Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 70 (1961)
Heft: 43

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

A. Z. Basel 2

Basel, den 26. Oktober 1961

Nr. 43

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
70e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 60 Cts. le numéro

hotel revue

Agrarpolitische Entscheidungen werden fällig

Nicht allein das Ausmass der unlängst angemeldeten landwirtschaftlichen Preisbegehren erregte etwelches Aufsehen, sondern auch die reichlich schroffe Tonart, in der die bäuerlichen Begehren vorgetragen wurden. In der Eingabe des Bauernverbandes an den Bundesrat wurde die Verbesserung des Milchpreises um vier Rappen, wie auch die beanspruchten Aufschläge bei den Kartoffeln, beim Weizen und bei den Zuckerrüben als ein Minimum bezeichnet, das keinen Kompromiss gestatte. Ebenso hat die «Schweizerische Bauernzeitung» bereits zweimal, in ihrer September- und ihrer Oktober-Ausgabe, ziemlich unwirsch zu verstehen gegeben, dass die bäuerliche Wunschliste nicht als Diskussionsgrundlage gemeint sei, sondern dass deren «restlose Erfüllung» erwartet würde.

Dieser eher ungewöhnlichen Ausdrucksweise gegenüber hat der Präsident des Schweizerischen Handels- und Industrievereins Dr. h. c. C. Koechlin an dessen diesjähriger Delegiertenversammlung die Landwirtschaft — bei aller Anerkennung ihrer Schwierigkeiten und ihres Rufes nach einem besseren Kostenausgleich — in freundschaftlicher Offenheit darauf aufmerksam gemacht, dass eine Heraufsetzung des schon heute alles andere als niedrigen Milchpreises um weitere vier Rappen mit der wirtschaftlichen Realität schlecht zu vereinbaren sei. Auch im Blick auf die Integrationsnotwendigkeiten und -schwierigkeiten wäre eine solche Preiserhöhung mit mancherlei Risiken verknüpft. Ganz ähnlich lauteten fast alle sachkundigen nichtbäuerlichen Stimmen, die sich zu den Preiswünschen des Bauernverbandes vernehmen liessen. Bei diesen sozusagen einhelligen Vorbehalten und Bedenken klingt es etwas wirklichkeitsfremd, wenn der «Landwirtschaftliche Informationsdienst» kürzlich von einer beachtenswert verständnisvollen Würdigung der bäuerlichen Begehren durch die schweizerische Öffentlichkeit zu berichten wusste.

Alles Verständnis zeigt das Schweizervolk hingegen heute wie eh und je für die Notwendigkeit, den einheimischen Bauernstand zu erhalten und zu fördern und nicht einfach dem weltwirtschaftlichen Wettbewerb auszuliefern.

Es gehört nun einmal zu den Eigentümlichkeiten der modernen Wirtschaftsentwicklung, dass kaum ein einziges fortgeschrittenes Industrieland seine Landwirtschaft sich selber überlassen kann. Überall bedürfen die Bauern eines mehr oder minder ausgeprägten Schutzes, der entweder wie in Grossbritannien vermittels direkter Einkommenszuschüsse zu Lasten des Steuerzahlers oder wie bei uns und anderwärts vermittels indirekter Hilfsmassnahmen, Preisstützungen, Einfuhrbeschränkungen usw. zu Lasten des Verbrauchers erfolgt. Wenn sich die schweizerische Agrarpolitik in dieser Hinsicht nicht grundlegend von derjenigen anderer Nationen unterscheidet, so

fällt umgekehrt auf, dass die Schweiz unter allen vergleichbaren Ländern innerhalb und ausserhalb Europas die weitaus höchsten Agrarpreise aufweist.

Manches spricht dafür, dass die Preisüberhöhung auf dem Gebiete der Landwirtschaft nicht so sehr, oder jedenfalls nicht allein auf natürliche Gegebenheiten, sondern mindestens ebenso stark auf wirtschaftsstrukturelle Faktoren zurückzuführen sei.

Glücklicherweise besteht kein Grund, die schwierige Lage unserer Landwirtschaft als unabänderliches Schicksal für alle Zeiten hinzunehmen. Der Bundesrat hat sich in zwei Berichten an die Bundesversammlung einlässlich mit der Problematik der bisherigen Stützungs- und Erhaltungsmassnahmen befasst; er kam vor allem in seinem zweiten Bericht zum

Ergebnis, dass eine dauerhafte und wirksame Verbesserung der bäuerlichen Existenzbedingungen nur zu erreichen sei, wenn das Schwergewicht der staatlichen Vorkehrungen stufenweise von der Preisstützung auf die Verbesserung der Betriebs- und Produktionsgrundlagen verlegt würde.

Die angekündigte Umstellung der Agrarpolitik wurde, obwohl sie von der Allgemeinheit auf lange Frist bedeutende finanzielle Opfer verlangt, in nichtbäuerlichen Kreisen fast überall lebhaft begrüsst; hingegen waren aus dem Lager der Landwirtschaft selber leider allerlei skeptische, kritische und sogar ablehnende Äusserungen zu hören. Je schneller diese Widerstände verschwinden, desto früher und nachhaltiger kann die Strukturhilfe zugunsten des schweizerischen Bauernstandes einsetzen.

Nun besteht allerdings in bäuerlichen und nichtbäuerlichen Kreisen Einmütigkeit darüber, dass die Hebung der schweizerischen Agrarstruktur und die Stärkung der Betriebs- und Produktionsgrundlagen gemäss den Empfehlungen des zweiten bundesrätlichen Landwirtschaftsberichtes geraume Zeit braucht, ehe sie zu voller Auswirkung kommt. Weil wir bis dahin auf die herkömmlichen Stützungsmassnahmen nicht verzichten können, müssen wir danach trachten, die Preisstützung den sehr beträchtlichen Einkommensunterschieden innerhalb der bäuerlichen Bevölkerung bestmöglich anzupassen. Wenn im Mittel der Jahre 1957/59 der Tagesverdienst zum Beispiel in Betrieben mit 2 bis 5 Hektaren nur Fr. 15.67, in Betrieben mit mehr als 30 Hektaren hingegen volle Fr. 38.36 erreichte, so lässt sich daraus ersehen, wie wenig der zur Begründung der bäuerlichen Preiswünsche herangezogene Verdienstdurchschnitt von Fr. 24.16 besagt. Zu gleichen Folgerungen gelangt Nationalrat O. Bienz im August-Heft der «Agrarpolitischen Revue»: er ist seinerseits überzeugt, dass die heutige Produktionslenkung im Milchbereich ihr Ziel verfehle und dass die bestehenden Kosten- und Einkommensunterschiede innerhalb der Landwirtschaft nur durch eine Preisdifferenzierung korrigiert werden könne.

Nur dieser Weg führt unter den gegenwärtigen Umständen zu einer gerechteren und sinnvolleren Einkommensverteilung innerhalb des Bauernstandes.

Weil die schweizerische Öffentlichkeit seit Jahr und Tag erhebliche Preisopfer zugunsten der Landwirtschaft bringt, darf sie sicher verlangen, dass der Gegenwert derartiger Mehrbelastungen dorthin fliesse, wo er am nötigsten gebraucht wird. Das ist solange nicht der Fall, als wir am bisherigen Prinzip der einheitlichen Preisbemessung festhalten.

Solcherart erweist sich nur ein Teil der Landwirte imstande, Produzentenpreise zu erzielen, die die Produktionskosten wirklich decken. Würde indessen der Milchpreis (und andere Erlöse) gemäss den nach Betriebsgrösse und Landesgegend unterschiedlichen Gestehungskosten abgestuft, so könnte erwirkt werden, dass eine wesentlich grössere Zahl von Bauern in den Genuss kostendeckender Preise gelangt. Dies entspräche dem Willen des Gesetzgebers und den Zwecken des Landwirtschaftsgesetzes gewiss weit besser als der heutige Zustand.

U. I.

L'hôtellerie et l'accueil suisses

Exposé de M. Charles Leppin, président de la société des hôteliers de Genève, au 2ème congrès mondial de la gastronomie

Mesdames et messieurs,

Permettez-moi, avant de traiter le sujet qui m'amène à cette tribune, de vous dire combien je considère comme un rare privilège de pouvoir vous transmettre, à l'occasion du deuxième congrès mondial de la gastronomie, les souhaits de bienvenue de la Société suisse des hôteliers que son président, M. le Dr Franz Seiler, malheureusement empêché par d'autres engagements professionnels, m'a prié de représenter aujourd'hui. C'est donc à ce double titre de représentant de notre Société suisse et de président de notre section de Genève que j'ai le grand plaisir de vous accueillir dans notre beau pays et dans notre ville. Dans un pays comme le nôtre où le tourisme et par voie de conséquence l'hôtellerie jouent un rôle si primordial, nous nous sentons d'autant plus flattés d'avoir l'honneur de vous recevoir pendant ces trois journées. J'espère de tout mon cœur que ce trop court séjour à Genève vous laissera un excellent souvenir, souvenir conforme à la tradition d'accueil que l'hôtellerie s'efforce de perpétuer depuis plus d'un siècle.

Vous m'avez demandé de vous entretenir pendant quelques instants de l'hôtellerie et de l'accueil suisses, conscients que vous étiez que ces deux termes ne pouvaient être séparés l'un de l'autre. En effet, il est possible de dire que les problèmes de l'hôtellerie sont pour la plupart des problèmes d'accueil.

Etre prêt à bien accueillir ses hôtes, c'est en particulier disposer d'un équipement quantitatif suffisant. La notion de ce qui est suffisant varie cependant selon que l'on estime que l'hôtellerie doit pouvoir en tout temps accueillir la presque totalité des hôtes qui s'adressent à elle, ou, si l'on juge qu'elle doit vivre selon des bases de rentabilité commerciales. Il vous intéressera de savoir qu'en 1960, la Suisse enregistra 28 147 000 nuitées d'hôtes, dont 16 800 000 environ étaient des hôtes étrangers. Le taux d'occupation a été de 48,4 %, et il est intéressant de relever qu'il était encore en 1960, de 1 % inférieur à celui de 1947, année au cours de laquelle notre hôtellerie suisse a enregistré 5 millions de nuitées de moins qu'en 1960. Cela doit vous permettre de saisir d'une façon plus sensible combien grand a été l'effort réalisé sur le plan quantitatif de l'équipement hôtelier au cours de ces 13 dernières années. Et cependant, dans les villes en particulier — et à Genève certainement encore d'avantage qu'ailleurs en raison du rôle international que joue notre ville — le public, appuyé par les offices de tourisme, par les agences de voyages qui désireraient que soient simplifiés pour elles les problèmes de recherches de chambres, réclament de plus en plus de nouveaux lits d'hôtels. Si l'on veut être absolument objectif, il est difficile de prétendre qu'il manque des hôtels de certaines catégories seulement. Car étant donné la masse actuelle de voyageurs en puissance, les possibilités offertes à toutes les classes de la population, dans un monde qui vit à une vitesse supersonique, et l'évolution rapide des conditions sociales, je pense que l'on ne peut songer à une catégorie particulière d'hôtels. Du tourisme social, puisque le terme est en usage, à celui de grand luxe, il faut prévoir une adaptation à l'essor constant de ce tourisme. Cette adaptation se fait, un peu partout en Suisse, et à Genève en particulier, d'ici 1964, le nombre de lits disponibles pour nos hôtes aura augmenté de plus de 2000.

Etre prêt à accueillir ses hôtes, c'est disposer d'un équipement de qualité. L'hôtellerie ne peut vivre que si elle est à même d'évoluer. Depuis bientôt 15 ans, l'hôtellerie suisse connaît un essor réjouissant et elle a fait un gros effort de modernisation et de renouvellement. Les hôtels des villes et des grands centres de tourisme ont multiplié leurs chambres avec salles de bain privées, douches, cabinets de toilettes. Ils ont fait disparaître ce qui était par trop vétuste pour le remplacer par des locaux et des installations tout à fait au goût du jour. Par contre, ils ont su maintenir ce qui avait un style véritable et l'on trouve encore des établissements qui, tout en ayant modernisé leur équipement, ont conservé un cachet et un pittoresque qui plaisent infiniment. L'hôtellerie de montagne n'a pu être rénovée au même rythme, ou du moins le départ de la rénovation a tardé quelque peu. C'est que les saisons sont trop courtes. Ce handicap a justifié la création d'une coopérative de cautionnement, financée par l'hôtellerie et les milieux intéressés au tourisme, et qui se préoccupe de mettre à la disposition des intéressés, les capitaux dont ils ont besoin pour financer les rénovations afin que celles-ci puissent être accélérées. Ces institutions ne favorisent pas seulement la modernisation des hôtels, mais s'efforcent de d'accélérer le rajeunissement des cadres hôteliers eux-mêmes, en facilitant aux jeunes, et ceci à la montagne surtout, l'achat de maisons que des propriétaires atteints par la limite d'âge voudraient pouvoir remettre tout en s'assurant une vieillesse tranquille et un repos que des années de lutte ne rendent que plus mérités.

In dieser Ausgabe

⬇

Hoteltechnik

Nr. 39 1961 Seite 13–18

La qualité de l'accueil est aussi fonction de celle du service. Et là, nous touchons au problème si aigu de la pénurie de la main-d'œuvre. Il y a dix ans, le principal souci des hôteliers était de s'assurer une fréquentation suffisante. Mais la courbe des arrivées et des nuitées suivant une direction constamment ascendante depuis 1950, cette préoccupation a passé à l'arrière plan pour faire place au problème social. Parallèlement à l'essor du tourisme international, il y a eu substitution de problème, la pénurie d'hôtels faisant place à la pénurie de main-d'œuvre. La disproportion toujours plus évidente entre l'offre et la demande sur le marché de l'emploi comporte un aspect matériel extrêmement sérieux. Plus le personnel est rare, et plus ses exigences sont grandes. Cette constatation touche malheureusement presque toutes les catégories d'hôtels, bien que les établissements économiquement faibles aient plus constamment à en supporter les conséquences, car les hôteliers doivent se contenter d'employés qui ne sont guère qualifiés, tout en coûtant aussi cher. Des efforts extrêmement grands sont faits pour recruter le personnel dans les pays environnants. Malheureusement, de plus en plus, les pays disposant d'un personnel élevé dans la tradition hôtelière sont de moins en moins en mesure de faire face aux besoins de l'hôtellerie. C'est pourquoi, la SSH a été obligée d'ouvrir ses propres bureaux de recrutement en Italie, à Rome en particulier, mais aussi de prendre des contacts avec l'Espagne et la Grèce. Plus le recrutement de la main-d'œuvre s'étend géographiquement, plus le problème des langues prend de l'importance, ce qui nous oblige à envisager non seulement des cours de formation professionnelle, mais aussi des cours spéciaux de langue, afin que ce nouveau personnel puisse acquérir rapidement un minimum de notions linguistiques. Parallèlement un très gros effort est fait pour intéresser à l'hôtellerie notre jeunesse suisse, particulièrement celles des régions touristiques.

Mais il est évident que les difficultés toujours plus grandes de recrutement et l'augmentation parallèle du coût du personnel, incitent l'hôtellerie à prendre des mesures de rationalisation. L'hôtellerie étant spécifiquement une industrie de service, dans laquelle le travail à main joue un rôle considérable, les possibilités de rationalisation sont limitées. Des commissions de la SSH étudient actuellement ces problèmes très importants pour l'avenir de notre industrie hôtelière. Il est entendu qu'un aspect de la rationalisation consisterait simplement à abaisser le niveau des prestations, mais nos clients y seraient les premiers à en subir les conséquences. Ceci étant toutefois admis, les rationalisations peuvent alors s'étendre jusqu'au libre service et à l'automatisation. Mais parallèlement, il faudrait que nous revisions notre conception de l'accueil et de nos rapports humains avec nos clients.

L'accueil se manifeste également dans le soin que l'on apporte à la gastronomie. Bien manger a toujours été une des préoccupations de l'être humain. Et dans notre époque où les continents se sont rapprochés les uns des autres, où nous parcourons en quelques heures des espaces que nos aïeux mettaient des semaines et des mois à traverser, l'homme pressé qu'est celui de cette

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Le Comité central a siégé à Lucerne 2
Wie ist die Lage in Deutschland? 3
Après le congrès de l'ASTA 4
ERFA II diskutierte Verkaufsfragen und das Problem der Personalverpflegung in Montreux . 4
Le congrès mondial de la gastronomie à Genève 6
Im August, wie üblich Spitzenfrequenzen . . 27
Les promotions de l'Ecole hôtelière à Lausanne 28

deuxième moitié du 20e siècle, désire, même dans ce que l'on appelle chez nous des «autos-lunchs», y trouver une satisfaction gastronomique. Notre hôtellerie s'efforce de maintenir bien haut les traditions culinaires et je ne voudrais vous citer en citer ici qu'un ou deux exemples.

C'est ainsi que dans une petite station du bord du lac de Zoug, où les spécialités de poisson sont réputées, à Walchwil, ont été instaurées depuis plusieurs années, des semaines gastronomiques auxquelles tous participant, de la plus petite auberge à l'hôtel le plus important de l'endroit.

A Grindelwald, pendant la période creuse du mois de janvier, a lieu également une quinzaine gastronomique qui doit démontrer aux hôtes de la station, que sport et bonne chère peuvent parfaitement faire bon ménage. Fait intéressant à noter les pensionnaires peuvent pendant ces deux semaines aller manger dans les différents hôtels participants à cette quinzaine, sans avoir, dans la plupart des cas, à payer de supplément.

Enfin, la grande quinzaine gastronomique, organisée depuis plusieurs années au début septembre à Interlaken, a obtenu ses lettres de noblesse. Il s'agit d'une grande manifestation à laquelle participe toute la station. 24 établissements, grands et petits, participent à ce concours amical, afin de faire connaître non seulement nos spécialités régionales, mais encore celles d'environ 10 pays différents. Car chaque maison présentant 2 spécialités, ce ne sont pas moins de 48 plats qui sont offerts pendant 15 jours aux visiteurs d'Interlaken.

Et que faisons-nous à Genève? Quels soins vouons-nous à l'aspect gastronomique de notre accueil? Avant toute chose, de part sa situation géographique, de par ses affinités aussi, Genève est l'héritière des traditions culinaires de la Bourgogne, de la Bresse, du Beaujolais, du Jura et de la Savoie, ces régions qui sont parmi les plus renommées de la gastronomie française. Elle en importe aussi les produits qui se trouvent quotidiennement sur les tables genevoises.

Mais il serait injuste de ne pas accorder à la gastronomie genevoise la place qui lui revient en vous citant tout d'abord la soupe au riz que notre Mère Royaume, en 1602, précipita avec la marmite dans laquelle elle cuisait sur la tête d'un Savoyard. Notre beau lac de Genève nous livre des poissons de qualité. En passant du plus modeste au plus noble, je vous citerai la perche, dont on apprécie la finesse des filets, la féra, renommée pour la saveur de sa chair et que l'on sert entre autre avec une onctueuse Sauce Genevoise au vin blanc, le brochet, nos belles et grandes truites du lac, et enfin le roi de nos poissons, l'omble-chevallier.

Genevoises sont les recettes de la Potée de la Mère Fénolan, qui est une poule au pot cuite avec les légumes et le lard maigre qui l'accompagnent, celle du poulet des Cabinotiers, appellation qui est bien de chez nous, qui sent le quartier de St-Gervais, celle également du poulet au fromage. A la campagne nous allons manger à cette époque de l'année, en plus des nombreuses spécialités de gibier dont c'est la saison, la fricassée de porc, la longeole, notre saucisson genevois que l'on prépare en croute ou encore accompagné d'un gratin de poireaux ou d'un gratin de pommes à la Genevoise. Enfin, je ne voudrais pas oublier un légume typiquement de chez nous, la cardon que tout bon genevois désire trouver sur sa table aux approches des fêtes.

Et j'en arrive ainsi à la fin de mon propos en terminant avec l'élément tradition de l'accueil. Au moment où l'hôtellerie suisse a pris son plus grand développement, au siècle dernier, à l'époque où elle s'est acquis la renommée qu'elle a conservée depuis lors, l'hôtelier mettait déjà spécialement l'accent sur l'accueil qu'il réservait à ses hôtes. La cadre dans lequel il les recevait, les services qu'il était en mesure de leur offrir et les attentions personnelles dont l'établissement s'efforçait de combler les clients, étaient déjà son principal souci.

Car si le côté technique de l'hôtellerie peut s'apprendre, il y a des éléments de l'hospitalité qui dépendent en majeure partie des qualités innées que l'hôtelier possède ou ne possède pas. L'ambition de l'hôtelier suisse n'est pas seulement de créer des hôtels matériellement confortables, mais aussi moralement confortables.

Nos grands hôteliers, qui ont fait la réputation de l'hôtellerie suisse sont issus pour la plupart de ces populations de nos hautes vallées, populations qui ont toujours éprouvé le besoin d'entrer en contact avec les étrangers, d'apprendre leurs langues, de se familiariser avec leurs coutumes. Cette faculté d'assimilation a déterminé cette vocation hôtelière où la culture du cœur peut être mise en valeur. C'est le secret de «l'atmosphère» qui règne dans les hôtels suisses et que l'étranger apprécie particulièrement. Le rayonnement de l'hôtellerie suisse n'est pas une utopie. Preuve en soit, le nombre imposant d'hôteliers suisses qui dirigent de grands établissements dans tous les pays du monde et la récente création, des premiers maillons de chaînes d'hôtels suisses.

La Suisse est le pays du tourisme par excellence et pour mériter ce titre, elle met tout en œuvre afin que son hôtellerie possède les qualités que l'on attribue à notre pays: le goût du travail bien fait, l'exactitude, la courtoisie, et un service aussi parfait que possible.

C'est sur ces mots que je voudrais terminer en souhaitant de tout cœur plein succès à votre congrès, et à vous tous, Mesdames et Messieurs, de joyeuses et heureuses journées dans notre belle ville de Genève et dans notre beau pays.

Le Comité central a siégé à Lucerne

Le Comité central a tenu sa séance d'automne au Palace Hôtel à Lucerne sous la présidence du Dr Franz Seiler, président central. Celui-ci salua la présence, à titre d'invités, de MM. Arnold Krebs, président de la Société des hôteliers de Lucerne, G. Guhl, président de la commission scolaire et F. Tissot, président de nos caisses sociales. L'ordre du jour des séances des 28 et 29 septembre était lourdement chargé, d'autant plus que le Comité central procéda à un large échange de vue sur la question du tourisme social et du tourisme de masse.

Communications du président central

Le Dr Franz Seiler, président central, se félicite de l'élection au Conseil fédéral du ministre Hans Schaffner, qui a pris la tête du département fédéral de l'économie publique, tandis que le chef actuel de ce département, M. F. Wahlen, passait à la direction du département politique fédéral. Cette mutation est parfaitement indiquée et l'hôtellerie espère qu'elle aura avec le conseiller fédéral Schaffner d'aussi bonnes relations qu'avec le ministre Schaffner qui a toujours manifesté beaucoup de compréhension pour nos problèmes.

Un forum a eu lieu à Radio Beromünster sur le sujet «Pénurie d'hôtels — pénurie de personnel». Y ont participé: MM. Ed. Elwert, Anderegg, F. Portmann et notre président. La discussion a été animée et s'est déroulée dans une excellente atmosphère.

Deux projets, un suisse et un étranger, ont été présentés pour la construction d'un air-hôtel à Kloten. Le choix doit se faire prochainement, mais il serait incompréhensible qu'un hôtel de cette importance à l'une des plaques tournantes les plus exposées de notre pays soit confié à des mains étrangères, car ce serait une bien mauvaise propagande pour l'hôtellerie suisse.

Certains milieux de l'AIH estiment qu'une réorganisation est nécessaire pour permettre une gestion plus constructive de l'association internationale de l'hôtellerie. Une revision des statuts est en cours et une commission spéciale à laquelle appartient notre président central s'est mise à la tâche.

Le comité central décide d'élire M. Walter Schnyder, directeur de l'Hôtel Beau-Rivage à Ouchy comme membre de la délégation suisse au conseil d'administration de l'AIH.

Enquête sur le déroulement de la saison d'été 1961

Le président central donne la parole à tous les membres du comité central qui font part de leurs impressions sur la saison qui vient de s'écouler. Il résume de leurs déclarations que l'été 1961 nous a valu une très bonne saison. D'une manière générale, si la fréquentation n'a pas tout à fait atteint le niveau de celle de l'année dernière pendant les mois de juin et de juillet, le beau temps qui a régné en Suisse au mois de septembre a permis presque partout de prolonger la saison, de compenser les pertes et même de prendre une nouvelle avance. Dans les grandes villes, l'évolution varie de l'une à l'autre. A Genève et Zurich par exemple, la capacité d'hébergement étant utilisée pour ainsi dire au maximum, il ne faut donc guère compter sur une augmentation de la fréquentation. La diminution de la clientèle américaine a été spécialement ressentie par les établissements de premier rang de certaines villes ou centres de tourisme, mais celle-ci a été compensée par un plus grand nombre de clients de pays européens et par une meilleure fréquentation en septembre. A Bâle, les maisons qui acceptent des cartes de crédit n'ont pas mieux travaillé que les autres établissements de premier rang de cette ville. En Valais, il convient de mettre en garde contre les trop fortes différences que certains hôtels de stations de montagne font entre les prix d'été et d'hiver, ceci au détriment de petites stations qui ont leur principale saison en été.

Le bruit causé par les nombreux chantiers ouverts dans les stations a également engagé de nombreux hôtes à raccourcir ou en tous cas à ne pas prolonger leur séjour, en particulier en Valais et dans les Grisons.

L'hôtellerie des stations thermales, qui avait déjà remarquablement travaillé l'année dernière, a enregistré cet été des résultats tout aussi bons, sinon encore meilleurs.

Les chiffres communiqués par le bureau fédéral de statistique permettent de constater que le taux moyen d'occupation des établissements membres de la SSH demeure supérieur à celui des maisons ne faisant pas partie de la société.

Prix d'hôtels 1962/63

La commission de réglementation des prix s'est longuement préoccupée de la structure des prix pour l'année prochaine. Le Comité central a approuvé ses propositions. La Suisse peut être considérée aujourd'hui comme un pays bon marché. Malgré cela l'hôtellerie assiste à une hausse continuelle des frais et des prix de revient. Il faut tout mettre en œuvre pour conserver aussi longtemps que possible l'avance que nous avons dans ce domaine et c'est pourquoi le Comité central préfère renoncer à une hausse générale des prix.

En revanche, il appartient aux sections de procéder aux adaptations nécessaires dans les cas où elles s'imposent. Les hôteliers doivent s'efforcer d'obtenir une compensation en utilisant mieux les marges dont ils disposent. Lorsque des rénovations et des modernisations ont permis d'améliorer le confort et les prestations d'un établissement, les sections veilleront à ce qu'il passe dans une catégorie supérieure de prix.

Plusieurs membres ont fait part des soucis que leur cause l'évolution de l'indice du coût de la vie. On craint que celui-ci n'augmente fortement à la suite des nouvelles exigences de l'agriculture qui entraîneraient fatalement une hausse des salaires. Il est difficile de fixer les prix pour l'année prochaine, car on ne peut prévoir exactement quelle ampleur aura la hausse. Il ne faut pas que, par suite de l'augmentation de la fréquentation, l'hôtellerie saisonnière perde de vue le sérieux de la situation ou ne se fasse des illusions. Une conjoncture purement quantitative recèle un gros danger; il suffit d'une sensible diminution de la fréquentation pour rompre l'équilibre entre les frais et les prix et pour détériorer la rentabilité des établissements.

Guide suisse des hôtels

Le guide suisse des hôtels est un remarquable instrument de propagande pour notre hôtellerie. Il aura l'année prochaine un format légèrement plus grand et paraîtra sous une couverture graphiquement modernisée. Des simplifications amélioreront sa lisibilité.

Pour que le guide soit encore plus clair, il faudrait que davantage de sections groupent leurs hôtels par catégories de prix et n'indiquent qu'un seul prix pour chaque catégorie. L'évolution prouve que les prix forfaitaires gagnent continuellement du terrain. Si l'on parvient à supprimer la colonne des prix de pension et à n'avoir que les prix forfaitaires, on disposerait d'une place appréciable pour publier d'autres indications intéressantes pour la clientèle.

Le Comité général décida de supprimer les signes pour «chambres avec ou sans eau courante» et pour «garage à l'hôtel ou à proximité», estimant que l'eau courante s'est maintenant généralisée dans tous les établissements et qu'il y a des places de parc à proximité de tous les hôtels.

Tourisme de masse

L'achat des hôtels Stahlbad et Victoria à St-Moritz-Bad par la Société d'expansion touristique (SET) a provoqué certaines controverses dans la presse et causé un sérieux émoi dans les milieux de l'hôtellerie. Le Comité central a donc été obligé de procéder à un large débat sur la possibilité de coexistence de deux formes de tourisme différentes dans cette station de réputation mondiale. La discussion s'est poursuivie le lendemain en présence de M. F. Tissot, président de la SET. Le point de vue de cette société et celui du Comité central ont fait l'objet d'articles du professeur Hunziker et du Dr Franz Seiler, président central, articles qui ont paru en français dans le numéro 41 de l'Hôtel-Revue et auxquels nous renvoyons nos lecteurs.

Réorganisation du crédit hôtelier

La commission qui s'est occupée de la réorganisation du crédit hôtelier ne s'est pas réunie pendant les vacances. En revanche, une de ses sous-commissions a fait procéder à une enquête sur les besoins de rénovation sur la base d'un questionnaire élaboré par le Dr Risch. Ce questionnaire est clair et se limite à l'essentiel. Nos membres sont invités à le remplir et à le retourner aussi rapidement que possible.

Travaux de la commission-conseil de rationalisation et d'exploitation.

M. J. Meier renseigna sur les travaux des trois sous-commissions. Les cours de cadre vont au-devant d'un très grand succès. Un cours sur la prévention contre les incendies et l'assurance-incendie sera organisé le printemps prochain, par les soins du Dr Risch.

M. Franz Dietrich participe à tous les cours à titre d'assistant du Dr Schnyder, afin de pouvoir assumer lui-même ultérieurement la direction de ces cours.

Le Dr Riesen participera dès le début d'octobre aux travaux de la sous-commission II. Avant d'élire domicile à Montreux, il désire faire certains travaux de recherches dans ces hôtels. La sous-commission III qui s'occupe spécialement de rationalisation a demandé une expertise à M. Théo Schmid, architecte. Sa tâche est de recueillir une documentation, ainsi que de lancer une publication et un service de recherches. Des cours d'instruction sont envisagés. Enfin l'on projette d'avoir un département particulier pour l'estimation des hôtels et de l'équipement hôtelier.

Recrutement du personnel

L'hôtellerie est de plus en plus obligée de compter sur la main-d'œuvre étrangère. Alors que le nombre des travailleurs étrangers occupés dans l'agriculture a légèrement diminué, celui des travailleurs de l'hôtellerie a notablement augmenté. Notre bureau à Rome travaille très bien. En Grèce, notre campagne de recrutement fait également des progrès. mais les autorités grecques se montrent assez réservées. Le recrutement sera plus facile dès qu'une convention internationale aura pu être conclue entre la Suisse et la Grèce. En général, les expériences faites avec la main-d'œuvre grecque sont bonnes.

Pour la main-d'œuvre espagnole, l'Office fédéral de l'industrie des arts et métiers et du travail a ouvert un bureau à Genève.

Nos services de placement sont fort occupés. Ils ont enregistré pour les huit premiers mois de l'année un nombre de placements double à celui de l'année précédente. Malgré cela, la situation est telle qu'il n'est pas toujours possible de satisfaire nos membres, spécialement lorsqu'il s'agit de remplacer du personnel défaillant pendant la haute-saison.

Législation sur le travail et questions sociales

M. Budliger donna des informations sur le projet de loi sur le travail qui a été traité par la commission du Conseil national, ainsi que sur les contrats collectifs de travail dans les cantons du Tessin, de Lucerne, de Schaffhouse et de Genève.

Le comité central discuta en outre une série de mesures sociales (allocations familiales, caisse-maladie, etc.). A ce propos, on releva les charges croissantes qui pèsent sur l'industrie hôtelière dans tous les domaines et sur le fait que la capacité de prestations de l'hôtellerie doit tenir compte de certaines limites, même sur le plan social.

Caisse-vieillesse SSH

La commission spéciale chargée de préparer la création de la caisse-vieillesse a terminé ses travaux. Le Comité central a approuvé les propositions qui lui étaient faites à ce sujet et pris les décisions nécessaires pour l'entrée en vigueur de la caisse.

Assurance-accident et responsabilité civile

Une petite commission a été désignée pour examiner les questions ayant trait à l'assurance-accident et responsabilité civile.

Expo 1964 à Lausanne

La petite commission désignée par la SSH pour examiner sous quelle forme l'hôtellerie participerait à l'exposition nationale de 1964 à Lausanne a pris contact avec les dirigeants de l'exposition. La place réservée à notre pavillon a été définitivement attribuée. Le Comité central prit connaissance avec satisfaction de l'excellente situation du terrain en question et exprima le vœu que l'hôtellerie mette particulièrement en évidence l'accueil et l'atmosphère typiquement suisses qui sont un des cachets de nos établissements.

Prorogation du régime financier de la confédération

Le comité central s'est occupé du futur régime financier de la confédération. Il espère qu'en compensant la réduction des droits de douane à laquelle il faut s'attendre en raison des progrès de

▶ Ein Gast meint...

½ Poulet vom Spiess

Kürzlich fand der Schreibende, als er sich an einen Tisch in einem der grössten Restaurants der Schweiz niedergelassen hatte und sich eben überlegte, **was** er wohl zum Mittagsmahl von der wartenden Serviertochter bestellen sollte, ein schräg gestelltes Kärtchen, auf dem das halbe Poulet empfohlen wurde.

Obwohl ihn die Offerte glushtig machte, begnügte er sich (an seine Körperwaage im Badezimmer zu Hause denkend) mit einem Schinkenbrötchen ohne Butter.

Besagtes Schinkenbrötchen kauend (es war nicht schlecht, aber eben etwas trocken, weil die Butter fehlte, auf **seinen** Wunsch hin), überdachte er die Poulet-Offerte und betrachtete sich das Kärtchen etwas näher, das eine Grösse von ca. 10:5 cm aufwies.

Das fettgedruckte «½ Poulet vom Spiess» verlockte, weil einerseits der Schweizer Gast Poulets als ein festliches Gericht einschätzt. Das vermindernde «½» übersieht man geflissentlich. Hingegen wirkt die zusätzliche Erläuterung «vom Spiess» geradezu Wasser im Munde erzeugend. Ob das vorgedruckte Versprechen «vom Spiess» eingehalten werden kann, selbst wenn schätzungsweise an einem Tag 300 mal ½ Poulets vom Spiess auf diese Werbung hin bestellt wird, wagt der Schreibende nicht eindeutig zu beschwören.

Dabei scheint ihm die genannte Zahl von «300» eher untertrieben als übertrieben zu sein. «Poulets vom Spiess» – ha, welch' ein Genuss (siehe oben), und darunter heisst's erst noch, ganz klein gedruckt: «frisch aus Schweizer Mast» – also ein Argument mehr, den Kunden zur Bestellung anzureizen, ob es sich nun um einen Schweizer handelt (der die Produkte seines Landes natürlich mit Patriotismus besonders zu schätzen weiss) oder um einen Ausländer, der, dank der steten Werbung für alle möglichen Produkte («nach bester Schweizer Art» etc.) alles, in dem das Wort «Schweiz» in irgendwelcher Form auftritt, mit einem verlockenden Glorienschein vor sich sieht.

Weiter unten, auf dem Kärtchen, heisst es deutlich «mit Pommes frites und Salat Fr. 6.50». Nun, da gibt es keine Diskussion mehr. Fr. 6.50 für ein Mittagessen in der Schweiz ist im Verhältnis des Gebotenen durchaus angemessen – Poulet vom Spiess», selbst ohne Suppe oder Entrée und ohne Dessert – hm, es gibt freilich preiswertere Mittagessen, aber auch wesentlich teurere, nicht wahr?

Das ganze Kärtchen wird gekrönt mit dem Slogan «rasch serviert – gut bedient», und **das** ist es! Das vorgedruckte Versprechen, dass man nicht lange warten muss und dass man gut bedient werde, und dies alles (falls man ½ Poulet vom Spiess etc. bestellt) für nur Fr. 6.50, ist empfehlenswert.

Es werden, nebenbei bemerkt, wie bekannt ist, ½ Poulets im Schweizerland zu wesentlich kleineren Preisen verkauft. Man muss nur wissen wo, und ob man dort ebenso rasch wie gut bedient wird, ist auch eine andere Frage.

Was wollten wir mit dem allem sagen? Wir möchten einmal mehr festhalten, dass auch im Gastgewerbe das treffliche französische Sprichwort gilt «c'est le ton qui fait la musique»! Dann sind nämlich die Fr. 6.50 gar nicht teuer.

Möge von diesem wahren Beispiel mancher andere Restaurateur seine Erkenntnisse ziehen, ohne dass er... pardon, auch ihm täte es gut, eigene Erfahrungen bei der ganz grossen Konkurrenz zu ziehen – zum Wohl der Gäste und zu seinem eigenen Wohl!

A. Traveller

Cognac Favraud bietet mehr!

l'intégration européenne, l'on veillera à ne pas modifier l'actuelle proportion entre les impôts directs et indirects.

Divers

Le Comité central repousse à l'unanimité le nouveau tarif proposé par la Suisa pour la perception des droits d'auteur.

Les dates des 5 et 6 juin 1962 ont été réservées pour l'assemblée ordinaire des délégués de l'année prochaine à Grindelwald.

*

Au cours de la soirée qui réunit le Comité central et le comité de la section de Lucerne, la médaille de membre d'honneur de la SSH fut remise à M. Primus Bon, à qui cette distinction avait été attribuée à St-Gall. Les autorités lucernoises cantonales et communales s'associèrent à notre président central pour célébrer les mérites de ce nouveau membre d'honneur et pour rendre hommage à un autre membre d'honneur lucernois, également présent, M. Jean Haecky. Pour plus de détails nous renvoyons nos lecteurs au compte-rendu qui a paru en allemand dans le numéro 41 de l'Hôtel-Revue, nous bornant ici à féliciter encore sincèrement M. et Mme Fricker pour leur aimable réception. Celle-ci fut parfaite en tous points et témoigna du bel esprit de corps qui règne entre les propriétaires du Palace et la direction d'une part, et entre la direction et les principaux collaborateurs de l'établissement parmi lesquels nous citerons MM. Schlegel, chef de cuisine et Schlunegger, maître d'hôtel.

Wie ist die Lage in Deutschland?

Betriebsberatung im Anmarsch

Die Frage der Betriebsberatung gewinnt in Deutschland immer grösseres Interesse. Schon in den letzten Jahren hatte das Wirtschaftswissenschaftliche Institut für Fremdenverkehr an der Universität München sich der Aufgabe gewidmet, Betriebsberater auszubilden. Auch die Deutsche Hotel- und Gaststätten-Treuhand-Gesellschaft in Bad Godesberg hatte diese Aufgabe übernommen und mehrere Betriebsberater für das Gewerbe zur Verfügung gestellt, die in allen Sparten des Hotel- und Gaststättengewerbes gründlich ausgebildet worden waren. Herr Direktor Vierling war hier der Vermittler für die Übergabe umfangreicher Kenntnisse im Hotel- und Gaststättengewerbe.

Da das Interesse an der Betriebsberatung allgemein wurde, hat der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband, die Spitzenorganisation des Gewerbes, für den 19. September 1961 nach Würzburg zu einer Generalbesprechung eingeladen. Die Besprechung war von den Landesverbänden ausserordentlich gut besucht. Bei der Darlegung der Tatsachen und der Diskussion ging es um folgende vier Gebiete:

1. Die Feststellung, ob das fachliche Interesse für die Betriebsberatung vorhanden ist.
2. Den finanziellen Aufbau der Betriebsberatung.
3. Einen Plan für die Durchführung der Arbeiten.
4. Die Feststellung von Erfahrungen, die bisher bei Einzelaktionen gesammelt worden sind.

In der Diskussion über diese Punkte war man zunächst der Auffassung, dass es recht schwierig wäre, Betriebsberatungsstellen zu errichten und die notwendigen Kräfte für die Durchführung der Arbeiten zu bekommen. Man wies im Anfang der Debatte darauf hin, dass das Interesse der mittleren und kleineren Unternehmer an einer solchen Aufgabe doch recht gering wäre. In der weiteren Debatte, in der auch auf die Erfahrungsaustauschgemeinschaften in der Schweiz hingewiesen wurde, revidierte man diese Auffassung. Es hat sich herausgestellt, dass in Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Hessen, Rheinland-Pfalz und Bayern bereits Betriebsberatungsstellen eingerichtet worden sind, die vorläufig daran leiden, dass zu wenig Betriebsberater zur Verfügung stehen. Herr Direktor Vierling berichtete ausführlich über seine Arbeit bei der Ausbildung der Betriebsberater. Seine Ausführungen wurden durch Dr. Mayerhofer, München, ergänzt, die beide darauf hinwiesen, dass die Ausbildungsarbeit sehr schwierig wäge. Viele hielten sich berufen, aber wenige würden auserwählt, da eine gute charakterliche Veranlagung neben den fachlichen Kenntnissen dringend notwendig wäre.

Die finanzielle Seite der Gründung von Betriebsberatungsstellen wurde von Herrn Regierungsrat Dr. Hauss aus dem Bundeswirtschaftsministerium behandelt, der die Grundsätze für die Bewilligung von Mitteln herausstellte. Er betonte eingangs, dass die Anforderungen an das Gewerbe wachsen würden und im Wettbewerb neue Anforderungen erwüchsen. Es wäre eine ähnliche Situation wie im Handel und eine gemeinsame Grundlage für die Ausbildung der Betriebsberater. Bund und Länder leisteten zu den Betriebsberatungsstellen erhebliche Zuschüsse — der Bund in den ersten Jahren 50 % und die Länder 25 % der Kosten. Die Verbände des Hotel- und Gaststättengewerbes müssten sich mit 25 % selbst beteiligen.

An der Selbstbeteiligung der Verbände fehlt es hier und da. Die meisten Länder unterstützen die Bestrebungen des Bundes und sehen hier eine wichtige Aufgabe zur Förderung des Mittelstandes. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband steht voll und ganz hinter dieser Arbeit und wird einen Plan für die Gründung von Betriebsberatungsstellen ausarbeiten. Die Gründung der Gesellschaften selbst überlässt er den Landesverbänden.

In der Würzburger Aussprache, an der sich auch Praktiker beteiligten, wurde auch von der Seite der Praxis das Thema beleuchtet. So bemerkte der Vertreter des Braunschweigischen Verbandes hierzu:

«Zur Sache selbst bemerken wir, dass wir selbstverständlich alle Bestrebungen auf diesem so wichtigen Gebiete unterstützen. Wir sind aber der Meinung, dass diese Arbeit in der Praxis erfahrungsgemäss unendlich schwierig ist. Es fehlt eben noch bei der grössten Zahl der Betriebe die Einsicht. Es kommt hinzu, dass nur für einen bestimmten Kreis mittlerer oder grösserer Betriebe das Rationalisierungsprogramm in der Praxis von Interesse sein dürfte. Wie wir festgestellt haben, sind trotz allen Erfolgsmeldungen ähnliche Verhältnisse im Einzelhandel, ja, auch beim Handwerk zu verzeichnen.

Wir betonen aber nochmals, dass wir uns der Mitarbeit nicht verschliessen, sondern im Gegenteil mit allem Nachdruck auch dieses Aufgabengebiet nach den Richtlinien des Dehoga in Angriff nehmen werden.»

Ein anderer Praktiker aus dem Lande Nordrhein-Westfalen drückte sich so aus, dass man die Betriebsinhaber zwingen müsse, betriebswirtschaftlich zu denken.

Der Dehoga — Deutscher Hotel- und Gaststättenverband — wurde, wie gesagt, beauftragt, den Plan für die Gründung, den Zweck und die Aufgaben der Betriebsberatungsstellen auszuarbeiten und den Länderorganisationen zur Verfügung zu stellen. Es ist eine schwierige Aufgabe, da er sich mit dem Unverständnis mancher Betriebsinhaber auseinanderzusetzen haben wird und zweitens auch mit dem Einwand, ob die Massnahmen auf dem Gebiete der Betriebsberatung nicht zu spät kommen. Wir glauben, dass solche Arbeiten nie zu spät sind und sich zum Nutzen der Mitglieder auswirken werden.

Neue Aufgaben entwickeln sich allenthalben im Bereiche der Hotel- und Gaststättenorganisation. Sie sind teilweise auch im Mittelstandsprogramm enthalten, und die neu in den Bundestag gewählten Abgeordneten werden Wert darauf legen, dass das von der früheren Bundesregierung vorgelegte Mittelstandsprogramm weitgehend in die Praxis überführt wird. Bei diesem Programm ist die Betriebsberatung ein Hauptpunkt, den sich die Verbände angelegen sein lassen sollen. Sehr schwierig wird diese Aufgabe bei den Betrieben werden, die in den letzten zehn Jahren in Westdeutschland neu entstanden sind. Die Zahl der Betriebe hat sich in dieser Zeit von 130 000 auf 185 000 erhöht, ist also im grossen Umfange gewachsen. Viele sind darunter, die nicht aus betriebswirtschaftlichen Rücksichten die Betriebe vor allem im Gaststättengewerbe übernommen haben. Auch bei den kleineren Hotelbetrieben befinden sich manche, denen betriebswirtschaftliches Überlegen fremd ist. Wie soll man solche Betriebsinhaber an die richtige Urne bringen? Nur durch langsame und mühevolle Aufklärung. Die heutige Zeit verlangt nicht nur den Fachmann, sie verlangt auch den Kaufmann, der einen Überblick über viele Geschehnisse haben muss. Die Betriebsberatungsstellen erziehen den Kaufmann. Sie tragen dazu bei, kaufmännisches Wissen und Können zu verbreitern und die Betriebsführung auf eine völlig neue Basis zu stellen, bei der auch die Frage der Rentabilität zu einer Lösung kommt. Dr. H.

Erfreulicher Aufschwung der Saisonlehre

(R. F.) Aus der ganzen Schweiz haben sich am 23. Oktober 1961 über 200 Lehrlinge der Saisonbetriebe des Gastgewerbes an ihren Kursorten in Champéry, Interlaken, Kastanienbaum und Walchwil eingefunden, um an Stelle der Gewerbeschule ihren ersten oder zweiten interkantonalen Fachkurs zu absolvieren.

Die unter der zentralen Leitung einer Aufsichtskommission stehenden Kurse, deren Sekretariat durch die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe besorgt wird, dauern bis 9. Dezember 1961. In entgegenkommender Weise stellten die Herren Exhenry (Champéry), W. Frey (Interlaken), R. Sigrist (Kastanienbaum) und W. Holzmann (Walchwil) auch dieses Jahr ihre Betriebe für die Durchführung der Kurse zur Verfügung. Sie leisten damit dem Gastgewerbe und der Nachwuchsförderung einen anerkennenswerten Dienst. Mit der verantwortungsvollen Aufgabe der Kursleitung wurde in Interlaken Herr H. Jost, Vorsteher der dortigen Gewerbeschule, in Kastanienbaum Herr M. Tröndle, Rektor der Gewerbeschule der Stadt Luzern, und in Walchwil Herr Dr. J. Speck, Rektor der Gewerbeschule Zug, betraut. Die Kursleitung des Fachkurses Champéry wurde Herrn M. Malcotti, Direktor des Institutes Alpina, Champéry, übertragen. Sämtliche Kursleiter erteilen zudem Unterricht in den geschäftskundlichen Fächern, worin sie von zwei bis drei weiteren Gewerbelehrern unterstützt werden. Ein grosses Mass an Arbeit steht den Herren Fachlehrern bevor. Sie haben nicht nur die Lehrlinge in den berufskundlichen Fächern zu unterrichten, sondern den Fachlehrern obliegt auch der Wareneinkauf, die Zubereitung der Verpflegung und die Überwachung des Internatsbetriebes in Zusammenarbeit mit den Kursleitern. Der grösste Teil der Mitarbeiter wirkte bereits in früheren Kursen mit. Diese Kontinuität beim Mitarbeiterstab ermöglicht die reibungslose Durchführung der Kurse und wirkt sich vor allem auf die Lehrlinge und die Zusammenarbeit aller Instanzen vorteilhaft aus.

Wie in früheren Jahren wurde auch diesmal der Freizeitgestaltung besondere Aufmerksamkeit geschenkt. An zwei Abenden pro Woche finden während der ganzen Kursdauer bildende Vorträge, Film- und Dia-Vorführungen statt. Den Herren Kursleitern gelang es, für die Bestreitung dieser Abende bewährte Referenten zu gewinnen. Aus den Freizeitprogrammen seien hier wahllos einige Themen angeführt: Hotellerie von heute, Berlin, die geteilte Stadt, Essgewohnheiten in Japan, Reise durch den Nahen Osten, Erlebnisse eines Einfliegers, Diskussion über Lebensfragen usw. Auch die sportliche Seite wird in den Kursen gepflegt werden. Intensiver Unterricht und sinnvolle Freizeitgestaltung ergänzen sich in vorbildlicher Weise und bilden damit die Voraussetzungen für den Erfolg der Fachkurse.

Mit 222 Teilnehmern, wovon 209 auf den Koch- und 13 auf den Kellnerberuf entfallen, erreicht der Bestand an Saisonlehrverhältnissen einen neuen Rekord. Insgesamt beteiligen sich heute ca. 200 Betriebe des Gastgewerbes an der Ausbildung von Saisonlehrlingen. Wenn man bedenkt, dass vor wenigen Jahren in diesen Betrieben keine Lehrlinge ausgebildet wurden, darf mit Recht von einem durchschlagenden Erfolg der Saisonlehre gesprochen werden. Der Aufschwung der Saisonlehre war jedoch nur möglich, dank der Förderung durch die interessierten Berufsverbände, der aktiven Mithilfe der Betriebsinhaber und nicht zuletzt dank der Mitarbeit aller Beteiligten, die zum guten Gelingen der bisher durchgeführten Fachkurse beitrugen. Ein besonderer Dank gebührt der Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes und der Kreisstelle Wallis der SPG, welche die Verantwortung für die Organisation der Kurse Interlaken und Champéry tragen. Die grosse Zahl der Lehrverhältnisse im Berner Oberland ist vor allem das Verdienst des Sekretariates der HGBO, das sich jeweils in besonderer Weise der Vermittlung von Lehrstellen annimmt.

Obwohl der Bestand der Saisonlehrverhältnisse erfreulich ist, darf nicht vergessen werden, dass es immer noch Betriebsinhaber gibt, die keine Lehrlinge ausbilden. An sie ergeht hiermit der Appell, bei der wichtigen Aufgabe der Lehrlingsausbildung mitzuwirken und ihren Beitrag zur Heranbildung eines qualifizierten Nachwuchses zu leisten. Durch die Saisonlehre steht nunmehr allen Betrieben, auch den abgelegensten, diese Möglichkeiten offen. Vordringlich ist die vermehrte Ausbildung von Kellnerlehrlingen. Ein bescheidener Anfang, es bestehen zurzeit 13 Kellnerlehrverhältnisse in Saisonbetrieben, ist gemacht. Über die Details der Saisonlehre gibt die von der SFG herausgegebene «Wegleitung zuhanden der Betriebsinhaber» Aufschluss, die bei der Geschäftsstelle der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Tödistr. 9, Zürich 2 (Tel. 051 / 25 90 55) gratis bezogen werden kann.

Allen Mitarbeitern und Teilnehmern der Fachkurse 1961 wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Kurse. Mögen die Werte, die den Lehrlingen während den siebenwöchigen Fachkursen vermittelt werden nicht nur ihre beruflichen Kenntnisse erweitern und festigen, sondern auch dazu beitragen, ihre Freude zum gewählten Beruf zu vertiefen.

Löhne und Gehälter der Arbeitnehmer

Über die vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit im Oktober 1960 durchgeführte umfassende Lohn- und Gehaltserhebung, bei der rund 598 000 Arbeiter und 242 000 Angestellte aus 30 200 Privatbetrieben — ohne das Hotelgewerbe und das engere Baugewerbe mit den Maurern und Handlangern — erfasst wurden, veröffentlicht die «Volkswirtschaft» in ausführlicher Darstellung die Gesamtergebnisse. Sie belegen in eindrücklicher Weise den gehobenen Lebensstandard der Arbeitnehmer und ihren erfreulichen Anteil an der guten wirtschaftlichen Konjunktur.

Verglichen mit der unmittelbaren Vorkriegszeit (1939) haben sich Löhne aller Arbeiterkategorien nominal um durchschnittlich 185 Prozent und real, also unter Berücksichtigung der Teuerung, um 54 Prozent erhöht. Diesen Durchschnittswerten kommt die Zunahme bei den 235 000 an- und ungelernten Arbeitern mit einer Reallohnerhöhung von 53 Prozent am nächsten. Bei den 170 000 gelernten Arbeitern ist die Zunahme mit 40 Prozent weniger ausgeprägt, während sich bei den 171 000 erwachsenen Arbeiterinnen die Vorkriegslöhne mehr als verdreifacht haben, so dass die reale Besserstellung 66 Prozent erreicht, bei den Jugendlichen (22 000) sogar 91 Prozent. Diese Nivellierung stammt noch aus der Kriegszeit, seit 1949 verläuft die Lohnentwicklung bei den Erwachsenen ziemlich gleichmässig.

Die durchschnittlichen Stundenverdienste haben sich für die einzelnen Arbeiterkategorien seit 1939 wie folgt erhöht: gelernte Arbeiter von Fr. 1.55 bis Fr. 4.—, an- und ungelernte Arbeiter von Fr. 1.18 auf Fr. 3.33, Frauen von 75 Rp auf Fr. 2.29, jugendliche Arbeiter von 58 Rp auf Fr. 2.06, jugendliche Arbeiterinnen von 50 Rp. auf Fr. 1.81.

Gegenüber dem Jahre 1949, der letzten Erhebung vor Ausbruch des Koreakrieges, ergibt sich ein um 40 Prozent erhöhtes Lohnniveau. Bei Berücksichtigung der Preissteigerung um 15 Prozent ist bei den erwachsenen Arbeitern ein Reallohngewinn von 22 bis 23 Prozent eingetreten. Bei den Arbeiterinnen beträgt die Zunahme der realen Durchschnittsverdienste 20 Prozent und bei den Jugendlichen 25 Prozent. Dabei ist zu erwähnen, dass die Kinderzulagen, Gratifikationen und weitere Zulagen in der Maschinen- und Metallindustrie, die in viele Millionen gehen, und die Herbstzulagen, Weihnachts- und übrigen Gratifikationen in der chemischen und in der Uhrenindustrie nicht inbegriffen sind.

Die Gehälter der Angestellten sind seit 1939 nominell um 141 Prozent oder real um 34 Prozent gestiegen. Bei den Männern haben die durchschnittlichen Monatsgehälter um 141 Prozent oder real um 30 Prozent, bei den Frauen um 160 bzw. 41 Prozent zugenommen. Gegenüber dem Oktober 1949 hat sich das Gehaltsniveau aller Angestelltenkategorien um 38 Prozent erhöht, so dass die realen Verdienste um 20 Prozent zugenommen haben. (spk/gpd)

Kreditverbilligung durch Zinszuschüsse für die Wiener Hotellerie

Die Wiener Hoteliers wollen ihre Betriebe modernisieren und rationalisieren und begeben dazu besonders billiges Leihkapital. Zu den vielen in Oesterreich so beliebten Sonderkreditaktionen für bestimmte Wirtschaftsgruppen kommt nun auch, wie der NZZ aus Wien geschrieben wird, eine für die Wiener Hoteliers. Auch sie hatten grosse Hoffnungen auf die billigen ERP-Kredite gesetzt. Diese werden aber noch immer nicht gewährt, da sich die beiden Koalitionsparteien über die Grundsätze und die praktische Durchführung der neuen ERP-Verwaltung nicht einigen können. Die Wiener Hoteliers sahen sich daher nach anderen Kreditquellen um und fanden bei der Handelskammer, bei der Gemeinde Wien und bei deren Zentralsparkasse Gehör. Handelskammer und Gemeinde gewähren Zinsenzuschüsse von je 1¾ %, die Zentralsparkasse Kredite zu 6½ %. Der Schuldner erhält Investitionskapital zu bloss 3 bis 4 %. Normale Hypothekarkredite kosten 8 bis 8½ %. Handelskammer und Gemeinde Wien übernehmen den Banken gegenüber keine Ausfallhaftung. Der Schuldner muss nachweisen, dass er 40 % des Investitionsaufwandes selbst aufbringt und hat der Zentralsparkasse der Gemeinde Wien überdies eine Bürgschaft seiner Hausbank vorzulegen.

Voraussichtlich über 30 Millionen Logiernächte im Jahr 1961

Der Fremdenverkehr vom Januar bis August

Während der ersten acht Monate des laufenden Jahres wurden in den Hotels, Motels, Gasthöfen, Fremdenpensionen, Kurhäusern und Höhensanatorien 22,95 Millionen Logiernächte registriert, von denen 9,36 Millionen auf die einheimischen und 13,59 Millionen oder 59 % auf die ausländischen Besucher entfielen. Verglichen mit der Periode Januar–August 1960 nahmen die Aufenthalte der Gäste aus dem Inland um 488 000 oder 5,5 %, jene der Ausländer um 1 086 000 oder annähernd 9 % zu. Die Gesamtzahl der Übernachtungen erhöhte sich um 1,57 Millionen oder rund 7,5 %. Die durchschnittliche Bettenbesetzung stieg um 2,5 Punkte auf 54,4 %, wobei zu berücksichtigen ist, dass in der Berichtsperiode um etwa 3 % mehr Gastbetten zur Verfügung standen als im entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres.

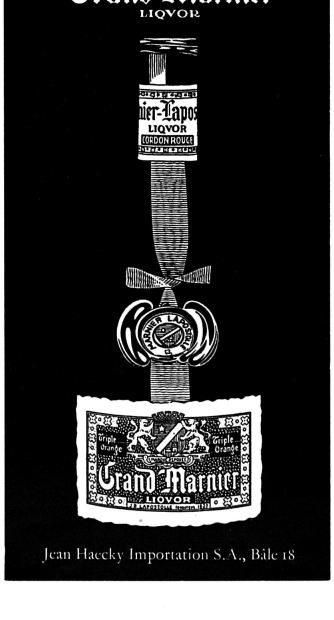
Zur Belebung des Fremdenverkehrs aus dem Ausland trugen in erster Linie die deutschen Touristen bei, die rund 450 000 Logiernächte mehr auf sich vereinigten als vom Januar bis August 1960. Ins Gewicht fiel ferner der Zuwachs an Übernachtungen von Gästen aus Frankreich (× 185 000 oder 9 %), den Beneluxstaaten (× 171 000 oder 12 %), Italien (× 96 000 oder 13 %), Grossbritannien (× 86 000 oder rund 4 %), Österreich und Skandinavien (× je 40 000 oder 20 bzw. 15 %). Die Logiernächte der seit dem Mai dieses Jahres im Rückgang begriffenen Nordamerikaner nahmen um 51 000 oder 4,5 Prozent ab.

Nach den bis heute eingetroffenen Meldungen dauerte die bisherige günstige Entwicklung des Fremdenverkehrs auch im September und im Oktober an. Die Frequenzziffern beider Monate werden die letztjährigen Vergleichswerte merklich übertreffen. Für das ganze Jahr 1961 darf mit einem Zuwachs von annähernd 2 Millionen Übernachtungen bzw. mit einem Logiernächtetotal von über 30 Millionen gerechnet werden. Die Einnahmen der Schweiz aus dem Fremdenverkehr ausländischer Herkunft, die für 1960 auf 1,58 Milliarden Franken geschätzt wurden, dürften im Berichtsjahr mindestens 1,7 Milliarden erreichen.

Logiernächte in Hotels, Pensionen, Höhensanatorien und Kurhäusern

Januar bis August 1960 und 1961

Herkunftsländer der Gäste	Januar bis August 1960	1961	Zunahme absolut	in %
Belgien, Luxemburg	766 152	850 547	84 395	11,0
Deutschland	3 222 322	3 671 299	448 977	13,9
Frankreich	2 133 650	2 319 148	185 498	8,7
Grossbritannien	2 402 557	2 488 491	85 934	3,6
Italien	735 845	831 716	95 871	13,0
Niederlande	679 036	765 614	86 578	12,8
Österreich	197 481	237 416	39 935	20,2
Skandinavien	270 924	310 920	39 996	14,8
Übr. europ. Länder	284 853	304 960	20 107	7,1
Europa total	10 692 820	11 780 111	1 087 291	10,2
USA	1 138 241	1 086 838	–51 403	–4,5
Übr. nichteurop. Ldr.	671 805	721 605	49 800	7,4
Ausland total	12 502 866	13 588 554	1 085 688	8,7
Schweiz, Liechtenst.	8 876 341	9 364 181	487 840	5,5
Gesamttotal	21 379 207	22 952 735	1 573 528	7,4



Après le Congrès de l'ASTA

Le triomphe des «public relations»

Notre journal a longuement rendu compte dans son dernier numéro du déroulement du XXXIe Congrès de l'ASTA qui vient de se tenir sur la Côte d'Azur avec un plein succès. Si nous y revenons aujourd'hui, c'est pour relever, parmi les innombrables efforts de propagande antrepris en cette occasion par les participants, quelques formes de «public relations» particulièrement remarquées.

Le Congrès de l'ASTA en effet, comme d'ailleurs tous les congrès de tourisme – mais à une plus forte densité – est fait de séances et de séminaires, mais surtout de réceptions et de contacts directs. La multitude des cocktails, des «open-houses», des «parties» où, verre en main, on règle définitivement l'avenir du tourisme international jusqu'à des heures avancées de la nuit, peuvent donner à penser que l'ASTA n'est autre chose qu'un petit carnaval, sinon une foire; cependant, derrière ces manifestations gastronomiques et surtout bachiques, se retrouve avec une obstination étonnante en pareil cas, le besoin de convaincre, de «vendre», d'attirer qui constitue la base des «public relations».

Ces efforts, ils sont faits aussi bien par les représentants des offices nationaux de tourisme, que par des directeurs de stations, par des hôteliers ou des chaînes hôtelières, par les compagnies de transports...

L'ASTA, en fin de compte, c'est un vaste marché. On peut en discuter la nécessité, mais on doit bien constater qu'année après année, la participation est plus nombreuse, les moyens financiers engagés plus importants, les efforts d'imagination plus intenses. Alors... il faut bien admettre que cette grande confrontation touristique à l'échelle mondiale présente pour la plupart des gens du tourisme qui s'y trouvent engagés un intérêt réel... Sinon il n'y aurait plus d'ASTA!

La Floride et ses orangers

La cité de Lauderdale, en Floride, considérée, avec ses canaux, comme «la Venise des Etats-Unis» a délégué à Cannes ses édiles, sous la conduite du gouverneur et du maire. Pour ne pas passer inaperçus sur la Croisette, ils ont adopté une tenue de yachtman, pantalon blanc, veste bleue à boutons dorés, casquette galonnée et cravate ornée d'un grand pavois. Et tandis que les hôteliers de Lausanne servaient à leurs hôtes un Burignon de la Ville, les gens de la Floride dispensaient largement le jus d'orange extrait de boîtes de conserves intarissables.

Au son de la cornemuse

La Grande-Bretagne s'est fait représenter par deux joueurs de la Garde écossaise, portant l'uniforme de gala. Leurs danses et leurs cornemuses firent écho au cor des Alpes et aux «yodles» des «Globus-Boys». Venus de Suisse à la demande d'une agence de voyages de Lugano, ils lançaient jusque bien après minuit dans la brise méditerranéenne ces airs nostalgiques que l'on dit «helvétiques».

L'Irlande avait installé son «Irish Coffee» dans le club-house des tennis du Carlton et faisait concurrence au «Whisky à gogo», décoré par nos amis britanniques en auberge des Highlands.

De l'ours au chameau

M. Jost Schmidt, du Bellevue-Palace, n'ayant pu se faire accompagner par un ours vivant, s'était muni d'une pelisse qui fit grand effet dans les coulisses du palais du festival; c'est un chameau en chair et en os qu'une compagnie aérienne pakistanaise cherchait à se procurer pour vanter le charme insolite du pays qu'elle dessert... N'ayant toutefois pas vu le chameau, nous ne savons si l'intention fut suivie d'une réalisation pratique.

Rallye d'autocars

Autours du palais et des grands hôtels, c'était aussi une véritable exposition de cars, de «bus» panoramiques venus de Paris, de Londres, d'Amsterdam, de Bâle; il y avait aussi des voitures de grand luxe immatriculées dans la plupart des pays d'Europe, plusieurs bariolées et portant des inscriptions rappelant aux congressistes tous les services que peuvent rendre les compagnies spécialisées dans la location «avec ou sans chauffeur».

Fête des costumes

C'était aussi une réunion de folklore international, avec les Hollandaises en costumes nationaux, les Ecossais en kilt, les «Globus-Boys» aux vestes brodées, la Vaudoise des hôteliers de Lausanne, les chapeaux de cowboys des gens de Las Vegas où l'ASTA se donnera rendez-vous l'an prochain... Sans oublier les uniformes des hôtesses des compagnies aériennes et ceux de l'étonnante équipe de notre compatriote Hermann Bleher, directeur de Kuoni-Nice.

Etc, etc...

Il faudrait aussi parler des innombrables cadeaux, du gaspillage invraisemblable de prospectus et de programmes, des rencontres organisées par les clubs du «Rotary» et des «Lions», des fleurs généreusement distribuées au début de chaque séance, des invitations multiples à s'embarquer pour les îles ou l'arrière-pays.

Et la Suisse...

L'Office national suisse avait eu l'excellente idée d'installer à Cannes la piste de ski artificielle de la défunte exposition bernoise; et d'y convoquer nos professeurs et champions pour des démonstrations. Un groupe folklorique aurait été du voyage. Hélas! Il paraît que les autorités cannoises refusèrent l'autorisation... Craignaient-elles que la neige artificielle fasse concurrence aux flots bleus de la Méditerranée? Ou bien ne voulaient-elles pas porter préjudice à la soirée consacrée à la propagande française des stations de sports d'hiver prévue depuis longtemps au programme officiel? Soirée que beaucoup de congressistes américains attribuèrent d'ailleurs à notre pays; à cause de la fondue et de la croix blanche sur fond rouge des couleurs de Savoie!

Ce qui fait que les Suisse participant à la fête étaient un peu gênés lorsque certains amis américains leur disaient: «Thanks for that marvellous swiss party!»

jd.

ERFA II diskutierte Verkaufsfragen und das Problem der Personalverpflegung in Montreux

Besuch der Treuhand- und Buchhaltungsstelle und des Nestlé-Verwaltungsgebäudes

Im Hotel Excelsior in Montreux, das von unserem Fachschulpräsidenten und ehemaligen Zentralvorstandsmitglied, Herrn G. Guhl, in hervorragender Weise geführt wird, versammelten sich die Mitglieder der ERFA II unter dem Vorsitz ihres unermüdlichen und initiativen Obmannes ,Herrn H. Weissenberger, Zürich, am 17./18. Oktober zu ihrer Herbsttagung.

Als Gäste waren anwesend die Herren Dr. von Büren, Leiter unserer Treuhand- und Buchhaltungsstelle, Montreux, Dr. Paul Risch, Leiter der betriebswirtschaftlichen Abteilung des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern (FIF), Dr. R. C. Streiff, Vorsteher des Zentralbureau SHV, sowie die Herren Dr. Riesen (Montreux) und F. Dietrich, Bern, die neuen Männer, denen im Rahmen der Arbeiten der Kommission für Betriebsrationalisierung und Betriebsberatung wichtige Funktionen zufallen. Als Gastreferent war anwesend Herr Harry Schraemli, Meggen, der über das aktuelle Thema

Verkaufspsychologie, Verkaufskunst und Verkaufsschulung im Verpflegungsbetrieb von Hotels und Restaurants

in lebendiger und anregender Weise referierte.

Vorgängig stellte der Obmann einige Betrachtungen zur gegenwärtigen Lage der Hotellerie an, indem er auf die steigenden Betriebskosten hinwies, welche sich immer nachteiliger auf die Betriebsergebnisse auswirken. Die Löhne und Soziallasten sind in dauerndem Anstieg begriffen, und jetzt steht eine neue, in ihrem Ausmass zum Teil noch ungewisse Preiserhöhung landwirtschaftlicher Produkte bevor. Auch die Unterhalts- und Erneuerungskosten haben einen bedenklich hohen Stand erreicht. Angesichts dieser Teuerungsfaktoren stellt sich für Hotellerie und Gastgewerbe die Frage, wie diesem Kostenauftrieb gesteuert werden kann. Der Erhöhung unserer Verkaufspreise sind im Interesse der Erhaltung unserer internationalen Konkurrenzfähigkeit Grenzen gesetzt. Wir müssen daher danach trachten, kostensenkende Rationalisierungsmassnahmen durchzuführen und alle Möglichkeiten der Umsatzsteigerung auszuschöpfen. Eine Umsatzsteigerung lässt sich aber nur erzielen, wenn wir unsere Verkaufsmethoden auf ihre Wirksamkeit hin überprüfen und sie den Erfordernissen unserer Zeit anpassen. Damit hatte Obmann Weissenberger die Aktualität des Themas angedeutet, über das Harry Schraemli in freiem Vortrag die ERFA-II-Mitglieder in fesselnder Weise unterhalten sollte.

Der Referent leitete seine Ausführungen ein mit der Feststellung, dass uns die Amerikaner in der Verkaufsschulung und Organisation weit voraus sind, ohne zu behaupten, es liessen sich die amerikanischen Methoden unbesehen auf Schweizer Verhältnisse übertragen, denn eine Voraussetzung fehlt bei uns: die Masse; und hätten wir die Masse, so wäre sie nicht die gleiche! Wenn indessen auch drüben viele Möglichkeiten bestehen zu verkaufen, die wir nicht haben, so müssen wir doch beginnen, unsere mit Tradition behafteten Hemmungen zu überwinden und zu prüfen, wie die Verkaufsorganisation verbessert und wie wir die einzelnen Arbeitskräfte verkaufskräftiger einsetzen können. Die Notwendigkeit einer solchen Überprüfung ergibt sich aus der Zwangslage der steigenden Kosten, denen wir in unserem relativ starren Preisangebot nicht oder nicht rechtzeitig Rechnung tragen können.

Anhand zahlreicher Beispiele zeigte Harry Schraemli, dass es der ungenützten Verkaufsmöglichkeiten recht viele gibt, dass aber das «Verführen zum Kauf» gelernt sein muss, denn dieses hat nichts mit Aufschwatzen oder Aufnötigen zu tun. Er unterschied die mündliche, schriftliche und visuelle Verkaufswerbung, wies dabei auf die Bedeutung einer guten Instruktion des Personals hin, das nicht nur über die nötige Warenkenntnis verfügen, sondern auch mit dem Betrieb vertraut gemacht werden muss. Besonderes Gewicht legte er auch auf die Zusammenarbeit zwischen Küche und Service und betonte die werbende Funktion einer richtig konzipierten Speisekarte und Weinkarte und wies auf die unausgeschöpften Möglichkeiten des Zimmerverkaufs und des Verkaufs über die Gasse hin. Er erwähnte auch die Notwendigkeit, sich den veränderten Ernährungsgewohnheiten anzupassen. Der gedankenreiche und zum Nachdenken anregende Vortrag, den wir bei späterer Gelegenheit in extenso publizieren werden, fand lebhaften Beifall und gab zu einer ausserordentlich interessanten Diskussion Anlass, die zum Teil neue Gesichtspunkte zutage förderte und zeigte, dass die Frage der Umsatzsteigerung durch Ausnützung vieler brachliegender Möglichkeiten seitens jedes Betriebsinhabers und -leiters ernsthafter Prüfung wert ist. Unter anderem wurde auch die Frage aufgeworfen, warum die Hotellerie nicht zu Engrospreisen beliefert wird, dieweil dem Detaillisten, der in vielen Artikeln nur einen Bruchteil des Hotelumsatzes erzielt, Wiederverkäuferpreise zugestanden werden.

Das heikle Problem der Personalverpflegung

Zu den Problemen, die im Zeichen der grossen Zahl von Fremdarbeitern gegenüber früher immer schwieriger zur Zufriedenheit aller zu lösen sind, gehört unstreitig das der Personalverpflegung. Es war daher ein guter Gedanke, im Rahmen einer ERFA-Gruppe einmal über diese Frage zu diskutieren. Wie der Obmann feststellte, ist zwar auf dem Gebiete der Personalverpflegung gegenüber früher vieles besser geworden; dennoch ist der sogenannte «schlechte Frass» in manchen Fällen die Ursache des Stellenwechsels. Dabei ist es meistens gar nicht die Schuld des Patrons, wenn die Personalverpflegung zu wünschen übrig lässt, denn dieser stellt die erforderliche Ware in guter Qualität zur Verfügung, sondern es fehlt oft an der liebevollen Zubereitung durch den Personalkoch und an genügend Abwechslung. Hier muss unbedingt zum Rechten gesehen werden. Wichtig sind auch die Essräume, die nicht allzu nüchtern ausgestattet sein sollten. Ein von einem Küchenchef ausgearbeiteter Musterverpflegungsplan diente als Diskussionsgrundlage.

In der Aussprache kam deutlich zum Ausdruck, dass der Personalverpflegung von den ERFA-Mitgliedern durchwegs die verdiente Aufmerksamkeit geschenkt wird, dass es aber da, wo sich das Personal aus Angehörigen verschiedener Nationen rekrutiert, ausserordentlich schwer hält, den Ernährungsgewohnheiten der einzelnen Rechnung zu tragen. Was dem einen zusagt, wird vom andern abgelehnt. Sehr nützlich ist es, wenn sich der Patron ab und zu unerwarteterweise das Personalessen servieren lässt und wenn die Köche das gleiche Essen haben wie das übrige Personal. Auch der Menuanschlag für das Personal kann sich als zweckmässig erweisen. Oft ist eine Trennung des Personals unerlässlich, weil die Essgewohnheiten und die lärmige Diskussion gewisser Ausländer auf andere Angestellte abstossend wirkt. Es wurde auch hervorgehoben, dass viele ausländische Angestellte zu den Räumen, dem Mobiliar und den Einrichtungen in Toilette und Garderobe nicht die geringste Sorge tragen, so dass die Räume oft nach kurzer Zeit sich in einem bedenklichen Zustand befinden.

Der Musterverpflegungsplan fand zum Teil Zustimmung, zum Teil Ablehnung – ein Beweis, wie unterschiedlich die Verhältnisse in den einzelnen Betrieben liegen und wie schwer das Problem der Personalverpflegung zu lösen ist. Das Thema soll an einer späteren Sitzung, wenn die Erfahrungen der einzelnen Mitglieder vollständiger vorliegen, von neuem aufgegriffen werden.

Neue Wege der Hotel-Administration

Auf dem Gebiete der Buchhaltungs- und Büroarbeiten bahnen sich bekanntlich tiefgreifende Änderungen an. Nirgends ist das Bedürfnis nach Rationalisierung grösser, denn im Bürobetrieb. Und hier eröffnet die Verwendung von Lochkarten ganz neue Perspektiven. Herr Dr. P. Risch vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern hatte es übernommen, die Mitglieder der ERFA II über einen Versuch mit dem Lochkartenverfahren in einem Hotel zu orientieren, das zu einer enormen Arbeitseinsparung führt und die Durchführung von Arbeiten ermöglicht, die wegen des Personalmangels vernachlässigt werden, aber für das Rechnungswesen und die Geschäftspolitik von unschätzbarem Wert sind, zum Beispiel Bonkontrolle und Auswertung, Statistiken über alle Geschäftsvorfälle usw. Dr. Risch schilderte anschaulich das Funktionieren des Lochkartenverfahrens, das einfach zu handhaben ist. Da die Anschaffungskosten der Apparatur verhältnismässig hoch sind, kommt als Neuerung hinzu, dass sich mehrere Betriebe zusammentun und alle Arbeiten mit Ausnahme der Gästerechnung von einer Zentralstelle im Service ausführen lassen. Dadurch wird die ganze Anlage auch für den einzelnen Betrieb erschwinglich. Man darf hier geradezu von einer umwälzenden Entwicklung sprechen. Sobald die Versuche abgeschlossen sind, werden unsere Leser genauer über das Lochkartenverfahren und seine Vorteile in der Hotel-Revue orientiert werden.

Gästewäsche im Hotel

Dieses Thema, das schon von der ERFA IV aufgegriffen worden ist, veranlasste Obmann Weissenberger, in der ERFA II eine Erhebung über die Preise für Gästewäsche durchzuführen. Es hat sich nämlich gezeigt, dass es sich bei der Gästewäsche um eine einträgliche und interessante Dienstleistung handelt, weil sie eine bessere Ausnützung der Wäschereianlage und eine bessere Beschäftigung des vorhandenen Personals ermöglicht. Da diese Dienstleistung vielfach noch stark vernachlässigt ist, lohnt es sich zu prüfen, ob diese Nebenerwerbsquelle nicht noch besser ausgeschöpft werden kann. Die Erhebung setzt die ERFA-Mitglieder in die Lage, zu beurteilen, ob eine Angleichung bzw. Korrektur der praktizierten Preise angezeigt ist.

Eine weitere interessante Erhebung wurde von der ERFA II über

Personalbestand in Büro, Halle, Wäscherei und Etage

durchgeführt. Auch ein solcher Betriebsvergleich ist in mancher Beziehung aufschlussreich. Der Umstand, dass gewisse Häuser gleicher Grösse nicht gleich viel Personal brauchen, legt es nahe, den Gründen dieser Verschiedenheit nachzuforschen. Unter anderem variiert die Zahl der Betten, die einem Zimmermädchen zugeteilt werden, stark nach der Anzahl der Zimmer mit oder ohne Bad. Anderseits aber findet die ungleiche Angestelltenzahl keine so naheliegende Erklärung, weshalb es auch hier zu prüfen gilt, ob in den erwähnten Sparten die Arbeitsplätze richtig verteilt sind. Den Mitgliedern wurde die Aufgabe mitgegeben, auf Grund der Vergleichszahlen ihre Betriebe in dieser Hinsicht näher zu prüfen. Unter

Anregungen und Wünsche

kamen eine Reihe von Fragen zur Sprache, die viele Hoteliers zurzeit beschäftigen. So wurde die Zweckmässigkeit der Portionenpackungen für Confitüre und Butter zur Diskussion gestellt. Die Meinungen gingen darüber auseinander. Einerseits wurde es als psychologisch verfehlt bezeichnet, dass man dem Gast die Portion vorschreibt. Anderseits wurde namentlich für den Zimmerservice die Portionenpackung als zweckmässig bejaht.

Das Entlöhnungssystem (Bedienungsgeldablösung) gab ebenfalls Anlass zur Diskussion. Vor allem wurde gerügt, dass auf Grund der Troncbeteiligung das Personal niederer Chargen oft bedeutend besser fährt als das der höheren Chargen, was eine offenkundige Ungerechtigkeit darstellt. Diese Sachlage erheische eine Überprüfung des gesamten Be-

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Le grand jour...

En fait, il y en a deux dans l'année pour l'Ecole hôtelière; comme on vous le dit par ailleurs, jeudi dernier était un de ceux-là. Et sous l'œil tout à la fois paternel et sévère de notre président central, entouré d'une cohorte d'hôteliers et de délégués officiels, on retrouvait avec joie la jeunesse ardente de ceux qui seront demain les cadres de l'hôtellerie internationale.

Heureux voyage à chacun!

Il y a cuisine et cuisine

M. Georges Jaccottet, délégué de la Municipalité de Lausanne, tint avant le lunch à faire un petit tour dans les cuisines. Ce n'était pas parce qu'il était anxieux de ce qui l'attendait au menu... Mais l'ancien confrère qui demeure en lui brûlait de connaître «de visu» les dessous de la cuisine de l'Ecole!

Ce fut l'occasion de glisser une allusion amicale à la cuisine électorale qui mijote avec entrain, à quelques semaines des élections communales de la capitale vaudoise.

Le bruit, toujours le bruit!

Le mal est général; je reviens de Cannes, du Congrès de l'ASTA, les oreilles assourdies par le brouhaha nocturne de la Croisette; la magnifique chambre du Carlton s'ouvrait sur une mer magnifique; mais aussi, hélas, sur le bruit que ne tempèrent même plus les fins de saison.

Même chanson à Turin, à Grenoble et chez nous aussi, bien sûr!

J'en parlais jeudi au banquet de l'Ecole hôtelière avec M. K. Kneschaurek de l'Hôtel du Lac à Lugano; il attend avec impatience l'achèvement de l'autoroute qui lui rendra certainement le repos.

Autrefois, me dit-il, la préoccupation essentielle de notre clientèle était d'obtenir une chambre avec vue sur le lac; aujourd'hui, le 90 pour cent réclame avant tout une chambre tranquille... La vue vient au second rang des exigences.

Mais M. Kneschaurek a constaté aussi que la clientèle ne veut du repos que lorsqu'elle va se coucher. Elle délaisse – réveillée – les belles terrasses paisibles donnant sur le lac pour s'entasser à celles qui s'ouvrent en plein trafic.

Les grandes familles

En parlant avec la charmante Mlle Michel, venue de Zurich assister à la cérémonie des promotions de l'Ecole hôtelière pour évoquer d'anciens souvenirs d'élève au cours d'aides-directrices, mais aussi pour rende visite à son amie Mme Weissenberger, on passe en revue l'une de ces grandes familles qui a donné à l'hôtellerie suisse tant de talents justement reconnus: père, frère, oncles et cousins, parents proches ou lointains qui, dans l'hôtel, le restaurant, le tea-room ou la chocolaterie, mais aussi l'administration et la fiduciaire, ont consacré ou consacrent leur carrière à ce beau métier.

Heureuses les familles où l'on garde l'enthousiasme jusqu'à la quatrième génération!

A vous la plume...

Merci à M. Edouard Maire, chef de cuisine à Zurich, qui m'envoie ce petit écho révélateur des difficultés présentes de recrutement de la main-d'œuvre hôtelière.

Ce sont deux jeunes cuisiniers qui viennent de terminer à St-Moritz une très brillante saison. Ils n'ont pas eu beaucoup de congés – et pour cause – et de ce fait ont bien économisé.

C'est l'occasion ou jamais de s'offrir un beau voyage dans le Midi. On prépare l'itinéraire, on arrête la date du départ: lundi! Mais soudain l'un deux s'écrie: Impossible de partir... Il faut que je reste chez moi, car deux hôteliers doivent venir se présenter ce jour-là pour la saison d'hiver!

Premier froids

Dans ce petit hôtel de province française, un voyageur ami se plaint au patron, après avoir examiné sa note:

– Comment, vous me comptez trois francs de chauffage et ma chambre n'était pas chauffée!
– Oh! pardon, Monsieur. Dans ce cas-là nous ne compterons qu'un franc!

CRISTALL-HAUS AG
Porzellan, Glas, Bestecke, Silberwaren, Cromargan und Küchenbatterien.
Ein Vergleich der Preise lohnt sich!
Telephon (041) 2 28 62.
Pilatusstrasse 18 Luzern

soldungssystems im Einvernehmen mit der Personalorganisation. Anderseits wurde hervorgehoben, dass grundsätzliche Änderungen auf Widerstände der verschiedensten Art stossen werden.

Die nächste Tagung der ERFA II wird in Basel stattfinden.

Besuch
bei der Treuhand- und Buchhaltungsstelle SHV

Es war naheliegend, dass die ERFA II anlässlich ihrer Tagung in Montreux die Gelegenheit benützte, um der Treuhand- und Buchhaltungsstelle einen Besuch abzustatten. Ihr Leiter, Herr Dr. von Büren, hatte die Freundlichkeit, die Teilnehmer zu begrüssen und sie mit dem Aufgabenkreis dieser in voller Entwicklung begriffene Stelle vertraut zu machen. Vor allem nahm man mit Befriedigung zur Kenntnis, dass heute schon eine grosse Anzahl von Hotels ihre Buchhaltung von der Treuhand- und Buchhaltungsstelle führen lassen, und dass viele an sie gelangen, um ihr Buchhaltungssystem auf eine zeitgemässe Grundlage zu stellen. Dr. von Büren konnte auch auf die umfangreiche Gutachtertätigkeit der neuen Dienstzweige hinweisen. Ferner gab er bekannt, dass die Absicht besteht, durch Filialgründungen in der deutschen Schweiz den Kundenkreis zu erweitern. Seine Ausführungen hinterliessen den überzeugenden Eindruck, dass der SHV in dieser Stelle ein ausserordentlich wertvolles Instrument geschaffen hat, das unseren Mitgliedern unschätzbare Dienste zu leisten imstande ist.

Herr Dr. Riesen orientierte sodann über den Zweck der der Treuhand- und Buchhaltungsstelle angegliederten neuen Abteilung — der betriebswirtschaftlichen Beratungsstelle, der im Rahmen der Kommission für Betriebsrationalisierung und Betriebsberatung eine ausserordentlich wichtige Funktion zufällt. Der Aufgabenkreis dieser Stelle ist so gross, dass es den Rahmen dieser Berichterstattung sprengen würde, hier näher darauf einzutreten.

Man gewann aber die Überzeugung, dass dieser in raschem Ausbau begriffene wirtschaftliche Beratungsdienst berufen ist, den Mitgliedern des SHV bei der Durchführung von Rationalisierungsmassnahmen aller Art, sei es betriebswirtschaftlicher oder betriebstechnischer Art, oder in Fragen der Betriebsorganisation nützliche und objektive Ratschläge zu erteilen.

Im Anschluss an die beiden Kurzreferate fand unter der Führung von Herrn Dr. von Büren eine Besichtigung der schönen und hellen Büroräumlichkeiten statt. Wer es noch nicht weiss, dem sei gesagt, dass im Kellergeschoss ein grosses Lager von Büromaterialien eingerichtet ist, wo so ziemlich alles vorhanden ist, was man in Buchhaltung und Büro benötigt. Aus der Preisliste ist zu ersehen, dass der Bezug dieser Materialien für den Hotelier sehr vorteilhaft ist.

Empfang bei Nestlé . . .

Leider war die Zeit zu knapp, um auch noch der Hotela und der FAK, die beide im gleichen Haus ihren Sitz haben, einen Besuch abzustatten, denn noch stand ein Empfang im neuen hypermodernen Verwaltungsgebäude der Firma Nestlé, dieses grossen Weltkonzerns, in Vevey bevor. Dieser dreigliedrige Riesenbau aus Stahl, Beton, Aluminium und Glas mit seiner eleganten Empfangshalle, durch die der Blick hindurch auf den Park, den See und das Gebirge schweift — das Gebäude steht bekanntlich auf dem wundervollen Areal des ehemaligen Grand Hotel de Vevey — wirkt, dank der harmonischen, grosslinigen Architektur, trotz seiner Grösse nicht störend. Den Mitgliedern der ERFA II war es vergönnt, vor allem die im 6. Stockwerk befindlichen Kantinen- und Restaurationsräumlichkeiten mit der organisch mit ihnen verbundenen Küche in Augenschein zu nehmen. Die englische Arbeitszeit mit einer Mittagspause von 45 Minuten zwang dazu, für die über 1300 Angestellten rasche Verpflegungsmöglichkeiten zu schaffen. Selbstverständlich konnte der Kantinenraum, neben del noch Räume für das leitende Personal und Zimmer für individuellen Service bestehen, nicht so gross dimensioniert werden, dass alle Angestellten auf einmal verpflegt werden können. So wickelt sich denn die Verpflegung in der 300 Personen fassenden, äusserst modern und zweckmässig gestalteten Kantine, von der der Ausblick auf See und Berge geradezu bezaubernd ist, im Schichtenbetrieb, und zwar auf der Basis des Selbstbedienungsprinzips, ab. Für Fr. 1.50 erhält hier der Angestellte, der sein Essen auf einem Tableau am Buffet entgegennimmt, eine gute, reichhaltige Mahlzeit, was zu diesem Preis nur möglich ist, wenn ihm lediglich die reinen Warenkosten berechnet werden. In der nebenanliegenden Cafeteria und Halle kann er nach der Mahlzeit seinen Nescafé oder sonst ein alkoholfreies Getränk zu sich nehmen.

Die Küche, die selbstverständlich mit den modernsten Apparaten versehen ist, ist ganz auf Stossbetrieb eingerichtet, doch kann sie auch höchsten individuellen Ansprüchen genügen, so etwa, wenn Kunden oder Geschäftsfreunden ein Essen verabreicht wird. Der Küchenchef und seine ersten Mitarbeiter sind denn auch allen Anforderungen gewachsen, haben sie doch ihre Ausbildung in führenden Hotels und Gaststätten erhalten. Daraus kann wohl geschlossen werden, dass Grossunternehmen mit Kantinenbetrieben nicht nur dem Gastgewerbe Personal wegnehmen, sondern auch ein eminentes Interesse an der gastgewerblichen Nachwuchsförderung haben.

. . . und bei der Weinhandlesfirma «Testuz»

Nach einer Besichtigung der technischen Anlagen (Heizung, Schaltwerke und Klimaanlagen) — das Haus ist vollklimatisiert — dankte Obmann Weissenberger der Unternehmungsleitung für den freundlichen, ausserordentlich wertvolle Eindrücke vermittelnden Empfang.

Anschliessend folgte eine Besichtigung der grossen Kellereianlagen der bekannten Weinhandelsfirma Testuz in Epesses-Cully, bei welcher Gelegenheit man sich Rechenschaft geben konnte, wie sehr der technische Fortschritt, bedingt durch den notorischen Arbeitskräftemangel und die Verkürzung der Arbeitszeiten, auch in dieser Branche Einzug gehalten hat.

Auf den von den Herren Testuz freundlicherweise offerierten Apéritif wurde die instruktive ERFA-Tagung im Hotel-Restaurant « Du Monde » in Grandvaux mit einem sukkulenten Waadtländer-Mahl, bestehend aus Saucisse au foie, Saucisse aux choux und Saucisson vaudois, zusammen mit einem Kartoffel- und Lauchgemüse, beschlossen.

Dank an Herrn Guhl

Wir würden uns aber einer Unterlassungssünde schuldig machen, wenn wir nicht noch der kollegialen Seite dieser ERFAianer Zusammenkunft Erwähnung täten. Den Auftakt dazu bildete das Dîner im Hotel Excelsior, das dem Namen des Hauses alle Ehre machte. Der « Omble chevalier du Léman poché, Sauce hollandaise », der dem feinen « Consommé ciboulette en tasse » folgte, war eine gastronomische Perle. Und das pièce de résistance, der «Faisan de chasse bernoise», fand als nicht alltäglicher Leckerbissen begeisterten Zuspruch. Ebenso nach dem mit Pain paysan servierten delikaten Gruyère und Bagne, erfreuten die «Cerises flambées Excelsior», eine Spezialität des Hauses, den Gaumen der Damen und Herren. Ein Villeneuve und ein roter Aigle begleiteten dieses von A bis Z schweizerische Mahl. Was hätte besser bewiesen, dass in den heimatlichen Gefilden alles zu finden ist, um auch einen ausländischen Gastronomen in höchstem Masse zufrieden zu stellen. Es braucht nicht besonders erwähnt zu werden, dass sich die kollegiale Unterhaltung noch weit über den Café hinauszog. Aus dem Munde des Obmannes durften Herr und Frau Guhl den herzlichsten Dank, in den auch seine Mitarbeiter in Küche und Service eingeschlossen wurden, für das Gebotene und die grosszügige Gastfreundschaft entgegennehmen.

Ermessungsveranlagung nach Erfahrungstatsachen

(Von unserem Bundesgerichtskorrespondenten)

Eine Hotel-AG. deklarierte für die 9. Wehrsteuerperiode bloss einen jährlichen Reingewinn von 199 Franken. Die Veranlagungsbehörde fand jedoch ihre Buchhaltung formell mangelhaft und die daraus zu entnehmenden Bruttogewinnsätze erfahrungsgemäss zu niedrig. Die Behörde errechnete auf Grund von Erfahrungszahlen einen steuerbaren Reingewinn von 11 198 Franken. Die Hotel-AG. gelangte bis vors Bundesgericht. Dieses entschied im wesentlichen folgendermassen:

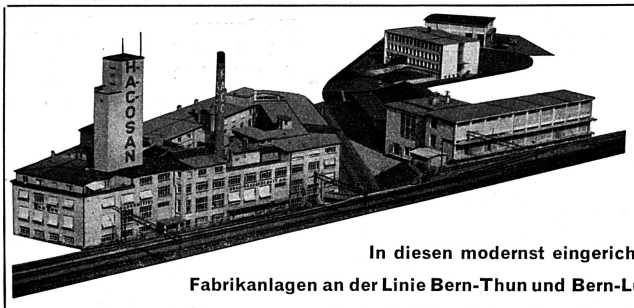
Überall, wo die Angaben des Steuerpflichtigen ungenügend oder ungenügend belegt sind, kann die Steuer von der Behörde nach Ermessen veranlagt werden. Nur auf zuverlässige Buchhaltungen ist abzustellen. An deren Zuverlässigkeit fehlt es, wenn die Bücher formell nicht einwandfrei sind, oder wenn die gebuchten Ergebnisse materiell offensichtlich mit der Wirklichkeit nicht übereinstimmen, insbesondere, wenn sie von den Erfahrungstatsachen der Branche ohne hinreichend erklärende Umstände wesentlich abweichen.

Die formellen Mängel der Buchhaltung stehen im vorliegenden Fall fest. Der Kreditverkehr wurde mangelhaft verbucht. Registrierkassencoupons sind nur für die Tagestotale, nicht mit den Einzelposten, vorhanden. Grössere Ausgaben wurden verschiedentlich erst Monate nach der Zahlung verbucht. Dass schon in der früheren Wehrsteuerperiode solche Mängel vorkamen, spielt keine Rolle. Ausserdem war schon damals die Buchhaltung nicht als beweiskräftig anerkannt worden.

Für die beiden massgebenden Geschäftsjahre 1955 und 1956 weist die Hotel-AG. nur 32,79 und 34,15 Prozent betragende Bruttogewinnquoten aus. Die Konferenz staatlicher Steuerbeamter hat aber für derartige Betriebe (Alkoholwirtschaft mit Küchenanteil von über 40 Prozent des gesamten Warenaufwandes und Umsatz über 200 000 Fr.) als Erfahrungszahlen dieser Jahre 42,12 und 41,83 % ermittelt. Die mittlere Streuung bei normalen Betriebsverhältnissen betrug 39,54 bis 42,40 Prozent, bzw. 40 bis 42,91 Prozent. Die Gesamtstreuung erstreckte sich von 37,05 bis 47,03 Prozent für 1955 und 37,37 bis 47,89 Prozent für 1956. Die Ergebnisse bei der Hotel-AG. unterschreiten diese Verhältnisse erheblich, ohne dass sie diese Abweichungen hinlänglich zu erklären vermöchten. Es ist auch un-

12. Luzerner Kurs für Fremdenverkehr

(ovb.) Vom 6. bis 9. November 1961 treffen sich zum 12. Male Leiter und qualifizierte Mitarbeiter von Reise- und Verkehrsbüros, von Transportanstalten und Verkehrsverbänden sowie Hoteliers, Journalisten und Verkehrsinteressenten in Luzern (Schweiz) zu einer internationalen Arbeitsgemeinschaft zur Behandlung von Fragen des Fremdenverkehrs. Der Kurs setzt sich zum Ziel: Erarbeiten von Übersichten über die gegenwärtige Lage und die nächste Zukunft des Fremdenverkehrs; Förderung des Verständnisses für wichtige Vorgänge und Zusammenhänge im internationalen Tourismus; Kontaktnahme mit Vertretern aus branchengleichen und -verwandten Betrieben; Vermittlung von Anregungen zur Auswertung in der Praxis; Pflege der menschlichen Beziehungen unter Kollegen und Gleichgesinnten. Das Programm enthält Referate in- und ausländischer Fachleute sowie Aussprachen, Übungen und Exkursionen. Es kann kostenlos bezogen werden vom Offiziellen Verkehrsbureau, Schweizerhofquai 4, Luzern. Anmeldungen sind zu richten an die Schweiz. Hotelfachschule, Hotel Montana, Luzern.



In diesen modernst eingerichteten
Fabrikanlagen an der Linie Bern-Thun und Bern-Luzern
werden seit Jahrzehnten die währschaften
Haco-Qualitätsprodukte hergestellt!

Hochwertiges Nähr- und Kräftigungspräparat auf Malzbasis, in haltbarer Trockenform, ohne aufdringlichen Malzgeschmack, nicht stopfend. Das Nährmittel für den täglichen Gebrauch von gross und klein. Lieferbar in Portionenbeuteln und Grosspackungen von 5 und 10 kg.

Koffeinfreier Kaffee. Der Kaffee wird nach unserem eigenen Verfahren behandelt, wobei die Bohnen nicht mit giftigen Lösungsmitteln in Kontakt kommen. Das gibt dem Café O. K. sein natürliches Aroma, welches voll erhalten bleibt.

Der erste und der beste, in der Schweiz hergestellte, 100%ig reine Kaffee-Extrakt in Pulverform! Eignet sich besonders auch für Milchkaffee, für Mokka-Glacen, Frappés usw. MOCAFINO hat keinen Nebengeschmack, sondern nur das feine Aroma eines edlen Kaffees.

Tex-Ton-Bouillon, Suppen-Würze, Trockenbouillon, Condimat (extra helle Streuwürze), kochfertige Suppen in reichem Sortiment, Trockensulze, Bratensaucen, Selleriesalz, kochsalzfreie Suppenwürze. Seit jeher ohne Fabrikgeschmack!

HACO GÜMLIGEN
Tel. (031) 52 00 61

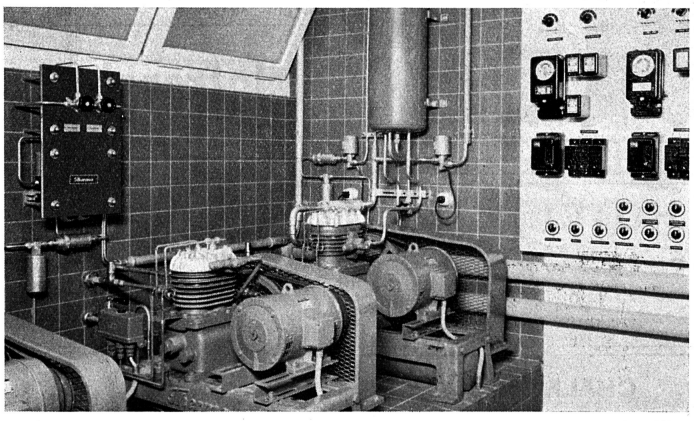
HACO QUALITÉ

Therma-Kühlanlagen mit Therma-Kältemaschinen

sind anpassungsfähig
arbeiten zuverlässig
gewährleisten sicheren Betrieb
sind wirtschaftlich
werden in der Schweiz hergestellt
lösen jedes Kühlproblem

Verlangen Sie bitte unsere Dokumentationen. Beratende Therma-Kälteingenieure stehen jederzeit zu Ihrer Verfügung

Maschinenraum zu Hotelkühlanlage



Therma liefert:
Kühlschränke
Kühlräume
Tiefkühlanlagen
Tiefkühltruhen
Konservatoren
Kühlvitrinen
Patisserieschränke
Sandwichkühler
Glacemaschinen
Soft-Ice-Freezer
Bier- und Weinkühlräume
Flaschenkühlschränke
Buffetanlagen

therma

Therma AG Schwanden GL
Kältebüro Zürich 6/57, Hofwiesenstrasse 141, Tel. 051 / 26 16 06
Büros in Basel, Bern, Lausanne, Genf

wahrscheinlich, dass ihr Geschäftsführer, der Wirteprüfungen abnimmt, unfähig ist. Die schon wegen formeller Mängel unzuverlässige Buchhaltung ist also auch materiell ohne ersichtlichen Grund abnorm. Daher ist es nicht zu beanstanden, wenn zur Ermessenstaxation geschritten wurde. Vom Schätzungsergebnis der kantonalen Behörden kann der Gerichtshof nur abweichen, wenn es offensichtlich unrichtig ist. Das ist nicht der Fall. Die kantonale Behörde hat sich nahe an die untere Grenze der Gesamtstreuung gehalten, indem sie für 1956 den Ansatz von 38 Prozent wählte. Die Schätzung für 1955 wurde nicht angefochten. Sie ergibt einen durchschnittlichen Bruttogewinnsatz von 40,18 Prozent. Selbst wenn man den Satz von 38 Prozent anwenden würde, ergäbe sich immer noch ein hoher Fehlbetrag gegenüber dem erfahrungsgemässen Bruttogewinn. Die Schätzung für 1955 ist also eher zu niedrig und für beide Jahre keineswegs offensichtlich zu hoch ausgefallen. Die Verwaltungsgerichtsbeschwerde der Hotel-AG. wurde daher abgewiesen.

Dr. R. B.

Le 2e congrès de la gastronomie mondiale a eu lieu à Genève

Alors que le temps était encore maussade au milieu de la semaine dernière et que l'on pouvait craindre le pire, le soleil a fait une éclatante réapparition vendredi au moment où débutait le 2e congrès mondial de la gastronomie qui fut extrêmement réussi. Le soleil était même si beau qu'une bonne partie des quelque mille congressistes préférèrent flirter avec Genève qui se montrait si accueillante, plutôt que d'aller assister à la séance de travail. Ils eurent tort car les divers orateurs présentèrent des travaux fort intéressants dans la salle du grand casino.

Il convient de relever l'enthousiasme provoqué par l'annonce de cette réunion amicale des rôtisseurs, enthousiasme qui se traduisit d'abord par le nombre des inscriptions ainsi que par les très nombreux pays représentés. Si les délégations suisses, françaises, italiennes, allemandes étaient naturellement les plus nombreuses, il faut noter la présence des Etats-Unis, du Canada, de l'Angleterre, de la Belgique, du Luxembourg, de l'Espagne et de tous les pays nordiques.

L'organisation fut parfaite en tous points et il convient de féliciter ici spécialement M. Albert Bopp, bailli de Genève et membre du conseil magistral et M. A. Bolli, bailli du Tessin, qui, à titre de commissaires généraux, furent les chevilles ouvrières de l'organisation de cette grande manifestation.

La séance de travail

Le vendredi après-midi, sous la présidence de M. Frédéric Fauquex, conseiller aux Etats, bailli d'honneur du bailliage suisse, entouré de M. Jean Valby, grand chancelier de la Chaîne des rôtisseurs et du Dr Guébel, grand maître de la chaîne, les assistants eurent le plaisir d'entendre diverses communications. M. Valby rappela que ce n'était pas par hasard que ce deuxième congrès avait lieu à Genève, mais que c'est pour commémorer le 10e anniversaire de la création du bailliage suisse, premier bailliage étranger depuis que la chaîne a été constituée en 1950. C'est en 1951, au chapitre d'Evian, que les premiers Suisses furent intronisés et qu'ils prirent la décision de créer une section suisse. Celle-ci est maintenant solidement organisée et compte un millier de membres. Pendant ce temps la chaîne étendait des ramifications dans presque tous les pays d'Europe, franchissait les océans pour aller créer des sections aux Etats-Unis, au Canada, etc. Une telle extension implique naturellement une adaptation des règlements, adaptation qui est en train de s'opérer.

Le premier travail présenté était dû à la plume de M. Gilbert Hammel, œnologue, à Lausanne. N'ayant pu venir à Genève, il avait chargé un digne défenseur de la vigne, M. Frédéric Fauquex, de lire son travail. Il mit en évidence la diversité et les caractères les plus typiques de nos vins.

Le complément le plus direct du vin étant le fromage, le Dr Henri Tanner présenta les grands fromages helvétiques : gruyère et emmental, ainsi que toute la gamme de nos fromages qui s'étend du vacherin crémeux du Jura au vert schabziger en passant par les fromages à raclette , l'appenzell, le tilsit, etc.

M. Charles Leppin, président de la Société des hôteliers de Genève, sut montrer brièvement la structure de notre hôtellerie, rappeler certains grands problèmes que les hôteliers ont à résoudre et dire très justement en quoi consistait notre tradition hôtelière et l'importance que nous attachons à l'atmosphère qui règne dans un établissement et aux soins attentifs et individuels dont il convient d'entourer la clientèle. Nous avons le privilège de pouvoir publier en page 1 l'exposé du président des hôteliers de Genève, qui fut fort applaudi.

Notre collaborateur Paul André parla de la gastronomie romande en soulignant parallèlement les dangers que recèlent certains procédés de fabrication ou de conservation qui obligent malheureusement à mêler la chimie à la cuisine.

Le Dr Guébel, en médecin gastronome, se préoccupa des affections typiques qui menacent les professionnels de la gastronomie, les cuisiniers, barmen, sommeliers. Ils sont souvent victimes du devoir ou de certaines tentations auxquelles ils sont particulièrement exposés et le Dr Guébel recommanda des cures thermales périodiques comme un des meilleurs moyens de « régénération » humaine.

Gastronomie et littérature ont toujours fait bon ménage et M. Jean-Louis Lavandier, attaché de presse de la chaîne évoqua fort agréablement la place que la gastronomie tient en littérature, ce qui nous valut des citations, des confidences de gens de goût sur l'art de bien manger.

M. Liebmann enfin, bailli de Grande-Bretagne, présenta un travail tout empreint du plus parfait humour britannique sur le rôle que les Suisses ont joué dans l'évolution de la cuisine anglaise. Ce fut pour lui l'occasion de parler des innovations apportées à Londres par César Ritz, de parler des souvenirs de Gabriel Tschumy, cuisinier pendant près d'un demi-siècle à Buckingham Palace, ainsi que des Suisses qui représentent encore aujourd'hui si bien notre pays dans l'hôtellerie anglaise.

Nous publierons dans un prochain numéro l'intéressant et amusant travail de M. Liebmann qui sut captiver son auditoire.

La réception des autorités genevoises

A la fin de l'après-midi, les participants aux congrès étaient reçus au musée d'art et d'histoire par la ville et le canton de Genève. Le cadre était merveilleux et ce fut un réel plaisir que de se promener au milieu des chefs-d'œuvres que recèle le musée de peinture de Genève — après avoir monté l'escalier monumental où gendarmes et huissiers en grande tenue montaient la garde — pour aboutir dans les vastes salles où un buffet extrêmement bien présenté attendait les rôtisseurs. La règle de la chaîne bannit les discours et cette disposition fut strictement observée.

Visite de l'UNO et salon culinaire

Le samedi matin fut consacré à la visite de l'UNO qui fut un enchantement pour ceux qui ne connaissaient pas encore les somptueux bâtiments du Palais des nations. Les marbres les plus rares, des boiseries fort peu connues en Suisse ont été données par différents pays et ont permis de faire des salles d'une diversité extraordinaire dans leur uniformité, puisqu'elles sont toutes équipées des appareils nécessaires à la transmission simultanée. Le souvenir des grandes conférences qui se sont tenues à Genève fut rappelé esquissant une fresque parlante et vivante de l'histoire des trente dernières années. Un buffet était dressé également au 8e étage du Palais des nations et l'on put ainsi passer d'agréables moments le verre à la main, en considérant le paysage grandiose que l'on aperçoit depuis la terrasse du restaurant.

Todesanzeige †

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser persönliches Mitglied

Herr

August Spiess

alt Hotelier

am 17. Oktober in Tuggen, im Alter von 65 Jahren, in die Ewigkeit eingegangen ist.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Le salon culinaire était cuvert l'après-midi au public et tous les rôtisseurs des divers pays avaient rivalisé de zèle pour présenter des grandes pièces savamment décorées. Les stands français, américains, anglais connurent un beau succès de même que les remarquables sujets préparés par les rôtisseurs suisses. Sur le plan cantonal, nous citerons les stands collectifs du Valais et d'Appenzell, de Lucerne et du Tessin. Parmi les participations individuelles, nous avons relevé les noms du Buffet de la gare de Fribourg, de l'Hostellerie St-Georges à Gruyère, de l'Hôtel du Lac à Coppet, du Restaurant de la Grappe d'Or, du Beau-Rivage Palace et de l'Hôtel Central Bellevue à Lausanne, de l'Hôtel de l'Aigle à Villeneuve, des grands hôtels de Genève, de la Société des maitres confiseurs de Genève, du Bellevue Palace à Berne et nous en oublions certainement.

Tout était remarquable, mais il y a qrand-même un hôtel qui dominait tous les concurrents si l'on peut dire et que nous voulons mentionner spécialement, c'est l'Hôtel La Palma à Locarno. M. et Mme Bolli, leur chef rôtisseur W. Hug, le chef gardemanger R. Luginbühl, le chef pâtissier J. Bürgi ont réalisé des chefs-d'œuvre, en particulier leur langouste de l'Océan Bellevue, la reine du Lac Majeur nouvelle mode, le turbot « Neptune », la

LINSI

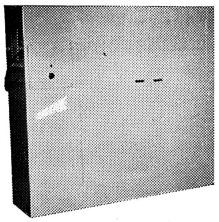
erfahren,
leistungsstark
und günstig in

TEPPICHEN und VORHÄNGEN FÜR HOTELS

Unterbreiten Sie uns bitte Ihre Wünsche, oder verlangen Sie den unverbindlichen Besuch unseres Hotelspezialisten.

Linsi & Co. AG, Luzern, b. Bahnhof, Telefon (041) 2 00 47

Wäschetrocknen kein Problem!



Mit Trocknungsschrank «HURRICANE»
Leistung 25 kg zentrifugierte Nasswäsche in 1 Stunde

Für bestehende Trockenräume weitere Trockner mit Luftumwälzung und Heizung

Kein Verschleiss, glatte, bügelfertige Wäsche.

Prospekt und Verkauf durch

ARTHUR RHINOW, Elektro-Apparate, BASEL
Telephon (061) 24 28 68 St. Alban-Vorstadt 10

Ein Cognac mit Seltenheitswert, dem Sie nicht überall begegnen . . .

Grande Champagne Marmot Cognac Napoléon VSOP

Nur echt in der antiken Krummhalsflasche
Bezugsquellen-Nachweis durch :
Marmot Kellereien
J. Wertheimer & Co., Zürich 5

HOTEL

in Lugano, vollkommen möbliert, gutgehend, ruhige Lage, aus Altersrücksichten, an seriöse Fachleute

zu vermieten.

Offerten an D. Pelloni, Hotel Club, **Castagnola.**

Infrarot- Back- und Bratofen

für alle Arten Gebäck, feinste Torten und Patisserien
zum Braten, Grillieren, Gratinieren, Kochen.

Ober- und Unterhitze mittels Thermostaten automatisch konstant gehalten zwischen 50 und 300° Cels. Gleichmässige Wärmeverteilung, kein Wenden der Bleche.

Rationell durch kurze Anheizzeit und geringen Stromverbrauch, niedere Anschlusswerte.

6 Kombinationen für jede Betriebsgrösse – Preise ab Fr. 1585.—.

Verlangen Sie Prospekte, Referenzen und Vorführung dieses modernsten Ofens.

VERPOL Brasser & Cie.
Zürich 7/29
Telephon (051) 24 55 45 und 47 71 50

CHALET SUISSE
de l'Exposition de Bruxelles

(Restaurant) à **vendre** démonté avec accessoires et matériel d'exploitation. Offres sous chiffre PL 61849 L à Publicitas **Lausanne.**

Grosse
Nadelholz- und Zierpflanzenschau
BOSS Baumschulen
INTERLAKEN-OST
Samstagnachm. u. Sonntags offen

Reklame-Verkauf!
500 Küchenschürzen
Halbleinen, rot oder blau kariert
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur **Fr. 5.30**
Abegglen-Pfister AG Luzern

galantine de volaille, le pâté « Vieille recette », la selle de veau Palma, la selle de chevreuil à l'orientale, l'éventail de charolais et, en pâtisserie, le livre d'or de la confrérie de la chaîne des rôtisseurs pour ne citer que les principaux sujets exposés.

Les intronisations et la soirée de gala

Dès 20 h., les congressistes se retrouvaient dans la salle du grand casino. L'entrée était impressionnante, car les membres de la Société des vieux grenadiers de Genève en grande tenue montaient la garde. Une cérémonie des intronisations ne se raconte pas et la soirée non plus puisque ce fut simplement l'occasion de déguster tous les produits exposés, de goûter à des mets et à des préparations nouvelles, sans avoir besoin de faire un long voyage.

La journée de dimanche

Le congrès se termina par la visite du château de Coppet et par un déjeuner à l'Hôtel du Lac à Coppet — où M .Gottraux, maître rôtisseur, avait préparé pour ses 300 hôtes le menu suivant : bisque d'écrevisses ; filets de perches gratinés ; carré d'agnelet rôti à la broche ; tomates grillées, haricots verts fins au beurre ; surprise du château.

La visite commentée du château fut une brillante évocation historique et littéraire dont on se souviendra. Quant au déjeuner, disons simplement que M. René Gottraux, sa brigade de cuisine et de service ont été dignes d'une réputation déjà bien établie.

La qualité primera toujours sur la quantité. Tous s'en trouveront fort bien et quels que soient les artifices modernes mis en valeur. G. Liégeois

La qualité de la gastronomie automobile

Quelques menus autour du 48e Salon de Paris...

Peu de journalistes suisses ayant assisté à l'ouverture de Salon de l'automobile ont pu faire connaissance avec l'ambiance gastronomique de haute qualité caractérisant cette importante manifestation, encadré d'un grand nombre de banquets.

Voici trois des menus que nous avons choisis parmi les déjeuners et dîners auxquels il nous a été donné d'assister :

Au déjeuner de presse Simca dans la Salle d'accueil (Usine de Poissy), on servit : koulibiac de saumon, sauce mousseline ; cuisseau de veau braisé à la tourangelle, bouquetière de légumes, cœurs de laitues ; parfait tentation, friandises.

Le dîner de la chambre syndicale des négociants importateurs d'automobiles au « Pavillon Dauphine » était composé de : consommé de volaille en tasse ; gratin de langouste dauphine, riz pilaf ; cœur de charolais en croûte, sauce Périgueux, petits pois, salade ; fromages ; soufflé glacé aux framboises, petits fours.

Etaient à l'honneur lors du banquet de la Société des usines Peugeot au nouveau Palais des Sports : homard jussieu; pintade rôtie, garniture chatelaine; foie gras Demidoff à la gelée au Porto, salade Evelyne ; oranges givrées, feuilletés ; corbeille de fruits.

La saveur des plats dégustés et des vins qui les accompagnaient se passe de tout commentaire.

La haute cuisine parisienne suit évidemment la qualité des voitures fabriquées par les usines françaises, ainsi que par celles importées de l'étranger.

Dr W. Bg.

Les mauvais apôtres de la gastronomie

Deux textes relevés respectivement dans la presse périodique et quotidienne donnent à réfléchir aux nombreux défenseurs de la bonne, saine et honnête cuisine.

C'est tout d'abord l'exposé de M. Greenaway, au nom de la délégation des Etats-Unis, au XIIe Congrès international Horeca, le 26 septembre dernier à Amsterdam. Le rapporteur répondait aux préoccupations présentes du restaurateur spécialisé à servir la clientèle moyenne, à savoir : Faut-il réformer les méthodes et les habitudes en restauration ?

Après avoir fait état de l'augmentation des frais de main-d'œuvre au cours de ces 25 dernières années, l'intéressé déclara qu'un restaurant n'a la possibilité de fonctionner que s'il peut préparer la nourriture en un minimum de temps. C'est ainsi que de grandes maisons de produits alimentaires auraient récemment commencé, selon lui, à distribuer des entrées préparées d'avance et gelées.

Du reste, qu'il nous soit permis de reprendre son texte :

« Cette préparation des plats à l'avance est un facteur important pour faire face aux accroissements de salaires et du manque de personnel. De pareilles méthodes — les nôtres — sont applicables dans de nombreux autres pays. »

L'on ne pouvait être plus catégorique et inviter les nombreux restaurateurs assistant à ce Congrès international d'user de tels procédés.

Empressons nous de déclarer que ce point de vue fut très peu partagé par l'assistance.

Abordons, à présent, la seconde communication sous forme anonyme que nous avons relevée, cette fois, la dernière semaine de septembre, dans un grand quotidien parisien mais tout de même pas à la «une» car l'effet en aurait été encore plus désastreux.

Titre en gros caractères : «En droite ligne du Pas-de-Calais. La bouillabaisse provençale. » Et reproduisons une partie des lignes qui suivent :

« Rien n'y manque : la rascasse... importée de Norvège ; le congre, le merlan et la lotte pêchés sur nos côtes de la Manche et de la mer du Nord ; le tout bien « arrosé » de tomate, ail, poivre, safran, etc. Mais ce qui a étonné... et amusé tout à la fois les journalistes conviés à juger, de visu, la fabrication des vingt-et-un plats surgelés, c'est que 70 % de la dite bouillabaisse «endormie» à Boulogne-sur-mer, partent régulièrement pour la Côte d'Azur. D'ailleurs, qu'il s'agisse de bouillabaisse, de crêpes suzette ou de bœuf bourguignon, le processus de fabrication reste invariablement le même... »

N'allons pas plus loin et bornons nous à faire le parallèle entre ces deux « thèses » singulièrement rapprochées et tournant totalement le dos aux plats confectionnés avec amour, mijotés à petit feu, ne sortant pas d'un emballage d'aluminium et ne se réchauffant pas en quelques minutes.

Assurément, la vie trépidante que nous menons, en cette seconde moitié du XXe siècle, peut y être pour quelque chose. Au foyer domestique, la femme travaillant trop souvent au dehors et rentrant précipitamment pour préparer le repas, doit faire vite. Gardons nous d'insister.

Pour les restaurateurs dignes de ce nom et... Dieu merci, ils demeurent des plus nombreux, l'ancienne méthode demeure indiscutablement la meilleure. Quelques plats des plus soignés : Potage ou hors-d'œuvre, poisson d'extrême fraîcheur, s'il y a lieu, rôti et légumes, fromages ou fruits ; ce sera le meilleur moyen d'attirer et retenir la clientèle. Si le traiteur préfère servir uniquement à la carte, qu'il se contente d'un nombre restreint de plats et que la liste qui les mentionne soit rapidement lue.

Französische Kochkunst in Bern

« Semaine gastronomique provençale au restaurant Du Théâtre »

Frankreich ist unstreitig die Heimat der hohen Schule der Gastronomie. Selbst wenn man anerkennt, dass auch die schweizerische Kochkunst seit dem Zweiten Weltkrieg bemerkenswerte Fortschritte gemacht hat und das Durchschnittsniveau der Schweizer Küche heute sogar über dem europäischen Durchschnitt liegt, so bleibt doch die Tatsache bestehen, dass Frankreich mit kulinarischen Spitzenleistungen aufwarten kann, die von den Köchen keines andern Landes übertroffen werden.

Davon konnte sich ein kleiner Kreis geladener Gäste — unter ihnen befand sich ein hoher Magistrat sowie der bestbekannte Spezialist für französische Weine, Herr H. Diehl-Rietmann, ferner der Präsident des Berner Hotelier-Verein, Herr Bütikofer, und für die Leser der Hotel-Revue kein Unbekannter, der gastronomische Schriftsteller und frühere Oltener Bahnhofbuffetier, Richard Dietiker — am 20. Februar im Restaurant Du Théâtre in Bern anlässlich der Eröffnung der Semaine gastronomique provençale überzeugen. Kein Geringerer als J. C. C. Raymond Thuilier, Besitzer des « Ousteau de Beaumanière » in Les Baux en Provence, der während dieser gastronomischen Woche einige seiner Spezialitäten eigenhändig am Herd mit der Liebe und Leidenschaft eines ganz der Kochkunst Verschriebenen zubereitet, hat sich bereit gefunden, als Akteur dieser Woche aufzutreten.

Meister Thuilier ist eine bestechende Persönlichkeit. Seine kultivierte Erscheinung mit dem klugen Kopf könnte an einen römischen Senator erinnern oder sonst einen Würdenträger vermuten lassen. Sein durchgeistigter Blick verrät den Intellektuellen, mit dem man sich mit Gewinn über Fragen der Politik und Kultur unterhalten kann. Er soll übrigens, bevor er sich der Kochkunst und der Hotellerie zugewandt hat, Rechtsanwalt gewesen sein. Heute ist er Anwalt de « la bonne table », einer aufs höchste gesteigerten Esskultur. Das was aus seiner Küche kommt, erreicht schlechthin letzte Perfektion.

Das Gala-Menu im «Du Théâtre» war eine klassische Komposition, bestehend aus auserlesenen Gerichten — jedes für sich ein reiner Gaumengenuss — die durch keine wesensfremden Zutaten getrübt wurden. Darin liegt ja das Geheimnis dieser Kochkunst, dass sie vor allem an die Geschmacksnerven appelliert. Vor dieser Kritik muss jede dargebotene Speise Bestand haben. Man isst sich bei einem solchen Dîner nicht im emmentalerischen Sinne satt, sondern man geniesst in andächtiger Wonne. Feinheit und Qualität ist alles. Ein solches Menu mit auserwählten Weinen — es wurden ein Rosé de Carita 1960, Ousteau de Baumanière, ein Château de Fonsalette blanc M. C. 1960 und als Abschluss ein bouquetreicher, voll ausgebauter Château Rayas rouge M. C. 1955 serviert — bleibt unvergesslich in der Erinnerung haften.

Das Menu sei hier wiedergegeben mit den — eingeklammert — Ergänzungen der Karte:

La mousse de Grives en Terrine Baumanière
(des grives... beaucoup de grives de la Haute-Provence imprégnées de genièvre)

*

la coquille Saint-Jacques
et les fruits de mer
au beurre blanc
(cuite dans un fond de vermouth avec son jus de cuisson dont elle conserve à la fois les saveurs et les senteurs de la mer)

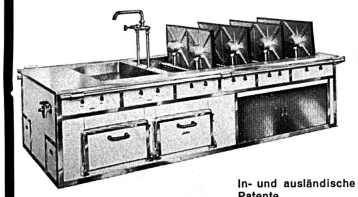
*

le filet de bœuf
Baumanière et son gratin
(cuit à souhait dans une sauce liée au foie gras et d'où les senteurs des Alpilles ne sont pas absentes)

*

Der neue elektrische
Locher
Kipp-Plattenherd
setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grössere Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.

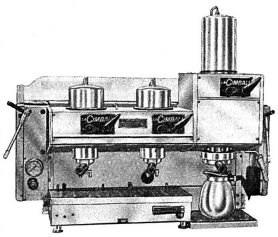
Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:
Zürich: Stadtspital Waid
Zürich: Bahnhofbuffet HB, 2. Kl.
Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde)
Schaffhausen: Kantonsspital (2 Herde)
Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire
Grandvaux: Nouveau Restaurant du Monde
Konolfingen: Hotel und Buffet Bahnhof
Lagos/Nigeria Westafrika: Hotel «The Mainland»



In- und ausländische Patente

OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 34 54 58
Zürich 8
Locher

LA CIMBALI: Die Kaffeemaschinen höchster Betriebssicherheit!
1-6 Verteilergruppen, Typen «Automatica» und «3 M» (mit Handzug)



2 automatische Gruppen und
1 Gruppe «Grand-Hôtel»

Für jede Gaststätte die passende CIMBALI
Jede Gruppe liefert in der Minute 0,4 Liter

LA CIMBALI
AUTOMATICA

Die meistgekaufte automatische Expresso-Kaffeemaschine der Welt!

Verlangen Sie Unterlagen bei der regionalen Service- und Verkaufsorganisation:

Genève, Neuchâtel, Valais, Vaud:
«ARDA» G. Strahm
GENÈVE, Chevillarde 21
Telephon (022) 36 17 20

Bern, Basel, Freiburg, Solothurn:
von May & Cie.
BERN, Amthausgasse 6
Telephon (031) 2 87 01

Übrige Kantone d. Zentral- u. Ostschweiz:
«VAMOR» Vassalli + Moresi
ZÜRICH, Niederdorfstrasse 47
Telephon (051) 32 30 42

CROIZET
BONAPARTE

Hotel-Sekretär-/Sekretärinnenkurse
Spezialausbildung in allen für den mod. Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufm. und betriebswirtschaftl. Fächern, einschliesslich Fremdsprachen. Individueller, raschförd. Unterricht. Diplome. Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch
Fachschule Dr. Gademann ZÜRICH
Gessnerallee 32, Telephon (051) 251416.

Kaufe
Restaurant
auch Café oder Tea-Room, in Zürich, vorzugsweise Altstadt, Kreis I oder angrenzende Stadtkreise. Rendite ohne Bedeutung. Einfaches, evtl. baufälliges, preislich günstiges Objekt bevorzugt. Offerten unter Chiffre KR 2233 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen: diverses
Hotel-Mobiliar
wie Einzel-Möbel, Rundspruchanlage, Kassenschrank klein, Vorhänge, Teppiche, Wäsche, Küchenartikel, Maschinen wie Staubsauger, Glas, Kristall, wie diverse andere Gebrauchsartikel, Silberplatten, Kupferwaren, Menage, Kannen, etc.
Offerten unter Chiffre H. M. 2216 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Das moderne Automatenprogramm für Sie

Henkel jederzeit: Sauberkeit!

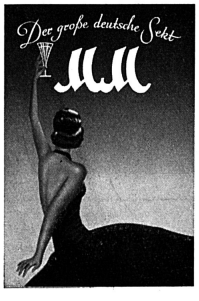
ONDI, das perfekte Allein-Waschmittel für alle Waschmaschinen und Automaten bringt Ihnen Vereinfachung und Rationalisierung. Allein, ohne Zusätze, blendend sauber bei maximaler Schonung der Gewebe, wäscht

ondi

Henkel modernisiert das Waschen und Reinigen im Grossbetrieb. Unverbindlich arbeiten wir für Sie ein individuelles, modernes Waschprogramm aus. Bitte berichten Sie uns. 2

Henkel & Cie. AG, Pratteln BL, Grossverbrauch, Telephon (061) 81 63 31

Matheus Müller



Generalvertrieb:
A. RUTISHAUSER & CO. AG.
Scherzingen (TG) - St. Moritz

les fromages

*

le Sorbet au citron

*

les friandises d'Aix en Provence

Maître Thuilier, der vor Jahren schon einmal im Hotel Euler in Basel ein unvergessen gebliebenes gastronomisches Schauspiel gab, gebührt aufrichtiger Dank dafür, dass er von neuem seine Kochkunst für kurze Zeit auf Schweizer Boden vordemonstriert. Er tut es eigentlich in uneigennütziger Weise, denn wenn er wieder nach Les Beaux zurückkehrt, werden die Schweizer Chefs des « Du Théâtre » in der Lage sein, diese Spezialitäten nach Originalrezept weiterzuführen — für sie und die Gäste ein grosser Gewinn. Dank sei auch dem Besitzer des Restaurant «Du Théâtre», Hans Reiss, für seine Initiative, dem gastronomisch interessierten Bern eine so einmalige Gelegenheit zu bieten, mit der unverfälschten Gastronomie, die aus dem, was uns die Natur schenkt, das Maximum für unseren Gaumen hervorzuholen versteht, Bekanntschaft schliessen zu dürfen. Nicht vergessen sei Herr Diehl-Rietmann, der durch seinen Rat am Zustandekommen dieser provenzalischen Woche still im Hintergrunde mitgewirkt hat.

In Leysin hält die touristische Expansion an

Aus dem soeben erschienenen Geschäftsbericht der Gesellschaft Leysintours S. A. pour le financement et l'exploitation d'entreprises touristiques de Leysin ist der als aussergewöhnlich zu bezeichnende weitere Aufstieg zu erkennen, den Leysin zu verzeichnen hatte. Er äusserte sich u. a. in einer Zunahme der Gesamtübernachtungen in Hotels und Pensionen während den zwölf Monaten Mai 1960 bis April 1961 um 50,52 Prozent und der Logiernächte der Auslandgäste in solchen Etablissements um 52,87 % gegenüber dem Vorjahr.

Einen ganz neuen Aspekt hat der Platz nicht nur durch die Betriebseröffnung einer Vorbereitungsschule für amerikanische Universitäten (Leysin American School), sondern ausserdem durch das «Internationale Institut für Hotelausbildung», eine Neuschöpfung der SET — Gesellschaft für touristische Entwicklungstätigkeit AG., erhalten, wo erstmals auf breiterer Basis Zöglinge aus Entwicklungsländern im Rahmen der bilateralen technischen Zusammenarbeit der Schweiz eine Schulung nach modernen Gesichtspunkten erhalten, wie sie für untere Personalkategorien des Hotelgewerbes bestimmt und geeignet ist.

Als Träger der touristischen Entwicklung von Leysin hielt Leysintours mit der Expansion des Platzes Schritt. Durch erhebliche Ausdehnung ihres eigenen und gepachteten Besitzes an Beherbergungs- und Verpflegungsstätten ist die Gesellschaft zum grössten Hotelunternehmen der Schweiz und einem der bedeutendsten Europas geworden. 1960/1961 konnte sie ihre Bilanzsumme von 2,1 auf 4,1 Mio Franken steigern, das heisst so gut wie verdoppeln. Der Bruttobetriebsertrag stieg von rund 196 000 auf 357 000 Franken, der Betriebsüberschuss von rund 35 000 auf 51 000 Franken, was die Ausschüttung einer unveränderten Dividende von 5 % ermöglicht.

Leysintours gedenkt das Aktienkapital von 0,9 auf 1,5 Mio Franken zu erhöhen und die neuen Aktien von Fr. 100.— und Fr. 1000.— mit denselben Vergünstigungen auszustatten, die bereits den bisherigen zugute kamen.

Les Grands Hôtels de Leysin S. A.

La Société des Grands Hôtels de Leysin S.A. a tenu son assemblée générale annuelle des actionnaires samedi 21 octobre à Lausanne, sous la présidence de Monsieur Ed. Petitpierre, colonel divisionnaire.

Le rapport du conseil d'administration souligne l'évolution manifestée dans le tourisme cette dernière décennie ainsi que le développement considérable du mouvement touristique à Leysin dû à la nouvelle orientation de la station, ainsi qu'à la politique suivie par ses dirigeants. Il fait ressortir les décisions les plus importantes prises par le conseil, soit :

a) la location des trois grands hôtels à la société « Leysintours S.A. » qui les exploita parallèlement à ses propres établissements,

b) la vente de quelques immeubles et terrains, ce qui a permis le développement de la construction de chalets privés,

c) le développement du service des eaux et l'achat d'une nouvelle source à la commune d'Ormont-dessous pour assurer un ravitaillement en eau qui tienne compte de l'extension de la station,

d) la modernisation et l'amélioration des immeubles.

La question de la vente du service des eaux à la commune de Leysin a fait l'objet de pourparlers, lesquels n'ont pas abouti. Le produit du service des eaux, déduction faite des frais d'exploitation, atteint la somme de 120 825 fr. contre 29 000 fr. en 1953. L'excédent des recettes a progressé de 27 % à 77,7 % durant les 8 dernières années.

Les comptes d'exploitation de la société bouclent très favorablement, ils laissent apparaître, après des amortissements de 131 000 fr., un bénéfice net de 108 939 fr. Le conseil d'administration propose le versement de 5447 fr. au fond de réserve légal ainsi que le paiement d'un dividende de 6 % aux actions privilégiées A et B. Celles-ci toucheront pour la première fois un dividende, lequel absorbera une somme de 105 000 fr.

Un actionnaire ayant critiqué la politique et les décisions du conseil d'administration, le président puis M. F. Tissot, administrateur délégué, exposèrent les raisons de leur politique que les résultats obtenus depuis 5 ans justifient déjà pleinement. A l'unanimité moins une voix les actionnaires approuvent la gestion et donnent décharge aux organes de la société.

Ein Dienstjubiläum im Zentralbüro SHV

Unser Abwart im Zentralbüro, Herr August Buser, kann am 1. November 1961 auf drei Jahrzehnte treuer Dienste im SHV zurückblicken. Der gegen sein siebzigstes Altersjahr rückende übt seine Arbeit noch immer mit unermüdlichem Eifer und treuer Pflichterfüllung aus, obschon kleinere Unfälle seine körperliche Beweglichkeit etwas behindern. Wie ein guter Soldat — und das war der Gefreite Buser auch — lässt er sich aber durch kleinere Übel nicht unterkriegen. Selbst ärztliche Ratschläge schlägt er in den Wind, wenn er sieht, dass Arbeit vorliegt, die ohne sein Eingreifen liegen bleiben oder nicht so ausgeführt würde, wie er es gewohnt ist.

Herr Buser ist nämlich die verkörperte Exaktheit. Auf ihn war und ist absoluter Verlass. Kaum hat man einen Wunsch geäussert oder einen Auftrag gegeben, so macht er sich an die Arbeit. Er ist nicht nur Abwart, sondern auch Hauszimmermann und Hausschlosser. Unzählige Reparaturen, die anderorts Handwerkern übertragen worden wären, versteht er sachgemäss auszuführen, und dadurch ersparte er dem Verein viele Auslagen. Seine handwerkliche Geschicklichkeit ist ihm angeboren. Herr Buser hatte aber auch in vielen technischen Dingen praktische Erfahrung aus der Zeit, da er noch Werkmeister in einem grossen Textilunternehmen war, eine Stelle, die er wegen Betriebseinstellung während der grossen Krise verlor. Aber seine Zuverlässigkeit und Tüchtigkeit nahm er mit an seinen neuen Arbeitsplatz ins Zentralbüro SHV.

Mit berechtigter Sorge sieht man hier dem Tag entgegen, da er sich in den Ruhestand zurückziehen wird. Wer wird dann dafür sorgen, dass jede Abteilung am Morgen pünktlich die Post auf dem Arbeitstisch vorfindet, dass an kalten Tagen die Büros geheizt sind, dass der Versand des Hotelführers speditiv erfolgt, die oft dutzendweise anfallenden Clichés durch die Vervielfältigungsmaschine gelassen werden? Und wer sieht für vieles andere zum Rechten, das ein geordneter Bürobetrieb erheischt? Man pflegt zu sagen, kein Mensch sei unersetzlich. Aber unser Buser, der für alle da war, wird es sein. Wir werden keinen zweiten Buser finden, der sich mit so beispielloser Hin-

gabe bis an die Grenze seiner Kräfte für seinen Arbeitgeber einsetzen wird. Die Zeiten einer solchen Dienstauffassung sind leider vorbei. Um so mehr besteht Grund, ihm für seine stete Dienstbereitschaft, für das reiche Mass an gutem Willen, mit dem er alle ihm übertragenen Aufgaben erfüllt hat, zu danken. Dank gebührt auch seiner Gattin, die ihn jahrelang bei den Putzarbeiten unterstützt hat und ihm stets eine treue Lebensgefährtin war. Wir wünschen Herrn Buser noch viele Jahre guter Gesundheit und hoffen, dass er uns wenigstens noch geraume Zeit die Treue hält.

Chronique genevoise

Un nouvel hôtel va se construire aux Pâquis

Une société immobilière va prochainement entreprendre la construction, dans le quartier des Pâquis, non loin de la gare de Cornavin, d'un immeuble de cinq étages sur rez-de-chaussée, qui abritera un hôtel de quatre-vingts chambres, toutes meublées d'un grand lit double et pourvues d'une salle de bain particulière. Il s'agit donc d'un établissement d'une capacité de cent-soixante personnes, qui sera édifié sur une parcelle située au No. 26 de la rue de Berne, occupée actuellement par de vieilles bâtisses.

Cet hôtel possèdera des salons, un bar et une salle à manger, pour le service des petits-déjeuners, mais pas de restaurant. Les locaux de service – cuisine, buanderie, lingerie, etc. – seront logés dans les sous-sols. Les plans ont été conçus par deux architectes de Genève, MM. Hermès et Galeotto, qui viennent de solliciter l'autorisation de construire du département cantonal des travaux publics.

On pense que la durée des travaux sera d'une année et demie à deux ans. Au rez-de-chaussée, quatre ou cinq arcades seront réservées à des commerçants. L'immeuble sera traité dans un style moderne, mais avec une façade tout de même assez sobre. V.

On va créer un hôtel à Anières

Anières est une commune située sur la rive gauche du lac, non loin de la frontière française de Haute-Savoie. En bordure de la route de Hermance, qui traverse le village d'Anières, pour se diriger vers Genève, se trouve un petit immeuble, abritant jusqu'il y a peu un restaurant à son rez-de-chaussée et plusieurs appartements aux étages. Fort bien situé, avec une place de parking du côté de la route, une terrasse et un jardin vers le lac, ce bâtiment va être transformé en un hôtel garni, qui ne fera pas de restauration, mais seulement le service des petits-déjeuners.

Les plans ont été mis au point par deux architectes de Genève, MM. Mathys et Preti, qui ont récemment sollicité une autorisation de construire du département cantonal des travaux publics. Cet hôtel abritera une vingtaine de chambres, toutes avec une salle de bain particulière. Les travaux commenceront prochainement. On pense qu'ils dureront une année, en raison de la difficulté qu'il y a a se procurer de la main d'œuvre du bâtiment. V.

Des trams lucernois pour Genève

Par suite du constant accroissement tant de la population que de la ville et de sa banlieue, les transports en

Einfach
Klein
Schnell
Sicher

Grosse Auswahl

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

Neue Kassen ab
Fr. 880.-

Zur Geldkontrolle
Anker Kassen

Zürich 4

Tellstrasse 31
Telefon 25 21 44

Altershalber zu verkaufen:
Einzig dastehendes, seit Jahrzehnten bestehendes feines

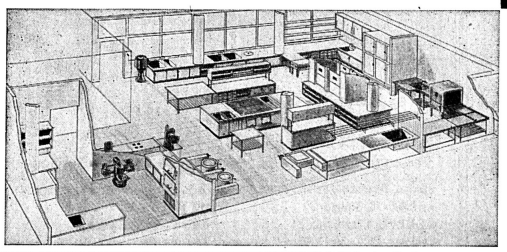
Versandgeschäft der Hotel- und Restaurationsbranche

(keine Bestecke) mit Tausenden von regulären Kunden in der ganzen Schweiz und zahlreichen im Auslande. Es besteht die Möglichkeit, mit geringen Mitteln den Umsatz zu verdoppeln und den Betrieb anderswo weiterzuführen. Nötiges Kapital ca. Fr. 200 000.–. Anfragen unter Chiffre V G 1955 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grossküchen-Planung und -Einrichtungen

Erfahrene Küchenspezialisten verfassen für Sie nach gründlichem Studium Ihres Betriebes in Zusammenarbeit mit Architekten kostenlos Grundrisspläne und Perspektiven.

Dank unserer grossen Erfahrung sind wir auch in der Lage, die zweckmässigsten Küchenmaschinen und -apparate auf den Weltmärkten für Sie auszusuchen.



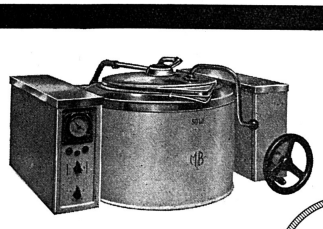
Rohr-Röthelin + Co

Bern, Neuengass-Passage 3
Telephon (031) 9 14 55

Zürich, Torgasse 3
Telephon (051) 24 28 59

Verlangen Sie unverbindlichen Besuch, Prospekte oder Offerte

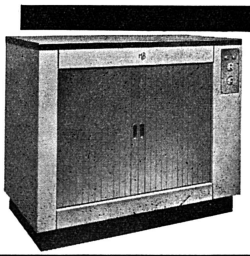
Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, Genf und Martigny



MLB-Elektro-Kippkessel und Elektro-Bratpfannen auf Wandkonsolen oder auf Bodenständern montiert. Bratpfannen mit runden oder rechteckigen Bratflächen.

MLB-Speise- und Tellerwärmer alleinstehend oder für Einbau in allen Grössen mit Thermostaten.

MLB



Unser Fabrikationsprogramm:

Für Grossküchen:	Für Metzgereien:
Elektrischer Kipp-Kochkessel	Kipp-Kochkessel
Kipp-Bratpfannen	Fleischkäse-Backofen
Wärme-Schränke	Für Landwirtschaft:
Gross-Rechauds	Futterkocher
Bains-Marie	Bauern-Brotbackofen

Max Bertschinger & Co.
Lenzburg Telefon (064) 8 27 12

commun genevois – C.G.T.E. – ont besoin d'un nombre toujours plus grand de véhicules. C'est ainsi que la Ville de Lucerne, qui remplace ses trams par des trolleybus, va fournir une dizaine de motrices, encore en parfait état, à la C.G.T.E., qui va pouvoir intensifier la fréquence de ses services sur les deux lignes de trams lui restant encore, les autres étant toutes desservies par des trolleybus et des autobus. Depuis le début de l'été, l'une de ces motrices circule déjà sur la ligne dite de Ceinture, où elle donne satisfaction.

La C.G.T.E. envisage de commander, à l'industrie suisse, une vingtaine de trolleybus à grande capacité (135 passagers) et dotés d'une articulation en leur milieu, ce qui donne plus de souplesse et permet de mieux s'intégrer dans le trafic. Des offres ont, en outre, été demandées à l'étranger notamment en France, en Grande-Bretagne et en Suède, pour la fourniture de dix trolleybus neufs, de capacité moyenne, dont Genève a le plus urgent besoin. Car, de nouveaux quartiers surgissent un peu partout ce qui n'empêche pas la pénurie de logements de rester sévère et la capacité des transports en commun doit être rapidement augmentée. V.

Création d'une «zone bleue» pour le stationnement à durée limitée

Le département de justice et police vient de créer une «zone bleue» pour le stationnement à durée limitée. Il y a longtemps que, dans certains milieux, on réclamait la création d'un tel périmètre, plutôt que de multiplier les parcomètres le long de certains trottoirs taillés en dents de scie.

Cette zone comprend, en gros, tout le centre de la ville basse, côté rive gauche, à l'exception toutefois du quartier des banques, où les parcomètres sont les plus nombreux. Bien entendu, comme jusqu'ici, aucun stationnement, sauf celui des véhicules de livraison, n'est autorisé dans les Rues-Basses et dans la rue du Rhône, qui sont celles où le trafic est le plus dense.

Ces dispositions sont valables pour les jours ouvrables, de 7 heures, avec une tolérance entre midi et 2 heures, où le contrôle est suspendu. On a renoncé aux disques de carton, à fixer contre le pare-brise des voitures, comme cela se fait en France, car on estime qu'il s'agit d'une formalité superflue. Le périmètre de la «zone bleue» est délimité par toute une série de panneaux portant l'indication «Zone de stationnement à durée limitée». L'avenir dira si cette innovation rend plus aisé le stationnement à Genève. Il est en tout cas utile d'en faire l'essai. V.

Un nouveau petit théâtre

Il y a quelques mois, après quatorze ans d'existence, le Théâtre de Poche, salle d'une centaine de places, que M. F. Perret-Gentil et sa fille, Mme Fabienne Faby, animaient, à la Grand-Rue, a dû fermer ses portes, parce que l'immeuble où il se trouvait doit tomber sous la pioche des démolisseurs.

La Ville de Genève n'a pas voulu laisser mourir ce petit théâtre, qui avait sa place dans la vie genevoise et son public de fidèles. L'autorité municipale décida donc de faire construire, à ses frais, à une cinquantaine de mètres, dans un immeuble dont elle est propriétaire, à la rue du Cheval-Blanc, un nouveau petit théâtre, qui ne comportera qu'une dizaine de sièges supplémentaires, conservant ainsi à la salle son caractère d'intimité, mais avec une scène plus vaste et mieux équipée.

Cet établissement, qui a pris pour nom «Nouveau Théâtre de Poche», ouvrira ses portes en février prochain. Mais ,ses animateurs n'en seront plus M. F. Perret-Gentil et Mme Fabienne Faby. En effet, tous deux ont décidé de passer la main et le nouveau directeur sera M. Richard Vachoux, qui, jusqu'ici, animait le Théâtre Poétique.

C'est dire que cette petite salle ne saurait être en de meilleures mains et que de beaux jours l'attendent, dans son cadre et son décor renouvelés. V.

Le dernier acte des Fêtes de Genève

Bravant les intempéries, les Fêtes de Genève se sont déroulées, les 21 et 13 août dernier, avec un somptueux corso fleuri et un feu d'artifice éclatant. Pour la préparation et le déroulement de ces festivités estivales, les intérêts de Genève peuvent compter, année après année, sur le dévouement, parfaitement désintéressé, de plusieurs centaines de collaborateurs.

Il est de tradition que, l'automne venu, le comité des Fêtes de Genève, convie tous ces gens autour d'une plantureuse choucroûte garnie, arrosée de vins du terroir. C'est l'occasion aussi de dresser le bilan de ces jours de liesse et d'annoncer, d'ores et déjà, que l'on récidivera l'année suivante.

Cette soirée vient de se dérouler, dans une excellente ambiance, au restaurant du Palais des Expositions, où quelque cinq cent cinquante convives s'étaient assemblés, pour faire honneur à ce repas dont l'ordonnance avait été surveillée par M. Michel Barambon, «qartier-maître» des Intérêts de Genève.

Au dessert, M. Eric Sandoz, président de l'Association des Intérêts de Genève, et M. Jérôme-Jean Gini, président des Fêtes de Genève, remercièrent les uns etl es autres, annoncèrent que les recettes s'étaient élevées à 525000 francs – et qu'il y aura certainement un peti bénéfice. Le montant des taxes versées au droit des pauvres s'est élevé à 52000 francs.

Ainsi donc, une fois encore, les Fêtes de Genève n'auront pas besoin de toucher au capital de garantie, qui avait été souscrit par la Ville et l'Etat de Genève. En conclusion, les Fêtes de Genève ont été une réussite complète et constitué, une fois de plus, un moyen de propagande efficace pour faire connaître Genève toujours davantage. V.

Passage d'agents de syndicats d'initiative yougoslaves

Sous la conduite de M. Marijan Kozuh, président de l'agence de tourisme Kompas, une trentaine d'agents des syndicats d'initiative des régions de Maribor et de Ptuj, en Yougoslavie, se déplaçant en autocar, ont accompli un circuit en notre pays, afin de se familiariser avec les méthodes touristiques helvétiques. Ils ont passé une nuit à genève et en ont profité pour découvrir la ville.

Par la Riviéra vaudoise, ils ont ensuite gagné la station de Leysin, où le tourisme social est en plein essor, et, par la vallée du Rhône et le Valais, ont pris la direction de l'Italie, pour rentrer chez eux. Sans doute vont-ils tirer de ce voyage d'utiles enseignements dont profitera le tourisme yougoslave, duquel il n'est pas exagéré de dire qu'il n'est vraiment né que depuis la fin de la dernière guerre. V.

Aus der Hotellerie

Hotel-Neubau in Glattbrugg-Zürich

Der in Zürich herrschende Hotelmangel ist nicht nur in der Schweiz, sondern auch im Ausland bekannt. Der Verkehrsverein begrüsst daher jedes Projekt für Hotelbauten. Als neuestes Projekt sei das Hotel AIRPORT in Glattbrugg-Zürich genannt, mit dessen Bau Anfang 1962 begonnen wird. Der vorgesehene fünfgeschossige Hoteltrakt mit angegliedertem Restaurant umfasst 28 Zweizimmer, 16 Einerzimmer und 3 Luxus-Appartements mit eigenen Dachgärten. Alle Hotelzimmer sind mit Privatbad und WC, Anschlüssen für Telephon, Radio, UKW und Fernsehen versehen.

Als Bauherrschaft zeichnen das Planungsbüro Kappeler & Wegmüller, Glattbrugg. Das moderne Sichtbeton-Bauwerk wurde von den Architekten Gersbach & Breit, Zürich, konzipiert. Mieterin ist die neugegründete Hotel Airport AG in Glattbrugg.

50 Jahre Glockenhof Zürich

Vergangenen Sonntag fand im Vereinshaus des CVJM, das dem Hotel Glockenhof angeschlossen ist, eine eindrucksvolle Feier aus Anlass des 50-jährigen Bestehens des Hotels Glockenhof statt. 1911 war dieses Hotel, das seit 1937 der bewährten Leitung von Herrn Direktor Hans Weissenberger, ehemaliges Mitglied unseres Zentralvorstandes, untersteht, eröffnet worden. Herr Weissenberger selbst kann in diesem Jahre auf seine 50jährige Tätigkeit im Hotelfach zurückblicken.

An der musikalisch gediegen umrahmten Feier, an der zahlreiche Teilnehmer aus den Kreisen des Vereins Christlicher junger Männer und der evangelisch-reformierten Kirche teilnahmen, wurde die Bedeutung des Jubiläums von zahlreichen Rednern – wir nennen u. a. den Präsidenten des Verwaltungsrates der Genossenschaft zum Glockenhaus, Herr J. Reutter, alt Bankdirektor W. Pfister, Mitglied des Verwaltungsausschusses, Regierungsrat Rudolf Meier, Pfarrer Nüesch – gebührend gewürdigt.

Wir werden auf den schönen Anlass, bei dem auch die langjährigen Angestellten geehrt wurden, in einer spätern Nummer ausführlicher zurückkommen.

Personalfeiern

Personalfeier in den Hotels Hirschen und Adler, Brunnen

(Einges.) Vor kurzem durften wir Angestellten der Hotels Hirschen und Adler einen selten schönen Abend erleben. Die Hoteliers-Familie, Herr und Frau Robert Achermann-Sidler, hatten uns Angestellte in den schön dekorierten Räumen des Hotel Adler zu einem gediegenen und gemütlichen Fest eingeladen. Mit einem schmackhaften Essen wurde das Fest eröffnet. Die einzelnen Gänge waren von den heimeligen Weisen der speziell für diesen Abend engagierten Musikkapelle begleitet.

Nach dem Essen – das Barometer der guten Laune und der fröhlichen Stimmung hatte bereits einen gewaltigen Sprung nach oben getan – sprach unser beliebter Chef und Hotelier Robert Achermann mit gewählten, aber von Herzen kommenden Worten zu uns Angestellten. Seine loyale Einstellung, sein Verständnis für unsere Arbeit fanden ihren Niederschlag in der Ansprache. Anschliessend nahm Herr Robert Achermann die Ehrung seiner langjährigen, treuen Angestellten vor. Vor allem Frau Anklin mit ihren 15 Dienstjahren, die Seele des Geschäftes, durfte die besten Glückwünsche und den uneingeschränkten Dank entgegennehmen. Dank und Anerkennung fanden auch der junge, tüchtige Küchenchef Brand sowie sein Mitarbeiter und vorzüglicher Koch Tomassini. Diesen treuen Angestellten überreichte der Patron ein Diplom und ein Geschenk in Form einer prachtvollen Uhr. Spontan verliehen im Verlaufe des gemütlichen Abends die Angestellten ihr-

Auskunftsdienst

«The Master Books / International Hotel Guide»

Von der A. I. H. werden wir darauf aufmerksam gemacht, dass eine Firma unter der Bezeichnung «The Master Books» in Barcelona kürzlich ein Zirkular an Hotels in Europa, Nordafrika und dem Nahen Orient versandte, mit der Einladung, ihre Etablissements in einen demnächst erscheinenden «International Hotel Guide» eintragen zu lassen. Auf Wunsch der A. I. H. machen wir namentlich deren Mitglieder darauf aufmerksam, dass die Bezeichnung «International Hotel Guide» für den offiziellen, von ihr herausgegebenen internationalen Hotelführer geschützt ist, so dass ihr gegen jede missbräuchliche Verwendung dieser Bezeichnung für irgendeinen anderen Hotelführer das Klagerecht zusteht. Die A. I. H. erachtet es als inopportun, in eine Eintragung in dem durch «The Master Books» herausgegebenen Hotelführer einzuwilligen. Das Comité Exécutif der A. I. H. wird hierüber noch Beschluss fassen.

Avis

«The Master books», International Hotel Guide

L'Association internationale de l'hôtellerie nous informe qu'une maison de Barcelone qui se dénomme «The Master books» vient d'adresser récemment une circulaire à de nombreux hôtels d'Europe, d'Afrique du nord et du Proche-Orient pour les inviter à faire figurer le nom de leur établissement dans un «International Hotel Guide» à paraître prochainement.

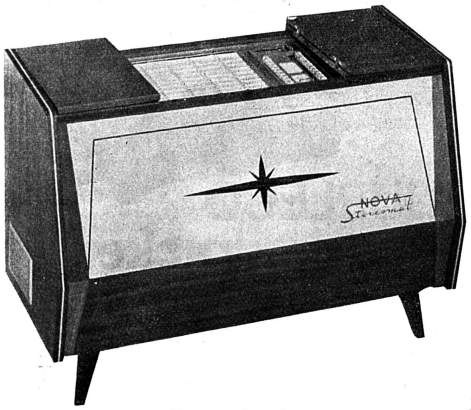
Nous rappelons à nos membres que la désignation «International Hotel Guide» est réservée au guide qui paraît sous l'égide de l'Association internationale pour l'hôtellerie, que ce nom est protégé et que tout abus de ce genre peut faire l'objet de poursuites pénales.

L'AIH estime qu'il est inopportun d'accepter de se faire inscrire dans le guide que The Master books a l'intention de publier. Le comité exécutif de l'AIH décidera sous peu s'il intentera une action légale pour empêcher l'utilisation du nom du guide de l'AIH.

Enfin un Juke-Box pour les établissements dont le style n'accepte pas les formes et couleurs d'un gramophone ordinaire

ROCK-OLA

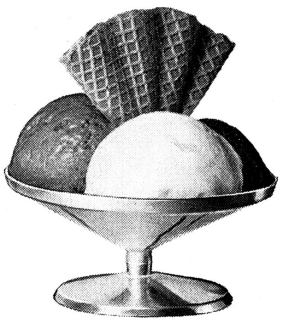
Modèle 1434 T. M. Stereomat
100 sélections



Vente et location

W. WYSS & CIE.
LAUSANNE, 18

La Grangette, téléphone (021) 32 52 88



Graziella

Ihre Eisspezialität für das ganze Jahr – zartschmelzend, vollmundig, herrlich in Aroma und Geschmack!

Schnell und einfach zubereitet (nur mit Wasser anrühren), kristallisiert nicht!

SMG Schweiz. Milch-Gesellschaft AG., Hochdorf/LU

Die Glace, die kühlt, ohne zu kälten

BON

für Graziella-Muster und das Rezept-Büchlein

Name: .....

genaue Adresse: .....

.....

H

Ihre eiserne Reserve

bei «Maschinenstreik» und Stossbetrieb:
MELITTA-Kaffeefilter

Prospekte durch Melitta AG — Zürich 9/48 — Telefon 051/54 88 54

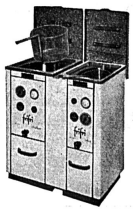
LUCUL

Bouillons und Suppen

für höchste Ansprüche

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52

fri-fri Die Qualitäts-Friteuse



Wir fabrizieren für Sie die Friteuse die Sie wünschen. Heute mehr als 60 Konstruktionsmöglichkeiten. — SEV-geprüft.

ARO S.A. LA NEUVEVILLE

Telephon (038) 79091/92

Vorteilhafte Mietbedingungen. — Auf Wunsch Zahlungserleichterungen. — Referenzen zur Verfügung. — Verlangen Sie Offerte oder unverbindliche Vorführung.

rer Anerkennung für das Patron-Ehepaar Ausdruck und überreichten ihm ein herrliches Blumenarrangement, damit seinen Dank besonders auch Frau Achermann für ihren stetigen hilfreichen Einsatz bekundend.

Über Mitternacht hinaus dauerte das Fest, das uns allen eine schöne Erinnerung bleiben wird.

Angestellten-Feier im Hotel Beatus Merligen / Thunersee

Eine grosse Überraschung erfuhren die Angestellten des Hotel Beatus Merligen am 16. Oktober 1961 als sie von der Direktion, Herrn und Frau P. Joss-Balmer, zu einem Nachtessen im exklusiven Speisesaal eingeladen wurden.

Um 20.30 Uhr trafen sich die Angestellten im festlich geschmückten Saal, der von Frau Direktor Joss selbst, nebst ihrer vielen Arbeit mit viel Liebe und Sorgfalt vorbereitet war. Mit strahlendem Gesicht nahmen alle ihre Plätze ein und freuten sich auf das Festbankett.

Herr Direktor Joss eröffnete die Feier mit einem Rückblick auf die vergangene Saison und lobte und bedankte sich für die allgemein gute Zusammenarbeit, die in einem Erstklassbetrieb erforderlich ist. Anschliessend orientierte uns Herr Joss über das Entstehen des Hotels Beatus. Um in dieser kurzen Zeit das hervorzubringen, was heute dasteht, kann man sich kaum einen Begriff machen, wieviel Arbeit und Organisation es gebraucht hat. Auch hier sei Herrn und Frau Joss ein Kompliment gemacht.

Ein Kompliment und Dank gebührt aber auch dem Besitzer, Herrn und Frau Frey, Wangen (Kleider Frey), denn nicht zuletzt wurde an das Personal gedacht. Das beweisen die neuen Unterkünfte mit fliessendem Kalt- und Warmwasser und Dusche in jeder Etage.

Im Namen der Angestellten dankte Concierge Cadalbert für das Dargebotene. Es ist bestimmt erwähnens- und schätzenswert, dass gerade in der heutigen Hast und Nervenbelastung noch für solche familiäre Hotelfeiern Zeit gefunden wird. Der Schreiber ist überzeugt, dass jeder, als er so en famille sass, an sein Heim dachte, denn es gibt wenige Berufsgruppen, die sich so an das Zuhause hängen, wie das gastgewerbliche Personal. Um so mehr wird eine solche Geste geschätzt. Es kommt nicht darauf an, «was man gibt, sondern wie man's gibt». Als kleine Anerkennung wurde Frau Joss ein Rosenbouquet überreicht.

Anschliessend kamen auch die Tanzlustigen auf ihre Rechnung, und bis lange nach Mitternacht herrschte frohe Stimmung. Die Angestellten-Feier im Hotel Beatus wird allen in guter Erinnerung bleiben. Ca.

Nicht wichtig – aber interessant

Curry – das Gewürz für Feinschmecker

Eine köstliche Gewürzmischung, Curry, auch Currypulver genannt, findet auch in unserer Küche mehr und mehr Eingang.

Die meisterhaft komponierte Gewürzmischung verdanken wir den Indern, die sie schon seit Jahrhunderten verwenden; ohne Curry wäre die indische Reistafel nicht denkbar. Lange Zeit wurde die Zusammensetzung der nach verschiedenen Rezepten hergestellten Mischung geheimgehalten. Heute aber hat dieses Gewürz in vielen Ländern Anklang gefunden.

Auch wir sollten diese gelungene Komposition aus Ingwer, Pfeffer, Nelken, Kardamom, Koriander, Kurkuma, Muskat, Paprika und Zimt öfter zum Würzen verwenden.

Für den Curryreis wird das Gewürz am Schluss dem körnig gekochten Reis zugefügt. Auch die Sauce kann nach Geschmack mit Curry gewürzt werden. Eine kräftige Fleischbrühe vermag viel zum pikanten Geschmack eines mit Curry gewürzten Gerichtes beizutragen. Auch zu Fisch-, Fleisch- oder Geflügelspeisen kann Curry als Würze verwendet werden.

Die Beimischung von Kurkuma-Wurzel gibt Curry eine gelblichgrüne Verfärbung. Da Kurkuma lichtempfindlich ist, hebt man die Gewürzmischung zur Vermeidung von Verfärbungen in gutschliessenden Dosen oder braunen Flaschen oder Röhrchen auf.

Kaffee aus der Retorte

Auch das wird es vielleicht bald geben. Wissenschafter des Stanford Research Institute haben einem Ausschuss des amerikanischen Senates mitgeteilt, dass innerhalb weniger Jahre die Voraussetzungen für die synthetische Herstellung von Kaffee und Tee geschaffen werden könnte. Der US-Senatsausschuss muss jetzt darüber beraten, welche Auswirkungen die Produktion von «künstlichem Kaffee» auf die Aussenpolitik hätte.

Für viele südamerikanische Staaten, vor allem Brasilien, Kolumbien, Guatemala, Costa Rica und Haiti, würde eine solche Erfindung eine wirtschaftliche Katastrophe bedeuten.

Um die Ströme des Meeres

Auch die Ströme des Meeres sollen beeinflusst werden, um mehr Nahrung zu verschaffen. Ozeanographen erforschen gegenwärtig die Tiefseeströmungen im Indischen Ozean, durch die Plankton und andere Nahrung für Fische emporgetragen werden. Diesen Tiefseeströmungen verdanken bestimmte Meeresgebiete ihren Fischreichtum.

Der australische Wissenschafter Dr. George Humphry ist überzeugt, dass es gegen Ende unseres Jahrhunderts technisch möglich sein wird, die Tiefseeströmungen so zu beeinflussen, dass sie Küstengebiete berühren. Dort können dann grosse Fischindustrien errichtet werden.

Chinesische Gewürze

Mit Pfeffer und Salz, Paprika und Lorbeerblatt und allen andern bekannten Küchengewürzen begnügen sich die chinesischen Köche nicht. Sie rechnen es nicht nur als Delikatesse, Fleisch bis zu einer «Faulfrist» von drei bis vier Wochen in der Erde zu vergraben, um es dann wohlgewürzt zu verzehren, sondern sie schätzen es vor allem auch, über 500 (!) echt chinesische Gewürze aus Würmern, Asseln, Reptilien und Insekten herzustellen.

Auch im modernen China wird heute geradezu noch ein Gewürzkult betrieben. In Peking behaupteten chinesische Köche, die Japaner blickten neidisch auf die chinesischen Gewürzgeheimnisse, weil sie bisher zum Beispiel nicht dahintergekommen seien, wie «Tschim-Tum» aus kleingehackten Regenwürmern hergestellt wird.

«Tschim-Tum» variiert im Geschmack zwischen Pfeffer und Paprika und wird mit verschiedenen ausgesuchten Insektensorten zu einem schmackhaften Pulver gemischt. Zusammen mit Reis wird der chinesische Pferdefleischgulasch mit «Tam-Tam» serviert, was nicht etwa Lärm oder Krach bedeutet, sondern eine in Steingutöpfen aufbewahrte crèmeartige Wanzenwürze ist.

Chinesische Köche müssen «Tam-Tam» teuer bezahlen, weil die Wanzenfänger und Hersteller dieser Gewürzpaste – aber auch die Wanzen selber – seltener geworden sind.

Faulsaft aus ausgequetschten Fleischstücken, die einige Tage in der Erde gelegen haben, ist von allen chinesischen Feinschmeckern ebenso begehrt wie zermahlene Kellerasseln und Insekten, die den Gerichten zugesetzt werden. La Tsching-hu, Spezialitätenkoch in Peking, ist der Meinung: «Kriechtiere und Insekten würzen an besten.» F. R.

Vermischtes

Wetterfeste Vinylteppiche

Neue Absatzmöglichkeiten erschliesst ein Bodenbelag aus Vinylfasern, der unter der Bezeichnung U.S. Royal Vinyl Carpet in den Vereinigten Staaten demnächst auf den Markt kommt. Er bildet gewissermassen ein Bindeglied zwischen hartem und weichem Bodenbelag und weist nach Angabe der Herstellerin den bemerkenswerten Vorzug auf, dass er nicht nur für Innenräume, sondern auch unter freiem Himmel benutzt werden kann; denn das Material ist wetterfest, wird von Motten und andern tierischen Schädlingen nicht angegriffen, schimmelt nicht und ist flammfest. Infolge einer verstärkten Unterlage aus Nylongewebe konnte die Dehn- und Reissfestigkeit beträchtlich gesteigert werden. Die Oberfläche bilden elastische Stapelfasern, die angenehm zu begehen sind. Sie werden in neuen sonnenfesten Farben und mit einer Oberflächenausrüstung in sieben Farben 137 cm breit geliefert. Dazu ist ein unter dem Einfluss von Wärme haftendes Band und ein besonderes elektronisches Verschweissgerät («Weld-O-Seam») erhältlich, auch geeignete Kleber, um jede gewünschte Breite nahtlos herzustellen. Jeder Rolle wird eine genaue Anweisung für das Verlegen beigegeben. EB

Automatenrestaurant an der Autobahn

Die sogenannte Autobahn-Raststätte Baden-Baden-Süd, die sich gegenwärtig im Bau befindet, soll eine der modernsten Autobahn-Raststätten werden. Das Neue an dieser Raststäte ist vor allem, dass neben einer herkömmlichen Gaststätte mit Bedienung auch eine Automaten-Gaststätte eingerichtet wird. Der eingeschossige Bau mit einer grossen Terrasse wird zwei Aufenthaltsräume, einen zur Bedienung und einen zur Selbstbedienung erhalten. Eine Automatenwand soll neben einem reichhaltigen kalten Buffet auch mindestens vier fertige Gerichte bereithalten.

Wodka contra Whisky

Aus Kreisen der New Yorker Barhalter verlautet, dass Wodka-Drinks in Amerika immer populärer werden. Im Jahre 1960 wurden bereits 900 000 Kisten Wodka verbraucht, und man nimmt an, dass es nicht so lange dauern wird, bis Wodka den Whisky verdrängt und auch den Gin zurückgedrängt haben werde. Die Amerikaner sollen den Wodka besonders bevorzugen, weil er keinen Mundgeruch hinterlasse. zn

CAISSE HOTELA

Décès de Mademoiselle M. Jacot

La Direction et le personnel de la Caisse HOTELA viennent d'avoir le grand chagrin d'apprendre le décès de Mademoiselle Madeleine Jacot, survenu après une longue maladie supportée avec beaucoup de vaillance et de piété. Mademoiselle Jacot a été occupée au service de comptabilité depuis 1948 et s'est toujours acquittée de ses fonctions avec zèle, ponctualité, et une grande conscience professionnelle. Ce fut au surplus une aimable collègue, particulièrement compatissante aux difficultés d'autrui. Tous ceux qui eurent le privilège de la bien connaître lui conserveront un fidèle souvenir.

Nous présentons nos condoléances à sa famille et à Madame Duvanel, avec laquelle elle a vécu de nombreuses années. C. P.

Veranstaltungen

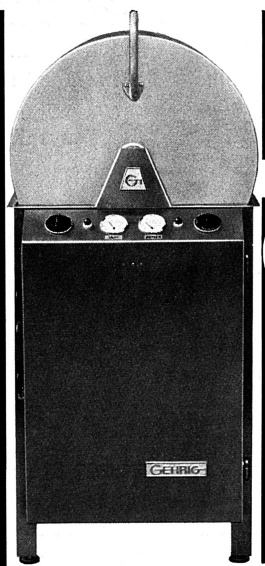
Internationale Messe für Nahrungsmittel und Weine Dijon, 31. Oktober bis 12. November

Eines der wichtigsten Ereignisse für das Gastgewerbe, für den Lebensmittel- und den Weinhandel, ist die nun schon zur Tradition gewordene Herbstmesse von Dijon, wo alle Neuerungen für Küche und Keller gezeigt werden, und wo jeder Fachmann wertvolle Anregungen beziehen kann. Diese Veranstaltung hat sich nicht nur im französischen, sondern im ganzen europäischen Ernährungswesen einen entscheidenden Platz zu sichern vermocht. Der wachsende Erfolg dieser Messe hat es auch mit sich gebracht, dass der Rahmen der Ausstellung von Jahr zu Jahr erweitert wurde. Die diesjährige, 32. «Foire gastronomique» wird eine Ausstellungsfläche von 85 000 m² aufweisen, wovon 30 000 m² gedeckt sind.

Das Interesse an dieser französischen und internationalen Schau der Feinschmeckerei ist ausserordentlich rege. Von weit her drängen sich Firmen herbei, und dieses Jahr findet man erstmals sogar Aussteller aus Griechenland, Rumänien und Portugal. Es wird demnach auch erwartet, dass die Zahl der Besucher alle früheren Rekorde brechen wird. Aus allen Ländern des Gemeinsamen Marktes, sodann aus der Schweiz, Österreich, England, Spanien und andern sehr stark auf Fremdenverkehr eingestellten Ländern haben sich bereits zahlreiche Gruppen von Besuchern und Käufern angemeldet. All diese Anmeldungen lassen vermuten, dass die letztjährige Zahl der Messebesucher von annähernd 350 000 dieses Mal erheblich überschritten wird.

Ausser den Gebieten der Koch-, Back- und Bratkunst werden alle erdenklichen Nahrungs- und Genussmittel sowie deren Konservierung und Verpackung zur Darstellung gelangen. Eines der Hauptanziehungspunkte der Ausstellung bilden jeweils die kulinarischen Meisterwerke, die jeden Tag von Chefs der örtlichen Gastronomie gezeigt werden. Schliesslich bietet die Weinmesse eine Übersicht über alle französischen Weine, die durch 120 Firmen vertreten sind. Zudem sind alle berühmten Weinsorten der Welt anwesend. Wie letztes Jahr werden auch die Bierbrauer wieder stark vertreten sein.

Ganz besondere Aufmerksamkeit kommt den Problemen des Handels mit Früchten und Gemüse zu. Ausser einer reichen Dokumentation über diese Fragen wird eine besondere Studientagung dem Handel mit leicht verderblichen Nahrungsmitteln gewidmet sein.



Salon des arts ménagers, stand 51

G1 la machine suisse à laver la vaisselle et à rincer les verres aux formes élégantes. – Elle ne tient que peu de place, mais son rendement n'en est pas moins considérable! Dosage des produits de lavage automatique et très économique! Séchage brillant! – Nous vous conseillerons volontiers!

GEHRIG
F. GEHRIG & Co., Fabrique de machines et d'appareils électriques
BALLWIL/LU
Téléphone 041.891403

Champagne
TAITTINGER

La plus belle création française 1960

La Cuvée des Comtes de Champagne est présentée dans la reproduction très fidèle de la plus ancienne forme connue de bouteille champenoise utilisée au XVIII siècle

Agence Bâle
Alphonse Fischer
Première Distillerie par Actions Bâle
Tél. (061) 34 30 43 et 34 30 44
Privé (061) 34 14 95

Agence Lausanne
Aux
Planteurs Réunis S. A.
Téléphone (021) 23 99 22–24

Junge, freundliche
Serviertochter
sucht Jahresstelle in gutgehendem Speiserestaurant in Basel. Offerten unter Chiffre N 56865 Q an Publicitas AG, Basel.

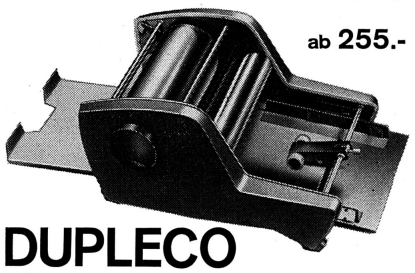
Bett-Couch

3teilig
Ottomane, naturhell
mit Fussbrett und verstellbarem Kopfteil, dazu Federkernmatratze mit gutem Bezug (10 Jahre Garantie auf der Einlage) u. dem Schoner
pauschal
Fr. 155.-
möbel madörin
LIESTAL
Telephon (061) 84 33 02
Verlangen Sie unsere reichhaltigen Prospekte über komplette Hotel-Einrichtungen.
Frankolieferung in der ganzen Schweiz
10% Anzahlung genügt

Küchenmöbel und Küchengeräte

schnell gereinigt
mit dem entfettenden Reinigungspulver
Sap
Tausende profitieren seit 1931 von den Vorteilen von SAP. Tun Sie es auch!
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11

Grosse Leistung —kleiner Preis



ab 255.-

DUPLECO der Umdrucker von Format

Handlich und einfach in der Bedienung. Sie erhalten vom kopierfähigen Original grosse wie kleine Auflagen, auch mehrfarbig, in einem Arbeitsgang auf Papier oder Halbkarton. ● Nur Fr. 255.- kostet der DUPLECO HOBBY, ein zweckmässiger Apparat inkl. Staubkappe und Anleitung. ● DUPLECO S-10 für hohe Ansprüche, automatische Befeuchtung, automatische Papierzuführung, punktgenau druckend, 120 Abzüge pro Minute, kostet nur Fr. 650.-. ● Auch Modelle mit elektrischem Antrieb lieferbar. ● Ein Vergleich lohnt sich. Unverbindliche Auskunft oder Vorführung durch

ROBERT GUBLER A.G. BÜROMASCHINEN
Müllerstrasse 44
Zürich 4
Tel. (051) 23 46 64

WIELAND Veltliner WIELAND
WIELAND SÖHNE AG, WEINHANDLUNG, THUSIS

Zu mieten gesucht
Café, Tea-Room oder Berghaus
mit Sommer- und Wintersaison in alpinem Kurort der deutschsprachigen Schweiz. Angebote unter Chiffre P 115-503 DE an Publicitas Lausanne.

Pacht evtl. Direktion
gesucht
für mittleres Haus, Zwei-Saison- oder Jahresgeschäft.
Offerten unter Chiffre PD 2215 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Les Cordons-bleus de France im Flughafenrestaurant Kloten

Mit Einkehr der ruhigeren Jahreszeit im Flugbetrieb unternimmt Flughafenrestaurateur W. Glinz jeweilen eine gastronomische Aktion, um für diese flauere Zeit den Gästen etwas Besonderes und Einmaliges zu bieten. So werden in den kommenden Wochen, ab 26. Oktober, 6 berühmte Köchinnen Frankreichs nacheinander ihre Cordons-bleus-Spezialitäten für die Gäste zubereiten und diese persönlich begrüssen. Es sind dies «La mère Blanc», «La Tante Alice», «Mme Le Coz», «Yvonne de Chatillon», «Janine de Cancale», «Mme Baratero».

Es gibt Cordons-bleus und «Cordons-bleus». Was aber diese Meisterköchinnen, wenn sie das Zepter in der Küche führen, hervorzaubern werden – das muss etwas Aussergewöhnliches sein!

Die Verjüngung eines 150jährigen Kunstwerkes

Unsere Grosseltern und Urgrosseltern liebten das «Panorama», jene kunstvolle Nachbildung von Rundblicken aller Art, von dramatischen Geschehnissen religiösen Hintergrundes bis zu berühmten Landschaften. Im Park des Schlosses Schadau am Thunersee ist kürzlich eines jener altväterischen Rundgemälde zu neuen Ehren gekommen, nämlich das nach seinem Schöpfer Marquand Wocher benannte 10 Meter hohe «Wocher-Panorama». Es entstand zu Beginn des 19. Jahrhunderts als liebevolle Darstellung der Stadt Thun, wie sie sich vom Dache eines Altstadthauses berühmten zeitgenössischen Reisenden wie Goethe und Kleist dargeboten haben muss. Ein vom Stadtarchitekten entworfenes eigenes Rundgebäude wurde für dieses Lebenswerk eines alten Kleinmeisters geschaffen und harmonisch in den Schlosspark eingefügt. Im Schloss Schadau selbst ist eine permanente Ausstellung schweizerischer Kleinmeister eröffnet worden. Die drei historischen Schlösser von Thun, Spiez und Oberhofen sind ebenfalls der Öffentlichkeit zugänglich.

Am Eidgenössischen Armbrustschützenfest, das kürzlich in Oberengstringen bei Zürich ausgetragen wurde, beteiligten sich 19 000 Schützen. Tausende von Schweizern üben sich noch heute in der Handhabung der historischen Waffe Wilhelm Tells und messen sich regelmässig in nationalen Wettkämpfen.

Les fastes gastronomiques d'un président recevant un empereur

Pendant trois jours, à Paris, l'empereur Mohammed Reza et l'impératrice Farah Diba, qui occupent le trône d'Iran, viennent d'être les hôtes officiels de la République française. A cette occasion, la gastronomie a été tout particulièrement à l'honneur.

Le premier jour, dans le salon Murat du palais de l'Elysée, le président et Mme Charles de Gaulle ont donné un déjeuner intime de trente-neuf couverts. Le menu avait été composé de la manière suivante : Suprême de turbot Nantua ; Filet de charolais, sauce Périgueux, bouquetière de légumes, salade ; Crêpes Bourdaloue. Les vins d'accompagnement furent un Riesling 1955, un Château Mouton Rothschild et un champagne Taittinger 1949. Il y avait également des jus de fruit.

Le soir, en la salle des fêtes de l'Elysée, le chef de l'Etat et son épouse ont offert un dîner de cent-quatre-vingt-dix-huit convives. La table était recouverte d'une nappe brodée d'étoiles d'or, de trente corbeilles d'œillets et de quatorze candélabres d'argent supportant des bougies allumées. Durant tout le repas, l'orchestre symphonique de la Garde républicaine a joué de la musique de Vivaldi et de Couperin.

Le lendemain, le ministre d'Etat chargé des affaires culturelles et Mme André Malraux donnaient un déjeuner de cent-six couverts dans les salons du Grand-Trianon, à Versailles. Il s'est agi d'un homard glacé, d'une selle de veau Orloff, d'une salade mimosa, de fromages et d'ananas givré.

Le soir, dans les salons du quai d'Orsay, dîner de quatre-vingts-quatre couverts, offert par le ministre des affaires étrangères et Mme Maurice Couve de Murville. Les tables avaient été fleuries d'orchidées et de roses. Voici le menu : Consommé chancelière ; Bar braisé impériale ; Poulet de Bresse châtelaine ; Foie des Landes au raisin, Cœur de laitue, Parfait aux amandines.

Les vins d'escorte furent un Meursault 1958, un Château Laffite 1947 et un Pommery 1952.

Le troisième jour, déjeuner de cinquante-trois couverts, par petites tables, en l'hôtel de Lauzun, donné par M. Paul Minot, président du conseil municipal de la ville de Paris. Le service était assuré par des valets vêtus de l'habit bleu à la française, avec culotte rouge et bas blancs. Au menu, Homard Jussieu ; Pintadeau rôti châtelaine ; Corbeille de foie gras Lucullus, salade Evelyne ; plateau de fromages, Ananas Lauzun feuilleté. A la carte des vins, un Gewürztraminer grande réserve 1959, un Château Haut-Brion 1953, un Chambertin 1949 et un Moët & Chandon rosé 1955.

Enfin, le dernier repas officiel fut un dîner de quatre-vingt-six couverts, offert par les souverains, en l'honneur du président de la République et de Mme Charles de Gaulle, en la salle des fêtes du quai d'Orsay. Le menu, composé de plats iraniens et français, était le suivant : Perles de la mer Caspienne (il s'agit d'un caviar blanc, à gros grains, qui ne peut être servi qu'en présence du Chah) ; Tchelow Fesudjian (riz soufflé aux perdreaux, très épicé) ; Selle d'agneau, bouquetière de légumes, fromages ; glace Appelie, le tout arrosé de champagne Ruinart rosé 1953. V.

Pour la Toussaint

Michel Simon et la mort . . .

Que voilà, n'est-il pas vrai, un singulier rapprochement. Car, Michel Simon, avec sa belle stature, sa voix chaude, n'est-il pas, plutôt, l'image même de la vie? Certes, et pourtant les propos que je vais vous conter sont de la bouche de ce grand artiste. Et le message qu'il nous donne mérite d'être médité, par chacun de nous.

C'était en janvier 1954, au Théâtre Mogador, à Paris, où la Radio française avait organisé un grand gala de variétés. Lorsque ce fut son tour d'occuper la scène, Michel Simon demanda à son vaste auditoire d'oublier que l'on était dans une salle de spectacles et d'imaginer, pour quelques instants, que l'on se trouvait ailleurs, entre amis. Et, avec cette simplicité, avec cette bonhomie, qui font son charme, il se mit à raconter une étonnante histoire, celle d'une expérience qu'il avait vécue, en 1944, alors que gravement malade – il souffrait d'un empoisonnement général du sang – il était alité depuis plusieurs mois, dans son appartement parisien.

Son père était mort en août de cette année-là, mais l'artiste était si faible que l'on attendit le mois d'octobre pour lui annoncer la triste nouvelle. Michel Simon, qui pourtant allait mieux eut beaucoup de peine à accepter la dure réalité et, dans son sommeil, forcément un peu agité, il vit apparaître, très distinctement, son père. Et alors, le fils dit à l'auteur de ses jours: «Montre-moi que tu n'es pas mort ,que tu es bien là et que tu vis!» A son réveil, il apprit, par sa secrétaire, qui s'était trouvée tout au fond de l'appartement, dans l'aile opposée de la maison, qu'une mésange charbonnière, oiseau fort peu sociable comme on sait, était entrée dans la chambre du malade, durant le sommeil et le songe de celui-ci. Michel Simon fit mettre l'oiseau en cage et se rappela que, alors âgé de cinq ans, malade également, il avait reçu, de son père, un oiseau destiné à le distraire.

Quelques jours passèrent et, dans son sommeil, l'artiste demanda au défunt de manifester, à nouveau, sa présence. Et, une fois encore, une mésange charbonnière entra dans la chambre du malade, en empruntant le même chemin que la fois précédente. Elle se posa sur le dossier d'une chaise et l'artiste fut tiré de son assoupissement par les coups de bec répétés que le gracieux oiseau donnait contre le bois. S'enhardissant, la mésange prit son vol et vint se poser sur le doigt que Michel Simon lui tendait comme perchoir Et, gentiment, elle accepta de pénétrer, elle aussi, dans la cage qu'on lui tendait, porte ouverte.

L'artiste se fit alors apporter un appareil photographique et, à plusieurs reprises, fixa l'oiseau sur la pellicule sensible, pour se bien persuader qu'il n'avait pas été l'objet d'une hallucination passagère. Car, tout comme Thomas, l'apôtre incrédule, Michel Simon voulait pleinement s'assurer de la réalité matérielle qu'il avait constatée. Et, terminant son récit, qui avait été écouté dans un silence absolu, avec une attention soutenue, le grand artiste affirma bien haut: «Je ne crois plus à la mort, et je voudrais faire partager cette conviction, cette certitude, à vous amis, qui êtes ici!»

Proclamée par un artiste, cette vérité n'est-elle pas émouvante, ô combien? **V.**

†

TODESANZEIGE

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Herr

Adolf Hohl

Hotel Krone, Rorschach

am 24. Oktober im Alter von 51 Jahren an den Folgen eines tragischen Geschehens verschieden ist.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

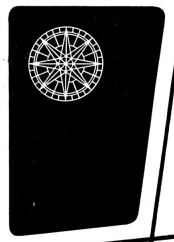
Letzte Meldung
Tragischer Tod

Hotelier bezahlte Vermittlungsversuch mit dem Leben

Der Rorschacher Hotelier Adolf Hohl erlag einem schweren Schädelbruch, den er sich zugezogen hatte, als er kürzlich bei einer Schlägerei unter Ausländern vor seinem Hotel Krone in Rorschach vermitteln wollte. Der Hotelier, der mit dem ganzen Streit nichts zu tun hatte, wollte die Streitenden lediglich trennen. Dabei erhielt er von einem Italiener mit einer Flasche einen so schweren Schlag über den Kopf, dass er bewusstlos zusammensank. Er musste ins Krankenhaus von Rorschach gebracht werden, wo er nun an den Folgen des erlittenen Schädelbruchs gestorben ist. Wir werden in der nächsten Nummer der Hotel-Revue näher auf den Lebenslauf des Verstorbenen eingehen.

Vermählung

Sceben erfahren wir, dass Herr Ivo Huhn, Hotel Beau-Rivage, Lugano-Paradiso, mit Fräulein Jule Diening am 8. November den Bund der Ehe eingehen wird. Wir gratulieren herzlich!



Wo immer Sie uns nötig haben, sei es im Inland, sei es im Ausland, überall stehen wir mit unserm weitverzweigten Vertreterstab wie auch mit unsern erfahrenen Schadendienst-Fachleuten zu Ihrer Verfügung.

Winterthur Unfall

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Verein.

32. GASTRONOMISCHE MESSE
für Nahrungsmittel und Weine

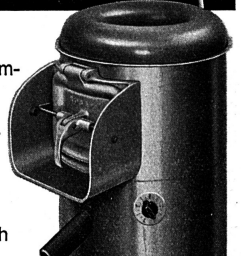
DIJON
FRANKREICH

vom 31. Oktober bis 12. November 1961

DIE GROSSE WOCHE DER ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT
VOM 6. BIS 10. NOVEMBER 1961

Auskünfte: FRANZÖSISCHE HANDELSKAMMER für die Schweiz, rue du Rhône 6, Genf, und seine Delegationen in Lausanne, Basel und Zürich. Services Commerciaux de l'Ambassade de France in Bern und Zürich.

Hobart Sparschäler



mit Carborundumbelag.

Chromstahlmaschine mit Zeitschalter

Es lohnt sich für Sie eine unverbindliche Vorführung zu verlangen

J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH
Stockerstrasse 45 Tel. 051/27 80 99
VERKAUF + SERVICE
Basel 061/34 88 10 Locarno 093/74 379
St. Gallen 071/22 70 75 Lausanne 021/24 49 49

4 Vorteile sprechen für unsere **Tische und Stühle**

- Lieferbar **ab Lager** oder sehr kurzfristig
- **5 Jahre Garantie**
- Tische in jeder **Grösse** und **Ausführung** mit und ohne Kunststoffbelag
- Unschlagbar in **Preis, Qualität** und **Auswahl**

Verlangen Sie **Musterstühle, Prospekte** oder unverbindlichen **Vertreterbesuch.**

Stets willkommen in unserer **Ausstellung.**

Keusch & Sohn, Tischfabrik
Boswil AG. Tel. (057) 7 42 84

z. B. nur Fr. 26.—

PONTRESINA

Familienhotel

mit 200 Betten, in einzigartiger, aussichtsreicher und ruhiger Lage **zu verkaufen.**

Interessenten melden sich unter Chiffre PF 2226 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zimmermädchen
sucht Stelle

für die Wintersaison in grösseren Betrieb. Französischkenntnisse. Offerten unter Chiffre SM 2120 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bar-Duo

(evtl. Trio) **ist vom 26. 12. 61 bis 15. 1. 62 noch frei.** Beste Saisonreferenzen. R. Spring Belles-Roches 5, **Lausanne.** Tel. (021) 24 60 32, zwischen 12.30 und 13.30 Uhr.

Junge Barmaid

Schweizerin, mit Englisch-, Italienisch-, Französisch-Sprachkenntnissen, gute Berufskenntnisse vorhanden, **sucht Stelle** in gute Hotel-Bar auf 1. November 1961 (evtl. auch Saisonstelle). Offerten unter Chiffre YB 2122 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Two English Girls, qualified in

Domestic science and Hotel cookery

would like position in Holiday Chalet, at a ski-resort. 1st class references can be given. Mrs. F. M. Scott, Darrington Hall, **Pontefract,** Yorkshire (England).

Junge **Dame,** 25jährig, Gastwirtstochter aus gutem Hause, **sucht zur Wintersaison Stelle als**

Buffetdame

im Raum St. Moritz. Ausser Deutsch, Ital. sprechend. Ausf. Angebote unter MG 85871 über Carl Gabler Werbegesellschaft mbH, Karlsplatz 13, **München 2** (Deutschland).

Ich suche eine Stelle als

Köchin

neben Chef in der Westschweiz in Hotelbetrieb. Off. unter Chiffre KN 2260 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle ab 1. Dezember als

Köchin

in Spezialitäten-Restaurant in der Westschweiz. Genf wird bevorzugt. Offerten sind zu richten an Elisabeth Hasen, Hotel Eden, **Brissago** TI.

Servierertin

mit Praxis, Alter 19 Jahre, **sucht Saisonstelle.** Angebote an Christine Weiss, **Wien I.** Judengasse 11/11, Austria.

Junger

Commis-Patissier

(Konditor)

sucht Stellung zum Weiterlernen. Wenn möglich Wintersportort. Anschrift: Wolfgang Berndl, **Mittenwald**/Obb., Dekan Karlplatz 25.

Jüngerer

Patissier-Koch

(entremetskundig) **sucht Stelle für Wintersaison evtl. auch Jahresstelle.** Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre PK 2264 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jungkoch

sucht Stelle in grösserem Betrieb. Offerten an Hansueli Schläpfer, Café-Restaurant Pfund, **St. Gallen.** Tel. 22 60 14.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Schlüssel-Anhänger
elegant, solid, lackschonend, unverwüstlich, voluminös, mit Zimmer-No. und Hotel Inschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Restaurant – Bar «Schifflände», Zürich 1

ist per Januar 1962
neu zu verpachten.

Nur fachlich und finanziell ausgewiesene Bewerber belieben sich zu melden.

Hans Buol, Le Vieux Manoir, **Murten-Meyriez.**

Nous cherchons
un locataire, eventuellement gérant, pour le

café-restaurant

du Grand Signal à Montana-Vermala. Immeuble neuf complètement agencé et équipé. Situation unique. Conviendrait tout particulièrement pour chef de cuisine. Pas de reprise. Demander détails et conditions au Télécabine du Grand Signal S. A. à **Montana-Vermala** VS.

Zu vermieten
auf 1. April 1962 in Olten frisch renoviertes

Restaurant

(60 Personen fassend)

an tüchtiges, seriöses und initiatives Wirte-Ehepaar. Schöne Mietwohnung im Hause.

Interessenten melden sich unter Chiffre 23786 an Publicitas AG., Olten.

Ehepaar (Küchenchef mit fachtüchtiger und sprachenkundiger Frau) **sucht mittleres**

Hotel

(evtl. mit Speiserestaurant)

zu kaufen

Offerten unter Chiffre EH 2227 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Im Zentrum von Zürich aus Gesundheitsrücksichten **per sofort zu verkaufen gutgehendes**

Speise-restaurant

sehr gut eingerichtet, Umsatz ca. 430000 Fr. jährlich. Preis 150000 Fr. Mietvertrag kann auf 10 Jahre abgeschlossen werden. Es kommt nur ein Mieter (Ehepaar) in Frage, der selbst Küchenchef ist. Kapitalnachweis notwendig, ohne denselben Offerte unnütz.

Offerten erbeten unter Chiffre A 19913 Z an Publicitas **Zürich.**

Zu pachten evtl. kaufen gesucht im Kanton Bern oder Solothurn

Landgasthof

oder Speiserestaurant von Restaurateur (Koch) mit Wirtefähigkeitsausweis. Offerten unter Chiffre LG 2263 an die Hotel-Revue, Basel 2.

19jähriger Deutscher, fünf Jahre im Fach, Hotelfachschule absolviert, z. Zt. noch als **Geschäftsführer-Praktikant** in Firstclass-Betrieb in Deutschland tätig, **sucht zum 1. 12. 1961 in der Westschweiz**

geeigneten Posten

in nur Erstklasshaus, um die franz. Sprache zu erlernen, evtl. auch als **Commis de rang.**

Zuschriften an Werner Schubert (Kranzler), **Frankfurt/Main** (Deutschland).

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School
(Mixkurse) auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. Referenzen aus dem In- und Ausland.

L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, **Zürich 6,** Tel. 26 87 68.

Wir offerieren Ihnen

Tischnelken
Sommerblumen

zu den niedrigsten Tagespreisen. Sendungen ab Fr. 30.— franko.

Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88

Abzugeben per sofort oder nach Übereinkunft in Zentrum Locarno sehr gut eingeführtes

Restaurant

bestgeeignet als «Channe Valaisanne» (wäre die einzige im Tessin). Es kommen nur seriöse, branchenkundige Personen in Frage. Für detaillierte Auskünfte schreiben an Chiffre 1714 Lagrafica Publicità, **Locarno.**

Hotel mit Touristenlager T. C. S. Camping

wird umständehalber an sehr schöner Lage in den Waadtländer Alpen, an internationaler Durchgangsstrasse, in der Nähe von bekanntem Sommer- u. Winterkurort **verkauft.**
Platz im Hotel für ca. 40 bis 50 Personen, im Touristenlager (Extragebäude) ca. 30 Personen. Kompl. Inventar mit z.T. neuer Einrichtung. Jahresumsatz ca. Fr. 150000 bis 180000. Grosse Haus- u. Grundfläche mit Umgelände usw. Sehr interessantes Geschäft für tüchtige Geschäftsleute. Anfr. unter Chiffre ZK 9315 an Mosse-Annoncen, **Zürich 23.**

Mit nur **5 Rp.**

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interess. illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an

Drogerie Schaerer,
St. Jakobstraße 39,
Zürich 4/26, genügt.

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

---

von **a** bis **z** aus einem Haus

Beratung
Denken Sie an einen Umbau oder haben Sie Neubaupläne? Lassen Sie sich von uns beraten. Wir senden Ihnen keine Vertreter, sondern erfahrene Fachleute.

Planung
Pläne für Neueinrichtungen oder Renovationen werden in unserem Innenarchitektur-Bureau für Sie individuell ausgearbeitet.

Finanzierung
Zahlungsfristen bis zu 5 Monaten gelten bei uns immer noch als Barzahlung ohne Zinszuschlag. Auf Wunsch bieten wir Ihnen soziale, angenehme Teilzahlungsmöglichkeiten auf eine Zeitspanne bis zu 4 Jahren.

Fabrikation
Dank eigenen, modernen Werkstätten (Möbelfabrik, Spritzerei, Tapezier-Atelier, Matratzenfabrik und Vorhang-Atelier) können wir Ihren Wünschen und Ansprüchen vollumfänglich Rechnung tragen und Sie vorteilhafter bedienen.

Inneneinrichtung oder Renovation
komplette Café-, Restaurant- und Hotel-Einrichtungen werden durch uns in der ganzen Schweiz erstellt. Dank eigenem, grossen Lastwagenpark liefern wir prompt franco Domizil.

das Vertrauenshaus für das Gastgewerbe

möbel madörin
Liestal/Augst Telefon 84 33 02 / 81 26 11

Junge Hotelangestellte mit 3jähriger Lehre und Auslandserfahrung, perfekt in Deutsch u. Engl., etwas Französisch sprechend,

sucht Stelle als

Saal- oder Serviertochter

Franz. Schweiz bevorzugt. Zuschriften erbeten an Irmgard Hielscher, Baumweg 9, **Frankfurt/Main** (Deutschl.).

Schweizerin, 21 Jahre alt, **sucht** Stelle als

Köchin

in gutes Restaurant oder Hotel. Auch Ausland. Gute Referenzen sind vorhanden. Off. erbeten an Myrta Burkhart, Gaswerkstr. 3, **Weinfelden** TG.

Tochter, 23jährig, Deutsche, **sucht für Wintersaison Stelle** als

Zimmermädchen

in Hotelbetrieb, vorzugsweise Kanton Graubünden, zurzeit in Basel tätig. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten erbeten an Chiffre 2150, Mosse-Annoncen, **Basel 1.**

I. Zimmermädchen

Deutsch, Franz., Ital. sprechend, sehr gute Zeugnisse und

Zimmermädchen

gute Ref., **suchen Stellen für Wintersaison.** Offerten an C.M., postlagernd, **Brunnen.**

Cuisinière

Junge, gelernte Köchin **sucht auf 15. Nov. Stelle im Welschland.** Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an Chiffre T 45684 Lz Publicitas **Luzern.**

Aide-portier ou garçon de maison

jeune italien, depuis 4 ans en Suisse, **cherche place** en Suisse française pour la saison d'hiver. Ecrire à. R. Sarno, Hôtel Suisse, **Magadino,** (Tessin).

Italiener, 25jährig, perfekt Schweizerdeutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, **sucht Stelle** als

Allein-Portier

in Passantenhotel. Offerten erbeten an Sergio Badessi bei Aldo Tranini, 16, rue de l'Eclair, **La Chaux-de-Fonds.**

Personne, 31 ans, sachant l'anglais, **désire place comme**

aide-gouvernante

Ecrire sous chiffre AG 2182 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Versierter

Allein- od. Etagenportier

(Schweizer), sprachenkundig **sucht Wintersaisonstelle** in mittleres Hotel. Offerten unter Chiffre AE 2175 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

Deutscher (32), 18 Monate im gleichen Hause tätig, **möchte sich zum 15. Dez. verändern.** Auch als

Chef de partie

Sehr gute Zeugnisse. Bevorzugt mittl. Hotel im Kanton Basel oder Zürich, jedoch nicht Bedingung. Es kommen nur seriöse Off. in Frage. Angebote unter Chiffre FC 2237 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stelle im Service

sucht Konditormeister-Patissier, 26jährig, 1 Jahr Hotelfachschule, Praxis im Hotelbüro u. Empfang. Engl. u. Franz. (Auslandserfahrung). Bitte Angebote unter Chiffre SS 2194 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Demi-chef de rang

deutscher Staatsangehöriger, mit franz. u. engl. Sprachkenntnissen **sucht Saison- oder Jahresstelle.** Angebote sind erbeten unter Chiffre DR 2254 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges **Ehepaar,** er 28, Holländer, sie 23, Schweizerin, **sucht Stellen in Wintersaison** als

Concierge, Logentournant oder Telephonist und Sekretärin

Mehrjährige Praxis in besten Schweizer Hotels. Sprachen: Deutsch, Franz., Engl., Holl. und Ital. Off. unter Chiffre CO 2171 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sommelier-Chanteur

avec guitarre, 35 ans, italien, parlant français, allemand, anglais, capacité garantie, **s'offre** pour bar, evtl. chef de service dans petit restaurant caractéristique. Ecrire sous chiffre S 36586 à Publicitas **Lugano.**

---

2 Kolleginnen, 21 bzw. 27 Jahre alt

Saaltöchter

suchen Wintersaisonstellen. Bevorzugen St. Moritz.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre KS 2265 an die Hotel-Revue, Basel 2.

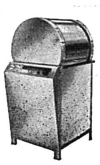
Jeune suissesse, ayant dipl. d'école de commerce, sachant l'allemand et le français, avec connaissances de l'anglais et de l'italien, ainsi que de l'expérience comme secrétaire-téléphoniste, **cherche place** comme

secrétaire

(caisse, journal ou réception) pour le 15 evtl. 1er novembre dans hôtel de 1er rang. Offres sous chiffre JS 2252 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Die preisgünstigste Geschirrwaschmaschine in allen Grössen von Hildebrand.
26 verschiedene MEIKO-Modelle.
Preis ab Fr. 3140.—

ED. HILDEBRAND ING.
Apparatebau
Zürich 8 Seefeldstr. 45 Tel. (051) 34 88 66



Älterer, routinierter

Etagen-Portier

mit sehr guten Zeugnissen, **sucht Wintersaisonstelle** in kleinerem Hotel (evtl. auch Jahresstelle). Offerten erbeten unter Chiffre F 36460 Publicitas **Lugano.**

Junge, seriöse

Saaltochter

(Schweizerin) fliessend Englisch, Ital. u. Franz. sprechend, mit Spanischkenntnissen, **sucht Stelle** auf 1. Dez. evtl. später. Offerten sind zu richten unter Chiffre JS 2245 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter

fach- und sprachenkundig, **sucht Stelle** in Wintersaison. Off. unter Chiffre SE 2228 an die Hotel-Revue, Basel 2.

---

2 junge Mädchen (Schweizerinnen) **suchen Stellen** als

Zimmermädchen

im gleichen Hotel für Wintersaison nach **Arosa.** Offerten unter Chiffre ZM 2250 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fräulein, gesetzten Alters, Auslandsaufenthalt, als

Etagen-Gouvernante

tätig, **sucht Jahresstelle** evtl. **Ferienablösung** für 6 Wochen **oder in Lingerie.** Zeugnisabschriften zu Diensten. Off. unter Chiffre EG 2262 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zuverlässige

Serviertochter

gesetzten Alters, angenehme Erscheinung, Ausländerin, sehr sprachenkundig,

sucht Stellung

in gutgehendem Speiserestaurant, Hotel-Stübli oder als

Stütze des Patrons

Offerten unter Chiffre ZS 2136 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zimmermädchen

(Österreicherin), **sucht gute Stelle in Wintersaison.** Off. unter Chiffre ZM 2231 an die Hotel-Revue, Basel 2.

21jähriger **Deutscher** mit abgeschlossener 3jähriger Lehre und 3 Jahren Auslandpraxis **sucht Stelle** als

Chef de rang

für die kommende Wintersaison. Beherrsche die engl., franz. u. ital. Sprache und besitze erstkl. Hotelzeugnisse aus der Schweiz, England u. Deutschl. Offerten unter Chiffre DR 2165 an die Hotel-Revue, Basel 2.

22jährige Deutsche **sucht Stelle** in St. Moritz für Mitte Dezember als

Anfangs-Gouvernante

Buffetfräulein

in Hotel, Restaurant oder Kaffee oder

I. Kaffeefräulein

Eilofferten erbeten an Annemarie Benkler, **Rastatt** (Baden, Deutschland) Hildastrasse 15.

---

4 Sprachen sprechende

Saal-Restaurationstochter

sucht Stelle in St. Moritz für Wintersaison. Offerten unter Chiffre R 36528 an Publicitas **Lugano.**

Zimmermädchen

deutsche Staatsangehörige, mit franz. u. engl. Sprachkenntnissen **sucht Saison- oder Jahresstelle.** Angebote sind erbeten unter Chiffre ZM 2253 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Vertrauensstelle sucht seriöser, lediger, 28jähriger, versierter

Patissier

der nach längerer Tätigkeit in grossen Hotels und Konditorei aus den USA zurückgekehrt ist. Gute Referenzen stehen zur Verfügung. Off. unter Chiffre VP 2174 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei Freundinnen (Schweizerinnen) **suchen Stellen** als

Saal- oder Buffettöchter

für Wintersaison 1961/62. Wir beherrschen das Französische und wenig Englisch. Off. bitte unter Chiffre ZF 2179 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Allein- od. Partiekoch

mit guten Referenzen sucht Stelle auf Mitte Nov. oder Anfang Dez. Wintersaison bevorzugt. A. Trutmann, Hotel Seehof, **Küssnacht** a.R. Telephon (041) 81 10 12.

Jeune dame cherche place comme

serveuse

pour saison d'hiver dans bon restaurant ou carnotzet, éventuellement **aide barmaid.**

Français, allemand, anglais, italien. Bonnes références et très capable. Zermatt ou Verbier de préférence.

Faire offres sous chiffre JS 2139 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Concierge

Halbschweizer (Italienisch, Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch, Schwyzerdütsch), **sucht für Winter geeigneten Posten** (auch als Nachtconcierge). Frei ab 1. November 1961. Mitglied: «Gold. Schlüssel». Offerten an Guido Locatelli, Concierge, Via San Vicenzo 1, **Milano.**

Réceptionistin-

Anfängerin (19jährig) **sucht Stelle** in Wintersportort. Kenntnisse in Engl., Ital., Franz., Maschinenschreiben, Steno. 1 Jahr Handelsschule, 2 Jahre Handelsakademie. Off. an Inge Bayer, Museumstr. 5, **Innsbruck.**

Zwei Schwestern (Deutsche) **suchen** für die kommende Wintersaison 1961/62 Stelle als

Saaltochter und Zimmermädchen

Offerten an Brunhilde Busam, Berghotel Todtnauerhütte, **Feldberg**/Schwarzwald, (Deutschland).

Suche

Aushilfsstelle

vom 15. Nov. bis 1. Febr. in Café oder Speiserestaurant. Ich bin 20jährig und in allen Sparten des Hotelfachs durchgearbeitet. Offerten sind zu richten an Isabella Pellet, South-Westernhotel, **Bournemouth** (England).

Sprachenkundige

Telephonistin

sucht Stelle für Wintersaison. Graubünden bevorzugt. Offerten unter Chiffre ST 2118 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Restaurations-Kellner

sucht Stelle

für Wintersaison oder Jahresstelle in gutgehenden Betrieb. Eintritt 15. Dezember 1961.

Zuschriften unter Chiffre JR 2119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nr. 43 26. Oktober 1961

Fachblatt der Schweizer Hotelrevue
für Architektur
und Inneneinrichtung in Hotels
Bearbeitet von Theo Schmid
dipl. Architekt BSA SIA

Hoteltechnik

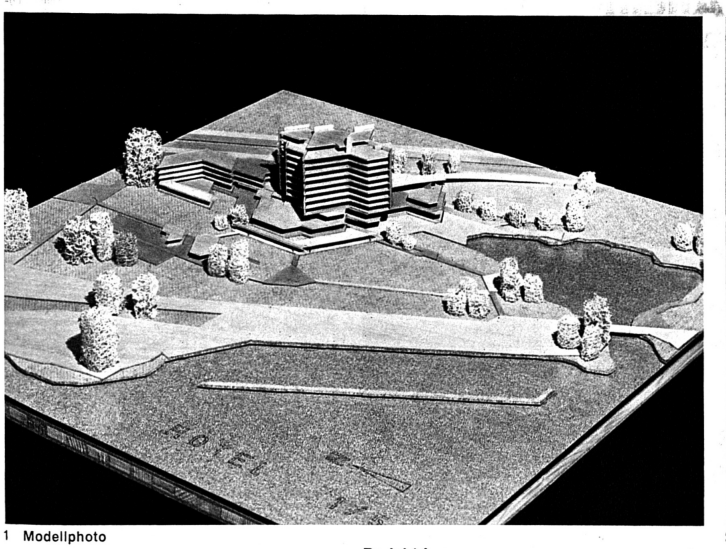
Hotelentwürfe an der Eidgenössischen Technischen Hochschule Diplomarbeiten 1960

Es ist anerkennenswert, dass die Eidgenössische Technische Hochschule bzw. ihre Architekturabteilung an der Entwicklung des Hotelbaus wieder aktiv teilnimmt, um so mehr als unsere architektonischen Pionierleistungen auf dem Gebiete des Fremdenverkehrs zum mindesten im Auslande langsam aber sicher in Vergessenheit geraten. Dieses erfreuliche Interesse unserer höchsten schweizerischen Lehranstalt ist durch die Tatsache belegt, dass im Rahmen von Fachvorlesungen, zu denen Praktiker aus verschiedenen Spezialgebieten zugezogen werden, auch der Hotelbau gebührend berücksichtigt wird. Darüber hinaus ist im Jahre 1960 von den Professoren der Architekturabteilung die Projektierung eines Hotels als Diplomaufgabe gestellt worden. Eine beschränkte Auswahl der eingegangenen Lösungen soll in diesem Blatte publiziert werden, da diese in verschiedener Hinsicht die allgemeine Anteilnahme und das fachliche Interesse unserer Hoteliers verdienen. Die Hochschule hat von jeher durch ihre neuzeitliche Schulung einen wesentlichen Einfluss auf die Praxis auszuüben verstanden, schafft sie doch die Kader, welche dazu berufen sind, mit dem Einsatz ihrer jungen Kräfte dafür zu sorgen, dass die Entwicklung nicht in den gefahrvollen Geleisen der kommerziellen Routine stecken bleibt und heute im besonderen sich nicht auf das Feld des geringsten Widerstandes, d.h. der allgemeinen Standardisierung und Normalisierung, begibt, die uns gegenwärtig bedroht. Die Arbeiten der jungen Architekten weisen verheissungsvoll in eine andere Richtung, in der neue schöpferische Kräfte ihr Geltungsrecht verlangen.

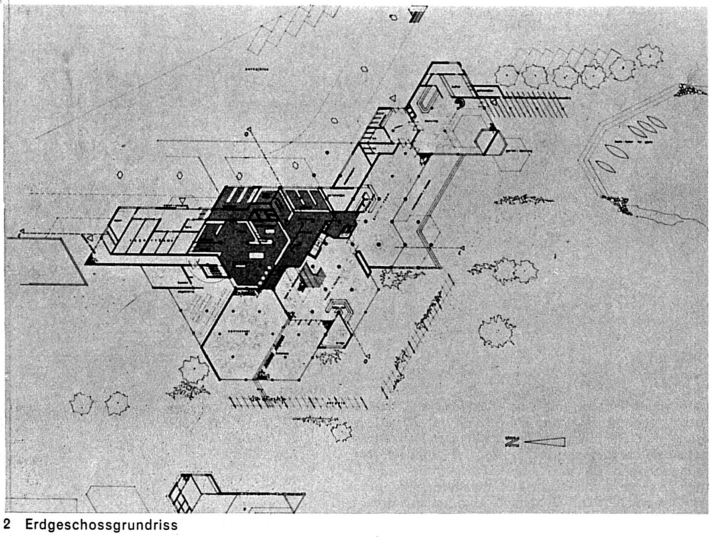
Das der Diplomaufgabe zugrunde gelegte Raumprogramm sah am Zürichhorn ein Stadthotel mit 220 Betten vor. Die Anforderungen an den Restaurationsbetrieb waren hoch. Verlangt wurde ausser dem Restaurant für die Hotelklientele ein Passantenrestaurant, eine Rôtisserie sowie eine Bar mit Dancing. In südwestlicher Richtung liegt der See, nordöstlich eine Hauptverkehrsstrasse, westlich die Altstadt und im Süden die alpine Landschaft. Der Lärm musste abgeschirmt, die Sonnenlage berücksichtigt und der grosse Aussichtwinkel bei der Orientierung der Fremdenzimmer ausgenützt werden. Es ist interessant zu sehen,in welcher Art und in welchem Umfang von den positiven Lagebedingungen Gebrauch gemacht wurde. Anzutreffen sind sowohl der einbündige Längsbau als auch differenzierte Abwandlungen des Punkthauses.

Das Publikationsmaterial wurde mir von den Fachdozenten der ETH zur Verfügung gestellt, deren Mithilfe ich an dieser Stelle herzlich verdanke. Es ist zu hoffen, dass der angebahnte Gedankenaustausch zwischen Hochschule und Praxis auch im Hotelsektor weiter gepflogen wird, ist doch die Theorie nicht so grau und der Baum des Lebens nicht so golden, wie es das altbekannte Dichterwort vermeint.

Theo Schmid



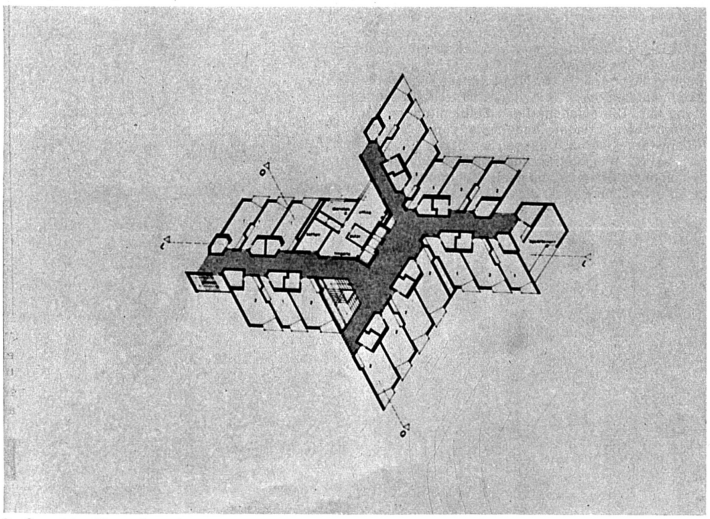
1 Modellphoto



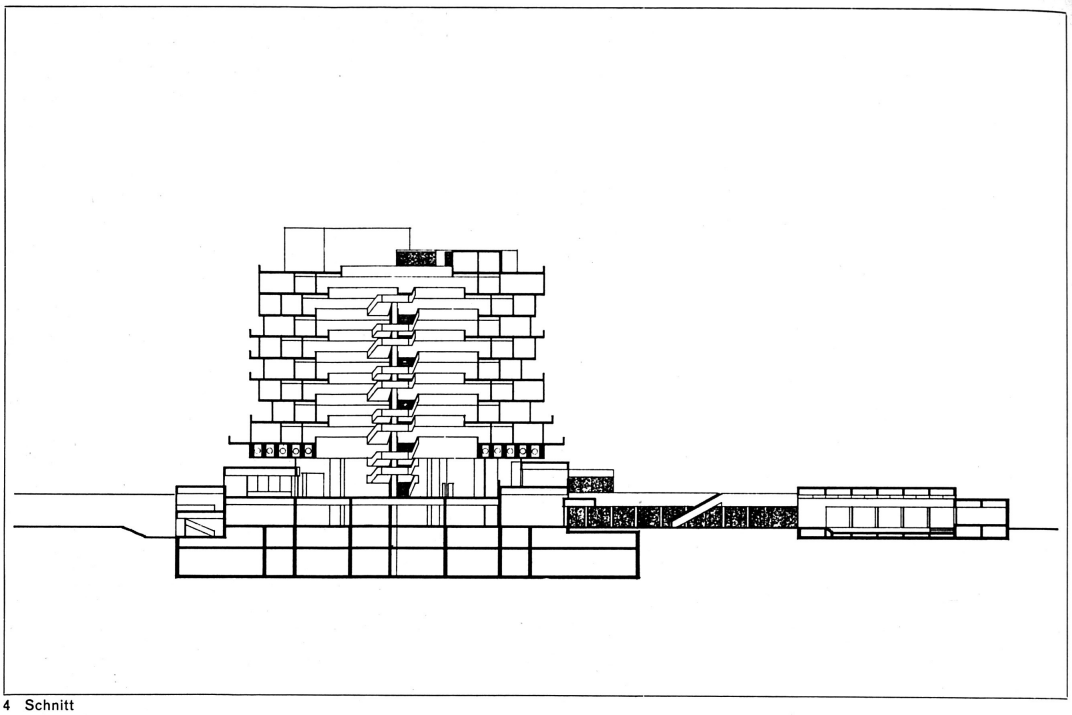
2 Erdgeschossgrundriss

Projekt 1.
Verfasser E. Zufferey (Abt. Prof. W. Moser)

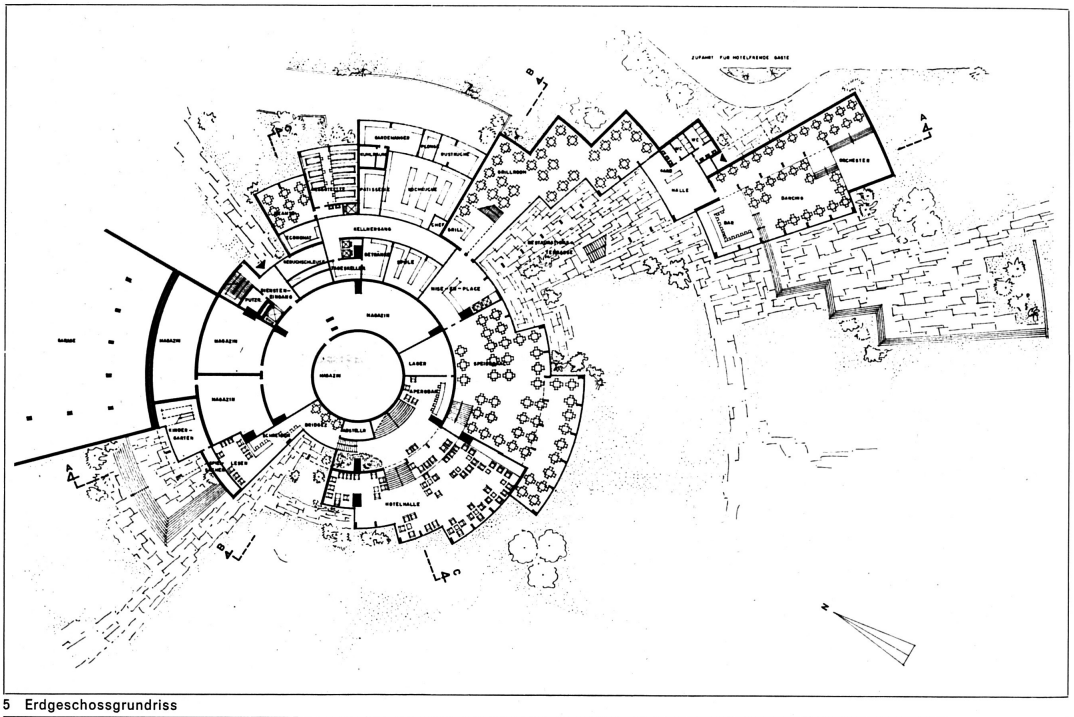
Dieses ebenso geistvolle wie eigenwillige Projekt ist auf einem rhombischen Grundrissraster entwickelt, der für die Räume spitze und stumpfe Winkel liefert. Dies ist eine schwierige Voraussetzung, die an das Können hohe Anforderungen stellt aber – wenn gekonnt – zu sehr schönen Raumgestaltungen führt, wie dies bei diesem Projekt zutrifft. Die Konzeption der Gemeinschaftsräume, wie sie im Erdgeschossgrundriss ersichtlich ist, verdient besondere Beachtung. Auch die Gruppierung der Gästeräume an vier kurzen Stichkorridoren zeigt, dass Abweichungen von der Norm, begründet, zu neuen Ergebnissen führen können.



3 Grundriss Normalgeschoss



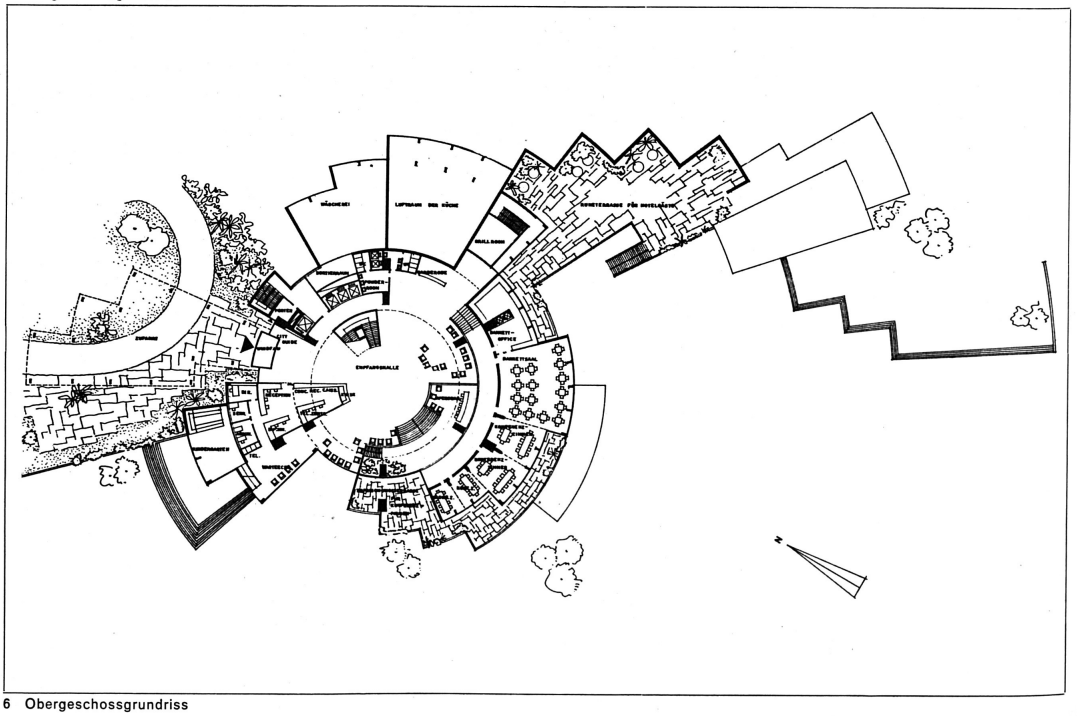
4 Schnitt



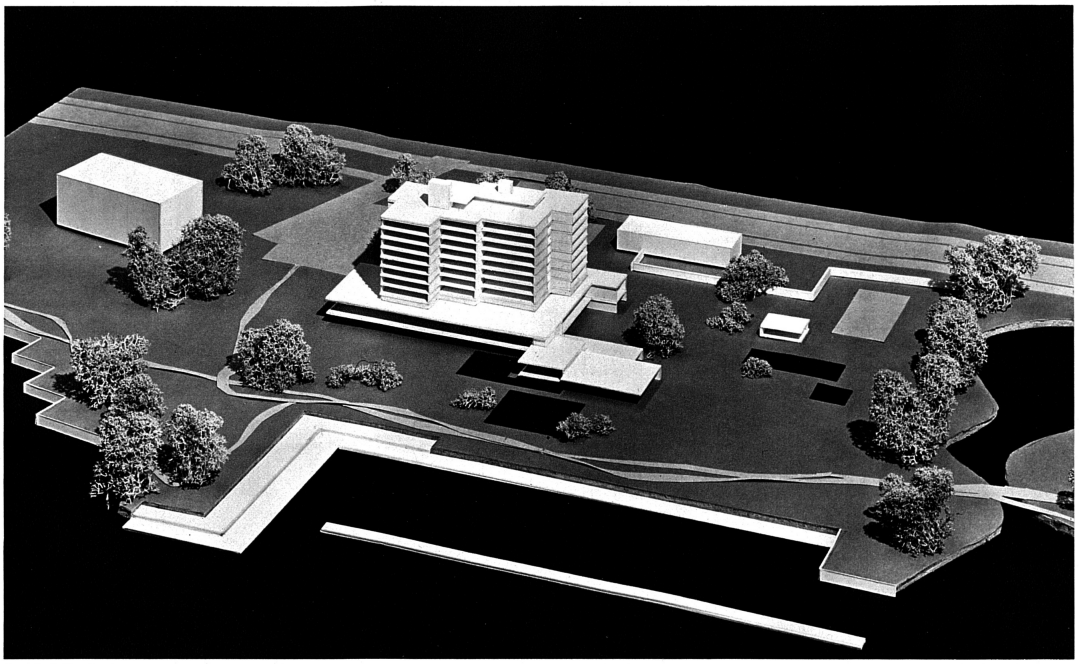
5 Erdgeschossgrundriss

Projekt 2.
Verfasser: F. Krayenbühl (Abt. Prof. W. Moser)

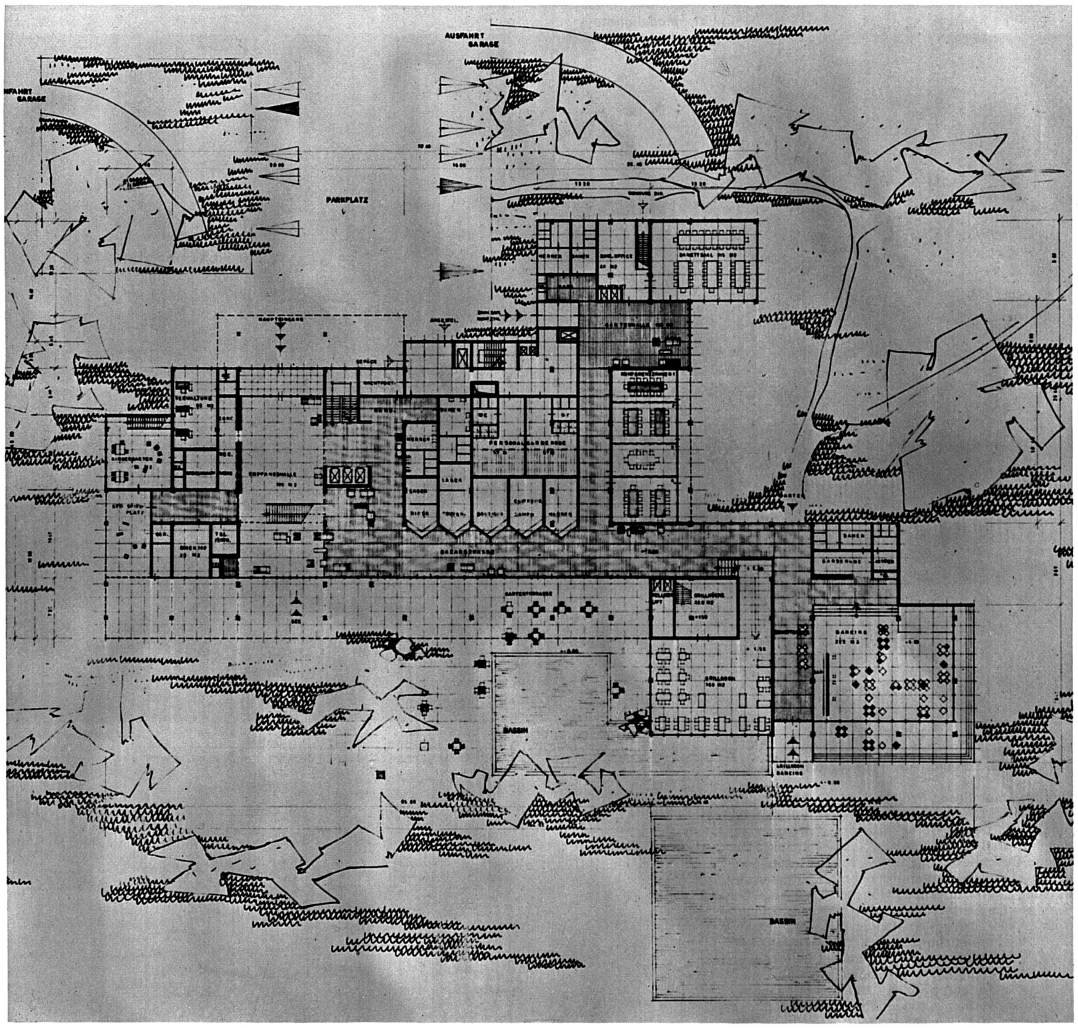
Auch hier liegt ein interessantes Projekt vor, das neue Wege eröffnet und sich durch bewusste eigenwillige Gestaltung auszeichnet. Der Verfasser ist bei seiner Raumkonzeption von der Zylinderform ausgegangen. Die Wahl dieser Form, in der sämtliche Räume sich nach aussen erweitern, ist für ein Hotel berechtigt. Im Gegensatz zum neuen «Hotel Diplomat» an der Miami-Beach, wo die Zylinderform auf das Logierhaus beschränkt blieb, wurden hier mit äusserster Konsequenz auch die Gemeinschaftsräume in diese Grundkonzeption einbezogen. Die, in den sich nach aussen erweiternden Kreissektoren eingefangenen Räume, die sich beinahe explosionsartig vom Zentrum aus entwickeln, zeichnen sich durch eine ungewohnte Raumspannung aus. Die nischenartigen Einbuchtungen der Gartenräume bringen anderseits einen intimen Charakter in die nach aussen strebende Gesamtkonzeption. Kleinere, grundsätzlich zu behebende Fehler in der Betriebsorganisation darf man diesem phantasievollen Projekt nicht nachtragen.



6 Obergeschossgrundriss



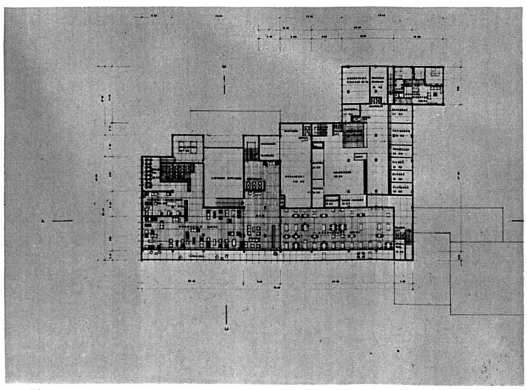
7 Modellaufnahme



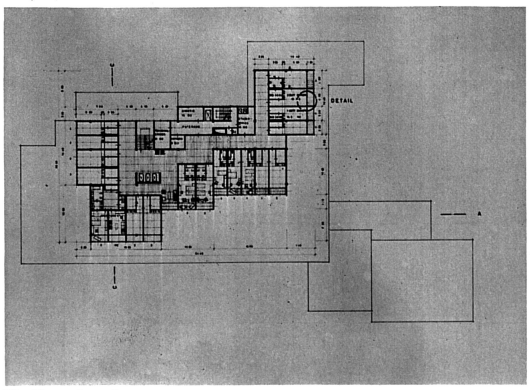
8 Erdgeschossgrundriss

Projekt 3.
Verfasser: R. Vock (Abt. Prof. A. Roth)

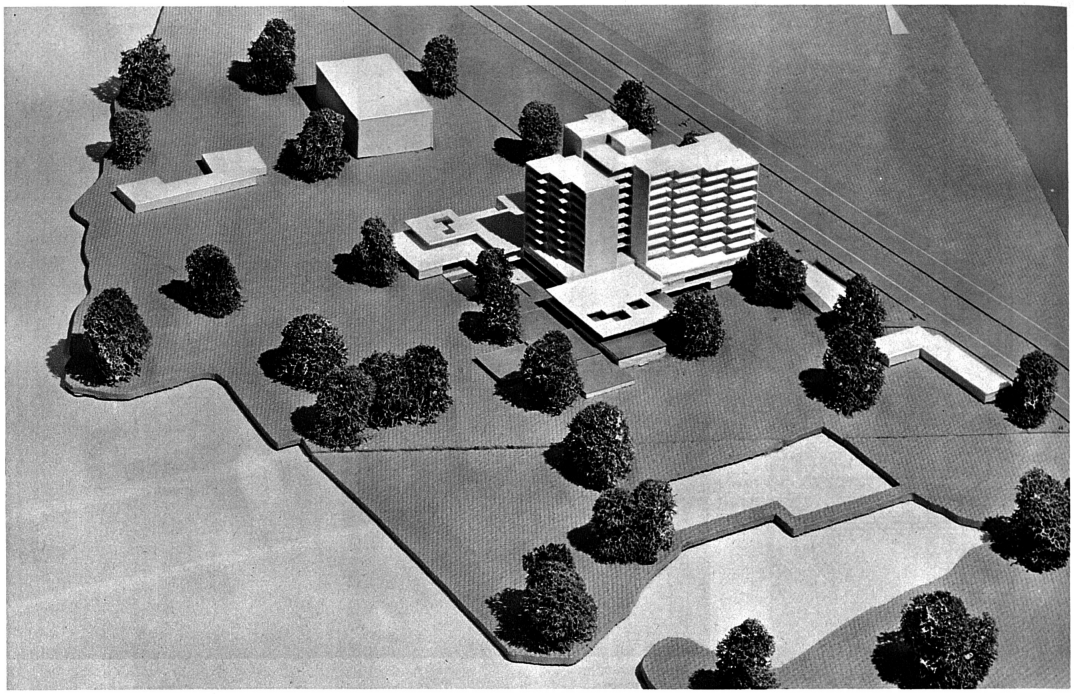
Der besondere Reiz dieses Projektes liegt in der schönen Entwicklung der Erdgeschossräumlichkeiten. Die Eingangshalle ist mit dem Restaurationstrakt durch ein sehr schönes Foyer verbunden, das innerseits durch Läden flankiert wird und nach aussen gegen den Garten und die Seelandschaft geöffnet ist. Die Konferenzräume liegen mit eigenem Eingang in einem an die «Ladenstrasse» (Foyer) angeschlossenen abgesonderten Trakt. Die fein empfundene Maßstäblichkeit in der Behandlung der Innenräume ist leider bei der äusseren baulichen Gestaltung verloren gegangen.



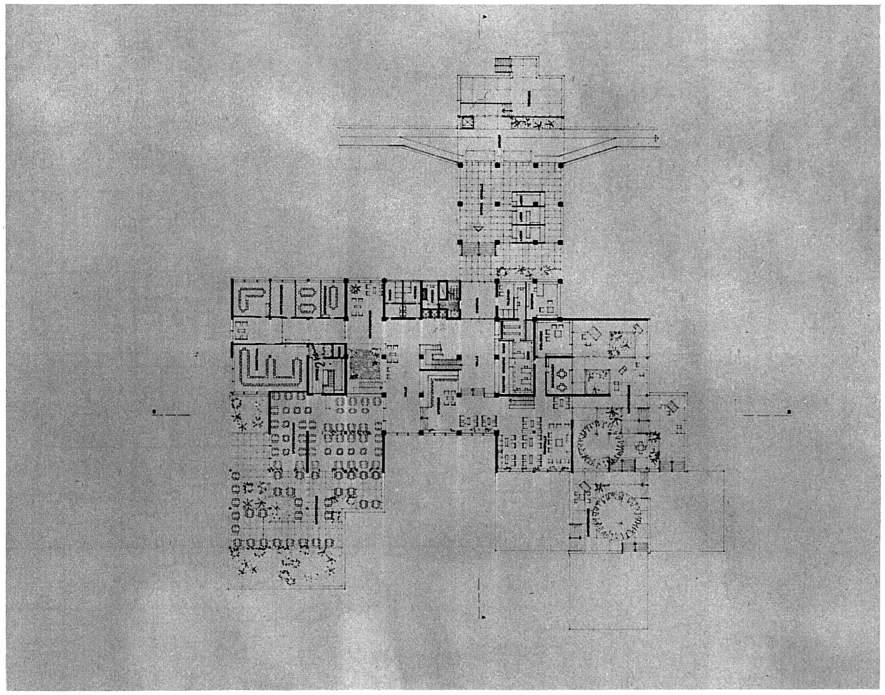
9 Obergeschoss



10 Normalgeschoss



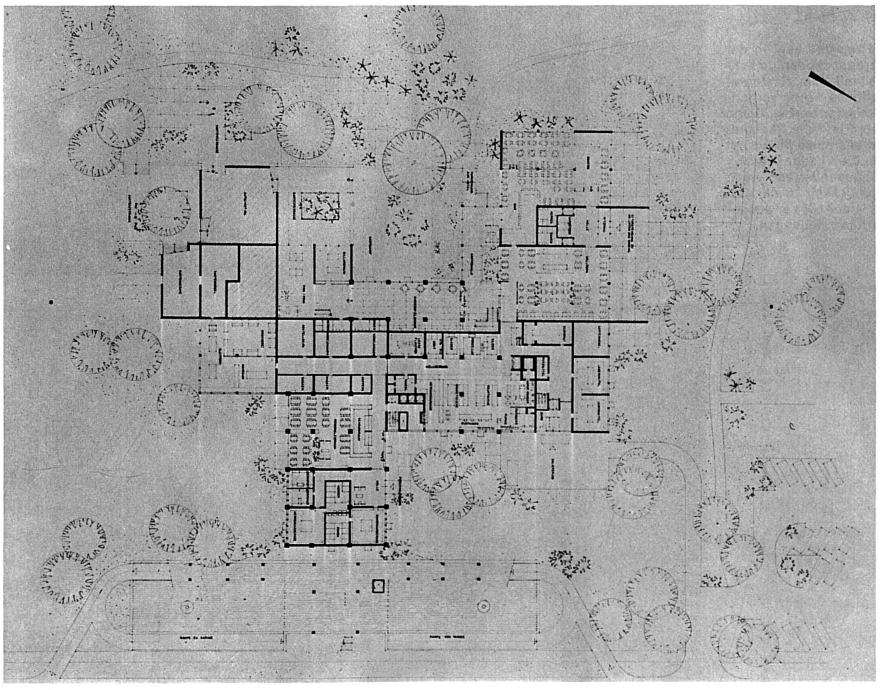
11 Modellphoto



12 Obergeschossgrundriss

Projekt 4.
Verfasser G. Schmid (Abt. Prof. A. Roth)

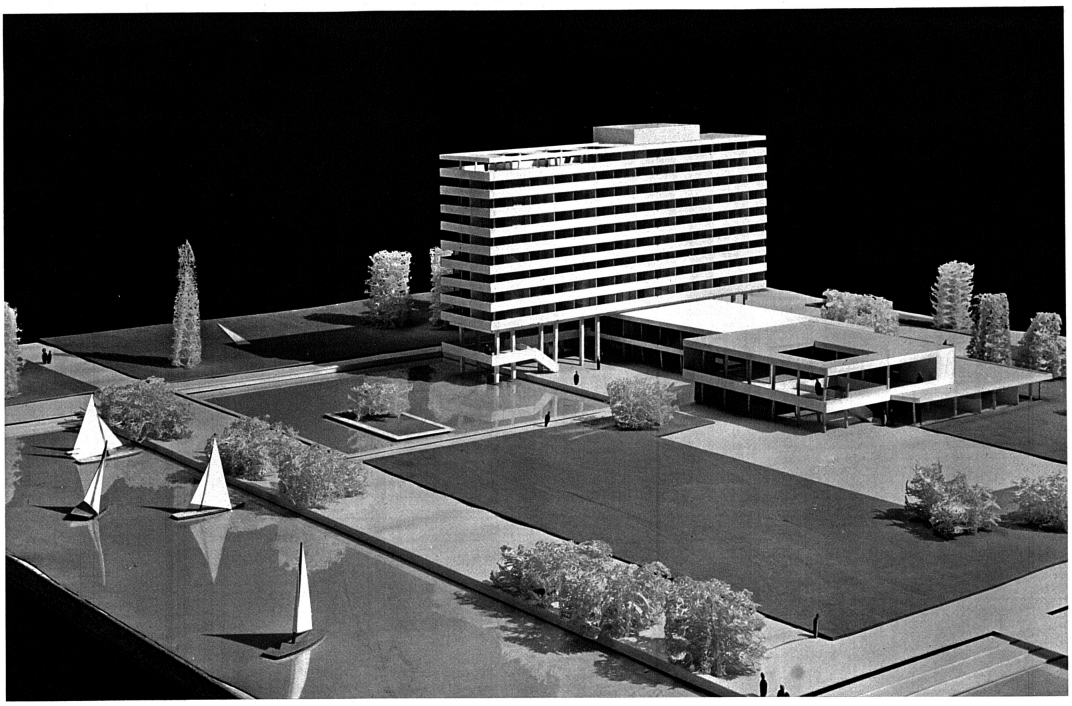
Das Merkmal dieses Projektes ist die klare räumliche Trennung zwischen den Hotel- und Passantengästen. Den ersteren ist das Obergeschoss, den letzteren das Gartengeschoss zugeteilt. Die beiden Geschosse sind auf reizvolle Art miteinander in räumliche Beziehung gebracht, unter Ausnützung verschiedener Höhendifferenzen. Ein Glasfoyer im Gartenhof verbindet die hoteleigenen Räume mit dem Tagesrestaurant und der Rötisserie. Verkehrskreuzungen zwischen Gästen und Personal sind konsequent vermieden. Bei der äusseren Gestaltung führen die nach drei Seiten orientierten Gebäudegruppen mit den Schlafgeschossen zu einer sehr vorteilhaften Gliederung des Baukörpers. Das Projekt verfügt trotz seiner strengen Sachlichkeit über verschiedene reizvolle Aspekte.



13 Erdgeschossgrundriss

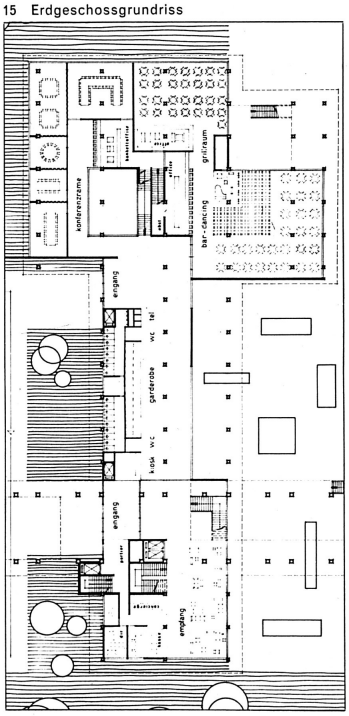
Projekt 5.
Verfasser: R. Fuchs (Abt. Prof. A. Steiner)

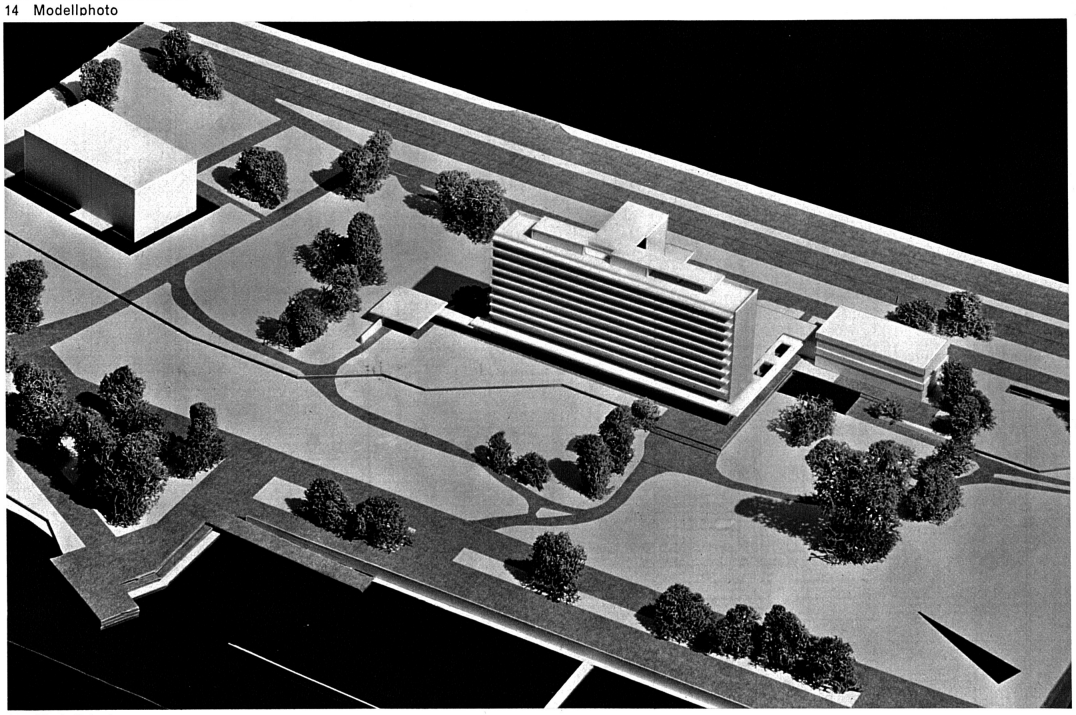
Dieses Projekt ist nach der heute allgemein gültigen Auffassung konzipiert, nach welcher der Restaurationsbetrieb vorteilhaft im Flachbau und der Logierbetrieb im Hochbau entwickelt werden soll. Die saubere kubische Trennung der beiden Baukörper mit ihren grundverschiedenen Zweckbestimmungen kommt hier überzeugend zum Ausdruck. Tagesrestaurant und Hotel haben getrennte Eingänge, stehen aber durch die Garderobehalle in visueller Beziehung zueinander. Der Dachgarten über dem Dancing und die offene Galerie über dem Wasserbecken geben der gut proportionierten Gebäudegruppe einen lebendigen und fröhlichen Charakter.



14 Modellphoto

15 Erdgeschossgrundriss

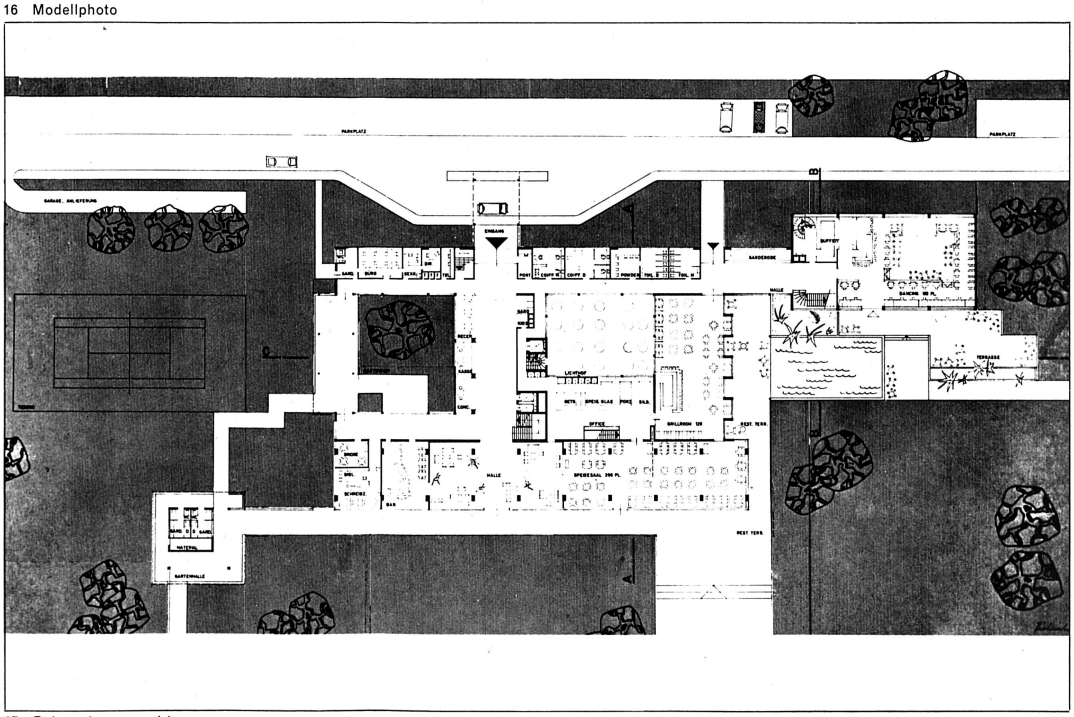




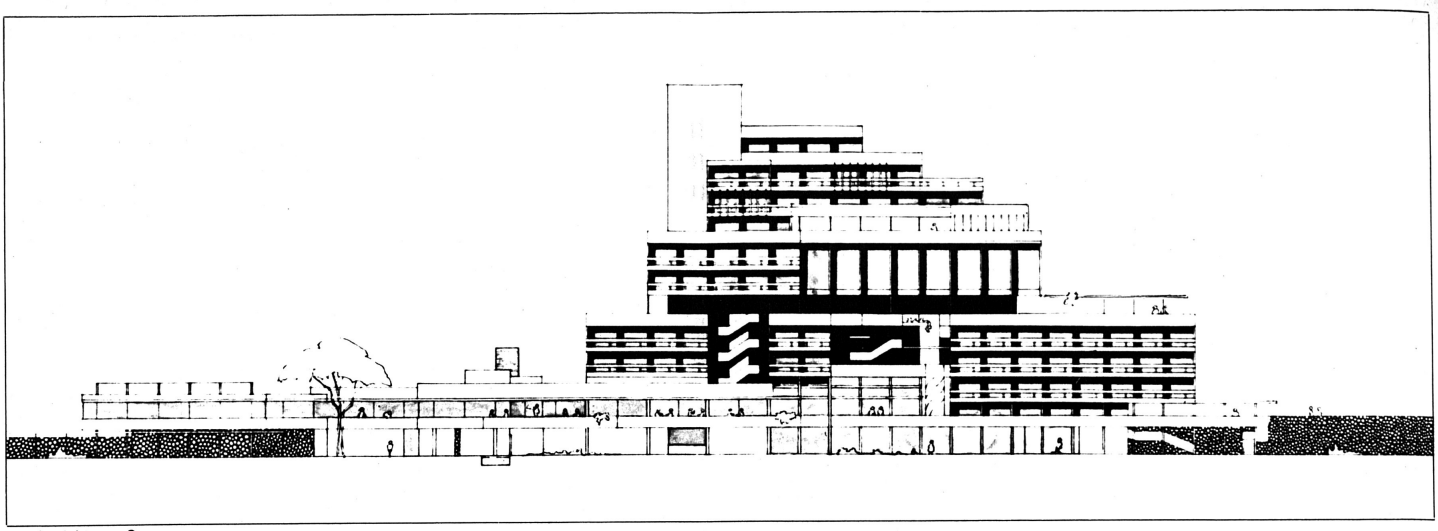
16 Modellphoto

Projekt 6.
Verfasser: P. Dietrich (Abt. Prof. A. Steiner)

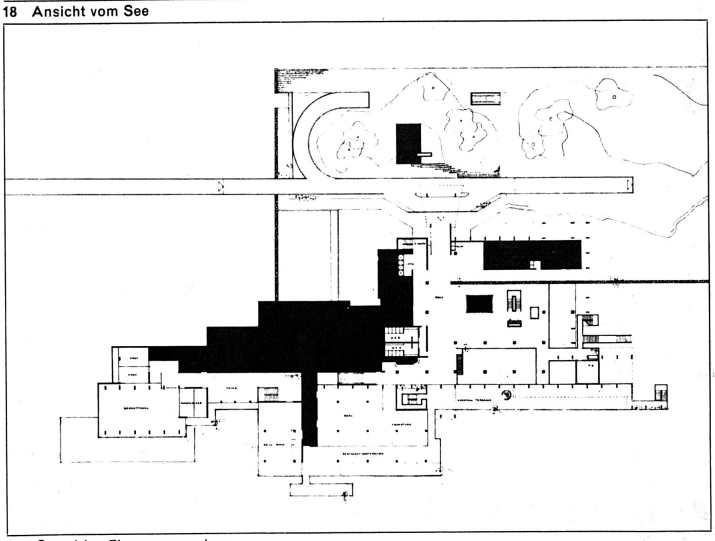
Dieser Verfasser hat es verstanden, für die komplexe Bauaufgabe eine erstaunlich einfache Lösung zu finden, die trotz der erstrebten Einfachheit nennenswerte architektonische Akzente aufzuweisen hat. Durch die Bildung von Innenhöfen nebst der Einbeziehung der Landschaft und des Wassers ist das rationell und übersichtlich organisierte Erdgeschoss abwechslungsreicher, als der erste Blick auf den Plan es vermuten lässt. Die Verkehrsverbindungen sind gut studiert. Das Modell zeigt einen kristallinischen Baukörper mit konsequent einseitiger Orientierung gegen den See.



17 Erdgeschossgrundriss



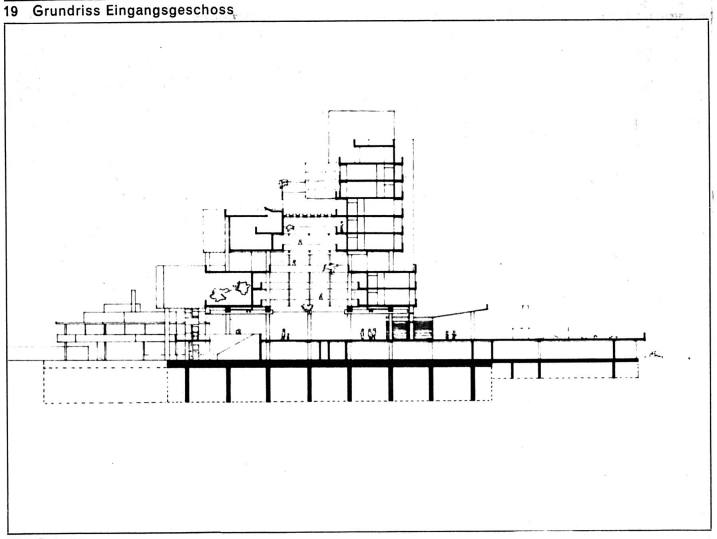
18 Ansicht vom See



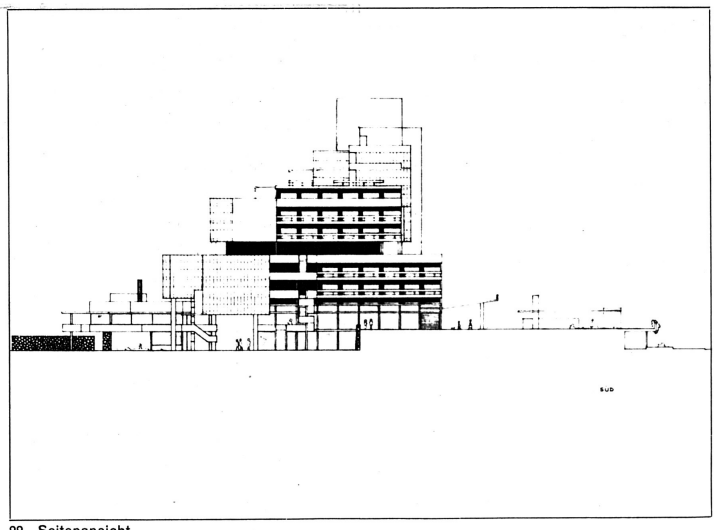
19 Grundriss Eingangsgeschoss

Projekt 7.
Verfasser: J. Darbellay (Abt. Prof. G. Waltenspühl)

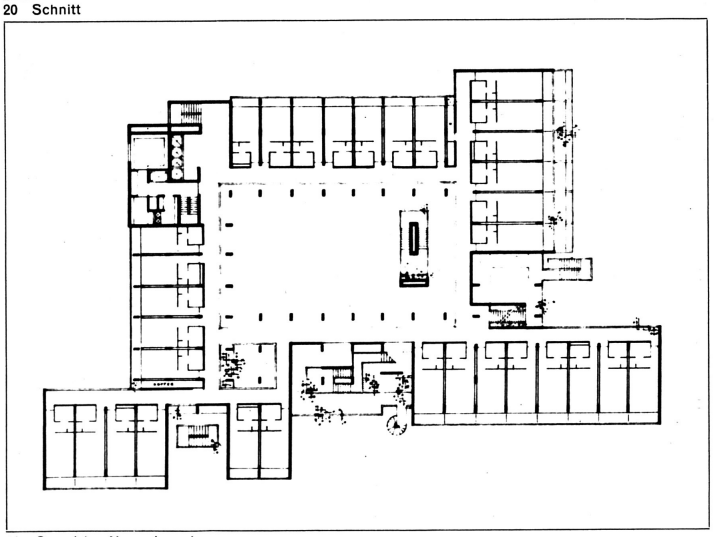
Dieses sehr qualifizierte Projekt zeigt die Gruppierung der Hotelräume um einen baulich äusserst interessant differenzierten Innenhof. Dieser ist im Eingangsgeschoss gegen den See vollständig verglast und im dritten Obergeschoss durch einen einspringenden Dachgarten geöffnet. Nach oben lösen sich die Innenhofwände durch verschiedene, geradezu amüsante vertikale Staffelungen auf. Bei einer überraschenden Einfachheit des Grundrisses ist durch eine phantasievolle Höhenentwicklung der einzelnen Kuben eine plastisch reiche Komposition entstanden, die selbst im schematisch dargestellten Modell überraschende Effekte aufweist, die keine Zufallseffekte, sondern das Ergebnis bewusster organischer Planung sind.



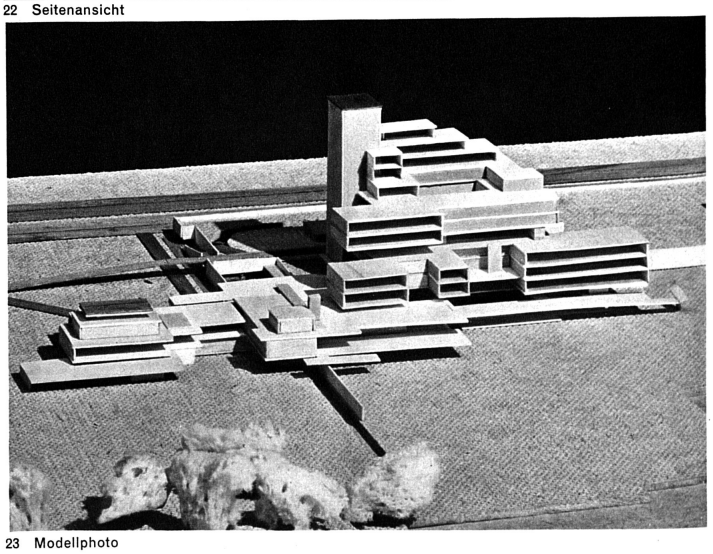
20 Schnitt



22 Seitenansicht



21 Grundriss Normalgeschoss



23 Modellphoto

Chef de service, Maître d'hôtel

39jährig, Schweizer, ledig, mit langjähriger Auslandspraxis, **sucht passenden Posten auf den 15. November.** Absolvent der Schweiz. Wirtefachschule 1947. Tranchier- und flambierkundig. Sehr guter Verkäufer. In- oder Ausland in Frage kommend. Patrons, welche eine Kraft zu respektieren wissen, mögen sich mit mir in Verbindung setzen. Nebst Gehaltsangaben. P. Hug, Uetlibergstrasse 157, **Zürich 3.**

I. und II. Barmaid

(35jährig)

suchen Stelle für kommende Wintersaison. Sehr gute Referenzen, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch.

Offerten unter Chiffre L 20051 Z an Publicitas **Zürich.**

Sprachen- und fachkundige

BARMAID

sucht Stelle für kommende Wintersaison in Erstklasshotel.

Offerten unter Chiffre K 20050 Z an Publicitas **Zürich.**

Chef de réception-caissier

Chef de réception, française avec baccal. et dipl. hôt., très bonne présentation, marié, expérience, 10 ans hôtels Palaces à Paris, **cherche place comme chef de réception-caissier** dans hôtel de 1er rang ou luxe en Suisse.

Excellentes références. Langues français, anglais, allemand et l'arabe. Libre de suite.

Ecrire à Mounir Moussa, 15, rue Henri Monnier, **Paris 9e.**

Junge Köchin

(mit 4jähriger Praxis)

sucht Stellung zur Wintersaison (neben Chef zum Weiterlernen). Nähe Klosters oder Davos. Anschrift: Erika Froese, **Mittenwald,** Riedkopfstrasse 20, Deutschland).

Junge, tüchtige

Barmaid (Wirtstochter)

sucht Stelle

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch. Offerten an R. Steiner, Zeltweg 44, **Zürich 7.**

Chef de cuisine, Suisse, 46 ans, meilleures références, **cherche place saison d'hiver** comme

chef ou saucier

Faire offres avec salaire sous chiffre AS 2969 J, aux Annonces Suisses S.A. «ASSA», rue de Morat 13, **Bienne.**

27jähriger **Hoteliersohn,** gelernter Koch, Absolvent der Hotelfachschule Lausanne, Fähigkeitsausweis, mit Erfahrung in sämtlichen Sparten des Hotelbetriebes, Sprachen: Französisch, Englisch, Italienisch, **sucht Stelle** als

Sous-Directeur oder Aide du patron

Offerten unter Chiffre DS 2112 an Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, bestausgewiesene

Hotelsekretärin

(Holländerin) mit perfekten Sprachkenntnissen in Deutsch, Französisch, Englisch und Holländisch, **sucht Stelle** in Hotelbureau oder Empfang. Graubünden bevorzugt. Offerten an: L. Ravelli, zurzeit Postfach 3, **Ilanz** GR.

Junge Sekretärin

mit KV-Diplom und guten Deutsch-, Französisch-, Englisch- und etwas Italienisch-Kenntnissen (keine Hotelpraxis),

sucht Saisonstelle.

Offerten unter Chiffre GK 2121 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Schweizerin

gut präsentierend, 23 Jahre alt, mit sehr guter Auffassungsgabe

sucht Stelle als

Anfangs-Sekretärin

für die Wintersaison in kleinerem Hotelbetrieb. Bildungsgang und bisherige Tätigkeit: Sekretärschule, Haushaltschule, 2 Jahre Büropraxis, 20 Monate Englandaufenthalt. Sprachen: Italienisch und Englisch perfekt in Wort und Schrift, Deutsch in Wort perfekt, in Schrift gut eingeführt, Französisch gute Anfangskenntnisse. Offerten erbeten unter Chiffre AS 2138 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretär-Empfangschef

4 Sprachen, 35jährig, mit vorzüglichen Referenzen, **sucht per sofort oder nach Übereinkunft neuen Wirkungskreis** (Saison- oder Jahresstelle im In- oder Ausland). Offerten erbeten unter Chiffre SE 2209 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurateur, Hotelfachmann

sucht auf kommenden Frühling

Direktion, Pacht oder Gerance

Erstklassige Referenzen – 41jährig, m. Berufsfrau – Spezialitätrnrestaurant in Stadt oder Stadtnähe, da Chefkoch, bevorzugt.

Offerten unter Chiffre B 9945 Q an Publicitas AG, **Basel.**

Barman

27Jahre, Deutsch, Englisch und Französisch, mit staatlichem Diplomabschluss und allen Umfangsformen **sucht für die Wintersaison oder in Jahresstelle Arbeitsplatz** in Hotelbar eines Erstklasshauses. Freundliche Zuschriften erbeten an: Gerd Otterson, 5, rue Berzelius, **Paris XVIe** – Ab 3. 11. Lehrte (Han.), Burgdorfer Strasse 38 (Deutschl.).

Schweizer, 24jährig, mit Lehrabschluss, Deutsch, Franz., Englisch und etwas Ital. sprechend, **sucht Stelle** als

Chef d'étage od. Chef de rang oder Anfangsoberkellner

Ihre Zuschrift erwarte ich gerne unter Chiffre RA 2178 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges **Ehepaar sucht Saisonstelle**

Mann:

Reception und Kassa

Frau:

Korrespondenz u. Buchhaltung

wenn möglich im gleichen Betrieb. Fremdsprachenkundig und Hotelfachschule. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre RK 2187 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cuisinier

quarantaine, désirant se refaire la main cuisine fine, gibier à plume, spécialités, **cherche place auprès chef 1re force.** Libre en novembre. Petit salaire. Offres sous chiffre CU 2176 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotelsekretär, 28jährig, aus dem Ausland zurück, **sucht Stelle** als

II. Chef de réception-Kassier

in Jahres- oder Saisonbetrieb. Bevorzugt wird bei gegenseitigem Einvernehmen ausbaufähige Dauerstelle. Frei ab ca. 1. Dezember 1961. Offerten unter Chiffre RK 2186 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Versierte, sprachenkundige

Barmaid

sucht Stelle. Offerten unter Chiffre VB 2239 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Oberkellner-Chef de service

36jährig, repr. Erscheinung, Engl., Franz., Ital., la Referenzen, feinster Service, Tranchieren u. Kochen, **sucht Position evtl. Saison.** Angebote an Wilhelm Benedik, Eigelstein 118, **Köln** (Deutschland).

Koch-Commis

19jährig **sucht für sofort neuen Wirkungskreis** in gutem Hause, wenn möglich als

Commis-Gardemanger

Freundliche Angebote erbeten unter Chiffre CG 2185 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer Student, Wirtesohn, **sucht Stelle als**

Kellner

in Jahres-, evtl. Saisonbetrieb. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englischkenntnisse. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Fritz Gehri, Gasthof Ochsen, **Kirchdorf** BE.

Serviertochter

sucht Stelle in Hotel-Restaurant. Erstklassige Zeugnisse vorhanden. Sprachkenntnisse: Deutsch, Franz., Engl., Ital. u. Holländisch. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten an Silvia Greter, Zytrösli, **Ruswil** LU.

Wirtstochter, 30 Jahre alt, Köchin, Fähigkeitsausweis, **sucht Stelle** als

Restaurationstochter oder Saaltochter

in gutem Haus nach St. Moritz oder Umgebung. Deutsch und Englisch perfekt, gute Kenntnisse in Ital. u. Franz. (mehrjähriger Auslandsaufenthalt). Offerten unter Chiffre RS 2266 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Sekretärin

(Schweizerin), Deutsch, Engl., Franz. u. Spanisch sprechend, **sucht Stelle** für Wintersaison. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Off. unter Chiffre JS 2243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Angleterre

Nous cherchons

des jeunes filles

pour la salle et service d'étage pour notre hôtel situé au bord de la mer. Gyllyngdune Hotel, **Falmouth** (Cornwall).

Deux jeunes belges (18 et 17 ans), **cherchent places** pour saison d'hiver comme

entremetier ou saucier et commis de cuisine

Libre de suite. Certificats et photos à disposition. Notions allemand et anglais. Envoyer offres sous chiffre ES 2181 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Tüchtiger

Barman

28jährig, Ital., Deutsch, Franz. u. Engl. sprechend, **sucht Wintersaison- oder Jahresstelle** in gutem Hause. Franz. Schweiz bevorzugt. Erstkl. Zeugnisse u. Ref. vorhanden. Off. unter Chiffre TB 2186 an die Hotel-Revue, Basel 2.

20jähriger **Schweizer,** gelernter **Kellner, sucht Stelle in Wintersaison** als

Commis de bar

Eintritt 1. 12. 61 oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre CB 2172 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges, deutsches **Ehepaar sucht Stelle** als

Chef de rang und Restaurations- oder Saaltochter

für 1. November oder Wintersaison. Sprachen: Deutsch, Englisch, Franz. u. Ital. sowie flambier- u. tranchierkundig. Off. unter Chiffre RR 2238 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Selbständiger

Patissier

sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Rudolf Affolter, Patissier, **Champoz** (Jura Bernois).

Junger, strebsamer

KOCH

mit Kenntnissen in der Patisserie **sucht für sofort Stelle** in der Schweiz. Offerten an Armin Penker, **Döbriach-Millstättersee,** Kärnten (Österreich).

Pour saison d'hiver ou stage de 3 à 6 mois, **jeune Suisse romande cherche place dans**

réception-secrétariat

pour se perfectionner. Parlant allemand, anglais et connaissance de l'italien, espagnol et grec et ayant fait 4 mois de stages. Offres sous chiffre PQ 43896 L à Publicitas **Lausanne.**

Inserieren bringt Gewinn

Gesucht nach

Davos

für die Wintersaison versierter

Alleinkoch

in gutgehendes Hotel-Restaurant. **Hotel Spinabad, Davos-Glaris,** Tel. (083) 3 91 71.

Gesucht

Saal-praktikantin

in kl., gutgeführtes Hotel. Guter Verdienst. Familiäre Behandlung. Telephon (033) 2 40 07.

Gesucht

Tochter für Office

auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft. Guter Lohn, Kost und Logis im Haus. Milkbar, **Davos-Platz.**

Gesucht per sofort

Service-Praktikantin oder Restaurationstochter

Sehr guter Verdienst. Jahresstelle. Offerten an Hotel Bären, **Langenbruck** / BL.

Gesucht

junger

Koch

neben Patron, sowie eine

Köchin

Sich vorstellen bei Fam. A. Lüdi-Sahli, Rest. Krone, **Fribourg.** Tel. (037) 2 50 98.

Grand Hôtel, Château-d'Oex

cherche pour la saison d'hiver:

barmaid

commis de bar
(femme)

femmes de chambre

valet de chambre / chauffeur

piccolo

Faire offres à la Direction.

Sucht für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft:

junges Zimmermädchen

(Anfängerin, (kann ein wenig im Service mithelfen)

Küchen-Officemädchen

Offerten an F. Lauber.

Gesucht nach Übereinkunft tüchtiger

Jungkoch od. Commis de cuisine

evtl. Hilfskoch

neben Chef. Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten an H. Heim, Café-Lunch-Room Rex, St. Jakobstr. 6, **Zürich.** Telephon 23 83 04.

Gesucht

Serviertochter

tüchtig im Service in Passantenrestaurant. Hoher Verdienst. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Kurhaus-Restaurant, **Langenbruck.** Telephon (062) 6 62 55.

Gesucht

per 15. November oder später

Buffettochter Buffettochter-Anfängerin

Selbständige Stelle mit geregelter Arbeitszeit. Guter Lohn. Offerten erbeten an Hotel Münzhof, **Rorschach,** Telephon (071) 4 36 36.

Restaurant Beau-Rivage, Neuchâtel

cherche

cuisinier et pâtissier

très qualifiés. Faire offres avec certificats et prétentions de salaire.

Gesucht

in Jahresstellung

Saaltochter

Eintritt sofort, spätestens 15. November 1961

Offerten an Hotel Continental, **Luzern,** Tel. 2 15 68.

Hotel Alpensonne, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Koch
(neben Chef)

Saaltöchter

Officemädchen

Offerten an Familie Mettier-Caspar, Bes.

Gesucht in Jahresstellen:

Buffettochter
(evtl. Anfängerin) sowie ein

Officemädchen

Schriftliche Offerten an Fl. Gabriel, Rest. La Paix, **Neuchâtel.**

Cherchons

pour la saison d'hiver

Barmaid ou Barman

expérimenté, parlant français et anglais. Olden, **Gstaad.** Telephon (030) 9 43 76.

Je cherche

fille de buffet

(débutante acceptée). Congés réguliers, bon salaire. Faire offre à Cave Neuchâteloise, G. Jacot, Terreaux 7, **Neuchâtel.**

Gesucht
nette

Serviertochter

in gutes Speiserestaurant beim Flughafen Kloten. Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Hotel Löwen, **Glattbrugg** bei Zürich. Telephon (051) 83 93 33.

Gesucht

per 15. Dezember für Saison- oder Jahresstelle

Commis de cuisine
Cuisinière
Garçon de cuisine
Fille de maison
Sommelières

Offerten an B. Mayer, Café-restaurant, Ecusson Vaudois, **Leysin.**

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft seriöser, nüchterner

Alleinkoch

der an sauberes und exaktes Arbeiten gewöhnt ist. Jahresstelle. Kein Stossbetrieb. Geregelte Arbeitszeit. Schriftliche Offerten an Fl. Gabriel, Restaurant La Paix, **Neuchâtel.**

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel **Nr. 43**

Offene Stellen

Emplois vacants

Gesucht für die Wintersaison: **Saaltochter, Zimmermädchen, Stütze der Hausfrau,** die auch im Service mithilft, **Hilfsportier-Hausbursche.** Ausländer werden auch berücksichtigt. Sich melden mit Zeugnissen, Photo und Angaben über Alter und Sprachkenntnissen bei Hotel Schweizerhof, **Adelboden** BO. (602)

Gesucht per anfangs Dezember nach St. Moritz: **Saaltochter, Tournante, Lingeriemädchen, Restauranttochter** eventuell **Anfängerin.** Offerten unter Chiffre 503

Gesucht: Saucier-Chef remplaçant, Sekretärin, Buffetdame, Buffettochter. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an M. Stalder, Alfa-Hotel, **Basel-Birsfelden.** (699)

Stellengesuche

Demandes de places

Saal und Restaurant

Barman, français, 25 ans, allemand, anglais, cherche place en Suisse française dans dancing ou hôtel. Offres sous chiffre A 73706 Y à Publicitas **Berne.** [95]

Italiener, 21jährig, Französisch und Deutsch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in gutem Hotel oder Restaurant als **Chef de rang.** Offerten unter Chiffre 772

Küche und Office

Officebursche, willig und fleissig, sucht per sofort recht bezahlte Stelle. Offerten an Postfach 308, **Zürich 25.** /776)

Etage und Lingerie

Hausbursche-Hilfsportier sucht Stelle auf Anfang Dezember. Tessin bevorzugt. Offerten unter Chiffre 777

Lingeriegouvernante oder **I. Lingere-Stopferin,** frei ab sofort, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 773

Loge, Lift und Omnibus

Portier-Conducteur oder **Alleinportier.** Schweizer sucht Engagement in Wintersaison- oder Jahresbetrieb in nur gutes Haus. Offerten erbeten unter Chiffre 775

Divers

Deutscher, tüchtig, 54jährig, sucht Stelle als **Nachtportier, Etagenportier, Bureauhilfe** oder ähnliches. Frei ab 15. November oder nach Übereinkunft. Referenzen guter Schweizer Häuser. Offerten an P. Hommel (L. J.), Spirgartenstrasse 25, **Zürich** 9/48. (774)

Hotelangestellter, gesetzten Alters, mit Sprachkenntnissen, sucht Vertrauensstelle zu älterem Ehepaar als **Mitarbeiter** eventuell **Portier, Hausdiener,** bei bescheidenem Lohn, wo sich Gelegenheit bietet, ein bleibendes Heim zu finden. Offerten unter Chiffre E 36459 an Publicitas **Lugano.** [96]

Vakanzenliste

der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants
Lista dei posti liberi

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

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

Le offerte devono essere fornite del numero indicato nella lista delle copie dei certificati di buon servito, di una fotografia e di 40 centesimi in francobolli non-incollati (per l'estero: buono-risposta internazionale) e devono essere indirizzate al **Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basilea.** (061) 34 86 97

Jahresstellen

Places à l'année — Posti annuali

6253 **Chef de service, Restauranttochter** oder **Kellner,** sofort, Restaurant, Luzern.
6267 **Restauranttochter,** 1. November, **Hausbursche-Alleinportier,** Mitte November, **Alleinkoch,** sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
6288 **Sekretär, Barmaid,** 1. November, Hotel 90 Betten, Genfersee.
6293 **Buffettochter,** eventuell **Anfängerin,** sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Bern.
6294 **Saaltochter,** sofort, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
6296 **Buffettochter,** sofort, Passantenhotel, Basel.
6299 **Sekretärin** eventuell **Praktikantin,** sprachenkundig, **Restauranttochter,** Mitte November, **Anfangs-Zimmermädchen, Commis de cuisine,** Mitte Dezember, Hotel 80 Betten, Kanton Wallis.
6303 **Küchenbursche** oder **-mädchen,** 1. November, Restaurant, Nähe Basel.
6306 **Saaltochter, Restauranttöchter,** 20. Dezember, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6411 **Koch** oder **Commis de cuisine,** sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6416 **Chef de cuisine,** sofort, Hotel 30 Betten, Engadin.
6429 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
6431 **Zimmermädchen, Tournante für Buffet, Office und Küche,** nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
6433 **Commis de cuisine,** restaurationskundig, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
6440 **Chef d'étage,** nach Übereinkunft, Hotel 140 Betten, Genfersee.
6443 **Buffettochter** eventuell **Anfängerin, Lingère, Commis de cuisine,** sofort, Restaurant, Kanton Bern.
6445 **Lingeriegouvernante** eventuell **Lingère,** sofort, Restaurant, Basel.
6447 **Lingère, Lingeriemädchen, Anfangs-Serviertochter,** nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Baselland.
6450 **Hotelsekretärin-Journalführerin, Etagenportier, Buffetdame** oder **-tochter, Officemädchen, Lingeriemädchen, Gouvernante, Demi-Chef** oder **Chef de service,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Graubünden.
6466 **Kellner** eventuell **Restauranttochter,** sprachenkundig, **Anfangs-Buffettochter,** sofort, kleineres Hotel, Kanton Solothurn.
6468 **Hausmädchen, Bartochter** mit Restaurationskenntnissen oder **Restauranttochter** mit Barkenntnissen, nach Übereinkunft, Hotel 140 Betten, Zürichsee.
6478 **Restaurantkellner** oder **Restauranttochter, Serviertochter, Buffetdame** oder **-tochter, Küchenmädchen,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Nähe Bern.
6494 **Koch, Serviertochter** eventuell **Anfängerin, Küchenmädchen, Hausbursche, Zimmermädchen,** sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Waadt.
6499 **Hausmädchen, Küchenbursche** oder **-mädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
6512 **Chef de rang,** sofort, **Commis de rang, Commis de cuisine, Lingère, Lingeriemädchen, Caviste, Officemädchen, Küchen-Officebursche,** 1. November, **Buffettochter,** 1. oder 15. November, Hotel 40 Betten, Kanton Fribourg.
6536 **Restauranttöchter, Commis de cuisine, Pâtissier-Hilfskoch,** nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
6546 **Alleinkoch,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Nähe Basel.
6548 **Zimmermädchen-Lingère, Serviertochter,** Italienisch sprechend, **Küchenmädchen, Küchen-Kellerbursche,** Anfang Dezember, kleineres Hotel, Kanton Graubünden.
6608 **Küchenbursche, Officebursche,** sofort, Restaurant, Nähe Basel.
6625 **Koch-Patissier, Commis de cuisine,** November, Restaurant, Basel.
6627 **Chef de service,** nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
6628 **Lingeriemädchen, Hausmädchen,** sofort, **Officebursche, Commis de rang,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
6660 **Kellner, Lingerie-Hausmädchen,** sofort, Passantenhotel, Basel.
6663 **Officemädchen, Küchenbursche,** 1. November, **Officeburschen** oder **-mädchen, Buffettöchter,** Deutsch sprechend, Mitte November, Hotel 80 Betten, Zürich.
6674 **Chasseur, Hausbursche-Portier,** 1. oder 15. November, Hotel 80 Betten, Zürich.
6676 **Kellerbursche, Etagenportier, Wagenwäscher, Commis Patissier, Servicepraktikant, Chef Communard, Kaffeeköchin, Glätterin, Officemädchen, Lingeriemädchen, Hilfszimmermädchen,** sofort, **Zimmermädchen-Tournante,** 1. Dezember, Erstklasshotel, Zürich.
6703 **Commis de cuisine,** 1. November, Hotel 50 Betten, Kanton Zürich.
6704 **Saaltochter, Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Genfersee.
6706 **Office-Buffetgouvernante,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6707 **Commis de cuisine,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten Kanton Bern.
6708 **Küchenbursche,** sofort, kleines Hotel, Kanton Neuenburg
6710 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
6712 **Chef de réception,** 1. November, Erstklasshotel, Lugano.
6714 **I. Buffetdame** oder **-tochter,** nach Übereinkunft, Restaurant, Engadin.
6715 **Buffettochter, Gouvernante-Stütze des Patrons,** sofort, **Serviertochter,** 1. November, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
6719 **Portier-Tournant, Zimmermädchen,** beide sprachenkundig, **Hilfszimmermädchen,** sofort, Hotel 90 Betten, Kanton Neuenburg.
6722 **Lingère,** 1. November, Hotel 100 Betten, Genfersee.
6723 **Sekretärin,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Genfersee.
6724 **Buffettochter, Serviertochter,** sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Bern.
6726 **Chef de réception,** sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
6731 **Hausmädchen,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Waadt.
6735 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
6736 **Küchenbursche,** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6737 **Sekretär(in),** Schweizerin, 15. November oder 1. Dezember, Passantenhotel, Genf.
6738 **Zimmermädchen, Officemädchen, Lingère, Officebursche, Buffetbursche,** nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6748 **Zimmermädchen, Hausbursche-Portier,** nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6750 **Sekretärin, Buffetdame** oder **-töchter, Commis de cuisine** (nur Schweizerpersonal), **Hausbursche, Zimmermädchen,** beide Deutsch sprechend, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Thurgau.
6755 **Alleinkoch, Hilfsköchin** eventuell **Praktikantin,** sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
6757 **Köchin,** nach Übereinkunft, kleines Hotel, Vierwaldstättersee.
6758 **Commis de rang, Demi-Chef, Zimmermädchen-Tournante, Anfangs-Zimmermädchen,** sofort, Badeort, Kanton Aargau.
6761 **Commis de cuisine, Buffettochter,** sofort, Restaurant, Basel.
6779 **Chef Gardemanger,** sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.

Wintersaison-Stellen

Places d'hiver — Posti invernali

6255 **Etagenportier, Chef Entremetier, Kellnerpraktikanten, Commis Patissier, Officegouvernante, Anfangs-Zimmermädchen, Glätterin, I. Glätterin, Wäscherin, Buffetdame, Lingeriemädchen, Officemädchen, Chasseur,** Wintersaison, Erstklasshotel, Graubünden.
6271 **Etagenportier** (nur Schweizer), **Casserolier, Küchen-Officemädchen, Lingère,** Wintersaison, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6308 **Commis de cuisine,** Deutsch sprechend, **Küchenmädchen, Officemädchen,** Wintersaison, Hotel 70 Betten, Kanton Graubünden.
6412 **Zimmermädchen, Saaltochter** eventuell **Kellner, Küchenmädchen, Saalpraktikant,** Dezember, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

Direktor/Chef de réception/Kassier, Schweizer, 35-jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., nach Übereinkunft bis Mitte Januar.
Sekretär, Schweizer, 39jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., sofort bis 15. Dezember.
Sekretärpraktikant/Kellnerpraktikant, Schweizer, 19-jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., 20. November bis Februar 1962.
Küchenchef, Schweizer, 33jährig, sofort bis 15. Dez.
Küchenchef/Alleinkoch, Schweizer, 54jährig, ab 15. November.
Alleinkoch/Chef de partie, Schweizer, 64jährig, sofort bis 20. November.
Pâtissier, Schweizer, 28jährig, 1. November bis 18. Dezember.
Chef-Saucier/Entremetier, Schweizer, 27jährig, sofort bis 15. November.
Commis de cuisine, Schweizer, 18jährig, 1. bis 30. November.
Oberkellner, Schweizer, 58jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., sofort bis 10. Dezember.
Rest.-Kellner/Chef de rang, Italiener (zurzeit in der Schweiz), 21jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., sofort bis 30. November.
Concierge/Portier, Schweizer, 43jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., sofort bis 1. Dezember.
Etagenportier/Alleinportier, Schweizer, 58jährig, Deutsch, Ital., nach Übereinkunft bis Wintersaison.
Etagenportier/Chauffeur/Conducteur, Schweizer, 36jährig, Deutsch, Franz., etwas Engl., sofort bis 10. Dezember.
Portier-Conducteur, Schweizer, 54jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., ab sofort.
Hilfsportier/Hilfssekretär/Chasseur, Italiener (in der Schweiz aufgewachsen), 27jährig, Deutsch, Franz., Ital., sofort bis 31. Dezember.
Chauffeur/Conducteur, Schweizer, 24jährig, Deutsch, Franz., Engl., sofort bis 15. Dezember.
Hausbursche/Portier, Schweizer, 31jährig, Deutsch, Franz., ab sofort.

Barmaid, Schweizerin, 32jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., Anfang November für ca. 14 Tage, nur Basel.
Sekretärin, Schweizerin, 22jährig, Deutsch, Franz., Engl., Ital., 1. November bis 1. Januar 1962.
Etagengouvernante, Schweizerin, 62jährig, Deutsch, Franz., sofort bis Wintersaison.
Hilfsgouvernante/Buffettochter, Deutsche (zurzeit in der Schweiz), 21jährig, Deutsch, Ital., 5.–30. Nov.
Zimmermädchen, Schweizerin, 37jährig, Deutsch, Engl., Ital., etwas Franz., sofort bis Wintersaison.

Bewerbungsunterlagen mit Personalien und Photo werden sofort zugeschickt auf Anfrage an: Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel, Telephon (061) 34 86 97.

6417 **I. Saaltochter, Saaltöchter, Saalpraktikantinnen, Zimmermädchen, Hausbursche-Portier** oder **Alleinportier,** Wintersaison, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
6422 **Küchenchef, Chef de service** oder **Obersaaltochter, Chasseur,** Wintersaison, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
6436 **Economatgouvernante, Hilfsgouvernante für Etage,** Dezember, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6441 **Casserolier,** Deutsch sprechend, **Mädchen für Zimmer, Haus und Küche,** Dezember, Hotel 30 Betten, Kanton Graubünden.
6457 **Saaltöchter, Zimmermädchen, Küchenburschen, Hausbursche, Personal-Hilfsköchin,** Wintersaison, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6462 **Barpraktikantin, Glätterin, Küchen-Officemädchen** oder **-bursche, Chasseur-Telephonist,** Wintersaison, Hotel 140 Betten, Kanton Graubünden.
6465 **Sekretärin-Réceptionistin,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Kanton Wallis.
6470 **Oberkellner, Portier, Barmaid, Saaltochter** oder **Kellner, Sekretär(in), Lingère, Officemädchen, Küchenbursche,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Kanton St. Gallen.
6482 **Sekretärin, Alleinkoch, Barmaid, Hausbursche, Officemädchen, Küchenmädchen,** Wintersaison, Hotel 40 Betten, Kanton Wallis.
6488 **Office-Küchenbursche,** Wintersaison, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
6489 **Barmaid** eventuell **Barman, Restauranttöchter,** alle sprachenkundig, **Buffettöchter, Patissier, Kellner,** 10. oder 12. Dezember, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6501 **Portier-Conducteur, Officemädchen, Küchenmädchen, Etagenportier, Officegouvernante, Sekretärin-Praktikantin, Lingère, Lingeriemädchen,** Wintersaison, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
6510 **I. Lingère, Lingeriemädchen (Glätterin-Stopferin),** Wintersaison, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
6522 **Etagenportier, I. Commis de cuisine,** restaurationskundig, **Saaltochter,** sprachenkundig, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Engadin.
6525 **Argentier, Casserolier, Hausbursche-Portier** (kein italienisches Personal), **Lingeriemädchen** oder **Hilfsglätterin, Personalzimmermädchen,** 20. November, Hotel 150 Betten, Berner Oberland.
6530 **Portier-Chauffeur, Hausbursche, Küchenbursche, Gouvernante, Haus-Hilfszimmermädchen,** Wintersaison, Hotel 80 Betten, Engadin.
6541 **Koch neben Chef, Küchenbursche, Küchenmädchen, Hilfszimmermädchen** oder **Lingeriemädchen, Saalpraktikantin,** Wintersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6552 **Sekretärin** (nur Schweizerin), **Chasseur, Telephonist,** beide Deutsch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Graubünden.
6555 **Küchenmädchen** oder **-bursche,** nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Graubünden.
6556 **Commis de rang** oder **Kellnerpraktikant,** Deutsch sprechend, Wintersaison, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6557 **Chef de rang,** sprachenkundig, **Kaffeeköchin, Personalkoch** oder **Köchin,** Wintersaison, Erstklasshotel, Wallis.
6560 **Barpraktikantin, Kaffeeköchin, Officeburschen, Gouvernante, Saaltöchter** oder **Kellner, Serviertochter, Casserolier, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Glätterin-Lingère, Lingeriemädchen, Hausmädchen, Portiers,** Wintersaison, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
6577 **I. Kontrolleur, Hilfskontrolleur, I. Economatgouvernante, Etagenportier,** sprachenkundig, **Conducteur, Saucier, Patissier, Commis Patissier,** Mitte Dezember, Erstklasshotel, St. Moritz.
6587 **Alleinköchin,** Wintersaison, kleineres Hotel, Kanton Wallis.
6588 **Küchenchef,** Dezember, Hotel 80 Betten, Graubünden.
6589 **Entremetier,** Mitte Dezember, Hotel 60 Betten, Graubünden.
6590 **Hilfsköchin** oder **Koch, Officemädchen, Küchenmädchen, Serviertochter, Lingère-Glätterin,** Wintersaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6597 **Zimmermädchen,** nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Graubünden.
6598 **Küchenchef, Commis de cuisine, Saaltochter, Zimmermädchen,** Mitte Dezember, Hotel 50 Betten, Kanton Wallis.
6602 **Sekretärin, Buffettochter, Haus-Personalmädchen, Hallenportier-Conducteur, Commis de cuisine, Lingère,** Wintersaison, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
6634 **Saaltöchter, Zimmermädchen,** alle Französisch sprechend, **Hilfsportier-Hausbursche, Tochter als Stütze der Hausfrau,** Wintersaison, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6638 **Saaltochter,** sprachenkundig, Mitte Dezember, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6639 **Alleinportier, Zimmermädchen, Restauranttochter, Officemädchen, Zimmer-Lingeriemädchen,** Wintersaison, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6644 **Patissier, Commis de bar, Commis de rang, Küchenbursche, Chasseur-Garderobier,** Wintersaison, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
6649 **Haus-Küchenmädchen, Saal-Restauranttöchter, Zimmermädchen,** Anfang Dezember, kleines Hotel, Graubünden.
6654 **Oberkellner** oder **Obersaaltochter, Saaltöchter,** sprachenkundig, **Sekretärin, Commis Patissier,** Mitte Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
6671 **Zimmermädchen, Saaltochter, Serviertochter** (auch Anfängerinnen), nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Berner Oberland.
6693 **Küchenmädchen, Hilfsköchin, Zimmermädchen,** Mitte Dezember, kleineres Hotel, Berner Oberland.
6696 **Barman** oder **Barmaid,** sprachenkundig, **Officebursche, Küchenbursche, Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Saalpraktikantin, Officemädchen,** Mitte Dezember, kleineres Hotel, Berner Oberland.
6709 **Alleinsaaltochter,** sprachenkundig, Wintersaison, kleines Hotel, St. Moritz.
6726 **Glätterinnen, Tournante für Lingerie, Hilfskellermeister-Kellnerbursche, Hausbursche-Portier,** Wintersaison, Erstklasshotel, Graubünden.
6732 **Journalführer,** nach Übereinkunft, Hotels, Kanton Waadt.
6743 **Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Saalpraktikantin, Lingerie-Officemädchen, Küchenbursche,** Wintersaison, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6763 **Zimmermädchen, Etagenportier, Commis de cuisine, Patissier** oder **Commis Patissier, Kaffeeköchin, Portier, Nachtportier, Saaltöchter** oder **Commis de salle,** Wintersaison, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.
6780 **Alleinkoch-Küchenchef, Lingère,** Dezember, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6782 **Köchin, Küchenmädchen,** nach Übereinkunft (eventuell Jahresstellen), kleines Hotel, Engadin.

Aushilfsstellen

Remplacements — Aiuti e supplenze

6292 **Sekretär,** sofort, bis Mitte November, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
6430 **Zimmermädchen,** für 1–2 Tage pro Woche, sofort, Passantenhotel, Basel.
6658 **Küchenchef,** sofort, Hotel 90 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
6659 **Gouvernante,** sofort, Grossrestaurant, Basel.

Lehrstellen

6536 **Kochlehrling,** nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz
6715 **Kochlehrling,** 1. November, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à **Hôtel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Lausanne** (Tél. (021) 23 92 58).

8189 **Lingère, aide-lingère, une aide économat,** saison d'hiver, hôtel moyen, Oberland bernois.
8236 **Commis de cuisine, femme de chambre,** de suite, hôtel moyen, canton de Neuchâtel.
8270 **Sommelière,** de suite, hôtel moyen, Vaud.
8280 **Aide-lingère, aide économat,** de suite, grand restaurant, lac Léman.
8296 **Aide-économat,** de suite, clinique, région Montreux.
8303 **Garçon de maison,** (Suisse), une **sommelière,** de suite ou à convenir, grand restaurant, Fribourg.
8317 **Cuisinière,** de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8318 **Cuisinière, barmaid,** saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes vaudoises.

seiler

Gesucht für **Hotel Victoria, Zermatt**

Kaffeeköchin
Personalkoch
oder -köchin
Chef de rang
(sprachenkundig)

Detaillierte Offerten sind erbeten an die Direktion.

Gesucht

Chef de cuisine

Der Bewerber **muss in der Lage sein, einer Spezialitätenküche vorstehen zu können.**

Buffettochter
(auch Anfängerin)

Hotel-Restaurant Le Mazot, **Baden.**

Strand-Hotel Belvédère, Spiez
sucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Köchin oder Hilfsköchin

Wir suchen

Chef de service
(Aide du patron). Nur restaurationskundige Bewerber kommen in Frage; sowie

Küchenchef
für kleinere Brigade (viel Restauration)

Restaurant Leuen, Greifengasse 23, **Basel.** Tel. (061) 24 70 33.

Hotel Schweizerhof, Bern
sucht für ARCADY-BAR

Barmaid

nur absolut selbständige, zuverlässige und sprachenkundige werden gebeten, ihre Offerten einzureichen. Eintritt 1. Dezember.

Sporthotel Jungfrau, Grindelwald
sucht für kommende Wintersaison

Saaltochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an die Direktion.

Gesucht
auf 1. oder 15. November

Serviertochter oder Kellner
auf Wintersaison
2 Serviertöchter
2 Zimmermädchen
Sportliebendes
Kinderfräulein
zu 6jährigem Knaben.

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

Hotel Dischma, Davos-Dorf
sucht für die Wintersaison noch

2 Restaurationstöchter

für sprachen- und servicekundige Töchter, guter Verdienst zugesichert. Offerten mit Photo und Referenzen an E. Meyer.

Gesucht in Jahresstelle

Lingère
gewandt im Bügeln und Nähen.

Jüngerem

Buffetfräulein
(auch Anfängerin) bieten wir in unserem neuzeitlichen Betrieb gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Sonnenberg, **Zürich 7.**

Palace-Hotel, Wengen
sucht

Nachtportier

Offerten mit Zeugniskopien, Bild, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen erbeten.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft:

Sekretärin
Buffettochter

Sich melden: Direktion Hotel Seeland, **Biel,** Tel. (032) 2 27 11.

Seiler Hotels Zermatt

suchen für die Wintersaison:

Seilerhaus

Küchenchef
Chef de service
für Otto Furrer-Stube
Leiterin
für Restaurant-Confiserie

Victoria

Küchen-Economat-Gouvernante

Mont Cervin

Personalzimmermädchen
Hausmädchen
Küchen- und Officemädchen

Offerten an die Direktion der Seiler Hotels.

Parkhotel, Gstaad

sucht für Wintersaison:

Personal-zimmermädchen
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Eisbahngehilfe
Officebursche

Hotel Bernerhof, Wengen

Wir suchen
für die Wintersaison in Jahresstellen:

Sekretärin (sprachenkundig)
Saaltochter (sprachenkundig)
Buffettochter
Kaffeeköchin
Officemädchen

Unser neu eingerichteter Hotel- und Restaurationsbetrieb bietet gute Verdienstmöglichkeiten. Eintritt nach Übereinkunft. Senden Sie Ihre Offerte mit Zeugnisabschriften und Photo an H. Perler, Hotel Bernerhof, **Wengen.**

Grand Hotel Victoria und Hotel Ritter, Kandersteg

sucht noch folgendes Personal für die Wintersaison 1961/62:

Oberkellner
Commis de rang
Chasseur
Zimmermädchen
Casserolier
Officemädchen
Küchenburschen

Zuschriften mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Gesucht nach St. Moritz

in Grosshotel erster Klasse

für lange Wintersaison:

Küchenchef
für französische und italienische Küche
Saucier
(erste Kraft)
Gardemanger
Patissier
Entremetier
Rotisseur
Chef-Tournant
I. Kontrolleur
(versierter)
Hilfs-Kontrolleur
Economatgouvernante
Kaffee-Hilfsköchin
Arbeiter
für allgemeine Arbeiten und Schneeräumung
für sofortigen Eintritt
Hotelschreiner
(selbständig, solid)
Serviertochter
für Personal- und Courriersaal-Bedienung

Offerten unter Chiffre NM 1947 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gstaad-Palace

sucht für die Wintersaison 1961/62 noch folgendes Personal:

Lingeriegouvernante
Officegouvernante
Hilfs-Zimmermädchen
Chefs de partie
Commis-Patissier
Bridge Hostess
Hilfsmechaniker
Eismeister
Eisbahnarbeiter
Chauffeur

Offerten sind zu richten an die Direktion Palace Hotel, **Gstaad,** Telephon (030) 944 55.

Kongresshaus, Zürich

sucht:

Aide-Economatgouvernante
Etagengouvernante
(italienisch sprechend, tüchtig, energisch)
Haus- und Putzmädchen
Hausburschen
Demi-Chef de rang
Restaurationstochter
(sprachenkundig, tüchtig, freundlich)
Barlehrtochter

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an das Personalbureau.

Bahnhofbuffet Basel

sucht zu baldigem Eintritt bei guter Bezahlung (Pensionskasse):

Aide-Allgemeingouvernante
Lingeriegouvernante
oder I. Lingère
I. Buffetdame
Buffettöchter, -burschen
Commis-Patissier
Hausmädchen

Ausführliche Offerten erbeten an Bahnhofbuffet SBB, **Basel** (Chs. Müller-Soutter).

Sporthotel Seehof, Davos-Dorf

sucht für kommende Wintersaison noch folgendes Personal:

Economat-Officegouvernante
Lingère
Chasseur (Schweizer)
Buffettochter evtl. -bursche

Für seinen Grill-Room/Bar «La Bohème»:

Chef de service
Grillkoch

Offerten sind erbeten an Hans Bieri, z. Zt. Hotel Weisses Kreuz, **Interlaken.**

Hotel Viktoria, St. Moritz

200 Betten, früher Garni) **sucht für lange Wintersaison:**

Chauffeur-Kondukteur
Nachtportier
Journalführer(in)
Barman
Lingeriegouvernante

Offerten von bestausgewiesenen Bewerber(innen) mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind erbeten an die Direktion.

Hotel Rothorn-Savoy, Arosa

sucht mit Eintritt 15. Dezember

Winebutler-Chef d'étage
(sprachenkundig)
Aide-Gouvernante für Economat-Office
Etagenportier (sprachengewandt)
Kaffeeköchin
Casserolier
Hausbursche
Küchen- u. Officemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion, Hotel Meister, **Lugano.**

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich fähiger, selbständiger

Alleinkoch

oder eventuell selbständige

Chef-Köchin

Angenehmes Arbeiten bei regelmässiger Arbeitszeit. Eintritt nach Übereinkunft. Charaktervolle Persönlichkeiten richten ihre Offerten unter Beilage der üblichen Unterlagen unter Chiffre AK2206 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstellen:

Chef-Tournant
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Saaltochter
(Chef de rang)

Guter Verdienst. Zimmer im Hause auf Wunsch. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Bristol, **Bern.**

Gesucht

für die Wintersaison, Eintritt ca. Mitte Dezember

Zimmermädchen tüchtiges
Anfangszimmermädchen
Saalpraktikantin
Lingerie-Officemädchen
Küchenbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Bel-Air, Eden, **Grindelwald.**

Palace-Hotel, Wengen

sucht

Sekretär

Bei Bewährung und beidseitiger Zufriedenheit ab Frühjahr 1962 Jahresstelle als **Chef de réception** offen. Offerten mit Zeugniskopien, Bild, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen erbeten.

Sporting Restaurants Biel

suchen für sofort:

Commis de cuisine
Buffettochter

(auch Anfängerin)

Offerten mit den üblichen Angaben sind erbeten an G. Schluchter, Sporting Restaurants, **Biel.**

Gesucht nach Lenzerheide-Valbella

für Wintersaison:

selbständige
Sekretärin (evtl. Jahresstelle)
Köchin oder Hilfsköchin
(evtl. Jahresstelle)
2 Zimmermädchen
Telephonist-Chasseur

Für Sekretärin und Köchin Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre LV 2159 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
mit Eintritt nach Übereinkunft
in **Jahresstellen:**

Restaurationstöchter
(fach- und sprachenkundig) sowie
Serviertöchter
Commis de cuisine
Patissier-Aide de cuisine
Kochlehrling

Offerten belieben Sie an Bahnhofbuffet **Schaffhausen** zu richten.

Hotel Bernerhof, Gstaad

sucht für kommende Wintersaison:

Aide de cuisine
Partiekoch
Casserolier
2 Office-Küchenburschen
2 Lingeriemädchen
Wäscherin
Barmaid
Kellerbursche

Baldgefl. Offerten erbeten.

Gesucht
in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt

Zimmermädchen
Office-Gouvernante
(evtl. Anfängerin)
Praktikantin
zu Etagen-Gouvernante

Die beiden letzteren Posten eignen sich auch für jüngere Angestellte. Sehr lange Winter- und Sommersaison. Offerten mit Lichtbild, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre ZO 2141 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Adula, Flims-Waldhaus

sucht selbständige

Köchin oder Koch

für Berghaus. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an H. Hotz.

Park-Hotel, Pontresina

Engadin, **sucht für kommende Wintersaison** noch folgendes Personal:

Alleinpatissier
(tüchtig)
Commis Entremetier
Barman-Hallenchef
(fach- und sprachenkundig)
Chef de rang
(tüchtig, sprachenkundig)
Commis de rang
Glätterin
(tüchtig)
Chasseur

Engagement kann auch für den Sommer zugesichert werden. Offerten erbeten an E. Hofer, Direktor.

Gesucht

für Wintersaison:

Barman evtl. Barmaid
(sprachenkundig)
für Bar in äusserst günstiger Lage, Neueröffnung im Dezember
Zimmermädchen
Hilfs-Zimmermädchen
Saalpraktikantin
Küchenbursche
Officemädchen und -bursche

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an K. Fuchs, Hotel Eiger, **Wengen.** Telephon (036) 3 41 32.

Hotel Bristol, Wengen

sucht für Wintersaison:

Saaltochter
Office- und Küchenmädchen
Office- und Etagenbursche

Offerten mit den nötigen Unterlagen nebst Photo sind zu richten an Hotel Bristol, **Wengen.**

Die Scheidegg-Hotels, Kleine Scheidegg B.O.

suchen für die Dauer von 10 Monaten (Eintritt 20. November)

Lingeriemädchen
Personal-Zimmermädchen
Restaurationskellner
(Schweizer)
Restaurationstochter
(Schweizerin)
Argentier
Nachtportier
(nicht Italiener)
Hausbursche-Hilfsportier
(nicht Italiener)
Kellerbursche
(nicht Italiener)

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien sind erbeten.

Gesucht
per Anfang Dezember oder nach Übereinkunft in mittleres Stadthotel nach Basel tüchtige

Buffetdame

Gutbezahlte Jahresstelle. Auf Wunsch Zimmer im Hause. Offerten erbeten an Hotel Münchnerhof, **Basel.**

Hotel Segnes und Post
Flims-Waldhaus
sucht für kommende Wintersaison

Restaurationstochter

sprachenkundig und versiert im à-la-carte-Service.

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten an A. Klainguti.

Hotel Schweizerhof, Bern
sucht für Schultheissenstube fachtüchtigen, sprachenkundigen

II. Oberkellner

Eintritt 15. November. Offerten an die Direktion Hotel Schweizerhof, **Bern.**

AROSA

Gesucht für lange Wintersaison

Alleinportier-Kondukteur
Zimmermädchen
Restauranttochter
Buffettochter
Küchenmädchen

Offerten an Hotel Hold, **Arosa.**

Gesucht
für lange Wintersaison nach Graubünden

Serviertochter
Küchenmädchen
Küchenbursche

Gute Entlöhnung und geregelte Freizeit zugesichert. Offerten unter Chiffre LW 2224 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Derby-Hotel, Davos

sucht folgendes Personal für lange Wintersaison:

Wäscherin
(vollautomatischer Maschinenbetrieb)
Glätterin
Officegouvernante
(Anfängerin)

Offerten mit Zeugniskopien, Bild etc. an die Direktion.

Le Grand Hôtel Observatoire
St-Cergue VD
demande pour saison d'hiver

maincourantier saucier

Prière de faire offres avec copies de certificats et photo à la Direction.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

Bar-Restaurationskellner

in erstklassige Grill-Room-Dancing-Bar. Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten unter Chiffre R K 2059 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle nach Übereinkunft

Lingerie-Gouvernante

in kleinern, modernen Betrieb. Offerten an Restaurationsbetriebe der Schweizer Mustermesse, Postfach, **Basel 21.**

Hôtel Ermitage, Schönried

cherche pour la saison d'hiver:

débutant de bureau
aide directrice
2 dames de buffet

Faire offre avec photo et références à la direction.

L'Hôtel Moreau à La Chaux-de-Fonds

Maison de premier rang, ouverte toute l'année, propose place stable à collaborateurs compétents.

chef de service
de culture latine, ayant une belle formation professionnelle
chef de rang
en qualité de second à la Rôtisserie Française
jeune téléphoniste
à la réception de l'hôtel.

Erstklass-Stadthotel
sucht in Jahresstelle

Personal-Sekretär(in)

versiert in allen Personalfragen (Anstellung, Einführung, Fürsorge, Lohnabrechnung) sowie Waren- und Inventarkontrollen. Mehrjährige Hotelerfahrung erwünscht.

Ausführliche Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre PS 2067 an die Hotel-Revue, **Basel 2.**

Infolge Todesfalls des bisherigen Inhabers ist die Stelle des Buchhalters in unserem Betrieb neu zu vergeben.

Selbständigem, treuem und gut ausgebildetem

kaufm. Angestellten

bietet sich hier ein schönes Arbeitsfeld. Guter Lohn, Pensionskasse, Lebensstellung.

Offerten erbeten an **W. Frauchiger-Minnig, Bahnhofbuffet SBB, Winterthur.**

Hotel Touring, Winterthur

sucht in Jahresstellen:

Küchenbursche
Küchenmädchen
Buffettochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie guter Lohn. Offerten sind zu richten an Hotel Touring, **Winterthur.**

Gesucht für Wintersaison:

Serviertochter
(sprachenkundig)
Anfängerin
(wird angelernt)
Saaltochter oder Kellner
Köchin oder Koch

Offerten gefl. an Familie Rohrbach, Hotel Alpenrose, **Kandersteg** BO.

Astoria-Hotel, Luzern

sucht in Jahresstellen

Qualifizierte

Economat-Office-Gouvernante
Restaurationstochter
fach- und sprachenkundig

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnissen, Foto und Angaben der Gehaltsansprüche an die Direktion.

Gesucht nach Arosa

für lange Wintersaison:

Nachtportier
Chasseure
Chef de service
Chef d'étage
Barman
Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Gardemanger
Küchenburschen
Kaffee-Personalköchin
Officemädchen
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Wäscherin
Glätterin-Lingère
für sofort: gelernter
Handwerker
zur Betreuung der Heizung und für allgemeine Reparaturen

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photos erbeten an die Direktion, Hotel Bellavista, Arosa.

Gesucht
für Wintersaison, evtl. Jahresstelle

Köchin Hilfsköchin

Posthotel **Lenzerheide,** Graubünden.

Hôtel **Beaulac** Neuchâtel

cherche pour place à l'année

femme de chambre (stylée)

parlant français et bien recommandée. Très bon gain assuré. Faire offre manuscrite avec photo et références à la direction.

Hotel im Oberengadin

(120 Betten) vollständig renoviert, **sucht für die Wintersaison 1961/1962:**

Sekretärin-Journalführerin
Barmaid-Restaurationstochter
2 Saaltöchter
Zimmermädchen
Etagenportier
Koch
Kellerbursche
Hausbursche
2 Officemädchen

Offerten sind zu richten unter Chiffre HO 1814 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in erstklassige Dancing-Bar

Barlehrtochter

Gelegenheit, den Barservice à fond zu erlernen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Junge, gutpräsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offerten mit Bild einzureichen unter Chiffre BL 2058 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für Hotel-Restaurant Kettenbrücke
Aarau
suchen wir fähigen

Küchenchef-Saucier

zu kleiner Brigade mit Erfahrung.

Offerten an Familie Frey, Hotel Kettenbrücke, **Aarau** AG.

Hotel Adula, Flims-Waldhaus

sucht

Saucier

eventuell in Jahresstelle.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an H. Hotz.

Grand hôtel 1er ordre à Genève

possédant installation ultra-moderne de lingerie **cherche pour date à convenir**

gouvernante de lingerie

expérimentée. Logée et nourrie.

Faire offres avec curriculum vitae et prétentions de salaire sous chiffre GH 2192 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

für lange Wintersaison, Eintritt ca. 10. Dezember 1961:

Barmaid evtl. Barman
(sprachgewandt)
Restaurationstochter
(sprachgewandt)
Buffettochter
Patissier-Konditor
Kellner
zur selbständigen Führung unserer Wirtschaft

Offerten erbeten an Hotel Silberhorn-Terminus, **Wengen** (Berner Oberland).

Hotel Rätia, Arosa

sucht für Wintersaison:

Nachtportier
(sprachenkundig)
Wäscherin (Lavandaia)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an N. Hasler.

Gesucht

per 1. 12., eventuell früher, in erstklassigen, grösseren Tea-Room, Nähe Zürich: sauberen, selbständigen, fachkundigen

Alleinkoch oder Köchin

Seriöse Arbeitskraft, Hilfspersonal vorhanden. Gefl. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Referenzen unter Chiffre AK 2043 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Hotel Métropole und Peter's Restaurant, Wengen

Saaltöchter
Restaurationstöchter
Bureaupraktikantin
Küchenbursche

Offerten an P. U. Lehmann, Hotel Métropole, **Wengen.**

Hotel Belvoir, Rüschlikon

sucht selbständige, tüchtige, sprachenkundige

Sekretärin

(Jahresstelle). Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an W. Elsener, Hotel Belvoir, **Rüschlikon.**

Gesucht

für nächste Wintersaison in kleine Privatklinik im Engadin

KÖCHIN

Saison von Mitte Dezember bis Mitte Mai. Offerten bitte unter Chiffre KN 1989 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurationsbetrieb in der Zentralschweiz

mit kleinerer Brigade, **sucht**

Küchenchef

Guter Kalkulator, seriös und selbständig. Wir offerieren zeitgemässe Belöhnung, Dauerstelle, geregelte Arbeits- und Freizeit. Kein Freinächtebetrieb. Offerten unter Chiffre KU 2102 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Berghotel Schatzalp, Davos

sucht für kommende Wintersaison (Dezember-April)

Portier
(Schweizer)
Saalkellner
Hotelschreiner

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Gesucht

Sekretärin
für Journal und Kassa in Jahresstelle zum sofortigen Eintritt
II. Sekretärin
für Korrespondenz und Kontrolle zum sofortigen Eintritt für Saison
Restaurationstochter
Schweizerin, sprachenkundig, für Saison- oder Jahresstelle
Barmaid
in gutgehende Hotel-Bar (Saisonstelle)

Offerten bitte an Moritz Märky, Hotel-Restaurant Steffani, **St. Moritz.**

Secrétaire de réception—aide-caissier

est demandé
par hôtel de premier rang.

Nous demandons jeune homme ayant l'habitude de correspondre en 3 langues.
Nous offrons place à l'année bien rétribuée. Ambiance de travail agréable.

Veuillez nous faires des offres manuscrites avec photo et références sous chiffre SA 1988 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Restaurationstöchter

im Speiseservice bewandert, Deutsch, Französisch u. Englisch sprechend. Hoher Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Offerten an Hotel-Restaurant Alpenklub, **Engelberg.**

Wir suchen

auf anfangs oder Mitte November (oder nach Vereinbarung) nette, selbständige

KÖCHIN

in Speiserestaurant. Gutbürgerliche Küche. Guter Lohn, geregelte Freizeit, Familienanschluss sind zugesichert. Offerten oder Telephon an Familie A. Gimmi-Maurer, Rest. Linde, **Mellingen** AG. Telephon (056) 3 34 19.

Gesucht

in Hotel im Kanton Graubünden (100 Betten) für lange Wintersaison: ein tüchtiger, seriöser

Portier-Kondukteur
Gutes Arbeitsklima, guter Verdienst. Eintritt ca. 1. Dezember
Saaltöchter
Chasseur (auch Anfänger)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo sowie Angaben von Referenzen unter Chiffre KG 1962 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 15. Dezember 1961 für Saison- od. Jahresstelle

2 Commis de cuisine

mit Vorkenntnissen im à-la-carte-Service. Offerten an Hotel-Restaurant Alpenklub, **Engelberg.**

Gesucht

per **1. November 1961 in Jahresstelle**

Commis de cuisine

Restaurant National am Bahnhof, **Winterthur,** Telephon (052) 2 67 59.

Gesucht

für sofort

General-Gouvernante

in kleineren Betrieb. Selbständiger Posten.

Offerten unter Chiffre GG 2169 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter gesetzten Alters, sowie
1-2 Küchenhilfen

in Jahresstelle. Geregelte Freizeit, Zimmer im Hause. Offerten, auch telephonisch, an: Frau Brändle, Gasthaus Bären, **Lausen** BL. Telephon (061) 84 11 20.

Gesucht

in mittleres Hotel in Jahresstelle

Hotelsekretärin

(evtl. Anfängerin)

Sprachenkenntnisse erwünscht. Aufgabenkreis: Kassa, Reception, Korrespondenz, Auskunft, Telephon und allgemeine Büroarbeiter. Eintritt Ende November. Offerten erbeten an Hotel Maria, **Sils-Maria** (Engadin).

Le Grand Hôtel Observatoire St-Cergue VD

demande pour saison d'hiver et prochaine saison d'été (début juin – 20 septembre)

gouvernante d'économat
4 femmes de chambre

Prière de faire offres avec copies de certificat et photo à la Direction.

Gesucht

für Wintersaison in Hotel mit 40 Betten in Arosa:

Bahnportier
(Schweizer)
Etagenportier
(Schweizer)
Küchen- und Hausbursche

Offerten mit Angabe der Sprachkenntnisse erbeten unter Chiffre FW 2134 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht gutpräsentierende

Restaurationstochter

evtl. Bartochter

in bekanntes **Bar-Restaurant.** Etwas Barkenntnisse erwünscht. Sehr hoher Verdienst. Jahres- oder Saisonstelle.

Offerten mit Bild an
Hotel Speer, Rapperswil am See

Nous cherchons

pour la prochaine saison d'hiver un bon

chef de brigade

habitué à trancher et flamber. Bonne connaissance des 4 langues exigées. Début de la saison décembre jusqu'à Pâques.

Nous cherchons également **2 bonnes**

filles d'offices et une
fille de maison

Prière d'adresser les offres sous chiffre NS 2114 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

per sofort nette

Serviertochter

in Restaurant im Seebezirk. Geregelte Freizeit, gute Behandlung. Französisch erwünscht. Sich melden unter Chiffre VE 2148 an die Hotel-Revue, Basel 2 oder Telephon (037) 7 21 34.

Gesucht

für die kommende Wintersaison in Hotel-Pension nach

Arosa

Koch oder Köchin

Offerten unter Chiffre GA 2012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
tüchtiger

Alleinkoch

in gut organisiertes Restaurant. Eintritt nach Übereinkunft. Moderne Küche. Jahresstelle. Freitag am Wochenende. Offerten an Alkoholfreies Restaurant «Sonnenblick», **Baden.**

Erstes Haus in westdeutscher Großstadt sucht

per 10. Dezember:
Portier de nuit
per sofort:
Commis de rang
Buffetfräulein
Wäscherin

Bewerbungsunterlagen an Hotel van de Weyer, **Hagen/** Westf. Elberfelderstrasse.

Gesucht

per 1. November oder nach Übereinkunft: zuverlässiger

Nachtportier

sowie tüchtige und im Speiseservice gewandte

Serviertochter

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit.

Offerten an Hotel Krone-Unterstrass, **Zürich 6.**

Gesucht tüchtiger

Alleinkoch
sowie Hilfsköchin
(könnte eingearbeitet werden)

Offerten erbeten an Familie Blunschy, Hotel Schiff, **Einsiedeln.** Telephon (055) 6 18 31.

Gesucht

für die Wintersaison tüchtige

Alleinköchin

Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an Oswald Kalbermatten, Hotel du Soleil, **Saas-Fee.**

sucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Küchenburschen

in modernst eingerichteten Betrieb. Geregelte Arbeits- und Freizeitverhältnisse zugesichert. Auskunft erteilt Bahnhobuffet **Aarau.** Tel. (064) 2 56 21, intern 37.

Hotel Metropol, St. Gallen

Per 1. November suchen wir für unsern Grill-Room qualifizierte

Restaurationstochter

Sehr guter Verdienst. Offerten an die Direktion. Telephon 23 35 35. Hotel Metropol, **St. Gallen.**

Gesucht

in erstklassigen Restaurationsbetrieb, zu baldigem Eintritt:

Chef de partie-Tournant
Commis Patissier

Offerten erbeten an Restaurant «Du Théâtre», **Bern.**

Gesucht

in gutes Speiserestaurant mit internationaler Clientèle in der Stadt Bern

kinderloses Ehepaar

Aufgabenkreis:

Ehemann: Mithilfe in der Geschäftsführung, Stellvertreter des Patrons (Chef de service)

Ehefrau: Gouvernante, Buffetablösung

Bewerber müssen sich über bisherige Tätigkeit als Chef de service in führenden Restaurants und Hotels ausweisen können, guter Verkäufer sein, Kochkenntnisse erwünscht. Sie sollten fähig sein, eine altbekannte Gaststätte mit gediegener Atmosphäre und Tradition zu führen und weiterzuentwickeln. Guter Verdienst mit Umsatzprovision, Zimmer im Hause. **Bei Zufriedenheit spätere Pacht vorgesehen.**

Jüngere, gut präsentierende Fachleute sind gebeten, ihre handschriftlichen Offerten mit Lebenslauf, Photos, Referenzen unter Angabe des möglichen Antrittstermins einzureichen an Postfach 648, **Bern-Transit.**

Hotel Obersee, Arosa

sucht für Wintersaison, evtl. Jahresstelle

Küchenchef
(nur Schweizer)
Commis de cuisine
Commis-Patissier

Erbitten Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugnisabschriften.

Gesucht in Jahresstellen:

Kellner-Ehepaar
für Grill-Room (selbständiger angenehmer Posten)
Hausbursche-Portier und Zimmermädchen
(deutschsprechend, evtl. Ehepaar)
Praktikantin für Büro und Buffet
Serviertochter
für Restaurant (Schweizerin)

Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre J J 2133 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel- und Restaurationsbetrieb in Wengen sucht

in Jahresstelle

Küchenchef-Restaurateur

Wir benötigen: berufsfreudigen und tüchtigen Mitarbeiter. Eintritt nach Übereinkunft.

Wir offerieren: gutbezahlten, selbständigen Posten.

Ausführliche Offerten sind zu richten an H. Perler, Hotel Bernerhof, **Wengen.**

Hotel Alpina, Braunwald

(Wintersportplatz, Sommerkurort) **sucht für lange Wintersaison** oder Jahresstelle:

Saaltochter
Anfangs-Saaltochter oder Praktikantin
Anfangs-Zimmermädchen
Hausmädchen
Küchenbursche-Casserolier

Nur schriftliche Offerten an Familie R. Schweizer, Hotel Alpina, **Braunwald**/Glarus.

Erstklasshaus im Oberengadin

sucht ab kommenden Winter fach- und sprachkundigen

Oberkellner

als Mitarbeiter, wenn möglich für mehrere Saisons.

Offerten erbeten unter Chiffre OB 2154 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Wintersaison ab 12. Dezember

Barmaid
Bureaupraktikant
Zimmermädchen

Hotel Schweizerhof, Kandersteg

Posthotel Rössli, Gstaad

sucht

Buffettochter- und -bursche
Commis de cuisine
Saal-Restaurationstochter
evtl. Praktikantin

Offerten an Familie M. Widmer-Ammon.

Gesucht
für die Wintersaison nach Flims

2 Serviertöchter

Offerten mit Foto an H. R. Stebler, Tea-Room-Dancing Bambi, **Flims-Waldhaus.**

Gesucht

Kochpraktikantin

neben Küchenchef in gut eingerichtete elektrische Küche. Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit, schöne Wohngemeinschaft. Offerten an alkoholfreies Hotel «Helvetia», **Aarau.**

Villars Palace, Villars-sur-Ollon

cherche pour la saison d'hiver

sous-chef
chef-saucier
boucher

Adresser les offres avec copies de certificats à H. Dessibourg, Chef de cuisine, **Le Châble** (Valais).

Hotel Bellevue, Magglingen

ob Biel **sucht mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft,** in gute Jahresstellen:

Buffettochter
(evtl. Anfängerin)
Bureau-Praktikantin oder -Praktikant
mit französischen Sprachkenntnissen.

Gelegenheit, sämtliche vorkommenden Bureauarbeiten gründlich zu erlernen. Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an W. Gantert, Telephon (032) 2 42 02.

Gesucht für die Wintersaison:

Portier-Conducteur
Officemädchen
Küchenmädchen
Etagenportier
Officegouvernante (jüngere)
Sekretärin-Praktikantin
Lingère
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Schweizerhof, **Engelberg.**

Gesucht
tüchtiger

Koch-Patissier

in Restaurationsbetrieb. Eintritt auf 1. November oder nach Übereinkunft. Offerten an Restaurant **Rex + Windsor in Thun,** Telephon (033) 2 92 33.

Hôtel-Restaurant renommé
dans la banlieue de Lausanne, cherche un

chef de cuisine

capable, pouvant faire restauration soignée et spécialités. Place à l'année, travail indépendant dans une ambiance sympathique. Entrée à convenir.

Faire offres avec copies de certificats et références sous chiffre C C 2006 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Restaurant à libre-service de «LA TREILLE» à Neuchâtel

cherche pour date à convenir:

3 commis de cuisine
2 hors-d'œuvrières
garçon de cuisine
garçon d'office
chef relaveur
relaveuse
2 débarrasseuses

Nous exigeons:
- personnel qualifié et stable

Nous offrons:
- conditions de salaire intéressantes
- prestations sociales selon les normes en vigueur dans la branche
- Nourriture et indemnité de logement.

Faire offres écrites avec curriculum vitae, photo, références et prétentions de salaire à la Direction de la Société Coop. de consommation, Portes Rouges 55, **Neuchâtel.**

Nach Saas-Fee

Gesucht für die kommende lange Wintersaison (evtl. Sommersaison):

Sekretärin
Alleinkoch
Barmaid
Hausbursche
Office- und Küchenmädchen

Guter Lohn, Familienanschluss. Offerten sind erbeten an Postfach 15065, **Saas-Fee.**

Gesucht für Saisonstelle nach Arosa

Alleinköchin

(Eintritt wenn möglich umgehend)

Restaurationstochter

(Eintritt ca. 1. Dezember 1961)

Offerten mit Bild und Referenzen an Hotel Waldhaus & Rössli, **Arosa.**

Hotel Ekkehard, St. Gallen

Wir suchen in Jahresstelle

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an L. Gétaz, Hotel Ekkehard, **St. Gallen.**

Hotel Acker, Wildhaus

sucht nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstellen:

Etagen-Lingeriegouvernante
Restaurationstochter
Commis de cuisine
Saalkellner
Zimmermädchen
Küchenbursche oder Küchenmädchen

Hôtel Central Villars-sur-Ollon

Saison d'hiver 1961/62

Nous cherchons le personnel suivant:

saucier-restaurateur
commis de cuisine
garçon de buffet
garçon-aide buffet
aide femme de chambre-lingère
commis tea-room-bar
garçon de salle
2 sommelières (deux services)
garçon ou fille d'office
vendeuse confiserie
vendeuse traiteur-confiserie

Faire offre par écrit, avec certificats, photo et prétention de salaire.

Gesucht
per 15. Dezember bis 30. April 1962 tüchtiger

Alleinkoch

mit Commis. Es handelt sich um gutbezahlte Saisonstelle in guteingerichteter Küche. Hilfspersonal genügend vorhanden. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an I. L. Civelli, Gasthaus Ochsen, **Davos-Platz.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft 2 im Speiseservice gewandte

Serviertöchter

Grosser Verdienst. geregelte Freizeit, Zimmer im Haus. Offerten an Familie K. Zumstein, Hotel Krone, **Stans.** Tel. (041) 84 14 35.

Tagesbetrieb in Zürich sucht

Gardemanger

als Chef der Kalten Küche und der Traiteurabteilung.

Wir erwarten von unserem neuen Mitarbeiter Selbständigkeit, Initiative und grosses fachliches Können. Er hat bei Spezialanlässen und Privatempfängen das Buffet riche selbst zu betreuen.

Mindestalter: 30 Jahre.

Ihre ausführliche Offerte mit den üblichen Unterlagen erwarten wir gerne an Chiffre OFA 197 Ze Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht
auf den 15. November oder nach Übereinkunft:

Serviertochter
freundliche, treue, gewandt im Speiseservice
Zimmer- und Lingeriemädchen
(auch Anfängerin)
Officemädchen
(sauber und flink)

Offerten mit Bild sind zu senden an Hotel Krone, **Spiez** (Thunersee).

Hotel Pilatus, Hergiswil am See

sucht in Jahresstellen:

Köchin
Hausbursche-Portier
Zimmermädchen-Lingère

Sehr guter Verdienst. Familiäre Behandlung. Offerten erbeten an Familie Fuchs, Telephon (041) 75 15 55.

Gesucht
per 1. November oder nach Übereinkunft in mittleres Passantenhotel in Bern

Büro-Praktikantin

Für junge, sprachenkundige Tochter interessante Stelle. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe des Eintrittstermins erbeten an Hotel zum Eidg. Kreuz, **Bern.**

Für unser ref. Ferienheim suchen wir per 1. Dezember oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige

Köchin sowie 2 Küchenmädchen

Jahresstellen. Geregelte Freizeit, gute Lohnverhältnisse. Offerten an Hotel Schweizerhof, **Hohfluh-Brünig.** Telephon (036) 5 18 51.

Wir suchen

Direktionssekretärin

Angestellten der Speditionsabteilung

mit guter, zweckentsprechender Ausbildung.

Wir bieten gute Entlöhnung, Ferien, soziale Einrichtungen, angenehmes Arbeitsklima.

HOWEG, Einkaufsgenossenschaft, **Grenchen.**

Gesucht
in Privat-Sanatorium mit internationaler Clientèle

Vertrauensperson

gesetzten Alters (Herr oder Dame) zur Bedienung der **Telephonzentrale,** Schalter-Auskunftsdienst und kleinere schriftliche Arbeiten. Fremdsprachenkenntnisse erwünscht. Angenehmes, ruhiges Betriebsklima. Offerten an Sanatorium Bellevue, **Kreuzlingen.**

AROSA

für die kommende Wintersaison wird ein tüchtiger

Küchenchef

(Alleinkoch) in Zweitklasshaus mit 80 Betten **gesucht.** Offerten sind erbeten unter Chiffre L 14498 Ch an Publicitas **Chur.**

Gesucht nach Zürich
junge gutpräsentierende

BARMAID

Sehr hoher Verdienst, schöne Arbeitszeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1847 IVA AG, Postfach, **Zürich 2/27.**

Erstes Hotel in Miami Beach USA

sucht folgendes Hotel-Personal:

Serviertöchter
Kellner
Köche
Hotel-Manager

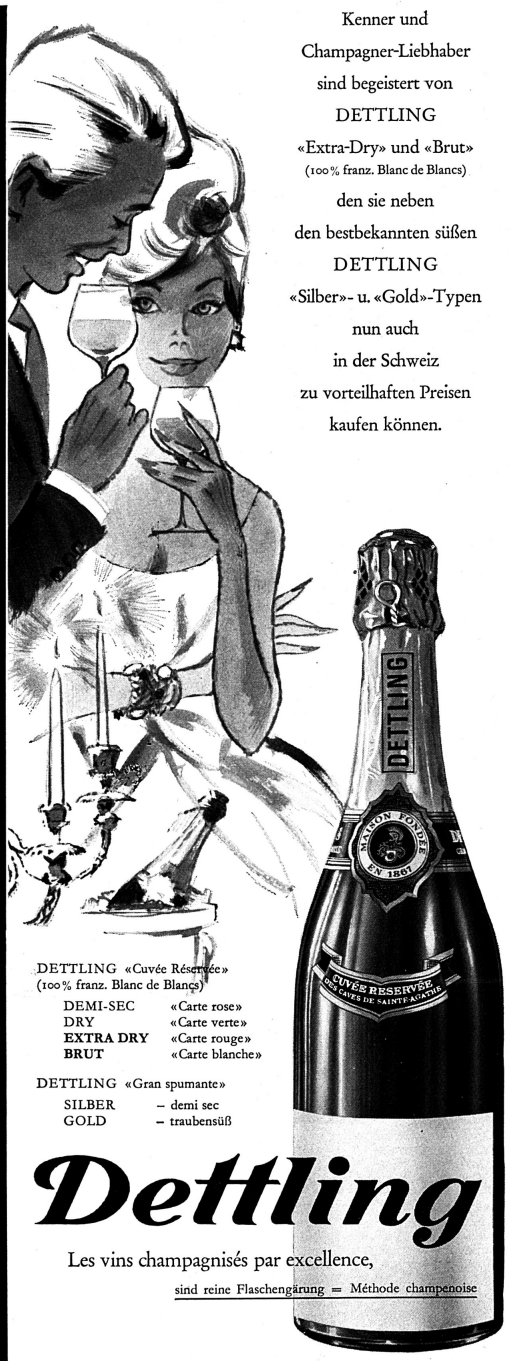
Offerten mit Lebenslauf, Angaben über Geburtsort, Nationalität und Immigrations-Situation sind zu richten an: Mr. R. Spetalnick, Hotel Roney Plaza, 117-23rd Street, **Miami Beach 39,** Florida (USA).

HOTEL ATLANTA, BRUXELLES
engage de suite:

COMMIS DE BAR
ayant connaissance de l'anglais

JEUNE EMPLOYE
comme collaborateur au bureau de contrôle, pour une durée de 6 à 12 mois, à partir du 2 novembre 1961.

Offres détaillées à la Direction.



Kenner und
Champagner-Liebhaber
sind begeistert von
DETTLING
«Extra-Dry» und «Brut»
(100% franz. Blanc de Blancs)
den sie neben
den bestbekannten süßen
DETTLING
«Silber»- u. «Gold»-Typen
nun auch
in der Schweiz
zu vorteilhaften Preisen
kaufen können.

DETTLING «Cuvée Réservée»
(100% franz. Blanc de Blancs)

DEMI-SEC	«Carte rose»
DRY	«Carte verte»
EXTRA DRY	«Carte rouge»
BRUT	«Carte blanche»

DETTLING «Gran spumante»

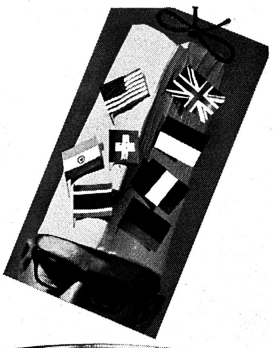
SILBER	– demi sec
GOLD	– traubensüß

Dettling

Les vins champagnisés par excellence,
sind reine Flaschengärung = Méthode champenoise

ARNOLD DETTLING, Champagnisation depuis 1867, BRUNNEN

... von der Küche der grossen Welt



CROSSE & BLACKWELL
of England

neu

Original-Produkte
CROSSE & BLACKWELL
jetzt im Sortiment von **MAGGI**

Saucen und Pickles in bester englischer Tradition, Suppen in Dosen, Currie Powder, Orange Marmalade - dies sind Spezialitäten der internationalen Küche, der feinen Tafel, die der Marke Crosse & Blackwell weltweiten Goodwill einbrachten. Crosse & Blackwell steht für «Gourmet-Qualitäten», und die eingespielte Organisation von Maggi garantiert Ihnen einen aufmerksamen, prompten Service.

Cream of Lobster – «Gourmet-Qualität» in Dosen

Diese Spezialität von Crosse & Blackwell verdient einen Ehrenplatz auf Ihrer Speisekarte: Hummercrème — ausgewogen und delikat im Aroma — der Höhepunkt in Ihrem Suppenrepertoire. Verlangen Sie Ihre Kostprobe!

01.061.1 d

Fragen Sie Ihren* MAGGI-*Vertreter

MAGGI AG, Kempttal

Das Fachgeschäft empfiehlt

aeropur xex

sofort reine Luft

Fr. 4.60

mit Avanti-Punkten

xex Produkte der Dr. R. Maag A.G. Dielsdorf

Während Monaten immer gute Luft in Toiletten und WC mit

finodor xex aus natürlichen Essenzen

Diffusor Fr. 3.60 Ersatzblock Fr. 1.60 mit Avanti-Punkten

Nordostschweizerische

Ausstellung

Gastgewerbe und Hauswirtschaft

26. Oktober bis 1. November 1961

Zürich-Tor

Spreitenbach bei Zürich

Es gelangen zur Vorführung:

Kaffeemaschinen, Aufschnittmaschinen, Grillapparate, Friteusen, Geschirrspülmaschinen, Musik- und Zigarettenautomaten, Möbel, Wasch- und Nähmaschinen, Haushaltgeräte und vieles anderes mehr.

Im **Restaurant** gepflegte Spezialitätenküche – **Bar – Cafeteria – Degustation** von Getränken und Nahrungsmitteln.

Grosser Parkplatz! Nur 15 Autominuten von Zürich! Direkt an der Kantonshauptstrasse Zürich–Baden, zwischen Spreitenbach und Killwangen. Nur 5 Gehminuten vom Bahnhof Killwangen-Spreitenbach.

Besuchen Sie diese vielseitige und interessante Schau!

Öffnungszeiten: täglich von 13.30 bis 22 Uhr.

Veranstalterin:

Zürich-Tor, Ausstellungs- und Fachmessen GmbH., Spreitenbach bei Zürich. Telephon 056/3 62 33.

Direkte Autobusverbindungen:

täglich 14.30 h

ab **Zürich**-Landesmuseum mit Car Winterhalder

am Samstag/Sonntag 28. und 29. Okt. sowie am 1. Nov. (Allerheiligen):

ab **Wettingen-Rebstock**	14.30 h und 19.30 h
ab **Wettingen-Schönau**	14.35 h und 19.35 h
ab **Baden-Schulhausplatz**	14.40 h und 19.40 h
ab **Neuenhof-Kreuzstein**	14.45 h und 19.45 h

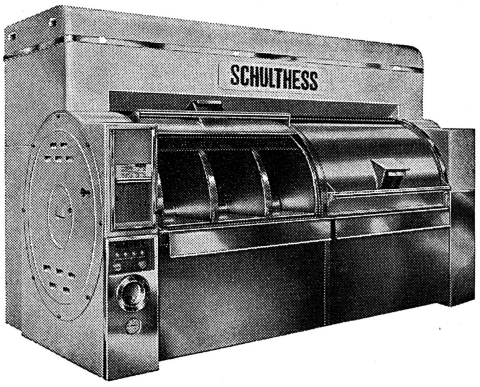
«Ich sehe klar: Für unsere neue Wäschereianlage wählen wir Schulthess!»

Grosse Wäschereianlagen müssen straff geplant werden. Raumverhältnisse, täglicher Wäscheanfall, Art des Waschgutes — dies alles bedingt gründliches Überlegen und eine Aussprache mit erfahrenen Fachleuten.

Schulthess richtet jährlich für viele Millionen Franken Grossanlagen ein. Ihr Fabrikationsprogramm umfasst alles, was ein Spital, eine Anstalt, ein Hotel, ein Heim oder auch Industrie- und Gewerbebetriebe benötigen. Dank unserer reichen Erfahrung zeigen wir dem Kunden den für ihn günstigsten, kostensparendsten Weg.

Dazu kommt, dass Schulthess alle Waschautomaten von 4-60 kg und sämtliche Pullman-Anlagen bis 230 kg Ladegewicht mit Lochkarten steuert. Der Wäschemeister schiebt nur noch die auf das Waschgut abgestimmte Karte ein und sofort beginnt der Automat das richtige Waschprogramm.

Verlangen Sie eine unverbindliche Besprechung mit Schulthess, bevor Sie sich in irgend einer Richtung festlegen. Das wird sich für Ihr Investitions-Budget vorteilhaft auswirken.



Bäckereien, Metzgereien, Hotels, Heime, Anstalten, Spitäler, Sanatorien, öffentliche Körperschaften, Industriebetriebe — für alle baut Schulthess die zweckmässigste Wäschereianlage.

SCHULTHESS

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG Zürich

Zürich	Stockerstrasse 57	Tel. 051/27 44 50
Bern	Aarbergergasse 29	Tel. 031/ 30321
Chur	Bahnhofstrasse 9	Tel. 081/ 20822
Lausanne	16, avenue du Simplon	Tel. 021/26 21 24
Neuenburg	9, rue des Epancheurs	Tel. 038/ 58766

Im August wie üblich Spitzenfrequenzen

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Hotels und Pensionen

Der August erwies sich wiederum als Spitzenmonat des Fremdenverkehrs. Die Zahl der Logiernächte in den Hotels, Motels, Gasthöfen und Pensionen, die im Juli rund 4,3 Millionen erreicht hatte, stieg im Berichtsmonat auf über 5 Millionen, womit alle bisherigen Monatsergebnisse übertroffen wurden. Gegenüber dem August 1960 betrug der Zuwachs 300000 Übernachtungen oder rund 6,5%. Die Aufenthalte der einheimischen Gäste vermehrten sich um 51000 oder 3% auf 1,63 Millionen, jene der ausländischen Besucher um 249000 oder 8% auf 3,46 Millionen. Die durchschnittliche Bettenbesetzung erhöhte sich im Landesmittel – bei leicht vergrössertem Bettenangebot – von 78 auf 81%.

Fremdenverkehr im August und vom Januar bis August 1960 und 1961

	Ankünfte Schweizer Gäste	Ankünfte Ausländergäste	Ankünfte Total	Logiernächte Schweizer Gäste	Logiernächte Ausländergäste	Logiernächte Total
Hotels, Pensionen						
August						
1960	341562	1039077	1380639	1576352	3211187	4787539
1961	349075	1102306	1451381	1626941	3460386	5087327
Januar bis August						
1960	1955452	3773760	5729212	7862086	12100931	19963017
1961	2027002	4089354	6116356	8364775	13218033	21582808
Höhensanatorien, Kurhäuser						
August						
1960	3608	1696	5304	140717	61619	202336
1961	3876	1713	5589	140208	57924	198132
Januar bis August						
1960	26004	9386	35390	1014255	401935	1416190
1961	27607	10271	37878	999406	370521	1369927
Total						
August						
1960	345170	1040773	1385943	1717069	3272806	4989875
1961	352951	1104019	1456970	1767149	3518310	5285459
Januar bis August						
1960	1981456	3783146	5764602	8876341	12502866	21379207
1961	2054609	4099625	6154234	9364181	13588554	22952735

Die Belebung des Tourismus aus dem Ausland ist ausschliesslich den Gästen aus Europa zu verdanken, deren Frequenz um einen Zehntel auf 3,05 Millionen Übernachtungen anschwoll. Der Reiseverkehr aus den nichteuropäischen Ländern ging trotz der bemerkenswerten Zunahme der Aufenthalte israelischer (+ 15%) und argentinischer Besucher (+ 25%) um annähernd 6% zurück, weil die Nordamerikaner und andere überseeische Gäste nicht mehr so zahlreich waren wie vor einem Jahr. An der Spitze der landesfremden Besucher standen erstmals im August die Deutschen. Ihre schon vor Jahresfrist um fast 60000 angewachsene Logiernächteziffer stieg im Berichtsmonat um weitere 102000 oder 15,5% auf 767000. Den Deutschen schlossen sich die Franzosen mit 755000 und die Engländer mit 674000 Übernachtungen an. Die Frequenz der Engländer, die im Juli gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres um 8% abgenommen hatte, verstärkte sich um 5%, jene der Franzosen um 2,5%. Um 17% auf 277000 angewachsen sind die Aufenthalte der italienischen Gäste, um 9% auf 253000 verringert haben sich die Logiernächte der Nordamerikaner, weshalb die Touristen aus den Vereinigten Staaten auf den fünften Platz zurückfielen. An sechster Stelle folgten die Belgier/Luxemburger mit 236000 (+ 19%), dann die Holländer mit 179000 (+ 14%), die Österreicher mit 58000 (+ 35%) und die Besucher aus Skandinavien mit rund 46000 Logiernächten (+ 8,5%).

In der Berichtsperiode zeigte der Fremdenverkehr die für einen Sommerferienmonat charakteristische

regionale Verteilung

Je rund ein Drittel der insgesamt 5,09 Millionen Übernachtungen kam den Berggegenden und den Seegebieten, etwas mehr als ein Achtel den fünf grossen Städten und rund ein Fünftel den übrigen Zonen zugute, wobei in den grossen Städten und den Seekurorten im Mittel etwa 80%, in den alpinen Stationen 60% und in den restlichen Gemeinden 54% der Logiernächte auf die Gäste aus dem Ausland entfielen. Während die Städte gesamthaft betrachtet keinen Frequenzzuwachs verzeichneten, wiesen die Seegebiete um 5, die Berggegenden um 8 und die übrigen Landesteile um 9% mehr Übernachtungen aus als im August 1960. Dank dieser Zunahme stieg die durchschnittliche Bettenbesetzung in den «übrigen Landesteilen» von 63 auf 67, in den alpinen Regionen von 71 auf 75 und in den Seegebieten von 95 auf 97%; in den grossen Städten ging sie leicht zurück (von 97 auf 95%). In den meisten Städten und Seekurorten dürfte sich der hochsommerliche Fremdenverkehr in Anbetracht der intensiven Ausnützung der heute verfügbaren Beherbergungskapazität nicht mehr wesentlich steigern lassen. In verschiedenen alpinen und voralpinen Zentren dagegen wäre eine weitere Expansion durchaus möglich und sehr erwünscht.

Eine nähere Betrachtung des Frequenzverlaufes in den einzelnen Feriengebieten zeigt, dass in den Hotels und Pensionen des Kantons

Graubünden

um rund 54000 oder 9% mehr Logiernächte registriert wurden als vor Jahresfrist. Die Aufenthalte der Schweizergäste nahmen um 4%, jene der ausländischen Besucher um 13,5% zu. Massgebend zur Resultatsverbesserung beigetragen haben die Gäste aus Deutschland (Zuwachs an Übernachtungen: 12%), Italien (+ 30%), Belgien/Luxemburg (+ 25%) und Grossbritannien (+ 15%). Unter den Bündner Ferienplätzen, die fast durchwegs, wenn auch unterschiedlich am Aufschwung beteiligt waren, zeichneten sich Davos, Lenzerheide und eine Reihe kleinerer Kurorte durch überdurchschnittliche Frequenzgewinne, Pontresina, Schuls-Tarasp-Vulpera, Sils, Zernez, Silvaplana und Flims durch hohe Bettenbesetzungen (92–100%) aus. Im Engadin wurden im Monatsmittel 82 (vor einem Jahr 77), im übrigen Kantonsteil, wo die Sommersaison nicht die Bedeutung der Wintersaison erreicht, 68 (62) und in der ganzen Region 74 (69)% der verfügbaren Gastbetten beansprucht. Im

Berner Oberland

erhöhte sich die Logiernächteziffer gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres um 56000 oder 8,5%. Sie erreichte und überschritt zum ersten Mal in einem August das siebente Hunderttausend. Die Gäste aus dem Inland waren um 4%, die Ausländer, die über drei Viertel der insgesamt 715000 Hotelaufenthalte auf sich vereinigten, um 10% zahlreicher als vor einem Jahr. Dem nur wenig ins Gewicht fallenden Rückgang der Frequenz nordamerikanischer Besucher (—8%) stand ein Zuwachs an Übernachtungen deutscher (+ 21%), französischer (+ 9%), englischer (+ 5%) und anderer europäischer Touristen (+ 16%) gegenüber.

Die günstige Entwicklung spiegelt sich in den Augustergebnissen fast aller Ferienzentren wider. In Interlaken und in den übrigen Kurorten der Thunerseegegend waren die Beherbergungsstätten «ausverkauft». Auch einzelne Bergkurorte, z.B. Grindelwald, verzeichneten maximale Besetzungsquoten. Die ganze Region betrachtet, stieg die durchschnittliche Bettenbesetzung bei leicht vergrössertem Bettenangebot von 90 auf 95%. Im allgemeinen waren auch die

zentralschweizerischen Ferienplätze

im Berichtsmonat gut bis sehr gut besucht. In Luzern, Weggis, Vitznau, Brunnen und den meisten übrigen am Vierwaldstättersee gelegenen Zentren wurde die Beherbergungskapazität voll, in der ganzen Region zu 84% (vor einem Jahr 82%) beansprucht. Bei sehr unterschiedlicher örtlicher Entwicklung erhöhte sich die Gesamtzahl der Übernachtungen um 24000 oder rund 3,5% auf 755000. Die Aufenthalte der Gäste aus dem Inland nahmen um 2%, die Logiernächte der ausländischen Besucher um 4% zu. In grösserer Zahl erschienen vor allem die Touristen aus Grossbritannien (Zuwachs an Übernachtungen: 8%), den Niederlanden (+ 12%), Deutschland (+ 15%) und Italien (+ 19%), schwächer vertreten als vor einem Jahr waren dagegen die französischen (—6%) und nordamerikanischen Feriengäste (—20%). Die Frequenz der Belgier blieb unverändert. An der Spitze der Ausländer, auf die in der Zentralschweiz nahezu vier Fünftel der Übernachtungen entfielen, standen die Engländer, gefolgt von den Deutschen und Franzosen.

Im

Tessin

dauerte die in den Vormonaten beobachtete Expansion des Fremdenverkehrs im Berichtsmonat an. Die Zahl der Übernachtungen, die im Juli um 56000 zugenommen hatte, stieg im August gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres um weitere 50000 oder 9% auf 592000. Bemerkenswert ist, dass sich die Frequenz in den kleineren Ferienorten relativ stärker erhöhte (durchschnittliche Zuwachsrate 16%) als in den grossen Zentren (+ 6,5%), wo kaum mehr freie Zimmer zu finden waren. Im Gegensatz zum Juli trugen im Berichtsmonat nur die ausländischen Touristen zur Belebung bei (+ 13%). Stärker vertreten als vor einem Jahr waren u.a. die an der Spitze der Ausländer stehenden Gäste aus Deutschland (+ 19%), sowie die Besucher aus Frankreich (+ 8%), Grossbritannien (+ 9%), den Beneluxstaaten (+ 10%), Skandinavien (+ 13%) und Österreich (+ 78%). Die Logiernächteziffer der nordamerikaner hielt sich auf dem letztjährigen Niveau. Die durchschnittliche Bettenbesetzung stieg im Tessin von 84 auf 88%. Brissago, Bellinzona, Ascona, Locarho, Melide und Lugano hatten im Monatsmittel zwischen 92 und 99% der Gastbetten belegt.

Die Hotels und Pensionen des

Genferseegebietes

meldeten im Berichtsmonat 586000 Logiernächte, was verglichen mit dem August 1960 einen Zuwachs von rund 10000 oder 2% und einer durchschnittlichen Bettenbesetzung von 96% entspricht. Die Mehrfrequenz ist den berufstätigen Dauergästen und ausländischen Besuchern zu verdanken, für die 478000 Übernachtungen gebucht wurden (+ 1%). Das bedeutendste Kontingent fremder Touristen stellten am Genfersee die gegenüber dem Vorjahr etwas schwächer vertretenen Franzosen (—4%). Sie besuchten zur Hälfte die beiden Kantonshauptstädte, während die im zweiten Rang stehenden Engländer (—1%), denen sich die Nordamerikaner (+ 8%), Deutschen (+ 14%) und Italiener (+ 13%) anschlossen, hauptsächlich in Montreux abstiegen. Montreux war im August maximal besetzt. Das gleiche gilt für Vevey, Chexbres und die Hotels auf dem Mont-Pélerin.

Im Kanton

Wallis,

wo im Berichtsmonat 77 (vor einem Jahr 74)% der verfügbaren Gastbetten beansprucht wurden (33% durch die Schweizergäste und 44% durch die Ausländer) nahm der Besuch aus dem Inland um 5%, der Verkehr aus dem Ausland um 15% und die Gesamtzahl der Logiernächte um etwa 11% zu. Sie stieg um 46000 auf 478000 und lag damit um rund 80% über dem vor einem Jahrzehnt registrierten Augustergebnis. Mit Ausnahme der Nordamerikaner (—6%) trugen alle Nationen zur jüngsten Frequenzsteigerung bei. Am meisten fiel der Zuwachs an Übernachtungen französischer, italienischer (+ je 15%), deutscher (+ 17%) und holländischer Touristen (+ 64%) ins Gewicht. Umfangreicher als vor einem Jahr war der Fremdenverkehr vor allem in den kleineren und mittleren Ferienorten, von denen Grächen eine Bettenbesetzung von 100% verzeichnete. In den grossen Walliser Zentren, d.h. in Crans, Montana, Saas Fee und Zermatt erreichte der Anteil der besetzten Gastbetten 78–86%, in Martigny, Champéry, auf Riederalp/Greicheralp, in Salvan-Les Marécottes, Leukerbad und Brig 90–98%. In den

Waadtländer Alpen

erhöhte sich die schon im Juli gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres um einen Zehntel angewachsene Logiernächteziffer auch im Berichtsmonat um 10% (× 13500). Die Einnahmen dürften allerdings nicht im gleichen Verhältnis gestiegen sein, weil die Mehrfrequenz zur Hauptsache von belgischen Ferienkindern mit geringen durchschnittlichen Tagesausgabenstammt. Diese Kinder hielten sich mit ihren Begleitern in Leysin auf, wo sie den Ausfall an Übernachtungen schweizerischer und französischer Touristen und den erneuten Rückgang der Patientenlogiernächte mehr als wettzumachen vermochten. Neben Leysin erfreuten sich vor allem Gryon, Chesières und Les Diablerets eines regeren Zuspruchs. In Villars und Château-d'Oex trat keine nennenswerte Veränderung ein. Von 100 verfügbaren Hotelbetten waren im Mittel der ganzen Region 84 belegt gegen 76 vor einem Jahr. Die Beherbergungsstätten der

Ostschweiz

registrierten eine um rund 12500 oder 4% auf 321000 Logiernächte angewachsene Gesamtfrequenz und eine um 2 Punkte auf 65% gestiegene Bettenbesetzung. Die Besucher aus dem Inland brachten um 2, die Gäste aus dem Ausland um 8% mehr Übernachtungen als im August 1960. Bei den Ausländern fallen die Deutschen (+ 14%) und die Italiener (+ 28%) durch eine starke Zunahme, die Briten (—10%) und die Nordamerikaner (—21%) durch einen ebensolchen Rückgang auf. Innerhalb der Ostschweiz verlief die Entwicklung uneinheitlich. Die Abweichungen gegenüber den Augustfrequenzen des Vorjahres bewegen sich zwischen minus 13% in Wildhaus und plus 24% in Appenzell und Umgebung. Weit über dem Mittelwert von 65% hinausgehende Besetzungsquoten verzeichneten Unterwasser, Amden und Rapperswil mit 82 bis 97, sowie Heiden und Bad Ragaz mit 92 und 100%. In der

Juragegend

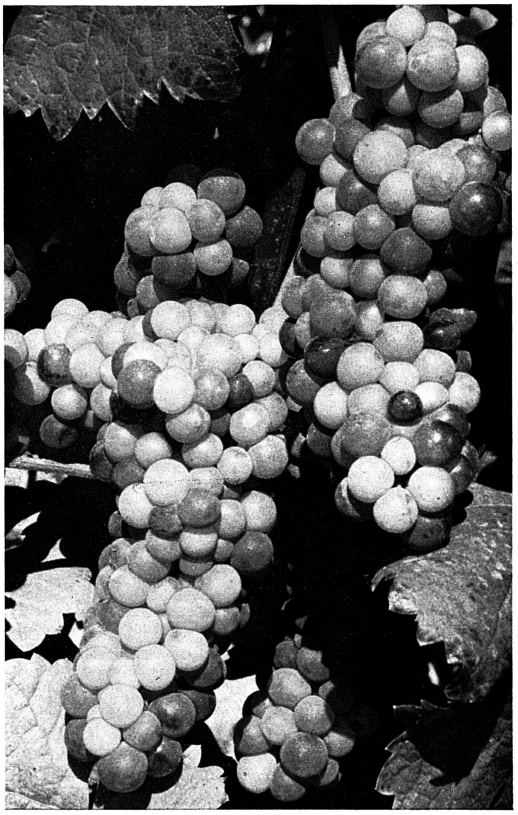
verstärkte sich der Fremdenverkehr im Vergleich zum August des Vorjahres um 9%, das heisst, die Zahl der Übernachtungen stieg um 14600 auf 177000 und die durchschnittliche Bettenbesetzung von 56 auf 61%. Die Expansion beruht auf einer 7prozentigen Zunahme der Inland- und einer 11prozentigen Zunahme der Auslandfrequenz, die hauptsächlich den Gästen aus Deutschland (+ 23%), den Beneluxstaaten (+ 25%) und Frankreich (+ 6%) zu verdanken ist.

Die Hotellerie der grossen Städte

erfreute sich im Berichtsmonat eines sehr befriedigenden Geschäftsganges, obwohl sie im Gegensatz zur Saisonhotellerie keine oder nur sehr geringfügige Frequenzgewinne verzeichnete. In Zürich war die Beherbergungskapazität voll, in Bern, Lausanne, Basel und Genf zu 87 bis 95% ausgenützt. Bemerkenswert ist wiederum, dass die Nordamerikaner, die in Basel, Bern und Zürich fühlbar zurückgingen, in Genf und Lausanne erneut wesentlich zahlreicher waren als im Vergleichsmonat des Vorjahres.

Höhensanatorien und Kurhäuser

Der Fremdenverkehr zu Heilzwecken zeigte wie in dem Vormonaten leicht rückläufige Tendenz (—2%). Einen Anstieg der Übernachtungen in den Kurhäusern und einer Zunahme der Sanatoriumsaufenthalte im Wallis, wo anfangs Juli die Rheumaheilstätte Leukerbad eröffnet wurde, stand wiederum eine Abnahme der Logiernächte in den Höhensanatorien Graubündens, der Waadtländer Alpen und anderer Regionen gegenüber. Die Gesamtzahl der Übernachtungen verringerte sich um 4200 auf 198000. Da das Bettenangebot stärker zurückging als die Frequenz, stieg die durchschnittliche Bettenbesetzung etwas an.



Zum Kurs über Weine und Fruchtsäfte für das Gastgewerbe

Volle, in ihrer Farbigkeit und Reife zum Genuss geradezu verlockende Trauben hängen wieder an den Stöcken. Noch brennt die Sonne heiss und hilft mit jedem Tag mehr Süsse, mehr Extrastoffe gewinnen. Unverhofft günstig präsentieren sich die Voraussetzungen für den Herbst. Bald naht schon die Zeit der Lese. Ein alter Bauernspruch sagt:

«Wenn der Galli stoht uf em Stai,
Puur, tue dyni Trube hai.»

Auch dieses Jahr wird um den Gallustag, den 16. Oktober, wohl überall die Traubenlese im Gange sein. Der Höhepunkt des Weinjahres ist damit erreicht. Je nach Landesgegend sind es die verschiedensten Traubensorten, welche in dieser hohen Zeit des Rebbauern verwertet und in den vielfältigen Kellern gegoren und ausgebaut werden.

So ist es vor allem der goldgelbe, grossbeerige Gutedel oder Chasselas, im Wallis als Fendant bezeichnet, welcher der Westschweiz das Gepräge gibt. Zu den eleganten, süffigen Süssdrucken und Rotweinen der Ostschweiz liefert der Blaue Burgunder die Trauben. Die Verbindung zu den edlen Burgundern Frankreichs bietet die gleiche Sorte mit den Weinen, aus dem Neuenburgischen und dem Wallis: Wie das klingt: Pinot noir!

Wiederum anders erscheint im Tessin der Merlot, diese rauschalige, leicht herbe, tiefdunkelblaue Traube aus dem Bordeauxgebiet. Kraftvoll und etwas herb sind auch die Weine, wie gemacht als Begleiter beim brennenden Kaminfeuer.

Noch sind die übrigen Sorten nicht einmal erwähnt. Und doch erfreuen gerade auch sie unsere Tafel: Riesling und Silvaner, Räuschling, Malvoisie, Hermitage . . . , die Liste liesse sich um viele berühmte Namen vermehren, um zu einer Übersicht zu gelangen. Dabei ist das Ausland erst flüchtig gestreift, denn ihm verdanken wir ja die Perlen unserer Kette!

Etwas von diesen verlockenden Früchten zu hören, sie verkosten zu dürfen, gehört mit zum Programm des

Kurses über Weine und Fruchtsäfte für das Gastgewerbe

vom 6. bis 11. November 1961

an der Schweizerischen Obst- und Weinfachschule Wädenswil, Telephon (051) 95 72 72.

Manifestations

Du Comptoir suisse au 4e Salon international du plein-air, camping, caravanes et sports nautiques

Le comité d'organisation du Salon international du plein-air, de Lausanne, a décidé d'ouvrir sa 4e manifestation du 3 au 11 mars 1962.

L'an prochain, le 4e Salon international du plein-air occupera, dans les installations actuelles du Comptoir suisse, une surface d'exposition infiniment plus vaste que précédemment, en ce sens que l'exposition s'étendra désormais sur près de douze mille mètres carrés, au lieu de 7500 antérieurement.

Ce prochain Salon international de mars 1962 connaîtra une participation étrangère plus complète encore, et représentera un pôle d'attraction considérable pour tous les intéressés au camping, les spécialistes de cette branche moderne du tourisme, les amateurs de tentes et caravanes, les sports de plein-air, d'été et d'hiver, et surtout également pour les adeptes des sports nautiques. Lausanne mettra en valeur les dernières créations des canots à moteurs et autres spécialités de cette branche à la fois touristique et sportive.

Parallèlement à l'agrandissement de sa surface d'exposition, ce 4e Salon international de Lausanne a décidé de porter la durée d'ouverture de cette manifestation de cinq à neuf jours. C'est pourquoi l'ouverture a été fixée au samedi 3 mars 1962 et la fermeture de la manifestation interviendra le dimanche 11 mars. Ouverte quotidiennement de 10 h à 19 h, cette exposition internationale comportera en outre un centre de documentation sur les places de camping en Suisse et à l'étranger. Diverses manifestations touristiques annexes caractériseront le programme de ces grandes journées du « plein-air » à Lausanne.

Tout permet de croire que le public portera le plus vif intérêt au développement que présentera, en mars 1962, le 4e Salon international du plein-air, à Lausanne, dans les installations de la foire suisse du Palais de Beaulieu. SP

Ecole hôtelière

Les promotions du semestre d'été 1961

Une nouvelle volée d'élèves vient de quitter l'Ecole hôtelière à Lausanne, soit pour aller faire des stages pratiques dans nos hôtels, soit pour prendre quelques jours de vacances, soit enfin pour se lancer définitivement dans la carrière après avoir achevé le ou les cours qu'ils jugeaient utile de suivre.

L'Ecole hôtelière, sous la présidence de M. G. Guhl, sous la direction de M. et Mme S. Weissenberger et grâce à l'enseignement de professeurs dont la capacité n'a d'égal que le dévouement, reste fidèle à elle-même. Sa réputation s'étend toujours et comme noblesse oblige, elle se voit contrainte de se montrer chaque semestre plus difficile dans la sélection des élèves admis à suivre les cours et dans les exigences requises pour obtenir les diplômes.

Ceux qui ont le privilège d'assister régulièrement à la cérémonie des promotions constatent ainsi une maturité plus grande chez les élèves, maturité qui n'exclut heureusement pas l'enthousiasme et la joie de vivre.

Les autorités vaudoises et fédérales suivent avec intérêt les efforts déployés à notre école de Lausanne et elles le manifestent concrètement en déléguant des représentants à la cérémonie des promotions. Cette année, on était heureux de voir aux places d'honneur M. J. Miauton, chef de la section de la formation professionnelle au département cantonal vaudois et M. G. Jacottet, directeur des écoles de la ville. M. Miauton prononça une allocution fort appréciée que nous avons le plaisir de publier ci-après.

Il appartenait naturellement à M. G. Guhl, président, d'ouvrir la cérémonie en souhaitant la bienvenue aux invités, parmi lesquels on notait spécialement la présence, à côté des représentants des autorités, du Dr Franz Seiler, président central, de M. H. Weissenberger, membre d'honneur de la SSH, du Dr Streiff, chef du bureau central, de M. Gianella, directeur de l'hôtel à Lucerne, etc.

Le Dr Franz Seiler apporta aux élèves ses vœux de succès, il remercia la direction et le corps enseignant de l'Ecole hôtelière pour l'admirable travail qu'ils accomplissent et dit combien la Société suisse des hôteliers était fière de cette belle institution. Les hôteliers suisses sont bien décidés à vouer tous leurs soins à notre école et c'est la raison pour laquelle d'importantes transformations et modernisations vont être accomplies prochainement. Il ne s'agit pas d'augmenter le nombre des élèves qui, oscillant entre 250 et 275, représente un maximum, mais il s'agit de leur donner plus d'espace vital pour que l'enseignement soit encore plus profitable. Le Dr Franz Seiler évoqua l'évolution actuelle de l'hôtellerie qui est obligée de rationaliser le plus possible, de se mécaniser et attira l'attention sur le danger que cela présentait. Il est nécessaire de suivre cette évolution, mais il faut veiller parallèlement à conserver la tradition de notre hôtellerie et à donner la prépondérance au phénomène humain, car c'est grâce aux qualités de cœur, de confiance et grâce aux relations amicales, tant entre patrons et employés, qu'entre patrons et clients que l'on sauvera cette atmosphère de cordialité et de sympathie qui caractérise la majorité de nos hôtels.

Après la cérémonie des promotions, un déjeuner en commun réunit les élèves et les invités à la salle à manger et la qualité du menu et du service fut toute à l'honneur de notre école.

Allocution de M. E. Miauton, chef du service de la formation professionnelle du canton de Vaud

Une fois de plus, j'ai la grande joie de pouvoir vous apporter les messages de sympathie, les félicitations, la reconnaissance aussi des autorités qui suivent avec intérêt vos efforts et qui applaudissent à vos succès. En l'occurrence, j'exprime ces sentiments de la part de la municipalité de Lausanne, du département vaudois de l'industrie et du commerce, de l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail à Berne, dont je suis chargé d'excuser le délégué.

Pour relever tous les mérites de l'excellent centre d'éducation et de formation que constitue aujourd'hui l'Ecole hôtelière, il faudrait dresser un impressionnant bilan où le dévouement, le savoir-faire, le talent des uns voisineraient avec la volonté, la patience et l'ardeur des autres.

On me permettra une limite: celle d'exprimer une gratitude particulière à Monsieur le président et à Messieurs les membres de la commission scolaire, à Madame et à Monsieur Weissenberger, directeur, au personnel enseignant et administratif ainsi qu'aux nombreux collaborateurs de cette ruche sans cesse bourdonnante.

On ne connaîtra d'ailleurs jamais tous les effets proches ou lointains de l'action qui s'accomplit ici.

En voulez-vous une preuve?

Il y a 15 jours aujourd'hui exactement, dans une charmante station balnéaire et touristique du Sud de la Bavière, quelques citoyens suisses se rencontraient à l'occasion d'une réunion internationale.

Au cours de contacts établis avec le Bürgermeister de la ville, quel ne fut pas leur étonnement de constater qu'il s'agissait d'un ancien élève de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Mais il y a mieux: Son épouse est une authentique lausannoise qui parle encore avec émotion de l'époque où elle fréquentait assidûment les bals de fin d'année de l'Ecole hôtelière, ce qui lui permit de faire connaissance de son futur époux. Le fils de ce couple sympathique a fidèlement suivi la tradition. Il fut l'un de vos tout récents diplômés.

Il ne s'intéressa d'ailleurs pas seulement aux cours de M. Loewer, de M. Tuor ou de M. Barraud, puisque lui aussi a découvert dans vos murs sa fiancée actuelle, elle-même élève d'un des derniers cours d'aides-directrices.

On ne me démentira pas, je suppose, si j'affirme, après ces découvertes, qu'à côté du rôle éminemment utile qu'elle accomplit en matière de formation professionnelle, votre école ne faillit point à d'autres tâches qui la conduisent à consolider l'amitié internationale et à amorcer les mariages entre gens «bien» comme on dit chez nous.

*

J'espère toutefois, Mesdemoiselles et Messieurs, que vous ne vous croirez pas tous obligés de suivre à la lettre et très rapidement les exemples que j'ai cités. Je préférerais vous voir assumer tout d'abord les tâches professionnelles pour lesquelles vous avez été plus particulièrement préparés durant vos séjours ici. Vous savez aussi bien que moi combien l'hôtellerie de ce pays et d'ailleurs manque de collaborateurs en général et de collaborateurs qualifiés en particulier.

Votre mission est ainsi tracée. Sachez l'accomplir avec la conscience, la distinction, la fidélité et la dignité qui ont marqué tant de vos prédécesseurs dans la profession que vous avez choisie. Lorsque vous serez dans le coup, si vous me permettez cette expression — et cela ne saurait tarder pour beaucoup d'entre vous — au lieu de vous lamenter sur les ombres et les soucis du métier, considérez comme une chance exceptionnelle de pouvoir vous occuper de votre prochain, même si vous devez consacrer toutes vos heures de travail à cela. Lorsque la fatigue tendra à dominer, rappelez-vous les paroles du philosophe:

«Vivre sans servir, ce n'est pas vivre. Ne vivre que pour soi-même, c'est se condamner à l'insuccès.»

On entend souvent dire que l'Ecole hôtelière ne rend que des services limités à l'ensemble de la branche du fait qu'elle forme avant tout des cadres, alors qu'on manque de personnel à tous les échelons et peut-être au bas de l'échelle en particulier.

Si la remarque formulée est partiellement juste, il convient pourtant de reconnaître qu'il n'appartient pas à une école comme celle-ci, dans sa structure actuelle, de mettre sur le marché du travail toute la main-d'œuvre dont l'hôtellerie et la restauration de ce pays ont besoin.

Je continue personnellement de penser que la formation du personnel courant de l'hôtellerie appartient au patronat de cette branche qui, bien entendu, doit pouvoir bénéficier d'une collaboration large et constructive des écoles et cours existants ou à créer encore.

Sans vouloir mettre trop en évidence ce qui s'accomplit dans ce canton (méfions-nous du «il n'y en a point comme nous») il est toutefois juste de signaler qu'un très gros effort a été entrepris par tous les milieux intéressés. C'est aujourd'hui 173 apprentis cuisiniers et cuisinières qui se forment en pays vaudois, à côté de 44 sommeliers et sommelières. Dans cette catégorie, bien que les résultats acquis soient encore insuffisants, le canton de Vaud est celui des cantons suisses qui forme actuellement le plus grand nombre de sommeliers.

Si je cite ces faits devant vous, Mesdemoiselles et Messieurs les représentants de l'hôtellerie de demain, c'est que vous aurez aussi des devoirs et des responsabilités dans ce domaine.

Au nom de tous ceux qui voudraient faire de notre jeunesse contemporaine une phalange de futurs hommes et femmes qualifiés, utiles à notre économie et au pays, je vous demande de considérer la formation professionnelle des jeunes qui dépendent de vous comme un devoir impérieux parmi ceux qui vous incomberont.

A côté de ce qui continuera de s'accomplir dans des écoles comme celle-ci et dans d'autres, votre collaboration est indispensable tant les besoins sont grands.

C'est en vous disant d'avance un sincère merci que je forme pour vous, en terminant, des vœux d'heureuse et fructueuse carrière.

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

Monsieur le président,

Mesdames, Mesdemoiselles, Messieurs,

Les promotions de notre école sont caractérisées par le programme d'enseignement. Ceux qui désirent obtenir le diplôme de notre école doivent «gagner trois étapes». Nous achevons l'un de ces tiers d'études et par conséquent le nombre d'élèves qui terminent leur cours n'est pas identique au nombre total des participants du semestre. Aujourd'hui, par exemple, 45 élèves ont terminé leur dernier cours et obtiendront, après avoir fait le ou les stages obligatoires, le «papier» tant désiré. Leurs camarades arrivent, à l'heure actuelle, au terme d'une première ou d'une deuxième étape, ou alors, à la fin d'un programme, comprenant un seul cours, comme c'est notamment le cas pour les aides-directrices.

On pourrait donc être tenté de penser que la cérémonie d'aujourd'hui n'a que le caractère d'une formalité bisannuelle. Les personnes qui y assistent chaque fois estiment sans doute comme moi que ce n'est pas le cas. L'effort, les méthodes, la persévérance et la patience nécessaires pour arriver au but, sont incontestablement, d'une période à l'autre, soumises à d'importants changements. Savoir s'adapter aux besoins du moment c'est l'art de l'enseignement et c'est ici que j'aimerais adresser mes remerciements sincères à tous les membres de notre corps enseignant qui, avec souplesse et compétence, a su contribuer au succès des cours d'été qui se terminent aujourd'hui. Je suis particulièrement reconnaissant à mon adjoint, Monsieur Wickenhagen, qui, au cours des semaines que j'ai passées au service militaire, a dû porter seul le poids des responsabilités de la direction.

Chers élèves, j'ai attiré votre attention sur le fait que l'échelonnement de notre programme d'études, influe sur la signification de ce jour, c'est-à-dire que, selon le nombre de cours accomplis par chacun d'entre vous, sa valeur peut être différente. Malgré cette divergence, il y a une grande chose qui vous unit et qui fait de vous un tout. Vous vous trouvez tous sur la même voie, celle qui mène à une activité professionnelle dans l'hôtellerie.

En persévérant dans cette même ligne, vous aurez à résoudre périodiquement un problème, c'est celui du choix d'un emploi. Vous êtes sans doute d'accord avec moi pour reconnaître que cette question est d'une importance primordiale et qu'elle exige chaque fois de mûres réflexions. Or le stage obligatoire vous met pratiquement en contact avec votre futur métier. L'école se charge, au début, de votre placement en stage et c'est en m'occupant de ce service que je me suis rendu compte que dans ce domaine, vous paraissiez manquer d'une certaine maturité.

Permettez-moi donc de vous rappeler quelques règles ou principes qui pourraient vous être utiles.

Ne choisissez pas le travail qui demande le moindre effort. Vous ne vous rendez pas un service en évitant les difficultés. Agir de la sorte, c'est nuire à votre développement professionnel et personnel. Veillez à ce que les questions économiques ne soient pas un motif déterminant dans votre décision. Donnez la préférence à la solution qui offre le maximum de possibilités d'enrichir vos connaissances. N'essayez pas d'esquiver des rensponsabilités. Engagez sans hésitation toutes vos capacités dans l'accomplissement des tâches quotidiennes.

Et un dernier conseil qui me tient tout spécialement à cœur: soyez courageux. Permettez-moi d'exposer brièvement le contenu d'un article récemment paru dans un journal connu de notre ville, portant ce titre: «Nos jeunes n'ont plus le goût du risque». Cette publication donne d'abord le point de vue de la jeunesse de votre âge qui se plaint des rares possibilités d'avancement dans la vie et résume cet état de choses en disant: moins l'on est jeune, plus on inspire confiance.

La réponse des praticiens est tout autre. On relève à juste titre que jamais autant qu'aujourd'hui le commerce et l'industrie n'ont fait une pareille consommation de jeunes, jamais les entreprises de tous genres n'ont proposé autant de postes intéressants et comportant de vraies responsabilités. Pour s'en convaincre, il n'y a qu'à voir nos journaux et leurs pages d'offres d'emplois. Mais, dit-on, ces appels demeurent sans échos ou ne suscitent que des candidatures médiocres. Bien des situations qui se présentent paraissent s'éduisantes de prime abord, mais on recule toujours en apprenant que l'employeur n'offre pas toutes les garanties, que l'emploi proposé est dépourvu d'avantages sociaux. Cet état d'esprit semble procéder d'une société qui, à force de vouloir tout prévoir, tout assurer, tout garantir, tout codifier, parvient à tuer chez l'individu ce goût du risque, sans lequel la vie n'a pas de sel. Stabilité d'emploi, sécurité de l'avenir sont peut-être choses excellentes, mais qui engendrent fatalement médiocrité des caractères, sclérose des cadres et amertume dans le travail.

Chers élèves, le tableau tracé par l'article précité est, je l'espère du moins, vraiment trop pessimiste. Aussi est-il dangereux de généraliser. Mais le problème évoqué nous concerne tous parce qu'il touche aux racines de notre existence, cette existence qui ajourd'hui encore, assure à chacun de nous la liberté, si fréquemment discutée actuellement. Pour la sauvegarder, il faut la collaboration de tous et il faut surtout l'appui d'une jeunesse consciente des dangers et des exigences de notre époque qui englobe notre vie privée, notre vie culturelle, ainsi que notre vie professionnelle.

Regardez en face avec courage, avec confiance et avec une bonne dose d'enthousiasme, chacune des activités de notre vie et vous contribuerez à la création d'un avenir heureux. Au cours des mois prochains nous verrons la plupart d'entre vous faisant leur stage. Je vous souhaite de tout cœur de réussir dans l'accomplissement de votre tâche et de vous montrer dignes des responsabilités qui seront les vôtres.

Palmarès

Cours de service

Sur 73 élèves, 2 obtiennent la mention « très bien » :

1er M. Glueck Martin, moyenne, 5,67 sur un maximum de 6; 2. M. Samuelson Sverker, 5,50.

13 élèves obtiennent la mention « bien » :

3. M. Christen Urs, 5,38; 4. M. Wahl Kurt, 5,37; 5. M. Ingold Jean-Paul, 5,34; 6. M. de Grauw Jelle, 5,33; 7. M. Smith-Erichsen Andreas, 5,27; 8. M. Mages François, 5,26; 9. M. Geiger Hans, 5,24; 10. M. Schmid Paul, 5,23; 11. Mlle Hinrichs Ingrid, 5,16; 12. Mlle Eberle Elisabeth, 5,13; 13. M. Krähenbühl Daniel, 5,06; 14. Mlle Kroll Heike, 5,04; 15. Mlle Palasiri Charlermsri, 5,03.

41 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

M. Amstutz, M. Fijn van Draat, M. Weiss, M. Albisetti, Mlle Gottschalk, M. Eberhard, M. Liechti, Mlle Bollea, M. Spence, M. Zanconato, M. Cameron, Mlle Voldum, M. Keller, M. Janssen, M. Meyer, M. Roberge, M. Schwarz, M. Haslev, M. Peter, M. Alwa, M. Riba, M. Machaz, M. Cimon, M. Keep, M. Mires, Mlle Hüsler, M. Renaud, M. Michaelidis, M. Baervahn, M. Pearl, M. Léon Portillo, Mlle Kappenberger, M. Pouly, M. Lanz, M. Fricsay, M. Maurer, M. Contamine, M. Wolfer, M. Arand, M. Richie, M. Crivelli.

Cours de cuisine

Sur 62 élèves, 3 obtiennent la mention « très bien » :

1re Mlle True Sallie, moyenne 5,62 sur un maximum de 6 ; 2e Mlle Ruedi Madeleine, 5,52; 3e Mlle Bock Erika, 5,51.

5 élèves obtiennent la mention « bien » :

4e Mlle Walder Marie-Louise, 5,35; 5. M. Reinshagen Jürg, 5,26; 6. Mlle Schatzmann Hélène, 5,08; 7. M. Laan Hendrik, 5,04; 8. M. Evensen Leif, 5,01.

41 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

M. Fleischlin, M. Becker, M. von Siebenthal, Mlle Parish, M. Mills, M. Mitzoulis, M. Dallinges, M. Perrin, M. Novert, M. Ward, M. Norris, Mlle Tuinhout, M. Seydoux, M. Baumann, Mlle Rens, M. Schreiber, M. Tobler, M. Rosa, Mlle von Walcke, M. Marivoet, M. van Weel, Mlle Beutler, M. Ghaliounghi, M. Klinkert, M. Jenkins, M. Tommasini, M. Dirnböck, M. Martinelli, M. Richardson, M. Brouwer, M. Rossi, M. Luy, M. Palou, M. Frey, M. Harris, M. Delgado, M. Hassan, Mlle Alcina, M. Kielland, M. Vonmoos, M. Matti.

Cours de secrétariat

Section aides-directrices

Sur 48 élèves, 3 obtiennent la mention « très bien » :

1re Mlle Junod Danielle, moyenne 5,53 sur un maximum de 6; 2e Mlle Liechti Alice, 5,52; 3e Mlle de Boer Ank, 5,51.

20 élèves obtiennent la mention «bien» :

4. Mlle Loeffler Gertrud, 5,49; 5. Mlle Merklin Ursula, 5,48; 6. Mlle Fehre Elma, 5,39; 7. Mlle Lettenga Hinke, 5,36; 8 Mlle Planes Marie-Louise, 5,32; 9. Mlle Krayer Dorothea, 5,29; 10. Mlle Schweizer Ursula, 5,28; 11. Mlle Perrin Murielle, 5,27; 12. Mlle Hoogenboom Marijke, 5,19; 13. Mlle Vigano Angela, 5,17; 14. Mlle Fischer Marianne, 5,16; 15. Mlle Bijlmer Anne-Marie, 5,14; 16. Mlle Grob Alice, 5,13; 17. Mlle Looienga Karin, 5,12; 18. Mlle Faccenda Gemma, 5,10; 19. Mlle Hueni Rosmarie, 5,08; 20. Mlle Stuedle Lina, 5,07; 21. Mlle de Stael Ilona, 5,06; 22. Mlle Schommer Veronika, 5,05; 23. Mlle Christen Heidi, 5,03.

15 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

Mlle Keller, Mlle Schut, Mlle Schmutz, Mlle Heyrath, Mlle Slingenberg, Mlle Tünsmeyer, Mlle Sik, Mlle Weissenbach, Mlle Pesenti, Mlle Burdet, Mlle Aasrud, Mlle Bernhard, Mlle Neumann, Mlle Furter, Mlle Tardieu.

Section main-courantiers

Sur 35 élèves 1 obtient la mention « très bien » :

1er M. Fillinger Urs, moyenne 5,63 sur un maximum de 6.

7 élèves obtiennent la mention «bien» :

2. Mlle Graue Eva, 5,23; 3. Mlle Wernli Joan, 5,16; 4. M. Zorn Jürgen, 5,09; M. Yennimatas Démètre, 5,07; 6. M. Sparkes Francis, 5,02; 7. Mlle Saltzmann Rosa-Maria, 5,00; 8. Mlle Flury Susi, 5,00.

17 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

Mlle Siebert, M. Weertman, Mlle Antony, Mlle Müller, M. Theine, Mlle Grasset, M. Marko, Mlle Hansson, Mlle Leonhard, M. Genin, M. Richer, Mlle Silbermann, M. Diggelmann, Mlle Wildhaber, M. Folly, M. Rutherford, M. Ernst.

Section comptables

Sur 27 élèves, 1 obtient la mention « très bien » :

1er M. Catrysse Jacques, moyenne 5,50 sur un maximum de 6.

9 élèves obtiennent la mention « bien » :

2. M. Oosthoek Johan, 5,24; 3. M. Koning Kerst, 5,18; 4. M. Hitz Urs, 5,10; 5. M. Aeby Jean-Pierre, 5,09; 6. Mlle Metrailler Francine, 5,06; 7. M. Radecke Hans-Günther, 5,04; 8. M. Demler Lothar, 5,02; 9. M. Mages Roland, 5,01; 10. M. Spinath Joram, 5,00.

10 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

Mlle Bircher, M. de Haan, M. Eden, M. Schwarz, M. Welschen Benno, M. Wirz, M. Welschen Ferdinand, M. Bill, M. Mason, M. Veyrat.

Prix décernés aux élèves

Cours de service

M. Glueck, prix Association des anciens élèves

M. Samuelson, prix Association des anciens élèves

M. Christen, prix Etat de Vaud.

Cours de cuisine

Mlle True, prix Ecole hôtelière

Mlle Ruedi, prix Société des hôteliers de Genève

Mlle Bock, prix Ecole hôtelière.

Cours de secrétariat

Section aides-directrices

Mlle Junod, prix Groupement hôtels de tout premier rang

Mlle Liechti, prix Ecole hôtelière

Mlle de Bœr, prix Ecole hôtelière.

Section main-courantiers

M. Fillinger, prix Groupement hôtels de tout premier rang

Mlle Graue, prix Société des hôteliers de Lausanne

Mlle Wernli, prix Association anciens élèves

Section comptables

M. Catrysse, prix Société des hôteliers de Montreux

M. Oosthoek, prix Ecole hôtelière

M. Koning, prix Association anciens élèves.

BIRDS EYE empfiehlt

Zur Abwechslung ein herrliches, tiefgekühltes Gemüse

BROCCOLI

(gleiche Zubereitung wie Blumenkohl – im Geschmack ähnlich wie Spargeln).

Preisgünstige Packungen à 1 kg netto.

BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

Elève « Jeune homme » qui a obtenu la meilleure moyenne des trois cours :
M. Ingold, moyenne générale : 5,18.

Elève « Jeune fille » qui a obtenu la meilleure moyenne des trois cours :
Mlle Bircher, moyenne générale : 5,06.

Prix pour cartes de mets (Cours de cuisine) :
Carte Flamengo, prix Ecole hôtelière
Carte A l'Orée du Bois, prix Office du tourisme du canton de Vaud
Carte Le Chevalier de la Rose (Originalité), prix Association des intérêts de Lausanne.

Prix pour classeurs (Cours de service) :
M. Renaud, prix Ecole hôtelière
M. Eberhard, prix Office du tourisme du canton de Vaud
M. Krähenbühl, prix Association des intérêts de Lausanne

Prix pour décoration et service de table :
(offert par la ville de Lausanne)
Groupe de l'élève Meyer
Groupe de l'élève Breton
Groupe de l'élève Samuelson

Büchertisch

Go Verburg, Die Kehrseite. Roman einer Ehe zwischen Schwarz und Weiss. Aus dem Holländischen übersetzt von Lore Grages. Verlag Friedrich Reinhardt AG., Basel. 254 Seiten. Leinen Fr./DM 11.80.

Der eigenartige, das Interesse des Lesers bis zur letzten Seite festhaltende Roman befasst sich mit der Frage: ist eine Ehe zwischen einem Afrikaner und einer Europäerin möglich, ist sie wünschenswert? Wir machen zunächst die Bekanntschaft zweier holländischer Mädchen, deren eine, Ellen, sanften, anschmiegenden Wesens ist, so dass es Stanley, dem jungen amerikanischen Offizier, nicht schwerfällt, ihr Herz zu gewinnen. Nach rascher Eheschliessung lässt sich das junge Paar in New York nieder, und obwohl Ellen entdeckt, dass man nirgends einsamer sein kann als in dieser von Menschen wimmelnden Stadt, und obwohl ihr, die Sonne und Rosen über alles liebt, ein Heim in der Kleinstadt lieber wäre, sie fühlt sich in Stanleys Liebe geborgen und glücklich. Und deshalb wünscht sie für Paula, die in Holland zurückgelassene Freundin, ein Gleiches, und zwar gerät sie auf den Gedanken, diese durch einen Briefwechsel in Verbindung zu bringen mit einem jungen Afrikaner, der sich zu Studienzwecken in New York aufhält und ihr durch den Urwaldarzt Dr. Williams, einen Freund Stanleys, zugeführt worden ist. Ehe wir aber dem jungen Häuptlingssohn in New York begegnen, lernen wir ihn in seiner heimatlichen Umgebung kennen, und die Schilderung dieser dem Europäer so fremden buntfarbenen Welt ist überaus faszinierend und lässt erkennen, dass der Verfasser diese Welt mit eigenen Augen erschaut hat. Die herbe, zurückhaltende Paula verfällt tatsächlich dem Zauber des Ungewöhnlichen; Bayettas Briefe gewinnen ihr Herz und ihre Hand. Dass diesem Bund jedoch keine Dauer beschieden ist, dass der Graben zwischen den beiden Welten nicht durch romantische Ideen und nicht durch Negieren der tatsächlichen Zustände überwunden werden kann, bringt der Verfasser in überzeugender, auf klarer Kenntnis der Sachlage beruhender Weise zum Ausdruck.

Käthe Magelund, Nun beginnt das Leben. Roman. Aus dem Dänischen übersetzt von Charlotte Lilius. Verlag Friedrich Reinhardt AG., Basel. 150 Seiten. Leinen Fr./DM 8.50.

Die von Charlotte Lilius in ein vorzügliches Deutsch übertragene Erzählung — es ist auch eine Übersetzung ins Norwegische erschienen — spielt in Dänemark in einer fruchtbaren Landschaft vor der Stadt nahe dem Meer. Hier wohnen in einem bescheidenen Landhaus der in der Stadt arbeitende, lebensfrohe Innenarchitekt Georg, eine unbekümmerte Künstlernatur, und seine sensible, grüblerische Gattin Eva mit zwei frischen Knaben, die ganz dem Vater nachschlagen. Die zarte Eva ist ihrem Manne nicht gewachsen. Er erdrückt sie, ohne es zu merken. Sie ist selbst zu verkrampft und freudlos. Sie wird mit diesen Problemen nicht fertig und versinkt immer mehr in Schwermut, bis sie schliesslich am Leben verzweifelt. Aber ein neuer Anfang ist ihr geschenkt. In einer Nervenklinik nimmt sich die in eigenem Leid gereifte Krankenschwester Lizza ihrer an und vermag ihr wieder Hoffnung zu geben.

Um die Hauptpersonen, der mit psychologischem Feingefühl erzählten Handlung gruppieren sich neben der verständnisvollen Tante Lene und der aufopfernden Schwester Lizza noch der Hausfreund Uffe und die junge Malerin Silja, mit denen die Autorin eine gute Kenntnis des Künstlermilieus verrät.

Mein Freund, der Dachshund. Ein Leitfaden für Liebhaber, Züchter und Jäger. Von Dr. Erich Schneider-Leyer. Zweite, wesentlich erweiterte Auflage. 210 Seiten mit 100 Abbildungen. Preis in Ganzleinen geb. mit farbigem Schutzumschlag DM 15.—. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1, Postfach 1032.

Dr. Schneider-Leyer erzählt im Geleitwort dieses Buches, wie viele Freunde er und sein Buch seit dem Erscheinen der ersten Auflage vor fünf Jahren gefunden haben: in England, Finnland und den Ländern jenseits des Eisernen Vorhangs, aber auch in den USA, in Brasilien, Südafrika und Australien. Dieser weltweite Widerhall ist kein Wunder, denn der durch seine zahlreichen Veröffentlichungen und seine Tätigkeit als Gebrauchsrichter des Deutschen Teckelklubs sehr bekannte Verfasser besitzt nicht nur ungewöhnliche Kenntnisse, sondern weiss sie auch überaus anregend, oft geradezu spannend an seine Leser weiterzugeben. Dies gilt in besonderem Masse für die jetzt vorliegende erweiterte 2. Auflage, in der noch stärker als bisher auf die vielen Fragen um das Wesen des Hundes, um Vererbung und Zucht eingegangen wird und in deren geschichtlichem Teil hochinteressantes Material aus alten Urkunden, Zeitschriften und Fachbüchern zusammengetragen ist. Und wie viele wertvolle Ratschläge (die den Anfänger davor bewahren, erst durch Schaden klug zu werden) finden wir in den Kapiteln über die Erziehung des Hundes zum Hausgenossen, über seine Krankheiten wie z. B. die mit Recht so gefürchtete Staupe, über juristische Fragen (Haftpflicht des Hundehalters!), über die Fütterung und tägliche Toilette, den schnellsten Weg zur Stubenreinheit, über Läufigkeit und Trächtigkeit! Wer beim Wurfakt dem Naturgeschehen nicht hilflos gegenüberstehen will, lese den instruktiv illustrierten Abschnitt über die Geburt auf Seite 110 uff. Dem reichen Inhalt des Buches ebenbürtig ist seine hervorragende Ausstattung; schon allein die vielen Bilder, die auf dem holzfreien Kunstdruckpapier ausgezeichnet wiedergegeben sind und deren Zahl gegenüber der 1. Auflage um 70 % vermehrt wurde, lohnen die Anschaffung. Wer dem Besitzer eines Teckels eine ganz besondere Freude bereiten will, schenke ihm bei nächster Gelegenheit die Neuauflage von «Mein Freund der Dachshund».

SVZ-Nachrichten

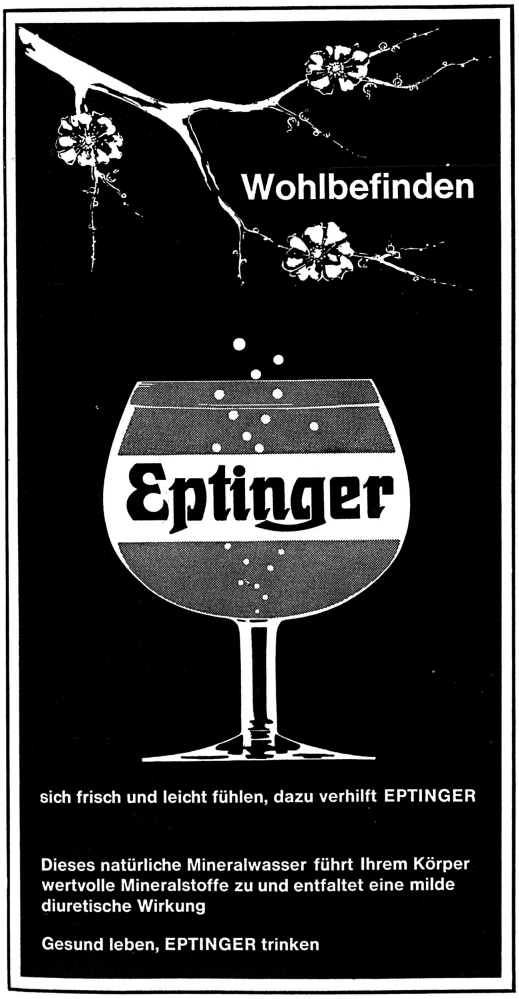
Antike orientalische Kunst in Zürich

Archäologen und Philologen verschiedener Nationen haben sich im Verlauf der letzten hundert Jahre um die Wiederentdeckung eines verschwundenen Volkes, des Hethiterreichs, welches im zweiten Jahrtausend v. Chr. in Kleinasien eine Grossmacht ersten Ranges darstellte, verdient gemacht. Während Funde aus allen möglichen antiken Kulturkreisen in grosser Zahl den Weg in europäische Sammlungen und Museen gefunden haben, verblieb die wiederentdeckte materielle Hinterlassenschaft der Hethiter in ihrem Ursprungsland, der Türkei. Zum erstenmal wird nun mit einer Ausstellung im Kunsthaus Zürich von Mitte September bis Mitte November 1961 das Kulturgut eines der bedeutendsten und interessantesten Völker des Alten Orients der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Der Bereitschaft der türkischen Museen, sich für einige Zeit von einzigartigen Schätzen zu trennen, ist es zu verdanken, dass Denkmäler, die bisher nur wenigen Fachleuten bekannt und in manchen Fällen auch noch nie in Abbildungen zu sehen waren, im Original betrachtet werden können. SVZ

Herbstliche Wanderungen in den Alpen

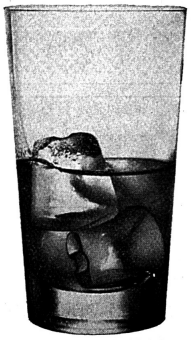
Verschiedene Bergkurorte bieten ihren Gästen auch nach der alpinen Sommersaison genussreiche Möglichkeiten, von der spätsommerlichen Bergwelt Abschied zu nehmen. Das Oberengadiner Bergsteigerzentrum Pontresina führt bis Ende September wöchentlich Kollektiv-Bergtouren durch, während das Unterengadiner Heilbad Scuol-Tarasp-Vulpera die alpine Schönheit seiner Landschaft im September und Oktober in geführten Herbstwanderungen und Bergtouren mit Wildbesichtigungen den Freunden der Bergwelt zum Erlebnis werden lässt. In der Zentralschweiz organisiert Engelberg während des Septembers Wanderungen und Exkursionen; Château-d'Œx in der Westschweiz hat im gleichen Monat geführte Exkursionen vorgesehen, und Kandersteg im Berner Oberland verheisst vom 2. bis 7. Oktober eine erstmals zur Durchführung gelangende Kandersteger Wanderwoche. SVZ

Inserate und Abonnemente
Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 37,5 Rp., Reklamen Fr. 1.30 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 24.–, halbjährlich Fr. 15.–, vierteljährlich Fr. 8.–, 2 Monate Fr. 5.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 30.–, halbjährlich Fr. 18.–, vierteljährlich Fr. 10.–, 2 Monate Fr. 7.50. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. – Druck von Birkhäuser AG, Basel 10. – Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telephon (061) 34 86 90.
Redaktion: Ad. Pfister, P. Nantermod
Inseratenteil: E. Kuhn



Fortus zur Belebung des Temperaments
Bei Mangel an Temperament und bei Funktions-Störungen eine VOLL-KUR mit Fortus. So werden die Nerven bei Sexual- und Nervenschwäche, bei Gefühlskälte angeregt und das Temperament wird belebt. Vollkur Fr. 25.—, Mittelkur Fr. 10.—, Proben Fr. 5.— und 2.—. In Apotheken und Drogerien, wo nicht vorrätig:
Lindenhof-Apotheke, Zürich 1
am Rennweg 46 Tel. (051) 27 50 77

Bitte noch ein wenig Eis ins Glas!

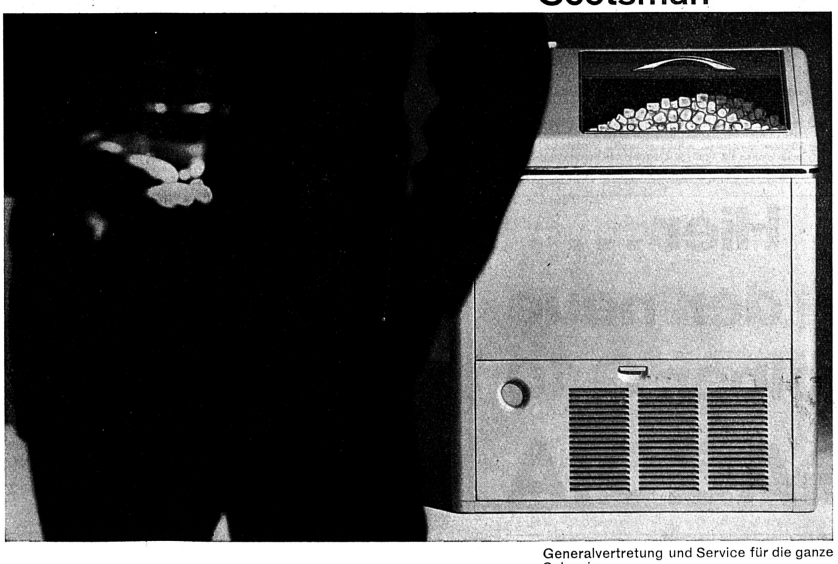


Immer öfter hört Ihr Servierpersonal diesen Gästewunsch. Nicht nur bei typischen Bargetränken, nicht nur im Sommer. Wer aber liefert das viele Eis?

Die Scotsman-Apparate produzieren es fortlaufend: reine, klare Eiswürfel oder Splittereis oder beides. So ist stets vorhanden, was die Gäste wünschen. Und wenn sie gehen, wenn der Bedarf aufhört, stellt der Scotsman-Apparat automatisch ab.

Ob Sie 50 oder 500 kg Eis im Tag verbrauchen, Scotsman hat für Sie das passende Modell. Rasch ist es installiert, braucht keine Wartung, versperrt nur wenig Platz. Und die Preise werden Sie angenehm überraschen, so günstig sind sie.

Scotsman

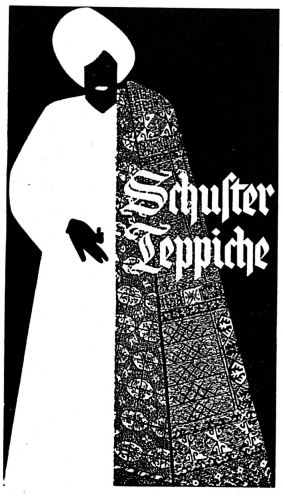


Generalvertretung und Service für die ganze Schweiz

Novelectric

Der Novelectric-Service steht stets zu Ihrer Verfügung. 14 regionale Service-Stellen, 70 Wagen und 90 gut geschulte Monteure arbeiten zu Ihrer Zufriedenheit.

Novelectric AG Zürich
Claridenstrasse 25 Telefon 051 / 25 58 90
Novelectric AG Bern
Aarbergergasse 40 Telefon 031 / 9 10 91
Novelectric SA Genève
9, rue Céard Téléphone 022 / 26 03 38



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

Ultra-Bienna

garantiert das längste Leben Ihrer Wäsche!

Dieses führende Seifenwaschmittel wäscht zuverlässig, bleicht sehr schonend und verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben. Für Waschautomaten besonders geeignet und empfohlen.

SOBI zum Vorwaschen normalschmutziger Wäsche
BIO.40 zum Vorwaschen oder Einweichen fettigschmutziger Leib-, Küchen- und Berufswäsche
PERBORAT EXTRA Sauerstoffbleichmittel
ANGORA für feine Wäsche, Wolle, Seide und Nylon

Verlangen Sie unseren kostenlosen und unverbindlichen Beratungsdienst.

SEIFENFABRIKSCHNYDER, BIEL 7

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22144

HOTEL-
IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Hartmann
Seidengasse 20, Telephon (051) 23 63 64
Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten, Pensionen.
Erstklassige Referenzen

Percal-Kissenanzüge

mit engl. Verschluss ohne Bändel oder Knöpfe
65/65cm + Randsaum Fr. 5.70, 65/90 cm ohne Randsaum Fr. 6.20

Leicht zu waschen, sofort trocken und seit 1952 in unserer Spitzenqualität bei vielhundertmaligem Waschen bewährt.

& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon (058) 4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon (051) 25 00 93

MILFLOR
TEEBEUTEL
von Ihren Gästen bevorzugt
Hans Giger & Co. Bern

Grand Hotel

in bester Lage eines stark frequentierten Fremdenortes
zu verkaufen

Rendite nachweisbar. Dazugehörend interessanter Bauplatz. Notwendiges Kapital ca. 1 Mio. Anfragen unter Chiffre GR 2127 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu einer Tasse

GIGER-KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern

Der Spezialist für alle Kaffeeprobleme im Gastgewerbe
HANS GIGER & CO., BERN
Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3, Telephon (031) 2 27 35

Umständehalber neu-antikes

Louis XIII

Zimmer, bestehend aus Vitrine, Buffet, Tisch, 8 Stühlen, in massivem Nussbaum. Telephon (031) 45 23 21.

Aus Nachlass zu verkaufen:

Mahagoni-Kleiderschrank

3teilig, **grosser Spiegel, dazu passend Kommode und Wäscheschrank.** Anfragen Tel. (051) 35 12 67.

Zu kaufen gesucht von Selbstkäufer

Hotel garni

2-Saison-Geschäft kommt in Frage. Grosse Anzahlung kann geleistet werden. Offerten unter Chiffre ZK 2137 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Pension

mit ca. 35 Betten (Sommer- und Winterbetrieb) in sehr frequentiertem Fremdenort Graubündens. Gut eingeführt. Aus Altersgründen
zu verkaufen

Anfragen unter Chiffre HR 2128 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grosses Stadthotel

mit Restaurant, Bar, Garagen und Verkaufsläden, mit modernen Einrichtungen ist umständehalber
zu verkaufen

Das Objekt ist in vollem Betrieb. Notwendiges Kapital ca. 1 Mio. Anfragen unter Chiffre ST 2129 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre
pour raison de santé à proximité de
VILLARS-CHESIÈRES

jolie propriété

au bord de la route cantonale

avec café-restaurant-pension

terrasses, parc à auto, vue superbe. Affaire de bon rendement. Reprise possible de suite. Agences exclues. Ecrire en indiquant capital disponible sous chiffre PK 17393 L à Publicitas, **Lausanne.**

Zu verkaufen: fabrikmässig hergestellte

Chevrolets 1961

9plätzer-Limousinen, 6türig, **Normalgetriebe,**

Oldsmobiles 1961

8/9plätz.-Limousinen, 4türig, Hydromaticgetriebe. **Äusserst geräumige, elegante Wagen, speziell robust und solid gebaut, Servobremsen und -lenkung, Radio, Nylonreifen,**

speziell geeignet für Hotels, Taxibetriebe, Grossfirmen usw.

unter Katalogpreis abzugeben, evtl. Eintausch möglich.

H. Steiger, Militärstrasse 89, **Zürich** 4, Telephon (051) 23 84 74.

Hier ... der neue Kolben G-10 GAGGIA

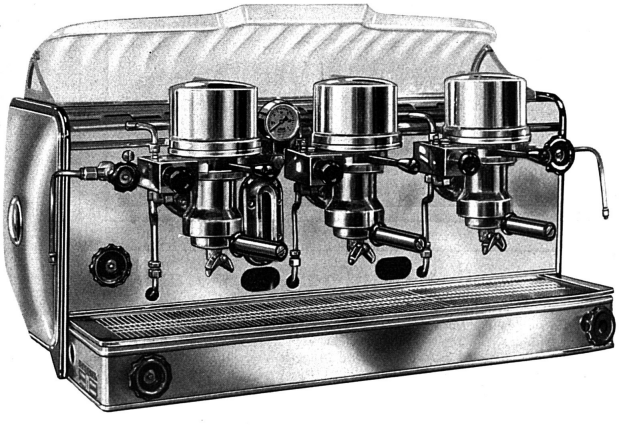
der die Sorgen um spezialisiertes Personal verringert!

Der neue, vollautomatische Kolben «G-10» mit 3 Positionen ist kinderleicht zu bedienen und jede falsche Manipulation ist zum vornherein ausgeschlossen, so dass auch nicht-spezialisiertes Personal – ohne Überwachung – einen vollaromatischen, crèmeartigen Kaffee nach **Ihrem** Wunsch und zur Zufriedenheit Ihres Kunden zubereitet. Der Bedienende gibt die gewünschte Dosis Kaffeepulver in den Filter, stellt den Schalthebel auf eine der drei nachstehend genannten Positionen, drückt den Knopf und erhält:

- auf Position 1: eine Tasse «Ristretto»
- auf Position 2: zwei Tassen «Ristretto» oder eine Tasse «Espresso»
- auf Position 3: zwei Tassen «Espresso»

Das benötigte Quantum Wasser wird automatisch von der Maschine hinzugefügt, welche von selbst abstellt, sobald der Kaffee zubereitet ist. Die Quantität und Qualität des Kaffees ist – je nach Wahl – immer konstant, wer auch die Maschine bedient. Pro Kolben können in der Stunde ca. 120 Tassen zubereitet werden.

Lieferbar von 1 bis 6 Kolben – kombinierbar mit 1 oder 2 Behältern von 3 Litern Inhalt.



GAGGIA-Kaffeemaschinen A.G.

LAUSANNE
6, avenue du Mont-Blanc
Tel. (021) 25 11 12 – 25 11 13

ZÜRICH
Brauerstrasse 102
Tel. (051) 25 67 17