

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 76 (1967)
Heft: 34

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Basel, 24. August 1967

Nr. 34

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

In Erwartung des Jumbo-Jets — Engpässe im europäischen Fremdenverkehr

Referat von Prof. Dr. P. Risch, anlässlich der Generalversammlung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes vom 23. Juni 1967 auf Rigi Kaltbad

Engpässe im Fremdenverkehr

Ich möchte Sie nicht mit den Problemen konfrontieren, die der Einsatz der Jumbo-Jets auf den europäischen Flughäfen und somit auch in Genf und Zürich nach sich ziehen wird. Nach der Ansicht von Fachleuten würde beispielsweise die Abfertigung eines solchen Flugzeuges in Klotten mit den heutigen Mitteln rund 3–4 Stunden in Anspruch nehmen. Wie Sie wissen, ist die Zollabfertigung und Passkontrolle auf unseren Flugplätzen heute auf ein Minimum beschränkt, dank der im Laufe der letzten Jahre überall feststellbaren Liberalisierung des Grenzübertritts. Wenn Sie sich aber vorstellen, dass innerhalb einer Stunde 2–3 Jumbo-Jets und noch zahlreiche andere Flugzeuge auf einem Flughafen landen, wird die Pass- und Zollkontrolle praktisch unmöglich. Nachdem sie schon heute zur reinen Formalität geworden sind, liegt es wohl nahe, auf diese administrativen Engpässe früher oder später vollständig zu verzichten. Dass der Gepäckauslad und -umlad auf den Flugplätzen in Zukunft nur noch mit raffinierten mechanischen und elektronisch gesteuerten Grossanlagen möglich sein wird, dürfte leicht erkennbar sein. Wie man aber beispielsweise die Passagiere mehrerer Grossflugzeuge von Klotten nach Zürich transportieren will, ist vorläufig noch recht schleierhaft. Ein einziger Jumbo-Jet bedingt ja bereits rund 10 Autobusse und einen entsprechenden Konvoi, um in die Stadt zu fahren! Nun, die Probleme auf den Flughäfen werden sich lösen lassen, wahrscheinlich mit einiger Verspätung, so dass es vor allem in den ersten Jahren des Einsatzes dieser Grossflugzeuge zu unliebsamen Stockungen und Verspätungen im «handling» der Passagiere kommen wird.

Wo sollen aber die Gäste logieren? In fast sämtlichen Flughafenstädten des europäischen Kontinents dürfte sich aus dem Einsatz der Grossflugzeuge eine nochmalige Verknappung des Bettenangebots ergeben. Die Mehrheit der einen grossen Flughafen anliegenden Passagiere pflegt mindestens eine Nacht am Zielort zu bleiben. In besonders günstig gelagerten Städten dürften pro Ankunft oder Abflug sogar 2–3 Übernachtungen anfallen. Zumindest darf wohl gesagt werden, dass fast jeder in Zürich ankommende Passagier in unserem Land mehrere Nächte verbringen wird, wobei die eine davon meist auf die Zürcher Hotellerie entfällt. Nachdem man aber heute schon in Zürich grösste Mühe hat, ein Hotelzimmer zu reservieren, kann man sich leicht vorstellen, wie die Situation in 3–4 Jahren aussehen wird.

In den meisten europäischen Städten mit interkontinentalen Flughäfen dürften die Hotelbetten in den kommenden Jahren nicht mehr ausreichen, da der Verkehr auf den entsprechenden Flughäfen lawnenartig zunehmen wird.

Während die Fluggesellschaften und die Flughafenverwaltungen die zukünftige Entwicklung voraussehen und ihre Planungen darauf ausrichten, geschieht auf dem weiten Sektor der Beherbergung vorläufig überhaupt nichts oder sehr wenig. Wohl hört man immer wieder von Hotelprojekten; zum Teil werden diese aber während Jahren hin- und hergezogen, aus baupolizeilichen oder andern Gründen verzögert, und vielfach bereitet die Finanzierung von Grosshotels grösste Schwierigkeiten, obwohl mit Sicherheit angekommen werden darf, dass die Hotels in den grossen Lufthafenstädten wirtschaftlich interessante Investitionen darstellen.

Die Europa anfliegenden Gäste aus Übersee bleiben nicht nur in den Lufthafenhauptstädten sitzen, sondern wollen ja vor allem Europa bereisen. Die schon bisher sehr verbreiteten, geführten Gesellschaftsreisen quer durch Europa für amerikanische Gäste dürften weiter zunehmen. Der erstmalig Europa besuchende Amerikaner hat ohne Zweifel das Bedürfnis, möglichst viel vom alten Kontinent zu sehen und möglichst zahlreiche Sehenswürdigkeiten zu «konsumieren». Daraus ergibt sich sein Wunsch nach der geführten Gesellschaftsreise, welche sich für die Amerikaner mehrheitlich im komfortablen Bus abspielt. Die Zahl dieser Pullmancars auf europäischen Strassen und nicht zuletzt auf unseren Bergpässen dürfte sich noch sehr stark erhöhen und zur weiteren Verstopfung unserer Strassen beitragen. Diese Cars, welche auf ihren Standardtouren immer wieder

die gleichen Städte berühren, bedingen ihrerseits zusätzliche Unterkünfte, denn die heute angefahrenen wichtigsten «Umschlagstellen» des amerikanischen Fremdenverkehrs in Europa sind bereits weitgehend überlastet. Der zusätzliche Touristenstrom, der mit den zukünftigen Jumbo-Jets nach Europa fliegt, rult somit nicht nur nach neuen Unterkünften an den Landplätzen des europäischen Kontinents, sondern auch an den wichtigsten Durchgangsstellen des amerikanischen Gästestroms. Je mehr solche Touren organisiert werden, desto mehr wird der Ruf laut nach möglichst grossen, rationell geführten und leistungsfähigen Hotels.

Die Engpässe werden aber mit diesen Amerikanertouren nicht nur im Beherbergungssektor auftreten, sondern vor allem überall dort, wo sich weltberühmte Sehenswürdigkeiten befinden. Schon heute müssen amerikanische Touren für die Besichtigung einzelner Sehenswürdigkeiten 3–4 Stunden warten. Es braucht die Geduld eines Überseers, um in London während der Hochsaisonmonate den Tower zu besichtigen oder in Paris Versailles zu geniessen oder gar die Vatikanischen Museen zu durchheilen. In den vergangenen Sommern soll es auch immer wieder vorgekommen sein, dass amerikanische Reisegruppen in Pullmancars mehrere Stunden am Brenner warten mussten oder für die Überquerung des Gotthards 2–3 Stunden benötigten oder in bestimmten Städten in Italien während längerer Zeit im Verkehr blockiert waren. Schon unter den bisherigen Verhältnissen und erst recht mit dem zu erwartenden zusätzlichen Verkehr ergeben sich an einigen Brennpunkten des europäischen Tourismus solche Engpässe, dass man sich heute schon fragen sollte, wie die Amerikaner auf andern Wegen durch Europa hindurchgeschleust werden können. Insbesondere scheint es notwendig zu sein, das Angebot an solchen Touren regional zu begrenzen, um gewisse Überbelastungen einzelner Verkehrswege und vor allem einzelner Verkehrsknotenpunkte auszumerken.

Die amerikanischen Reiseveranstalter werden nicht daran herumkommen, ihre Programme in Zukunft besser aufeinander abzustimmen, neue Reiserouten zu wählen und insbesondere auch ihre Gäste neuen Sehenswürdigkeiten zuzuführen, die, obwohl weniger berühmt, trotzdem ebenso wertvoll sein können. Und wir Europäer sollten den Amerikanern bei den diesbezüglichen Bemühungen behilflich sein!

Der zunehmende Verkehr aus Nordamerika und auch aus Ländern wie Japan wird aber inskünftig nicht nur die Standardtouren durch unseren Kontinent befruchten, sondern immer mehr Touristen in die klassischen Ferienregionen bringen. Insbesondere darf erwartet werden, dass sich der Wintertourismus aus Amerika noch sehr wesentlich verstärken werde.

Die billigeren Transatlantikapassagen machen den Aufenthalt in unseren Ferienorten noch attraktiver und so dürften jährlich mehr Amerikaner für einen Winteraufenthalt gewonnen werden. Ganz abgesehen von der allgemein zu erwartenden Frequenzsteigerung dürfte der zusätzliche Amerikanerverkehr vor allem die bekannteren europäischen und schweizerischen Wintersportorte berühren. Nun ist es aber eine Tatsache, dass gerade die weltberühmten Wintersportorte heute schon recht gut ausgelastet, ja dass einzelne sogar jeden Winter über längere Zeit ausgebucht sind.

Die Fluggesellschaften werden ihrerseits immer mehr Arrangements verkaufen, welche einen längeren Aufenthalt an einem Ferienort einschliessen. Die Luftverkehrsgesellschaften werden somit ihrerseits bemüht sein, preiswürdige moderne Unterkünfte in guten Ferienorten nachzuweisen und ihren Gästen zu verkaufen. Die verstärkte Werbetätigkeit auf dem überseeischen Markt wird sich daher auch für unsere eigentlichen Ferienregionen bemerkbar machen. Nun muss man sich tatsächlich fragen, ob das Beherbergungsangebot in allen unseren Ferienorten in den kommenden Jahren noch der Nachfrage genügen kann und nicht einer Erweiterung oder zumindest noch einer stärkeren Erneuerung bedarf. Es ist Ihnen bekannt, dass in den vergangenen Jahren in unserem Lande grosse Anstrengungen unternommen wurden, um die bestehende Hotellerie möglichst gut zu reno-

vieren. Weit über 1 Milliarde Franken sollen im Laufe der letzten 15 Jahre in unserer Althotellerie allein für Erneuerungen investiert worden sein. Es ist dabei Erstaunliches geleistet worden, und man ist oft überrascht, zu sehen wie es gelingt, einen sehr alten Betrieb in ein ansprechendes, modernes Hotel umzuwandeln. Und doch sind wir der nicht überall gern gehörten Meinung, dass es bei uns nicht nur in den Städten, sondern auch in bestimmten Ferienorten neue Hotels braucht, wobei wir gleich befügen möchten, dass man diese Aussage nicht verallgemeinern darf. Aber es ist in jedem einzelnen Fall zu prüfen, ob das bestehende Angebot in den kommenden Jahren zu genügen vermag oder ob neue Beherbergungsmöglichkeiten geschaffen werden sollten.

Die Baukosten als Hemmschuh der touristischen Entwicklung

Nun wissen Sie aber, dass bei den heutigen Baukosten der Hotelbau mit gutem Gewissen kaum mehr empfohlen werden darf. Schon seit Jahren wird in der Schweiz in Fachkreisen immer wieder betont, auf 10 Hotelprojekte könne höchstens eines zur Ausführung empfohlen werden, da alle andern wirtschaftlich untragbar wären.

Die heutigen Baukosten lassen tatsächlich einen Hotelneubau — abgesehen von äusserst günstig gelegenen Extremfällen — einfach nicht mehr rentabel erscheinen.

Nun hat es aber unserer Meinung nach keinen Sinn, einfach resigniert die Hände in den Schoß zu legen und festzustellen, dass wir keine Hotels mehr bauen

und damit unsern Fremdenverkehr nicht mehr weiter entwickeln können. Es geht nämlich nicht nur darum, neue Hotels zu schaffen; in den kommenden Jahren wird sich an sehr vielen Orten die Frage aufdrängen, ob ein Altbetrieb nicht besser durch einen Neubau ersetzt werden soll. Auch bei den Renovationen sind die Baukosten dermassen angestiegen, dass sie teilweise kaum mehr verantwortet werden können. Bei den Erneuerungen kommt dann immer noch die Ungewissheit der Kostenüberschreitung hinzu, die vielleicht bei Neubauten weniger schwer ins Gewicht fällt. Nach unserer Meinung stellt die Frage des Hotelbaus in den kommenden Jahren das grösste Problem nicht nur des schweizerischen, sondern auch des europäischen Tourismus dar.

Wir brauchen neue Hotels, hauptsächlich in den Großstädten, aber auch in erfolgreichen Feriengebieten. Und vor allem benötigen wir nicht nur Luxushotels der obersten Preisklassen, sondern Betriebe der mittleren Preisklassen, man ist versucht zu sagen Mittelstandshotels.

Dr. W. Kämpfen erklärte erst vor zwei Wochen: «2–3 neue Hotels in einer Stadt oder in einem Kurort, die dank Normierung der Bauelemente billiger als bisher zu bauen wären, sind als Aushängeschild, als Aufhänger für die Werbung, aber auch als Stimulans für die Erneuerung hoch zu veranschlagen, ebenso neue Schwimm- und Sportanlagen, wenn wir uns weltweit für «vacances actives» empfehlen wollen.» Nachdem der Hotelneubau mit ziemlicher Sicherheit in den kommenden Jahren das Problem Nummer 1 der weiteren touristischen Entwicklung darstellt, möchten wir einige Augenblicke bei diesem Thema verbleiben. (Schluss folgt)

La formation des apprentis-cuisiniers est-elle adaptée aux exigences actuelles?

La question est pertinente. On sait, en effet, que l'on s'efforce maintenant de prolonger la durée de l'apprentissage de cuisine de 2½ à 3 ans. Cela témoigne d'une louable volonté d'approfondir la formation des cuisiniers. Pourtant, l'auteur de l'article que nous traduisons ci-après, M. Ueli Prager, directeur général des restaurants Mövenpick, estime qu'en allongeant la durée de l'apprentissage on ne résoud pas le problème. Tenant compte de certaines modifications structurelles dans l'hôtellerie et la restauration, il conviendrait d'utiliser des méthodes modernes de formation et de donner de nouvelles bases à l'apprentissage de cuisinier pour aboutir à une formation plus rapide, plus intensive, et plus judicieuse.

Les considérations de M. Prager — qui ont déjà provoqué d'intéressantes réactions lors de leur publication, en allemand, dans le no 28 de l'«Hôtel-Revue» — méritent de retenir l'attention de nos lecteurs. (Rédaction)

Nous avons, jusqu'à ce jour, formé dans nos entreprises plus de 100 apprentis, dont 3 seulement (donc 3%) ont échoué à leurs examens finals. Nous attribuons ce succès avant tout aux efforts spéciaux que nous déployons dans le domaine de la formation des apprentis.

Par exemple, nous encourageons nos apprentis à participer aux concours de la revue «Hôtellerie», ou aux expositions des commissions locales de formation professionnelle. S'ils occupent toujours des places d'honneur, cela prouve — du moins nous le pensons — que nos initiatives internes en matière de formation d'apprentis contribuent à ces beaux résultats.

Chaque trimestre, nous faisons participer tous les apprentis à un cours d'une journée pour leur donner des notions théoriques à côté de leur travail pratique. Récemment, nous avons réuni les apprentis — avant le début de l'apprentissage proprement dit — pendant 3 jours dans un camp, afin de les préparer moralement au travail qu'ils allaient entreprendre.

Je n'écris pas cela pour présenter sous un jour particulièrement favorable, la manière dont nous nous occupons des apprentis dans nos établissements. Je veux simplement montrer par là, que j'ai quelque droit de donner mon opinion sur cette question.

exercer avec succès, à l'avenir, la profession de cuisinier. Pour cela, il faut :

1. qu'ils aiment et pratiquent avec joie la profession qu'ils ont choisie ;
2. qu'ils aient de solides connaissances professionnelles fondamentales et le sens de la qualité dans tous les domaines ;
3. qu'ils aient acquis la dextérité opérationnelle nécessaire et qu'ils disposent d'un fin palais ;
4. qu'ils soient doués d'un esprit souple et dégagé de tout parti pris pour comprendre l'utilité et le caractère irrevocable du progrès, harmonieusement uni aux valeurs traditionnelles.

Malgré toute l'énergie et le temps consacrés actuellement à ces problèmes, je suis convaincu que nous ne sommes pas sur la bonne voie.

La formation des apprentis n'aurait pas non plus une efficacité suffisante si les établissements d'apprentissage essayaient de combler les lacunes constatées par des cours complémentaires ou par quelque chose d'équivalent. D'ailleurs cela ne vient pas seulement du fait que l'on ne tient pas assez compte des dernières connaissances pédagogiques ni des moyens modernes capables de héter et d'améliorer l'enseignement.

Les chefs d'entreprise, les maîtres d'apprentissage, les associations savent bien que les horaires de travail raccourcissent, que notre manière de vivre se modifie et que les exigences de la clientèle changent.

Nous ne faisons pourtant aucun effort — à part de petits travaux de rapiéçage — pour adapter le système d'enseignement aux nouvelles circonstances.

Nous parlons certes de prolonger la durée d'apprentissage. Pourtant, si l'on analyse les faits honnêtement et sans se leurrer, on constate que cette prolongation ne sera utile à personne.

Le problème est en effet ailleurs et il est conditionné par une rapide et profonde modification de structure dans les hôtels et restaurants.

Dans les cuisines, nous avons passé de l'ancienne semaine de 6 jours à celle de 5½ ou 5 jours. Parallèlement à la réduction des horaires de travail, les salaires et les prestations sociales du personnel de cuisine augmentent inexorablement d'année en année d'une manière très sensible. L'heure de travail en cuisine revient à plus du double de ce qu'elle coûtait il y a 8 ans. Chaque tenancier d'entreprise est donc contraint de prendre sa plume et de calculer minutieusement. Chaque fois que les hôteliers et restaurateurs se rencontrent, ils parlent de rationaliser.

Qu'entend-on donc par : rationaliser en cuisine ? Cela signifie qu'il faut réduire l'offre et que le choix change moins souvent. Cela signifie aussi que plusieurs recettes, qui figurent dans les livres de cuisine, ne seront plus jamais préparées.

Certains mets, appartenant pourtant à la cuisine classique, exigent par trop de travail et seront tôt ou tard abandonnés par de nombreux établissements en raison du coût élevé du travail.

La mise en place est simplifiée. Des mets semi-fabriqués commencent à trouver le chemin des cuisines et contribuent à raccourcir les durées de préparation. Le boucher livre, ci ou là, des viandes déjà coupées et parées. En bref, les possibilités d'apprendre et de voir sont toujours plus restreintes. C'est pourquoi, une prolongation de la durée d'apprentissage ne servira pas à grand-chose. L'apprenti verra tout au plus pendant 6 mois supplémentaires le programme simplifié qu'il a probablement déjà assez vu au cours des 2 1/2 ans d'apprentissage actuels.

Mais à cette situation s'opposent les exigences toujours plus lourdes que l'on demande, à juste titre, des apprentis lors de l'examen de cuisinier. Même si l'entreprise dans laquelle il est occupé travaille avec de la viande préparée d'avance, l'apprenti doit connaître à fond la manière de traiter cette denrée. Si l'on utilise des mets semi-cuisinés, l'apprenti doit quand même connaître le processus complet de la préparation des mets et des sauces.

Par suite de la rationalisation toujours plus poussée, les possibilités offertes par les entreprises d'apprentissage d'une part, et ce que l'on exige des apprentis d'autre part, divergent chaque année davantage. Le nombre des établissements véritablement aptes à assurer l'apprentissage diminue constamment, car dans maintes cuisines, l'apprenti ne peut plus apprendre ce qui fait la base de solides connaissances professionnelles.

Il y a encore un autre facteur qui joue son rôle : pendant la guerre, des milliers de travailleurs et d'employés ont dû brusquement changer d'affectation. Il fallut, presque du jour au lendemain, « sortir » des objets pour la production desquelles l'on n'était ni équipé, ni préparé. Les pilotes, dont la formation exigeait normalement des années, furent être instruits en trois mois, afin de pouvoir être envoyés au front. Devant cette nécessité, de nouvelles méthodes de formation et d'enseignement sont nées, méthodes qui ont été reprises avec succès par de multiples entreprises industrielles, commerciales et artisanales.

Notre traditionnel système de formation est diamétralement opposé à ces méthodes modernes.

Après un travail astringent, après le service du déjeuner souvent exténuant, l'apprenti brisé de fatigue et couvert de transpiration doit se rendre immédiatement aux cours professionnels. Là, les maîtres les plus qualifiés — qui se donnent entièrement à leur tâche, mais qui, malheureusement, par suite de l'inefficacité des méthodes, ne peuvent s'imposer — enseignent la théorie qui complète la pratique. Il est évident que la capacité de réception de l'apprenti est réduite. D'abord, parce qu'il arrive le plus souvent fatigué à l'école et ensuite, parce que les impressions qui restent des travaux pratiques dominent au point que l'influence du maître ne peut être que restreinte.

L'hôtellerie saisonnière a trouvé une solution prometteuse, car elle comble les lacunes les plus gros-

sières. Pendant l'entre-saison, les apprentis sont réunis en internat et durant des cours de plusieurs semaines, on leur inculque les connaissances nécessaires. L'apprenti a le temps d'assimiler ce qu'il apprend. Il peut poser des questions et analyser soigneusement un problème, alors que, dans l'entreprise, l'on n'a le plus souvent ni le temps, ni la patience de le faire.

Et ce qui me semble d'une égale importance : l'apprenti a aussi le temps d'être encore lui-même. Alors que d'autres apprentis, par exemple du commerce ou de l'artisanat, rentrent chez eux à 17 h ou à 18 h et disposent d'assez de temps pour bricoler avec leurs camarades, pour faire du sport ou pour se livrer à leurs occupations préférées, l'apprenti-cuisinier n'a pas beaucoup de temps libre. Un apprenti devrait pouvoir continuer à étendre ses connaissances, ne serait-ce que par des lectures, etc. Or, après une journée de dur travail, il est le plus souvent trop fatigué.

Les cours organisés par l'hôtellerie saisonnière permettent aux apprentis après le travail pénible de la saison, de disposer de loisirs pour apprendre, pour faire du sport, pour lire des livres professionnels et pour sa culture générale.

Je suis persuadé que l'institution des apprentissages saisonniers est en mesure de relever le niveau de nos cuisiniers.

L'on peut tirer de ce qui précède les conclusions suivantes :

1. Nous devrions, dans les hôtels urbains également, nous efforcer de compléter la formation des apprentis en dehors des entreprises d'apprentissage par des périodes d'école proprement dite, par analogie à ce qui existe dans les entreprises saisonnières.
2. Nous devrions utiliser les récentes découvertes et les nouvelles méthodes, en matière de formation. Il faudrait pouvoir disposer pour ces cours de 2-3 ou 4-6 semaines de programmes et de moyens d'enseignement permettant d'approfondir ou d'intensifier la formation, tout en laissant à l'apprenti un imprévisible souvenir.
3. Il faudrait avoir les moyens d'établir un tel programme d'enseignement et d'élaborer les règlements permettant à l'avenir de former les apprentis cuisiniers selon ce nouveau système.

La valeur d'une bonne formation pour chaque intéressé, mais surtout pour la communauté professionnelle et pour la nation, est trop importante, pour que l'on continue à employer des méthodes surannées et insuffisantes.

Bien des choses qui paraissent justes il y a trente ans, sont aujourd'hui remises en question. Dans la plupart des professions, l'on développe la formation en mettant davantage à contribution les groupements professionnels. Devrions-nous pour notre part, faire preuve d'immobilisme ? Ne devrions-nous pas prendre les difficultés rencontrées dans le recrutement de personnel qualifié comme prétexte pour améliorer la formation et pour tenter de trouver un nouveau concept de l'apprentissage ? Si nous sommes conscients de la grande responsabilité que nous portons, en matière de formation, à l'égard des futures générations, nous ne pouvons que répondre affirmativement à cette question et passer à l'action.

Je ne suis qu'un ouvrier âgé, ayant toujours aimé la profession, et sur le point de la quitter définitivement, et il m'est très pénible de voir l'avenir sous des couleurs plutôt sombres.

Je forme toutefois tous mes vœux, afin que la jeune génération, des deux côtés de la barrière, tâche trouver la bonne voie pour résoudre ces problèmes.

J. Gatti

Rückläufige Leistungen des Nachwuchses

R. Die Lehrabschlussprüfungen und -feiern dieses Frühjahres sind vorüber. Manche Tausend junge Berufsleute atmeten auf und treten nun ins volle, auch anspruchsvolle Berufsleben hinaus.

Bei Durchsicht der Berichte über die diesjährigen Lehrabschlussprüfungen und bei Anhören der Berichte der Prüfungsausschüsse an manchen Orten des Landes muss ein Hinweis auffallen: Verschiedenenorts ist die Zahl der durchgefallenen Kandidaten absolut und prozentual gestiegen. Diese Feststellung konnte sowohl bei kaufmännischem Personal wie auch bei handwerklich-industriellen Lehrlingen und bei Verkäuferinnen und Verkäufern gemacht werden. Trotz beachtenswerter Spitzenresultate kann ein gewisser Leistungsabfall des Nachwuchses nicht übersehen werden. Es sollte ihm Beachtung geschenkt werden.

Die Gründe sind verschiedener Natur: Vielfältigere und intensivere Ablenkungen der jungen Menschen; grössere Selbständigkeit in der Gestaltung der Freizeit; weniger strenge Führung durch die Eltern; Mitgliedschaft in verschiedensten sportlichen und anderen Organisationen mit reichlich befrachtetem Wochenprogramm; nachlassende Überwachung durch Lehrmeister und Betriebskader und andere Gründe mehr. Ihnen im einzelnen nachzugehen, ist hier nicht der Ort.

Die Tatsache, dass 5, 7 oder mehr Prozent der Kandidaten mit ungenügender Ausbildung zu den Lehrabschlussprüfungen antreten, unbedenklich hinzunehmen, erweise sich als Kurzichtigkeit. Nicht allein sind mit der Wiederholung Kosten für Lehrbetrieb und Staat verbunden. Die Tendenz eines Leistungsabfalles des Nachwuchses verdient besonders deshalb Beachtung, weil einerseits die Anforderungen an die Belegschaften und die gelernten Berufsleute steigen, andererseits aber gerade diese gelernten Berufsangehörigen bei ihrem ersten «Test» in grösserer Zahl versagen. Es öffnet sich also eine Schere, die so rasch wie möglich zu schliessen im direkten Interesse der Betriebe und der Volkswirtschaft liegt.

Eine Aussprache zwischen Lehrmeistern, Gewerkaufmännischen und Verkaufsschulen (und soweit möglich) den Eltern über die Gründe des Leistungsabfalles und die möglichen Wege zur Verbesserung der sich abzeichnenden Entwicklung erscheint notwendig, selbst wenn sich davon niemand Wunder verspricht. Das Thema könnte auch geeignet sein, an «Lehrjahrsveranstaltungen», mit Jugendorganisationen usw. zur Sprache gebracht zu werden. Es gibt immer und überall Jugendliche, die eine gute Idee aufnehmen und selbst weitertragen, was sich als wirksamer erweist als eine «Standpredigt der alten Garde».

GPD

Ein Gast meint ...

Des Guten zuviel!

Mit Freunden ausser wir Spargeln im Ausland, genauer gesagt: meine Frau und ich trafen uns mit vier deutschen Bekannten in einer gepflegten Gaststätte im Kandertal, wie gesagt zum Spargelessen — dazu Rohschinken und, nach deutscher Art, Pfannkuchen (lies: Omelette).

Und natürlich perle goldener Markgräfer in unsern Gläsern. Es war Anfang Juni — in Deutschland sagt man «Juni», um Missverständnisse zwischen «Juni» und «Juno» zu vermeiden. Sehr praktisch! — also Anfang Juno, und die Spargelzeit ging langsam ihrem Ende entgegen. Aber es war an einem Freitag, der heutzutage ja sowieso à la Samstag behandelt und ausgenutzt wird, weshalb der heimelige Saal des Gasthofes pitschvoll war. Nach den Autoschildern draussen: lauter Leute aus der nahen Stadt Basel, vielleicht 5% von wanderns her.

Kurzm, die helfenden Kräfte kamen kaum mit Servieren nach. Dabei hatten sie doch die Pflicht, für tüchtigen Konsum zu sorgen, also nicht nur das Essen freundlich und rasch zu servieren, sondern fleissig die Gläser zu füllen, auf dass sich die Flaschen leeren und «Nachfolger» bestellt werden.

Unsere deutschen Freund halfen flott mit, ich bremste ein bisschen, weil ich mit dem eigenen Auto gekommen war und keinen Plausch am Entzug meiner Fahrbewilligung gehabt hätte.

Doch dann kam der psychologische Moment: die junge Serviertochter hatte mit einem einzigen Blick leere Gläser auf unserm Tisch gesehen. Sie ergriff entschlossen die Flasche und füllte diese leeren Gläser. Im Ganzen vier, obwohl wir ja sechs Personen waren. Mein Glas füllte sie nicht und auch das meiner Frau nicht. War da eine einigermaßen verständliche Antipathie die Ursache oder gab's allenfalls sogar einen politischen Hintergrund?

Ich hat die Serviertochter halbalt, meine Frau und mich ebenfalls mit frischem, kühlen, Markgräferwein zu versorgen, worauf sie mit vollem Ernst, wie eine Lehrerin, sagte:

«Gern, aber trinken Sie zuerst aus!»

Tatsächlich, zufälligerweise waren die Gläser der beiden Beteiligten aus der Schweiz noch zu einem Fünftel voll.

Wir tranken aus, und die Gläser wurden frisch gefüllt, worauf sich das Gespräch um das an sich vollkommen unbedeutende Ereignis zu drehen begann.

«Es ist nicht üblich», lernten wir, «dass nachgeschenkt wird, so lange der Boden des Glases noch mit Wein bedeckt ist. Dies ist übrigens unseres Wissens (made in Germany) auch in der Schweiz der Fall und hat seine guten Gründe. Der kühlzutrinkende Wein im Glas ist lau geworden und sollte nicht mit dem frisch-kühlen Wein der nächsten Flasche gemischt werden. Und zudem, sei's weiss oder rot, müsste vermieden werden, dass der Inhalt verschiedener Flaschen gemixt wird, denn wie leicht ist es in einer grossen Kellerei möglich, einen Jahrgang zu verwechseln oder gar einen Rebberg — alles Katastrophen für einen Weinkenner!»

Ausnahmen bilden Bankette, bei denen die individuelle Bedienung sowieso kaum wegen Zeitmangel berücksichtigt werden kann.

Ja, wir lernten an jenem Nachtessem im Schwarzwald eine ganze Menge, und ich kam mit der Fahrbewilligung glücklich in Basel an, obwohl ich etwa 3 mal mein Glas bis zur Neige geleert hatte.

A. Traveller †

Cri d'alarme

A la suite de la publication en allemand de l'article dont nous publions la traduction ci-dessous, nous avons reçu, sur le même thème, les considérations ci-après dues à la plume de M. J. Gatti, actuellement au Kilm Hotel à St-Moritz. Chef de cuisine ayant une longue expérience de la profession, il nous dit les raisons pour lesquelles des réformes doivent intervenir dans l'apprentissage du cuisinier.

J'ai lu avec beaucoup d'intérêt dans le numéro 28 du 13-7-1967, de l'Hôtel-Revue, l'article concernant la formation des apprentis cuisiniers, article dû à la plume de M. Ueli Prager.

Tout en étant d'accord avec lui sur bien des points, il semble, à mon humble avis que son point de vue soit bien difficile à réaliser, sinon à priori utopique actuellement.

Et cela, qu'on le veuille ou non, dépend en bonne partie de l'attitude des employeurs, qui en bon nombre, voyent dans l'apprenti, une main-d'œuvre bon marché, qui doit rendre en faisant en même temps diminuer le budget salaire de la cuisine.

Je ne généralise point; car il y a et il y aura toujours les bons et les mauvais samaritains.

Il est toutefois réjouissant de constater qu'un très grand progrès a été réalisé dans ce domaine et nous devons nous en féliciter.

Il serait aussi injuste d'englober dans ces constatations les bons employeurs, de plus en plus nombreux aujourd'hui et, qui considèrent leurs employés, du haut en bas de l'échelle, comme étant des collaborateurs aux intérêts communs aux deux parties.

Mais pour revenir à la question cruciale de l'apprentissage, il va de soi que le désir de chacun est de former de bons ouvriers.

Il est une autre question d'importance vitale pour l'hôtellerie; une fois l'apprentissage fini, comment retenir ces jeunes éléments?

Notons aussi en passant qu'il y a dans ce domaine une profonde évolution à envisager, surtout en ce qui concerne l'apprentissage dans des maisons n'ayant absolument pas les qualités exigées pour mener à bien cette tâche difficile.

Combien d'apprentis ne voyent jamais une langouste, un homard, un fruit de mer, et, ce qui est pire un aloyau ou un ciseau de veau entier?

C'est l'escalope, le tournedos, l'entrecôte, le filet de sole ou de tout autre poisson, souvent même la volaille, pour ne citer que l'essentiel, qui arrivent dans la cuisine coupés et prêts à l'emploi.

C'est rationnel, je l'avoue; mais cela ne permet pas au jeune apprenti d'apprendre à désosser et à traiter les viandes du gardemanger, comme il se doit, connaissances primordiales qui sont à la base du métier.

Il faudrait donc, avec la collaboration des maîtres professionnels, qui eux sont à même de juger de la valeur des apprentis, signaler et éliminer ces entreprises de la formation professionnelle.

Les apprentis sortant de telles maisons, seront toujours des ouvriers très moyens, sauf quelques rares exceptions dues à la ténacité et à l'amour du métier des plus doués, que soutiendront les plus aptes et les plus constants à la tâche.

Pour revenir à mon cri d'alarme, en considérant que nous formons des ouvriers bons ou mauvais, ou simplement médiocres, il faut encore les maintenir dans la profession.

Or, et je n'exagère point, le 40% de ces jeunes gens quittent la branche, absorbés les uns par les services publics: trams, CFF, PTT, Migros, Coop, grandes entreprises de la branche alimentaire, grands magasins, cantines ouvrières, etc., etc.

Pourquoi cet abandon? Cela devrait faire s'ouvrir, bien des yeux, car le jour de faire notre mea-culpa, mea-maxima culpa, peut nous tomber dessus à brève échéance.

Sommes-nous devenus aveugles, dans le siècle de la semaine de 48 ou 45 heures de travail, avec le samedi et le dimanche libres dans la plupart des professions, sans parler des principales fêtes fériées, pour ne pas voir que cette fuite est due en grande partie aux conditions particulières de travail régissant dans l'industrie hôtelière.

Pour quelle raison un cuisinier ayant derrière lui une longue et pénible journée de dur labeur, doit le soir, souvent très tard, prolonger sa journée de travail sans compensation aucune, pour satisfaire les caprices de quelques clients pénibles, par snobisme, manque d'appétit ou pour toute autre cause?

Il y a bien d'autres professions dans lesquelles on travaille le dimanche et les jours fériés. Mais, là aussi, il y a compensation, soit en jours de congé supplémentaires, soit par un supplément du salaire horaire variant de 25 à 50% du tarif normal.

C'est là, et non ailleurs, que la chatte a mal au pied. C'est la raison pour laquelle il faut faire des efforts communs pour corriger ces lacunes, si nous voulons garder à la profession ses éléments de valeur.

Que voulez-vous qu'un apprenti pense, en voyant et constatant que son ami mécanicien, peintre, menuisier ou apprenti une autre profession, quitte le travail le vendredi soir pour ne le reprendre que le lundi matin?

En outre, il se trouvera toujours dans son entourage un garçon assez inconscient pour lui faire remarquer qu'il est bien bête de travailler aussi longtemps et pour lui inculquer des idées qui lui feront lâcher le métier à la prochaine occasion.

Ajoutons encore à cela que les jours des fêtes principales, tels que Noël, Nouvel-An, Pâques, le 1er août, etc. apportent un supplément de travail et le tableau est complet.

Essayons donc, avec toute notre bonne volonté, que ce soit du côté patronal ou ouvrier, d'éliminer autant que faire se peut, le plus grand nombre des causes susdites.

Marché du travail

Un titre revient de plus en plus fréquemment dans la presse syndicale française: le chômage. En effet, les statistiques françaises révèlent depuis trois ans une augmentation constante du nombre des chômeurs. Les chiffres officiels sont critiqués comme imprécis ou incomplets; néanmoins, mieux que l'effectif lui-même, c'est la tendance qui est significative.

«Services publics», organe de la VPOD, cite à ce sujet «F. O. Magazine». Les bureaux officiels français ont enregistré un nombre croissant de personnes cherchant de l'embauche: 156 300 en février 1965, 171 300 en février 1966 et 193 800 en février 1967. Le journal syndical cite des causes générales de cette évolution, en particulier les fusions d'entreprises et le progrès technique qui entraînent une réduction des effectifs, la concurrence internationale devenue plus intense et le freinage des investissements. Il signale aussi des causes particulières, telles que les difficultés des houillères et de la sidérurgie, le licenciement du personnel des bases militaires alliées.

Les statistiques suisses du marché du travail se présentent fort différemment. Les «demandeurs d'emplois» (chômeurs complets et personnes occupées cherchant un nouvel emploi) inscrits dans les offices du travail étaient au nombre de 880 en février 1965, 515 en février 1966 et 531 en février 1967. Aux mêmes époques, les offres d'emploi officiellement enregistrées s'élevaient à 5359, 4794 et 4429. Contrairement à la France, l'économie suisse reste caractérisée par la pénurie de main-d'œuvre.

Il n'en reste pas moins vrai que l'évolution des pays voisins ne laisse pas les Suisses indifférents. Pette et solidaire de l'étranger, la Suisse ressent toujours les effets des phénomènes extérieurs. Plus que jamais s'impose la nécessité de maintenir la capacité de concurrence sur les marchés internationaux.

GPD

Le Conseil fédéral donne le ton

La Confédération étant le plus grand employeur de Suisse, les modifications des conditions de rémunération du personnel fédéral provoquent des effets considérables sur toute l'économie. Il est donc normal que les revendications de l'Union fédérative du personnel des administrations et des entreprises publiques, de même que les réponses du Conseil fédéral, suscitent un intérêt très général.

Dans les circonstances économiques actuelles, la réponse — provisoire — du Conseil fédéral revêt une grande importance. Elle fait impression. En voici l'essentiel:

«Nous mettons vos postulats de coté pour le moment, notamment ceux qui ont une portée financière», écrit le Conseil fédéral. Les motifs de ce renvoi sont non seulement les dépenses supplémentaires énor-

mes que devrait supporter la caisse fédérale, mais aussi les répercussions prévisibles sur les conditions de travail dans les cantons, dans les communes et dans l'économie privée. Avant d'entamer des négociations, le Conseil fédéral veut être en possession d'une documentation sur le niveau des salaires, les conditions d'assurance et la durée du travail chez les autres employeurs. Le département fédéral des finances a été chargé de réunir cette documentation.

Cette réponse ne constitue pas un refus, mais le renvoi des pourparlers jusqu'à ce qu'une étude approfondie permette une vue d'ensemble. Sa netteté est néanmoins significative d'une volonté déterminée d'arrêter la spirale des prix et des salaires.

L'inflation n'est pas inévitable; mais il faut vouloir l'arrêter, partout où son processus permet l'intervention efficace. Il est donc nécessaire de distinguer les adaptations indispensables de celles qui sont moins.

Il est naturel que les syndicats contestent avec vigueur l'opportunité de freiner l'évolution des salaires et préconisent au contraire la contraction des marges commerciales. On peut leur répondre que, précisément, les conditions de la concurrence sont devenues plus sévères; dans de nombreux secteurs de l'économie, les marges et les revenus se réduisent.

L'économie suisse n'est peut-être pas condamnée à l'austérité; mais elle est entrée dans une ère où chacun doit «compter». Le Conseil fédéral donne le ton, l'économie peut se mettre au diapason.

GPV.

Le vrai visage de l'ICHA

La propagande électorale et les polémiques partisans ont fini par imposer, dans l'opinion publique, une image de l'impôt sur le chiffre d'affaires qui ne correspond pas à la réalité. L'idée s'est imposée que l'ICHA est un impôt de consommation, frappant surtout les petits revenus. Cette conception stérilise toutes les discussions relatives à l'aménagement des finances fédérales.

M. H. Gerber dégonfle opportunément la baudruche.

Il révèle que la moitié du produit de l'ICHA est perçue sur les achats de l'économie privée et des pouvoirs publics. Compte tenu des marchandises et services exonérés de l'ICHA, la part des dépenses directement soumise à cet impôt se réduit à 25% du budget moyen d'une famille d'ouvriers ou d'employés. En effet, parmi les dépenses des ménages, de nombreux éléments ne sont pas imposés: produits alimentaires et boissons sans alcool, loyers, chauffage et éclairage, certains savons et produits de lessive, dentiste, médecin et médicaments, livres et journaux, fleurs, vacances et transports, ports, téléphone, assurances diverses, etc. Divers produits, tels que la bière et les cigarettes bénéficient d'un taux d'ICHA réduit. Les dépenses de ménage qui sont soumises à l'impôt de 3,6% concernent les boissons alcoolisées (sauf la bière), l'aménagement du logement, l'habil-

lement, divers articles de toilette, les articles photographiques, les appareils de radio et de télévision, les instruments de musique, les fournitures de bureau, les vélos, vélomoteurs, l'entretien des véhicules, certains cadeaux.

Les contempteurs de l'ICHA déclarent que le consommateur ne paie pas seulement la part de l'impôt qui frappe directement les produits taxés. L'impôt se répartit sur tous les prix des biens et des services fournis par l'économie. C'est en grande partie vrai et cette charge indirecte n'est pas déterminable; mais il faut relever que ce report existe aussi pour les impôts directs qui influencent les prix de revient de la même manière. L'importance de ce report sur le dernier acheteur dépend surtout, pour les deux catégories d'impôts, des conditions de concurrence. L'une des critiques les plus fréquentes de l'ICHA

L'hôtellerie incomprise faute d'information

«L'opération Gaimar», a-t-elle réussi? Notre confrère G. d'Orgeville lui consacre l'éditorial du dernier numéro de la revue «L'hôtellerie de Paris» à cette initiative intéressante du président de la Chambre syndicale de l'industrie hôtelière des Bouches-du-Rhône. M. Gaimar, en même temps adjoint au maire de Marseille, avait constaté que l'industrie hôtelière était trop souvent colonisée par les Marseillais en général, par ceux qui occupent des postes de responsabilité leur permettant d'attirer des congrès et ceux qui, plus simplement, peuvent par une propagande de bouche à oreille exercer une influence décisive sur le tourisme.

Comme le président Boursseau, en Bretagne, après la marée noire, M. Gaimar a demandé l'arbitrage des journalistes: «Observez et racontez, en toute objectivité, ce que vous avez vu...»

Au cours d'une réunion, les représentants de la grande presse et de la presse spécialisée furent initiés aux efforts surprenants de modernisation effectués par l'hôtellerie et la restauration dans la cité phocéenne, travaux dans lesquels quelque deux milliards de francs ont été investis.

On leur décrit le large éventail des possibilités d'hébergement et d'accueil. On leur précise que certaines critiques résultaient de l'insuffisance des moyens d'information et des erreurs de clients n'ayant pas choisi la catégorie d'établissement qui leur convenait. Après quoi l'on proposa aux journalistes une liste d'hôtels et d'établissements qu'ils pourraient visiter à leur gré et à l'improviste.

Les enquêteurs, rapporte M. d'Orgeville, qui tient ces renseignements de source sûre, sont revenus, à leur propre surprise, étonnés de cette exploration. Ils relâteront leur visite aux Marseillais qui furent particulièrement heureux de connaître ce qu'ils ignoraient jusqu'alors, à savoir les capacités touristiques de leur ville.

Jérémiades

Au début d'une année, un grand philosophe souhaitait aux humains ses frères de ne pas dire et de ne pas penser que tout va de mal en pis. Ce conseil qui s'est perdu dans la nuit des temps, nous y pensions l'autre jour, à l'approche de la fin des mois sans «r» que la tradition veut irréprouchables, et qui n'ont pas tenu leurs promesses ces deux dernières années. Le redressement fut chaleureux cet été, avec un départ raté, en mai.

Avec la rentrée au bercail des vacanciers, ils sont quelques-unes à confier à leur journal l'expression hâtive d'une déconvenue, rarement d'une satisfaction qui paraîtrait normale. Loin de notre pays, les querelles s'enveniment, les injures pleuvent, les passions se déchènent, mais il est, chez nous, aux yeux de certains tempéraments, des déficits condamnables. On connaît l'antienne. Ce touriste n'a pas obtenu dans l'hôtel de son choix la chambre qu'il méritait, pour l'estime en laquelle il se tient. Pas de vue sur le pic tout blanc ou sur le lac tout bleu qui flambent sur les prospectus.

— Vous eussiez dû assurer la réservation à temps, glisse l'hôtelier, navré et confondu de cette explosion.

Et puis, cela s'arrange, avec un transfert discret quelques jours plus tard. Mais la composition d'un menu ne convient pas à un voisin de table qui s'insurge à son tour. Après Raymond Oliver qui a dit son fait à la cuisine helvétique — avec l'accent que l'on sait et qui n'est pas forcément celui de la vérité — une confrontation de style nationaliste remet la Suisse à sa place.

La perfection n'est pas de ce monde. Il en est des vacanciers comme de ceux qui les accueillent. Et les pays voués comme le nôtre à la tradition touristique ont tous leurs mécomptes. Le service laisse à désirer, au restaurant ou au tea-room, l'attente se prolonge? Faites donc, ô client nerveux, le compte du personnel et dites-vous que la bonne volonté est générale. Si vous êtes à la tête d'une entreprise commerciale ou industrielle, le problème du recrutement doit vous être familier. Seulement, cela est moins voyant. Tandis que l'assiette à fr. 3.50, ça doit barder! Le convive n'a pas de temps à perdre et il a bien tort, car la relâche a du bon, en attendant l'abordage de problèmes vitaux, au bureau ou à domicile.

Nous préférons ces échanges directs — l'humour du client affrontant celle du patron — aux interventions anonymes et aux bavardages.

Nous nous interdisions de porter un jugement sur les motifs qui ont inspiré l'actuelle «Opération Vacances» qui a valu aux syndicats d'initiative, aux bureaux de poste, aux maires et aux préfetures de trente-quatre départements français le dépôt d'un questionnaire invitant les estivants à dire ce qui va ou ce qui ne va pas dans leur lieu de séjour. C'est l'affaire de nos voisins qui ont tout licence de dire s'ils sont satisfaits ou mécontents d'un «professionnel» au quel ils ont eu affaire pendant leurs vacances. Mais on nous permettra de relever la vive réaction, signalée par Le Monde, d'estivants de Haute Savoie qui ont écrit à la préfecture pour protester contre cette opération assimilée à un acte de délation officielle.

porte sur le caractère prétendument «régressif» de cet impôt; on accuse l'ICHA de frapper les personnes modestes proportionnellement plus que les riches. L'auteur rejette cette affirmation et démontre qu'au contraire, la charge est — très légèrement — progressive. Jusqu'au revenu de 18.000.— fr., cette charge est de 0,84%; pour un revenu de 21.000.— à 26.000.— fr., elle est de 0,96%.

L'ICHA ne mérite donc pas la réputation que certains milieux lui font. Il a en outre le mérite d'être perçu d'une manière simple et peu coûteuse. Un nouvel aménagement se justifie pour diverses raisons: diminution des recettes douanières consécutives aux accords internationaux, opportunité de s'adapter au système qui se généralise en Europe. A cet effet, il importe de montrer le vrai visage de l'impôt indirect tant décrié.

Et le rédacteur de «L'hôtellerie» de conclure: Il faut dire qu'une opération Gaimar pourrait être réalisée utilement partout en France.

Nous aimerions ajouter: «...et partout en Suisse également». Nous sommes parfaitement conscients des efforts déployés par les syndicats d'initiatives et les offices de tourisme locaux et régionaux pour faire connaître les possibilités et les conditions d'hébergement, ainsi que l'équipement touristique de leurs stations ou de leurs centres touristiques. Il n'en reste pas moins que les informations dont ils disposent ne sont communiquées qu'aux touristes ou aux curieux qui prennent la peine de s'adresser à cet office spécial.

Mais le grand public, la population même d'une station ou d'une région sont encore mal informés. Ils «croient savoir», alors que l'hôtellerie et le tourisme évoluent rapidement et que bien des choses changent sans que l'on s'en rende compte.

La tâche est difficile, car une campagne de presse est vite oubliée et l'on ne saurait constamment la répéter sans lasser les lecteurs.

Mais, comme on le fait actuellement pour recruter du personnel indigène en mettant parents, jeunes gens et jeunes filles au courant des conditions de travail, de gain et d'avancement dans notre branche, il faudrait que tous les commerçants d'une station, tous les employés des services publics qui connaissent et fréquentent régulièrement la clientèle, puissent la conseiller en matière d'hébergement. En cas de doute, ils devraient la diriger automatiquement sur l'office de tourisme.

Il y aurait là certainement un moyen de mettre fin immédiatement à des critiques stériles parce que trop subjectives et provenant, comme le dit G. d'Orgeville, d'erreurs de clients n'ayant pas choisi la catégorie d'établissement qui leur convenait.

Les autorités ont répondu qu'il s'agit surtout de vérifier par le moyen des cartes quelles sont les professions du tourisme qui présentent les plus graves déficiences. Ces comités composés des trois activités intéressées — professionnels du tourisme, personnalités locales et représentants des usagers — se penchent sur les cartes renvoyées (5000 l'an dernier) et s'attachent à déterminer la part des exagérations et des fantaisies.

Cent mille contrôles ont été effectués l'an dernier et ils touchaient surtout des locations saisonnières. De quel ordre, de quelle durée? Nous ne le saurons pas et nous n'avons aucune envie de connaître les raisons de quelques errements. L'imagination doit jouer, par ailleurs, surtout si l'anonymat est garanti. Laissons donc la France aux expériences que nous signalons au titre de simple information, en souhaitant toutefois que cet exemple curieux, au double sens du terme, ne soit pas suivi chez nous.

L'Etat a des tâches en abondance et les hôteliers aussi qui préfèrent le contact direct avec la clientèle à l'intervention de pouvoirs publics. Les hôtels saisis de leur séjour reviennent en nombre la saison suivante; ceux qui ont à se plaindre iront chercher

3000 neue Hotels in Europa?

Die Diskussion um den Bau des amerikanischen ganz grossen Überschalltransportflugzeugs, des sogenannten Supersonic Transport, kurz SST genannt, ist akademisch geworden. Präsident Johnson hat dem Bau des Prototyps zugestimmt.

Nun scheint sich im Hotelgewerbe eine Debatte zu entwickeln. Soll man, oder soll man nicht Hotels bauen, mit dem alleinigen Zweck, dass in nicht zu ferner Zukunft grössere, schnellere Flugzeuge den Atlantik überqueren können? In der Bundesrepublik Deutschland war vor kurzem die Rede, den Bau von nicht weniger als 2000 Motels sogleich in Angriff zu nehmen. Aus anderen Teilen Europas werden Pläne von Hotelneubauten, beziehungsweise Hotelverlängerungen, gemeldet. Nach vorsichtiger Schätzung beträgt die Zahl dieser Projekte rund eintausend. Also — etwa dreitausend neue Hotels aller Art, innerhalb der nächsten Jahre! Es scheint, dass nicht nur Jules Verne und Baron von Münchhausen sich reger Phantasie erfreuten.

Im Mai 1967 wurde in den USA der offizielle Entschluss gefasst, ein SST nach einem Entwurf von Boeing zu bauen, wobei General Electric die Triebwerke herstellen soll. Das Weisse Haus behält sich aber die letzte Entscheidung vor, die nun im August gefallen ist.

Jene, die für den Bau von SST eintraten, gaben folgende Gründe für ihre Stellungnahme an:

Die Vereinigten Staaten müssten ihren Vorrang als Lieferanten von Flugzeugen in der Freien Welt behaupten. Das neue Stratosphärenflugzeug könne ökonomisch eingesetzt werden und die grossen Investitionen der Regierung, Flugzeugfabriken sowie

Jeden Frühling noch mehr Gäste?

Die rückgängigen Gästezahlen in der Zentralschweiz bedeuten nach Ansicht der Fachleute eine Normalisierung — Aus einer Umfrage des Verkehrsverbandes Zentralschweiz

Pa. Zwei Drittel aller Hoteliers der zentralschweizerischen Kur- und Ferienorte sind mit der Sommersaison 1967 zufrieden, ein Drittel beurteilt die bisherigen Ergebnisse in Kasse und Buchhaltung als mittelmässig.

Dies ist das summarische Ergebnis einer Umfrage, welche der Verkehrsverband Zentralschweiz jüngst in 80 Kur- und Ferienorten der ganzen Zentralschweiz durchführten liess. Wenn bei den einzelnen Orten die Bezeichnung «sehr gut» fehlt, dann deshalb, weil das Ergebnis des Vorjahres nicht mehr erreicht wurde. Bedenkt man aber, dass sich die Logiernächte seit 1950 von 1 851 898 auf 3 443 779 im Jahre 1966 erhöhten, dann muss man sich bewusst sein, dass damit eine Spitze erreicht wurde, die nicht nur schwer übertroffen werden kann, sondern auch schwer zu halten ist. Ein Abrücken von bis zu 10% bedeutet eher eine Normalisierung als einen «katastrophalen Rückgang», stellte dazu Direktor Martin Mengelt vom Verkehrsverband Zentralschweiz fest.

Konjunkturrückgang und Devisenrestriktion

Durchwegs weniger Gäste werden in der ganzen Zentralschweiz aus Deutschland, England und Amerika gemeldet, während man aus den skandinavischen Ländern eine Zunahme registriert. Bei Deutschland liegt der Grund zweifellos der allgemeinen Konjunkturückgang. In England dürfte es die Devisenrestriktion sein, die letztes Jahr in Kraft gesetzt wurde und voraussichtlich bis im Herbst 1968 beibehalten wird. Sie

ailleurs ce qui leur paraît si simple à résoudre — et plus peut-être voudront-ils tenter une nouvelle expérience, dans la station où le climat est sain et l'accueil vivant, où les gens du métier ne vivent pas seulement d'illusions; le sentiment de quelque chose qui cloche quelque part est visible à l'attitude d'un client ou d'un collaborateur, et le flair opère sans doute.

Jérémiades, avons-nous dit. Un reporter a confié à un hebdomadaire romand où sa signature s'est souvent imposée — à une voyelle près, elle rappelle un poète satirique de la Rome antique — les impressions nées d'une «redécouverte de la Suisse natale», au retour d'un séjour en Israël. Cinq colonnes, abondance de faits menus et pincées d'humour. Un désir de dire ce qu'il faut penser de quelques erreurs qu'il a décelées sans tarder. C'est édifiant, presque tragique. Critique de la taxe d'envol à Cointrin, où les WC payants sont réduits à deux exemplaires, à 20.15 h; critique des vins et d'un menu servis dans un grand buffet de Suisse alémanique qui n'a pas attendu ce jugement pour asséoir et confirmer une réputation de choix; les garçons étaient étrangers, l'un était Anglais: révélation touchante.

Les petits déjeuners helvétiques finiront par ruiner notre réputation touristique et le café au lait est une punition pour la majorité de nos hôtes! (on souhaite gentiment à l'auteur d'en boire plus que de raison) Sans contester la valeur d'un Koffie Tafel de Hollande, proné par l'auteur, notons à notre tour que la Suisse a aussi ses atouts qui attirent de nombreux voyageurs néerlandais qui voient plus loin que le bord de la soucoupe.

Ailleurs, en pays vaudois, attente trop longue pour découvrir une table libre, frites immangeables. A Zurich, déficit immobilier flagrant dans un hôtel que l'auteur connaît depuis quatorze ans. Une tape, en passant, aux fiches d'hôtel d'une Suisse policée, alors qu'ailleurs...

Le dosage des compliments et des critiques est habile et le lecteur en vient à penser qu'il a affaire à un «bon type». Nous ne pensons pas le contraire, mais estimons qu'une plume qualifiée ne devrait pas s'attarder à des détails pour en venir, comme toute, à l'éloge des restaurants de l'entreprise qui lui a ouvert ses colonnes. A portée d'une autoroute, dans un café, la Dôle est bonne, l'Aigle ouvert laisserait à désirer, mais le lapin du menu (fr. 4.50) est mirifique; et puis, ajoute l'auteur, il y a, à la porte, une pompe à essence qui porte, à une lettre près, le nom de l'entreprise en question. Comme stimulant, c'est le révé. P. M.

Fluglinien könnten rentabel gemacht werden. Die Entwicklung, d. h. der Bau dieser Überschallflugzeuge würde, wenn sie einmal im Betrieb sind, sowohl Reisen von als auch nach Amerika neue Impulse geben, auf diese Weise die passive Zahlungsbilanz verbessern und durch den Verkauf dieser Flugzeuge an andere Länder Dollardevisen in die Vereinigten Staaten zurückbringen. Über die Flugsicherheit dieses Flugzeugs gäbe es keine Zweifel. Ausserdem könne der Lärm, den diese Riesenvögel erzeugen werden, reduziert werden, und die in der Nähe von Flughäfen gelegenen Gemeinden würden sich an den Lärm gewöhnen (sic!).

Die Gegner des neuen Flugzeugtyps hatten auch gewichtige Argumente vorzubringen:

Es bestehe kein Grund, rasch mit dem Bau voranzugehen, da die Vorrangstellung der Vereinigten Staaten so gut fundiert sei, dass sie noch lange auch ohne dieses Flugzeug behauptet werden könne. Das SST sei ausserordentlich teuer und die Luftlinien, die eingesetzt würden, hätten längere Zeit Defizite zu tragen. Der Lärm, den diese fliegenden Ungeheuer erzeugen, sei fürchterlich — ein Donnergetöse, das in einem Umkreis von 60 km gehört werden könne, so dass es über Landstrecken unakzeptabel sei. Das grosse Flugzeug könne wohl mit einer grossen Sicherheit aufsteigen und landen, sei aber in der Luft noch nicht so sicher, wie es sein müsste.

Wie liegen die Tatsachen?

Die Kontroverse der Finanzierung war bisher der wesentlichste Grund dafür, dass mit der Konstruktion

wirklich aber nur in den Hotels der gehobenen Kategorie aus, stellte Martin Mengelt fest. Die jährliche Zuteilung von 50 Pfund plus fünfzehn Pfund Taschengeld ergibt immerhin einen Betrag von 780 Franken, wobei die Reisekosten vom Wohnort zum Ferienort und zurück ausserhalb der Zuteilung bezahlt werden können. Nicht von der Hand zu weisen ist ferner nach Ansicht von Direktor Mengelt, dass Zehntausende von Leuten die Expo in Montreal besuchen und sich deshalb keine zusätzliche Reise leisten können. Dass der Gast aber auch sparsamer geworden ist, das geht sozusagen aus allen Antworten der Zentralschweizer Umfrage hervor.

Die Lehre: ein Fingerzeig ...

Ein positium aber birgt dieser leichte Rückgang in sich: er ist ein Fingerzeig dafür, dass es gar nicht selbstverständlich ist, dass mit jedem neuen Frühling und Sommer immer wieder neue und womöglich noch grössere Scharen von Gästen in die Zentralschweiz kommen, meinte Mengelt zur Lage Ende Juli.

Gleichzeitig hofft er, dass vielleicht durch diesen Fingerzeig die bisher zersplitterte Fremdenverkehrswerbung von ein paar Einzelgängern auch in der Zentralschweiz koordiniert und wirksamer gestaltet werden kann. Die Bruttoeinnahmen aus dem Fremdenverkehr, welche in die Kantone Uri, Schwyz und Nidwalden, Luzern und Zug fliessen, werden immerhin auf jährlich rund 400 Millionen Franken geschätzt...

eines Modells noch nicht begonnen wurde. Der amerikanische Kongress hat im vergangenen Jahr 200 Millionen Dollars für den Bau dieses Modells bewilligt. Die Flugzeugindustrie hoffte, dass Präsident Johnson in diesem Jahr weitere 400 Millionen beantragen würde. In seinem Budget hat aber der Präsident nur einen so genannten Contingency Fund vorgesehen, das heisst einen Betrag, der bereitgestellt ist, aber nur dann freigegeben werden soll, wenn die entgeltliche Entscheidung zum Bau des Apparates auch wirklich gefallen ist, was nun geschehen ist. Fachleute schätzen, dass die Investition der Regierung schliesslich bis auf 400 Millionen Dollar ansteigen könnte. Ausserdem sieht der Kongress es nicht gern, wenn die Regierung die Privatwirtschaft finanziert oder auch nur mitfinanziert, was allerdings immer und immer wieder vorkommt.

Der Verkaufspreis des Überschallflugzeugs würde mindestens 30 Millionen Dollar pro Stück betragen, falls es in grossen Quantitäten erzeugt werden könnte. Aber mit 30 Millionen Dollar pro Maschine würde es zehn bis fünfzehn Jahre dauern, bevor diese Investition wieder eingebracht werde und man dann mit Gewinn rechnen könnte. Aber noch vor Ablauf von zehn bis fünfzehn Jahren könnte dieser Flugzeugtyp bereits wieder überholt sein.

Die in anderen Ländern in Arbeit befindlichen Überschallmaschinen sind kleiner und langsamer als die amerikanischen. Sie werden früher in Dienst gestellt werden können. Die französisch-englische Concorde soll 1400 Meilen Stundengeschwindigkeit erzielen mit einer Ladung von 136 Passagieren. Die russische TU 144 soll sogar 1500 Meilen Stundengeschwindigkeit erreichen, aber nur 121 Passagiere aufnehmen können. Die amerikanischen SST hingegen soll mit einer Geschwindigkeit von 1600 Meilen (fast 3000 km) pro Stunde fliegen (das hiesse ein Flug von New York nach London in weniger als zwei Stunden) und 230 bis 300 Passagiere aufnehmen können. Der Prototyp wird nun Anfangs 1970 fertiggestellt und, falls zufriedenstellend, sollen dann 1974 die ersten SST dem Verkehr übergeben werden.

Aber bis dahin ist es gar nicht mehr lang, und darum machen sich Fachleute auf verwandten Gebieten bereits Sorgen über die Neuausstattung der Flughäfen, Hotels für die Millionen Gäste, Zufahrtsstrassen für neue Millionen Automobile.

Einen ganz bestimmten Vorschlag hat bereits die American Airlines betreffs Gepäckversorgung und Aushändigung gemacht. Die Antwort ist ein Computer, der «lesen» kann. Der Fluggast steckt seinen Gepäckcoupon in einen Schlitz, darin wird die Nummer und der Standort des Passagiers abgelesen und sein Gepäck auf Schienen zu ihm geführt, nachdem es vorher aus dem Flugzeug ausgeladen und in einen Sammelraum gestellt wurde, wo ein weiterer Computer seine Nummer liest, es aus der Reihe heraushebt und elektronisch auf Schienen seinem Bestimmungsort zuführt. Das sind bis heute Theorien. Die Fachleute von heute wissen weder, was die Probleme von morgen sein werden, noch ob sie morgen oder übermorgen, wenn die grossen SST kommen, überhaupt noch Fachleute sind, da man bis jetzt diese Probleme noch nicht kennt.

In der Hotelindustrie scheinen sich ebenfalls Fachleute den Kopf zu zerbrechen, was werden wird, wenn gleichzeitig einige dieser Riesen landen und jeder von ihnen drei- bis vierhundert oder gar mehr Passagiere aussetzen könnten. Es wird behauptet, dass es nötig sei, Hunderte neuer Hotels zu bauen, Tausende von Motels anzulegen, Riesenautobusse in Auftrag zu geben, die Autostrassen zu verbreitern und neue zu bauen, dass man Riesenrestaurants mit automatischer Bedienung brauche, dass es, wenn nicht ein Chaos entstehen soll, Hunderte, ja Tausende Millionen von Franken, Mark, Lire, Pfunden, Pesos usw. zu investieren gelte.

Diese Stimmen klingen bekannt. War es nicht ähnlich, als man mit den heute im Betrieb stehenden Jets anfang? Was würde geschehen, wenn drei oder vier davon landen und zu gleicher Zeit einige Hundert Fluggäste aussetzen sollten? Sie landeten, die Passagiere werden abgesetzt und nirgends ist es zu dem gefürchteten und von manchen Stellen sogar erhofften Chaos gekommen. Tatsache ist, dass die Besetzung der Flugzeuge über den Nordatlantik heute im Durchschnitt nur 52% beträgt, dass also fast die Hälfte aller Flugsitze unverkauft bleibt. Tatsache ist ferner, dass nur in wenigen Städten die Hotels immer voll besetzt sind und gern zusätzliche Gäste aufnehmen würden. Und Tatsache ist es auch — und man

muss kein Psychologe sein, um dies zu erkennen – dass es kaum einen Reisenden gibt, der eine Reise, besonders über den Atlantik, nur darum macht, weil der Flug über den Ozean zwei oder drei Stunden kürzer ist als mit den «gewöhnlichen» Jets.

Vielleicht werden nicht mehr dieser grossen Flugzeuge auf einmal landen, sondern weniger, anstatt drei oder vier heute im Betrieb befindlichen nur eines von den neuen. Es wird sich zunächst gar nicht viel ändern, aber wenn es dann zu Änderungen kommen muss, so wird, wie man es in der Vergangenheit hundertmal bewiesen hat, der menschliche Geist zeitgerechte Lösungen finden. Das Reisegeschäft über den Ozean hat sich wohl entwickelt, aber beliebt nicht so, dass man darauf stolz sein könnte. Es ist kein Beweis dafür vorhanden, dass die neuen Grossflugzeuge die mehr oder weniger normale Erweiterung

des Reisegeschäftes über den Atlantischen Ozean beschleunigen werden.

Vielleicht sollten die Fürsprecher dieser unzähligen neuen Hotelbauten sowie der Erweiterung aller anderen Verkehrseinrichtungen, die sich einzig und allein auf den Millionenmassenverkehr aus Amerika beziehen, dafür eintreten, dass die gegenwärtig verfügbaren Hotelmöglichkeiten voll oder zumindest besser ausgenutzt werden als dies bis heute der Fall ist. Zweifellos werden sich Probleme ergeben, nicht nur im Inlandverkehr, in den USA und im Binnenverkehr in Europa, da die Lust am Fliegen zum Schaden des Schiffs, der Bahn und des Autos zuzunehmen scheint, aber dies sind eben Problemen, des Wachstums, und die bestehen überall.

Tausende von neuen Hotels zu verlangen ist, so wie sich die Situation heute darstellt, absolut nicht realistisch.
Eric Mann

Luzern, von den Musen geküsst

Die rhetorische Streitfrage ob Rio de Janeiro, Kapstadt oder Luzern die schönste Stadt der Welt sei, habe ich für mich längst entschieden. Der Leser wird zum gleichen Urteil wie ich gelangen, wenn er sich an einem heiteren Nachmittag auf den leicht erreichbaren «Gütsch» begibt, um sich auf der einladenden Terrasse des Hotels «Château Gütsch» niederzulassen. Das Bild, das sich ihm nun bietet, wird ihm unvergesslich bleiben, selbst wenn er viele Male auf dem «Corcovado» stand und sich kaum losreissen konnte.

Wie gut tut es doch, wieder einmal einen Luzerner Sommer erleben zu können. Es ist als ob die Leuchtenstadt dieses Jahr für sämtliche meteorologischen Fehldispositionen des Wettergottes Abbitte leisten wollte. Eine ganze Stadt ist in Ferienstimmung; alle Gesichter strahlen.

Der Himmel hängt voller Geigen

Am 16. August wurden die Musikfestwochen mit einem Symphoniekonzert eröffnet, das bei den Zuhörern Beifallsstürme hervorrief. Schon allein dass diese Stadt (die keine sein will) für diese wenigen Wochen mit einem Orchester aufwarten kann, das auch allerhöchsten Ansprüchen gerecht wird, lässt in der Welt der Musik aufhorchen.

Dieses erste Konzert, unter der Leitung des hochtalentierten Dirigenten István Kertész, beschränkte Genüsse eindrucksvoller Art. Im ersten Teil war das von dem tschechischen Tonkünstler Anton Dvorak komponierte Cellokonzert H-moll (Opus 104) zu hören, Solist war der sehr sympathische und nicht minder berühmte Meister Pierre Fournier. Seine virtuose Beherrschung des schweren Instrumentes riss das Publikum mit. Da gab es Passagen, bei denen man vergass, dass die Töne einem Cello entlockt wurden; vielmehr glaubte man, ein Meistergeiger sei am Werk. Nicht nur das Ohr, auch Herz und Seele wurden angesprochen.

Dann dann folgende Konzert von Johannes Brahms (Symphonie Nr. 2, D-dur Opus 73) liess unter dem Stab von István Kertész erkennen, dass sich auch dieses Jahr wieder eine Künstlergemeinschaft zusammengefunden hatte, die nicht nur bereit, sondern auch fähig war, das Letzte aus ihren Instrumenten herauszuholen.

Der ausverkaufte Saal dankte den Künstlern mit donnerndem Applaus.

Im Zeichen der zehnten Muse

Den neun Musen gesellte sich bereits vor langer Zeit eine zehnte hinzu, nämlich «Gastera» die Göttin der Feinschmecker. Auch sie küsste die Leuchtenstadt an diesem unvergesslichen Abend.

Im Anschluss an dieses erste Sinfoniekonzert luden Ehepaar Fritz Furler und Herr Dr. Walter Strebli, Ehrenpräsident des Organisationskomitees der IMF, zu einem Empfang in den Räumen des Carlton Hotel Tivoli ein. So darf man sich denn in den schönen Räumen dieses gepflegten Hauses, um, wie Herr Dr. Strebli in seiner Begrüssungsansprache ausführte, über das herrliche Erlebnis mit anderen zu sprechen, um alte Freunde wiederzusehen und auch um neue Freundschaften zu schliessen.

Strahlend schön, in einem wunderhübschen Kleid, machte die Herrin des Hauses die Honneurs und sah zu, dass man zu einer prickelnden Erfrischung kam. Zwischen den führenden Künstlern des Orchesters gewährte man den gefeierten Solisten, Vertreter der Behörden mit dem neuen Stadtpräsidenten, Führungskräfte aus Handel und Industrie usw. Alles in bester Laune. Die Rosen in diesem festlichen Strauss aber bildeten die vielen bildhübschen Damen. Das Bild erinnerte mich etwas an eine Premiere in der Scala von Mailand, wie ich sie erlebte, als Maestro Toscanini dort den Zauberstab führte. Später wurde man in den festlich geschmückten Saal geleitet, wo Herr Direktor Helfli mit Feldherrenblick den Stand der Dinge überprüfte. Vielversprechende Platten und Schüsseln standen bereits auf dem Buffet, und mit Interesse warf man einen Blick auf das Menü. Da gab es also:

Avocado Pears
Sauce vinaigrette

Le Grand Buffet
avec

La selle de veau rôtie à la broche
Le train de côte de bœuf à la broche
Le jambon de campagne au sucre
Baked Idaho Potatoes
Parsley Butter
Les salades diverses

La délice des bois
Les petits fours
Les friandises

Es traten darauf die Jünger Escoffiers in Funktion, mit Geschick von jenen Ganymeds unterstützt. Das geschwebe abgegriffene Wort von den «höchsten lukullischen Genüssen» scheint mir in diesem Falle allein angebracht. Nicht nur die grossen Bratenstücke verriet die Hand des Meisters, auch Saucen, Beilagen und Salate widerspiegeln kulinarische Perfek-

tion. Unter der Aufsicht von Herrn Schoch, dem Maître d'hôtel alter Schule, agierten die flinken Kellner, dass es eine wahre Freude war. Für mich gab es noch eine ganz besondere Überraschung, wurde doch der Kaffee von Tommy Inyang serviert. Dazu muss man wissen, dass der brave Tommy einer meiner Boys in Nigeria war, den Fritz Furler grosszügigerweise zur weiteren Ausbildung übernommen hat. Tommy, dessen breites Lachen einen Hypochonder froh stimmen muss, strahlte vor Glück. Ich darf auch gleich verraten, dass ich noch nie einen Einzelnen so viel Gutes über unser Land erzählen hörte, wie Tommy. Es ist geradezu rührend wie er von all dem berichtet, was er bei uns sieht und erlebt. Sehr glücklich ist er vor allem über die Behandlung die ihm im Hause von allen Seiten zuteil wird. Mit Stolz verriet er mir, dass seine Mutter, die in der nigerianischen Provinz Calabar lebt, es nicht fassen könnte, dass er ein grosses Zimmer für sich habe, das dazu noch möbliert sei, wie es ein nigerianischer Oba (König) nicht schöner haben könne. Tommys Freude muss man erlebt haben um zu wissen, dass es auch dankbare Missionen in der Entwicklungshilfe gibt und dass nicht nur Geld einen Neger glücklich machen kann.

So bliebe mir nun noch die angenehme Pflicht den Gastgeber für diesen genussvollen Abend zu danken, ihnen aber auch gleichzeitig zu ihrem hervorragenden Mitarbeiterstab zu gratulieren. Luzern ist mit Recht stolz auf seine Hotellerie. Luzern hat einen grossartigen Stock an treuen Gästen. Anscheinend verort sich diese Vorliebe für unsere Stadt vom Vater auf den Sohn bzw. von der Mutter auf die Tochter. Man kann fast eine Wette eingehen, dass jeder zweite Amerikaner behaupten wird, bereits als Kind einmal hier gewohnt zu haben. Ich kenne sogar welche, die Rekorde im Besuch von Luzern aufstellen. So lernte ich in Lagos eine alte Dame kennen, die 37mal in Luzern Ferientage verbrachte. Dieser Tage aber sass ich mit meinem alten Freund Maurice Dreicer bei einem (ausgezeichneten) Vodka in der Bar des «Grand National» und wir kamen auf den Verlauf der Saison zu sprechen, wobei es sich herausstellte, dass er zum 45. Mal hier eine Verschnaufpause einschaltete. Warum ich nicht von «Ferien» spreche? Nun, Maurice Dreicer hat viel Charme, viel Freude am Leben, aber was er nicht hat, ist Sitzleder. Während ich

litique budgétaire et guerre du Vietnam) et la résorption de la récession en République fédérale d'Allemagne demeurent assez incertaines.

Bei abendlichen Bummel durch unsere Stadt, den man am besten beim Bahnhof beginnt, um die Festbeleuchtung zu bewundern, kommt man zur Überzeugung, dass Luzern glänzend besetzt sein muss. Die Gassen sind überfüllt, und ein buntes Gemisch von Menschen trifft man um diese Zeit auch nicht am New Yorker Broadway an.

In Wirklichkeit ist die Saison nicht ganz so gut wie letztes Jahr, ohne dass man aber von einem schlechten Geschäftsgang sprechen könnte. Es kann ja nicht immer aufwärts gehen, und kleine Rückschläge gibt es auch in normalen Zeiten. Nüchtern betrachtet ist es doch sehr erfreulich, dass wir – der Weltlage zum Trotz – noch so gut arbeiten. Hoffen wir, dass sich bis zu Beginn der Wintersaison die politische Situation bessert. Anzeichen dazu sind bereits vorhanden.
Harry Schraemli

Ralentissement de l'évolution économique au cours du deuxième trimestre 1967

Selon les constatations de la commission de recherches économiques, l'économie a subi durant le 2e trimestre 1967 les animations saisonnières habituelles, mais avec une croissance encore affaiblie. Quelques indicateurs conjoncturels tels que le volume des échanges commerciaux, les importations, les prix des biens et l'afflux de devises étrangères ont enregistré en juin les incidences économiques de la guerre au Proche-Orient tandis qu'en juillet déjà, quelques corrections y ont été apportées. L'emploi, dans l'ensemble, s'est établi juste au niveau de l'année précédente; il est vrai que les travailleurs ont été moins nombreux à passer de l'industrie au secteur des services. Calculée sur une base annuelle, la production industrielle semble s'être accrue, comme au trimestre précédent, de 3% en chiffre rond et le produit social brut réel de 2%. Avec ce taux de croissance, les importations permettent de conclure à une vaste standardisation du stockage; elles ont pourtant, au regard de la période correspondante de l'année précédente, accusé une augmentation de 7,9% pendant le trimestre considéré et de 7% pendant tout le 1er semestre.

Le développement du niveau des prix se trouve sous l'influence des facteurs de la politique mondiale et de mesures administratives. Les prix de gros, bien qu'ils aient accusé une légère hausse pendant le 2e trimestre, se sont maintenus juste au-dessous du niveau de l'année écoulée. L'indice des prix à la consommation est monté de 1% par rapport au 1er trimestre, avant tout en raison de l'ajustement des prix agricoles et des loyers ainsi que par suite du renchérissement du mazout; il s'établissait ainsi de nouveau 3,8% au-dessus du niveau correspondant de 1966.

Au regard de l'année précédente, exportations et importations ont augmenté à la même cadence, soit de 7%, ce qui a conduit à un déficit de la balance commerciale qui, pour le 1er semestre, dépasse d'environ 100 millions de francs celui de 1966. Il semble également que certains postes de la balance des services fassent état de recettes plutôt stagnantes, par exemple le tourisme (établissements de cure suisses partiellement moins fréquentés). Les perspectives de développement à court terme de l'économie demeurent favorables. Il semble bien que le nombre des commandes enregistrées n'ait plus diminué, et les entrepreneurs considèrent que les carnets de commandes sont en moyenne satisfaisants. Il sera difficile de faire des pronostics à moyen terme aussi longtemps que l'avenir de la conjoncture américaine (po-

en Brasilien war, graste er den gesamten Schwarzen Kontinent ab, und als ich selbst Afrika bereiste, studierte er südamerikanische Sitten und Gebräuche. Wenn diese Zeilen in Druck gehen, ist er bereits in Hamburg, wo er die Kellner des «Atlantik» nervös machen dürfte.

Maurice liebt Luzern und auch er ist wie ich der Ansicht, dass es keine schönere Stadt gibt, wenigstens nicht für uns beide.

Er kam diesmal nur von London, wo er sich wieder einmal einen Spass erlaubte, indem er ein neues Weltrekord aufstellte. Bei einer Versteigerung Ende Mai erstand er die teuerste Flasche Wein der Welt. Es handelte sich um einen «Kanariensekt» (der nichts mit unserem «Sekt» zu tun hat) und zwar Jahrgang 1740.

Nur noch vier Flaschen gibt es, drei davon besitzt ein schrulliger Lord (der auch diese eine versteigern liess).

Was meinen Sie wohl kostete diese Fläschchen? Genau Fr. 2337,75. Eigentlich sollte ich so etwas nicht hier verraten, denn es besteht doch die Gefahr, dass ein Weinproduzent Wind davon bekommt und inspiriert wird, ebenfalls nach Rekord zu streben. Da wir gerade von Rekordpreisen sprechen: der teuerste Wein vor dem Zweiten Weltkrieg war ein Gewächs der Ruwer, das der alte Kempinski (Berlin) ersteigerte und das ich später (1933) auf seiner Weinkarte für RM 300.— wiederentdeckte. In neuerer Zeit stellte Prinz Philip von England einen Rekord auf. Für ihn wurde auf einer deutschen Versteigerung DM 220.— pro Flasche eines Restbestandes geboten. Der teuerste Wein, der z. Zt. auf einer (deutschen) Weinkarte steht, ist eine Trockenbeerenauslese aus DM 300.—. Wenn sie nun wissen möchten, ob es auch Leute gibt, die so teure Weine in einer Gaststätte bestellen, so kann ich Ihnen nur mit einem Ja antworten. (Es gibt nichts, das es nicht gibt.)

Maurice Dreicer hat diese Flasche Kanarienspekt mit einer bestimmten Absicht erstanden. Er möchte sie nämlich dem Gouverneur von «Las Palmas» (wo er ein Haus besitzt) zum Geschenk machen. Natürlich nicht zum persönlichen Genuss, sondern für ein Museum.

Mein Freund berichtete mir von seinen Besuchen in Gstaad und Zermatt – zwei Orte, die er ebenfalls sehr schätzt – und von den vielen gemeinsamen Bekannten, die er auf seiner Reise traf.

Im starkbesetzten Speisesaal des Hotels liessen wir uns (nach der zweiten Runde) von Herrn Gerber, dem zum Inventar gehörenden Maître d'hôtel, ganz hübsch verwöhnen. (Nach der Vorspeise gab es ein ganz hervorragendes «Chicken Curry».)

Beim abendlichen Bummel durch unsere Stadt, den man am besten beim Bahnhof beginnt, um die Festbeleuchtung zu bewundern, kommt man zur Überzeugung, dass Luzern glänzend besetzt sein muss. Die Gassen sind überfüllt, und ein buntes Gemisch von Menschen trifft man um diese Zeit auch nicht am New Yorker Broadway an.

In Wirklichkeit ist die Saison nicht ganz so gut wie letztes Jahr, ohne dass man aber von einem schlechten Geschäftsgang sprechen könnte. Es kann ja nicht immer aufwärts gehen, und kleine Rückschläge gibt es auch in normalen Zeiten. Nüchtern betrachtet ist es doch sehr erfreulich, dass wir – der Weltlage zum Trotz – noch so gut arbeiten. Hoffen wir, dass sich bis zu Beginn der Wintersaison die politische Situation bessert. Anzeichen dazu sind bereits vorhanden.
Harry Schraemli

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Pour prendre congé

Nous étions près de quatre cents, il y a tout juste un mois, à prendre congé à Londres de Bob Loraine, personnalité très sympathique du tourisme international. Cet adieu n'avait rien de mélancolique puisque c'est en parfait état de corps et d'esprit que l'excellent «Traffic manager» de Thos. Cook & Son est parvenu à l'âge de la retraite. Il paraissait même si alerte, à la table d'honneur de la salle des fêtes du «Dorchester», que l'on se demandait, si tous ses amis réunis célébraient plutôt avec lui son accession à de nouvelles et hautes charges que l'heure de la retraite.

Or Bob Loraine terminait ce jour-là sa 45e année d'activité chez Cook, et c'était pour l'en féliciter et lui souhaiter de longues années d'un repos mérité que l'on était venu de partout.

Ces «présentation luncheons» touristiques sont une tradition bien britannique et le «Dorchester» en offre le décor idéal; car les gens du tourisme se sentent toujours chez eux dans le magnifique domaine de George Ronus.

Ces «gens du tourisme», ils représentaient aussi bien les agences de voyages, les compagnies aériennes et maritimes, les chemins de fer, que les bureaux officiels de tourisme, les grandes associations nationales et internationales, et bien sûr les hôteliers.

Il y avait même au comité le représentant de «ceux qui sont déjà à la retraite...» et qui ont bénéficié dans le passé de semblables honneurs: c'était Shirley James, vous l'avez sans doute deviné.

Côté suisse, Bob Seewer qui a gardé tant d'amis à Londres figurait dans ce même comité; et autour des tables fleuries, on reconnaissait aussi Albert Kunz, directeur de l'agence de l'ONST, Eileen Holmann, son aimable collaboratrice, Max Keller, directeur général de Swissair.

Davos—Johannesburg—London

Et il y avait aussi, venu de Davos via l'Afrique du Sud, Toni Morosani, cet infatigable voyageur que l'on rencontre plus souvent dans les capitales étrangères que dans notre petit pays; c'est dommage, car Toni a beaucoup de choses à dire et une riche expérience en d'innombrables matières.

Son présent voyage, il l'entreprit tout d'abord pour rendre visite à son fils qui dirige un hôtel à Lumumbashi au Congo, auquel notre vieux ami Max Gmür n'est certainement pas étranger. De là à pousser une pointe jusqu'à l'extrême sud était un jeu d'enfant. Toni Morosani y fit de très utiles expériences, mais n'oublia pas de parler abondamment de la Suisse et de son hôtellerie, de Davos et de ses grands projets.

La presse de Durban et Johannesburg avait trouvé un bon sujet à interviewer et ne s'en priva pas. Je suis convaincu que ses conseils ont été soigneusement enregistrés par les hôteliers d'un pays en plein développement mais qui ne fait qu'entrer dans la vaste compétition touristique internationale.

Tout est mini

Chez nous, la saison avance et l'on s'apprête déjà, en certaines stations de montagne, à fermer les portes des grandes maisons. Il est trop tôt pour tenter de dresser un premier bilan d'un été qui se termine mieux qu'il n'avait commencé. L'heure de la statistique et des commentaires viendra plus tard.

Dans le «Figaro», et sous la signature de Philippe Bouvard, j'ai trouvé cependant ces quelques lignes qui pourraient bien – en un certain sens – caractériser les vacances 1967:

«...Ces mini-vacances qu'on essaie de prendre avec un mini-budget, une mini-jeune et une mini-moto!»
«A qui la faute, se demande le brillant chroniqueur parisien, si les Français sont devenus des mini-touristes, uniquement préoccupés de dépenser le minimum?»

Aux ministères...»

Réponse dont je lui laisse la responsabilité totale... pour des raisons que chacun comprendra!

Die Gäste nehmen dies kopschüttelnd zur Kenntnis und suchen sich andere Ferienerlöse aus, wo sie, fern vom lärmigen Militärbetrieb, ungetrübte Ferien verbringen können.

Diese militärischen Kurse bringen auch eine Nachtrübsung mit sich, die das Erträgliche übersteigt. Während von 22.00 bis 06.00 keine privaten LKW's verkehren dürfen, rattern die schweren Militärfahrzeuge während der ganzen Nacht durch die engen Durchgangsstrassen unserer Oberengadiner Dörfer. Der Gäst, der weitstens in der Nacht seine Ruhe haben will, lässt sich das nicht gefallen und verlässt verärgert das jetzt einem Waffenplatz gleichende Oberengadiner Feriengebiet.

Zwei Monate dauert die sommerliche Hochsaison; ausgerechnet in dieser Zeit müssen hier militärische Kurse abgehalten werden. (Mitte Juli war bereits Artillerie hier). Dass die militärischen Stellen nicht mehr Rücksicht auf die Volkswirtschaft einer ganzen Region nehmen, ist bedauerlich. Die geharnischten Proteste verschiedener Gemeindebehörden sowie Kurvereine gegen diese militärische Rücksichtslosigkeit haben scheint's nichts genutzt; in diktatorischer Art und Weise wird der Zeitpunkt solcher Kurse fest-

Note de la rédaction

Ce communiqué est intéressant car il révèle une stabilité de l'emploi, mais au détriment du secteur tertiaire, puisque le nombre des travailleurs qui ont passé de l'industrie au secteur des services a reculé. Ceci nous montre dans quelle situation se trouverait l'hôtellerie si notre branche ne bénéficiait pas de conditions spéciales, même en cas de la suppression du double plafonnement dans chaque entreprise. Le fait de pouvoir remplacer librement des travailleurs étrangers par du personnel possédant le permis de séjour ou par des Suisses ne serait d'aucune utilité puisque ceux-ci sont introuvables. Ils ne pourraient être attirés à notre branche qu'à des conditions ne permettant plus aux hôtels de faire face à la concurrence étrangère.

D'autre part, il est typique que certains postes de la balance des services (tourisme) fassent état de recettes plutôt stagnantes.

De tels facteurs s'ajoutant au renchérissement montrent que l'on est à la limite de ce qui est supportable pour l'hôtellerie si l'on ne veut pas encore passer à des modifications radicales de structure et d'exploitation.

Oberengadin – Feriengebiet oder Waffenplatz?

Wer dieses Jahr während der sommerlichen Hochsaison seine Ferien im schönen Oberengadin verbringen will, ist nicht wenig darüber erstaunt, auf den stark belebten Strassen zahlreichen Militärfahrzeugen zu begegnen.

In unmittelbarer Nähe der bekannten Kurgebiete sind Truppen stationiert, die im hochsommerlichen Oberengadin ihren WK absolvieren. Durch die vielen Militärfahrzeuge, die tags und nachts das Engadin hinunter und hinauf fahren, wird der sonst schon überaus starke zivile Autoverkehr in einem Masse beeinträchtigt, wie es kaum mehr haltbar erscheint. Die engen Durchgangsstrassen durch die Oberengadiner Dörfer, die während der Hauptsaison kaum in der Lage sind, den grossen zivilen Verkehr zu schlucken, werden nun noch zusätzlich von zahlreichen Militärfahrzeugen benutzt, so dass es zu geradezu katastrophalen Verkehrsstörungen kommt.

jetzt *
BLATTSPINAT
schnell und einfach zubereitet
Blatt für Blatt verwendbar und entstielt.
Preisgünstige Grosspackungen durch unsere Auslieferungsdepots.

FINDUS Tiefkühlprodukte
FINDUS AG, 8310 Kempthal
Kühnhau, Tel. 061 / 25 67 06

gelegt, ohne dass man überlegt, dass damit der Wirtschaft einer ganzen Region schwerer Schaden zugefügt wird.
 Unsere grundsätzliche Frage lautet: War es notwendig, die verschiedenen militärischen Kurse ausgerechnet in eine Zeit zu verlegen, in welcher im Obereingang ein ausserordentlich intensiver Touristenverkehr im Gange ist? Hätte der gleiche militärische Zweck nicht auch an einem späteren Zeitpunkt erreicht werden können, wenn die Verkehrsdichte

geringer ist und die Besetzung in den Fremdenhotels abgenommen hat?
 Es soll ein für allemal gesagt sein, dass solche militärische Kurse während der kurzen Hochsaison nicht in ein Kurgebiet gehören; es gibt schliesslich noch genügend Zeit in der Vor- und Nachsaison, wo man gegen militärische Einquartierungen absolut nichts einzuwenden hat.
 Auf jeden Fall bedanken wir uns für diesen erneuten Hausarenstreich von Bern und werden uns gerne einmal revanchieren.

Actualités SSH

Assurance-accidents

Une brève enquête récente auprès de quelques entreprises nous amène à considérer que beaucoup d'entre elles qui ne sont pas affiliées à notre caisse-accidents, ne bénéficient pas des avantages que nous sommes en mesure de leur offrir dans ce domaine.

Nous citons ci-dessous quelques exemples réels d'entreprises assurées auprès de caisses privées, avec l'indication des prestations contractuelles et en regard celles que nous attribuons avec mention de l'économie que comporterait l'affiliation à notre caisse.

Exemple No 1	Conditions actuelles auprès d'une caisse privée	Conditions de notre propre caisse
Soins médicaux :		
Traitement ambulatoire	maximum jusqu'à Fr. 2000.— par cas	illimité selon tarif cantonal
Traitement hospitalier	maximum jusqu'à Fr. 2000.— par cas	Fr. 40.— par jour jusqu'à Fr. 19 000.— par cas et jusqu'à Fr. 1000.— par opération
Indemnité journalière	80 % du salaire dès le 4e jour	80 % du salaire dès le 4e jour
Indemnité décés	1000 fois le gain journalier	1000 fois le gain journalier
Indemnité d'invaliddité	2000 fois le gain journalier	2000 fois le gain journalier
Primes	2,4 % des salaires AVS	1,2 % des salaires AVS

Sur la base des salaires de 1966 de Fr. 141 692.—, l'adhésion à notre caisse aurait permis une économie annuelle de Fr. 1700.30, en étant mieux assurée.

Exemple No 2	Conditions actuelles auprès d'une caisse privée	Conditions de notre propre caisse
Soins médicaux :		
Traitement ambulatoire	maximum jusqu'à Fr. 2000.— par cas	illimité selon tarif cantonal
Traitement hospitalier	maximum jusqu'à Fr. 2000.— par cas	Fr. 40.— par jour jusqu'à Fr. 19 000.— par cas et jusqu'à Fr. 1000.— par opération
Indemnité journalière	80 % du salaire dès le 1er jour	80 % du salaire dès le 4e jour
Indemnité décés	1000 fois le gain journalier	1000 fois le gain journalier
Indemnité d'invaliddité	2000 fois le gain journalier	2000 fois le gain journalier
Primes	1,513 % des salaires AVS	1,2 % des salaires AVS

Sur la base des salaires de 1966 de Fr. 289 072.80, l'adhésion à notre caisse aurait permis une économie annuelle de Fr. 904.80.

Exemple No 3

Soins médicaux :		
Traitement ambulatoire	jusqu'à Fr. 3000.— par cas	illimité selon tarif cantonal
Traitement hospitalier	Fr. 5.— par jour avec maximum de Fr. 3000.— par cas	Fr. 40.— par jour jusqu'à Fr. 19 000.— par cas et jusqu'à Fr. 1000.— par opération
Indemnité journalière	100 % dès le 1er jour	80 % dès le 4e jour
Indemnité décés	1000 fois le gain journalier	1000 fois le gain journalier
Indemnité d'invaliddité	2000 fois le gain journalier	2000 fois le gain journalier
Primes	3,135 % des salaires AVS	1,2 % des salaires AVS

Sur la base des salaires de 1966 de Fr. 250 000.—, l'adhésion à notre caisse aurait permis une économie annuelle de Fr. 4837.50.

Exemple No 4

Soins médicaux :		
Traitement ambulatoire	jusqu'à Fr. 10 000.— par cas	illimité selon tarif cantonal
Traitement hospitalier	Fr. 10.— par jour avec maximum de Fr. 10 000.— par cas	Fr. 40.— par jour jusqu'à Fr. 19 000.— par cas et jusqu'à Fr. 1000.— par opération
Indemnité journalière	100 % dès le 3e jour	80 % dès le 4e jour
Indemnité décés	1000 fois le gain journalier	1000 fois le gain journalier
Indemnité d'invaliddité	2000 fois le gain journalier	2000 fois le gain journalier
Primes	1,6 % des salaires AVS	1,2 % des salaires AVS

Sur la base des salaires de 1966 de Fr. 200 000.—, l'adhésion à notre caisse aurait permis une économie annuelle de Fr. 800.—.

Par ailleurs, les personnes exemptées de l'AVS exerçant une activité lucrative dans l'entreprise (apprentis, personnes âgées) sont assurées par notre caisse, sans le paiement de primes, alors que les autres caisses perçoivent des cotisations en l'occurrence des intéressés.
 Ces constatations démontrent que nos conditions d'assurance, aussi bien les prestations que les pri-

mes, sont extrêmement avantageuses pour les membres qui ont ainsi un évident intérêt à adhérer à notre caisse-accidents.

Nous sommes à disposition pour donner tous renseignements complémentaires. Assurance-accidents SSH - Montreux

Grenzen des Beschwerderechtes

(Von unserem Bundesgerichts-korrespondenten)

Verschiedene Interessenten haben sich seit Jahren erfolglos um ein Gastwirtschaftspatent mit Alkoholausschank für ein in der Nähe des Bahnhofes von Biel einzurichtendes Gasthaus beworben. Schliesslich hatte ein Hotelbetrieb, der eine Wirtschaft an der Aarbergstrasse erworben hatte, mit seinem Begehren doch Erfolg. Die bernische Volkswirtschafts-direktion legte diese Wirtschaft still und bewilligte den neuen Betrieb. Von den früheren Gesuchstellern beschwerten sich zwei Wirte beim Verwaltungsgericht des Kantons Bern und mit ihnen die Einwohnergemeinde, der Hotelier-Verein von Biel und Umgebung sowie der Wirtverein von Biel und Umgebung. Das Verwaltungsgericht trat aber nicht darauf ein. Es erklärte, dass die gesetzliche Beschränkung des Gastwirtschaftsgewerbes im Kanton keinen Konkurrenzschutz bezwecke, sondern rein polizeilichen Zwecken diene. Damit fehle den Beschwerdeführern das rechtlich anerkannte eigene Interesse, das über das öffentliche hinaus ginge. Dieses Eigeninteresse muss vorhanden sein, wenn die Beschwerdelegitimation nach bern-

schem Gesetz über die Verwaltungsrechtspflege jemandem zukommen soll.

Die beiden Vereine versuchten es darauf mit einer staatsrechtlichen Beschwerde beim Bundesgericht. Vereine sind dazu befugt, sofern sie statutarisch Interessensvertreter ihrer Mitglieder sind und sofern es um rechtlich geschützte Interessen aller oder der Mehrheit ihrer Mitglieder geht. Interessens einzelner Mitglieder oder eines einzigen Mitgliedes genügen nach der Rechtsprechung nicht. Die staatsrechtliche Kammer des Bundesgerichtes zweifelte, ob hier mehr als das Interesse einzelner weniger erfolgloser Patentbewerber auf dem Spiele stehe. Es beurteilte diese Zweifelsfrage jedoch nicht abschliessend, weil es aus anderen Gründen der Beschwerde nicht Folge geben konnte und sie materiell abwies.

Das Bundesgericht teilte nämlich die Auffassung des kantonalen Gerichtes, wonach der Kanton Bern von der Ermächtigung (in Artikel 31ter, Absatz 1 der Bundesverfassung), das Wirtschaftsgewerbe vor übermässigem Wettbewerb zu schützen, keinen Gebrauch



Die meistgekauften Schweizer Kaffeemaschinen sind erhältlich bei:
 Santos AG, 4000 Basel, Kannenfeldstrasse 22, (061) 43 55 50
 Christen & Co. AG, 3001 Bern, Marktstrasse 28, (031) 22 56 11
 Grüter-Suter AG, 6002 Luzern, Hirschemattstr. 9, (041) 3 11 25
 Autometro AG, 8001 Zürich, Rämistrasse 14, (051) 47 42 13
 Autometro AG, 1200 Genf, 23, rue de Berne, (022) 32 85 44

Hersteller: Egloff & Co. AG, 5443 Niederrohrdorf, (056) 33133

Schön und erst noch praktisch

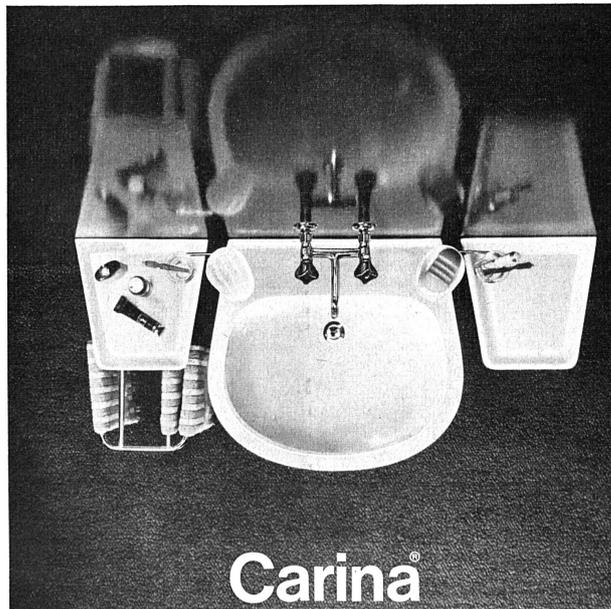
praktisch der CARINA-Waschtisch mit seiner grossen runden Schale, die keine Schmutz-Sammelstellen aufweist.

praktisch die CARINA-Abstelltafel für das Ablegen von grösseren Gegenständen auf Waschtischhöhe.

praktisch der ausziehbare Handtuchhalter und die direkt am Waschtisch montierten Glas- und Seifenhalter.

schön jedes einzelne Element und damit das ganze CARINA-Waschtisch-System.

Sabex Sanitär-Bedarf AG Zürich Spezialisten für Küchenbau und Sanitärbedarf Büro und Ausstellung: Kreuzstrasse 54, 8008 Zürich Telefon 051/47 35 10



Carina®

ein System, das den Vorzug verdient



Hotelschule Lötcher Im «Alexander», 6353 Weggis

Wir führen im Winter 1987/1988 folgende Fachkurse durch:

Kochkurs/Servierkurs

5 Wochen: 14. November bis 16. Dezember 1987

Hotelbüro und Réception

10 Wochen: 9. Januar bis 16. März 1988

Verlangen Sie unsern ausführlichen Schulprospekt.

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

Motel am Thunersee

In sehr schöner Aussichts-lage, sonnig, an der Strasse Thun-Interlaken wird ein Motel gebaut.

Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre OFA 3214 B an Orell Füssli-Annoncen AG, 3001 Bern.

SSH Hotelsekretariats-schule Chur
 Bahnhofstrasse 4, 7000 Chur
 Telefon 081 22 82 23
 Leitung: Dr. M. Christoffel

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

Hotelsekretär(innen)kurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- und Restaurantbetrieb notwendigen kaufm. und betriebswirtschaftlichen Fächern, einsch. Fremdsprachen, Individueller, raschfordrender Unterricht, Diplome, Stellenvermittlung, Auskunft und Prospekte durch

Fachschule Dr. Gademann, Zürich

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

Spezialkurse

Herbst 1987

Tranchieren/Flambieren
 25.-30. September
 2.-7. Oktober
 27. November bis 7. Dezember
 4.-9. Dezember

Bar
 9.-21. Oktober (Kursleiter: Theo Blättler)
 13.-25. November (Kursleiter: Silvio Hiltz)

Diätküche
 Voraussichtlich 21.-28. Oktober

Hotelbuchungsmaschinen
 1.-3. November

Fremdenverkehrskurs
 7.-11. November
 Prospekte für die betr. Kurse sofort auf Verlangen. Telefon (041) 2 55 51

Schweizerische Hotelfachschule, 6002 Luzern

gemacht hat. Die bernische Wirtschaftssetzgebung schützt damit nur Allgemein-, nicht Individualinteressen. So konnte ohne Willkür angenommen werden, diese Vereine seien zur Beschwerde nicht legitimiert. Auch ein mittelbares individuelles Interesse auf Einhaltung des Gesetzes konnte umso eher verneint werden, als die Beschwerdeführer nicht, wie das prozessrechtlich erforderlich gewesen wäre, schon im kantonalen Verfahren die betreffenden Gesetzesbestimmungen angegriffen hatten. (Das staatsrechtliche Beschwerdeverfahren dient zur Prüfung kantonaler Entscheide, nicht zum Neuaufrollen dort noch nicht vorgebrachter Rechtsstandpunkte.) Ein verbotener Handel mit Wirtschaftspatenten liegt nicht vor, wenn jemandem von der Behörde unter der Voraussetzung, dass er einen bestehenden Betrieb schliessen könne, ein neues Patent in Aussicht gestellt wird. Das Bundesgericht konnte schliesslich auch keine Willkür darin sehen, dass nach Verneinung eines rechtsgeschützten Interesses einzelner Bewerber ihren Verbänden ebenso wenig ein solches zuerkannt worden war.

Dr. R. B.

A pied et à cheval en pays fribourgeois :

Le Relais du Vieux Moulin

Il était une fois un vieux moulin caché dans la verdure d'un vallon campagnard, au cœur du pays fribourgeois. Trois siècles de sont écoulés, l'auguste demeure s'est chargée d'histoire et de légende, mais le vieux moulin est devenu une hôtellerie où il fait bon s'arrêter un instant aujourd'hui.

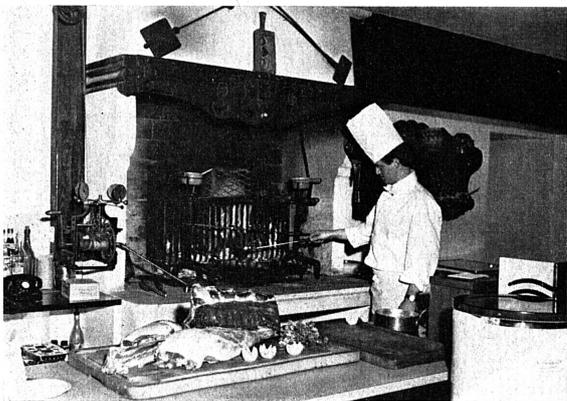
cheminée ancienne, un plafond aux poutres apparentes et un mobilier rustique de style. Un bar-carnotzet au cadre agreste et chevaleresque crée immédiatement une ambiance agréable; on y sert également la raclette, la fondue et quelques cocktails finement dosés. Pas très éloigné de ce rafraichissant endroit,



Le Relais du Vieux Moulin.

On y parvient aisément, si l'on aime flâner à l'écart des grandes routes et découvrir la tranquillité et le charme de la campagne sarinienne. Comme le faisait jadis le voyageur, le poète ou le cavalier. Le Relais du Vieux Moulin est situé à Corserey, en bordure de la route Fribourg-Romont, dans un bouquet d'arbres où murmure un ruisseau plutôt romantique. La maison est grande et accueillante. D'emblée l'on y sent une atmosphère chaude, une ambiance de mas provençal avec les hennissements des chevaux, le parfum qui

se trouve naturellement une cave voûtée, une vraie qui a ses trésors et ses mystères... Le premier étage de ce relais est réservé au logement des hôtes; c'était, aux temps éloignés, une grange pour le foin et la paille. C'est aujourd'hui le bel étage avec un somptueux hall rempli de meubles de style, de tapisseries d'antan et de bibelots rares. Les chambres sont, elles aussi, dotées d'un mobilier rustique et possèdent le confort qui sied à un hôtel de cette classe. Et si l'on ouvre la fenêtre, on y en-



Le grill au feu de bois et son maître rôtisseur.

vient de la cuisine et le bois, les couleurs, la fontaine. Il s'agit en fait d'un relais pour cavaliers, que l'on tente d'appeler parfois Hippel, et d'une rôtisserie pour gourmets qui complète ainsi agréablement l'équipement touristique du canton de Fribourg.

Un besoin de dépaysement

C'est la maladie de notre siècle, mais une maladie heureusement facile à guérir bien que régulièrement chronique. Chaque jour apporte son regain de nouveautés, l'homme de plus en plus sollicité a besoin bien souvent de troquer ses idées contre des plaisirs et de se laisser gagner par l'original, par le dépaysement, par ce remède qui va lui permettre d'être heureux.

Il recherche de plus en plus ce qui sort de la tradition, de l'habitude, du « déjà vu ». C'est ce qui explique son attrance vers les choses du passé qui, elles, semblent empreintes de bonhomie et d'amour. Et l'hôtelier moderne voit juste s'il recherche les moyens de parfaire l'accueil du client, son confort, sa liberté, son dépaysement.

Le Relais du Vieux Moulin est ce genre d'établissement où il fait bon vivre, parce que le cadre est joli, la vie décontractée et le patron sympathique. Il correspond avant tout à un besoin et constitue à ce titre un excellent atout pour l'hôtellerie et le tourisme fribourgeois.

Le contenu d'un relais

On y trouve une salle à manger avec une superbe

tend le chant du ruisseau et l'écho des sabots sur le pavé.

Visitors aussi la cuisine, petite mais fonctionnelle, dont l'indispensable complément se trouve devant les clients, à la rôtisserie : un magnifique grill antique au feu de bois. Le maître-rôtisseur officie : il est accueillant, le personnel aussi, et c'est rudement sympathique ! Le parchemin qui tient lieu de carte des mets est riche de petits et de grands plats. Ils sont d'un prix raisonnable, cela compte ! D'ailleurs, si l'on vous fait envie aujourd'hui, sachez que tout est à vendre au Relais du Vieux Moulin : vous pouvez emporter les meubles, les bibelots. Toujours pour prolonger le dépaysement...

En promenade à cheval

Le site même qui entoure le relais se prête admirablement bien à la promenade à pied et surtout aux plaisirs équestres : vastes plaines aux haies vives, forêts, clairières. Le paysage offre beaucoup de possibilités et l'équitation est en passe de devenir un sport à la portée de tous ceux qui sont à la fois des amis des bêtes et des sportifs dynamiques.

Au Relais du Vieux Moulin, une belle écurie abrite une dizaine de chevaux de selle; c'est que le maître des lieux est un cavalier fervent ! Il est ainsi possible désormais de se rendre à Corserey, d'y trouver bon gîte et bonne chère, et de louer un cheval. Le cavalier peut aussi y amener sa monture et un cheval m'a déclaré que la pension y était bonne... Si vous y allez, saluez également le palefrenier, c'est un garçon très sympathique.

Cette formule du relais équestre et gastronomique plaît à la clientèle; elle ne peut nous empêcher de songer au passé, au bon vieux temps peut-être, où la plus noble conquête de l'homme était encore reine des transports. Sans tomber dans l'excès que connaît hélas une célèbre région française pourtant éminemment plaisante, le Relais du Vieux Moulin a visé juste et avec goût.

Une œuvre de... chevaliers

est temps de parler des artisans de cet établissement, de ceux qui ont fait œuvre de chevaliers en ne ménageant ni leur temps, ni leurs connaissances pour mener à bien la rénovation du vieux moulin fatigué. Les propriétaires de cette hôtellerie accueillante sont M. et Mme Otto Gilg de Fribourg; M. Gilg est un ensemble de talent et un grand antiquaire. Il a remarquablement dessiné les plans de tout l'établissement, chargeant son atelier de lui donner une âme, une vie, un caractère.

C'est un homme au grand cœur qui a tenu à faire partager son art et son optimisme à des milliers d'amis: il en résulte depuis quelques jours un magni-

Schweizer Präsident des Touristikkomitees der OECD

Ag. Das Touristikkomitee der OECD in Paris wählte den Chef der Schweizer Delegation, Dr. A. Martin, Direktor des Eidgenössischen Amtes für Verkehr, einstimmig zu seinem neuen Präsidenten. Als einziges offizielles zwischenstaatliches Gremium, welches sich mit Fremdenverkehrsfragen befasst, setzte sich das Touristikkomitee in der Vergangenheit mit grossem Erfolg für die Liberalisierung des internationalen Reiseverkehrs ein. Heute befasst es sich vorwiegend mit wirtschaftlichen Fragen und veröffentlicht jährlich einen sehr wertvollen, umfangreichen Bericht über die Entwicklung des Fremdenverkehrs.

fique lieu de rendez-vous, le Relais du Vieux Moulin, dont l'exploitation a été confiée à un très jeune hôtelier à qui l'on a bien voulu donner sa chance, M. Kurt Frey.

Bon appétit, bonnes vacances... ceci dit en passant... à pied ou à cheval! José Seydoux

Notizen über IHA-Aufgaben

Jüngste Mitteilungen über den Plan eines internationalen Erfahrungsaustausches im Rahmen der IHA legten den Gedanken nahe, die damit verbundenen Aufgaben einmal punktmässig zusammenzufassen. Einblicke in Äusserungen von Direktor M. Bourseau geben dazu die Möglichkeit.

1. Man muss die Lage wirtschaftlich, fachlich und sozial studieren und sie den Medien, die die öffentliche Meinung bilden, zuleiten.

2. Kapitalinvestierungen und Rentabilität im Hotelgewerbe gehören zum wichtigsten Untersuchungs-feld.

a) Untersuchung der wirtschaftlichen und finanziellen internationalen Konditionen (Mittelwerte der Rentabilität).

b) Untersuchung, wie diese Konditionen wirken, eventuell die Verschiedenheiten von Land zu Land.

c) Untersuchungen der Massnahmen staatlicher Organe in gewissen Ländern. (Wie wirken Massnahmen, die nicht dem privaten Sektor angehören, in Ländern, deren Wirtschaft dirigiert wird und in Ländern mit voller touristischer Entwicklung? Möglichkeiten für eine Annäherung von klassischer und neuer Rentabilität.)

d) Analyse von staatlichen Eingriffen in verschiedenen Ländern, um künstlich Überschüsse in internationalen Hotelketten zu erreichen. (Fragen der Chancengleichheit gegenüber der freien Konkurrenz.)

e) Analyse von staatlichen Eingriffen in Form von direkten oder indirekten Subsidien an Bauherren. (Kredite und Steuererleichterungen. Bei der Lösung solcher Probleme ist es notwendig, mit den verschiedenen internationalen Organisationen des Fremdenverkehrs zusammenzuarbeiten.)

f) Untersuchung des internationalen Problems der Hotelkapazitäten und deren eventuellen Erhöhung. (Stark geprüft werden sollte, ob Hotels gebaut werden, die möglicherweise den Hotelmärkten stören, ohne ein allgemeines Interesse für Standort oder Land zu haben.)

g) Untersuchung des Problems, das entsteht, wenn Hotelgesellschaften und Fluggesellschaften sich auf dem internationalen Feld ausbreiten. Man sollte darüber immer rechtzeitig informiert sein.

3. Die technische Ausrüstung

Eine rationelle Kapitalausnutzung macht eine Sammlung aller wichtigen Informationen von allen Ländern notwendig und zwar bezüglich der modernen Hotelausstattung, deren Perfektionierung und Entwicklung. Im einzelnen: Fortschritt auf technischem Gebiet, Rolle der Elektronik und der Automatisierung im Hotelgewerbe. Die verschiedenen nationalen Organisationen könnten diese Daten sammeln.

4. Der Mensch im Hotelgewerbe / Führungsfragen
a) Analyse der Methoden und Mittel für die Ausbildung von Arbeitnehmern, Funktionären, höhere Kurse für Hotel- und Restaurantleiter.

b) Untersuchung und Analyse der Methoden und Mittel, die man in der modernen Hotelführung anwendet, neue Methoden und neue Betriebe.

c) Untersuchung der Methoden und Mittel, um den Verkauf zu erhöhen.

d) Untersuchung von verwaltungsmässigen, steuermässigen und weiteren Vorschriften unter dem Blickwinkel internationaler Zusammenschlüsse. Wie steht

es hier um das Hotel- und Restaurantgewerbe auf dem Gemeinsamen Markt?

5. Sammlung aller notwendigen Unterlagen für ein Informationszentrum. Sie mögen bei einzelnen oder vielen bekannt sein, werden bisher aber keineswegs systematisch behandelt. Hier muss internationale Sammlung und Austausch stattfinden. Hier tut sich eine wichtige Aufgabe für den Generalsekretär und das Hauptquartier der IHA auf. Man sollte möglichst schnell komplette Dokumentationen bekommen und die Unterstützung aller nationalen Organisationen auf diesem Felde erwarten dürfen. In jedem Falle sollte die IHA mit solchen Dokumentationen den staatlichen und sonstigen offiziellen Stellen zuvorkommen können, und zwar mit jedem Detail!

6. Zusammenarbeit mit internationalen Organisationen.

a) Mit den internationalen Reisebüro- und verwandten Organisationen.

b) Mit den internationalen Transportorganisationen (insbesondere mit IATA).

c) Mit den internationalen Touristenorganisationen.

d) Mit den Firmen, die Kreditkarten ausstellen. Das Generalsekretariat hätte alle Informationen über diesen Punkt zu sammeln.

7. Public Relation

Die IHA-Probleme müssen dem grossen Publikum nahe gebracht werden. Auch die internationalen Presseorgane müssten von ihnen Kenntnis erhalten. Das heisst also:

a) Zusammenarbeit mit der internationalen Presse, der spezialisierten und der allgemeinen. Es besteht die Notwendigkeit, immer wieder Pressekonferenzen zu veranstalten. Einladung an internationale Presseorgane. Dafür müssten bedeutende Mittel zur Verfügung stehen.

b) UIOOT. Diese Organisation hat starke Hotelinteressen; eine enge praktische Zusammenarbeit mit der IHA müsste verbürgt sein, Gesetzgebungen, Verkehrsfragen und Gemeinsamer Markt spielen hier auch mit hinein.

c) Die internationale Handelskammer.

Sie befasst sich oft mit Hotelfragen. Ihre Empfehlungen werden dann an internationale Instanzen geschickt, wie z. B. die Vereinten Nationen. Man muss dem gegenüber oder zusammen damit die rein beruflichen Fragen aus der internationalen Hotelwelt anbringen können. Sogar Regierungsmaterialien müssten dabei sein, weil diese Fragen heute in die internationale Politik hineinspielen.

8) Ein Dokumentationszentrum technischer, fachlicher und administrativer Art für das gesamte internationale Hotelgewerbe sollte im Hauptquartier der IHA vorliegen und immer à jour gehalten werden.

Bourseau meint, die «International Hotel Review» könnte für viele Erkenntnisse ein Publikationsorgan sein. Die Zeitschrift sollte daher auf die hier angeordnete Arbeit ausgerichtet werden. Verbreiten könne man die Erkenntnisse auch durch den Directory of Travel Agencies und durch besondere Spezialzirkulare. Die Veröffentlichungen müssten paritätisch in englischer und französischer Sprache erfolgen. Demgegenüber ist anzumerken, dass man solche Materialien der gesamten Fachpresse zuleiten sollte, erst das gäbe die echte internationale Streuung. IVP

EWG : Niederlassungsrecht und Fachnachweis

Die Bestrebungen in der EWG zielen darauf ab, nicht nur die Zugsichtigkeit in der Wahl des Arbeitsplatzes zu schaffen, sondern auch in der Wahl des Niederlassungsortes.

Darum wäre es notwendig, wenn der in einigen Ländern angestrebte Fachnachweis als Voraussetzung für die Eröffnung eines gastronomischen Betriebes innerhalb der EWG vereinheitlicht würde.

Davon ist jedoch noch nichts zu erkennen. Lediglich in den Niederlanden hat man einen Gesetzentwurf bereits vor das Parlament gebracht, durch den die Vergabung einer Schankenerlaubnis geregelt werden soll.

Schankenerlaubnis würde dann nur noch derjenige erhalten, der Handelskenntnisse und Fachkenntnisse nachweisen kann sowie eine einwandfreie straffreie Vergangenheit.

In der Bundesrepublik drängt der Fachverband seit Jahren auf den Fachnachweis als Voraussetzung für die Eröffnung eines Hotels, Restaurants oder Gaststättenbetriebs.

In Luxemburg gibt es bereits so etwas wie einen Fachnachweis. Wer ein Hotel, Restaurant oder eine Gaststätte eröffnen will, muss als vertrauenswürdig gelten und einen Fachnachweis erbringen. Als Nachweis genügt die Bescheinigung der Handelskammer, dass der Bewerber für drei Jahre in einem gastro-

nischen Betrieb tätig war oder eine dreijährige Lehre absolviert hat. Das gilt jedoch nur für die Eröffnung eines Hotels oder Restaurants. Eine Gaststätte kann man bereits eröffnen, wenn man den Nachweis über eine sechsmontägige Tätigkeit in einem Gaststättenbetrieb einbringen kann.

Ganz anders ist die Situation in Belgien, Frankreich und Italien. Belgien kennt nicht einmal eine Schankenerlaubnis. Jeder Betrieb muss sich lediglich ins Handelsregister eintragen lassen. Einzige Einschränkung: Gaststätten dürfen nicht von vorbestraften Personen geführt werden, Hotels hingegen ja. Hotels werden jedoch einer staatlichen Kontrolle unterzogen was die Ausstattung und die hygienischen Einrichtungen betrifft sowie den Aushang der Hotelpreise.

In Frankreich kann jeder ein Hotel oder Restaurant eröffnen. Falls er alkoholische Getränke auschenken möchte, benötigt er lediglich eine Schankenerlaubnis. Diese erhält jeder, über dessen Betragen keine Klagen bekannt sind. Fachkenntnisse werden nicht verlangt.

In Italien gibt es überhaupt keine einheitliche Gesetzgebung was die Erteilung der Schankenerlaubnis betrifft. Darüber entscheidet die örtliche Behörde nach Gutdünken. Wer ein Hotel eröffnen will, braucht neben der Schankenerlaubnis auch eine Erlaubnis des staatlichen Fremdenverkehrsamtes, und wer ein Restaurant führen will, benötigt die Erlaubnis des Gesundheitsamtes. Fachkenntnisse werden nicht zur Bedingung gemacht. ig

Vorbereitungskurs auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs

Zur theoretischen Vorbereitung auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs führt die Gewerbeschule der Stadt Zürich über das Wintersemester 1967/68 einen Vorbereitungskurs durch.

Beginn:

23. Oktober 1967

Schluss:

30. März 1968

Ort:

Schulhaus, Heinrichstrasse 240, 8005 Zürich (Zimmer Nr. 35)

Kursgeld Schweizer Ausländer

Bei Steuerdomizil in der Stadt Zürich	Fr. 48.—	Fr. 72.—
im Kanton Zürich	Fr. 72.—	Fr. 96.—
in der übrigen Schweiz	Fr. 84.—	Fr. 120.—

Das Kursgeld ist in der ersten Kursstunde zu bezahlen.

Aufnahmebestimmungen:

Bestandene Lehrabschlussprüfung als Koch und mindestens 5jährige Tätigkeit im Kochberuf seit dem Abschluss der Lehrzeit.

Die Ausweise hierüber sind bei der Anmeldung vorzulegen oder einzusenden.

Stundenplan und Fächer:

Montag, 14.30–17.00 Uhr: Menu-Rechtschreibung und -Übersetzung (8), Berechnungswesen (40).
Mittwoch, 16.00–18.00 Uhr: Allgemeine Berufskennnisse (6), Ernährungs- und Kochkunde (12), Kochkunst (6), Warenkunde (12), Menükunde (8).
Samstag, 08.00–10.00 Uhr: Lebensmittelgesetzgebung (4), Lehrlingsausbildung und Personalfragen (8), Korrespondenz (10), Rechtskunde (8).

Die in Klammern gesetzten Zahlen bezeichnen die Gesamtstunden in den einzelnen Fächern.

Mindestteilnehmerzahl:

15. Wird diese Zahl nicht erreicht, muss auf die Durchführung des Kurses verzichtet werden.

Beiträge an das Kursgeld:

Fr. 150.— für Mitglieder der Union Helvetia nach wenigstens 5jähriger Mitgliedschaft bei vollständigem Kursbesuch und Absolvierung der Prüfung. Auszahlung nach Abschluss der Prüfung.

Fr. 150.— für Mitglieder der FAHO (Paritätische Arbeitslosenversicherungskasse für die Schweizerische Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe) nach wenigstens 6monatiger Zugehörigkeit zur Kasse und bei vollständigem Besuch des Kurses.

Anmeldung:

Bis spätestens 6. Oktober 1967 an die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Tödistrasse 9, 8002 Zürich.

Telefonische Anmeldungen können nicht berücksichtigt werden.

Der Besuch des Vorbereitungskurses verpflichtet nicht zur Absolvierung der Prüfung, die bei genügend Anmeldungen im Frühjahr 1968 oder im Herbst 1968 zur Durchführung gelangt.

Küchenchefs und Köche, benützt diese günstige Möglichkeit zur Weiterbildung über das Wintersemester 1967/68!

Über den Vorbereitungskurs und die Prüfung erteilen Auskunft:

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Tödistr. 9, 8002 Zürich, Tel. (051) 25 90 55.

Union Helvetia, Platzsekretariat Zürich, Freigutstr. 10, 8002 Zürich, Tel. (051) 23 54 27.

Come and see



in München

Die große amerikanische Gemeinschaftsausstellung im Rahmen der diesjährigen

18. Bundesfachschau ★ igafa 67

München, 15.–24. 9. 67

täglich 9.00–18.00 public hours / allgem. Besuchszeit
9.00–12.00 preferred business hours / vorzugsweise für Fachpublikum

Fachbesucher haben Gelegenheit, kostenlos an einem

Seminar

über Fragen des Hotelwesens und der Gastronomie teilzunehmen, das von der weltberühmten Cornell-Universität, School of Hotel Administration, veranstaltet wird. Simultanübersetzung aller Vorträge.

Sonderschauen:
Rund um das amerikanische Hotel · vollingerichtete Hotelzimmer · Hotelküchen · Speisesäle · Golfcarts · Sportflugzeuge · Swimming pools · Allzweckautomobile etc.

Coupon

Bitte schreiben Sie eine Postkarte

An das U.S. Generalkonsulat – Market Development Office
8000 München 22
Königinstr. 5
Germany

Schicken Sie mir kostenlos Ihren Ausstellungskatalog
weiteres Informationsmaterial über das U.S.-Hotelseminar
(Absender nicht vergessen!)

Echange de stagiaires avec l'étranger

Entre la Suisse et 11 pays européens (l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, le Danemark, l'Espagne, la Finlande, la France, la Hollande, l'Irlande, le Luxembourg et la Suède), il existe une «convention de stagiaires» selon laquelle, chaque année, un certain nombre de jeunes gens et de jeunes filles – d'un pays ou d'un autre – peuvent aller se perfectionner au point de vue professionnel ou linguistique. La situation du marché du travail n'entre pas en ligne de compte.

Quelles conditions les stagiaires doivent-ils remplir? Ils ne doivent pas être âgés de plus de 30 ans et avoir terminé complètement leur apprentissage. Toutes les professions sont admises. Le séjour à l'étranger dure généralement une année; une prolongation de six mois est exceptionnellement possible. Les salaires correspondent aux conditions en usage dans le pays.

Entre 1946 et 1966, 15363 Suisses et Suissesses ont fait un séjour de stagiaire à l'étranger. Près de la moitié d'entre eux avaient choisi la France pour s'y perfectionner. En deuxième et en troisième position, venaient le Danemark et la Suède. De ce côté-ci de la frontière, 11184 entreprises suisses ont reçu des stagiaires étrangers au cours des 20 dernières années.

Dans notre pays, c'est la «Commission suisse pour l'échange de stagiaires avec l'étranger», et les organisations qui lui sont rattachées, qui se chargent de

trouver les places de stagiaires. Ces organisations sont les suivantes: l'Union suisse des arts et métiers (Berne), la Société suisse des hôteliers (Bâle) et l'Union Helvetia (Lucerne) pour les employés de l'hôtellerie; l'Union suisse des paysans (Brugg) pour les jeunes gens travaillant à la campagne; le Service suisse de placement pour le personnel commercial (Zürich), le Service technique suisse de placement (Zürich) pour les techniciens, les chimistes, les architectes, etc.

S'il n'existe pas de convention générale entre la Suisse et l'Angleterre, un accord a été conclu entre la Société suisse des hôteliers et La British Hotel & Restaurant Association. En outre, le service d'émigration de l'OFIAMT donne tous renseignements et conseils aux jeunes qui désirent occuper un emploi temporaire en Grande Bretagne.

La Commission suisse pour l'échange de «stagiaires» souhaite vivement que de nombreux jeunes gens se rendront à l'étranger pour perfectionner leur formation professionnelle. Certes, dans certains cas, le stage implique une perte financière passagère et le renoncement à quelques commodités que l'on peut s'offrir en Suisse, grâce aux salaires élevés. Mais apprendre à connaître d'autres gens, d'autres manières de vivre et de travailler, une culture différente, ne représente-t-il pas un inestimable enrichissement personnel?

Le mythe de la croissance

Il faut se réjouir de l'essor économique, fruit d'une multitude d'initiatives particulières. Il convient de maintenir le dynamisme de l'économie privée, condition d'un développement sain. En revanche, il importe de se méfier quelque peu du mythe de la croissance continue; il serait excessif, en effet, de tout subordonner à l'obession de quelques pour-cent annuels de progression du revenu national.

Certains économistes, considérant que les dépenses publiques stimulent le développement économique, prétendent qu'une «politique de croissance» ne doit tenir aucun compte des recettes disponibles. L'Etat, disent-ils, doit assumer toutes les charges qui se révèlent opportunes; il ne doit pas aligner ses dépenses sur les ressources, mais, au contraire, fixer ses recettes en fonction de ses dépenses.

Lors d'une conférence récente, donnée à Interlaken, le professeur Théo Keller, de St-Gall, s'est opposé à cette thèse.

Il a insisté en particulier sur les limites économiques de la charge fiscale; au-delà de ces limites, la productivité est freinée. Une politique de croissance, fondée sur une fiscalité excessive, conduit à un résultat contraire aux intentions; un accroissement illimité des dépenses publiques peut tout bien porter préjudice à la croissance économique elle-même.

En outre, le professeur Keller a mis en évidence une réalité: les dépenses de l'Etat ne contribuent pas toutes à la prospérité dans la même mesure. Nombre de subventions, par exemple, justifiées peut-être autrefois, ne le sont plus aujourd'hui. Les analyses de la «commission Stocker» ont démontré que divers subsides fédéraux n'avaient plus d'utilité économique dans les circonstances actuelles. L'élagage des subventions pourrait être renforcé encore par des économies, réalisables grâce à une rationalisation des travaux administratifs, possible dans les corporations de droit public comme dans les entreprises privées.

Le professeur Keller estime que ces économies permettraient de rendre disponibles des moyens considérables, suffisants pour assumer de nouvelles tâches sans le recours à de nouveaux impôts.

Ce qui est vrai de la Confédération, ajoute-t-il, l'est aussi des cantons et des communes.

Il faut enfin renoncer à l'argument selon lequel la proportion des dépenses publiques dans le revenu national étant plus faible en Suisse qu'à l'étranger, elle pourrait être augmentée sans risque. Les com-

paraisons avec l'étranger n'ont pas de sens, les tâches propres de chaque Etat, l'importance des secteurs nationalisés et les méthodes statistiques étant totalement différentes.

La signification d'un taux de croissance économique n'est pas la même selon ce que l'on s'applique à l'économie privée ou à l'activité de l'Etat.

La souplesse et la vitalité de l'économie privée sont les vrais garants de la prospérité. Les résultats ne sont pas toujours exactement mesurables, ils n'en sont pas moins visibles.

A la commission fédérale du commerce des vins

La Commission fédérale du commerce des vins, qui est chargée de l'exécution du contrôle des livres et des caves chez les négociants en vins, vient de publier son rapport de gestion relatif à l'exercice 1966. Ce contrôle fut institué en 1944 déjà par le Conseil fédéral en vue de protéger les intérêts légitimes des consommateurs, des vigneronnes et négociants sérieux.

Durant l'année 1966, les inspecteurs de la Commission ont effectué 823 contrôles, dont 749 contrôles ordinaires chez des détenteurs du permis d'exercer le commerce des vins et 74 contrôles spéciaux, ces derniers visant à déterminer si l'activité des maisons en cause était ou non soumise à l'obligation du permis. Les organes de la commission ont examiné 831 rapports d'inspection en 1966, y compris quelques rapports de l'année précédente, et constaté que pas moins de 782 des maisons contrôlées avaient été trouvées en ordre, ou qu'elles n'avaient donné lieu qu'à des contestations d'importance mineure. Par contre, 49 autres entreprises furent être signalées aux autorités cantonales compétentes pour avoir commis diverses infractions aux prescriptions en vigueur, en particulier à celles qui concernent les désignations à donner aux vins mis en vente.

En outre, la commission a proposé aux autorités cantonales de donner une suite favorable à 68 demandes de permis pour exercer le commerce des vins, tandis que 5 autres demandes furent être rejetées. Le nombre des détenteurs du permis a légè-

ment diminué: ils étaient 1509 au 31 décembre 1966 contre 1524 à la fin de l'année précédente.

Le rapport de la gestion de la commission fournit des précisions intéressantes sur la législation vitivinicole en Suisse et dans quelques pays voisins. Il signale enfin qu'une commission d'experts italo-suisse, dont la dernière réunion s'est tenue à Zurich en mai de cette

année, s'occupe de diverses questions découlant de l'exportation de vins italiens en Suisse.

La commission évoque enfin la très utile activité des écoles vinicoles de Lausanne-Montgibert et de Wädenswil, dont les cours sont toujours bien fréquentés.

Trust Houses Ltd.

Barbara Lischke

Wer schon einmal in England gewesen ist, wird wissen, was ein «Inn» ist. Das Wort «Inn» mag seinen Ursprung in «Herein» haben, und somit ist schon klar, dass es sich um eine Art Gastwirtschaft handelt. Ich weiss nicht, ob Gastwirtschaft der richtige Ausdruck dafür ist, denn ein «Inn» bedeutet für jeden Engländer etwas Besonderes — der Name ist auch heute noch gebräuchlich. Ganz früher, als man noch mit der Postkutsche das Land bereiste, konnte man dort die Pferde auswechseln, schlafen oder sich auch nur für kurze Zeit ausruhen. Auf jeden Fall waren die Inns von grosser Bedeutung, und man fand sie an allen wichtigen Punkten des ganzen Landes.

Als dann später Autos und Eisenbahnen die Postkutschen ersetzten, verloren diese Gaststätten an Wichtigkeit, nicht aber an Beliebtheit. Jetzt fuhr man mit dem Auto hinaus, um in gemütlicher Gesellschaft Trinkgelage zu veranstalten. Die Trinkerei besonders nahm dann derart zu, dass sie langsam die Moral der Leute untergrub.

Einige Leute Köpfe kamen dann auf die Idee, zuerst nur wenige dieser Inns zu kaufen, Pächter einzusetzen und auf die verkauften Mahlzeiten eine Art Bonus auszuschütten, auf Getränke jedoch nicht. Dass sich die Pächter in der Folge Mühe geben, den Gästen möglichst schmackhafte und viele Mahlzeiten zu verabfolgen, kann man sich denken. Das Geschäft florierte, und bald folgten dem ersten Impuls andere: mehr Inns konnten erworben werden, und die Moral hob sich wieder. Man besuchte die Inns, um ein gutes, preiswertes Essen zu geniessen. Transkame wurde natürlich auch noch serviert, aber nur «nebenbei». Das war im Jahre 1903 und die Gesellschaft nannte sich: Hertfordshire Public House Trust. Später wechselte der Name zu: Home Counties Public

House Trust Co. Ltd. Als sich die Organisation immer mehr vergrösserte, sich sogar ein Teil Schottlands anschloss, änderte der Name abermals und heisst seit 1919 Trust Houses Ltd.

Heute gehören der Gesellschaft selbstverständlich nicht nur ehemalige Postkutschenstationen an, sondern die Trust Houses Ltd. ist ein Begriff für gutgeführte, saubere und behagliche Hotels. Jedes einzelne der inzwischen auf über 200 angewachsenen Hotels in ganz England, Schottland, Wales und Irland, neuerdings auch im Ausland, ist ein Glied in einer Kette von Unternehmungen, die alle unter der gleichen Direktion stehen. Seit 1962 hat die Organisation auch Grossküchen übernommen, um Industrie, Krankenhäuser, Schulen und die Truppen mit guten Mahlzeiten zu versorgen. 1963 schlossen sich die Trust Houses Ltd. die Iberian und Mediterranean Hotels Co. Ltd. an, und so gelangte auch das Reina Christina Hotel in Algeciras, Spanien, in ihren Besitz. Dieses Hotel gehört zu den schönsten in ganz Europa. Der Manager, ein Engländer, erinnert sich noch heute voller Dankbarkeit an seine strenge, aber ausgezeichnete Lehrzeit in Schweizer Hotels. Sehr interessant ist auch, dass es gelang, mit der Motels of Australia Ltd. einen Partnerschaftsvertrag zu unterzeichnen. Ausserdem konnten Anteile der Hallway Hotels übersee Ltd. erworben werden. Die Verträge schliessen Hotels in Nigeria, Sierra Leone, Antigua, St. Lucia, Grenada und British Honduras ein.

Die Trust Houses Ltd., einst eine kleine Organisation, bedeutet heute eine gewaltige Macht in der Hotelgeschichte. Der Name garantiert und wird gewiss auch bald in anderen europäischen Staaten an Bedeutung gewinnen.

Londons jüngstes Grosshotel:

«The Royal Lancaster» öffnete seine Pforten

Von Paul W. Stix

Der Hyde Park in London ist nicht nur den Engländern ein Begriff. Wer immer von London gehört hat, hat auch schon etwas von dem berühmten Garten gehört, der nicht weniger als 140 Hektaren Grundfläche umfasst. Von seinen schattigen Alleen — einst von den elegantesten Equipagen belegt, jetzt eher von schnittigen Rolls durchzogen — seinen kilometerlangen Spazier- und Reitwegen entlang dem breiten Silberband der «Serpentine». Es blieb der Rank Hotel Division vorbehalten, diesen immens grossen Wald- und Wiesbereich nun sozusagen aus der Vogelperspektive zu erschliessen, und zwar durch die Errichtung des 20 Stockwerke hohen Grosshotels «The Royal Lancaster». Es darf, ohne sich einer Übertreibung schuldig zu machen, gesagt werden, dass seine Eröffnung in der Geschichte der Rank Organisation, deren Interessen und Unternehmen bekanntlich noch viele andere Gebiete umfassen, zweifellos einen Markstein bildet. So wurde dann auch die Inbetriebsetzung dieses neuen Hauses — sich erfolgte im August 1967 — zugleich als ein Höhepunkt der «Organisation» und als Beginn des grössten Hotelvorhabens «der Rank» gefeiert.

Der Hotelkoloss am Hyde Park belegt eine Fläche von 7500 m²; der Haupttrakt ist zweigeschossig angelegt, das Hochhaus erhebt sich 68 Meter hoch und umfasst 20 Stockwerke inklusive Dach. Ein Blick aus den Gästezimmern zwischen dem 4. und 17. Stockwerk erschliesst jeweils einen anderen Abschnitt der Riesenstadt an der Themse, während die Fenster der durchwegs nach Süden gelegenen Appartements eine herrliche Sicht auf den Hyde Park freigeben.

Das Royal Lancaster verfügt über 392 Einheiten mit rund 800 Betten: 168 Einzelzimmer, 14 Executive-Einzel, 185 Zweibett-Zimmer, 3 Doppelbett-Suiten, 11 Zweibett-Suiten, 11 Doppelbett-Zimmer. Die verhältnismässig hohe Anzahl von Einzelzimmern wurde vorgesehen, weil erfahrungsgemäss Geschäftsleute, die ein bedeutendes Kontingent der Rank Hotelgäste bilden, in der Mehrzahl als Einzelreisende auftreten.

Mit seinen nach den modernsten Gesichtspunkten eingerichteten Bankett- und Konferenzsälen kann das Royal Lancaster Anspruch darauf erheben, London um ein vorbildliches, durchaus neuzeitlich gestaltetes Ausstellungs- und Kongress-Zentrum bereichert zu haben. Es wurde für diese Zwecke eine auf zwei Ebenen verteilte Fläche von 16000 m² vorgesehen. Auf jeder dieser Ebenen können 1000 Personen Platz finden; in der Ausstellungshalle stehen 3375 m² Ausstellungsfläche zur Verfügung. Alle Räume sind vollklimatisiert und mit einer Reihe audiovisueller Geräte ausgestattet. Auch für Presse und Übersetzungsgalerien ist gesorgt. Um auf dem internationalen Konferenzmarkt erfolgreich in Wettbewerb treten zu können, bringt das Royal Lancaster neben den üblichen Einrichtungen, wie Kabelfernsehen, mehrsprachige Übersetzungsdienste, Fernschreiber usw., auch ein spezielles Service zum Einsatz, das dazu bestimmt ist, die Konferenzveranstalter im Hinblick auf die verschiedensten Details zu entlasten.

Den Konferenzteilnehmern und den Gästen des Hauses stehen vier Restaurants, sechs «verschiedene» Bars (100 Sitzplätze), vier private Speiseräume (34 Sitzplätze, bzw. 190 Plätze für Cocktail-Parties), ein richtiges Londoner «Pub» und einer der glänzendsten Ball- und Bankettsäle Londons zur Verfügung. Die Café-Grill-Bar (77 Sitzplätze), deren Restaurant sich eine typisch französische Küche zum Vorbild genommen hat, bietet mit ihrem sich über 24 Stunden erstreckenden Service den Gästen u. a. auch die Möglichkeit, um ein oder zwei Uhr nachts einen

substanziellen Imbiss vorgesetzt zu bekommen. Im Dachrestaurant (88 Sitzplätze) wird auch der verwöhnten Gourmet auf seine Rechnung kommen, d. h. wahrhaft königlich speisen, da dort eine ausgesprochene «haute cuisine» geführt wird. Er kann sich aber auch einer wahrhaft königlichen Aussicht erfreuen, wenn sein Blick den zu seinen Füssen liegenden Hyde Park und das Panorama der schier unübersehbaren Themsestadt erfährt.

Die Dienstleistungen sind, wie in allen Rank Hotels, zahlreich und einwandfrei organisiert: Erstklassige Parkmöglichkeit bietet eine grosszügig konzipierte Parkterrasse auf dem Dach des zweiten Stockwerks (Platz für über 200 Wagen), die mittels einer imposanten Auffahrtsrampe bequem zu erreichen ist; Bad, Telefon, Radio und (auf Wunsch) Fernsehen in jedem Zimmer; zeitgemässe Einrichtungen für den Geschäftsmann, nämlich Konferenzsäle, Sekretariats- und Übersetzungsdienste, selbstverständlich mehrsprachig, Fernschreiber und eine prompt arbeitende Xerox-Kopieranlage bilden eine sehr schätzenswerte Ausweitung des normalen Hotelkomforts.

In den Gesellschaftsräumen und in allen Zimmern sind bereits Anschlüsse für den Farbfernsehempfang vorhanden, obwohl das verbindliche Datum für den Beginn des Farbfernsehens in England erst noch von der britischen Regierung bekannt gegeben werden muss. Sollten die Farbfernsehübertragungen jedoch schon in diesem Jahre beginnen, wird das Royal Lancaster eines der ersten Hotels sein, das seinen Gästen die Annehmlichkeiten einer der neuesten technischen Errungenschaften zu offerieren vermag.

Informationen wird das Hotel über ein Kabelfernsehnetz ausstrahlen, die entsprechenden Empfänger sind in allen dem Publikum zugänglichen Räumen und in den Liftwartehallen aufgestellt. Eigene, «hinter den Kulissen» installierte Empfangseräte werden den Angestellten der Speise- und Bankettsäle bei der Abwicklung ihrer Arbeit behilflich sein.

Der internationale Charakter des Royal Lancaster wird noch durch die Schaffung einer eigenen Informationszentrale unterstrichen; sie soll für den Gast alle Arten von Theater-, Konzert- und Sportplatzbesuchen organisieren, Stadtrundfahrten, Billette und Zimmer reservieren sowie Einkaufsdienste vermitteln. Als «letzter Schrei» an Informationsdienst besteht die Möglichkeit, von jedem Haustelefon aus Auskünfte in fünf Sprachen zu bekommen. Hervorgehoben werden soll auch, dass alle Zimmer mit einer Einrichtung ausgestattet sind, die den Gast auf gegebenenfalls während seiner Abwesenheit für ihn eingetretene Mitteilungen aufmerksam macht. Den Gästen stehen nicht weniger als 450 normale Amtslineen zur Verfügung; 50 sind ausschliesslich für den Bedarf der Konferenz-, Kongress- und Ausstellungsveranstalter vorgesehen. Von allen Zimmern aus ist internationale Direktwahl möglich. Um den Gästen bei der Herstellung von schwierigen Verbindungen an die Hand zu gehen, hält sich im Empfangsraum eine eigens für diesen Zweck geschulte Telefonistin bereit.

Natürlich sind im Hotel selbst Einkaufsläden und Schaukästen anzutreffen, die Schmuckgegenstände, Bekleidungs- und Toilettenartikel, Souvenirs, Zeitungen und Rauchwaren und nicht zuletzt Blumen ausstellen und feilhalten. Hoteliegene Wäscherei- und Reinigungsanstalten sind auf die Bedürfnisse der oft mit einem Minimum an Kleidung reisenden Geschäftsleute eingestellt.

Das Royal Lancaster ist eines der ersten englischen Hotels, das mit einem voll ausgerüsteten Buchhal-

tungssystem, nämlich dem Siemag 5000, versehen ist. Die Anlage wird folgende Arbeitsvorgänge durchführen: Saläre, Einkauf, Lager, Verkauf, Vorausbestellungen, Gästeberechnung, Verkaufsanalyse. — Auch die Uniformen der Hotelangestellten sollen das «moderne Gesicht» dieses modernen Hauses widerspiegeln und wurden aus diesem Grunde eigens von der «School of Fashion Design» und dem «Royal College of Art» entworfen. Die Zahl der Angestellten beträgt 625, auf 80 Kategorien aufgeteilt. Die Personalauswahl und die Arbeitsprogramme wurden nach den neuesten betriebspsychologischen Erkenntnissen durchgeführt, die Ergebnisse von einem Computer nochmals überprüft.

Abschliessend sei noch auf die ausgezeichnete Verkehrslage des Royal Lancaster hingewiesen: Es befindet sich in der Nähe des Autobahnkreuzes M1 und M4, des Flugplatzes Heathrow (etwa 16 Kilometer) und der Hauptbahnhöfe mit Verbindungen nach

allen wichtigen Städten Englands. Ebenso liegt es unweit der Ausstellungshallen und Touristenattraktionen; der interessante historische Teil Londons, das unvergleichliche Westend Einkaufszentrum, das Theater- und Kinoviertel sind bequem erreichbar.

Das Royal Lancaster wird natürlich als Erstklassbetrieb geführt, vor allem aber weil es seinen Gästen, ob Weltenbummler, ob Einheimische oder Reisende, die geschäftelhafter unterwegs sind, die traditionelle Atmosphäre eines echt englischen Hotels bieten. Die Preise sind dem Gebotenen angemessen: Für ein Einzelzimmer werden 17.15, ein Doppelzimmer 24.30 und ein Appartement mit Parkaussicht 45.— US-Dollar, zuzüglich 10% Service, berechnet, inklusive das im Zimmer servierte Continental-Breakfast. Das «Full English Breakfast» kostet acht Schilling «extra» und erscheint damit nicht überzählig.

Bodenausverkauf trotz Konjunkturabschwächung weiterhin scharf gebremst

(Von unserem juristischen Mitarbeiter)

Die Eidgenössische Rekurskommission für den Erwerb von Grundstücken — der für Personen im Ausland bekanntlich bewilligungspflichtig ist — ist sehr zurückhaltend im Zugeständnis eines berechtigten Interesses an einem solchen Erwerb. Als besondere persönliche Gründe, die im Falle des Ankaufs eines Ferienhauses als solches Interesse betrachtet werden können, gelten jahrelanges Verbringen der Ferien in der betreffenden Gegend, gute Beziehungen zur Bevölkerung und Freundschaft mit Schweizern nicht, auch nicht, wenn zusätzlich wissenschaftliche Kontakte des Interessenten mit schweizerischen Stellen hinzutreten. Das Interesse ist sogar schon verneint worden, wenn der Gesuchsteller im Ausland eine Schweizerin zur Mutter hatte, die früher am betreffenden Ort wohnte, und wenn derselbe Gesuchsteller daselbst einige Jahre zur Schule gegangen war. Die Rekurskommission hat eine etwas lockerere Praxis nur mit Bezug auf Gegenden eingeschlagen, die auf Fremdenverkehr angewiesen sind und ohne Ferienhäuser im Ausland wohnhafter Leute auf die Dauer Schaden nähmen.

Ferienhäuserfrage lokal, nicht regional zu entscheiden

Diese Rechtsprechung ist kritisiert worden. Die Kommission hat nun aber beschlossen, an ihr festzuhalten. Ausserdem hat sie erklärt, bei der Prüfung der

Frage, ob die Wirtschaft der Gegend auf den Bau von Ferienhäusern durch Personen im Ausland angewiesen sei, müsse auf die Verhältnisse am betreffenden Ort und nicht in der ganzen Region abgestellt werden. Sie widersprach damit der Ansicht des bernischen Regierungsrates, der das ganze Berner Oberland in dieser Hinsicht als Einheit betrachtete. Die Kommission begründet ihren Standpunkt damit, dass in der Regel nur das örtliche Gewerbe an der Erstellung solcher Bauten beteiligt ist und die Anwesenheit der Ferienhausbewohner sich wirtschaftlich lediglich in einem begrenzten Umkreis auswirkt. Sie verweigerte also eine Bewilligung, die Goldwili bei Thun betraf, da Goldwili kein eigentliches Fremdenverkehrszentrum, sondern Erholungsgebiet der Thuner Bevölkerung sei.

Die Bewilligungspflicht ist gegen die Überfremdung gerichtet, sollte aber auch einer Verschärfung der Konjunktur auf dem Liegenschaftsmerk entgegengetreten. Die Tatsache, dass in einzelnen Landesgebieten die inflatorischen Kräfte in der Bauwirtschaft nachgelassen haben, gab der Kommission jedoch keinen Anlass, ihre Handhabung der Bewilligungspflicht weniger streng zu gestalten. Denn die Überfremdungsgefahr ist nicht beseitigt, und die vom Gesetzgeber erzielte Abschwächung der Überkonjunktur soll nicht durch nachsichtigeres Handeln des Bewilligungsbeschlusses wieder zunichte gemacht werden. Dr. R. B.

Le Jura, spectateur des Alpes

C'est le poète valdois Juste Olivier, un ami de Sainte-Beuve, qui a trouvé cette heureuse définition. Elle est fort juste. Le Jura semble fait pour contempler le spectacle des Alpes. Mieux encore il voit tout, mais de loin! Si l'on croit les géologues, c'est le Jura, de formation plus ancienne que les Alpes, qui a vu surgir, il y a des millions d'années, à la surface des flots les géants alpestres. Mais revenons au temps présent, et retenons ceci: le Jura est un immense belvédère placé en face des Alpes. Lorsque le ciel est clair, l'azur sans tache, le voyageur voit, devant lui, la grande barrière blanche et glacée des Alpes. Il peut même donner des noms à ces sommets lointains, qui dominent les vastes étendues du Plateau, ou les eaux des lacs; la Jungfrau, l'Eiger, le Cervin, le Mont-Rose, Les Diablerets, puis, plus loin, le Mont-Blanc. Une belle parade de la Nature!

Mais regardons le Jura. Il est comme un mur troué seulement de quelques cols qui sont des passages vers la France. Sa largeur est considérable. «Il se déploie, écrit Juste Olivier, comme un grand rideau droit et immobile.» La comparaison est jolie! En effet, le Jura n'a point les pointes ardues des Alpes. Ces sommets: le Chasseron, le Chasseral, le Mont Aubert, le Mont Suchet, le Weissenstein, n'atteignent pas deux mille mètres d'altitude. Ce qui revient à dire qu'il n'offre pas d'endroits inaccessibles, interdits au pied de l'homme.

Les grandes vallées jurassiennes suivent la chaîne: elles sont longitudinales. En sorte que les voyageurs, les promeneurs, les «vacanciers», comme l'on dit aujourd'hui, les parcourent sans effort, Plus encore, le Jura est le royaume de la promenade pedestre! Partout des bois profonds, des sapins, des croupes arrondies, des combes, des clairières, des pâturages. Il faut aller dans le Jura par une belle journée d'été! Le pays sent le foin. Des vols d'oiseaux passent sur les champs, fréolent la lièsière noire des bois. Les routes serpentent ou longent l'immense muraille des hautes forêts. Puis, c'est une ferme dont la fontaine rustique fait un bruit intime et familier. Devant l'écurie, un gros cheval de labour, un chien, un homme raccommodant un outi... Vous marchez, et c'est toujours les mêmes routes qui vont se perdre dans la forêt. Toujours les mêmes fermes solitaires dont les larges toits gris forment des taches claires qui se détachent sur le vert sombre des bois. Ici, c'est sur tout la patrie du sapin! D'un jet, il monte vers le ciel. Ses ramures sont puissantes, son tronc robuste, dur comme la roche!

En écrivant ces lignes, je revois des paysages pleins de poésie. Le Jura vit, sous le ciel, paisiblement, lentement, sans éclat, sans pose sublime, Son

ordre à lui, c'est la mesure, l'harmonie, le silence. Le Jura est aussi la patrie des fleurs, des anémones blanches, des boutons d'or, des grosses gentianes, donc la patrie des botanistes. Jean-Jacques Rousseau, en compagnie du célèbre naturaliste Abram Gagnebin, médecin à La Ferrière, aimait à herboriser dans la région de la Chaux d'Abel. Il recherchait les plantes rares des contrées glaciaires, que l'on trouvait vers 1764, au bord du marais et des tourbières.

«La Muse du Jura, disait encore Juste Olivier, est une muse pedestre, qui chemine au petit pas, qui regarde autour d'elle, sait et voit beaucoup de choses, cause encore plus qu'elle ne chante, et disserte volontiers.» Cette «Muse pedestre», si vous allez dans le Jura, suivez-là! Elle vous conduira dans son immense royaume, aux décors nombreux, aux horizons variés. Ici le Jura valdois; là le Jura Neuchâtelois; plus loin le Jura des Franches-Montagnes, le Jura du Vallon de Saint-Imier, le Jura de Porrentruy et de l'Ajoie... Enfin le Jura alémanique. Partout vous trouverez des pâturages, des forêts, des sommets et des rochers, des villages petits ou grands, des villes ayant un passé historique, et en marge de ce passé d'importantes industries, des fabriques d'horlogerie dont les techniciens donnent aux montres et aux chronographes leur plus haute précision. Rien, dans ce domaine, n'est épargné, pour faire toujours mieux! Et cet esprit de recherche technique correspond à l'attente à la mentalité du Jurassien, plus entreprenant, que l'habitant des Alpes. En résumé, la vie et les mœurs industrielles, voilà ce que nous présente, à côté des sortilèges de la Nature, l'ensemble du Jura.

Le Jura connaît aussi le chuchotement des eaux souterraines, le bruit des cascades et celui des rivières. La Vallée de Joux est assez grande pour contenir trois lacs! Et puis, non loin des sapins et des pentes herbeuses de ce même Jura: voici le lac de Neuchâtel, puis le lac de Bière — portant comme une corbeille au-dessus des flots son île verdoyante, cette île de Saint-Pierre que Rousseau aimait tant.

Le Jura connaît également des parois rocheuses, des cavernes, des gouffres profonds, des zones pierreuses qui font songer aux lointaines périodes géologiques. Il fallait bien mettre, à côté de l'idylle cette tache plus sombre, Jura terre de contrastes! Si sa couleur n'a pas beaucoup de tons divers, n'oublions pas que c'est presque toujours l'azur qui, sur les cartes géographiques, marque sa longue procession de sommets, de forêts et de pâturages.

Enfin, le Jura et les Alpes sont les deux gardiens qui veillent aux portes de la Suisse. Ph. Amiguet

ENKA BEWEIST WAS ES WA MACHT IST GUT

ESWA Gloor, Meier + Co. 6362 Stansstad Tel. 041-8415 91

Chronique vaudoise

Conforme à la tradition...

Le long week-end du 15 août, conformément à la tradition, a correspondu sur les bords du Léman à la période de plus grand trafic et de plus forte occupation des hôtels. Le temps malheureusement n'était pas aussi favorable que précédemment et l'on put craindre même que pluie et froid n'entraînent la fin prématurée de l'été. Le 15 août cependant le ciel se remit miraculeusement au bleu, ce qui laisse subsister encore tous les espoirs pour une heureuse fin de saison.

Statistiques

Les événements que chacun connaît ayant eu des répercussions certaines sur le trafic touristique en juin, on attendait avec impatience de connaître les résultats de ce premier mois de la saison d'été. Aucun recul n'a été enregistré à Lausanne et environs. Les 115 hôtels (555 lits) ont enregistré 82 906 nuitées. Au mois de juin 1966, 116 hôtels ouverts (avec 5812 lits) avaient dénombré 81 627 nuitées. Le taux d'occupation des lits a été sensiblement égal en juin 1966 et en juin 1967 : 47 %.

En juin dernier à Lausanne, on comptait 32 % de nuitées suisses et 68 % de nuitées étrangères ; les Français, avec 15 % sont en tête des hôtes étrangers, les Américains venant au second rang, avec une très sensible augmentation ; 9 %. Puis ce sont les Italiens : 8 %, les Allemands : 7 %, les Anglais : 6 %.

A Montreux, les résultats de juin ont été influencés par le net recul de la clientèle anglaise qui figure toujours au premier rang des hôtes étrangers à raison de 33,5 % du total des nuitées. La perte a été dans l'ensemble de 6366 nuitées, les nuitées anglaises ayant passé de 38 094 à 29 068. Ce recul du mois de juin est fort heureusement compensé par une avance enregistrée en mars et en mai. Au terme du premier trimestre, Montreux et environs ont totalisé 271 992 nuitées contre 270 440 en 1966, soit 1552 de plus.

Dans le même temps, Lausanne a enregistré 400 960 nuitées contre 399 531 en 1966, soit 1439 de plus.

Tant à Montreux qu'à Lausanne, on s'attend cependant à un nouveau repli en juillet, surtout dans la capitale vaudoise où l'absence de congrès s'est faite sentir, par comparaison avec 1966. Août, en revanche, paraît plus favorable.

Stations vaudoises

Si la saison d'été dans les Alpes vaudoises ne donne pas partout les mêmes satisfactions, la faute n'en incombe certainement pas aux offices de tourisme et organisateurs locaux. Rarement le programme des divertissements a été plus riche en fêtes de toute nature, tant à Villars qu'à Leyvin, Les Diablerets ou Château d'Oex. Ce beau programme connaît son apogée avec l'organisation, ce prochain week-end, de la course de côte Ollon-Villars qui attire traditionnellement plusieurs dizaines de milliers de spectateurs.

Autisme gastronomique

Montreux ne se livre pas aux seules joies de la musique en septembre. Une nouvelle fois, sur l'initiative fort judicieuse de cafetiers et restaurateurs montreuviens, les établissements de la station organi-

seront dès le 1er septembre leur « automne gastronomique » comportant, dans 35 cafés et restaurants, le service de menus succulents et de haute tenue. Le comité d'organisation responsable a déjà dressé la liste des spécialités retenues, allant de la terrine de grives truffées, des brochettes de scampis normandes, de la truite flambée au whisky, aux plats réputés du terroir, au poulet à l'égyptienne, à l'entrecôte algérienne, à la terrine de perdreau, etc.

En principe, chaque établissement offrira des spécialités différentes.

Bon anniversaire

Domicilié à Lausanne, mais Valaisan de cœur, d'esprit et d'activité, M. Alfred Ferren vient de fêter ses 70 ans. Notre journal lui a rendu hommage dans sa partie alémanique ; on permettra au chroniqueur vaudois de joindre ses vœux personnels et ses félicitations pour un si bel anniversaire et une carrière toujours si active. jd.

Chronique fribourgeoise

Concert de gala aux Arènes d'Avenches

Notre collègue de la chronique vaudoise nous permettra d'inclure dans la rubrique fribourgeoise l'information suivante qui concerne la sympathique cité d'Avenches.

En effet, les célèbres Arènes romaines serviront de cadre au grand concert de gala que présentera, le samedi 26 août, la Chanson de Fribourg. Cette manifestation revêtira un éclat tout particulier, puisque le chœur fribourgeois interprétera, en avant-première, quelques chansons qui figurent au programme de sa prochaine tournée américaine.

L'ensemble vocal de Fribourg, placé sous la direction de M. l'abbé Pierre Kaelin, donnera en effet une série de 22 concerts, du 16 octobre au 6 novembre, au Canada, à Chicago et à New-York. La Chanson de Fribourg possède un très vaste répertoire de chansons populaires et folkloriques ; toutefois, elle est également à même de présenter des œuvres classiques.

Heureux qui portent bien haut et en chantant les charmes du pays fribourgeois !

Une tradition tri-centenaire

La noble confrérie des pêcheurs d'Estavayer-le-Lac vient d'honorer une tradition qui date de plus de 300 ans. Devant de nombreux curieux, les pêcheurs de cette confrérie ont assisté à un office solennel, puis sont descendus en procession vers le débarcadère, accompagnés par le curé de la station.

On procéda à la bénédiction rituelle des embarcations de pêche et de plaisance et à celle des filets. Cette cérémonie haute en couleurs se déroule chaque année le jour de la Saint-Laurent.

Précisons que les membres de la Confrérie se sont ensuite redus à Cheyres, nouveau centre touristique nautique, où ils se sont remis de leurs émotions spirituelles autour d'une... succulente broche !

En selle!

Après le cyclotourisme, le tourisme équestre. Cette

sympathique activité connaît de plus en plus d'adeptes dans notre canton. Un club équestre s'est créé à Bulle ; il organisera précisément, en date du 27 août, un grand concours hippique, dont la participation s'avère d'ores et déjà de toute première qualité.

Ici et là, on commence à remettre en valeur le sport équestre, un sport à la portée de chacun — quoi qu'en disent les mauvaises langues — et qui offre la particularité de jouer avec la nature, le chant des oiseaux et le vent dans les arbres. Il serait souhaitable que l'on s'occupe d'aménager des sentiers pour cavaliers, ce qui permettrait d'éviter des frottements dans le trafic extra-automobile (voir cyclotourisme et tourisme pédestre). Noblesse oblige... José Seydoux

Chronique genevoise

Les Fêtes de Genève ont triomphé du mauvais temps

Les Fêtes de Genève n'ont pas été favorisées, cette fois-ci, par le beau temps. Pourtant, à l'occasion de leur vingtième anniversaire, tous les espoirs étaient permis.

Samedi, lors du second tour du corso fleuri, la pluie s'est mise à tomber, faisant rapidement s'en aller de l'emplacement de fête les dizaines de milliers de personnes qui étaient accourues.

Le soir, le feu d'artifice ne put être tiré dans la rade et il fallut le renvoyer au dimanche soir où il eut alors lieu sous un ciel quelque peu rassénéral. L'après-midi, le corso avait pu défilé pour la seconde fois, sous le soleil, alors que l'orage grondait sur le Jura voisin. C'est dire que les dévoués organisateurs de ces festivités furent soumis au régime de la douche écossaise.

Il n'en reste pas moins que ces 20e Fêtes de Genève ont connu, malgré tout, le succès. Le corso fleuri, qui avait pour thème « Genève au zodiaque », fut réellement très brillant.

Le char du Soleil, présenté par la Société des hôteliers de Genève et l'Association des maîtres de pension, a été l'un des plus réussis, tant par ses dimensions que par la magnificence de sa parure florale, faite de roses, de glaïeuls et d'œillettes, qui composaient un véritable flamboiement. La présence d'un magnifique athlète, personnifiant Apollon, le dieu de la lumière, et celle, combien gracieuse, de plusieurs danseuses du corps de ballet du Grand-Théâtre, ajoutaient encore à l'éclat de ce char. Créé par M. Jean Ploujou, la décoration florale étant réalisée par M. Lambercy, ce magnifique char a remporté l'une des plus hautes récompenses du corso, soit le Grand prix artistique.

Il y a lieu de signaler la présence des chars d'Impéria, d'Anemasse, d'Aix-les-Bains, de Neuchâtel, de La Chaux-de-Fonds, de Divonne-les-Bains, qui étaient autant d'ambassades charmantes.

Le feu d'artifice, qui dura près de trois quarts d'heure, fut tout simplement éblouissant. On en avait renouvelé le genre, non seulement dans le domaine pyrotechnique, mais aussi en faisant une féerie « son et lumière », les différents tableaux s'enchaînant les uns aux autres grâce à un très beau texte, écrit par Mme Fernette Chaponnière, et à des enregistrements musicaux appropriés. Ce fut un spectacle magnifique.

Bravo donc au comité d'organisation des Fêtes de Genève, à l'Office du tourisme et à son directeur, M. Marcel Nicole.

Interkantonale Fachkurse für Kochlehrlinge 1967

Die diesjährigen interkantonalen Fachkurse für Kochlehrlinge aus Saisonbetrieben des Gastgewerbes werden vom 16. Oktober bis 2. Dezember 1967 an folgenden Orten stattfinden:

Sion: für Lehrlinge mit französischer Muttersprache; Interlaken: für Lehrlinge aus dem Berner Oberland; Brunnen, Gersau, Kastanienbaum und Weggis: für Lehrlinge aus der übrigen deutschsprachigen Schweiz. Wir erinnern daran, dass uns die Lehrlinge für den Kursbesuch auf Grund des eingereichten Lehrvertrages von den kantonalen Lehrlingsämtern gemeldet werden. Die Herren Lehrmeister von Saisonlehrlingen, welche den Lehrvertrag der zuständigen kantonalen Behörde noch nicht vorgelegt haben, bitten wir, dies umgehend nachzuholen, damit der Lehrling rechtzeitig für den interkantonalen Fachkurs vorgeplant werden kann.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Zürich

Surprenante décision unilatérale des douanes françaises à l'aéroport de Cointrin

Dans un communiqué, le Conseil d'Etat de Genève disait son étonnement de constater que le régime de contrôle douanier, appliqué jusqu'ici aux voyageurs quittant l'aéroport de Cointrin, à destination des aéroports français, avait été modifié, quelques jours auparavant, par les douanes françaises, en vertu d'une décision unilatérale, prise en violation de la convention franco-suisse existant à ce sujet.

Il résulte de cette modification que seuls les bagages à main des passagers provenant de Suisse sont désormais contrôlés dans le secteur français de l'aéroport de Cointrin, les bagages de soute l'étant, en revanche, à l'aéroport de destination, sur le territoire français. Ces nouvelles mesures ont pour conséquence que les passagers, en provenance de Suisse et se rendant en France, doivent se présenter deux fois à la douane française, une première fois à l'aéroport de Cointrin et une seconde fois à l'aéroport de destination, ce qui est évidemment peu compatible avec les mesures préconisées en vue de l'accélération du passage des frontières par les touristes.

Le Conseil d'Etat a aussitôt décidé d'envoyer une délégation à Berne, pour arrêter, avec les autorités fédérales compétentes, les mesures à prendre en vue de sauvegarder les légitimes intérêts genevois et suisses.

Entre-temps, la direction générale des douanes françaises fit connaître, qu'elle suspendait temporairement sa décision, afin de procéder à une étude approfondie de la question. Comme on peut s'en rendre compte, la prompte réaction des autorités genevoises a fait réfléchir les douanes françaises.

Le Conseil du commerce et du développement des Nations Unies siège à Genève

Le Conseil de la Conférence des Nations Unies pour le commerce et le développement, qui se compose

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Seidengasse 20, 8025 Zürich, Telefon (051) 23 63 64

Schönes, modernes

Seehotel

zu verkaufen. Etwa 60 Betten, Restaurant, Speisesaal, Bar. Direkter Seeanstoss mit Bootsteg. Prachtige Lage.

Notwendiges Kapital 250 000 Franken. Finanzierung günstig.

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Zu verkaufen

Hotel in St. Moritz

Das Haus weist 30 Betten auf und ist s. Z. T. mit sehr wertvollen Stilmöbeln eingerichtet.

Das gesamte Inventar ist im Preis inbegriffen.

Eine sehr gute Rendite kann ausgewiesen werden. Einmaliges Angebot für Küchenchef. Preis Fr. 765 000.-- Anzahlung nach Vereinbarung.

Dazu können ca. 9000 m² voll erschlossenes Bauland in bester Lage erworben werden.

Anfragen unter Chiffre G 6205-23 an Publicitas, 4002 Luzern.

Gesucht in Lugano

(Seealge) auf Frühjahr 1968

Hotel mit ca. 100-120 Betten

zur Pacht ohne Mobilarkauf

Offerten mit Prospekt und mit Bedingungen unter Chiffre LU 1130 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Serviettenständer
für Papierservietten 35/25 cm Leichtmetall Fr. 12.50
für Papierservietten 45/45 cm Plexiglas Fr. 19.80
Telefon (041) 2 55 85
Abegglen-Pfister AG Luzern

Kombi-Service-Tische

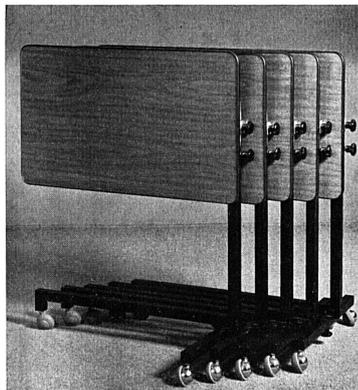
Für Hotel- und Gastgewerbe, Kantinen usw.

(Regalanlagen aus Vierkantstahlrohren/Plattformwagen)

Unser neuer Schlager: Unübertroffen in Preis und Qualität

- auf Tischhöhe einstellbar
- raumsparend (auf 1 Meter können über 10 Einheiten gestapelt werden)
- mit wenigen Handgriffen versorgt
- läuft lautlos auf Kugelrollen
- Blatt schwenkbar
- Höhe stufenlos regulierbar
- Der Kombi-Tisch kann auch mit Zusatztafel und Zusatzstütze geliefert werden

Tischgestell dunkelgrau einbrennlackiert, Blatt allseitig mit Kunststoff belegt.



Erstklassige Schweizer Qualität

M. Rohner & Co., 9445 Rebstein, Telefon (071) 7715 43

Mühlenerstrasse

Präzis. Metallbau — Möbelfabrikation

Wiederverkäufer gesucht

des représentants de cinquante-cinq nations, siège au Palais des Nations, jusqu'au 8 septembre.

C'est l'ambassadeur Paul-Rudolf Jolles, directeur de la division du commerce près du département fédéral de l'économie publique, chef de la délégation helvétique, qui a été désigné, à l'unanimité, et par acclamations, à la présidence de cette importante session, ce qui constitue un honneur, à la fois pour l'intéressé et pour notre pays.

Le directeur général d'Air France a visité l'aéroport de Cointrin

Accompagné de représentants de la direction de l'aéroport de Cointrin, M. Pierre Cot, directeur général d'Air France, de passage à Genève, a visité les installations de Cointrin, ainsi que la nouvelle aérogare, en voie d'achèvement.

M. Pierre Cot estime que l'aéroport de Genève, dans vingt ans, accueillera trois fois plus de passagers, ce qui fera cinq millions environ. Le directeur général d'Air France est d'avis que Cointrin devra alors être doté d'une seconde piste d'atterrissage et d'envol et qui pourrait être construite, parallèlement à celle existant déjà et qui mesure quatre kilomètres. M. Pierre Cot pense que Genève sera aussi obligée de construire une troisième aérogare, afin de faire face à cet afflux considérable de passagers.

Le directeur, général d'Air France est toutefois d'avis que le problème d'un nouveau développement des installations et aménagements de l'aéroport de Cointrin ne se posera pas avant une dizaine d'années.

Décès d'un restaurateur frontalier connu et apprécié

La Ferme de l'Hôpital est un vieux restaurant, connu et apprécié, depuis des dizaines d'années, situé à Bossey, au pied du Salève, en territoire français, mais à quelques mètres seulement de la douane suisse de Troinex. Quantité de Genevois s'y sont rendus et continuent de s'y rendre.

Celui qui en fut le patron, pendant tant d'années, vient de mourir. Il s'agit de M. Joseph Paschoud, âgé de quatre-vingts ans, qui avait été, pendant longtemps, maire de Bossey, et qui était l'un des derniers viticulteurs de la région.

Dans le livre d'or de cet établissement, on découvre les plus grands noms de l'époque de la Société des Nations, tels qu'Aristide Briand, Maxime Litvinov, Edouard Herriot, etc.

Hôtes de marque

M. Antony Armstrong-Jones, comte de Snowdon, époux de S.A.R. la princesse Margaret, vient de séjourner à l'Hôtel Richemond, où M. Jean Armeider, directeur-proprétaire de l'établissement, lui avait réservé un appartement de choix. Ce séjour n'a été que de courte durée et de caractère strictement privé.

C'est dans les salons de l'Hôtel Métropole que les autorités genevoises ont accueilli, pour une réception qui fut très appréciée, les différents groupes folkloriques ayant pris part aux Fêtes de Genève et contribué au succès de celles-ci.

man eine der herrlichsten Aussichten auf das Oberengadin geniessen kann. Anschliessend sind die Skilifte nach Corviglia und Trais Fluors installiert. Die Gesellschaft hat neuerdings ein so gutes Betriebsjahr hinter sich gebracht, dass auf dem Aktienkapital eine von 15 auf 18% erhöhte Dividende ausgerichtet werden konnte. Durch eine Inangsetzung der Luftseilbahn auch während des Sommers könnte der zwischen Corviglia und Marguns bestehende Fussweg von den Wanderlustigen noch mehr benützt werden.

Zunehmender Erfolg des Davoser Hallenbades

Das vor zwei Jahren errichtete moderne Hallenbad in Davos hat bereits stark zunehmende Benützerzahlen zu verzeichnen. Allein im ersten Betriebsjahr wurde das Etablissement von etwa 100 000 Personen besucht. Im zweiten Jahr waren es bereits 150 000 Personen. — Echte und starke Trauer herrschte in der Bevölkerung der Landschaft Davos, als in Basel ihr Christian Jost 73jährig verstarb. Er war der erste Leiter der Davoser Skischule und der Pionier des weltbekannten Parsenn-Rettungsdienstes, den er bis vor zwei Jahren leitete. Das Werk des Verstorbenen gilt als Vorbild für die Lawinenschutzorganisation zu Gunsten der Wintersportler in den europäischen Alpen.

Farbenfilm über Giovanni Segantini

Über Leben und Werk von Giovanni Segantini, des Malers des Engadins, liegt nun ein farbiges Dokumentarfilm vor. Er wurde unter Mitwirkung der in Maloja lebenden Tochter Bianca und des Sohnes Gottardo durch die Ren-Film geschaffen. Nachdem der Streifen der Gemeindebehörde von St. Moritz vorgeführt worden war, wurden noch einige Anpassungen vorgenommen. Den Aufnahmen über die Stätten des Wirkens des grossen Malers ist eine kurze Spielhandlung beigelegt. Der Film soll vom Herbst an in Kinos der Schweiz, Deutschlands, Italiens und Österreichs im Beiprogramm zu sehen sein. In Verbindung mit der Schweizerischen Stiftung Pro Helvetia und der Neuen Helvetischen Gesellschaft wird ferner die Präsentation in zahlreichen weiteren Staaten angestrebt. In den Schaufenstern der Schweizerischen Bankgesellschaft im Zentrum von St. Moritz sind gegenwärtig einige prächtige Grossefotos und verkleinerte Wiedergaben des Hauptwerks «Werden – Sein – Vergehen», dessen Original im dortigen Segantini-Museum steht, ausgestellt. Der Verlag Paul Haupt in Bern hat seinerseits eine reich bebilderte Monographie von Prof. Hans Zbinden über den seinerzeit in Samedan eingebürgerten Künstler und seine Familie herausgegeben.

Tontaubenschüssen auf der Fuorcla Surlej

Bei dem auf 2760 m ü. M. liegenden Berghaus auf der Fuorcla Surlej, dem vielbegangenen Übergang zwischen Silvaplana und Pontresina, ist ein originelles Tontaubenschüssen durchgeführt worden. Das letzte Jahr stark erweiterte Haus wird zunehmend von Touristen und Schulen besucht. Es ist nunmehr auf dem zur Piste abgebauten Weg von der Mittelstation der Corvatschbahn her innert weniger, als einer Stun-

Chaîne d'hôtels Mer du Nord-Méditerranée

La Chaîne d'hôtels Mer du Nord-Méditerranée a tenu son assemblée générale annuelle du 12 au 15 juin 1967 à Bagur (Costa Brava), à l'Hôtel Cap sa Sal.

La chaîne MNM groupe plus de 110 hôtels établis dans 8 pays d'Europe. Il s'agit exclusivement d'établissements de niveau élevé, qui jalonnent la route du



(De g. à dr. M. J. M. Malagarriga, directeur général de l'Hôtel Cap sa Sal, organisateur de l'assemblée, en conversation avec MM. A. Catusso, de l'Hôtel Playafels à Castelldefels et G. Dubois, trésorier de la Chaîne MNM.)

soleil de Bergen à Malaga. Chaque hôtel de la chaîne, tout en restant fidèle à son style particulier, aux coutumes et à la gastronomie propres au pays, peut se réclamer d'une longue tradition hôtelière fondée sur l'art du «bien recevoir».

L'assemblée générale de 1967 a revêtu une importance particulière. Elle a permis d'entériner plusieurs décisions d'une grande portée relatives aux problèmes d'information et à la promotion des intérêts de ses adhérents.

Rappelons que depuis l'an dernier la Chaîne d'hôtels Mer du Nord-Méditerranée dispose d'un secrétariat permanent dont le siège est à Genève. (OFD)

de bequem erreichbar. Das von der Familie Rähmi-Brunner seit mehreren Generationen betriebene Haus bietet in modern eingerichteten Räumen mit Kabinbetten für 60 Personen auch nächtliche Unterkunft nebst aller Verpflegung.

Saisonchronik von Scuol-Tarasp-Vulpera

Das Verkehrsbüro von Scuol führt bis Ende September allwöchentlich eintägige Kollektivwanderungen in umliegende Täler durch, besonders in den Nationalpark. — Auf Naluns ist die neue Skihütte, welche im Kostenbetrag von etwa 1/2 Million Fr. erstellt wurde und sich in einem Pflanzenschutzgebiet befindet, eingeweiht worden.

Bündner Brief

Der Ausbau der Bernhardinroute

sa. Die Arbeiten für den Ausbau der Zufahrten zum Bernhadinstrassentunnel (Nationalstrasse Nr. 13) schreiten rüstig voran. Im Tunnel selbst werden gegenwärtig die letzten Bau- und Montagearbeiten ausgeführt. Die künstliche Lüftung steht teilweise in Betrieb, um die während der Asphaltierung der Fahrbahn entstehenden Dämpfe abzusaugen. In Spüligen ist das Anschlusswerk zum Spülengpass dem Betrieb übergeben worden. In der Roflanschluft sind imponente Strassen- und Tunnelbauten im Gang. In San Bernardino wird ein grosser Abstellplatz für Autos vorbereitet. Neuestens wurden die Pläne zur Erstellung der neuen Strasse zwischen Mesocco und Soazza aufgelegt. Am 2. Dezember soll erstmals ein die bündnerische und die tessinische Hauptstadt direkt miteinander verbindender Postautokurs geführt werden. Für den Winter ist ein Morgenkurs Chur-Bellinzona und ein Nachmittagskurs Bellinzona-Chur vorgesehen. Während des Sommers sollen diese Leistungen auf je zwei Kurse in beiden Richtungen erhöht werden. Somit steht das konsequente Bestreben der Automobilabteilung der PTT-Betriebe, die neue ganzjährige Südost-Verbindung durch die Alpen von Anfang an auch durch öffentliches Verkehrsangebot repräsentativ zu gestalten, vor der Erfüllung. Jedenfalls konnte nun dafür die Zustimmung des Vorstehers des Eidg. Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartements erwirkt werden. Rekognoszierungen der Strecke haben bereits stattgefunden. Die Fahrzeiten sind auf etwa drei Stunden berechnet. Diesen Sommer wurde das Programm der all-

wöchentlichen Postautourndfahrten von St. Moritz aus in dem Sinn erweitert, dass am neuen Stausee von Sufers ein Verpflegungslager eingeschaltet wurde und ausserdem die Besichtigung der grossartigen Deckenbilder in der Kirche von Zillis sowie der neu zugänglich gemachten Strudelflöcher in der Viamalajoch ermöglicht wird.

Ostalpenbahnausstellung in Chur

Im neuen Kaufhaus zum Globus am Bahnhofplatz in Chur sind die Projekte für den Bau einer Normalbahn durch die Ostalpen an einer Schauensterausstellung in Wort und Bild erläutert. Es handelt sich um die Tunnelvarianten via Tödi/Greina und durch den Splügen, welche dabei in anregender Weise zur Diskussion gestellt werden. Das Begehren zur Verwirklichung der Ostalpenbahn ist alt und für Graubünden als traditionsreiches Transitland lebenswichtig.

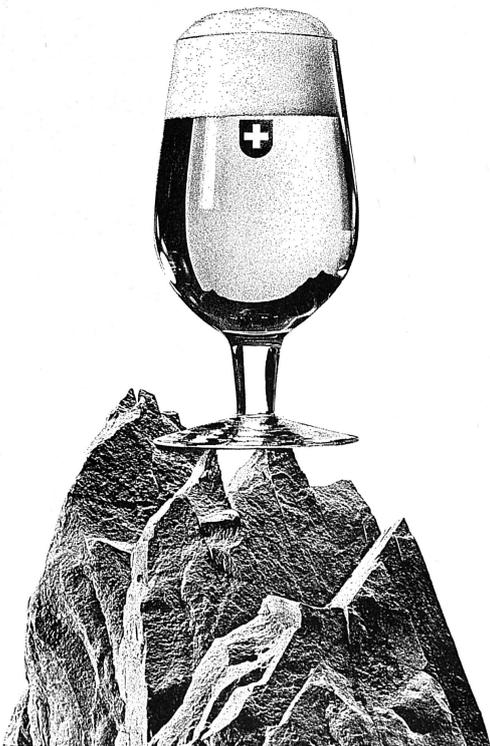
«Wilder Mann» in Arosa

Am Oberseeplatz in Arosa ist eine von Bildhauer Giuliano Pedretti geschaffene Bronzestatue aufgestellt und eingeweiht worden. Das Werk lehnt sich an die Wappentiger des ehemaligen Zehngerichtenbundes, den «Wilden Mann», an. Die Verwirklichung ist dem von einer Arosener Vertretung gewonnenen ersten Preis eines Radiowettbewerbs zu verdanken und dient nun der sinnigen Zierde des Kurortes

Die attraktiven Bergbahnen von Celerina

Das Transportunternehmen Celerina-Salauer AG bearbeitet eine Luftseilbahn nach Marguns, von der aus

La bière suisse est un vrai délice
Schweizer Bier ist etwas Gutes
La birra svizzera è di primissima qualità
Zwitsers Bier is waarlijk iets bijzonders
Cerveza suiza bebida deliciosa
Swiss Beer is really delicious
Schwyzer Bier isch öppis Guets



CONDITORE I

Willy's
TORTEN-
ein Begriff

Aus dem Fachgeschäft
Willy Unterdorfer-Imlig
Hammerstrasse 36, 4058 Basel
Telefon (061) 32 27 51

- Kunden empfehlen Willy's Torten
- ein prompter Service
- eine ausgezeichnete Qualität
- Verwendung bester Rohmaterialien

Tortenversand

Englisch in England

ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH • BOURNEMOUTH
staatlich anerkannt

Spezialkurse für das Hotel- und Gastgewerbe in Bournemouth

2. Oktober—28. Oktober 1967 4 Wochen Fr. 690.—
2. Oktober—4. November 1967 5 Wochen Fr. 847.—

25 Stunden Unterricht pro Woche

Einzelzimmer und Halbpension bei englischer Familie

Ausführliche Dokumentation und Beratung unverbindlich von unserem Sekretariat ACSE, 8008 Zürich, Seefeldstrasse 45
Telefon (051) 47 79 11, Telex: 52529

Lampenschirme

neu überziehen, anfertigen, sehr günstig

Deli-Lampen

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

Lugano

Hotel direkt an der Qualpromenade in bester Lage von Lugano

ab sofort abzugeben

Nolwendiges Kapital zur Inventurübernahme 190 000 Franken. Langjähriger Vertrag möglich.

Interessenten wollen sich bitte melden unter Chiffre LU 1273 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Stets lebende Krustentiere für Ihre Gäste

Hummer u. Langusten-Viviers-/Aquarien

Gediegene, attraktive Ausführung für den Gästeraum. Standardausführung: bestehend aus Schaubecken mit Nurglasfronten, Gestell mit Kühl- und Filteranlage, sofort betriebsbereit. Platzbedarf 160x40 cm, notwendig für Anschlüsse nur eine Steckdose.

Als Spezialfirma mit langjähriger Erfahrung im Bau und Unterhalt von Meerwasseraquarien sind wir in der Lage, jegliche Spezialwünsche zu erfüllen.

TROPICAL-FISHER-CENTER, LUZERN, Spezialhaus für Meerwasseraquaristik
E. Kopp, Habsburgerstrasse 26, 6000 Luzern, Telefon (041) 21 82 85

HOTEL =

ältestes Treuhandbüro für Kauf, Verkauf, Miet, Pacht, Umbau + Renovierung von Gebäuden des Gastgewerbes. Seit 1905

WILHELM BÜREN
Seidengasse 20
8001 Zürich
Tel. 051 23 63 64

Suche leitende Stelle in Hotel

Zürich und Umgebung

Gründliche Ausbildung im In- und Ausland. Fähigkeitsausweise A und B.

Veränderung erwünscht auf Frühjahr 1968.

Angebote sind zu richten unter Chiffre ZU 2785 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Im Gasthof Zur Herberge in Teufenthal AG sind infolge Umbau zu verkaufen:

- die ganze, gediegene und in gutem Zustande befindliche
- Tisch-, Stuhl- und Bankgarnitur der Teufenthaler-Stube
- Hotelkochherd Maxim mit 4 Rechteck- und 3 Rundkochplatten
- einige Beleuchtungskörper und anderes.

Sich melden an Immobilien AG, Telefon (064) 45 10 77.

Reklame-Verkauf!

500 Küchenschürzen

Halbleinen, rot oder blau kariert, mit Latz

Telefon (041) 2 55 85 per Stück nur Fr. 6.90

Abegglen-Pfister AG Luzern

Tessiner Chronik

Frühjahrsaison mit neuen Frequenzspitzen

sa. Die Ergebnisse der diesjährigen Frühjahrsaison (März bis Mai) widerspiegeln sich in den nachstehenden neuen Frequenzspitzen: 198 237 (im Vorjahreszeitraum 197 132) Ankünfte und 787 793 (i. V. 778 261) Übernachtungen. Dieses Resultat wird als gut bezeichnet und ist um so besser als die Witterungsverhältnisse ungünstig waren und die Übernachtungen der sogenannten berufsständigen Aufenthalter um fast 8000 gefallen sind. An diesem Erfolg hatten vor allem die Schweizer Gäste Anteil, deren Übernachtungen von 296 243 auf 311 323 anstiegen, während sich jene der ausländischen Gäste von 452 862 auf 454 570 erhöhten. Stark war der Rückgang der englischen Gäste (von 44 700 auf 35 300 Übernachtungen) und jener aus Frankreich (von 27 000 auf 24 700). Zugenommen haben die Übernachtungen der Gäste aus Deutschland (von 226 500 auf 230 500), Italien (von 41 200 auf 48 500) und aus den USA (von 16 400 auf 18 000). Die Bezirke Lugano, Bellinzona, Mendrisio, Maggiate, Riviera und Blenio wiesen rückläufige Übernachtungszahlen auf. Zugenommen haben aber die Übernachtungen im Leventinatal und besonders stark im Bezirk Locarno (von 125 900 auf 134 200). Die Zahl der geöffneten Betriebe steigerte sich gegenüber dem Vorjahreszeitraum von 754 auf 812 und die Zahl ihrer verfügbaren Betten von 21 200 auf 23 039. Demzufolge fiel die Bettenbelegung im kantonalen Mittel von 39,9 auf 37,2%. Die mittlere Aufenthaltsdauer verminderte sich von 3,9 auf 3,8 Tage.

Carl verlangt bessere Strassenzufahrt

Der Höhenort Carl ob Faido im Leventinatal hat sich in letzter Zeit sowohl während des Winters als auch zur Sommerzeit touristisch ständig weiterentwickelt. Mit Hilfe des Verkehrsvereins ist die Schneeräumung der Zufahrtsstrasse verbessert worden. Die Strasse selbst erfordert aber noch bedeutende Verbreiterungen und Verbesserungen, um den zunehmenden Verkehr bewältigen zu können. Wenn das nicht geschieht, ist sogar der öffentliche Postautodienst gefährdet. Der Verkehrsverein hat sich deshalb anlässlich seiner letzten Jahresversammlung mit einem dringlichen Appell an die Kantonsregierung gewandt, hierfür unverzüglich das Nötige vorzunehmen.

Zunehmender Tourismus in Cardada

In das Gebiet von Cardada ob Locarno führt seit fast 15 Jahren eine Luftseilbahn von Locarno-Monti aus. Diese hat bisher über 2 Millionen Passagiere befördert, bei einem Jahresmittel von über 150 000 Personen. An der Bergstation befindet sich ein Verandahotel, und ständig werden auch neue Ferienhäuser in dieser Gegend gebaut.

Die Bergwanderungen des Verkehrsvereins von Lugano

Auch dieses Jahr haben die vom Verkehrsverein von Lugano unter kundiger Führung für die Kurgäste kostenfrei veranstalteten Bergwanderungen den gebührenden Zuspruch erhalten. Sie finden jeden Donnerstag bis zum 29. September statt. Die Touren führen diesmal sowohl in die Berggegend unmittelbar bei Lugano als auch ins Malcantone und ins Mendrisiotto.

La Foire régionale des vins d'Alsace a accédé à sa majorité

Le 4 août, Colmar inaugura la XXe Foire régionale des vins d'Alsace, dont les festivités se sont poursuivies jusqu'au 15 août inclus, accompagnées d'un programme alléchant. Quoi de plus tentant pour les vacanciers et les « aotidiens » séjournant dans la région ? Avoir le loisir de procéder à des dégustations approfondies. Juger au palais des vins légers ou capiteux, secs, doux ou liquoreux. Apprécier tour à tour; sylvaner, pinot, riesling, muscat, tokay, et clôturer par un gewürztraminer. Un léger brin d'euphorie est bien excusable en de tels jours de liesse.

Mais revenons au déroulement de cette grande première. De hautes personnalités d'un rayon fort étendu n'ont pas manqué de répondre à l'invitation du comité d'organisation de la foire. Il appartenait aux animateurs de faire le point. Tout d'abord, le maire de Colmar, puis M. Wolff, commissaire général de la foire, enfin M. Hommel, ambassadeur à Paris du Grand Duché de Luxembourg, qui déclara ouverte cette 20e foire aux vins.

L'on se rendit ensuite dans la salle de dégustations transformée en village alsacien et ce fut au tour de M. René Dopff, président des producteurs négociants du vignoble alsacien, de faire l'éloge en particulier du millésime 1986.

Chacun des orateurs mit l'accent sur l'un des nombreux problèmes: le bilan des résultats acquis, les

espoirs fondés sur le proche avenir, l'affrontement sans appréhension aucune des crus du terroir parmi les produits concurrents dans le Marché commun.

Enfin, la nécessité qui s'impose d'abandonner l'emplacement actuel de cette exposition lequel est devenu trop restreint. Installer sur un terrain beaucoup plus vaste à seule fin de répondre au nombre sans cesse croissant des exposants. Le choix est fait. Il se situe à la périphérie nord de la ville. Bientôt des installations ultramodernes se dresseront là sur un périmètre de 10 hectares. Certes, l'implantation de la foire en dehors de la cité sera bien accueillie. Son adolescence a pris fin. Elle accède à sa majorité dans de brillantes conditions et toute prête à prendre un nouvel élan. Pour sûr, l'on s'efforcera de lui conserver son caractère antérieur, son cachet exclusif qui lui seyait si bien.

Tout de même, gageons que les anciens, les aînés, plus sentimentaux qu'on ne le suppose, renonceroient avec tristesse au charme si étreignant qui en émanait et qui commençait régulièrement à vous subjuguier lors de la cérémonie tenue dans la salle historique de l'ancienne douane aux splendides vitraux, le vin d'honneur servi dans cette halle aux vins aux décorations si pittoresques... et la suite une page à tourner.

Sous le coup de midi, l'on s'en fut au Grand Hôtel, situé aux Trois Epis, où a lieu le banquet traditionnel.

Totentafel

Kandersteg trauert um Hans Bohny, alt Hotelier zum Adler

Wiederum ist tiefes Leid über das Hotel Adler herein gebrochen. Knapp 3 1/2 Monate nach dem tragischen Unglück, das seinem Schwiegersohn in Nikosia widerfuhr, starb an den Folgen einer Herzschwäche Hans Bohny-Iseli. Mit Vater Bohny verliert der Kurort Kandersteg einen ehemaligen Hotelier von altem Schrot und Korn, eine markante Persönlichkeit, die dank ihrer ruhigen besonnenen Art, ihrem offenen ehrlichen Wesen unzählige treue Freunde im In- und Ausland gefunden hat.

Geboren am 31. Januar 1894 auf Achern, Frutigen, wuchs er, zusammen mit zwei Geschwistern, auf. Seine Eltern betreuten während den Sommermonaten das Berghotel Schwarzenbach; der Vater baute während jener Zeit das Hotel Adler. Das Gastgewerbe sollte auch zum Lebensinhalt von Hans Bohny werden. Nach Schulaustritt besuchte er eine Handelsschule in Biel und holte sich später in England die für den Fremdenverkehr notwendigen Sprachkenntnisse. Zurück aus der Fremde, betrieb der junge Mann mit seinen Geschwistern und einer Tante den Adler in Kandersteg. 1919 führte er Anna Iseli zum Traualtar. Der glücklichen Ehe wurde eine Tochter

geschenkt. Gemeinsam übernahm nun das Ehepaar Bohny die Leitung des aufstrebenden Hotels, dem man 1926 durch einen grosszügigen Ausbau die heutige Gestalt verlieh. Seine Geschäftstüchtigkeit gestattete es Hans Bohny, die schwierigen 30er Jahre schadlos zu überbrücken und das Haus stets zeitgemäß zu präsentieren. Inzwischen half auch die Tochter Ruth tüchtig im Betrieb mit. Als sie in Alexander Fetzer ihren Lebenspartner fand, übergab Vater Bohny seinem Schwiegersohn das Hotel, zumal ihm seine Gattin durch den Tod entrissen worden war. Jetzt gönnte sich der Verstorbene Ruhe und Erholung und erlaubte sich, seinen Hobbies zu fröhnen. Als passionierter Jäger und als leidenschaftlicher Fotograf war er mit der freien Natur verbunden, Das Beobachten der Tiere in den Alpen war für ihn ebenso wichtig wie die Jagdbeute selbst. Wie freute sich Vater Bohny noch letztes Jahr, als er mit seinen Lieben das 90jährige Bestehen des Hotels Adler feiern durfte.

Seit einiger Zeit machte ihm seine Gesundheit zu schaffen, vorab das Herz wollte nicht mehr so recht. Während eines Ausflugs mit seiner Schwester nach Bern hat es vollends aufgehört zu schlagen. Erschüttert stehen wir an der Bahre eines Menschen, der uns aus seiner reichen Erfahrung unendlich viel geben konnte. Seine wohlgemeinten Ratschläge werden uns fehlen.

W. Schär

Quel changement de décor en l'espace d'une année. L'on se trouve dans un cadre totalement rénové et aménagé de façon remarquable. Après renseignements, l'étonnement s'explique aisément. Changement de propriétaire assurément. Le nouveau titulaire est de taille. Le Grand Hôtel ne pouvait être confié en de meilleures mains lorsque l'on connaît, et que l'on a eu tout le temps, d'apprécier l'homme dynamique qu'est M. René Riehm lequel mène à présent de front, en tant que directeur général et administrateur, le Terminus Gruber, le Grand Hôtel, tous deux 4 étoiles, Place de la Gare à Strasbourg, le Terminus Bristol, 3 étoiles à Colmar, auquel il convient bien entendu d'ajouter le Grand Hôtel, aux Trois Epis.

Ce dernier aura bientôt sa propre piscine spacieuse ou l'on pourra évoluer hiver comme été. En bref, tout à sa portée: grand confort, air pur, vue unique sur la plaine d'Alsace, calme reposant, table excellente et des attractions diverses.

Le repas comportant 300 couverts fut de très grande classe.

Au dessert, l'on entendit M. Schwindenhammer, président de la chambre de commerce de Colmar, puis Me Hammel, ambassadeur, qui célébrèrent en termes choisis la qualité des vins d'Alsace et rendirent hommage au mérite de la viticulture. A. M. Marcel Wolff et ses subordonnés, nos bien sincères félicitations pour l'organisation impeccable de cette journée.

Georges Liégeois

L'Alsace gastronomique

Lorsque les clients et les habitués d'un excellent restaurant apprennent le départ définitif de son propriétaire, ils verseraient presque une larme de regret. Quel sera son successeur? Sera-t-il un homme de métier? Sera-t-il à la hauteur? et combien d'autres questions se posent.

Ce fut le cas lorsque le titulaire de l'excellente table du restaurant réputé, « Le Crocodile », à deux pas de la Place Kléber à Strasbourg, passa la main.

Empressons-nous d'affirmer que son choix fut des plus heureux. Les deux frères Bernard et Jean-Pierre Hollaender ont pris le relais et sont à la tête de cette maison depuis environ un an.

L'un et l'autre à l'auréole de la trentaine, disposent d'un très bon bagage professionnel, se sont mis courageusement au travail dans le but essentiel de maintenir le bon renom du Crocodile.

Comme c'était à prévoir, il y a eu des hésitations au début de la part de certains gastronomes et connaisseurs. Les uns se sont mis à table, soupçonneux, méfiants. Malgré leurs exigences assez fondées, rien d'anormal à constater, mais au contraire tout parfaitement au point comme par le passé: accueil, plats des mieux soignés et préparés par le même chef, lequel était toujours là. La cause était gagnée. La fréquentation ne tarda pas à reprendre son cours normal. La grande carte comme celle des vins demeurent toutes deux éblouissantes. Il va sans dire que les

Hans Tschumper empfiehlt:

Hans Tschumper - der bekannte Küchenchef der Haco Gümlingen.



Eiskaffee

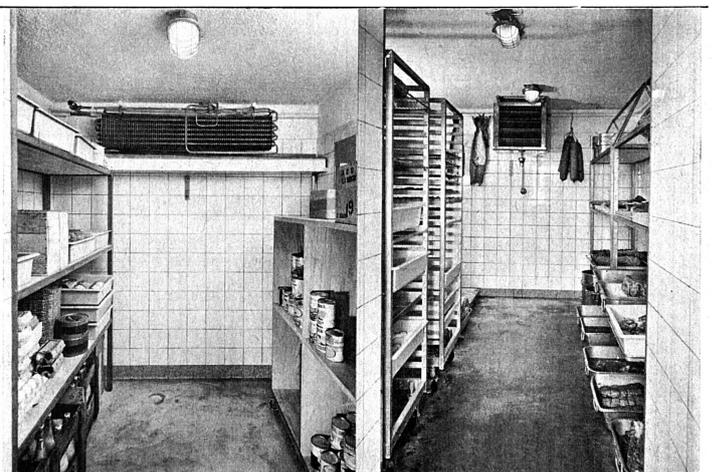
Nehmen Sie zwei Kugeln neutrale oder Vanille-Glace und bestreuen Sie diese mit einem Kaffeelöffel Mocafino. Kneten Sie das Ganze mit einer Gabel, denn auch in Glace löst sich Mocafino sofort auf. Füllen Sie diese Mischung in einen Eisbecher ein, und garnieren Sie mit einer mit wenig Mocafino bestäubten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



Kücherräume mit natürlicher und forcierter Luftumwälzung

50 Jahre Vertrauen

Die Autofrigo AG hat seit ihrer Gründung über 50 000 Kühlanlagen gebaut, und täglich kommen neue dazu. Darin kommt das Vertrauen zum Ausdruck, das ihr aus allen Kreisen der Industrie und des Gewerbes entgegengebracht wird. Unser erfahrener Stab an Ingenieuren und Technikern behandelt jede Anlage individuell nach den neuesten Erkenntnissen der modernen Kältetechnik. Als Konstrukteure sind wir in der Lage, jedes Kälte- und Klimatisierungsproblem einwandfrei zu lösen und für jeden Fall eine zweckentsprechende und wirtschaftlich arbeitende Anlage zu liefern.

Für jeden Kältebedarf

Autofrigo AG 8052 Zürich Schaffhauserstr. 473
Telefon (051) 48 15 55
Vertretungen und Servicestellen in: Basel, Bern, Biel, Charrat, Chur, Fribourg, Genève, Lausanne, Lugano, Luzern, St. Gallen.



spécialités alsaciennes figurent en bonne place. Il s'y ajoute aussi les crustacés durant la saison. Le cadre est demeuré intact et l'on se plaît à admirer le grand tableau signé du maître Grisoni représentant une scène strasbourgeoise des temps moyenâgeux, à la droite l'ombre de la tour Saint-Pierre le Jeune, au centre les divertissements populaires et sur la gauche: un arracheur de dents hissé sur son estrade avec un patient à sa merci.

En vérité, un lieu bien reposant que le Crocodile, figurant au sommet des restaurants du Guide Michelin, et où on peut avoir l'assurance de faire un excellent repas en très bonne compagnie. G. Liégeois

Manifestations

Les « secrets » de la TV en couleurs au Comptoir suisse

Radio... Télévision! Deux éléments essentiels de la vie moderne. C'est pourquoi, une fois encore, le 48e Comptoir suisse - au nombre de ses attractions essentielles -, grâce à ses studios spécialisés, dûs à l'étroite collaboration de la radio suisse romande et de la télévision suisse romande, aura le privilège d'innover et d'instruire. Dans le domaine technique, c'est sur les réalisations industrielles qu'on met l'accent, en stéréophonie, sur la qualité du son qui atteint à l'excellence, sans négliger l'ébénisterie adaptée aux styles des habitations.

Vingt ans après...!

Un brillant anniversaire s'inscrit désormais aux annales prochaines du Comptoir suisse de 1967. Il y a en effet 20 ans, - ce fut en 1947 -, que la Foire de Lausanne, la première en Suisse, ouvrit dans notre pays un « Pavillon de la TV », ce fut celui de la TV française, avec la collaboration d'un car de la Radiodiffusion française. Nous en étions aux premières heures de ce nouveau moyen d'expression, 1967, le Comptoir suisse fera désormais le point en une matière capitale: le passage du « noir et blanc » au domaine de la couleur.

Il est un sentiment assez général: comment se fait-il que nos petits écrans ne diffusent pas encore des émissions en couleurs, alors qu'au début d'avril 1967, lors de son assemblée générale à Berne, l'Union suisse des installateurs concessionnaires en radio et TV traita de l'avènement prochain de la TV en couleurs. En avril encore, à Montreux, lors de « La Rose d'Or », ce furent, pour les spécialistes, certaines démonstrations de programmes en couleurs.

La TV... en bikini!

A l'image de la femme la plus charmante, la TV n'a rien à cacher. C'est ce qu'elle fera à Beaulieu, en septembre. Elle démontrera que la technique possède encore certains secrets, elle les révélera, elle les fera comprendre dans l'intérêt de tous. Les normes de la TV en couleurs agitent l'opinion. Le choix des systèmes en « noir et blanc » avait déjà fait l'objet de semblables discussions, il y a quinze ans. En Europe, la TV monochrome est exploitée selon huit systèmes parfaitement différents. Il est normal que les procé-

dés de transmission de la couleur soient aussi variés. Un fait est clair: l'adaptation de nos émetteurs a commencé, celle de nos récepteurs se poursuit, des studios seront équipés, dans un certain avenir, pour la lecture de films et de bandes magnétiques en couleurs. La mise en service des studios définitifs n'est pas encore déterminée dans le temps.

Informor, présenter, vulgariser

En 1947, lorsque le Comptoir suisse présenta le premier pavillon de la TV en « noir et blanc », ce fut la grande nouveauté, qui souleva un peu de scepticisme! 1967, le Comptoir suisse franchit un pas décisif, en orientant chacun sur le problème de la couleur, ses difficultés, mais aussi ses promesses, mieux ses réalisations! Car les coloris du petit écran vont pénétrer dans le secteur commercial. Quand? Le Comptoir suisse permettra justement de s'orienter sur les délais nécessaires pour la mise au point pratique de tous les détails, il fera œuvre de précurseur en la matière! Il mettra l'accent sur les réalisations acquises, les pas qui restent à franchir, il dira également que la « couleur » ne supprimera jamais le « noir et blanc »! Les procédés actuels et futurs seront commentés, divulgués, car il est essentiel de démontrer où nous en sommes et ce que nous aurons. SP.

Septembre musical de Montreux 1967

Le Septembre musical de Montreux, ce « great event » de l'année artistique, déroulera ses fastes du 2 septembre au 1er octobre prochains. Son directeur artistique, Manuel Roth, a préparé, pour cette 22e saison, un programme dont la tenue et la haute valeur ne le céderont en rien à celles des précédentes.

L'orchestre de la Suisse romande, sous la direction de Jean Martinon, avec le violoniste Isaac Stern comme soliste, ouvrira le Septembre musical 67. Puis, à cinq reprises, le réputé Orchestre symphonique de Radio Cologne, nouveau venu à Montreux, se présentera, à l'effectif de 113 musiciens, sur le podium du Pavillon. Il sera successivement dirigé par Christoph von Dohnanyi son chef en titre ainsi que par Wolfgang Sawallisch, William Steinberg, Mario Rossi, Jascha Horenstein.

Les solistes de toute grande classe engagés par Manuel Roth seront, pour les concerts de l'Orchestre symphonique de Radio Cologne, les violonistes Henry Szeryng, Zino Francescatti et Nathan Milstein, les pianistes Van Cliburn et Robert Casadesu.

Nouveau venu également au festival de Montreux, le Grand Orchestre symphonique de la Radiodiffusion polonaise assurera six concerts. Cet ensemble, fort de 110 musiciens, sera placé deux fois sous la baguette de son chef titulaire, Jan Krenz, deux fois sous celle de Paul Kleckli et, pour les deux autres concerts, sous celles de Thomas Schippers et Roberto Benzi. Les solistes en seront les pianistes Julius Katchen, Nikita Magaloff, Wilhelm Kempff et le violoncelliste Pierre Fournier.

Deux des concerts du Grand orchestre symphonique de la Radiodiffusion polonaise se donneront avec le concours du célèbre Chœur de la Philharmonie de Cracovie, lequel participera, le 27 septembre, à l'exécution de la « Messe du Couronnement » de Mozart et de « Stabat Mater » de Szymanowski. Lors du concert

du 1er octobre, on l'entendra encore dans le « Requiem » de Brahms et une « cantate » de J. S. Bach.

Il est encore trop tôt pour parler des œuvres purement orchestrales qui figureront aux programmes toujours très variés et fort éclectiques du Septembre musical de 1967.

Quant aux habituels concerts de musique de chambre de Vevey, ceux-ci seront annoncés ultérieurement, de même que les 4 concerts de Jeunes solistes au Théâtre du Casino.

Am 48. Comptoir Suisse: Der offizielle Pavillon ist dieses Jahr Spanien gewidmet

Am 9. September werden sich die Pforten der 48. nationalen Herbstmesse von Lausanne öffnen. Der Ehrengast der diesjährigen Messe ist Spanien, dessen offizieller Pavillon am Haupteingang der Ausstellung, im Rahmen des Comptoir Suisse, den ganzen Liebreiz dieses Landes widerspiegelt, die südlichen Landschaften mit ihren Olivenbäumen, ihrem Obst, ihren Weinbergen und ihren tropischen Pflanzungen, die Städte Granada, Cordoba, Sevilla, die weiten Gebiete des mittleren Landesteils, Andalusien, die Ebenen von Valencia, Murcia, das Ebrothal, wie auch die Reichtümer des atlantischen Nordwestens und der Gegend von Bilbao. Auch die grossen Städte Madrid, Barcelona, Malaga, die Fremdenverkehrszentren der Balearen und der Kanarischen Inseln finden in diesem offiziellen Pavillon gebührende Erwähnung.

Der Besucher wird sieben verschiedene Sektoren entdecken, deren jeder eine auf die Hauptmerkmale der spanischen Provinzen angepasste Dekoration bieten wird. Diese Sektoren werden die Textilien, die Schmucksachen, die kleine Mechanik, die Keramik, Holz und Mobiliar, Handwerk, Gewerbe und Fremdenverkehr ins Blickfeld stellen, ohne die erstaunlichen Produktionsquellen der Landwirtschaft und des Wein- geländes gewisser Gebiete ausser acht zu lassen.

In mittelbarem Zusammenhang zum eigentlichen Ehrenpavillon ist darauf hinzuweisen, dass die spanische Beteiligung in Beaulieu vervollständigt wird durch die Eröffnung eines Grillrooms, eines typisch spanischen Restaurants, das der Verantwortung eines eigens aus Spanien hergereisten berühmten Küchenchefs unterstellt ist. Dieses Restaurant wird zu bestimmten Tageszeiten durch Produktionen von Gitarrespielern und Tänzern belebt.

Der offizielle Tag Spaniens, am Montag den 11. September, wird unter dem Präsidium Sr. Exz. Juan Pablo de Lojendio stehen, Marquis von Vellicsa, des Gesandten Spaniens in der Schweiz.

Geschäftliche Mitteilungen

(Ohne Verantwortung der Redaktion)
Dynamik als Tradition
Schweizer & Cie., Thun
 feiert ihr 125jähriges Bestehen
Einweihung der neuen Betriebsgebäude in Heimberg
 Eineinvierteljahrhundert ist es her, seit in Thun das Ehepaar Jakob und Magdalena Schweizer-Hofer

Die PAHO gibt Auskunft

Kontrollurlaub

Versicherte, die bei Eintritt der Arbeitslosigkeit die Stempelkontrolle nicht sofort beginnen wollen, verlangen beim kantonalen Arbeitsamt des Wohnortes einen Kontrollurlaub (so zum Beispiel bei Heimarbeit, unbezahlten Ferien, bei Ortsabwesenheit, Besuch bei Verwandten, Unpässlichkeit ohne ärztliche Hilfe, usw.).

Die erhaltene schriftliche Bewilligung des Arbeitsamtes ist der Kassenverwaltung zuzustellen.

Wer ohne diesen Kontrollurlaub es unternimmt, Stempeln zu gehen, läuft Gefahr, bei späterer Anmeldung zum Taggeldebezug für einige Zeit in der Anspruchsberechtigung eingestellt zu werden.

einen kleinen Spezzereilanden eröffnete. Das Geschäft wurde zum Grundstock der bekannten Handelsgesellschaft Schweizer & Cie., eines der ältesten privaten Grossisten-Unternehmen des Kolonialwarenhandels in der Schweiz.

Die blühende Firma wird heute von der vierten und fünften Generation geleitet. Bis vor kurzem war sie in Thun domiziliert, doch zeigte es sich, dass die bisherigen Räumlichkeiten zu eng geworden waren für ein Unternehmen, in welchem die Dynamik zur Tradition geworden ist. So sahen sich die Firmeninhaber gezwungen, einen Neubau zu erstellen. Der Platz dazu fand sich in Heimberg nahe Thun, und daraufhin erhielt der Architekt Livio Colombi, Thun, den Auftrag, ein zentrales Betriebsgebäude mit Lager und Büros, das 48 000 Kubikmeter ungebauten Raumes umfasst, sowie eine neue Tankanlage zu projektiert.

Vor kurzem nun wurde im Rahmen einer schlichten Feier das eue Betriebsgebäude eingeweiht. Zahlreiche Gäste - Geschäftsfreunde, Vertreter von Behörden und Presse - fanden sich in Heimberg ein, wo sie vom Seniorchef, H. Friedli-Schweizer, aufs herzlichste begrüsst wurden. Durch die konsequente Palettisierung sämtlicher Waren konnte ein rascher und rationaler Warenumschlag erzielt werden.

Erstauslich vielseitig ist die Tätigkeit des Unternehmens. Als Grossist, vornehmlich als Belieferer der Toura-Lebensmittelläden im Kanton Bern und im Deutschschweizerischen, schlägt es jährlich 45 000 Tonnen Waren um, und zwar mit einem von 100 auf 70 Personen reduzierten Angestelltenstab. In den letzten beiden Jahren konnte der Umsatz um nicht weniger als 50% erhöht werden, was nicht zuletzt auf die stete Erweiterung und Vervollständigung des nun gegen 4000 Artikel umfassenden Sortiments zurückzuführen ist. Beispielsweise kamen 1965 zu den Lebensmitteln und den Nonfood-Artikeln, Frischwaren hinzu, vor allem Obst und Gemüse. Heute hält die Schweizer & Cie. ständig rund 3 Millionen Kilogramm Waren am Lager.

Zu vermieten, evtl. Gérance

modernst eingerichtete

alkoholfreie Café-Bar

in Kantonshauptort der Ostschweiz, gute Existenz für Mutter mit Tochter. Fr. 10 000.- für Pachtübernahme erforderlich.

Offerten mit Referenzen unter Chiffre 42912-42 an Publicitas AG, 8000 Zürich.

Zu verkaufen

bekanntes, neu renoviertes

Hotel

gute Mittelklasse, an der waadtländischen Riviera mit grossem Umschwung und herrlichem Blick auf den Genfersee und die Alpen.

Auch geeignet für Kurhaus, Klinik oder Altersheim.

Finanzkräftige Interessenten - keine Vermittler - belieben, sich unter Chiffre 9989-42 an die Annoncen-Expedition Publicitas AG, Bahnhofstrasse 39, Zürich 1, zu wenden.

Spannteppiche und Maschinenteppeche

für Hotels, Gaststätten in grossen und kleineren Métragen mit kleinen, kaum ersichtlichen Werkflecken zu stark reduzierten Preisen laufend abzugeben.

Anfragen mit genauen Längen und Breiten sowie Farbansichten sind zu richten unter Chiffre SM 1466 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Neuerbaute, gemütliche

Gaststätte

(4 km von der Schweizer Grenze entfernt, in kleiner deutscher Industriestadt am Oberrhein)

zu verpachten

Gastraum mit Nebenzimmer (60 Sitzplätze) und Küche gut eingerichtet.

Sehr gut geeignet als Spezialitätengaststätte.

Interessenten melden sich unter Chiffre ZV 1441 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

A remettre

(évent. à louer)

hôtel-café-restaurant

de moyenne importance, situé au centre d'une ville touristique de Suisse romande.

Convendrait plus particulièrement à couple du métier.

Faire offres sous chiffre P 3572 N à Publicitas S.A., 2001 Neuchâtel.

Wodka RELSKY



Agence générale:
Schmid & Gassler
 Genève

Verzinkte Kessel

Occasion, 50 l. mit Deckel und Henkel, für Küchenabfälle usw. Fr. 13.80, saubere Fr. 16.80, H. Lüthi, Fässer, 3554 Signau BE, Telefon (035) 713 27.

Umständehalber (Todesfall) ist per 1. Oktober 1967 in Industrie- und Badeort Nähe Zürich bestebekannter

Gasthof (Speise- und Weinrestaurant)

mit 32 Gastbetten, alle Zimmer mit Warm- und Kaltwasser, mit Wirtewohnung, heimelig eingerichtet, zentrale Lage, Jahresumsatz ca. Fr. 380 000.-, an initiativen, sympathisches und gut ausgewiesenes Wirt-ehepaar mit mehrjähriger Praxis

zu verpachten

Qualifizierte Bewerber (Küchenchef oder Metzger mit Freude an der Gastronomie) haben die Chance, einen Betrieb mit nachweisbar guter Rendite zu übernehmen.

Anfragen bitte unter Chiffre GA 1300 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Ticino

Hotel Garni con Bar e Ristorante

(in forma di S.A.) lavorante tutto l'anno, molto ben avviato e con possibilità di sviluppo, situato nella migliore posizione di importante località, in immobile di moderna costruzione, è offerto

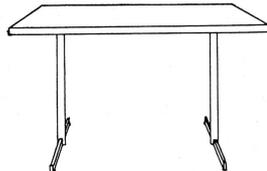
in vendita

per settembre/ottobre 1967. Entrano in considerazione esercenti-albergatori svizzeri o stranieri domiciliati (preferibilmente coniugi) in possesso di certificati professionali e parlanti correntemente italiano. La vendita si fa mediante cessione totale (o parziale) delle azioni. Gerenza non esclusa.

Interessati disponenti di capitale, con certificati e referenze, si rivolgano a cifra TG 1516 a Hotel-Revue, 4002 Basilea.

Der Stuhl

entworfen von Prof. Moser. Sitzzarge, Hinterfüsse und Kopfstück massiv gebogen, Sitz Rohrgelächte natur. Der Stuhl für gehobene Ansprüche.



Modell Nr. 1/256

HORGEN-GLARUS

AG Möbelfabrik Horgen-Glarus
 8750 Glarus 058/5 20 91

ASCO

Mitteilungen des Verbandes Schweizerischer Konzerlokalinhaber
Sekretariat: Drusbegerstrasse 32, 8053 Zürich

Der «Werkvertrag für Orchester und musikalische Formationen» ist textlich den Vorschriften des eidgenössischen Arbeitsgesetzes und den Sonderbestimmungen für Unterhaltungsmusiker in Gastbetrieben angepasst worden. Wir empfehlen unsern Mitgliedern die Verwendung dieses Vertrages; er kann beim ASCO-Sekretariat bezogen werden.

Die Ferienzeit geht ihrem Ende entgegen. Bereits besaf sich der ASCO-Vorstand wieder mit aktuellen Verbandsaufgaben, über die wir zu gegebener Zeit an dieser Stelle kurz berichten werden.

Immer wieder stellen wir fest, dass die ASCO selbst in Kreisen der Unterhaltungsbranche nicht bekannt ist. Interessenten, die uns ihre Adresse bekannt geben, erhalten gerne und unverbindlich jede gewünschte Auskunft über unsern Berufsverband.

Bereits seit dem Jahre 1912 ist Schweizer & Cie. Grossist für Esso-Treibstoffe und Mineralölprodukte. In den vergangenen Jahren hat sich auch dieser Geschäftszweig erheblich ausgeweitet, weshalb eine neue Grosskanalanlage mit einem Fassungsvermögen von rund 8 Millionen Liter erstellt wurde.

Der Mineralölabteilung eine Verkaufsabteilung für Flüssiggas angegliedert worden, die über eine eigene Abfüllanlage verfügt. Zudem führt Schweizer & Cie. eine Abteilung, die sich in der Hauptsache mit dem Vertrieb von chemisch-technischen Produkten, wie Farben, Bautenschutz- und Holzschutzmitteln, befasst.

So funktionieren die «Wera»-Luftbefeuchter

Die «Wera»-Luftbefeuchter Typ BH-IV werden in der Raummitte oder dort, wo es die bestehenden Raumverhältnisse erfordern, an der Decke mit einer speziellen Vorrichtung aufgehängt.

Sie arbeiten nach dem Zerstäuberprinzip. Durch die Rotation der Luft- und der Wasserzerstäuberpumpen wird das Wasser aus dem Behälter auf die beiden Schleuderflächen hochgepumpt und gegen den Lammellenkranz des Abstreifers geschleudert. Während die groben Wasserpartikel in den Behälter zurück laufen, wird der feine Wassernebel von der angesogenen Raumluft erfasst und strahlenartig nach allen Seiten in den Raum zerstäubt. Die in der Luft schwebenden Staubteilchen werden in den Luftfiltern zurückgehalten. Dank der intensiven Luftumwälzung wird eine absolut tropfenfreie Vernebelung und eine gleichmässige Raumbefeuchtung garantiert. Der Apparat arbeitet ohne Wasserverteil. Er verbraucht nur so viel Wasser als dem Raum zur Befeuchtung zugeführt wird. Die Speisung des Behälters mit frischem Wasser erfolgt über den Wasserzuleitungsanschluss. Automatisch steuert der eingebaute elektrische Niveauschalter den Wasserzufluss über ein Magnetventil und reguliert zugleich das Wasserniveau im Behälter. Die Raumluftfeuchtigkeit wird durch einen Raumhygrostat automatisch gesteuert. Ist die gewünschte Luftfeuchtigkeit erreicht, schaltet der Motor und damit die Wasserzerstäubung und Luftumwälzung aus. Beim Absinken der Feuchtigkeitsgrenze wird der Apparat wieder in Betrieb gesetzt.

Der Luftbefeuchter Typ BH-IV kann zusätzlich mit einer automatischen Spül- und Entleereinrichtung ausgerüstet werden: Typ BH-IV-S. Sobald der Apparat ausgeschaltet wird, entleert sich der Wasserbehälter über das Entleerungs-Magnetventil. Gleichzeitig wird der Wasserbehälter mit Frischwasser aus der Leitung ausgespült. Die sich im Behälter angesammelten feinsten Staubteilchen werden in die Kanalisationsgeschwemm. Der Spülvorgang wird durch ein Verzögerungsrelais gesteuert und kann nach Einstellung der gewünschten Dauer zwischen 1-5 Minuten gewählt werden. Der Behälter entleert sich und wird dadurch automatisch gereinigt. Während der Apparat ausgeschaltet ist, bleibt das Entleerungsventil offen. Selbst bei längerem Stillstand des Befeuchters ist kein Geruch wahrzunehmen. Für die Installation der Spül- und Entleereinrichtung ist ein Kanalisationsanschluss in der Nähe von Vorteil.

Verschiedenes

Luftseilbahn Lungern-Schönbüel

Die Luftseilbahn Lungern-Schönbüel erreichte im Monat Juli dieses Jahres gegenüber demselben Monat 1966 eine Frequenzsteigerung von 33%. Dieses Resultat stellt die absolute Spitzenfrequenz während einer Sommersaison seit Bestehen des Unternehmens dar. Vergangenes Jahr verzeichnete die Luftseilbahn im Monat Juli 31 500 Berg- und Talfahrten, im Juli 1967 haben 41 800 Personen die Bahn benutzt!

Junger Barman

sucht Stelle in guter Dancing- oder Hotelbar, in Wintersaison oder Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 32 090-42 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

Schweizer

Kellner

sucht Stelle. Französisch, Englisch sprechend. Nur Dancing, Bern Oberland bevorzugt. Stellenantritt ab 1. November 1967.

Offerten unter Chiffre KE 1501 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Rekordmonat der Männlichenbahn

Das schöne und warme Sommerwetter dieses Jahres hat sich auf die Frequenzen der Luftseilbahn Wengen-Männlichen sehr vorteilhaft ausgewirkt. Wie die Betriebsleitung in Wengen meldet, wurden im Monat Juli total 23 310 Personen befördert, was als absolutes Juli-Rekordergebnis seit der Eröffnung des Unternehmens im Jahre 1954 zu registrieren ist. Zum Vergleich seien hier die Zahlen der transportierten Fahrgäste während den beiden ersten Monaten nach der Verkehrsaufnahme angeführt. Im Juni 1954 waren es 3521 Benützer und im Juli des gleichen Jahres bereits deren 7829. Das heurige Julieresultat beweist erneut die Beliebtheit, deren sich das Männlichenplateau als Wandergebiet und Erholungsraum erfreut. Mmm.

Kostenverdoppelung für das Kongresshaus Lugano

Die für den Bau des grossen Kongresshauses in Lugano unbrüchlich mit 8 Mio Fr. veranschlagten Kosten haben sich inzwischen auf 16 Mio Fr. verdoppelt. Die Nachfinanzierung ist aber auf guten Wegen. Sie verteilt sich voraussichtlich mit 4,5 Mio Fr. auf ein Darlehen der Stadt, 75 000 Fr. auf die Ausschöpfung der Reserven des Verkehrsvereins, 2,3 Mio Fr. auf die Kursaalgemeinschaft und mit 110 000 Fr. auf die Hotelier. Es wird mit einer Amortisationsfrist von 30 Jahren gerechnet. Der auf 4-5 Jahre bemessene Bau sollte 1969 begonnen werden können. Bezüglich des Betriebsertrages zeigt man sich optimistisch angesichts der Tatsache, dass bereits die Restauration bei im Padiglione Conza veranstalteten Anlässen Überschüsse erbracht hat. Die Einsparungen der Kommissionen für Denkmal- und Naturschutz gegen den für das Kongresshaus vorgesehenen Platz neben der Villa Ciani im Stadtpark sind von der zuständigen Kantonsbehörde abgewiesen worden.

Rigi Kaltbad

kann auf eine seiner besten Wintersaisons zurückblicken. Die durch die Hotelserie Rigi getätigte Werbung wirkte sich nicht nur für das neue Hotelunternehmen erfolgreich aus, sondern für die ganze Rigi vor allem aber für Rigi Kaltbad, das eine überdurchschnittliche Hotelbesetzung aufzuweisen hatte. Von dem ganz erheblich gesteigerten Verkehr profitierte natürlich auch die Vitznau-Rigi-Bahn, die gegenüber früher mehrfache Frequenzen registrieren konnte. Einmal mehr ist damit der Beweis erbracht, wie sehr sich attraktive Hotels unter zielbewusster Führung auch für Verkehrsunternehmen positiv auswirken. Deshalb bestehen auch keinerlei Zweifel, dass die projektierte Luftseilbahn Weggis-Rigi Kaltbad von allem Anfang an erfolgreich sein wird.

Gestützt auf die guten Winterergebnisse kann sicher auch eine gute Sommersaison erwartet werden, und dass durch vermehrte Kongresse, Schulungskurse, Firmenausflüge, Bankette usw. auch die Zwischenzeiten eine willkommene Belebung erfahren werden, ist nicht zu bezweifeln.

Dank der zentralen Lage des altvertrauten, wieder neuentdeckten Rigi Berges, der von überall her leicht und bequem erreichbar ist, kann dieser Sonneninsel der Zentralschweiz eine gute touristische Prognose gestellt werden, und vor allem deshalb, weil die Rigi als autofreier Berg geruhsames Wandern in frischer, wohlthuender Bergluft und somit Ferien mit wirklicher Erholung garantiert.

1. Preis für schweizerischen, wissenschaftlichen Dokumentarfilm

An der Biennale 1967 in Venedig wurde der von der Kern-Film AG Basel hergestellte und durch namhafte Beiträge des Eidg. Departementes des Innern und der Dr. A. Wand AG unterstützte populärwissenschaftliche Dokumentarfilm «Geheimnis Leben» mit der «Gondola d'oro» ausgezeichnet. Dieser abendfüllende Film lief bereits in der letzten Spielzeit in den Kinos der grösseren Schweizerstädte und fand in Fachkreisen jeweils sehr gute Aufnahme. Die bisherigen Urteile finden mit dieser internationalen Auszeichnung ihre Bestätigung — «Geheimnis Leben» darf allen Interessierten sehr empfohlen werden.

1er prix du film documentaire scientifique suisse

A la Biennale de Venise 1967, la «Gondole d'Or» a été attribuée au film documentaire de vulgarisation scientifique «Secret de la vie», produit par la Maison Kernfilm S.A., Bâle, et réalisé grâce à d'importantes subventions du Département fédéral de l'intérieur et de la Maison Dr. A. Wander S.A.

Ce film de long métrage a déjà été projeté la saison dernière dans les cinémas des villes de Suisse les plus importantes et, partout, il a été accueilli avec enthousiasme dans les milieux professionnels. Les jugements émis jusqu'ici se voient confirmés par cette distinction honorifique internationale — «Secret de la vie» peut donc être chaleureusement recommandé à tous les amateurs de ce genre de films.

Hotel-Restaurant-Bar

Neuzettlich eingerichtetes Geschäft auf bestem Platz in der verkehrsreichen Stadt der Nord-Ost-Schweiz wird auf diesen Herbst vermietet mit künftlicher Übernahme des Inventars und Warenlagerns.

Schriftliche Anfragen von kapitalkräftigen Bewerbern erbeten unter Nr. 2474 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

Ancien élève de l'Ecole hôtelière de Lausanne, 27 ans, 5 langues françaises, anglais, italien, espagnol, hébreu, cherche poste

d'assistant manager ou similaire

Suisse ou étranger. Entrée immédiate ou à convenir.

Offerten unter Chiffre AM 1502 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Tüpi — auch solche Gäste gibt es

Im «Boobachter» lesen wir: Frau Lina aus dem Bunderneidling in einem Berner Hotel ab. Anderntags beklagte sie sich beim Concierge, sie vermisse ihre Brieftasche. Das Zimmer wurde gründlich abgesucht. Erfolgrlos. Die Möglichkeit, dass das Geld auf der Strasse verlorengegangen war, bestand ohne weiteres. Trotzdem machte Frau Lina Kurzschluss und schrieb dem Hoteldirektor einen Brief: «Ihre spanische Diebe wussten meine Brieftasche zuunterst in der mit Büchern, Wäsche und Zeitschriften vollgestopften Reisetasche zu finden... Ich werde für Ihr Hotel eine Propaganda in Szene setzen, die Ihnen unlieb sein wird. Meine Verbindungen als Journalistin werden mir sehr nützen, da ich Mitarbeiterin bin. In der «Hotel-Revue» werde ich mich zu wehren wissen, und der «Boobachter» nimmt den Fall mit vollem Namen Ihres sauberen Hotels auf...»

Soweit Frau Lina, die weder von Anstand noch von Journalismus, weder vom Gesetz noch vom Beobachter etwas versteht. Überflüssig zu sagen, dass sie nicht «Mitarbeiterin» ist. Mit solchen unblutigen Vorwürfen gegen Angestellte, die sich seit Jahren im betreffenden Hotel bewährt, mit solchen einfühligen Drohungen mit dem Beobachter qualifiziert sie sich selbst. Als Tüpi zum Beispiel.

Zeitschriften

Vielfalt der Schweizer Sommerfreuden

Einen wahren Wetteifer entfalten im August-Heft der Reisezeitschrift «Schweiz» die Bilder und die Texte, die einem reisefreudigen Sommerpublikum gleichermaßen gefallen möchten. Die Blättchen mit dem Ausblick auf das Sängisgebirge von der Luftseilbahn aus oder auf die Felszähne der Lobhörner im Berner Oberland sind an visueller Pracht kaum zu übertreffen, und auch vom Bild eines stillen Seeufers geht ein unbezwingbarer Anreiz aus. Hin auf zu den alpinen Dörfern des Wallis und zu den Hügeln des Appenzelnerlandes locken uns köstliche Bilder und Texte. Aber auch die vielen kulturellen und touristischen Manifestationen, die der Monat zu bieten hat, werden in sorgfältiger Umschau angekündigt, wie es die Schweizerische Verkehrszentrale ihren Lesern schuldig ist. E. A. B.

EPOCA Nr. 8 August 1967

Kenner sagen, London hätte Paris weit überholt, was das fröhliche Leben, Theater, Kunst und Mode anbelangt. Man vergleicht die britische Hauptstadt oft mit dem Berlin der zwanziger und dreissiger Jahre, alles scheint im Umbruch zu sein, modern, avantgardistisch. Die Jugend diktiert die Mode und den Geschmack, und wegen eines Minirocks dreht sich niemand mehr um. Man nennt London eine «swinging city», und EPOCA bringt uns einen herrlich bunten und vielseitigen Beitrag darüber.

Der grosse Kunstbeitrag in der August-Nummer der deutschen Zeitschrift EPOCA macht uns mit dem Ahnherrn aller Surrealisten bekannt, mit Hieronymus Bosch und seinem «Garten der Lüste». EPOCA-Mitarbeiter Herbert Schindler versucht behutsam, Boschs Werke zu deuten. In Bild und Text machen wir sodann die Bekanntheit eines subtilen und einfallsreichen Reporters, Interviewers und Schöpfers des beliebten «Paris JournaL» Georg Stefan Troller — EPOCA begleitet den unkonventionell und besessenen arbeitenden Journalisten zu seiner Arbeit und nach Hause.

Weitere Beiträge der EPOCA befassen sich mit «Geld in jungen Händen», mit der Verehrung, die wir der Zahl und den Statistiken entgegenbringen und den «Tieren des Doktor Grzimek».

Nelly-Kalender im August

Nelly weiss, was nach man in den heissen Hundstagen lechzt. Das Titelbild des Augustheftes zeigt eine farbenprächtige Glaskugel im grünen Glas. Sinngebend gelten auch die wichtigsten Tips der kalten Küche: Der «New Yorker Damen-Lunch» zum Beispiel verdient auch hierzulande populär zu werden. Weitere Rezepte, der Saison angepasst, befassen sich mit Aprikosen: Kuchen und Knödel, Frappé, Sauce, Roulade und Kuchlein.

Doch die Küche ist ja nur ein Teil — allerdings ein

Opération sourire

Du 29 au 31 juillet des jeunes agriculteurs français de 16 départements ont déclinéché ce qu'ils ont appelé «opération sourire». Celle-ci avait comme but de permettre aux jeunes agriculteurs «d'établir le dialogue avec le touriste» et de faire connaître les produits de leurs régions. Ainsi, les grands axes routiers ont été jalonnés de 55 points de dégustation-vente dans lesquels on pouvait trouver foie gras, poulet, fruits, asperges, vins...

«Opération sourire» a permis aux jeunes agriculteurs de recueillir des renseignements de première main sur les goûts des consommateurs.

† Frau Emmy Weissenberger-Banz

Vergangenen Montag erreichte uns die schmerzliche Kunde vom plötzlichen Hinschied der Gattin unseres Ehren- und ehemaligen Zentralvorstandsmitglieds Hans Weissenberger, der am 30. Juli 1965 seine aktive Hotelierstätigkeit aufgegeben hat, um in Witikon an der Seite seiner Gefährtin seinen Lebensabend zu verbringen. Nun ist sie ihm kurz nach ihrem 74. Geburts-tag entrissen worden. Seit 1920 mit Hans Weissenberger verheiratet, begleitete sie ihn durch alle Stationen seiner beruflichen Laufbahn, um ihm als Leiter des Hotel Glockenhof in Zürich während 28 Jahren als treue Helferin zur Seite zu stehen. Frau Weissenberger war eine tapfere Frau von starkem Charakter, die im stillen gottesfürchtige, bescheidene Natur, die mit ihrer ganzen Kraft, Liebe und steter Dienstbereitschaft sich unermüdlich für ihre engere und weitere Familie und für ihre Gäste und Angestellten eingesetzt hat.

Wir versichern Hotelier Hans Weissenberger und seinen Sohn Siegfried Weissenberger, Direktor der Hotelfachschule in Lausanne, sowie alle übrigen Familienangehörigen unseres aufrichtigen Beileids zu dem schweren Verlust, der sie betroffen hat.

wichtiger! — im Nelly-Kalender. Im August werden schöne Tischtücher zum Selbermachen vorgestellt; für die Körperpflege die Bürstenmassage als wirksames Schönheitsmittel empfohlen, und der Modetitel ist kurz und originell mit «Gut im Unterrock!» betitelt.

Gratis-Probennummern beim Verlag Emil Hartmann, Postfach, 8700 Küssnacht.

«die Frau» Nr. 16

«die Frau» hat es gewagt, ein für eine Frauenzeitschrift recht ungewöhnliches Thema zu behandeln — Science Fiction. Ein ungemein interessantes und reichhaltiges Thema! Verschiedenste Beiträge behandeln die Zukunftsbildung in der Literatur, im Film, in der Kunst und in der Technik. Für alle Musikliebhaber haben wir einen Besuch bei dem Frères Baschet gemacht, den Avantgardisten auf dem Gebiet der Musik. Dass man auch futuristisch wohnen kann, zeigen unsere Möbel aus Polyester, denen der Fachmann eine grosse Zukunft prophezeit. Wir hoffen, dass bei möglichst vielen Leserinnen die erste Übersetzung über diese aussergewöhnliche Nummer der «Frau» einer ehrlichen Begeisterung Platz macht.

Swetlanas geheimes Familienalbum Schweizer illustrierte

Kaum hat sich der Staub wieder eingermassen gelegt, die Swetlana Allessieffs Erscheinen im Westen sorgfältig hat, so ist die Tochter Stalins von neuem in den Blickpunkt der Weltöffentlichkeit gerückt. Eine wahre Proßbüschel von internationalem Ausmass ist entbrannt. Verleger und Zeitungen liefern sich Kämpfe um die Urheberrechte für Swetlanas Memoiren. Im Zusammenhang mit den Memoiren dieser rätselhaften Frau beginnt die «Schweizer Illustrierte» in Nummer 33 mit einem umfangreichen Fortsetzungsbericht. Er stellt ein einmaliges Dokument dar: eine grosse, bis jetzt unveröffentlichte Bildserie aus Swetlanas Familienalbum, das auf Umwegen in den Westen gelangt ist. Auf diese Aufnahmen darf man gespannt sein.

Der Höhenweg an der BLS-Südrampe

Hohtenn — Ausserberg — Eggerberg — Lalden — Brügerbad — Brig ist wieder offen. Dieser durch die Bahndienstorgane der Lötschbergbahn laufend gut unterhaltene Wanderweg hat noch nichts von seiner Anziehungskraft eingebüsst. Seine bisherigen Besucher wird es interessieren zu vernehmen, dass nunmehr von jeder Südrampe-Station aus ein neu markierter Wanderweg noch weiter hinauf in die sonnigen Läden am Lötschberg führt, nämlich:
Hohtenn — Alp Lalden — Alp Tatz — Hohtenn 3/4 Std., Ausserberg — Leiggrern — Ranft — Ausserberg 4 Std., Eggerberg — Eggen — Finnen — Kastler — Mund — Lalden fünf Stunden, Lalden — Mund — Birgisch — Naters — Brig 3 Std. Über diese schönen, aussichtsreichen Routen gibt der BLS-Südrampe-Höhenweg-Prospekt mit geographischer Karte 1:50 000 nähere Auskunft. Er ist an den Bahnschaltern, in den grösseren Verkehrsbüros sowie beim Publikationsdienst BLS, Genfergasse 10, 3001 Bern, zu 30 Rp. erhältlich.

Dem Grosstell der heutigen Auflage unserer Fachzeitsung liegt ein Prospekt der GEA Wärmetauscher HAPPEL KG, Büren Schweiz, Ing. Peter Sack, Gebensort, bei, welchen wir der Beachtung unserer Leserschaft empfehlen.

Junger Holländer (22), seit 8 Monaten in der Schweiz tätig, mit erstklassigen Referenzen, sucht auf 15. Oktober 1967 Stelle in der französischen Schweiz als

I. Patissier

Offerten unter Chiffre PA 1498 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Köchin

28jährig, sucht Dauerstelle auf den 15. Oktober oder später. Spezialisiert auf Küche sowie Diätetik, nüsse, privatkliniken, Restaurationsbetriebe und Internate in der franz. Schweiz, Tessin oder Engadin bevorzugt.

Angeborene mit Gehaltsangabe erbeten unter Chiffre KO 1243 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jeune femme, 22 ans, sachant plusieurs langues, cherche place, comme

aide de réception

Lausanne ou environs. Entrée à convenir.

Freire offres sous chiffres AR 1260 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

an See und verkehrsreicher Strasse gelegen. Zum Teil neu renoviert, 33 Betten, einige Zimmer mit Bad, grosse Wirtschafsräumlichkeiten, Autoparkplätze. Notwendiges Eigenkapital ca. Fr. 80 000.-

Schriftliche Anfragen erbeten unter Nr. 2456 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

Zwei tüchtige, höfliche Mitarbeiter suchen Wintersaisonstellen in neuem Familienbetrieb:

Zimmermädchen, Deutschland, als

Fri. Ruttermädchen evtl. Alleinköchin

in kleine, einfachere Hotel-Pension oder als Beiköchin zu Küchenchef.

Franz Kienreich, Österreich, als

Küchenburschen

Sucht ab Frühjahr 1968 Kochlehrstelle. Beide Mitarbeiter kann ich nur bestens empfehlen.

Auskunft Hotel Villa Maya, 6900 Lugano-Paradiso, Telefon (091) 5412 81.

NEU «LUCULLUS» ECHTE SCHILDKRÖTENSUPPE NEU
Ein neues Spitzenprodukt der LUCUL AG., 8052 Zürich

B MIX Bar KURS

der
**Internationalen
Barfachschnule
KALTENBACH**

Kursbeginn 4. Sept.
Deutsch, Franz., Ital., Engl.

Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, 8000 Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Tel. (051) 47 47 91
Älteste Fachschule der Schweiz.

Zwei nette Schweizerinnen als

Serviertöchter
und junger Schweizer als
**Commis Gardemanger
oder Tournant**
suchen Stellen in gutgehendes Restaurant oder Tea-Room. Wintersportort bevorzugt.

Offerten an Herrn André Mathys, Hotel du Lac, 3654 Guntent.

Jeune couple du métier, avec expérience dans des hôtels de tout premier rang, cherche place pour le 15 octobre prochain ou date à convenir.

Lui: 28, allemand
chef de réception / sous-directeur
Elle: 25 ans, suisse
secrétaire de réception ou direction ou bien gouvernante
Langues: allemand, français, anglais, italien, espagnol.
Faire offre sous chiffre CO 1472 à l'Hôtel-Revue, 4002 Basel.

24-jähriger, sprachkundiger Schweizer, absolvierte Lehre als Koch und Abschlussdiplom der Hotelfachschule in Lausanne, zuletzt in Italien als Hotelsekretär tätig, sucht Stelle im Auslande als

Sekretär / Assistent Manager
Eintritt auf Ende November/Mitte Dezember 1967.

Offerten erbeten unter Chiffre AU 1237 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Leistungsfähiges Ehepaar sucht zu arbeiten in guter Lage in der Zentralschweiz oder im Kanton Bern

**Restaurant oder
Direktionsposten**

Eintritt auf Frühjahr 1968, evtl. schon früher.

Offerten sind zu richten unter Chiffre M 73006 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Wir suchen für unseren

Kochlehrling
mit abgeschlossener Prüfung eine Wintersaisonstelle in grosses erstklassiges Haus.

Offerten sind erbeten an Hotel Escher, 3954 Loukerbad, Telefon (027) 64 31.

Schweizer Hotelier
mit internationaler Erfahrung, 5 Sprachen, welcher kürzlich 2 Hotels 1. Ranges organisiert und eingeweiht hat, sucht

Direktionstätigkeit
Fähigkeitsausweis Genf. Evtl. für sofort verfügbar.

Zuschriften unter Chiffre V 140012-18 an Publicitas, 1211 Genf S.

Florentiner Arzttochter, 20-jährig, Matura, 1 Jahr USA, perfekt Englisch und Französisch, sucht Erststelle als

**Hotelsekretärin oder
Institutrice in Privatschule**

Offerten an: Fach 296, 8021 Zürich.

Sekretärin
Schweizerin, 22-jährig, spricht Deutsch, Französisch, Englisch (Auslandaufenthalte, Diplome);
2 Jahre Büropraxis, sucht für kommende Wintersaison interessanten, abwechslungsreichen Posten für Reception, Telefonbedienung und Sekretariatsarbeiten in gutem, kleinerem Mittelklasshotel.
Offerten sind erbeten an Fr. B. Zbinden, Brislachstrasse 36, 4242 Laufen/BE.



**Zu verkaufen
Zigaretten-
Automat**

(Occasion), für 20 Sorten, Fassungsvermögen 700 Pakete, verschiedene Preise, umschaltbar, für Café, Restaurant und Hotel.
Preis Fr. 1500.- mit 1 Jahr Garantie (Neupreis Fr. 3500.-)
Telefon (061) 42 75 27.

**femme de
chambre**
cherche place dans hôtel de montagne pour la saison d'hiver. Bon certificat. Vaghiette Pampignar Lorenzina, poste restante, Crans-sur-Sierre/Valais.

Kleine deutsche Küchenbrigade bestehend aus:

- Köchin** (26jährig)
- Koch** (23jährig)
- Koch** (18jährig)
- Commis** (18jährig)

sucht bis 1. Dezember 1967 neuen Wirkungskreis im Ausland.

Angebote erbeten mit Gehaltsangabe unter Chiffre KL 1468 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizer Hotelier

36 Jahre alt, mit erstklassigen Referenzen, viersprachig, zurzeit in Grosshotel im Ausland als Direktor tätig, sucht ab 1. November 1967 oder nach Vereinbarung

Direktion

eines guten Erstklassenhauses in der Schweiz oder im Ausland. Mitarbeit der Ehefrau möglich.
Offerten sind zu richten unter Chiffre DI 1505 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizer, 28, verheiratet, sucht Stelle als

Chef de partie/Küchenchef

in Zürich auf 1. Oktober 1967.

Offerten unter Chiffre CK 1340 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zwei Englisch, Französisch, Deutsch sprechende, gelernte

Restaurationstöchter

suchen eine Wintersaisonstelle in einem schönen, gepflegten Spieserestaurant.
Offerten sind erbeten unter Chiffre RE 1337 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Couple français

(30 ans) 4 ans Genève, cherche place saison hiver station:

chef de cuisine

(seul ou petite brigade)
serveuse
(anglais-allemand)

Ecrire sous chiffre B 140166-18 à Publicitas, 1211 Genève S.

Junge, diplomierte

Säuglings- und Kinderpflegerin

sucht per 1. September Stelle.
Kinderheim, Krippe, Hotel oder Privat (ohne Hausarbeiten).

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch.

Offerten unter Chiffre K 121110 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Ich suche auf 15. November 1967 eine Stelle als

Anfangssekretärin

in der französischen Schweiz oder in Frankreich. Abgeschlossene Banklehre und Absolventin eines Fach- und Sprachenlehrganges.

Angebote erbeten unter Chiffre AS 1473 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Ich suche auf 15. November 1967 eine Stelle als

Empfangspraktikantin

Absolventin einer Hotelfach- und Sprachschule, Franz. Schweiz oder Frankreich bevorzugt.

Angebote erbeten unter Chiffre EM 1474 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizer Hotelfachmann, viersprachig, versiert in allen Sparten des Faches, frantzier- und liambiekundig, mit vieljähriger Erfahrung als Chef de service, I. Oberkellner und Gerant, sucht auf kommenden Herbst Stelle als

**Chef de service,
Oberkellner oder Gerant**

(Platz Zürich)

Angebote erbeten unter Chiffre CO 1476 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Fachkundiges, jüngerer Schweizer

Hotelier-Ehepaar

sprachenkundig, versiert im Restaurants-Service, sucht auf den Herbst 1967, selbständige

Direktionsstelle

(evtl. käme auch Pacht in Frage),
in gut eingerichteten Betrieb mittlerer Grösse, Saison- oder Jahresbetrieb. Beste Referenzen stehen zur Verfügung.

Angebote sind erbeten unter Chiffre DI 1141 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

A remettre pour date à convenir petit

hôtel-café-restaurant

situé dans chef-lieu de district vaudois. Convendrait à jeune chef de cuisine marié.
Nécessaire pour traiter fr. 80.000.- à 100.000.-.

S'adresser sous chiffre PG 13574 à Publicitas, 1002 Lausanne.

La saison se terminant chez nous à fin septembre,

nous cherchons pour quelques-uns de nos collaborateurs les places suivantes:

à partir de fin septembre:

- femme de chambre (evtl. aide)**
- et garçon de cuisine (pour couple italien)**
- filie et garçon d'office (pour couple espagnol)**
- garçon de cuisine ou office**
(deux jeunes frères italiens)
- chasseur**
(jeune italien, 4 langues, seulement hôtel de 1er rang)
- débutant service-commis**
(jeune espagnol, parlant français)

pour la saison d'hiver:
portier d'étages (italien, jeune)

remplacement pour octobre et novembre:
maître d'hôtel - chef de service - Barman
(italien avec permis d'établissement, références excellentes)
commis et demi-chef de rang (italiens)

R. Schrämmli, directeur,

Grand Hôtel des Bains, 1891 Laves-les-Bains (Vaud)

Tél. (025) 3 60 55.

Jeune fille, 24 ans, de langue maternelle française, parlant allemand, italien et anglais, sachant dactylographier, cherche place dans un hôtel à la
réception ou téléphoniste
Région Villars-Chésières, Arveyes.
Lire dès le 1er octobre.
Ecrire sous chiffres OFA 4605 L à Orelli Füssli-Annonces, 4002 Lausanne.

Suche ab sofort Stelle als

Koch

in gutem Hause.
Französischsprachige Schweiz oder Frankreich bevorzugt.

Zuschriften erbeten an Günter Possehn, 3715 Adelboden, Hotel Huldli.

Koch

22-jährig, sucht ab 15. Oktober Jahresstelle in Erstklasshotel, Französischsprachige Schweiz oder Frankreich bevorzugt.

Zuschriften erbeten an Matthias Fegg, 3715 Adelboden, Hotel Huldli und Waldhaus.

Schweizer, 24-jährig, Diplome der Hotelfachschule Lausanne, sucht Stelle als

**Chef de réception/
Direktionsassistent**

Kanton Zürich bevorzugt.

Offerten erbeten unter Chiffre CR 1328 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Barman

Schweizer, sucht Wintersaison- oder Auslandsstelle.

Offerten sind erbeten unter Chiffre BA 1329 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

2 Schweizer suchen Wintersaisonstellen:

Sie: **Sekretärin oder Economatgouvernante**

Er: **Stagiaire de réception**

Hotelfachschule, sprachkundig, Hotelfachschule, Französisch Schweiz bevorzugt, nicht bedingt.

Offerten unter Chiffre U 13306-23 an Publicitas, 4002 Luzern.

Barmaid

gute Erscheinung, Berufserfahrung aus allerbesten Hotels, sehr gute Sprachkenntnisse, sucht Stelle für die Wintersaison.

Angebote unter Chiffre BA 1317 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jeune homme

20 ans, Suisse allemand ayant fait l'école hôtelière, parlant allemand, anglais, français,

cherche emploi

convenable dans un hôtel de la Suisse-Française pour perfectionner la langue française.

Offre d'emploi sous chiffre JH 1319 à l'Hôtel-Revue, 4002 Basel.

Italiano, 41 anni, buona presenza, 20 anni d'esperienza, ottime referenze, corca posto

direzione o gestione

in buon albergo.
(Svizzera italiana e Italia preferito).

Scrivere a: P. Windegger, Hotel Sporting, Vico Equense (NA), Italia.

Chef Pâtissier

Schweizer, 24 Jahre alt, gute Referenzen, und charmante, gutpräsentierende, tüchtige

Barmaid

Deutsche, 24 Jahre alt, suchen Stellen für die Wintersaison.

Offerten erbeten unter Chiffre CB 1338 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de cuisine

cherche place pour le 1er septembre 1967.

Faire offres sous chiffre CC 1496 à l'Hôtel-Revue, 4002 Basel.

28-jähriger, italienischer Staatsangehöriger sucht für die Wintersaison Stelle in Hotel als

Réceptionsekretär

Berner Oberland bevorzugt. Deutsch und Italienisch perfekt, gute Englisch- und Französischkenntnisse. Mehrjährige Praxis mit Aufenthalt in verschiedenen Ländern.

Offerten unter Chiffre L 72 990 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Par suite de circonstances imprévisibles, un

hôtelier-restaurateur

Suisse romand, cinquantaine, en parfaite santé, de toute moralité, dynamique et organisateur, se trouve disponible.

Offre: vaste expérience professionnelle, références de premier ordre, chef d'entreprise depuis 20 ans, titulaire de la grande patente VD, important portefeuille d'agences de voyages et grosse clientèle de cars.

Demande: direction d'hôtel, motel, restaurant, clinique, institut, etc., toute activité comportant responsabilités, en saison ou à l'année.

Poste indépendant désiré, région lémanique de préférence, mais pas indispensable.

Prière de faire offre sous chiffre HR 1377 à l'Hôtel-Revue, 4002 Basel.

Junge Schweizerin mit Hotelpraxis sucht Stelle als

Hotelsekretärin

(auch Ausland), Deutsch, Französisch, Italienisch, Englischkenntnisse.
Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung.

Offerten mit Salärangabe erbeten an Hauptpostfach 1368, 9001 St. Gallen.

Direktionsssekretärin, 26 Jahre alt, vertraut mit allen Sekretariatsaufgaben, Deutsch (Muttersprache), Französisch, Englisch, Steno in allen drei Sprachen, Ruf-Buchhaltung, sucht Stelle als

Hotelsekretärin in Winterkuort.

Offerten unter Chiffre HO 1333 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef Pâtissier

29-jährig, verheiratet, sucht auf November neuen Wirkungskreis in Jahresstelle.

Angebote sind erbeten an Veit Hohnkamp, Chef Pâtissier, Hotel Carillon-Tivoli, 4002 Luzern.

Couple hôtelier suisse, expérience dans la profession, connaissance des langues étrangères, cherche à l'année et pour longue durée

gérance intéressée

Région Suisse romande ou Tessin.

Date à convenir.

Ecrire sous chiffre AS 9091 LU «ASSA», 6901 Lugano.

Fachkundiger

Oberkellner

Schweizer, zur Zeit in Saison, sucht Jahresstelle auf 1. Oktober 1967, auch als

Chef de service

Offerten unter Chiffre OB 1336 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Fachkundiges

Hotelier-Restaurateur-Ehepaar

(Bündner) mit langjähriger Berufserfahrung sucht selbständige Direktionsstelle (evtl. Pacht) in gut eingerichteten Hotel-Restaurant mittlerer Grösse (Graubünden bevorzugt) zu übernehmen.

Offerten zu richten unter Chiffre HO 1303 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Maitre d'hôtel

25 ans de métier, cherche place pour saison d'hiver dans maison premier ordre. Préférences données à hôtel avec grill et restauration grande carte.

Ecrire sous chiffre PC 13279 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Hotelier

mit eigenem Sommerbetrieb (40 Betten)

Alleinkoch (mit Fähigkeitsausweis A) sucht entsprechende Winterbeschäftigung (evtl. Ferienablösung).

Offerten unter Chiffre HO 1286 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger

Hotel- und Restaurantfachmann

mit mehrjähriger praktischer Erfahrung sucht neuen Wirkungskreis. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre WI 1126 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Köchin und Koch

Tüchtige, fachkundige, ehrliche Arbeitskräfte mit guter praktischer Erfahrung suchen ab 1. November 1967 gute Stelle, auch Wintersaison. Zeugnisse vorhanden.

Offerten unter Chiffre J 13237-23 an Publicitas, 6002 Luzern.

Heissiger, solider Mann sucht

Stelle in Heim oder Spital

mit Abwaschmaschine und Gemüserüster.

Kost und Logis. Gute Zeugnisse vorhanden.

Offerten an Chiffre FL 1512 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Fachtüchtiges, initiatives Schweizer Ehepaar sucht neuen Wirkungskreis

Direktion oder Gérance

in Hotel, Restaurant, Bar-Dancing.

Mehrjährige Berufserfahrung in renommierten Hotels, einige Jahre Auslandspraxis.

Offerten sind erbeten unter Chiffre DG 1479 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Oberkellner-Chef de service

äusserst zuverlässig und fachtüchtig, sucht Posten ab 1. September 1967. Jahresposten bevorzugt.

Offerten unter Chiffre C 13228-23 an Publicitas AG, 6002 Luzern.

Hôtel Estival

met à disposition son personnel:

cuisine, restaurant, étages, lingerie, hall;

B. P. 28 Vitte/Vosges, France.

Umständehalber sofort zu vermieten

Restaurant

mit Säil und Saal, grossem Parkplatz, ca. 15 Automaten von Zürich.

Nur tüchtige, unternehmungsfreudige und gut ausgebildete Wirtsleute werden bevorzugt.

Offerten unter Chiffre OFA 12876 Rb an Orell Füssli-Annoncen AG, 5401 Baden.

Sommelier

italien, 21 ans, 7 ans de pratique dans l'hôtellerie, connaissance service, restaurant, étage, bar, grill. Bonnes références, parlant français, anglais, avec notions langue allemande, cherche place. Libre à partir du 1er septembre 1967.

Faire offre sous chiffre SO 1478 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Gouvernante sucht neuen Wirkungskreis

Gewandte, junge Dame, Norddeutsche, 29, vielseitig interessiert, unabhängige Persönlichkeit, mit allen vorkommenden Arbeiten in einem Hotel vertraut, gute Sach- und Fachkenntnisse, besitzend talentiert in Organisation und Personalführung, interessiert sich für ein vollkommen selbständiges Betätigungsfeld als Allgemein- oder Etagegouvernante in einem Hotel ersten Ranges ab 1. Dezember 1967. Ausf. Off. unter Chiffre GO 1506 a. d. Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel-Empfangssekretärin

Deutsche, 24jährig, Auslandsaufenthalt, Hotelfachschule, Englisch, Französisch in Wort u. Schrift, Italienischkenntnisse, sucht verantwortungsvolle Stelle für Wintersaison oder Jahresstelle.

E. Rüdiger, Hotel Tessoreto, 690 Tessoreto.

Hôtelier achte

hôtel garni ou hôtel-restaurant

avec immeuble en Suisse romande.

Ecrire sous chiffre PG 39077 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Le 1er septembre 1967 ouverture du nouveau restaurant et night club «The Farm». Restaurant de distinction, situé près de Pavia (Italie). On cherche un bon

chef de cuisine et un commis de cuisine

pour une période de 6 mois, contrat à renouveler ensuite. Bonnes conditions et pas de frais.

Faire offre à G. Sozzi, The Cottage, 27035 Mede Lomellina (Pavia), Italie.

Barmaid

Suisse est cherchée par Snack-Bar le Plaza, Genève, pour son nouveau bar le Nelson, entrée courant septembre. Tél. (022) 32 75 40 - 36 22 40.

Junger, tüchtiger

Koch

sucht Engagement auf ca. Mitte September. Bern und Umgebung bevorzugt.

Offerten an Konrad Wyder oder J. Friedli, Hotel Bären, 3801 Sundgauenen, Telefon (034) 2 11 35.

Junger, strebsamer Schweizer

sucht verantwortungsvolle, entwicklungs-fähige Stelle. Ausbildung: Gymnasium, Handelsschule (Diplom) Reisebüroerfahrung, Diplom der Schweiz. Fachschule für das Gastgewerbe und Fähigkeitsausweis. Offerten unter Chiffre 32 132-42 an Publicitas, 8021 Zürich.

Junger Kellner

23jährig, Deutscher, sucht Jahresstelle in Hotel oder Restaurant. Gute Referenzen. Englisch, Holländisch, etwas Spanisch sprechend.

Angebote mit Verdienstmöglichkeiten erbeten an R. J. Reif, Kur-Hotel St. Englar, D-8441 Englar.

Sprachenkundiges, junges Schweizer Ehepaar sucht Ausfallstelle oder Jahresstelle als

Restaurations-tochter u. Kellner

Offerten an L. u. R. Rechsteiner, Zähringerstrasse 51 8001 Zürich.

Portier

(Schweizer) sucht Engagement in Jahresstelle in gutorganisiertem und rechtschaffenem Stadthotel.

Beste Zeugnisse stehen zur Verfügung. Eintritt per 1. oder 15. September 1967.

Offerten erbeten unter Chiffre PO 1471 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Obersaaltochter

(Schweizerin) sucht Stelle für Wintersaison. Zermatt bevorzugt.

Beste Referenzen.

Offerten erbeten unter Chiffre OB 1510 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Barmaid

parlant 3 langues, cherche emploi dans dancing ou comme serveuse. Place à l'année ou saison d'hiver.

Ecrire sous chiffre BA 1469 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Junge Verlobte (Spanier und Deutsche) suchen auf 1. Dezember 1967 neuen Wirkungskreis als

Etageportier und Küchen-Economat-Gouvernante

In Hotel oder Pension in Winterkurort. Offerten unter Chiffre VE 1508 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizerin, 21jährig, mit eidg. Handelsdiplom, Deutsch, Französisch, Englisch und ein wenig Spanisch sprechend, sucht Stelle als

Réceptionist-Sekretärin

für die kommende Wintersaison. Offerten an Rosmarie Kaufmann, Unterdorfstr. 74, 3800 Interlaken/Matten.

Anfangssekretärin

mit Deutsch, Französisch und Englisch sowie einigen Italienischkenntnissen und Jahren Büropraxis und

Chef de partie

suchen Stellen für Wintersaison. Offerten unter Chiffre AC 1470 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Diplomierter Sportlehrer sucht Wintersaisonstelle als

Skihlehrer-Masseur

Offerten unter Chiffre SM 1507 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

A-la-carte-kundiger junger Koch (Schweizer) sucht Stelle in Erstklassbetrieb als

I. Commis Saucier oder Saucier

in kleiner Brigade. Frei ab 1. November 1967.

Offerten unter Chiffre KO 1503 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Koch

21jährig, sucht Stelle in Spezialitätenrestaurant. Gute Referenzen. Kanton Bern und Westschweiz bevorzugt.

Frei ab 1. November 1967.

Offerten unter Chiffre SP 1504 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Weilschweizerin, 30jährig, fach- und sprachchenkundig, sucht Stelle als

Barmaid

für Wintersaison 1967/68.

Offerten unter Chiffre BA 1500 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizerin, 20½jährig, bis jetzt als Saaltöchter tätig, sucht Stelle als

we ich das Mixen usw. gründlich erlernen kann. Bevorzugt wird kleinere, seriöse Bar, evtl. Hotel-bar in Skigebiet. Sprechere drei Sprachen.

Offerten sind zu richten unter Chiffre BA 1499 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Anfangs-Barmaid

wo ich das Mixen usw. gründlich erlernen kann. Bevorzugt wird kleinere, seriöse Bar, evtl. Hotel-bar in Skigebiet. Sprechere drei Sprachen.

Offerten sind zu richten unter Chiffre BA 1499 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Selbständige, zuverlässige Sekretärin (23) sucht für die Wintersaison eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit als

Hotelsekretärin

in gutes, grösseres Hotel. Deutsch, Französisch und Englisch sprechend (Aufenthaltsort im Sprachgebiet) und Italienischkenntnisse.

Offerten unter Chiffre M 1582 an Publicitas AG, 5001 Bern.

Schweizerin, sprachlich und fachlich bestens bewandert, sucht absolut selbständigen Vertrauensposten als

Aide du patron, Obersaaltöchter oder Gouvernante

evtl. zur alleinigen Restaurations-tochter. Bevorzugt Davos oder Umgebung, nicht Bedingung. In Frage käme auch selbständige Führung eines kl. Betriebes. Beste Kochkenntnisse. - Detail. Off. unter Chiffre AI 1355 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Koch, Österreicher, 23jährig, sucht Wintersaisonstelle, evtl. auch ab 15. Oktober 1967 als

Küchenchef-Alleinkoch

(mit Küchenchefpraxis). Habe auch einen Commis de cuisine eingearbeitet (ab 18. Dezember 1967). Zuschriften mit Nettolohnangaben erbeten an Volker Kavaller, Küchenchef, Strandhotel Amerika-Holzer, A-9122 St. Karlian/Kärnten.

Wenn Sie...

Hotelmobililar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Hotel-Revue.

Gesucht tüchtige

Serviertochter

Sehr guter Verdienst. Zimmer im Hause.

Offerten an Familie Hauck,

Hotel Kreuz, 3073 Gümligen

Gesucht in Tea-Room (Tagesbetrieb)

Buffetdame

Gutbezahlte Jahresstelle. Thunsee.

Offerten mit Unterlagen unter Chiffre SA 7230 B an Schweizer Annoncen AG, 5001 Bern.

Wer sucht . . . der findet zwei junge Damen, die sich gerne während der Wintersaison 1967/68 in einer

Réception

betätigen würden. Handelsschule bzw. Telefonistin P.T. Sprachen: Holländisch, Deutsch, Englisch, Französisch bzw. Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch.

Offerten sind erbeten unter Chiffre WE 1205 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Kellner sucht Stelle als

Barman oder Restaurationskellner

(Deutsch, Französisch, Englisch). Da ich die Schule besuchen muss, könnte ich nur abends arbeiten. Bern u. Zürich bevorzugt.

Offerten unter Chiffre BR 1532 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Sekretärin, 23jährig, mit KV-Diplom, sucht Stelle als

Empfangssekretärin

im Engadin. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Eintritt: Mitte Dezember.

Offerten erbeten unter Chiffre SE 1339 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junges Ehepaar sucht

Vermietung oder Kauf.

Hotel garni im Kanton Tessin

Offerten unter Chiffre F 38 686 an Publicitas AG, 6901 Lugano.

Chef de partie

Deutscher, 24 Jahre alt, wünscht Stelle im Raume Locarino-Lugano für Mitte Oktober.

Angebote mit Netto-Gehaltsangabe erbeten an Jens F. Arpe 3 Kings-Buildings Chester (England).

Jeune couple suisse, parlant plusieurs langues, cherchent places pour l'automne 1967.

Lui: cuisinier 23 ans Elle: service, restaurant ou étage

De préférence à l'étranger.

Faire offre à R. Fricker 2, rue de l'Encyclopédie c/o M. Patella, 1200 Genève.

Tüchtige Barmaid

5 Sprachen, gute Referenzen, sucht Stelle in Erstklasshotel, Wintersaison, evtl. Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre BA 1409 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

2 deutsche Sekretärinnen

25/26 Jahre, Praxis, Sprachkenntnisse, suchen Stellen ab Dezember im Empfang und Büro. Bevorzugt: französisch-sprechende Schweiz.

Zuschriften erbeten unter Chiffre SE 1264 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



SPORT-HOTEL Jürg Jenatsch PARPAN GR

Wir suchen für die nächste Wintersaison:

Praktikantin

für Büro und Empfang

Koch

Serviertochter

Saaltöchter

Lingeriemädchen

Angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeitszeit.

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an Hotel Jürg Jenatsch, 7076 Parpan GR.

Gesucht in Tea-Room in der Altstadt Zürich williges

Haus-Küchenmädchen

Serviertochter

Geregelte Freizeit. Telefon (051) 32 25 39.

Österreicher, 26 Jahre alt, sucht Stelle als

Etageportier

auf die kommende Wintersaison. Eintrittsmöglichkeit 15. oder Ende November. Sprichte etwas Italienisch und Französisch.

Angebote erbeten unter Chiffre BN 1326 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Ihre Ferienablösung!

Oberkellner-Chef de service sucht ab 20. September bis Anfang Dezember 1967

Aushilfsstelle

Fähigkeitsausweis A vorhanden. Evtl. auch Bufftablösung usw.

Offerten erbeten mit Angaben unter Chiffre C 1327 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge Schweizerin mit Hotelpraxis sucht für Winter 67/68 Saisonstelle als

Sekretärin

Réceptionistin

in Winterkurort in der franz. Schweiz oder in Frankreich. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift (Italienischkenntnisse) Offerten sind zu richten an Fr. F. Züllig, Hotel Kempfer, 6900 Lugano 2.

Ich bin Deutscher, 21 Jahre alt, und suche einen Platz in Lausanne als

Chef oder Demi-Chef de rang

Beste Zeugnisse vorhanden.

Offerten erbeten unter Chiffre CC 1323 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Anglais qui veut perfectionner la langue, cherche place pour le 1er septembre comme

aide-réception ou vendeuse

(parlant allem., français).

Faire offre à M. Schwarz, D-7825 Lenzkirch/Schw., Grabenstrasse 6.

30jährig, tüchtiger und erfahrener

Maitre d'Hotel

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

Hotel Dischma 7260 Davos Dorf

sucht für lange Wintersaison:

Sekretärin

(selbständig, sprachenkundig)

Commis de cuisine

2 Küchen-Officeburschen

Buffetöchter

(auch Anfängerinnen)

Restaurationskellner

(flember- und sprachenkundig)

Restaurationsstöchter

(sprachenkundig)

Tourname für Service und Buffet

(guter Garantieflohn)

Barkellner

(mit Restaurations-Service)

1. Etageportier

(Sprach- und Telefonkenntnisse)

Portier-Hausbursche

2 Zimmermädchen

Lingere (Mithilfe in Zimmern)

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



sucht!

per sofort oder nach Vereinbarung jüngerer, Initiativen

Chef de service

Aufgabenbereich: Serviceüberwachung, Buffetüberwachung, Bankette.

Verlangt wird: Sprachen (Deutsch und Französisch), wenn möglich Maschinenschreiben.

Schweizer Bürger werden bevorzugt.

Wir bieten: Jahresstelle, Gratifikation, Pensionskasse, gute Sozialleistungen.

Wenn Sie Freude haben an einer ausbaufähigen Vertrauensstelle in einem modernen, dynamischen Betrieb, so erwarten wir gerne Ihre Offerte oder Telefonanruf (Intern 23, Herrn Ruckel).

Eugen Pauli, Bahnhofbuffet, 4600 Olten, Telefon (062) 556 31.

Gesucht nach Genf

Saaltöchter

mit Sprachkenntnissen. Eintritt Mitte oder Ende Oktober 1967.

Offerten an M. Keller, Hotel Mon-Repos, 1202 Genf.

Hotel Simmental Zweisimmen B.O.

(Wintersort) sucht auf 1. Oktober 1967 oder nach Vereinbarung, tüchtige fach- und sprachenkundige, an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Barmaid oder Barman

in sehr schönen Bar-Grillroom (65 Sitzplätze).

Koch neben Chef

und einen willigen, sauberen

Kochlehrling

Eintritt nach Vereinbarung.

Nr. 34 Stellenanzeiger – Moniteur du personnel

Offene Stellen – Emplois vacants

Hotel Pardonn, Klosters, sucht für die Wintersaison: **Chef de partie, Pâtissier, 2 Saaltöchter, 2 Demi-Chefs, Barmaid, Zimmermädchen**. Offerten an Hotel Pardonn, 7250 Klosters. (951)

Für **Wintersaison**: **Saucier, Entremettier, Sekretärin**, sprachkundig, **Etagenportier-Logentourant** sprachkundig, **Zimmermädchen, Saal-Serviertöchter, Lingère**. Offerten mit Unterlagen an A. C. Knaus, Hotel au Réduit, 7500 St. Moritz. (954)

Hotel Elite, Brunnen, sucht per sofort **Küchenchef-Aushilfe**, evtl. **Chef de partie**, für ca. 4 bis 6 Wochen. Offerten an Hotel Elite, 6440 Brunnen. (957)

Stellengesuche – Demandes de places

Etage und Lingerie

Lingère sucht Jahresstelle in Stadtbetrieb ab 15. September. Offerten unter Chiffre 98

Divers

36-jährig, Hausmonteur, ungebunden, sucht **Stelle** in Sanatorium oder Hotel. Offerten unter Chiffre 99

Auf Ende des Jahres oder nach Übereinkunft suchen wir

Subdirektor (Personalchef)

in der Personalführung und -betreuung erfahrene, initiative Persönlichkeit für einen Stab von rund 350 Angestellten mit entsprechenden Ressort-Chefs. Gutsausgewiesene Bewerber, wenn möglich mit Erfahrung im Gastgewerbe, die auch im Verkehr mit ausländischen Arbeitskräften vertraut sind, werden um Offerte gebeten mit neuerer Foto und Schriftprobe, nebst Angaben über Referenzen und Eintrittsmöglichkeiten an die

Direktion Hotel Baur au Lac, Zürich

Hotel Eden, 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Chef de service
Chef de rang
Restaurationskellner
(flambier- und tranchierkundig)
Restaurationsstochter
(flambier- und tranchierkundig)
Saaltöchter

Chef Pâtissier
Chefs de partie
Economatgouvernante

Buffetdame
Buffettöchter
Officemädchen/Ragazze per office
Küchenmädchen/Ragazze di cucina

Sekretärin-Korrespondent
(Deutsch, Französisch, Englisch)

Zimmermädchen
I. Lingère/I.° lingerista
Glätterin/Stiratrice
Stopferin/Ramendatrice

Offerten erbeten an H. Kühne, zurzeit Hotel Krone-Schweizerhof, 9410 Heiden, Bodensee.

Berghotel Schatzalp, 7270 Davos

sucht für Wintersaison bis Ostern 1968:

Kontrollleur
Telefonist
Conducteur
Chasseur-Skiman
Zimmermädchen

Hilfsportier
Hilfsgouvernanten
Commis de cuisine
Lingeriemädchen
Cucitrice

Vollständige Offerten an Max Engel, Direktor.

Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Chef Gardemanger
Commis Pâtissier
Chef und Demi-Chef de rang
Commis de rang
Commis de bar (Anfänger)
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an die Direktion.

Hotel Dischma, 7260 Davos Dorf

sucht für Saisonbetrieb

Kochlehrling

Offerten sind erbeten an E. Meyer.

Hotel Castell, Zuoz

sucht zu sofortigem Eintritt:

Sekretärin
Etagenportier
Kaffeeköchin

Eilofferten erbeten an die Direktion. Tel. (082) 7 12 21.

Grand Hotel Europe, 6002 Luzern

sucht zum baldigen Eintritt für etwa 2 Monate:

Zimmermädchen
Hilfe in Kaffeeküche
Office-Küchenmädchen
Stopferin
(Jahresstelle)

Offerten sind an die Direktion zu richten, Telefon (041) 275 01.



Seiler Hotels Zermatt

Gesucht für Wintersaison 1967/68:

Hotel Mont Cervin

Hotelsekretärin-Korrespondentin
(Muttersprache Französisch)
Telefonistin
Zimmermädchen-Tournante
Hausbursche
Hausmädchen
Chef Pâtissier
Commis Tournant
Küchenmädchen
(Ragazze di cucina)
Kaffeeköchinnen
Krankenschwester

Dancing

Chef de service
Serviertöchter
Bar-Buffer

Restaurant Seilerhaus

Serviertöchter
Buffetdame
Küchenmädchen
(Ragazze di cucina)

Hotel Victoria

Sekretärin
mit NCR-42-Kenntnissen
Chasseure
Economatgouvernante
Aide-Gouvernante
Chef de rang
oder Demi-Chef de rang
(Schweizer)
Commis de rang
I. und II. Barmaid

Hotel Monte Rosa

I. Sekretärin
für Journal und Kassa (Schweizerin, dreisprachig)
Pâtissier
Commis Entremettier
Commis de cuisine
Küchen-Office-Mädchen
(Ragazze di cucina-office)
Kaffeeköchinnen
Etagengouvernante
(auch Anfängerin)
Caviste

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos sind erbeten an das Zentralbüro der Seiler Hotels oder an die Direktion der betreffenden Hotels.

Wir suchen!

für lange Wintersaison, evtl. auch Sommersaison:

Bureau:

Sekretärin
(sprachkundig)
Sekretärin-Praktikantin

Service, Restaurant:

Restaurationskellner
Restaurationsstochter
Commis de restaurant

Service, Saal:

Saaltöchter
Saalkellner
Commis de salle

Bar:

Barmaid
Hallen-Bar-Tochter

Self-Service-Restaurant Hotel:

Koch oder Köchin
für Buffet-Küche
Buffettöchter
Tochter für Kassa
Töchter oder Burschen
z. Abräumen

Self-Service-Restaurant Alpstübli (Skilift):

Koch oder Köchin
Buffettöchter
Tochter für Kassa
Töchter oder Burschen
z. Abräumen
Officemädchen oder -burschen

Etage:

Zimmermädchen
(sprachkundig)
Portier
Lingère
Lingeriemädchen

Office:

Officemädchen
Officeburschen

Küche:

Pâtissier
Chef Entremettier
Commis Entremettier
Commis Tournant
Commis Saucier
Kaltmamsel

Divers:

Hausbursche
Bursche für Eisbahn

Skilift:

Skilift-Angestellte
(Skifahrer)

Skischule:

Dipl. Skilehrer
(sprachkundig)

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Foto sind zu richten an

Sporthotel Trübsee ob Engelberg 1800 m ü. M.



Kleine Scheidegg

suchen ab Mitte November 1987 bis Ende September 1988 (bezahlte Betriebsferien im Mai 1988):

Büro:
Hotelsekretärin
 sprachenkundig in Wort und Schrift, für Kassa und Mithilfe im Empfang
Büropraktikantin (sprachenkundig)

Küche:
Gardemanger
Entremetier
Tournant
Patissier
Commis de cuisine

Service:
Barmaid
Barpraktikantin
Chef de rang
Saalkellner oder -töchter
Restaurationsstöchter

Etage:
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Portier
Lingeriemädchen
Hausbursche
Männer für Schneeräumungsarbeiten
Kellerbursche

Für Bahnhofbuffet Kleine Scheidegg
 (in Jahresstellen):

Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationsstöchter
Hausbursche
Anfangszimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen sind zu richten an Fritz von Almen, Scheidegg Hotels, 3801 Kleine Scheidegg BO.

Wir suchen als Aushilfen für die Dauer der ITMA, Eintritt 20.-26. 9. bis 8. 10. 1987.

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 für die Wintersaison in ruhiges Sport- und Familienhotel nach Davos:

Küchenchef (entremetskundig)
 Kochlehrling per 1. Dezember 1987
I. Sekretär(in)-Journalführer(in)
 (sprach- u. NCR-kundig, in Jahresstelle, per sofort)
Office- u. Economatgouvernante
Betriebs- und Büropraktikantin
 (sprachenkundig)
Wäscherin-Lingère
 (vollautomatische Anlagen)
Lingerie-/Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Tournante für Lingerie u. Zimmer
 sowie für allgemeinen Betrieb
2 Küchenburschen

Keine Restauration und kein Nachtbetrieb. Angenehmes Betriebsklima, Zimmer mit H. Kalt- und Warmwasser. Engagement für die Sommersaison kann vorgesehen werden.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Nennung der Lohnansprüche bei freier Kost und Logis richte man bitte an Herrn Hermann L. Moser, Besitzer des
Bellavista Sporthotels, 7270 Davos 2
 Telefon (083) 351 83.

Gesucht wird in Hotel nach
Lugano
 für sofort oder nach Vereinbarung

Saaltöchter
 bis etwa Ende Oktober.

Bitte anrufen Telefon (091) 54 22 12.

Für Winter- und Sommerbetrieb suchen wir

Alleinkoch
 für sehr gute Küche.

Hotel Bristol, 3715 Adelboden
 Telefon (033) 9 44 81



Hotel Schweizerhof, 3001 Bern

sucht in Jahresstellen:

Etagegouvernante
 (Ferienablösung auf sofort oder nach Übereinkunft)

Telefonistin (Schweizerin)
 3sprachig, wenn möglich mit PTT-Ausbildung

Weissnäherin

Etagenportier } (sprachenkundig)
Chef de rang }

Demi-Chef de rang

Commis de rang

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit Lichtbild und Unterlagen sind an die Direktion zu richten.

Hotels Verenhof und Ochsen Baden AG

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

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

Eintritt Herbst 1987:

Etagenportier (sprachenkundig)
Zimmermädchen (sprachenkundig)
Sekretär(in) für Journal und Kassa
 evtl. **Büropraktikantin**
Gardemanger
Bademeister
 evtl. **Bademeister-Ehepaar**

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

Herbstsaison Tessin

Erstklasshotel in Ascona

sucht für möglichst sofort

Commis de cuisine oder Entremetier
Etagenportier

Offerten an die Direktion Hotel Sonnenhof, 6612 Ascona.

Hotel Waldhaus am See Lenzerheide - Valbella

sucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahres- oder Saisonstellen für lange Wintersaison:

Saal-Restaurant: **Chefs de rang** (sprachenkundig)
Commis de rang (sprachenkundig)

Restaurationskellner (sprachenkundig)
Restaurationsstöchter (sprachenkundig)

Etage: **Zimmermädchen** (sprachenkundig)
Hausburschen
Etagenportier mit Fahrbewilligung
 (sprachenkundig)

Lingerie: **Lingeriemädchen**

BuMet: **Buffettöchter**
Buffetbursche

Office: **Officeburschen**

Küche: **Commis de cuisine**
Commis de garde
Küchenburschen

Guter Verdienst, geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie angenehmes Arbeitsklima zugesichert.

Offerten mit Zeugnisabschriften sind erbeten an M. Zulian, Hotel Waldhaus am See, 7077 Valbella.

Stadt-Casino, Basel

sucht nach Übereinkunft (August/September) in Jahresstellen:

Restaurationskellner

à-la-carte-kundig, Deutsch sprechend. Es kommen nur gutausgewiesene Bewerber in Frage.

Kellerbursche

für unseren gut eingerichteten Keller, erfahrener und vertrauenswürdiger junger Mann, Deutsch sprechend.

Buffettöchter

selbständig, Deutsch sprechend.

Offerten sind zu richten an W. Obrist, Stadt-Casino, Basel, Tel. (061) 24 38 45.



Zielstrebigem, jungen Schweizern und Schweizerinnen

bieten wir ein interessantes und abwechslungsreiches Ausbildungsjahr im administrativen Sektor eines Erstklasshotels.

Sie können sich bei uns die Grundlagen für eine zukunftsreiche Karriere erarbeiten.

Wenn Sie Ihr Praktikum in einem jungen und dynamischen Team absolvieren wollen, dann telefonieren oder schreiben Sie noch heute an die Direktion Hotel Zum Storch, Weinplatz 2, 8001 Zürich, Telefon (051) 27 55 10.

Palace-Hotel, 3823 Wengen

sucht für lange Wintersaison ab Anfang Dezember 1987:

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Etagenportier

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft jüngeren, netten

Restaurations-Barkellner

Wir führen ein erstklassiges Grill-Room-Restaurant mit Dancing. Gelegenheit, den Oberkellner an dessen Freitagen selbständig abzulösen.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten unter Chiffre RB 1195 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Hotel Schweizerhof Pontresina

sucht für die kommende Winter- und Sommersaison mit Eintritt etwa Mitte Dezember 1987:

Chef de service - Kontrolleuse
 (tüchtige Restaurationstochter mit Interesse an Büroarbeit)

Buffetdame
Restaurationstochter für Bar

Restaurationsstöchter für Spezialitätenrestaurant
 (sprachenkundige Schweizerinnen bevorzugt)

Chef de rang

Saaltöchter

Hilfsgouvernante
 für Economat, Buffet und Office

Chauffeur-Conducteur

Telefonist-Chasseur

Etagenportier

Zimmermädchen

Patissier

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an Hans Schär, Hotel Schweizerhof, 7504 Pontresina GR.



Bellevue Palace Hotel, Bern

sucht in Jahresstellen, Eintritt per sofort:

Office:
I. Officegouvernante
II. Officegouvernante

Etage:
II. Etagegouvernante

Economat:
Economattöchter

Büro:
Praktikanten
 in der Bon- und Warenkontrolle

Offerten sind zu richten an Hans Kunze, Personalchef, Hotel Bellevue-Palace, 3000 Bern.

Hotel Gornergrat 3920 Zermatt-Dorf

sucht für die kommende Wintersaison 1967/68 mit Eintritt ca. 1. Dezember 1967 folgendes Personal:

Logo:
Portier-Conducteur
 (sprachgewandt)

Bar:
Barman
Commis de bar

Saal:
Commis de salle

Tournante

Küche:
Commis de cuisine

Lingerie:
Lingère
Fille de lingerie

Office:
Officemädchen
und -burschen

Bei gegenseitiger Übereinkunft Engagement auch durchgehend bis 30. Sept. 1968 möglich. Offerten an die Direktion.

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.

Hotel Edelweiss, 3825 Mürren B.O.

sucht für lange Wintersaison (Eintritt etwa Mitte Dezember 1967):

Sekretärin-Praktikantin
Patissier
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Saaltöchter oder Kellner
Restaurationstochter
Buffettöchter
Office- und Küchenmädchen
oder -burschen

Offerten sind erbeten an Familie Ch. Affentranger-Notter, Hotel Edelweiss, Mürren, Telefon (036) 3 43 12.

Gesucht in Hotel am Thunersee:

Buffetdame-Gouvernante

die auf eine Dauerstelle reflektiert und nicht zu jung ist, um einen Vertrauensposten zu versehen.

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre TU 1123 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht auf Anfang September bis etwa Mitte November 1967

junger Koch

Offerten an
Hotel Enge, 3280 Murten
 Telefon (037) 71 22 69.



Villars-Palace, 1884 Villars

sur Ollon (VD)

cherche pour la saison d'hiver 1967/68:

réceptionnaire
 (caissier-manicourantier, parlant parfaitement le français)

caissier du grill
caissier(ère) du restaurant
fleuriste-décoratrice

commis de rang
chef ou demi-chef de rang
 en qualité de
barman débutant
 pour nos bars Whisky à Gogo et curling

concierge de nuit
chasseur

femme de chambre

aide-gouvernante

cuisinier(ère) à café

chef rôtiisseur
chef tournant
II° chef entremétier
boucher
commis saucier
commis pâtissier
commis gardemanger
commis rôtiisseur
commis tournant

garçon de cuisine

lingères-repasseuses

calandreuse-repasseuse

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)
caissier(ère)
 (pour le «self-service»)
débarasseurs
 (pour le «self-service»)

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

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.

Buffet de la Gare Restaurant de Ville, Fribourg

cherche pour places à l'année:

chef entremétier
chef tournant
1^{er} commis de partie
commis de cuisine

Dès octobre 1967:
chef gardemanger de 1^{re} force

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.



Seiler Hotels, Zermatt

Gesucht für Winter- und Sommersaison

Leiter(in)

für die Restaurationsbetriebe des Seilerhaus in Zermatt.

Bewerbungen sind erbeten an die Direktion der Seiler Hotels, 3920 Zermatt.



Erstklasshotel in Zürich

Wir suchen in Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft:

für Réception:
Empfangssekretär

Interessantes Arbeitsgebiet für jungen Schweizer mit guten Sprachkenntnissen und guten Umgangsformen, der gerne mit einer internationalen Kundschaft in Kontakt kommen möchte.

für unsere erstklassige Rôtisserie:

Chef de rang
 sprachenkundig, mit guten Kenntnissen des gepflegten à-la-carte-Service.

Commis de rang oder Servicepraktikanten

Junge Leute können in unserer Rôtisserie mit internationaler Atmosphäre ihre Berufskennnisse erweitern und ihre Karriere aufbauen.

für unsere Küche:

Chef Tournant

Der richtige Posten für einen jungen Chef de partie, der einen interessanten und abwechslungsreichen Aufgabenbereich sucht.

Möchten Sie in einem vielseitigen und interessanten Erstklasshaus mithelfen, die gesteckten Ziele zu erreichen, dann telefonieren oder schreiben Sie noch heute an die Direktion Hotel Zum Storchen, 8001 Zürich, Telefon (051) 27 55 10.

Hotel Belvédère, 3700 Spiez

(Thunersee)

sucht in Jahresstelle bei gutem Verdienst:

Restaurationstochter
 für erstklassigen à-la-carte-Service

Zimmermädchen

Deutsch und Französisch sprechend

Portier, Hausbursche

Deutsch und Französisch sprechend

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Ausführliche Offerten mit Foto sind zu richten an die Direktion.

Gesucht für lange Wintersaison oder Jahresstelle ab sofort oder nach Übereinkunft in **erstklassige Dancing-Bar**

Barmaid

Bewerberinnen mit ausgewiesenen und entsprechenden Qualifikationen ist Gelegenheit geboten, einen überdurchschnittlichen Vertrauensposten aufzubauen.

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre BA 1394 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Erlenbach am Zürichsee

Wir suchen ein

Pächterehepaar

für unser

Hotel-Restaurant «Erlibacherhof»

Das Haus ist neuzeitlich eingerichtet und in unmittelbarer Nähe der Stadt Zürich günstig gelegen. Der Betrieb umfasst 120 Restaurationsplätze, einen Saal mit über 400 Bankettplätzen sowie 26 Hotelbetten.

Der Pächter, wie auch seine Ehefrau, müssen eine gründliche Fachausbildung besitzen und sich über erfolgreiche praktische Tätigkeit ausweisen.

Wir erwarten, dass sie das kleine Inventar auf eigene Rechnung anschaffen oder vom bisherigen Pächter übernehmen.

Der Antritt kann nach Vereinbarung so bald wie möglich erfolgen.

Offerten mit den üblichen Ausweisen und unter Angabe von Referenzen sind an den Gemeinderat Erlenbach, 8703 Erlenbach ZH, erbeten.

Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad

sucht für seine 6 Hotels für lange Winter- und Sommersaison, Mitte Dezember bis Oktober, folgende Mitarbeiter:

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

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion.

Hôtel Rhodania, Verbier VS

cherche pour saison d'hiver 1967/68:

- demi-chef de rang
- commis de rang
- sommeliers
- femme de chambre
- aide femme de chambre
- portier de nuit (français, anglais, allemand)
- commis de cuisine
- chef de partie

Faire offre avec copie de certificat et photo.

Klainguti's Hotel Languard Pontresina

Wir suchen für kommende Wintersaison einschliesslich Ostern 1968 und evtl. für Sommersaison 1968 folgendes tüchtiges Personal:

- Aide Directrice
- Economatgouvernante
- Officepraktikantin
- Hotelpublikant
- Conducteur-Chauffeur
- Nachtportier
- Chasseur
- Zimmermädchen
- Barman oder Barmaid
- Chef de rang
- Demi-Chefs
- Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an die Direktion Giac. Klainguti-Saratz, Klainguti's Hotel Languard, 7504 Pontresina.

Hotel-Restaurant Zwysighof 5430 Wettingen bei Baden

sucht in Jahresstelle per 1., evtl. 15. September 1967 oder nach Übereinkunft

- Commis de cuisine oder Partiekoch (wenn möglich Schweizer)

in feine Restaurations- und Bankettküche. Neben geregelter Arbeitszeit bieten wir Ihnen gutes Salär.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Offerte an Gebr. J. und W. Erne, Telefon (056) 4 86 22.

Hotel Margna, 7515 Sils-Baselgia

sucht auf Wintersaison 1967/68:

- Saucier
- Entremetier
- Patissier
- Commis de cuisine
- Etagenportier
- Zimmermädchen
- Lingère
- Kaffeeköchin
- Sekretärin

Offerten an S. Müssgens, Hotel Margna, 7515 Sils-Baselgia.

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir auf den 1. Oktober oder nach Übereinkunft noch 2-3 gut ausgewiesene

Chefs de partie und Commis de cuisine

in Jahresstellen.

Wir erwarten überdurchschnittliche Leistungen, sind aber auch gern bereit, diese überdurchschnittlich zu honorieren. Wenn Sie Lust haben, einmal in einem lebhaften Bahnhofbuffet-Betrieb mitzuarbeiten, dann erwarten wir gern Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf an:

Bahnhofbuffet Basel SBB, Inh. E. Wartmann, Centralbahnstr. 10, 4000 Basel, Telefon (061) 34 96 60 (Herr Burgard verlangen).



Küchenchef

Unser Chef übernimmt ein eigenes Geschäft.

Wir suchen einen bestens ausgebildeten Küchenchef, der in der Lage ist, einer Küche mit ca. 20 Mitarbeitern vorzustehen.

Neben der sehr anspruchsvollen Kundschaft in unserer Röisserie und häufigen exklusiven Banketten muss unser neuer Chef auch in der Lage sein, gute und preiswerte Gerichte für das Restaurant Storchengasse zu servieren.

Wenn Sie Näheres über Ihr zukünftiges Tätigkeitsgebiet erfahren möchten, telefonieren Sie uns oder reichen Sie eine vollständige Offerte ein. Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Pensionskasse und Wohnung auf Wunsch.

Direktion

Hotel zum Storchen, 8001 Zürich

Telefon (051) 27 55 10.

AG Hotel Belvedere 7550 Bad Scuol-Tarasp, Vulpera

sucht für kommende Wintersaison:

- Hotelsekretärin
- Etagenportier
- Nachtportier
- Chef Entremetier
- Chef Patissier
- Diätkoch-Köchin
- Diätassistentin
- Chefs de rang
- Commis de rang
- Lingeriemädchen
- Küchen- und Officebursche

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen an die Direktion erbeten.

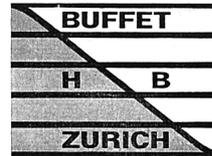
Hotel Adler, Grindelwald

sucht in Jahres-, evtl. Saisonstelle mit Eintritt ca. 10. Dezember 1967

2 Lingeriemädchen

Schweizerinnen oder Ausländerinnen mit Niederlassung
Moderne, schöne Anlage, guter Verdienst.

Offerten erbeten an die Direktion Hotel Adler, 3818 Grindelwald.



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service oder Serviceleiterin

Für diesen Posten ist die Fähigkeit, einen grösseren Personalstab führen zu können, Voraussetzung. Alter nicht unter 30 Jahren.

Anfangs-Chef de service

Jüngerem, strebsamen Kellner mit gründlichen Berufskennntnissen (Kellnerlehre) bieten wir Gelegenheit, sich in die Tätigkeit eines Chefs de service einzuarbeiten. Es kommen nur sprachenkundige Schweizer in Frage.

Wir bieten interessanten und vielseitigen Wirkungskreis bei zeitgemässer Entlohnung, geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Unterlagen (Zeugniskopien) sind erbeten an das Personalbüro Bahnhof-Buffer Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich.

Hotel-Restaurant-Dancing Bristol 3920 Zermatt

sucht für die kommende Wintersaison 1967/68 einen guten Stab.

- Büro:** I. Sekretärin sprachenkundig (tüchtig)
Anfangssekretärin
- Loge:** Concierge sprachenkundig (tüchtig)
- Saal:** Chefs de rang sprachenkundig
Commis de salle
- Küche:** II. Koch tüchtig
Commis de cuisine
Commis de cuisine (Restaurant)
- Restaurant, Dancing:** Serviertöchter nett, sprachenkundig
I. Barmaid freundlich
Buffetdame
- Grill, Restaurant «style gothique»:** tüchtiger Grillkoch

Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft in Jahres- oder lange Wintersaisonstelle

Obersaaltöchter als Chef de service

Ihr Aufgabenbereich liegt in der selbständigen Führung des Restaurations- und Saalservice.

Offerten sind erbeten unter Chiffre OB 1393 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Monopol, St. Moritz

Erstklasshaus mit 90 Betten sucht für lange Wintersaison (Ende November bis etwa 15. April 1968):

- Fremdsprachenkorrespondentin (Deutsch, Französisch, Englisch erforderlich, Eintritt etwa 1. September oder nach Übereinkunft, evtl. Jahresstelle)
- Kassier-Journalführer (NCR, Schweizer, sprachenkundig)
- Büropraktikantin
- Bonkontrollleur, Bonkontroleuse
- Oberkellner
- Demi-Chefs de rang
- Commis de rang
- Restaurationstochter (à-la-carte-Service in der Grischuna)
- Barpraktikantin (Schweizerin)
- Commis de bar
- Conducteur
- Telefonist
- Chasseur-Telefonist
- Zimmermädchen (nur Schweizerin)
- Chef Saucier
- Chef Patissier

Guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima zugesichert

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an M. Peter, Dir., Hotel Monopol, 7500 St. Moritz.

Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstelle

Etagen- Generalgouvernante

mit Sprachkenntnissen und guten Umgangsformen.
Auch Anfängerinnen werden eingearbeitet.

Offerten mit Unterlagen erbeten an die Direktion.



sucht für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle,
Eintritt 28. November 1967:

- Praktikantin für Büro und Réception**
- 2 Commis de cuisine**
- Buffetochter**
- Serviertochter oder Kellner**
(für Speiseraum (sprachkundig, hoher Verdienst))
- Saaltöchter oder Kellner**
(sprachkundig)
- Etagenportier**
- Zimmermädchen** (auch Anfängerin)
- Lingère**
- Küchenbursche**
- Küchenmädchen**

Offerten mit Unterlagen an die Direktion Hotel Bodenhaus,
7431 Splügen.

Hotel Schweizerhof, Zürich

sucht:

- Telefonist-Logentourant**
(Schweizer) auf Ende August/Mitte September
- Zimmermädchen**
(Schweizerin oder Niederländerin) auf Mitte/Ende September
- Chef de partie**
(Schweizer)
oder
- I. Commis de cuisine**
auf Ende September/Oktober

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an
R. Mühlberg, Direktor, Postfach, 8025 Zürich, Telefon (051)
25 86 40.



cherche pour entrée immédiate:

- dame de buffet**
- femme de chambre**
- sommelier**
(snack-bar, terrasse)

Faire offres écrites avec copies de certificats, prétentions de
salaire et références à la Direction.

Hotel Oberalp, Sedrun

Gesucht für lange Wintersaison:

- Barmaid**
- Portier**
- Saaltöchter**
- Restaurationsstochter**
- Küchenbursche oder -mädchen**
- Officeburschen oder -mädchen**

Offerten sind zu richten an Hotel Oberalp, 7188 Sedrun,
Telefon (086) 7 71 55.

Gesucht nach Übereinkunft oder sofort

- Küchenchef-Alleinkoch**
à-la-cart- und bankettkundig
in modernen Landgasthof.
Geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässer Lohn.

Offerten an Familie K. Zumstein,
Hotel Engel, 6370 Stans Telefon (041) 84 14 14.

Hotel-Restaurant Bären, Adelboden

gesucht auf 1. Mai 1968

Kochlehrling

Offerten an P. Trachsel, Hotel Bären, 3715 Adelboden,
Telefon (033) 9 51 51.



Carlton Hotel, St. Moritz

Hotel allerersten Ranges
sucht für kommende Wintersaison tüchtigen, erfahrener



Chef de rang

(Schweizer)
der an einer Dauerstelle interessiert ist, zur Einarbei-
tung, um ab 6/8/69 jeweiligen folgende Posten zu über-
nehmen:
im Winter, Oberkellner des Französischen Restaurants
im Sommer, 1. Oberkellner.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion erbeten.

Hotel Bellavista, Arosa

sucht für lange Wintersaison

Küchenchef

Schweizer Bewerber im Idealter von 30-40 Jahren werden gebeten, ihre
Offerten zu richten an K. Blatter, Hotel Bellavista, 7050 Arosa.

Le Grill de l'Hostellerie de Caux à 1824 Caux

cherche à l'année:

- chef de cuisine**
- dynamique maître d'hôtel**
- 2 chefs de rang**
- 2 commis de rang**
- femme de chambre-lingère**

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre à la direction avec copies de certificats, photo et prétention de
salaire.

Hotel Savoy, Bern

sucht in Jahresstelle nette, freundliche

II. Hotelsekretärin

für Empfang, Kasse, Korrespondenz usw. Deutsch,
Französisch, Englisch, Italienisch- oder Spanischkennt-
nisse. Gut honorierter Posten bei angenehmem Arbeits-
klima. Eintritt Herbst oder nach Übereinkunft.
Es kommen nur Schweizerinnen mit Berufspraxis in
Frage.

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten
an R. Tanner, Hotel Savoy, 3001 Bern, Telefon (031) 22 44 05.

Hotel Elite garni, 6002 Luzern

sucht auf Mitte oder Ende Oktober 1967:

Anfangsconciierge Tournant

(sprachkundig für Réception und Telefondienst,
Portierablösung sowie öffnen der Türe während der
Nacht)

Sekretärin

(sprachkundige Anfängerin auf Anfang Oktober 1967)

Übliche Offerten mit Gehaltsansprüchen sowie Lichtbild erbeten an die
Direktion.

Hotel Kreuz, 4710 Balsthal

sucht in Jahresstellen:

- tüchtigen
Restretier
- Restaurationsstochter oder -kellner**
(fach- und sprachkundig)
- Buffetdame oder -tochter**
(auch Anfängerin)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Sehr guter Ver-
dienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.
Telefon (062) 2 74 12.



Grand Hotel Kurhaus 7500 St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison und
Sommersaison 1968 folgendes Personal:

- Büro: Sekretär** (Schweizer)
- Loge: Telefonist**
(Schweizer, sprachkundig, nur Winter)
- Tournant**
(Fahrbewilligung A, Schweizer, sprachkundig, nur
Winter)
- Nachtportier**
(Fahrbewilligung A, Schweizer, sprachkundig, nur
Winter)
- Chasseure**
- Portier**
- Zimmermädchen-Tournante**
- Hilfszimmermädchen**
- Saal: II. Oberkellner**
- Chefs de rang**
- Demi-Chef de rang**
- Commis de rang**
- Commis de bar**
- Küche: Chef de partie**
- Chef Patissier**
- Commis Patissier**
- Commis de cuisine**
- Personalkoch oder Köchin**
- Anfangsgouvernante** (wird auch angelehrt)
- II. Kaffeeköchin**
- Office: Hilfspersonal**
- Ragazze e ragazzi per office e cucina**
- Lingerie: II. Glätterin/stiratrice**
- Ragazze per la lingerie**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

Hôtel de 1er ordre de Genève engagerait

aide-directrice/ public relations

Notre collaboratrice sera nourrie et logée à l'Hôtel.

Faire offres sous chiffre AP 1217 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

L'Hôtel Méditerrané, 1211 Genève 2

cherche pour entrée de suite

gouvernante d'office

capable, ayant le sens des responsabilités et sachant
diriger ses collaborateurs avec autorité.



Hotel Chesery, Gstaad

cherche pour la saison d'hiver 1967/68:

- secrétaire**
- réceptionniste**
- maître d'hôtel**
- barmaid (carnotzet)**
- serveuse**
- chef de rang**
- demi-chef de rang**
- commis de rang**
- commis de cuisine**
- portier-chasseur**
- femme de chambre**
- aide-femme de chambre**
- garçons et filles d'office**

Faire offre avec copies de certificats et photo à Kurt Zurflüh, actuellement
Grand Hôtel Locarno, 6600 Locarno.



Das neue

Turmhotel der Thermalquelle AG 8437 Zurzach, Kt. Aargau

sucht

Kochaushilfen

(vom 1. September bis ca. 1. Dezember 1967).

Offerten erbeten an M. Jordan, Hoteldirektion, Telefon (056) 49 24 40.



sucht für kommende Wintersaison folgende bestausgewiesene Kräfte:

Chefs de partie:

- Sous-Chef
- Chef Saucier
- Chef Gardemanger
- Chef Rôtisseur
- Chef Restaurateur
- Chef Patissier
- Chef de grill
- Chef de garde
- Boucher (Hotelmetzger)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen dringend erbeten an die Direktion, Suvretta House, 7500 St. Moritz.

Hôtel Farinet, 1936 Verbier

cherche pour l'hiver 1967/68:

chef pâtissier-confiseur
commis pâtissier

2 commis de cuisine
3 garçons de cuisine

lingère
aide-lingère

sommeliers
2 filles de buffet

caviste
garçon d'office
dame de vestiaire

Faire offres directement à la Direction, Hôtel Farinet, 1936 Verbier.

Bekannter Hotel- und Restaurationsbetrieb in Kurort im Berner Oberland sucht

Küchenchef

Eintritt 1. Dezember 1967 oder nach Übereinkunft.
Zweisaison-, evtl. Jahresstelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre KU 1175 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Seehof, 7050 Arosa

sucht für kommende Wintersaison:

Sekretärin-Korrespondentin
(mit Hotelpraxis, Eintritt möglichst anfangs Oktober oder nach Übereinkunft).

Entremétier (Schweizer)
Commis Patissier
(aus der Lehre entlassen oder Praktikant)

Zimmermädchen (Schweizerin)
Hilfzimmermädchen-Tournante
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Buffetochter, evtl. Praktikantin
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an A. Caduff-Birkmaier.

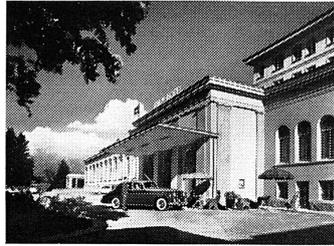
**Hotel Stadthaus
3400 Burgdorf**

sucht in Jahresstellen:

Serviertöchter
Lingerie-Zimmermädchen
Officeburschen
Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Sehr guter Verdienst.

Auskunft Telefon (034) 2 35 55.



**Kulm Hotel
St. Moritz**

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

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

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

Hotel National und Café-Tea-Room Rialto, Gstaad

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle flinke, freundliche

Serviertochter

Französischkenntnisse erforderlich.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten an F. Burri-Gauch, Telefon (030) 434 74.

Waldhaus-Valbella-Club, Lenzerheide-Valbella

sucht für Dancing-Bar

Bar-Serviertochter

Gelegenheit, den Barmaidberuf gründlich zu erlernen.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Junge, gut präsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offerten mit Bild an die Direktion einzureichen.

Hotel Sport Club, Crans

Wir suchen für die Wintersaison (15. Dezember bis ca. 15. April):

- Chef de cuisine** (Jahresengagement)
- Commis de cuisine**
- Demi-Chef de rang**
- Commis de rang**
- Fille de restaurant**
- Logenportier-Telefonist** (sprachkundig)
- Femme de chambre**
- Etagenportier-Hausbursche**
(Jahresstelle, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft)
- Lingère**
- Dame de buffet** (auch Anfangsbuffetochter)
- Casserolier-Küchenbursche**
- Officebursche oder Officemädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Der Landgasthof Riehen b. Basel

sucht für die ITMA
(26. September bis 6. Oktober 1967)

Serviertochter oder Kellner

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, für Unterkunft wird gesorgt.

Es wollen sich bitte nur Restaurationsbewanderte melden bei Albert Egli, 4125 Riehen, Telefon (061) 51 28 93.

Bedeutendes Erstklass-Unternehmen am Genfersee sucht mit Eintritt nach Übereinkunft folgendes qualifiziertes Personal.

Büro: **Direktionssekretärin**
Main-Courantière-Caissière
Sekretär für Personal und Kontrolle

Küche: **Chefs de partie**
Commis de partie
Kochlehrling
Kaffeeköchin
Casserolier
Küchenbursche

Saal: **Chefs de rang**
Commis de rang

Etage: **Portier d'étage**
Hilfsportier-Hausbursche
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen

Economat: **Economatgouvernante**
Office- und Küchengouvernante
Buffetdame oder -hilfe
Hilfsgouvernante

Office: **Officeburschen und -mädchen**

Vorzugsweise für Jahresstellen. Es wird Gelegenheit geboten, sich in der französischen Sprache weiterzubilden. Geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit allen üblichen Unterlagen sind zu richten an
Hotel und Klinik Valmont, 1823 Glion-sur-Montreux
Tel. (021) 61 38 02 int. 12 oder 25.

On cherche pour le 1er Septembre:

**concierge de nuit
chasseur**

Places à l'année.

Prière d'adresser les offres à la direction de
l'Hôtel des Trois Couronnes, 1800 Vevey

**Hotel-Restaurant Bären
Adelboden**

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffetochter oder -bursche
Zimmermädchen-Lingère
Küchenbursche oder -mädchen
Commis de cuisine
(auf 1. evtl. 15. Dezember 1967)
Saaltöchter (auf 15. Dezember 1967)

Offerten an P. Trachsel, Hotel Bären, 3715 Adelboden,
Telefon (033) 9 51 51.

**HOTEL
AMBASSADOR
GENEVE**

cherche pour emploi à l'année un collaborateur comme

chef de cuisine

Cette personne devra remplacer notre collaborateur actuel qui reprend une affaire à son compte. Il devra diriger une petite brigade et superviser un service à la carte de premier ordre.

La personne intéressée devra faire parvenir un curriculum vitae ainsi que la copie de ses certificats à la Direction.

Hotel-Restaurant Krone, Bremgarten AG

sucht

Saalrestaurationstochter oder Kellner

Hoher Verdienst. Angenehmes Arbeits- und Betriebsklima.

Offerten an A. Spring-Mathis, 5620 Bremgarten AG, Tel. (057) 7 63 43.

Gesucht per sofort für Café und Restaurant in mittleres Hotel der Ostschweiz

2 nette Serviertöchter
(auch Anfängerinnen)
sowle

Hausmädchen oder -bursche

Hotel Landhaus, 9500 Wil

Telefon (073) 6 15 53.



Hotel Astoria 6000 Luzern

sucht für die kommende Wintersaison in Saison- oder Jahresstellen:

Loge:
Telefonistin (sprachkundig)
Hallen-Tournant
Chasseurs
Restaurant:
Restaurationsstücher
Buffet:
Buffetdame
Buffetstücher (evtl. Anfängerin)
Gläsermädchen
Etago:
Zimmermädchen
Lingerie:
Bügerin
Wäscherin
Lingeriehilfe
Angestellten-Küche:
Koch oder Köchin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Hotel Alpina, 7250 Klosters

sucht für kommende Wintersaison

Patissier

Ausführliche Offerten sind zu richten an H. Bolliger.

Bern Wir suchen

Sekretärin-Praktikantin

Wir bieten vielseitigen, interessanten Arbeitsbereich, geregelte Freizeit, Eintritt 1. Oktober 1967.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte an H. Meier

Hotel Kreuz, 3001 Bern

Zeughausgasse 41, Telefon (051) 22 11 62.

Hostellerie J.-J. Rousseau 2520 La Neuveville

Nous cherchons pour place à l'année avec entrée en fin septembre début octobre

une secrétaire- aide de direction

de langue maternelle française avec de bonnes notions d'allemand et d'anglais.

Adresser offres avec copies de certificats et photo à J. Marty, propr.

Grüene bode

Berikon Mutschellen

sucht

Alleinkoch

In modern eingerichtete Küche.

Für verh. Bewerber, neue sonnige Wohnung im Hause.

Gasthof Grüenebode, 8965 Berikon, Familie Karpi-Hauser, Telefon (057) 77224.

Sind Sie ein guter Kellner?

Sie verstehen etwas vom Fach, Sie haben Freude und Initiative, Sie möchten in einem erstklassigen Spisere-restaurant in Stäfa, direkt am Zürichsee, arbeiten. Sie möchten gut verdienen und können direkt in Stäfa wohnen. Sie können uns viel bieten, und wir bieten Ihnen viel.

Ein kleines Brieflein, wenn möglich mit Telefonangabe und den üblichen Unterlagen genügt, wenn Sie positiv eingestellt sind und Interesse haben. Wir setzen uns sofort mit Ihnen in Verbindung.

Restaurant Seehus, 8712 Stäfa, Telefon (051) 74 83 03.

Nach Davos gesucht

in gutgehende Dancing-Bar für die Wintersaison gut präsentierende, tüchtige, sprachkundige und selbständige

Barmaid

Offerten mit Foto und Referenzen unter Chiffre BD 1421 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Park-Hotel Waldhaus, Flims GR

sucht:

Kassier
(Wintersaison)
Maincourantier
NCR (Wintersaison)
Chef de réception
(Jahresstelle)

Offerten mit Unterlagen und Lohnansprüchen an Dir. H. Nussli.



Gesucht nach Basel

in gepflegtes Hotel-Restaurant per 1. September oder nach Übereinkunft, selbständige und beruhtkundige

Gouvernante für Buffet und Etago.

Gute Bedingungen.

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten mit Unterlagen an Hotel Central, Falkenstrasse 5, 4000 Basel, Telefon (051) 23 44 30, A. Hartmann-Sommer.

Gesucht auf Anfang September junger, tüchtiger

Saucier

(neben Chef Patron)

in gut bekanntes Spisere-restaurant an der Stadtgrenze Zürichs, Spezialitäten, à-la-carte-Service. Guter Lohn. Zimmer vorhanden.

Offerten an R. Glas, Küchenchef,

Restaurant Höhe, 8702 Zollikon ZH

Telefon (051) 65 47 20.

Motel Mezzovico

sucht für seine Bar «Gatto Nero» nette, fleissige und sprachkundige

Barmaid

Eintritt per sofort.

Offerten mit Zeugniskopien und Lebenslauf sind erbeten an Direzione Motel Mezzovico, 6849 Mezzovico.

Gesucht

Tochter od. Frau als Gerantinnen- hilfe, evtl. Hausbeamtin

Angenehme Arbeitszeit. Guter Verdienst.

Offerten an alkoholfreies Restaurant Herkules, Winterthur.

Gesucht nach Übereinkunft tüchtiger

Alleinkoch

Guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima und Wohngelegenheit.

Offerten mit Bild und Zeugnisschriften sind erbeten an H. Maurer,

Restaurant Rank, 8047 Zürich

Albisriederstrasse 226.

Hotel Terminus, 6354 Vitznau

sucht ab Herbst 1967 in Jahresstelle

Küchenchef

Offerten an F. Fassbind Hotel Terminus, 6354 Vitznau.

Hotel-Restaurant Bären, Adelboden

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Buffetstücher
Zimmermädchen-Lingere
Küchenbursche oder -mädchen
Commis de cuisine
(auf 1. evtl. 15. Dezember 1967)
Saaltöchter
(auf 15. Dezember 1967)

Offerten an P. Trachsel, Hotel Bären, 3715 Adelboden, Telefon (053) 951 51.

Gesucht nach Biel in Jahresstelle

Koch Serviertöchter (evtl. Ehepaar)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an K. Haefely,

Hotel-Restaurant de la Poste, 2500 Biel

Telefon (052) 224 24.

Gesucht nach Übereinkunft junge, tüchtige

Köchin neben Chef oder Commis de cuisine

Guter Verdienst, schönes Zimmer vorhanden.

Offerten an

Restaurant Metzgerhalle, 8050 Zürich-Oerlikon

Telefon (051) 46 96 17.

Gesucht junger, initiativer

Koch (Köchin)

in neuzeitlichen Betrieb mit angenehmem Arbeitsklima.

Geregelte Freizeit. Vorstellen mit Zeugnissen nach telefonischer Vereinbarung.

Vegetarisches Restaurant Gleich, 5080 Zürich-Oerlikon,
Telefon (051) 48 34 22.

Erstklasshotel in Luzern sucht:

junge Barmaid
Buffetstücher
Hilfsgouvernante
Weissnäherin

Offerten von qualifizierten Bewerbern sind erbeten an die Direktion des

Hotels Wilden Mann, 6000 Luzern

Hotel Drei Könige, Sevelen

(gegenüber Vaduz) sucht in Jahresstellen per sofort oder nach Übereinkunft in neueres Haus:

Küchenchef

(in kleinere Brigade)

Chef de partie Commis de cuisine (Koch)

Serviertöchter

(fachkundig im à-la-carte-Service)
Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Zimmermädchen Hausbursche

Bewerber sind gebeten, ihre üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüche zu richten an Hotel Drei Könige, 7475 Sevelen SG, Telefon (085) 554 22.

Restaurant, Grill, Bar Rex, Fribourg

sucht tüchtige

Restaurationsstücher od. Kellner

Ausserordentliche Verdienstmöglichkeiten.

Offerten an die Direktion, Bd. Pérolles 5, 1700 Fribourg, Telefon (037) 2 45 45.

Sprachlehrer

für Englisch und Französisch

sowie ein

Koch

mit internationaler Ausbildung und Erfahrung, der gerne als Lehrkraft an einer Hotelfachschule tätig werden möchte, auf den 1. Oktober 1967 gesucht.

Ausführliche Bewerbungen mit Gehaltswünschen unter Chiffre KO 1418 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht zu raschmöglichstem Eintritt zwei jüngere, tüchtige, im Spisere-Service gewandte

Serviertöchter

sowie

Buffetstücher

(auch Anfängerin)

Offerten oder telefonische Anmeldung an

Hotel Touring, 3400 Burgdorf

Bahnhofplatz, Telefon (034) 2 16 52.

Gesucht in grossen Restaurationsbetrieb nach Luzern zuverlässiger, an selbständiges Arbeiten gewöhnter

Hauswart

Stellenantritt nach Vereinbarung, ca. anfangs Oktober 1967. Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, Pensionskasse.

Offerten erbeten an Fam. O. Rogger, Kunsthaus-Restaurant, 4002 Luzern.

Hôtel de la Forêt 3962 Montana

cherche pour la saison de 10 mois (du 15 décembre 1967 au 1er octobre 1968):

chef de cuisine
ou cuisinier seul (salaire à l'année)
commis de cuisine
femme de chambre
chasseur

Préférence Suisse.

Faire offre avec certificats et photo à la direction, Hôtel de la Forêt, M. A. Boney, 3962 Montana.



Montreux

cherche:

service:
chef de rang
commis de rang

cuisine:
chef tournant
commis gardemanger
commis pâtissier
apprenti
dame de buffet

Faire offres à la direction, tél. (021) 62 29 51.

Gesucht auf 1. Oktober für Bahnhofrestaurant, Nähe Bern

tüchtiger Küchenchef

in kleine Brigade.

Elofferten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre P 2257-5 an Publicitas AG, 3001 Bern.



Restaurant Gourmet, 3818 Grindelwald

sucht für Wintersaison:

Küchenchef

(Spezialitäten), evtl. Jahresstelle

Koch

Commis de cuisine

Kochlehrling

Serviertöchter

für gepfl. Spezialitätenservice

Buffetstücher

Offerten an B. Heller-Märkle, Hotel Eiger garni, 3818 Grindelwald.

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

erfahrene und gewandte

Hotelgouvernante

für grösseres Passantenhotel in Zürich.

Italienisch geläufig (mündlich) unerlässlich.

Offerten erbeten unter Chiffre HG 1490 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen eine tüchtige

Köchin

(Vertrauensperson) für Tellerservice, welche mich auch am Buffet ablösen würde. Wir bieten rechten Lohn, Unterkunft und Dauerstelle. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung; sowie freundliche, flinke

Serviertöchter

Tea-Room Alba, 5930 Visp, Telefon (028) 6 34 62.



sucht!

per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertöchter

(Schweizerinnen) für Restaurant I. und II. Klasse.

Haben Sie Freude in einem modernen, dynamischen Betrieb zu arbeiten, so erwarten wir gerne ihre Offerte oder Telefonanruf (intern 23, Herrn Rueckel).

Eugen Pauli, Bahnhofbuffet
4600 Olten
Telefon (062) 5 56 31

Moderner Tea-Room im Engadin

sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Chefin de service

(sprachkundig), in Jahresstelle

Anfangsküchenchef oder 2 Köche

die Freude haben, eine Küche selbständig zu führen.

Offerten sind zu richten an J. Bergamin, Café Calèche, 7500 St. Moritz.



Hotel Schweizerhof 7500 St. Moritz

sucht für Wintersaison oder in Jahresstellen (Eintritt ca. 1. Dezember 1967):

- Réceptionisten** (Deutsch, Englisch, Französisch)
- Nachtportier** (Deutsch, Englisch, Französisch)
- Lingeriegouvernante**
- Hilfsgouvernante**
- Zimmermädchen**
- Chefs de rang** (Deutsch, Englisch, Französisch)
- Demi-Chefs de rang** (Deutsch, Englisch, Französisch)
- Commis de rang**
- Barman** (Deutsch, Englisch, Französisch)
- Barcommis** (Deutsch, Englisch, Französisch)
- Patissier**
- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Office-, Küchen- u. Hausburschen**
- Wäscherin**
- Glätterin-Stopferin**
- Lingeriemädchen**

Ausführliche Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht für Wintersaison 1967/68 mit Eintritt ca. 10. Dez. 1967:

- Etagenportier**
- Zimmermädchen**
- Officeburschen**
- Officemädchen**
- Küchenbursche**
- Küchenmädchen**
- I. Barmaid**
- Barmaidanfängerin oder Praktikantin**
- Kochlehrling**
- Nachtportier**
- Lingeriemädchen**
- Commis de rang**

Offerten mit Foto sind erbeten an T. und E. Obrecht,
Hotel Schweizerhof, 6390 Engelberg

Zum baldigen Eintritt gesucht in Erstklasshotel nach Teneriffa, unter Schweizer Direktion

Oberkellner

mehrsprachig, darunter Spanisch.

Zuschriften an Erich Erdle, Wilhelmstrasse 13, Stuttgart (Deutschland).



sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

- Commis de cuisine**
- Barmaid**
- Buffetochter oder -bursche**
- junges Mädchen für die Lingerie**
- Servicepraktikantin**

Offerten erbeten an die Direktion.

Garten-Hotel, 8400 Winterthur

erstkl. Hotel und Restaurationsbetrieb sucht in Jahresstellen:

- Chef de partie**
 - Commis de cuisine**
- in mittlere Brigade, in modern eingerichtete Küche. Geregeltete Arbeits- und Freizeit lt. G.A.V.

Offerten an G. Sommer-Bussmann.

Kurhaus Sonn-Matt, 6000 Luzern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:

- Aide de cuisine**
- Kaltmamsell**
- Commis de cuisine**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Walter Bossi, Dir., Telefon (041) 2 02 04.



Basel

sucht in Jahresstellen:

- Chef de rang**
- Demi-Chef de rang** à-la-carte-kundig
- Kellnerlehrling**
- Chef de partie**
- Patissier**
- Commis de cuisine**
- Casserolier**

Eintritt 1. oder 15. September 1967.

Offerten sind zu richten an Restaurant Mustermesse, 4000 Basel.

Hotel Alpina, 7250 Klosters

sucht für kommende Wintersaison:

- Buffetochter**
- Restaurationstochter** (sprachkundig)
- Saalkellner oder -tochter** (sprachkundig)
- Zimmermädchen**
- Portier**
- Lingère**

Ausführliche Offerten sind zu richten an H. Bolliger.

Hotel Bellevue-Terminus Engelberg

Obwalden, sucht für Wintersaison Dezember bis April 1968:

- Chef Saucier**
- Chef Entremetier**
- Chef Gardemanger**
- Commis de cuisine**
- Chef de rang**
- Demi-Chefs**
- Commis de salle**
- Telefonist**
- Sekretär, evtl. Praktikant**

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

Speiserestaurant Flühgass 8008 Zürich

Zollikerstrasse 214 Telefon (051) 32 65 64

sucht per 1. September 1967

- Kellner** (à-la-carte-kundig)

Offerten sind erbeten an obige Adresse.

GENEVE

Hôtel de Strasbourg

cherche pour de suite:

- commis de salle ou fille de salle**
- fille de maison** et à convenir
- femme de chambre**

Gesucht auf September für ca. 5 Wochen

- Küchenchef-Aushilfe** (WK-Ablösung meines Chefs) in gutgehenden Restaurationsbetrieb. Kleine Brigade von 5 Mann.

Hotel Speer, 8640 Rapperswil

Telefon (055) 2 17 20.

Hotel Eiger Garni Grindelwald

sucht für Wintersaison:

- Empfangspraktikantin**
- Glätterin/Näherin**
- Zimmermädchen**

Offerten an B. Heller-Märkle, Hotel Eiger garni, 3516 Grindelwald.

Gesucht

Restaurations-tochter

Eintritt nach Übereinkunft.



8590 Romanshorn

Telefon (071) 63 15 02

Gesucht:

Restaurations-tochter

in Jahresstelle, hoher Verdienst, Schichtbetrieb.

- Buffetochter oder -bursche**
- Küchenbursche**
- Lingère**
- Hausbursche** (evtl. Ehepaar)

Kost und Logis im Hause. Telefon (032) 2 42 13.



Revue-Inserte

haben Erfolg!

Hotel Albana, Weggis

(100 Betten) sucht für folgende bestqualifizierte Mitarbeiter Posten in Winterbetrieben für Saison 1967/68:

- Küchenchef** (Zentralschweiz bevorzugt)
- Saucier**
- Tournant**
- Oberkellner**
- Restaurant-(Bar)-Kellner**
- Saalkellner**

Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Auskunft durch Hans Wolf, Hotel Albana, 6553 Weggis, Tel. (041) 82 13 45.

Gesucht in führenden Restaurationsbetrieben in Jahresstellen (Eintritt ca. 1. Oktober):

- Demi-Chef** (Restauration)
- Commis de rang** (Restaurant français)
- Kellnerlehrling**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an H. Reiss,
Restaurant du Théâtre, 3000 Bern

Gesucht per 15. September oder nach Übereinkunft

- I. Koch** in kleine Brigade, Gehalt nach Übereinkunft. Schweizer erwünscht
 - Serviertochter** wenn möglich restaurationskundig. Guter Verdienst.
- Telefon (045) 8 50 79.

Wir suchen für Pension ersten Ranges

- Sekretärin** evtl. Praktikantin für Journal, Kassa und Telefon. Geregeltete Arbeits- und Freizeit.

Offerten an M. Planner, Steinengraben 51, 4000 Basel, Telefon (051) 23 59 43.

Centre de Genève

grand restaurant, snack-bar, tea-room, jouissant d'un équipement ultra-moderne, cherche un

- gérant** ou de préférence un

couple gérant

pour la direction du dit établissement. Fixé assuré et intéressement au chiffre d'affaire.

Faire offres comprenant curriculum vitae, références et photo sous chiffre B 61986-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.



für die ITMA

(Internationale Textilmaschinenmesse) 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
Débarrasseuse
- Buffet:** **Buffetdamen**
Buffetöchter oder -burschen
- Keller:** **Kellerburschen**
- Kontrolle:** **Warenkontrollleur**
Bonkontrolleur-Annonceur
- 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.

Bahnhofbuffet SBB, St. Gallen

sucht zum Eintritt nach Vereinbarung



Commis de cuisine

Offerten erbeten an Hans Kaiser-Schuller, Tel. (071) 22 56 61.

Cherchons pour places à l'année:

- commis (étage et bar)**
- chasseur-téléphoniste**

Entrée début septembre ou à convenir.

Faire offre à la direction de
l'Hôtel de Berne, 1200 Genève
26, rue de Berne

Bad-Hotel Bären, 5400 Baden

sucht in gute Jahresstelle, evtl. Saison bis Ende Oktober

- Saaltochter oder Kellner**
- oder Praktikanten**

Guter Verdienst, zeitgemässe Arbeitsbedingungen. Eintritt bald.

Offerten mit Unterlagen an Fam. K. Gugolz.

Gepflegtes Café-Restaurant sucht tüchtige

Buffetdame

Sehr guter Verdienst. 8-Stunden-Schichtbetrieb. Geregeltete Arbeits- und Freizeit.

Offerten erbeten an



Café-Restaurant Genfergasse 8 Bern

Gesucht für erstklassiges, bestbekanntes Speiserestaurant

Commis de cuisine

für 15. September oder 1. Oktober 1967.

Restaurant Vellinerkeller, 8000 Zürich

Telefon (051) 25 32 28.

Gesucht

Restaurationstochter

à-la-carte-Service in Rôtisserie.

Überdurchschnittlicher Verdienst. Kost und Logis im Hause. Geregeltete Freizeit.

Offerten an Fred Tschanz, Gasthof und Rôtisserie Zum Stamm- baum, 8603 Hegnau bei Zürich. Telefon (051) 86 41 08.



sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Hotel-Economatgouvernante
Serviertochter
Servierlehrtöchter
Entremetier
Buffetmädchen oder -bursche
Zimmermädchen

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

Hotel du Lac, Gunten

Thunersee
 sucht per sofort oder auf 1. September bis Mitte Oktober:

Zimmermädchen
Saaltöchter

Offerten erbeten an Fam. Furi, 3654 Gunten.

Hotel Butterfly, 8008 Zürich

Kreuzstrasse 40
 sucht:

Commis de cuisine (Schweizer)
Hallen-Tournant (Schweizer)
 Eintritt nach Vereinbarung.
Chef de rang
 Eintritt sobald wie möglich.

Offerten bitte an die Direktion, Telefon (051) 47 42 70.

Gesucht für lange Wintersaison:

Zimmermädchen
2-3 Saaltöchter
Portier-Kondukteur
Etagenportier
Küchenmädchen
Küchenbursche

Offerten erbeten an O. Senn-Badrutt

Sporthotel Grischuna
7270 Davos Platz

Tessin - Losone bei Ascona

Albergo Losone
 100 Betten, Spezialitätenrestaurant
 Bar-Dancing Casa Rustica

Wir suchen für lange Sommer-
 saison, evtl. Jahresstelle

Commis
de cuisine

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an:
 Albergo Losone, Familie Glau-Somaini,
 6616 Losone/TL.

Kiki-Bar, Ascona

cherche
1^{re} barmaid
 pour night et pratique avec artistes.

Gesucht in Jahresstelle ein

Mädchen für Zimmer und Lingerie
 Eintritt 15.-20. September 1967 oder nach Vereinbarung.

Für die Wintersaison
 strolchsame, junge
Köchin

als Stütze des Patrons. Beste Gelegenheit für die
 Weiterbildung.
 Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Frei-
 zeit.

Offerten mit Lohnansprüchen an Fam. Morell-Buchi
Hotel Terminus, 7503 Samaden
 Telefon (082) 6 53 36

Hotel Hohenfels, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison 1967/68:

Büro:
Sekretärin, evtl. Sekretär
Büropraktikantin
 Küche:
Saucier
Entremetier
 Bar:
Barman
 Saal:
Saalkellner
 Etage:
Zimmermädchen
 Office:
Kaffeeköchin

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen
 erbeten an die Direktion, Hotel de la Paix, 6900 Lugano.

Grand Hotel Vereina
7250 Klosters

sucht für kommende Wintersaison:

Etagengouvernante
Buffetöchter (Bündnerstube - Dancing)
Nachportier (sprachkundig)

Offerten erbeten an die Direktion.

L'Hôtel-Ecole de la Société suisse
des hôteliers
1842 Territet/Montreux

assurant la formation professionnelle théorique d'apprentis
 sommeliers, sommelières et d'employés d'hôtel spécia-
 lisés, secteur économie ménagère

cherche pour ses cours d'automne et de printemps:

gouvernante/monitrice

qui sera chargée de l'enseignement technologique de
 la branche économie ménagère.

La société offre la possibilité de se perfectionner et
 de se familiariser avec la matière à enseigner dans
 l'une de ses institutions avant d'entrer en fonction.

**maître d'hôtel/
 maître de technologie**

pour une partie de l'enseignement de la technologie
 du service de table.

Seules les candidatures de personnes pouvant as-
 surer l'enseignement en langue française pourront
 être prises en considération.

Prière d'adresser les offres avec curriculum vitae et copie
 de certificats à la direction de l'école.

Gesucht nach St. Moritz

(Wintersaison) in Erstklasshaus mit 100 Betten:

Oberkellner
 für Saal und Restaurant, Schweizer, jüngere Kraft
 bevorzugt
II. Barman für Nightclub (Schweizer)
3 Commis de rang
2 Zimmermädchen
2 Etagenportiers
Kondukteur (für Plymouth)
Logentournant-Telefonist
 (nur Schweizer Personal)

Offerten sind zu richten unter Chiffre MO 1221 an die Hotel-
 Revue, 4002 Basel.

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

Aide de la patronne

(Fräulein)
 Gewünscht werden gute Sprachen- und Servicekennt-
 nisse, die Fähigkeit, die Patronne in allen Belangen zu
 entlasten.
 Geboten werden zeitgemässe Entlohnung, abwechs-
 lungsreiche und interessante Tätigkeit.

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

Hotel-Restaurant Ticino, 6900 Lugano

sucht mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung, Dauer
 bis anfangs November 1967:

Restaurationsöchter
Zimmermädchen-Lingère
Küchenburschen
Buffetburschen

Offerten bitte an Sam. Buchmann, Hotel Ticino, 6901 Lugano.



Derby Hotel, Wil SG

sucht per sofort oder Oktober
 1967:

Nachportier
Chef de partie
Commis de cuisine
 (evtl. als Ablösung während Militärdienst im Sept.)
Chef de rang
Commis de rang
Praktikantin für Réception und Kontrolle
Kellnerlehrstelle
 frei auf Herbst 1967, evtl. Frühling 1968
 in modernen, vielseitigen Jahresbetrieb.
 Jahresverträge mit interessanten Treueprämien.
 Eigene Pensionskasse.

Interessenten senden ihre Unterlagen an Derby Hotel,
 9500 Wil SG, Dr. Armin Strässle.

AROSA

Hotel Anita sucht für kommende Wintersaison:

Büropraktikantin
Saaltöchter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Hausburschen
Alleinkoch
Hilfsköchin oder
Commis de cuisine
Küchenmädchen oder
Küchenburschen
Tournante (auch Anfängerin)

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten an
Hotel Anita, 7050 Arosa Telefon (081) 31 11 09.

Gesucht in Kleinhôtel nach St. Moritz

für die Wintersaison 1967/68:

Portier
Zimmermädchen

Hoher Verdienst zugesichert. Dieser Posten gibt Ihnen
 Gelegenheit, sich in allen Sparten des Hotelfachs
 auszubilden.

Offerten unter Chiffre MO 1291 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Grand Hotel
Schweizerhof
Lenzerheide

Gesucht für lange Wintersaison mit Eintritt Anfang/Mitte
 Dezember:

Chef Saucier
Chef Patissier
Commis de cuisine
Nachportier
Chasseur
Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Grand Hotel
 Schweizerhof, 7078 Lenzerheide GR.

LOCARNO / TESSIN

Gesucht von Erstklasshotel für Herbstsaison:

Alleinpatissier
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang

Eintritt spätestens anfangs September 1967, durch-
 gehendes Engagement bis November.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto gefl. umgehend an
Parkhotel, 6600 Locarno

Hotel-Restaurant Alpenklub
Engelberg

sucht für kommende Wintersaison:

Serviertöchter (sprachkundig)
Commis de cuisine in kleine Brigade
Chef Gardemanger
Commis de restaurant
 (sprachkundig)

Offerten erbeten an R. Olinger, Hotel-Restaurant Alpenklub,
 6390 Engelberg.



Hôtel Beau Rivage
Genève

cherche:

Cuisine:
chef entremetier
chef de garde
commis de cuisine

Economat:
contrôleur

Place à l'année.

Entrée de suite ou à convenir.



Hotel Bellavista, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Empfangssekretär-Kassier
Journalführerin-Sekretärin
Hotel-Büropraktikant
Chefs de partie
Commis de cuisine
Alleinpatissier
Zimmermädchen
Etagenportier
Hilfszimmermädchen
Saalkellner
Saaltöchter
Lingeriemädchen
Office-Küchenmädchen
Office-Küchenburschen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an
 K. Blatter, Hotel Bellavista, 7050 Arosa.



sucht fach- und sprachkundige

Restaurationsöchter

Hoher Verdienst, Eintritt nach Vereinbarung.

Telefon (041) 41 35 46.

Hotel Albana, 7500 St. Moritz

sucht für sofort eine fach- und sprachkundige

Sekretärin

evtl. in Jahresstelle.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an W.
 Hofmann, Hotel Albana, 7500 St. Moritz.

Gesucht nach Lugano

für Herbstsaison bis Mitte November ab sofort oder nach
 Vereinbarung in Hotel von 80 Betten:

Saalpraktikantin
Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die
 Direktion

Hotel Boldt, 6976 Castagnola TI

AROSA

Gesucht für Wintersaison 1967/68 in mittleres Hotel:

Küchenchef
Saaltöchter
Saal-Büropraktikantin
Lingère
Küchen- und Officebursche
oder -mädchen
Mädchen zur Bedienung der
Kaffeemaschine u. Speise-
ausgabe

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten
 an M. Schmid, Hotel Furka, 7050 Arosa.



**Hôtel Beau Rivage
Genève**

cherche:

**portier d'étage
fille de buffet**

Entrée de suite ou à convenir.

Place à l'année.



**Savoy Hotel Baur en ville
Zürich**

Gesucht auf 1. September 1967 oder nach Übereinkunft

**Sekretär – Aide réception
(NCR)**

Offerten an die Direktion.

Palace Hotel, 3823 Wengen

sucht nach Vereinbarung, jedoch spätestens für die Winter-
saison 1967/68 eine tüchtige, selbständige

**Lingeriegouvernante
sowie
I. Lingère**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Mürren

Gesucht für Wintersaison, evtl. Jahresstellen:

**2 Serviertöchter
Zimmermädchen
Küchenbursche**

Offerten sind erbeten an

Hotel Touriste, 3825 Mürren

Wir suchen tüchtige

Barmaid

für Snackbar in gutes Speiserestaurant im Zentrum
der Stadt Zug.

Jahresstelle, sehr hoher Verdienst, geregelte Ar-
beitszeit, Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an Emil Ulrich,

Restaurant Hirschen, Zug

Telefon (042) 4 29 30.



sucht:

**Commis de cuisine oder
Köchin als Grillkoch(in)**

für unser Snack-Bar Restaurant. Hoher Verdienst und
geregelte Freizeit zugesichert.

Offerten sind zu richten an Personalbüro, Hotel Schiller,
6000 Luzern, Telefon (041) 2 48 21.

Buffet de la Gare CFF, Neuchâtel

cherche

2 bons commis de cuisine
date d'entrée à convenir, place à l'année.

Offres à la Direction, téléphone (038) 5 48 53.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft nette

Serviertochter

in neuzeitliches Hotel-Restaurant. Garantierter über-
durchschnittlicher Verdienst. Geregelte Arbeits- und
Freizeit.

Offerten an

Hotel Enge, 3280 Murten-Morat

(am See), Telefon (037) 71 22 69.



City Hotel, 4000 Basel

sucht in Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Offerten an City Hotel, 4000 Basel 10.

Gesucht per sofort

2 Serviertöchter

in Dancing-Bar. Guter Verdienst.

Hotel Schlüssel, 6490 Andermatt

Telefon (044) 6 71 98.

Gesucht für Aushilfe ab 20. August für etwa einen Monat

Saaltochter

Hotel Bel-Air Eden, 3818 Grindelwald

Telefon (036) 3 21 36.

Hotel Simplon, 2900 Porrentruy

sucht in Jahresstelle

Küchenchef-Alleinkoch

(à-la-carte- und bankettkundig)

Eintritt September/Oktober 1967 oder nach Überein-
kunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an S. Jer-
mann, Hotel Simplon, 2900 Porrentruy, Telefon (066) 6 23 09.

Hôtel Farinet, 1936 Verbier

cherche pour la saison d'hiver 1967/68

maître d'hôtel

sachant des langues

Faire offres directement à la Direction, Hôtel Farinet,
1936 Verbier.

Gesucht in neuzeitliches Passantenrestaurant tüchtiger,
jüngerer

**Kellner oder
Restaurationstochter**

Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit, hoher Verdienst.

Eintritt anfangs September oder nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an Direktion,

Hotel Astoria, 4500 Solothurn

Hôtel Bristol à Genève

cherche:

cuisinier seul

Entrée en service le 1er octobre.

Place à l'année.

Faire offre avec prétentions.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in lebhaften Ho-
tel- und Restaurationsbetrieb

tüchtiges
Zimmermädchen (Deutsch und Französisch)
Glätterin
Casserolier

Offerten mit Lohnansprüchen und den üblichen Ausweisen an

Hotel Volkshaus, 3011 Bern

Telefon (051) 22 29 76.

Erstklasshotel in Bern

sucht auf 1. Oktober 1967 oder nach Vereinbarung

Sekretärin für den Empfang

Gutbezahlte und interessante Jahresstelle. Franzö-
sisch- und Englischkenntnisse Bedingung. Spanisch-
oder Italienischkenntnisse erwünscht.

Offerten mit den üblichen Unterlagen mit Gehaltsansprüchen
sind zu richten an Herrn H. Rulishauer, Appartement Hotel
Silvahof, 3005 Bern.

Gesucht per 16. Oktober 1967 in Jahresstelle

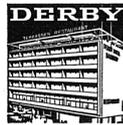
sprachenkundige

**Sekretärin-
Receptionistin**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen erbeten
an

Hotel Jura, 4002 Basel

Telefon (051) 23 18 00



Derby Hotel, Wil SG

sucht

2. Empfangssekretärin

in modernen Jahresbetrieb.

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Dr. Armin Strässle,
Derby Hotel, 9500 Wil SG.

Neues Hotel mit 200 Betten

Wir suchen für die Wintersaison 1967/68:

**Saucier
Entremetier
Gardemanger
Tournant
Kochlehrling**

**Telefonist
Nachtportier
Chasseur**

**Buffettöchter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen**

**Officeburschen oder -mädchen
Hausburschen
Personalzimmermädchen**

Offerten mit Unterlagen und Foto an die Direktion.

Eurotel St. Moritz, 7512 Champfèr

Beatenberg, Hotel Blümlisalp-Beatrice

sucht auf den 1. September 1967 oder nach Vereinbarung:

**I. Koch oder Köchin
2 Zimmermädchen
Officemädchen
Saallehrtochter**

Offerten an Hotel Blümlisalp-Beatrice, 3805 Beatenberg
Fam. Senten, Telefon (036) 3 05 66.

**Hotel Heilquelle,
3954 Leukerbad**

sucht auf Mitte September 1967:

**Saaltochter
Zimmermädchen**

Sehr guter Verdienst sowie geregelte Freizeit.

Anfragen an Fam. S. Loretan, Hotel Heilquelle
3954 Leukerbad.

**Hotel-Restaurant Gypsera
1711 Schwarzsee FR**

sucht auf 15. Dezember 1967 oder nach Vereinbarung:

**Commis de cuisine
Serviertöchter**

Buffettöchter

(auch Anfängerinnen)

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und
Logis im Haus.

Offerten an Fam. Nussbaumer, Hotel-Restaurant Gypsera
1711 Schwarzsee, Telefon (037) 4 11 12.

Hotel du Lac, Rapperswil

am Zürichsee

Wir suchen in Jahresstellen:

2 Restaurationstöchter

gewandt im Speiseservice, Eintritt 1. und 15. Oktober

Commis de cuisine

Eintritt 1. Oktober

Barmaid

Eintritt 1. Oktober
Abendbar mit Pianist.

Es handelt sich bei allen Posten um Stellen mit hohem
Verdienst. Geregelte Arbeitszeit und freie Kost und
Logis.

Schriftliche oder telefonische Offerten an M. Brühlhardt
Hotel du Lac, Rapperswil

Hotel Bären, 3000 Bern

Telefon (051) 22 33 67

sucht per sofort oder nach Übereinkunft sprachkundige

Büropraktikantin

für Réception (NCR) und allgemeine Büroarbeit.



**CARLTON
HOTEL**

7500

Hotel allerersten Ranges

sucht für kommende Wintersaison:

Gouvernante-Tourante (Schweizerin)

Economatgouvernante (Schweizerin)

Kaffeeköchin

Chef de garde (Schweizer)

Kaltmamsell

Krankenschwester (Schweizerin)

Commis de Bar (Schweizer)

Hilfszimmermädchen

Etagenportier

Personalzimmermädchen

Chauffeur Sportbus-Sportman

(Schweizer) Kat. B

Hausbursche

Lingeriemädchen

Argentier

Küchen-/Officebursche

Küchen-/Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion
erbeten.

**Hôtel Ermitage und Golf
Schönried / Gstaad**

sucht für die kommende Wintersaison:

2 Commis de cuisine

Commis Pâtissier

3 Demi-Chefs

Barmaid

Economathilfe

Chasseur-Telefonist

Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion erbeten.

Hotel Engemathof, 8002 Zürich

sucht in Jahresstellen:

Demi-Chef de rang

(Eintritt baldmöglichst)

Telefonistin

(Schweizerin oder Niederlasserin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen
sind erbeten an die Direktion des Hotels Engemathof, Engi-
mattstrasse 14, 8002 Zürich, Telefon (051) 23 86 05.

**Hotel Excelsior (garni)
1211 Genève 11**

cherche de suite:

**fille d'office et de cuisine
employée de maison
employée tournante
lingère-repasseuse**

Faire offre ou se présenter à la direction, 34, rue
Rousseau (Gare Cornavin).

Mittlerer Restaurationsbetrieb (Zentralschweiz) sucht per
1. Oktober oder nach Übereinkunft

Küchenchef

mit guten Berufskennntnissen, Organisations-talent, aus-
geglichem Charakter und der Fähigkeit, einer klei-
neren Küchenbrigade vorzustehen. Wir bieten gutes
Salär, angenehmes Arbeitsklima, Pensionskasse.

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre KC 1174 an die
Hotel-Revue, 4002 Basel.

Commis de rang

(Deutsch sprechend)

in Jahresstelle gesucht.

Hotel Waldhaus Dolder, 8032 Zürich

Telefon (051) 34 22 33.



sucht für die kommende Wintersaison:

- Buffetdame
- Buffettochter
- Buffetbursche
- Garderobier-Nachtportier (Schweizer)
- Barlehrtöchter
- Commis de cuisine
- Personalzimmermädchen

Offerten erbeten an R. Märkle,

Hotel Spinne, 3818 Grindelwald

Hotel d'Angleterre in Genf

sucht auf sofortigen oder baldigen Eintritt:

- Hilfzimmermädchen oder
- Anfangszimmermädchen

Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel Eiger, Mürren

Berner Oberland

sucht für lange Wintersaison, 15. Dezember bis nach Ostern:

- Aide de cuisine (selbständig)
- Commis de cuisine
- Etagenportier
- Zimmermädchen
- Saalpraktikantinnen
- Restaurationsstochter (selbständig) für Eiger-Stübli-Bar
- Barcommis für Tächi-Bar-Dancing
- Lingère
- Küchenbursche
- Officemädchen
- Verkäuferin für Souvenirgeschäft

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an Hotel Eiger, 3825 Mürren.



sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

- Barkellner
- Chasseur

Gesucht in Tea-Room nach Biel:

- Serviertöchter
- Alleinkoch
- Buffettochter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten an A. Huber

Hotel Löwen, Wetzikon
Telefon (051) 77 04 40

Sporthotel Victoria 3780 Gstaad

sucht:

- Commis de cuisine (gut qualifiziert), ab 15. September 1967
- Chef de partie (gut qualifiziert), nach Vereinbarung
- Commis de cuisine ab 1. Oktober
- 2 Serviertöchter für Bar und Rôtisserie (sprachkundig)
- Restaurationsstochter
- Sekretärin Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an Herrn A. Oehrl.



sucht in Jahresstellen:

- Aide du patron/Chef de service
- Restaurationsstochter
- Restaurationskellner
- Buffettochter
- Chef Entremetier
- Commis Entremetier
- Commis Tournant
- Commis de rang (Saalkellner)

Eintritt 20. Dezember 1967.

Wir bieten Höchstlöhne, angenehme Arbeitsbedingungen, ein gutes Arbeitsklima sowie gute freie Unterkunft und Verpflegung.

Offerten mit Lohnangaben erbeten an M. Looser, Hotel Sterren, 9657 Unterwasser, Telefon (074) 7 41 01.

Gesucht für neuzeitliches Hotel:

- Nachtportier
- Zimmermädchen

Gutbezahlte Jahresstellen, geregelte Arbeitszeit, Eintritt Anfang oder Mitte September, evtl. später.

Offerten erbeten an die Direktion,

Hotel Astoria, 4500 Solothurn

Sporthotel Grischuna 7270 Davos Platz

sucht für lange Wintersaison

- Alleinkoch-Küchenchef

(entremetskundig)

Vollständige Offerten von gutausgewiesenen Bewerbern erbeten an O. Sem-Badrutt.

Für Wintersaison 1967/68 und Sommer 1968 gesucht

- Alleinkoch

(Schweizer)

Hotel mit 50 Betten im Berner Oberland.

Offerten mit Gehaltsangabe und Referenzen unter Chiffre AK 1379 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

- Gerantin oder Gerantenehepaar

gesucht für schönes, alkoholfreies Restaurant in der Ostschweiz. Erwartet werden Erfahrung, Tüchtigkeit und Sinn für gepflegte Gastlichkeit. Geboten werden gute Arbeitsbedingungen.

Offerten unter Chiffre GG 1375 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen auf den 1. November 1967, evtl. nach Übereinkunft

- Gerantin

die gutgeführtes und besuchtes alkoholfreies Restaurant initiativ und mit Sachkenntnis zu führen versteht. Zeitgemässe Bedingungen. Schöne 2-Zimmer-Wohnung.

Bewerbungen an Walter Zurbuchen, Grundstrasse 34, 8500 Frauenfeld, Telefon (054) 7 20 90.

Hotel Royal, 3963 Crans

engage pour la saison d'hiver:

- garçon de buffet
- repasseuse qualifiée
- chasseur

Faire offres à la Direction.

Gasthaus Glocke, Mumpf am Rhein

sucht

- Koch

(neben Chef)

zur Aushilfe, per sofort für ca. 3 Monate.

Sich melden bei Fam. Studinger, Telefon (064) 63 11 44.

- Chef de cuisine de 1^{re} force

est cherché par important établissement. Cuisine française soignée. Place à l'année. Bon salaire. Entrée le 1er septembre 1967 ou à convenir.

Faire offre à

Hôtel-Restaurant «Au Vieux Pêcheur» Villeneuve-Montreux

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

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

Wir suchen zum baldigen Eintritt oder nach Vereinbarung in Jahresstellen:

- Hotelsekretärin (sprachkundig)
- Hotelpraktikantin (für Büro)
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Chef de rang
- Commis de rang
- Serviertöchter

Offerten sind zu richten an Willi Studer, Hotel Hecht, 9008 St. Gallen, oder rufen Sie Telefon (071) 22 65 02 an.

Hôtel d'Angleterre 1211 Genève 1

offre engagements à l'année à:

- femme de chambre tournante
- chef de rang (Suisse de préférence)
- chef de rang (parlant plusieurs langues)
- commis de rang
- gouvernante d'économat
- demoiselle de buffet

Faire offres complètes à la direction.

Hotel du Lac, 3800 Interlaken

sucht per Mitte September 1967 oder nach Vereinbarung (evtl. Jahresstellen):

- Restaurationsstochter
- Saaltöchter
- Buffettochter mit Praxis
- Kaffeeköchin
- Officeburschen
- Küchenburschen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an P. Hofmann, Propri.

Hotel Basilea, Zürich

sucht für Spezialitätenrestaurant

- Jung-Koch

Eintritt nach Vereinbarung, Jahresstelle.

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

Garten-Hotel, 8400 Winterthur

erstkl. Hotel und Restaurationsbetrieb sucht in Jahresstelle

- Chef de rang
- Commis de rang, evtl. Demi-Chef

Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft.

Geregelte Arbeits- und Freizeit lt. G.A.V.

Offerten an G. Sommer-Bussmann.

Hotel-Restaurant Belvoir, Rüschiikon

sucht:

- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Officebursche und -mädchen
- Hausmädchen
- Zimmermädchen
- Restaurationsstochter od. Kellner

Eintritt baldmöglichst oder nach Vereinbarung.

Günstige Lohnbedingungen, 3 Wochen Ferien, geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an E. Schriber-Rust, Tel. (051) 92 03 02.

Gesucht tüchtige, erfahrene

- Leiterin

mit Fähigkeitsausweis zur Führung eines alkoholfreien Hotel-Restaurants in der Nähe von Thun.

Eintritt 1. Oktober.

Offerten mit Zeugnisausschnitten erbeten an Frau B. Burten, Lilienweg 4, Glockental, 3612 Steffisburg-Thun.

HOTEL AMBASSADOR GENEVE

cherche pour emploi à l'année, date d'entrée à convenir.

- chasseur tournant
- garçon de buffet-caféterie
- garçon de maison-office-cuisine
- demi-chef de rang
- cuisinier
- commis de cuisine

Faire offres à la direction avec curriculum vitae et conditions désirées. Le personnel suisse aura la préférence à cause du contingentement.

Restaurant Pfauen, 4000 Basel

Fischspezialitäten

sucht einen

- Koch

der fähig ist, selbständig den Posten eines Saucier-Rôtisseurs zu versehen. Angemessener Lohn.

Offerten mit Zeugniskopien sind zu senden an H. Osterleg, St. Johann Vorstadt 13, 4000 Basel.

Gesucht in ein neues gepflegtes Café, Tea-Room

- 2 tüchtige Serviertöchter

Sehr guter Verdienst, Kost und Logis evtl. im Hause. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre P 10 108-43 an Publicitas AG, 5401 Baden.

Restaurant zur Waid Zürich

Gesucht per 1. Dezember

- Buffetdame

in Jahresstelle.

(Vertrauensstelle in grossem Stossbetrieb mit entsprechender Bezahlung).

Offerten an K. Grau, Restaurant zur Waid, Waidbadstrasse 45, 8037 Zürich.

Gesucht:

- Chef de partie und
- Commis de cuisine

Gutbezahlte Jahresstellen. Eintritt nach Vereinbarung.

Restaurant «Grüner Heinrich» 8001 Zürich

F. Huber, Bellevueplatz, Telefon (051) 47 20 34 oder 47 20 32.

Möchten Sie in einem renommierten Restaurant in Thun in einer kleinen, gutingerichteten Küche mit genügend Hilfspersonal als

- Küchenchef oder Köchin

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

Gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

F. Fuster, Restaurant Walliserkanne, 3601 Thun, Telefon (053) 251 88.

Café-Brasserie Viennoise, Fribourg

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

- Jungkoch

Offerten sind zu richten an M. Jaquet, Telefon (057) 230 65.

Gesucht nach Luzern

freundliche

- Serviertöchter

wenn möglich mit Sprachkenntnissen, jedoch nicht Bedingung. Geboten werden sehr guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima, Jahresstelle.

Eintritt 1. September 1967 oder nach Vereinbarung.

Offerten bitte an Fam. Baltermia

Hotel Klosterhof, 6000 Luzern

Hotel-Restaurant Kettenbrücke 5000 Aarau sucht

- Pattissier

muss bankett- und à-la-carte-kundig sein.

Offerten erbeten an Familie Frey, Telefon (064) 22 16 30.



Hotel, Bar, Restaurant, 8008 Zürich
Falkenstrasse 6, beim Opernhaus, Telefon (051) 47 76 00.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

jüngere, tüchtige

Serviertochter

für Stadtrestaurant

Zimmermädchen

in Jahresstellen. Auf Wunsch schöne Zimmer im Haus.
(Schweizer oder Ausländer mit Niederlassung)

Wir erbitten Ihre Eilofferte oder Ihren Anruf.

Tessin

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

2 Serviertöchter (auch Anfängerinnen)

Buffetochter

Zimmermädchen

Geregeltete Freizeit. Gute Gelegenheit, Italienisch zu lernen.

Offerten an

Pension-Restaurant «La Riva»

6574 Vira-Gambarogno Telefon (093) 637 37.

Comptoir Suisse, 1000 Lausanne

9. bis 24. September, **gesucht**

Bäcker und Pâtisiers

Hoher Lohn.

Offerten erbeten an W. Baumgartner, Grienstrasse 30,
4000 Basel.

Bonnes serveuses

connaissant les deux services sont demandées à la
Taverne de St-Jean à Genève, tél. (022) 32 22 55.

Faire offres avec photos et certificats.

Wir suchen für Anfang Oktober 1967

Serviertochter

in Motel mit kleinem Restaurationsbetrieb. Guter Lohn
und Gelegenheit, die französische Sprache zu er-
lernen. Wir nehmen auch Anfängerinnen an.

Offerten sind zu richten an

Motel La Neuveville

am Bielersee, Bern, Schweiz.

Nyon, à 25 km de Genève, restaurant de 1er ordre **cherche**

commis de cuisine qualifiés

cuisine moderne, bon salaire, horaire régulier.
Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre à

l'Hôtel des Alpes, 1260 Nyon,

tél. (022) 61 49 31.

Gesucht

Perronier

(Verkäufer am Perronwagen)

Eintritt 15. August 1967.

Nur zuverlässige, solide Bewerber wollen sich mit
den üblichen Unterlagen melden.

Bahnhofbuffet Chur

Gesucht in Jahres- oder Saisonstellen jüngerer

Küchenchef

jüngere, freundliche

Serviertochter

mit Eintritt anfangs Oktober/November 1967.

Offerten mit Bild an die Direktion.

Hotel Friedheim, 6052 Hergiswil
bei Luzern

Seehotel Bellevue Mariazell

6210 Sursee LU

Telefon (045) 418 44

Wir suchen zu baldigem Eintritt in Jahresbetrieb eine tüch-
tige, zuverlässige und selbständige

Restaurantsaaltochter

die in der Lage ist, unserer anspruchsvollen Kund-
schaft gerecht zu werden.

Gute Verdienstmöglichkeit, zeitgemässe Arbeitsbe-
dingungen und Privatunterkunft.

Fam. Hans Stocker-Jäggi.

Grossrestaurant auf dem Platze Bern

sucht auf 1. Oktober 1967 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Chef de Service

Wir bieten:

Sehr gute Entlohnung, geregelte Freizeit.

Wir verlangen:

Guten Charakter, gute Fachkenntnisse, Sprachen: Deutsch, Fran-
zösisch, Englisch.

Bewerber richten Ihre Eilofferten unter Chiffre K 121081 an Publicitas AG, 3001 Bern.

SAAS FEE

Sommer- und Winterkurort (1800 m ü. M.)

Der Verkehrsverein Saas Fee sucht auf September/November 1967 in Jahresstellen
sprachgewandte

Sekretärinnen

(drei Sprachen sind erforderlich)

sowie

Sekretärin-Buchhalterin

Zeitgemässe Entlohnung. Vielseitige Arbeit, geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an:

Direktion des Verkehrsvereins, 3906 Saas Fee

Telefon (028) 481 58.

Gesucht in Jahresstellen per sofort oder nach Vereinbarung:

Koch

neben Patron (Zimmer im Hause)

Serviertochter

(Zimmer auswärts)

Officebursche und -mädchen

(Zimmer im Hause)

J. Franzini,

Restaurant National, 8400 Winterthur

am Bahnhof, Telefon (052) 23 92 65.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

gute Serviertochter

Guter Lohn, Angenehme Arbeitszeit.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien oder sich vorstellen bei

Hotel des 2 Colombes, 2013 Colombier

Telefon (038) 636 10.

Gesucht auf 15. September für ca. 8 Wochen ein

Portier und Zimmermädchen

als Ferienablösung

(auch Verheiratete).

Hotel Ziegler-Hof, Zürich

Ecke Dufourstrasse-Seehofstrasse, Telefon (051) 47 06 80.

Hotel-Restaurant Waldstätterhof

6000 Luzern

sucht selbständigen

Alleinpatissier

Koch oder Köchin

neben Chef

Gouvernante

für Economat

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Unterlagen an die Direktion.

Verkehrsbüro Zermatt

sucht baldmöglichst sprachgewandte

Sekretärinnen

Offerten mit Bild, Zeugniskopien, Referenzen und Gehalts-
ansprüchen an Kurdirektor Constant Cachin, 3920 Zermatt.

Gutgeführtes Bar-Restaurant Nähe Paradeplatz Zürich sucht

tüchtige, sprachkundige Mitarbeiterin für

Service und Bar

Eintritt nach Vereinbarung.

Ausführliche Offerten mit Bild sind einzureichen unter Chiffre
ZO 1036 an Mosse Annoncen AG, 8023 Zürich.

Gesucht per 1. oder 15. Oktober 1967

Alleinkoch

in vielseitigen Betrieb. Jahresstelle.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Saläransprüchen an

Hotel Blaues Kreuz, 2501 Biel

Telefon (032) 227 44.

Gesucht auf 1. September 1967 oder nach Vereinbarung

junger, tüchtiger

Koch oder Alleinkoch

in Jahresstelle.

Offerten bitte an G. Michel, Café-Restaurant de la Place,
6, rue Neuve, 2300 La Chaux-de-Fonds, Telefon (039) 250 41.

Gesucht in Erstklasshotel nach Lugano

Journalführer(in)-Réceptionist(in)

Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit Zeugnissen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre
AS 567 LU an «ASSA», 6901 Lugano.



suchen per sofort:

Koch

an selbständiges, sauberes Arbeiten ge-
wöhnt

per 1. September 1967:

Barmaid

gut präsentierend, fechtüchtig

Barkellner-Tourant

versiert, sprachkundig

kaufm. Angestellte

allgemeine Büroarbeiten und Bonkontrolle
(wird eingearbeitet)

Offerten an die Direktion, Telefon zwecks persön-
lichem Vorstellen: (041) 251 50 nur während der Büro-
zeit.

Wir suchen für unsere 3 Betriebe in Basel

für Eintritt nach Übereinkunft:

tüchtigen

Chef-Konditor

für Pâtisserie-Torten, Glaces (keine Chocolaterie)

Konditorgehilfen im 1.-3. Gehilfenjahr.

Modernste Backstuben, alle Maschinen vorhanden,
geregeltete Freizeit, neuzzeitliche Arbeitsmethoden,
guter Verdienst.

Chef de service

erfahren, flink, freundlich, für neues Dancing modern-
ster Richtung mit Grossorchestern.

2 Serviertöchter

für ersten alkoholfreien Betrieb in Stadtmittte Basels,
überdurchschnittlicher Verdienst.

2 flinke, fachkundige

Kellner

für Alkoholbetriebe mit angeschlossenen Dancing.

fachkundig geschulte

Bardame

für Alkoholbar, nur Abendbetrieb.

Bewerbungen an AG für Tea- und Lunchrooms, Claususstr. 67,
8006 Zürich.

Restaurant zur Waid Zürich

Gesucht per 15. September/1. Oktober in Jahresstellen:

**Hotel-Pâtissier-
Entremetier**

Offerten an K. Graw, Restaurant zur Waid, Waldbadstrasse 45,
8037 Zürich.

Gesucht:

Gerant

Gerantenehepaar

Zur Führung eines modernen Restaurationsbetriebes
auf dem Platze Zürich. Eintritt November/Dezember
1967 oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre GG 1189 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in Jahresstelle tüchtige

Serviertochter

mit italienischen Sprachkenntnissen.

Für Restaurations- und Saalbetrieb. Angenehmes
Arbeitsklima und gute Verdienstmöglichkeit.

Offerten mit Foto, Eintrittsdatum und Lohnansprüchen an
Familie Fioretti,

Ristorante Albero del Sole

6951 Lugaggia

Tesserete bei Lugano, Telefon (091) 782 16.

Hôtel de Ville, Bulle

engage

apprenti de cuisine

cuisinier

pour remplacement durant le mois de septembre.

Tél. (029) 278 88.

Gesucht

Chef de service

Für modernes Speiserestaurant auf dem Platze Zürich.
Eintritt Oktober/November 1967 oder nach Überein-
kunft.

Offerten unter Chiffre CS 1190 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung tüchtiger

Alleinkoch

(evtl. Köchin)

Geregeltete Freizeit.

Tea-Room Münsterberg, 4000 Basel

Freie Strasse 81, Telefon (051) 24 91 91



Hotel Bad Horn

Eigenes Cabaret-Dancing, eigenes Strandbad.

sucht

Chef de rang Commis de rang Köche

Offerten mit Unterlagen sind an die Direktion zu richten,
9326 Horn am Bodensee Telefon (071) 41 55 11.

Hôtel-Restaurant à Crans-sur-Sierre

cherche:

- cuisinier seul**
pour le 15.9.1967 ou à convenir;
- commis de cuisine**
pour le 10.12.1967 ou à convenir;
- serveuses**
pour le 15.12.1967 ou à convenir.

Ecrire sous chiffre P 35 772-33, à Publicitas, 1951 Sion.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft im Speisesevice
gewandte

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause.

Offerten an Frau Lenz,

Landgasthof Schäfli, Horben

(bei Frauenfeld), Telefon (054) 9 31 58.

Gesucht tüchtiger, jüngerer

Küchenchef

mit einwandfreiem Charakter, der an exaktes und
speditives Arbeiten gewohnt ist, zur Führung einer
kleinen Brigade. Stark frequentierter Jahresbetrieb
mit Restaurations- und Bankettservice.

Es kommt nur ein Mitarbeiter in Frage, der Freude an
selbständiger Arbeit hat und im Stande ist, den Kü-
chenbetrieb zu organisieren.

Offerten unter Chiffre OFA 7333 R an Orell Füssli-Annoncen
AG, 5001 Aarau.

Gesucht in erstklassiges, bestbekanntes Speiserestaurant
tüchtige, Englisch sprechende

Restorationstochter

Sehr guter Verdienst, sehr kurze Arbeitszeit, gere-
gelte Freizeit. Eintritt 15. August oder nach Über-
einkunft.

Restaurant Veltliner Keller, Zürich 1

Telefon (051) 25 32 28.

Wir suchen in gepflegten Landgasthof tüchtige

Serviertochter Servicelehrtochter

Sehr hoher Verdienst.

Offerten und Anfragen sind zu richten an Tel. (051) 96 14 54.

Wir suchen für unseren neuzeitlich geführten, lebhaften
Restaurantsbetrieb (Bahnhofbuffet in der Ostschweiz) einen
tüchtigen, selbständigen

Aide du patron / Chef de service

in Jahresstelle, Eintritt per September/Oktober 1967
oder nach Vereinbarung, Pensionskasse.

Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Gehaltsan-
sprüche unter Chiffre AC 1179 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht nach Übereinkunft junge, tüchtige

Köchin

in neuzeitlich eingerichtete Küche.
Guter Verdienst, schönes Zimmer, angenehmes Ar-
beitsklima.

Offerten an J. Brüttsch,

Bierhalle Kropf, 8001 Zürich

(beim Paradeplatz), Telefon (051) 25 18 05.



Hotel Volkshaus 8401 Winterthur

Wir suchen in Jahresstelle zuverlässige, sprachenkundige

I. Sekretärin

in vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb für
Empfang, Telefon, Journal, Kassa und Fakturwesen.
Schichtenbetrieb.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an H. Zaugg, Hotel
Volkshaus, 8401 Winterthur.

Hotel Haus Lamm, 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison:

- Conducteur-Telefonist** Kat. A, (Schweizer)
- Zimmermädchen** (Schweizerin)
- Tournante** (Zimmer, Service, Kaffeeküche)
- Officemädchen**

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Foto an Hotel Haus Lamm, 7050 Arosa.

Spycher-Grill-Room, 3920 Zermatt

sucht für lange Wintersaison (Dez. bis April) noch folgendes Personal:

- Buffettochter**
(Buffet mit kleiner Bar)
- Kellnerpraktikant**
- Commis de cuisine**

Offerten an K. Gertsch, Hotel Bristol, 3800 Interlaken.

stadthof 11

Restaurantsbetriebe, Telefon (051) 46 24 11

Gesucht per sofort, tüchtige

Buffetdame

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an O. und B. Hilti-Naegeli,
Wallisellenstrasse 15, Zürich-Oerlikon.

Hotel Engel, Vaduz F.L.

sucht in Jahresstellen:

- Empfangssekretärin**
mit Praxis und Sprachkenntnissen in Engl., Franz., Ital.
Eintritt 15. 10. 1967 oder 31. 10. 1967
- Buffetdame mit Praxis**
(nicht unter 24 Jahren), mit guten Fachkenntnissen.
- 2 Buffettöchter**
(werden gerne angelernt), Eintritt sofort oder 1. 9. 1967.
- Commis de cuisine** (Schweizer bevorzugt)
- Lingère oder Lingerietochter**
Sehr guter Verdienst. Geregelte Freizeit.

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Foto erbeten an die Direktion:
E. und H. S. Marchner-Schlegel, Telefon (075) 2 10 57.

On cherche pour le
1er septembre ou de suite:

- cuisinier-chef**
- commis de**
- restaurant**
- filles ou garçon**
pour buffet et office.

Faire offres à Restaurant
du Valentin, 1004 Lausanne,
23, rue de Valentin,
Tél. (021) 22 18 50.

Gesucht auf 1. September

Barmaid

Absolut selbständig, gut präsentierend für Stütze
des Patrons in sympathische American-Bar.

Sehr guter Verdienst, Jahresstelle.

Telefon abends, (033) 2 93 40, Doris Mürger verlangen.

Davos

Auf die Wintersaison 1967/68 suchen wir in mittleres Erstklasshotel mit
Restaurationsbetrieben einen initiativen, jüngeren Fachmann als

Direktor

Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre PG 5178-40 W an
Publicitas AG, 8400 Winterthur.

Absolute Diskretion ist zugesichert.

Interessieren Sie fremde Länder? Möchten Sie während der Sommer-
saison 1968 (4. März 1968 bis Herbst 1968) als

Air-Hostess

In einer Chartergesellschaft arbeiten?
Bedingungen: Schweizer Bürgerin, Mindestalter 21
Jahre, gute Erscheinung, Beherrschung der deutschen,
französischen und englischen Sprache.

Bei Eignung ganzjährige Anstellung.

Wenn Sie unsere Bedingungen erfüllen, verlangen Sie bitte auf schriftlichem
Wege, mit Adressenangabe, in Blockschrift, unser Bewerbungsmuldar.

BALAIR

Personalbüro, Postfach, 4002 Basel.



DANCING CABARET

Kellner

welcher bereit ist, sich für einen erstklassig geführten Betrieb einzusetzen.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an Dancing Mocambo, Herrn A. Cafiero,
Genfergasse 10, 3000 Bern.

Wir suchen
per sofort, evtl. nach
Vereinbarung,
einen ausgebildeten,
freundlichen und
gepflegten



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 Restau-
rants suchen wir einen

Chef 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.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Spezialitätenkoch

Geboten wird hoher Lohn, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause.

Offerten an Herrn Josef Lenz,

Landgasthof Schäfli, Horben

(bei Frauenfeld), Telefon (054) 9 31 58.

**Deer Park Hotel
Honiton-Devon (England)**

(erstklassiges Landhaus-Hotel 1777)

sucht für Oktober 1967

Alleinkoch

(Küchenhilfe vorhanden) wenn möglich mit Frau oder Braut als Zimmermädchen. Gute Bezahlung, Jahresstelle.

H. Osterlag, St.-Johanns-Vorstadt 13, 4000 Basel.

Londons Westbury Hotel

sucht folgendes Personal:

**Commis de rang / Commis chefs
tüchtige Chefs
Réceptionist / Kassierer
Zimmermädchen**

mindestens 21 Jahre alt. Gute Löhne und Arbeitsbedingungen. Zimmer auswärts, jedoch wird bei der Suche nach Zimmer geholfen. Einige Englischkenntnisse erforderlich.

Bitte schreiben Sie ausführliche Offerte mit Zeugniskopien, neuer Foto und Eintrittsdatum an Mr Deason, Westbury Hotel, New Bond Street, London, W. 1, England.

Gesucht auf 15. September in Jahresstelle für Hotel-Restaurant (40 Betten) tüchtiger

Koch (Hilfspersonal vorhanden).

Offerten an

Hotel Linde, 9494 Schaan FL

Telefon (075) 2 17 04.

England

Gesucht für 4 Hotels 1. Ranges, Jahres- oder Saisonstellen März-Oktober 1968.

Chefs de partie

Chef Patissier

(mindestens 23 Jahre mit 5 Jahren Praxis)

Commis de partie

Commis Patissier

(mindestens 21 Jahre mit 3 Jahren Praxis)

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Personalien an Braganza, St. Mawes (Cornwall, England).

Spanien

Costa del Sol, Torremolinos

Wir suchen

Stenodaktylo

perfekt in Deutsch und Englisch.

Mindestalter: 24 Jahre.

Offerten mit Referenzen und Lichtbild an Charles E. Grüter, Direktor, Gran Hotel Nautilus, Torremolinos, Spanien.

Skyway Hotel und Motel Rotterdam

und
**«Chalet suisse» Restaurants
Amsterdam, Rotterdam**

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellen:

Sous-Chef de cuisine

Chefs de partie

Patissier

Commis de cuisine

Chefs de rang

Commis de rang

Restaurationstöchter

Zimmermädchen

Offerten mit Bild und den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion Chalet suisse, Leen van Meerdervoort 43, Den Haag, Holland.

Le Grand Hôtel à Hammamet (Tunisie)

(société française, direction suisse)

cherche pour l'ouverture de son complexe hôtelier de 1er rang (275 lits, sports nautiques, piscine, night-club, etc.)

chef de cuisine

de nationalité suisse, dynamique et bon calculateur, capable de diriger une brigade formée de cadres européens et d'ouvriers tunisiens.

Date d'entrée: début mars, ouverture 1er avril 1968.

Ecrire en donnant références nécessaires à P. J. Chalhoub-Debrunner, directeur, Cie. Hôtelière du Midi, 5, place de la Joiette, 13 Marseille 2e.

Entrevue possible en Suisse en septembre.



**Hotel Volkshaus
8401 Winterthur**

Wir suchen in bestbekannte Küche, in Jahresstellen, per sofort oder nach Übereinkunft, evtl. auf Anfang September:

Commis de cuisine

erner

Commis Tournant

und einen gutausgewiesenen

Chef de partie

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Lohnansprüchen sind erbeten an H. Zaugg.

Waldau Rohrschach

Hotel-Restaurant-Bar-Dancing sucht zum sofortigen Eintritt:

tüchtige, gutpräsentierende

Barmaid

tüchtige, im Speiseservice gewandte

Serviertochter

Kochlehrling

(Sekundarschulbildung)

Offerten bitten wir zu richten an die Direktion, Telefon (071) 41 75 12.

Gesucht per sofort und Herbst:

Wachkoch

Commis de cuisine

in lebhaften Betrieb, Jahresstellen.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an F. Maurer-Schwab

Gross-Restaurant Zeughauskeller, 8001 Zürich

Bahnhofstrasse 28a

Die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft

sucht per sofort bis etwa Ende Oktober 1967

Aushilfsköche

für den Dienst in den Speisewagen. Dienstdomizil: Zürich, Basel und Rorschach.

Gutausgewiesene Bewerber mit Berufspraxis als Alleinköche wollen sich bitte telefonisch mit uns in Verbindung setzen (062) 5 10 61.

Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Neuhardstrasse 31, 4600 Olten.

Hotel Engel, Vaduz

sucht in Jahresstellen:

Serviertochter

mit Englisch- und Französischkenntnissen

Buffettöchter

Eintritt sofort oder spätestens per 15. September 1967.

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Foto erbeten an die Direktion, Familie Marchner-Schlegel, Telefon (075) 2 10 57.

Angleterre

On demande pour hôtels de 1er ordre, à l'année ou saison 1968:

**secrétaire-réceptionnistes
gouvernante d'office
et d'economat
maitre d'hôtel
2° maitres d'hôtel
chefs de rang**

Offres avec copies de certificats, photo, curriculum vitae à Braganza, St. Mawes (Cornwall, Angleterre).

Bermuda

Coral Beach and
Tennis Club

Wanted

commis cooks

Air mail applications and
references to:

John Garde,
Coral Beach Club,
Bermuda.

Hotel Bramen, Kloten

Wir suchen für unser Spezialitätenrestaurant für sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellen:

tüchtigen

Chef de rang

oder Restaurationstochter

(erfahren im à-la-carte-Service)

Commis de cuisine

Bewerber(innen) wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an Hotel-Restaurant Bramen, 8302 Kloten, Telefon (051) 84 74 94.

Grosse Privatklinik in Zürich sucht per sofort oder nach Übereinkunft eine alleinstehende, gut beleumdete, absolut zuverlässige Frau im Alter von 30-40 Jahren als **Hausabwartin** für Schwesternhaus.

Wir bieten einer geeigneten Bewerberin sehr gute Anstellungsbedingungen, schön möbliertes Zimmer mit allem Komfort, Sozialleistungen, Pensionskasse. Interessentinnen für diesen Vertrauensposten richten ihre Offerte mit handgeschriebenem Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an die Direktion Klinik Hirslanden, 8008 Zürich, Witellikerstrasse 40.

Die Schweiz. Gesellschaft für Bedarfsluftverkehr

BALAIR

sucht für Anfang 1968

Stewards

Mindestalter: 23 Jahre, Schweizer Bürger, gute Allgemeinbildung mit Erfahrung im Hotelfach. **Fremdsprachen:** Englisch und Französisch.

Wir bieten: Gute Salarierung, Lohnauszahlung bei Krankheit, Unfallversicherung, Freiflüge, Pensionskasse.

Verlangen Sie bitte auf schriftlichem Wege, mit Adressenangabe in Blockschrift, unser Bewerberformular.

BALAIR AG, Personalbüro, Postfach, 4002 Basel.

Wir suchen einen bestqualifizierten

Empfangschef

der bereits mehrere Jahre als I. oder II. Empfangschef in grösseren internationalen Häusern gearbeitet hat. Sehr gute deutsche, englische und französische Sprachkenntnisse, Dispositions- und Organisations-talent sind Grundbedingungen. Unser 1966 eröffnetes Haus liegt im Zentrum West-Berlins und verfügt über 400 Betten.

Bewerber, die gerne in einem jungen dynamischen Betrieb mit angenehmen Arbeitsklima eine verantwortungsvolle und gutbezahlte Position suchen, richten Ihre Offerten an R. W. Schelbert,

Hotel Schweizerhof, Berlin 30

Budapester Strasse 1



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 aufzubauen.

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.



De l'alpage de Faldumalp, au-dessus de Ferden, on découvre le Loetschental dans son ensemble.

Le Loetschental et ses visages

Le Loetschental est l'une des vallées les plus retirées du Haut-Valais. Pendant longtemps, sa position géographique l'a tenu à l'écart de tout trafic. C'est depuis peu, du reste, qu'une route carrossable traverse la vallée dans toute sa longueur, en longeant, ou surplombant, la rive droite de la Lonza, dont les eaux bouillonnantes, grossies par de nombreux torrents et cascades, prennent naissance au Langgletscher, ce glacier qui se trouve au fond de la vallée, longe de quelque vingt-cinq kilomètres, et lui constitue un décor incomparable.

Qu'on le veuille ou non, le progrès a maintenant pénétré dans le Loetschental et ce n'est plus de son visage, mais de ses visages, dont il faut parler. Les

en briques et en ciment, et l'électricité a pénétré maintenant dans tous les foyers.

Aux activités traditionnelles que sont l'élevage et l'exploitation des forêts sont venues s'ajouter, pour les femmes, la confection de vêtements tricotés, dans des ateliers récemment aménagés à Kippel et à Wiler. Sur sa grand-place, Kippel possède aujourd'hui une belle école moderne, qui abrite également les classes maternelles de la vallée, et une maison de commune, tout aussi moderne, avec sa salle de réunion, sa salle de gymnastique, pouvant être transformée, selon les besoins, en salle de spectacles et de théâtre, son local de douches.

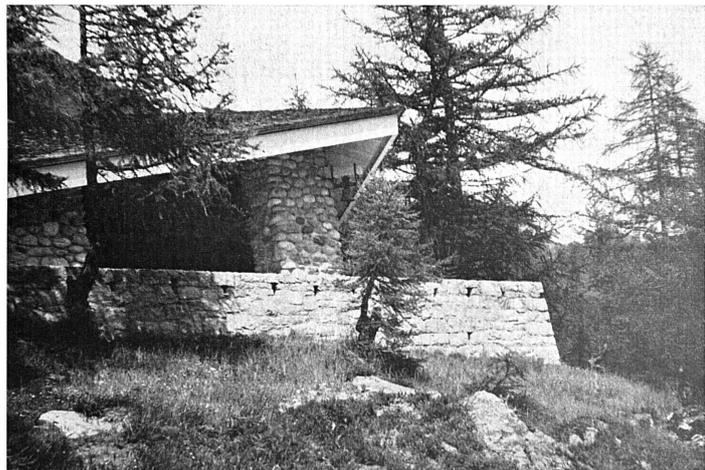
Si Kippel peut être légitimement fière de sa vieille



Kippel, au cœur du Loetschental.

différents villages qui, de Goppenstein, à l'extrémité méridionale du tunnel du Loetschberg, se succèdent sur la rive droite de la Lonza, et que l'on découvre en remontant la vallée — Ferden, Kippel, Wiler, Ried, Blatten — ont tout de même changé. Certes, on y rencontre toujours ces vieux chalets d'habitation, tout en bois, aux portes desquels est parfois accroché quelque masque grimacé, et ces granges-écuries que sont les mazots, dont certains ont bravé les siècles, mais des maisons nouvelles ont été construites,

églises, construite il y a quelque deux cents ans, sur l'emplacement d'un sanctuaire plus ancien, édifié plusieurs siècles auparavant, Ferden et Wiler — qui, depuis quelques années seulement, constituent des paroisses autonomes — ont bâti des églises résolument modernes, ne manquant ni de grandeur, ni d'allure. Même Falleralp, cet alpage situé au-dessus de Blatten, à quelque dix-huit cents mètres d'altitude, possède, lui aussi, et depuis peu, une chapelle dont l'architecture et la conception sont véritablement



A mille huit cents mètres d'altitude, parmi les mélèzes et les ardoles, voici la jolie chapelle de Falleralp, de conception résolument moderne.

d'avant-garde. Au cœur de ce vieux pays, cela choque peut-être un peu, mais on s'habitue assez vite, et fort bien, à ces lieux de culte, confortables du reste.

La plupart des alpages sont reliés aux différents villages de la vallée par des routes qui, à certains endroits, ont été taillées dans le roc. Aussi le mulet a presque complètement disparu, remplacé par le jeep, qui se joue des pentes les plus roides. C'est moins pittoresque peut-être, mais c'est à la fois plus pratique et plus économique. Des mulets, on n'en rencontre plus guère que sur le chemin empierré qui, de Blatten, conduit à Falleralp et à ses hôtels magnifiquement situés, plus loin encore, à la rencontre du Langgletscher. A Blatten, terminus de la route, la débridee voisine avec le parc de stationnement des cars postaux et des voitures.

Dans la vie de tous les jours, les costumes, ou certaines pièces de ceux-ci, ne sont plus portés que par quelques femmes âgées. Toutes les autres, et les jeunes filles notamment, dont plusieurs s'en vont travailler pendant l'hiver dans la plaine du Rhône, et reviennent, l'été, pour les fenaisons et les soins aux génisses, sur les alpages, sont habillées selon la mode citadine. C'est dommage peut-être, mais le progrès est irréversible.

En revanche, ce costume, on le porte encore le dimanche, à Kippel plus particulièrement, pour aller à la grand-messe et participer, de la fin du printemps au début de l'automne, à la procession solennelle qui a lieu, le premier et le troisième dimanche de chaque mois, aux abords du sanctuaire. Le curé de la paroisse s'avance alors majestueusement, en tenant le Très Saint-Sacrement, sous un baldaquin que soutiennent les conseillers de paroisse et qu'entourent les porteurs de lanternes.

Mais, c'est évidemment le jour de la Fête-Dieu que la procession est la plus belle car nombre d'hommes revêtent, pour la circonstance, les vieux uniformes que leurs ancêtres ont portés alors qu'ils servaient comme mercenaires dans les armées étrangères, à Naples, en France, en Espagne.

Dans sa fidélité à la foi de ses pères, le Lötischard ne transige pas. Sur tous les alpages, ou presque, il a édifié, récemment même, des chapelles, que des câbles d'acier maintiennent parfois fermement au sol car, là-haut, à plus de deux mille mètres, durant l'hiver, le vent souffle en tempête. Le long des chemins, on rencontre fréquemment des reposoirs, que des mains pieuses parent régulièrement de fleurs fraîches. De ces fleurs cueillies sur les hauteurs et qui possèdent un parfum si délicat.

Au-dessus de Kippel, une grande croix de bois domine le village. Le soir, on l'aperçoit de fort loin, dans la vallée, car elle est illuminée par un projecteur. Tout à côté, un reposoir porte cette mention, gravée dans une plaque de mélèze : « Heiliger Bruder Klaus, bitte für uns ». Et, lorsque passe une jeep, ses occupants ne manquent jamais de se signer... V.

Petites nouvelles

Un « Centre Le Corbusier »

Le 1er février 1912, relate la « Neue Zürcher Zeitung », la commission scolaire de l'École d'Art de La Chaux-de-Fonds décida d'allouer au professeur au cours supérieur Charles-Edouard Jeanneret, alors âgé de 25 ans, la somme de 20 francs pour aller à Zurich trouver le directeur du Musée des arts et métiers. Quinze ans plus tard, ce même citoyen suisse originaire du Jura neuchâtelois, devenu le grand architecte Le Corbusier, entreprenait de Paris un voyage de conférences à Zurich, où il devait depuis lors apparaître fréquemment à l'occasion de nombreuses expositions et d'autres manifestations. Maintenant, grâce aux efforts inlassables d'une artiste suisse, Heidi Weber, architecte d'intérieur, le célèbre novateur décédé il y a deux ans a reçu un monument mémorial digne de lui dans le parc du Zurichhorn, sis au bord du lac, qui réalise en même temps sa dernière création architecturale. Ce bâtiment, inauguré récemment en présence de nombreuses personnalités du monde entier, et baptisé « Centre Le Corbusier », abrite des collections réunies par le maître, et aussi des peintures, des tapisseries et des sculptures conçues par lui-même. Il se prêtera en outre à des conférences et à des projections de films. Le toit, indépendant du corps principal, ne l'en protège pas moins du soleil et de la pluie. Il s'agit là de la première réalisation d'une idée couvée pendant des dizaines d'années par Le Corbusier qui a ainsi trouvé son accomplissement.

Radio-secours pour touristes

L'émetteur de Sottens de la radio nationale suisse a établi en été un programme spécial d'émissions en français à l'intention particulière des touristes voyageant ou séjournant dans notre pays. Ces émissions, intitulées « Spécial vacances » ont lieu tous les jours, exceptés les samedis et dimanches, de 11 h à midi, depuis le 10 juillet jusqu'au 8 septembre. Le programme comprend des productions essentiellement musicales s'insérant entre des renseignements et des conseils touristiques de tout genre. La nouvelle émission a été créée par les organes cantonaux de police, les associations d'automobilistes et les offices régionaux du tourisme en collaboration avec Radio-Suisse romande. Mais il convient de mentionner particulièrement l'émission française « Télé-Bac », jointe au programme coordonné Radio-TV, destinée à plus de 100 000 candidats au baccalauréat français et qui leur vient en aide dans la préparation de leurs examens. Les nombreux candidats qui passent leurs vacances en Suisse ont ainsi la possibilité de poursuivre chez nous cette préparation sous la direction de maîtres compétents.

L'ouverture de la nouvelle route alpine de la Tremola

L'ouverture de la nouvelle autoroute de la Tremola reliée au col du St-Gothard a permis l'évitement d'un bon parcours de la route classique qui, avec ses ressers et ses longues colonnes d'autos, surtout pendant les mois d'été, imposait aux automobilistes autant de tension nerveuse que de perte de temps. Tandis que l'édil parcours compte au total 24 tournants en épingle à cheveux dont le plus étroit n'a qu'un rayon de trois mètres, la nouvelle et spacieuse route bétonnée franchit la même distance moyennant trois lacets seulement et grâce à une fascinante combinaison de tunnels et de galeries. Elle pénètre bien avant dans le Val Bedretto. Il ne reste plus à souhaiter que ce chef-d'œuvre du génie civil améliore à l'avenir la sécurité du trafic plutôt que de servir à son accélération.

Un musée suisse en plein air

Sur le Ballenberg, près de Brienz, et à proximité immédiate de la voie ferrée et de la route du Brünig, on prévoit la construction d'un musée suisse en plein air. Il s'agit d'une surface totale d'installation de 650 000 m² et d'un investissement de 1,6 million de francs pour présenter des exemples judicieusement choisis de maisons paysannes et d'ateliers d'artisanat originaux recueillis dans la Suisse entière. On envisage de reproduire 22 grands bâtiments d'usage multiple, 56 maisons paysannes et de grandes installations artisanales, ainsi que 123 greniers, fours et buanderies rustiques. Le confortation onduleuse du terrain du Ballenberg, planté de forêts mixtes, permettrait d'isoler les groupes représentatifs de régions typiques de la Suisse dans des clairières aménagées à cet effet, aux fins d'en ménager le particularisme. Il est prévu un parc pour 1000 autos devant l'entrée principale de ce musée en pleine nature.

Congrès géologique international

Du 25 septembre au 7 octobre 1967 aura lieu, dans quatre grandes villes suisses, soit Zurich, Berne, Lucerne et St-Gall, la 14^{ème} assemblée générale de la Société internationale de géologie et de géophysique. Cette vaste association, à laquelle adhèrent 59 pays, suivra son programme de séminaires et d'excursions sous les auspices de la Société suisse des sciences naturelles. En Suisse, les congressistes trouveront un champ d'études et d'observations extrêmement intéressant par la variété et la superposition des couches géologiques.

La situation vinicole en France à fin juillet 1967

Deux événements méritent d'être signalés et au surplus commentés. Ce furent, coup sur coup, le 58^e congrès de la fédération des associations viticoles ayant eu lieu à Nantes et la session semestrielle de l'Institut des vins de consommation courante tenue à Paris.

Signalons, tout d'abord, que la F.A.V. a confié, pour un an selon l'usage, la politique viticole du pays aux délégués du syndicat des vignerons du département de l'Hérault.

D'une durée de trois jours, le congrès a réservé ses séances successives à l'assemblée générale de la Fédération nationale des caves coopératives, à celle des producteurs de vins courants et de producteurs de vins à appellations contrôlées, à celle des producteurs des vins délimités de qualité supérieure; enfin à l'assemblée générale de clôture.

Sans entrer dans le détail, il nous faut tenir compte de l'intervention du ministre de l'Agriculture qui a tenu à définir ou plus exactement à réaffirmer la politique du gouvernement.

Le principe de l'apport complémentaire doit être retenu au point de vue des importations. Ce qui signifie clairement le rejet pur et simple de la notion du complément qualitatif. Il en résulte qu'il ne peut plus être question d'avoir recours aux importations automatiques du passé pour « remonter » certains vins français anormaux, manquant de degré, ou trop verts, ou trop acides, ou insuffisamment colorés.

Qu'en adviendra-t-il ? — C'est que ces vins non complets seront cotamnés et que leur seul débouché sera la... distillation !

Seconde incidence : la suppression et l'interdiction de ces vins dans les coupages n'aura plus comme corollaire la nécessité d'importer un volume de vin aussi élevé. Le chiffre pourra être réduit à quatre ou cinq millions d'hectos. C'est une mise au point à négocier avec les gouvernements d'Afrique du nord en raison des engagements antérieurs pris.

Dans un autre ordre d'idées, il nous paraît également utile de relever la position des V.D.Q.S. ainsi que le rappela le président : M. Philippe Lamour. Cette catégorie de vins est, en effet, fondamentalement liée à celle de sa double appartenance aux vins de consommation courante et aux A.O.C. Aussi, il importe que le consommateur n'éprouve aucune équivoque en ce qui concerne les appellations, et c'est autour du label que se joue l'avenir des V.D.Q.S. Le moyen le plus efficace est le renforcement du label lequel peut uniquement garantir l'origine et la qualité du vin dont il s'agit.

Les commerçants et les producteurs ont proposé aux pouvoirs publics que le prix de la prochaine campagne 1967-1968 soit fixé à F 6,92 le degré-hecto, sous réserve, pour le négociant, d'obtenir la liberté des prix de détail des vins rouges courants. Par contre ce dernier s'est opposé à l'interdiction du coupage des vins importés et des vins français souhaitée par la viticulture.

De ce qui précède, l'on a l'impression de s'acheminer peu à peu vers une nouvelle politique viticole. Le bon sens reprend ses droits. A commencer par la viticulture qui reconnaît que l'amélioration de la qualité est primordial.

Les déclarations du ministre de l'Agriculture, M. Edgar Faure, ne pouvaient qu'être approuvées par les associations viticoles. Il déclara : « Vous devez être prêts à la compétition et vous orienter vers la politique de qualité qui n'est pas celle de la facilité ».

Et que dire du commerce ? — Les résolutions adoptées ne l'ont pas enchanté outre mesure. Le déblocage des vins importés n'est pas encore pour demain. Le ministre des finances refuse, de plus, de rendre la liberté de certains prix de vente à la distribution.

Il n'en faut pas pour autant se désintéresser du mouvement des vins. C'est un baromètre que l'on ne peut négliger. Or, la diminution de la consommation taxée est un fait. Le stock commercial fléchit lui aussi.

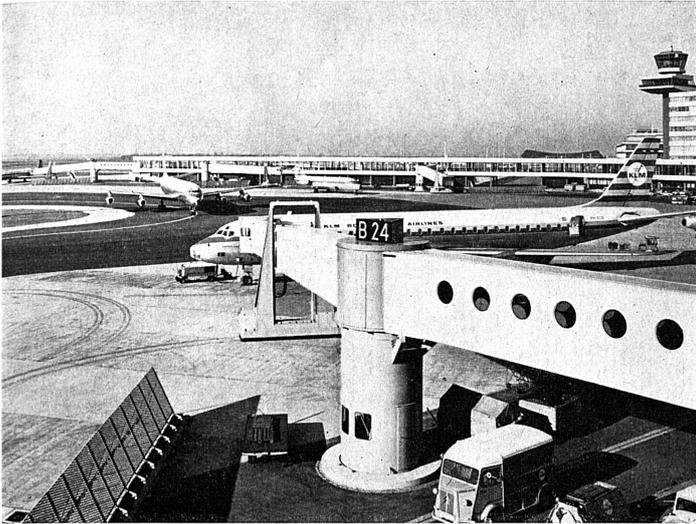
Il se fait néanmoins des approvisionnements de forts degrés susceptibles de remplacer les vins d'Afrique du nord.

Ajoutons que le mois de juillet s'est terminé de façon favorable pour la vigne. Beau temps et chaleur permettent d'envisager une récolte saine et abondante jusqu'à présent. Excepté dans les régions ayant été frappées par les gelées printanières.

Toutefois, il ne faut pas perdre de vue que c'est « août qui fait le vin ».

Quelques achats permettent seulement de pouvoir coter. Ces cours s'échelonnent de F 5,60 à F 6, — le degré-hecto pour les 9 et 10 degrés.

Le ministre de l'Agriculture, dans ses estimations arrêtées au 1er juillet, a avancé ses premières prévisions de récolte pour 1967 à 58 270 000 hectolitres de vin. Ne les discutons pas, ni dans un sens, ni dans l'autre. Par contre, nous sommes d'avis que les beaux vins de forts degrés qui se rencontrent encore dans les caves méridionales sont l'élément le plus favorable à la bonne tenue du marché. Georges Liégeois



Schlick auf Europas modernsten Flughafen von Schiphol (letzte Bauphase) mit dem Passagierfertigungsgebäude, den drei grossen An- und Abflugrampen und den zu den Flugzeugen führenden «Avio-Brücken», die hier auf der vordersten Piste bereit liegen.

Holland hat den modernsten Flughafen Europas

Trockenen Füssen erreichen die Passagiere in Schiphol die Flugzeuge

Das kleine Holland verfügt jetzt über den modernsten Flughafen Europas, der kürzlich in Schiphol bei Amsterdam seiner Bestimmung übergeben wurde. In aller Stille wurden hier in viereinhalb Jahren rund eine halbe Milliarde Franken verbaut. Der technische Komfort ist zweifellos überwältigend. Nur einige Details (es würde zu weit führen, sie alle aufzuzählen) bestätigen dies: Zu den üblichen Rolltreppen gestellen sich im neuen Schiphol Fließbänder nicht nur für das Gepäck, sondern auch für die Reisenden selbst. Die Fluggäste überbrücken Entfernungen auf rollenden

Teppichen: 25 röhrenförmige «Avio-Brücken» zwischen dem jeweiligen Warteraum und der Flugzeugtür ersetzen die bisherigen Busfahrten oder «Spaziergänge» durch Regen und Wind. Bad und Dusche in Führeräumen sorgen für angenehmes Wohlbefinden der Flugreisenden, die hier früher auch hätten baden können, denn es befand sich da einst ein Binnensee, den die fleissigen und stets auf Landgewinnung bedachten Holländer eindeichten und trockenlegten. Tic.



Die riesige Abfertigungshalle. Überall dominiert Licht, Luft und Raum mit grosszügig angeordneten Sitzgruppen, die zum ungezwungenen Verweilen einladen.

Hotelbau . . . «quo vadis?»

Die Niederlande haben seit einigen Tagen ihren neuen internationalen Mammut-Flughafen Schiphol. Die neuen Anlagen umfassen riesige Kapazitätsreserven auch für eine mutmassliche Entwicklung des Fremdenverkehrs. Das aber löst — nicht nur in den Niederlanden — sofort Debatten über notwendige oder nicht notwendige Hotelbauten aus. Die niederländische Fachzeitschrift «Misset's HORECA» widmete sich dieser Debatte in einer ausführlichen Betrachtung.

Kommen die Fremden jetzt zu Tausenden und brauchen sie alle ein Dach über dem Kopf? Vielleicht. Auf jeden Fall muss aber zunächst darauf aufmerksam gemacht werden — meint das Blatt — dass der Aufenthalt immer kürzer wird. Der niederländische Fremdenverkehr ist zudem zurückgegangen und zwar aus folgenden Gründen: Mangel an Hotelraum, Preissteigerungen, verminderte Service, eine gewisse Ordnungslosigkeit im Lande und schliesslich schlechtes Klima in den letzten Sommern.

Wie soll man sich den zukünftigen Hotelbau vorstellen? Auch bei dem zu erwartenden Massentourismus sind Vorbehalte zu machen. Die Schicht der klassischen reichen Amerikaner ist dünn geworden. Der mittlere zeitgenössische Amerikaner ist kein Mensch mehr, der mit dem Geld um sich wirft. Er ist preisbewusst geworden.

Darauf müssten zukünftige Hoteltypen Rücksicht nehmen. In diesem Sinne entsteht bei Leiden ein amerikanischer «Holiday-Inn», mit einfachen, aber modernen Logis-Gelegenheiten, mit geräumigen Parkplätzen und mit zunehmender Selbstbedienung. Im Haag plant man aus den gleichen Gründen ein sehr

grosses «Hotel garni», also ein «Nur-Betten- und Frühstück-Hotel». Hier gibt es noch nicht genügend Betriebe, so dass man mit Pensionen auskommen müsste. «Hotels garnis» brauchen weniger Investierung und weniger Personal. Man braucht auch nicht immer erstklassige Fachleute für deren Führung. Also: für die Zukunft mehr Hotels garni und echte und gutgeführte Café-Restaurant-Betriebe! Dann kann man dem massenhaften transozeanischen Verkehr in Ruhe entgegensehen, meint das zitierte niederländische Fachblatt. IVP

Englische Hotels fordern Starthilfe des Staates

Die Tendenz, Hotels und Beherbergungsstätten zu modernisieren, zeigt sich überall. Wie die Deutsche Presseagentur aus London meldet, hat auch das britische Hotelgewerbe jetzt in einer selbstkritischen Untersuchung festgestellt, dass in vielen Hotels in Grossbritannien die Räume altmodisch eingerichtet sind und dass es an Bädern sowie oft auch an ausreichender Heizung fehle. Diese Mängel seien einige der Hauptgründe dafür, dass das britische Beherbergungsgewerbe als Devisenbringer hinter anderen europäischen Ländern herhinke, heisst es.

Nach der Untersuchung, die sich auf die vergleichenden Berichte britischer Reisefachleute im Ausland stützt, lässt auch der Service in den britischen Hotels noch einiges zu wünschen übrig. Das Bedienungspersonal sei in seiner Einstellung gegenüber

den Gästen im allgemeinen gleichgültiger als die ausländischen Kollegen. Die mangelnde Kenntnis fremder Sprachen und die festgelegten starren Zeiten für das Einnehmen der Mahlzeiten in den Restaurants seien ein weiteres Handicap.

Der Bericht hebt hervor, dass Grossbritannien seit 1959 mit Einnahmen aus dem Welttourismus weiter hinter Italien, der Bundesrepublik und Frankreich abgefallen sei und inzwischen auch von Österreich und Spanien überflügelt wurde. Immerhin hätten im letzten Jahr 3,2 Millionen Ausländer Grossbritannien besucht, was einer Zunahme um 14% gegenüber 1965 entspreche. Um die Dinge zu verbessern, fordert das britische Beherbergungsgewerbe eine durchgreifende Modernisierung der Übernachtungsmöglichkeiten und bessere Starthilfe des Staates für diese Aufgabe. E. S.

Gehört Margarine aufs Brot?

Die Sandwiches der Engländer, die Tartines der Franzosen, die Stullen der Deutschen wurden zu einem grossen Teil schon mit Margarine bestrichen, als viele Schweizer noch gar nicht wussten, dass ein preisgünstiges Pflanzenfett Butter vollat zu ersetzen vermag. Sie wussten es nicht, weil es lange Zeit als verpönt und sogar verboten galt, für Margarine als Brotaufstrich zu werben. Wie sich allerdings ein derartiges Werbeverbot für Margarine verfassungsmässig begründen liess, blieb stets unerfindlich. Die Schweizerische Studiengruppe für Konsumentenforschung hat sich daher nie geschert, auf die Margarine als Ausweichprodukt für die immer teurer werdende Butter hinzuweisen.

Nun ist in letzter Zeit der Margarine-Absatz in der Schweiz beachtlich gestiegen. Fabrikanten sprechen sogar von einem Siegeszug der Margarine in der Schweiz. Offenbar handelt es sich dabei um die Antwort der Konsumenten auf den in schwindelnde Höhen gekletterten Butterpreis. Wir wissen auf der ganzen Erde kein Land, in dem die Butter teurer ist als bei uns. Unter diesen Umständen ist das Ausweichen der Konsumenten auf die immer noch preisgünstige Margarine mehr als nur begrifflich. Dies um so mehr, als es vielen Produzenten gelungen ist, die Qualität ihrer Margarinesorten ganz wesentlich zu verbessern. Eine gute Margarine ist heute ebenso streichfähig wie Butter und kommt dieser auch geschmacklich sehr nahe.

Noch bestehen in vielen Familien starke Vorurteile gegen die Verwendung von Margarine, teils weil die heutige Margarine noch mit einer harten und wenig schmackhaften Margarine von früher verwechselt wird, teils weil aus Gründen des Sozialprestiges «die Butter des kleinen Mannes» einfach nicht auf den Tisch gebracht wird. Dabei wird Margarine in Haushaltungen von Intellektuellen häufig verwendet, während sie gerade auf der Tafel des «kleinen Mannes» vielfach noch fehlt. Das könnte sich aber in unserer Zeit der hohen Butterpreise rasch ändern, vor allem dann, wenn die lange Zeit üblichen unpraktischen und plumpen Würfelpackungen durch ansprechendere Verpackungen ersetzt würden, welche dazu verlocken, auf den Esstisch gestellt zu werden. Tatsächlich sind solche Packungen im Kommen.

Die Verwendung von Tafelmargarine hat weiteren Auftrieb bekommen durch moderne Gesundheits- und Ernährungslehren. Eine wohl etwas übertriebene Angst vor Cholesterin hat bisherige Anhänger der Butterküche ins Margarinelager überlaufen lassen.

Die seinerzeit mit einer gewissen Systematik betriebene Verketzerung der Margarine als «Kunstprodukt» hat sich somit nicht auszahlt. Wenn es den Fabrikanten gelingt, die Margarine in wirklich breiten Schichten auf den Familientisch zu bringen, so wird dies zweifellos auch zu einer vermehrten Verwendung von Margarine in der Küche führen. Lässt sich heute schon bei einem Konfitürenbrot kaum mehr feststellen, ob Butter oder Margarine als Unterlage verwendet wurde, so ist dies etwa bei einer Rösti noch schwieriger.

Begreiflicherweise löst die Margarinewelle bei landwirtschaftlichen Verbänden und Behörden Befürchtungen für den Absatz der teuren inländischen Butter aus. Gelegentlich wird daher mit einer massiven fiskalischen Belastung der Margarine geliebäugelt. Es wäre aber eine sonderbare Politik zur Bekämpfung der Teuerung, wenn bei unvermeidbaren Preisausschlägen allfällige billige Ausweichprodukte nicht etwa gefördert, sondern durch staatliche Eingriffe künstlich mitverteuert würden. Mit der zunehmenden Beliebtheit der Margarine wird die Gefahr prohibitiver fiskalischer Belastungen einerseits grösser, andererseits aber auch kleiner. Kleiner, weil solche Vorkehrungen trotz Landwirtschaftsgesetz und Milchstatut eines referendumspflichtigen Bundesbeschlusses bedürfen. Wächst die Zahl der Margarinekonsumenten, so wächst auch die Zahl der Parlamentarier und Stimmbürger, die gegen zusätzliche fiskalische Belastungen der Margarine stimmen werden. (PKF)

Soll man wirklich kräftig frühstücken?

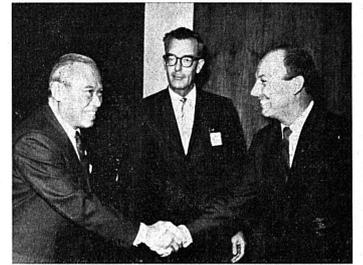
Langschläfer haben keinen Frühstückappetit — Auch Kinder können frühmorgens nur wenig essen

Noch ehe es Ernährungswissenschaftler gab, hat der Volksmund, das Sprichwort geprägt: «Frühstücke wie ein König, iss zu mittig wie ein Bauer und zu abend wie ein Bettler». Und die neuere Ernährungswissenschaft scheint das Sprichwort bestätigt zu haben. Doch es ist auch hier offensichtlich etwas über das Ziel hinausgeschossen worden. Man braucht ja nur einmal daran zu denken, dass es Länder gibt, in denen die Hauptmahlzeit spät am Abend eingenommen wird. So zum Beispiel in Spanien. Und in Spanien ist das Frühstück so gut wie keine Mahlzeit. Ebenso geringe Bedeutung wird ihm in Italien und in Frankreich beigemessen. Während in England ausgiebig und sehr kalorienreich gefrühstückt wird. Doch auch die Engländer handeln nicht nach dem alten Ernährungssprichwort, denn ihre wichtigste und kalorienreichste Mahlzeit liegt in den Abendstunden.

Bei diesen Gegebenheiten ist die Frage berechtigt, wer sich falsch und wer sich nun eigentlich richtig ernährt. Nun, die Ernährungswissenschaft hat noch

Schweizer Hotelier im Ausland

In Bangkok, Thailand, leitet unser Landsmann Albert P. Urschler das bedeutende und Bangkoks modernstes Hotel, das Oriental Hotel. Sein Wirken im Fernen Osten an verantwortungsvoller Stelle ehrt unser Land und unsere Hotelier und zeugt für den guten Ruf, den schweizerische Hotelfachleute in aller Welt geniessen.



Albert P. Urschler, General Manager des Oriental Hotel, begrüsst Premierminister Thanom Kittikachorn anlässlich der von Maj General Richard Stillwell im Mai 1967 im Verandah Restaurant veranstalteten «Exercise Aurora Party».

eine junge Wissenschaft, und so sind die allgemeinen Ergebnisse noch nicht sehr zahlreich. Man weiss aber mit Sicherheit, dass das alte Sprichwort: «Frühstücke wie ein König» nicht für alle Menschen Gültigkeit hat. Sehr viele Menschen gehören zu den Abendmenschen, sind als morgens Langschläfer, die lange brauchen, bis sie richtig «anlaufen». Diese Menschen haben morgens nicht den geringsten Appetit, wenn sie — erst halbwach — an den Frühstückstisch taumeln. Ihnen bleibt jeder Bissen im Halse stecken.

Sie sollen sich auch weiterhin an das sogenannten «kontinentale Frühstück» halten, das aus Kaffee, Tee, Brot oder Brötchen, Marmelade und Butter besteht. Ihnen würde ein kalorienreiches Frühstück gar nicht bekommen.

Für Mütter ist es wichtig zu wissen, dass fast alle Kinder von Natur aus Langschläfer sind, morgens beim ersten Frühstück also noch keinen Appetit haben. Man soll sie nicht zum Essen zwingen. Es genügt meist, wenn sie Milch, Kakao oder Fruchtsaft trinken und ein gut bestrichenes halbes Brötchen dazu essen.

Allerdings gilt für sie wie auch für die morgens appetitlosen Erwachsenen, dass dann ein zweites Frühstück eingenommen werden sollte, das eiweisshaltig ist, also aus Wurst oder Käse und auch noch etwas Obst bestehen kann.

Wer jedoch Frühaufsteher ist und morgens vielleicht sogar noch etwas Sport betreibt, der soll ein englisches oder holländisches Frühstück mit Eiern, Wurst, Fisch und Käse zu sich nehmen. Es darf reichlich und kalorienhaltig sein. Das zweite Frühstück muss man sich dann allerdings sparen; das wäre dann doch zu viel des Guten. Wir alle müssen uns ja heute nicht vor Unter-, sondern vor Überernährung hüten.

Wer abends lange aufbleibt, der kann ohne Schaden die Hauptmahlzeit auch abends einnehmen, wer sehr früh schlafen geht, sollte sich mit einer ganz leichten Mahlzeit begnügen. (fem.)

Vermischtes

TEE «Parsifal» schnellster Zug der Deutschen Bundesbahn

dzi — Mit einer Reisegeschwindigkeit von 106,8 Stundenkilometern hat sich der Trans-Europ-Express (TEE) «Parsifal» den ersten Platz unter den schnellsten Zügen der Deutschen Bundesbahn erobert. Er durchfährt die 525 Kilometer von Aachen bis Hamburg in vier Stunden 55 Minuten bei fünf Zwischenhalten. An zweiter Stelle liegt der TEE «Blauer Enzian», der bisherige Spitzenreiter, der die 813 Kilometer lange Strecke Hamburg—München mit einer Durchschnittsgeschwindigkeit von 106,2 Stundenkilometern bei ebenfalls fünf Zwischenhalten in sieben Stunden 39 Minuten zurücklegt. Als Dritter rangiert im Sommerfahrplan der DB der Schnellzug D 94 «Metropolitano», der von Mailand kommend zwischen Basel und Frankfurt a. M. eine Reisegeschwindigkeit von 105,9 Stundenkilometern entwickelt und für die 337 Kilometer lange Strecke bei fünf Zwischenstationen drei Stunden 11 Minuten braucht.

Berliner Fremdenverkehr ständig im Wachsen

dzi — Nach den bisher für die Monate Januar bis April vorliegenden Angaben hat die Zahl der Übernachtungen in West-Berliner Hotels und Pensionen gegenüber dem Vorjahr insgesamt um 7,9% zugenommen, wobei die Steigerung bei den Inlandsbesuchern 6,5%, bei den ausländischen Touristen 12,9% betrug. Eine starke Zunahme wurde bei den Besuchern aus Dänemark, Frankreich, Italien, Süd- und Mittelamerika und aus den USA beobachtet. Auch die Kongressstätigkeit hat sich in West-Berlin weiter aufwärts entwickelt: Im ersten Halbjahr 1967 wurden 404 Tagungen mit 68 875 Teilnehmern gegenüber 344 Tagungen mit 54 054 Delegierten in den ersten sechs Monaten 1966 durchgeführt.

Annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 48 centimes, réclame 1 fr. 30. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 33 fr., six mois 20 fr., 30 mois 11 fr., deux mois 7 fr. 75. Pour l'étranger abonnerement: douze mois 42 fr., six mois 27 fr., 30 mois 15 fr., deux mois 10 fr. 25. Abonnements à la poste: abonnerement le prix aux offices de poste étrangers. — Imprimé par Birkhäuser S. A., Bâle 10. — Responsable pour la rédaction et l'édition Dr R. C. Streiff. — Rédaction et administration: 4002 Bâle, Gartenstrasse 112, Compteur de chèques postaux 46-85, téléphone (051) 34 86 90.

Rédaction: Ad. Pfister, P. Nantlermo
Administration des annonces: Mlle M. Mooschil

Schuster

prüft alles, wählt kritisch und bringt in Teppichen, Möbel- und Dekorationsstoffen sowie in Bodenbelägen nur was gut ist.

Schuster

führt speziell für Hotels eine Teppich-Kollektion von einmaliger Vielfalt.

Schuster

weiss, worauf es im Hotel ankommt und findet für jeden Zweck die richtige Lösung.

Schuster

wird von der Hotellerie immer wieder als zuverlässiger Teppichberater konsultiert.

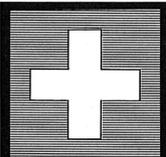
Schuster

wird auch Ihr Ausstattungsproblem zu Ihrer vollen Zufriedenheit lösen.

Schuster

ST. GALLEN Multergasse 14
 ZÜRICH Bahnhofstrasse 18
 Landenbergstrasse 10 (Stoffzentrale)
 BASEL Aeschenvorstadt 57
 WINTERTHUR Obergasse 20
 BERN Eigerstrasse 80
 LAUSANNE Chemin de Morne 34

Seit Generationen massgebend in allen Teppichfragen.



FAHNEN + FAHNENSTANGEN

AMREIN AG
 CYSATSTRASSE 21
 6000 LUZERN
 TELEFON 041-20067



PFEIFFER-Qualität

bescheiden kalkuliert

Kissenanzüge

Percal-Spitzenqualität
 65/90 cm Taschenverschluss 6.50, Halbleinen 9.40, Reingleinen 13.50, andere Grössen im Verhältnis

Pfeiffer & Cie.
 Wäschefabrik Mollis
 Telefon (058) 4 41 64

Argentyl

für Ihr Silber bewährt und unerreicht



Auch Ihr Personal schätzt ARGENTYL, arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr

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

Der Kauf von Argentyl sichert Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes



Das ist's!

Twistende Absätze, mit kulinarischen Genüssen gestolperte Kellner, schlechterzogene Haustiere und überschäumende Jugend ertragen sie über Jahre hinweg.

Nicht klein zu kriegen sind diese unvergleichbaren Teppichböden! Dynamische Arbeitsatmosphäre? Chice Repräsentation? Behagliches Wohngefühl?

Mit *Syntolan*, *Fabrolan* (bei W. Geelhaar AG *Syntolan-Cadet*), oder *Fabronyl* liegen Sie richtig!

Wo immer Ambiance und Ausdauer verlangt wird, übertreffen die vollsynthetischen Teppichböden der *Fabromont AG* Ihre Erwartungen.

Preise — günstig
 Bewährungsprobe — bestanden

Referenzliste — lang
 Orientieren Sie sich jetzt!



Fabromont AG

Fabrik textiler Bodenbeläge
 3185 Schmitten/Freiburg
 Telefon 037/36 15 55
 Telex 36 162



Thunstrasse 7 3000 Bern 6 Telefon 031/43 11 44 Telex 32 267

Champagne TAITTINGER Blanc de Blancs



Agents généraux pour la Suisse
 Deutsche Schweiz und Tessin:

A. FISCHER
 ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL
 Suisse romande:
 PLANTEURS REUNIS SA.,
 LAUSANNE

Glaswaren und Porzellane in solider und geschmackvoller Ausführung für Hotels



BUCHECKER AG EXCELSIORWERK LUZERN

Nous sommes chargés de vendre

hôtel-restaurant-grillroom

situé sur les rives du Léman. Excellente renommée, bon état, aménagé avec goût. Chiffre d'affaires prouvé: fr. 300 000.— à fr. 375 000.—. En raison de circonstances particulières le prix de vente est exceptionnellement réduit à fr. 600 000.—. Capital minimum pour traiter: fr. 150 000.—. Convierait spécialement à couple dont le mari fonctionnerait en qualité de chef de cuisine ou de maître d'hôtel.

Les personnes intéressées, disposant du capital nécessaire, peuvent obtenir tout renseignement auprès de la direction de la Fiduciaire de la Société suisse des hôteliers, 18, rue de la Gare, 1820 Montreux.

FUSSBALLSPIEL Modell Rekord 67



16 mm Stangen
 Doppelmünzprüfer
 3 x 10 Rp. = 1 Spiel
 1 x 50 Rp. = 2 Spiele

1680.—

Auf Wunsch bequeme Teilzahlung. Verlangen Sie eine absolut unverbindliche Probeaufstellung für 4-6 Wochen

Paul Haas
 4000 Basel, Neubadstrasse 75, Telefon 061 39 36 61

Fassadenrenovationen

preisgünstig und schnell

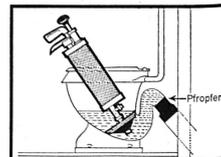
dank spezialisierten Arbeitsequipen, Spezialgeräten, grosser Erfahrung. Beste Referenzen von ausgeführten grossen und kleineren Hotels vielerorts in der Schweiz. Verlangen Sie unverbindlich Offerten.

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

Revue - Inserate haben Erfolg!

GBI-Rohrreiniger

Hydraulisches und kinetisches Arbeitsprinzip



GBI-Rohrreiniger

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

AG FÜR WÄRMEMESSUNG

Postfach, 8032 Zürich Telefon 051/34 27 27