Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 73 (1964)
Heft: 15

Heft

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

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

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

Download PDF: 18.08.2025

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

A. Z. Basel 2

** Herrn Dr.H.Riesen 69/1
c/o Schweizer Hotelier-Verein
Betriebsberatung & Vorgesetzten-
schulung
Hirschengraben 9
B E R N

E 9. APR. 1964

Basel, 9. April 1964

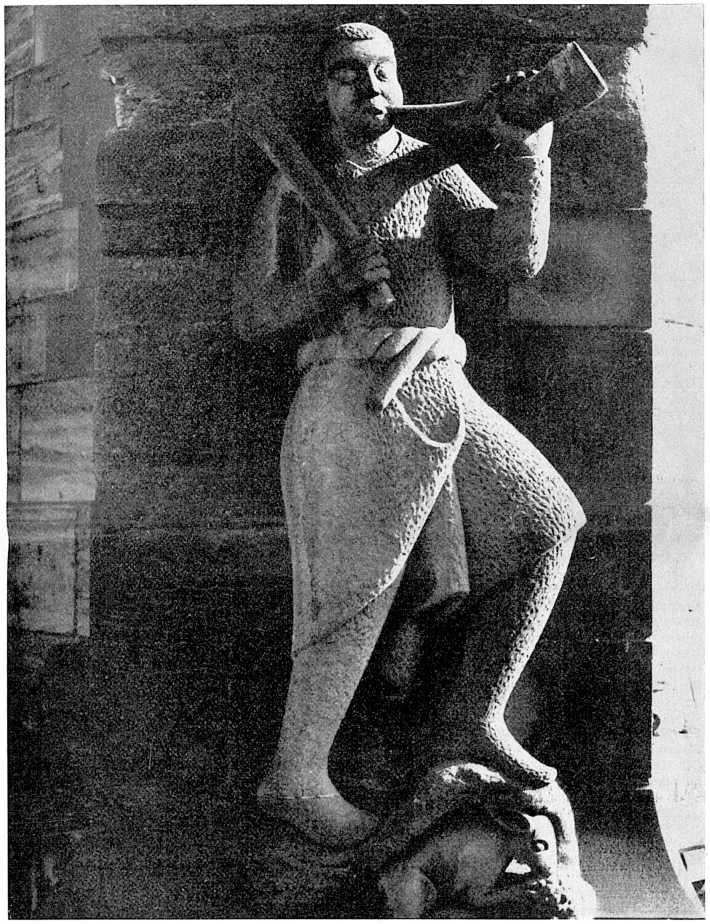
Nr. 15

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
73e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 65 Cts. le numéro

hotel revue



Figur am Basler Münster (nördliches Querschiff, Strebepfeiler gegen die Pfalz): Mann mit Hifthorn, auf eine Erdscholle tretend, unter der sich ein Häslein duckt.

Muba Basel 1964

Vom 11.–21. April steht Basel im Zeichen der grössten schweizerischen Messeveranstaltung. Alljährlich strömen Hunderttausende von Besuchern aus allen Landesteilen nach der Rheinstadt, um sich in den Messehallen, die in diesem Jahre durch einen grossen Neubau eine bedeutende Erweiterung erfahren, sich diese überwältigende Schau schweizerischen Arbeitsfleisses und schöpferischen Schaffens anzusehen. Mit dem neuen Messegebäude reiht sich Basel in die Reihe der grossen internationalen Messeplätze und wird nunmehr auch in der Lage sein, während des übrigen Teils des Jahres die wichtigsten internationalen Fachmessen durchzuführen.

Über die Bedeutung der Basler Mustermesse sind kaum noch viele Worte zu verlieren. Als nationale Messe ist sie längst im Bewusstsein unseres Volkes fest verankert. In grösster Konzentration vermittelt sie ein umfassendes Bild unserer gewerblichen und industriellen Produktion, eine Mannigfaltigkeit an Erzeugnissen schweizerischer Qualitätsarbeit, die ihresgleichen sucht. Kein Unternehmer, der sich auf dem Markt behaupten will, kann der Muba fernbleiben. Darum findet auch der Hotelier und Restaurateur so ziemlich alles, was er in seinem Dienstleistungsbetrieb benötigt, um rationell, mit dem kleinsten Aufwand an Mitteln sein Leistungsangebot auf der Höhe der Zeit zu erhalten. Für Küche und Keller, Wäscherei und Glätterei, Office und Service, Halle und Etage einschliesslich der Sanitäranlagen ist hier alles an Materialien, Geräten, Apparaten, Maschinen und andern Einrichtungsgegenständen vorhanden, was zum normalen Bedarf des gastgewerblichen Unternehmers gehört. Und wer unsere Lieferanten kennt, weiss, dass sie fortlaufend bestrebt sind, Bestehendes zu verbessern und Neues auf den Markt zu bringen. Die Muba bildet so für ihn eine willkommene Gelegenheit, sich über die existenten Möglichkeiten zur Verbesserung der technischen Einrichtungen und der Innenausstattung der Räume ein Bild zu machen. Und wer wollte diese Gelegenheit verpassen, wo doch heute die Personalkalamität zwingt, fortwährend nach arbeitssparenden Verfahren Ausschau zu halten?

Dabei wird der Besucher auch nicht versäumen, das Nützliche mit dem Angenehmen zu verbinden. Basel ist eine Stadt der Kultur, der Industrie und des Handels. Mit ihren städtebaulichen Schätzen, den zahlreichen Museen, dem imposanten Rheinhafen, dem Zoologischen Garten bietet sie jedem etwas, der sich in ihre Gemarkungen begibt. Nicht weit vom Muba-Areal entfernt befindet sich die neue Gewerbeschule — ein Bau, der in seiner Geschlossenheit und neuzeitlichen Architektur eine besondere Sehenswürdigkeit ist. Theater und Musik erfreuen sich in Basel ebenfalls besonderer Pflege. Und wer Unterhaltung leichterer Art sucht, kommt ebenfalls auf seine Rechnung. Nicht zuletzt aber freuen sich die Basler Hoteliers und Restaurateure auf den Besuch ihrer Berufskollegen aus der ganzen Schweiz, denn auch sie können ihren Gästen viel Neues zeigen und werden es an gastlicher Aufnahme nicht fehlen lassen.

Die Konsumgüterindustrien an der Muba 1964

Ein besonderer Stolz jeder Industriemesse, auch der Schweizer Mustermesse, sind heute die hohen und weiten Hallen mit den Ausstellungsgütern der technischen Industrien. Der Messefachmann wird jedoch nie vergessen, dass die Konsumgüter, die meist kleinen Dinge des täglichen Bedarfs, den Anlass zur Entwicklung der modernen Marktinstitution der Mustermesse gaben und nach wie vor besonders eng mit dieser Form der Absatzwerbung und Geschäftsabwicklung verbunden sind. Die Mustermesse ist recht eigentlich die spezifische Marktform der heutigen maschinellen Produktion von Gebrauchsgütern, bei der die einzelnen Erzeugnisse in ganzen Serien hergestellt und am rationellsten auf Grund von Mustern auf der Mustermesse gehandelt werden. Nicht umsonst zeichnen sich die Konsumgüterindustrien durch besondere Messetreue aus. Und alle die vielen kleinen Dinge, die dazu bestimmt sind, das Leben für jeden einzelnen leichter und angenehmer zu gestalten, nehmen in der Tat die Aufmerksamkeit der Besucher genau so gefangen wie die faszinierendsten Konstruktionen der Technik.

Die international bedeutendste und glanzvollste Gebrauchsgütergruppe der Schweizer Mustermesse ist die Uhrenmesse. Nach der 1963 vorgenommenen Neugestaltung und Verdoppelung ihrer Ausstellungsfläche wird sie 1964 mit ihren rund 180 Ausstellern erneut einen schlagenden Beweis von der Lebenskraft dieser schweizerischen Exportindustrie par excellence erbringen.

Von der Uhr wandert der Gedanke unwillkürlich weiter zur Bijouterie, die im räumlichen Zusammenhang mit der Uhrenmesse einen eigenen Pavillon mit ihrem Glanz erfüllt, und von ihr zu der Ausstellergruppe mit handwerklichem Schmuck, die seit dem letzten Jahr in der Halle 15, der Textilhalle im 1. Stock des Rundhofbaues, angesiedelt ist.

Bevor wir aber in diesem Augenblick in die Rundhofhalle hinüberwechseln, wenden wir uns den Stockwerken der Hallen 1–3 zu. Der Besucher, der mit möglichst geringer Anstrengung alles sehen will, lässt sich gleich nach Verlassen der Uhrenmesse, von der Säulenhalle aus, wo die Schweizerische Verkehrszentrale ihre Werbeausstellung aufgebaut hat, mit dem Lift in den dritten Stock hinauffahren, um dann zu Fuss von oben nach unten die einzelnen Hallen aufzusuchen.

Im 3. Stock der Halle 2b hält die Spielzeugindustrie die Erzeugnisse ihres Ideenreichtums bereit. Wir haben dort schon manchen Erwachsenen lange verweilen gesehen, ohne dass ihn ein direktes Geschäftsinteresse als Einkäufer der Branche dazu verhalten hätte. In der gleichen Halle befindet sich auch das Film- und Reklametheater, und gegenüber, im 3. Stock der Halle 3b, bemühen sich die Aussteller der Gruppe Kunstgewerbe erfolgreich darum, die Besucher vom rein sachlich zweckgerichteten Denken der Arbeitswelt unserer Tage abzulenken.

Besonders sympathisch berührt im 2. Stock der Halle 2b die Gruppe Kunstkeramik und Porzellan. Etwas Ursprüngliches, Erdnahes ist in diesem wohl ältesten Gewerbe durch die Jahrtausende der Menschheitsgeschichte bis heute erhalten geblieben. Die gegenüberliegende Halle 3b/2. Stock ist wie im Vorjahr aufgeteilt zwischen einer Ausstellergemeinschaft mit Polstermöbeln, Betten und Couches und einem Teil der Gruppe Körperpflege, die in gewohnter Weise überdies mit Coiffeurbedarf und Kosmetik die rechte Hälfte der Galerie der Halle 3 belegt.

In den 1. Stock der Halle 3b sind neu die diesjährigen Aussteller der Gruppe Transport eingezogen. Sie dürften auch in unserem Zusammenhang Erwähnung finden, da Fahrzeuge für den privaten Gebrauch, wie Fahrräder usw. sowie Rasenmäher bei der diesjährigen Beteiligung im Vordergrund stehen, während der grosse Harst der gewerblichen Transportmittel und die Grossfahrzeuge turnusgemäss 1965 wieder an der Messe sein werden. Einen Hinweis verdienen gleich an dieser Stelle aber auch die Boote, die in der Halle 24, im 1. Stock des Neubaus Rosental, ihren diesjährigen Messestandort gefunden haben.

Den Schluss unseres auf Konsumgüter ausgerichteten Rundgangs bildet in diesem Hallentrakt die Möbelfachgruppe. Sie belegt zusätzlich zur ganzen Fläche im 1. Stock der Hallen 2 und 2b neu auch die eine Hälfte der Galerie 3, wo insbesondere Küchenmöbel zusammengefasst sind. Nur für den Fachmann zugänglich ist wie immer die Engros-Möbelmesse im 1. Stock der Halle 1 und den drei Stockwerken der Halle 2a. Sie bezeugt ihre Eigenständigkeit auch damit, dass sie ihre Tore schon am Sonntag, den 19. April, also zwei Tage vor dem allgemeinen Messeende, wieder schliesst.

Mit der Erwähnung der Möbelfachgruppe ist aber auch schon eine Verbindung zum Rundhofbau, als dem eigentlichen Messezentrum der Konsumgüterindustrien, hergestellt; denn dort befindet sich in der Halle 17, im 1. Stock, eine weitere grosse Gruppe von Möbelausstellern, die sich im Gegensatz zu den Ausstellern bei der Engros-Möbelmesse mehr allgemein werbend an die Verbraucher wenden.

Bei der Möbelgruppe in Halle 17 ist auch das Angebot an Musikinstrumenten und Radioapparaten zusammengefasst. Ebenso sind Heimtextilien, wie Teppiche, Vorhangstoffe usw., in ihre Nähe gerückt. Die Halle 17 beherbergt weiterhin die Bücherschau sowie Sportartikel. Der hintere Teil der Halle bildet zusammen mit der Halle 16 das in den letzten Jahren aufgebaute und als Anziehungspunkt der Branche schon hervorragend bewährte Schuh- und Lederzentrum.

Die Halle 15 ist mit Ausnahme der schon erwähnten Beteiligung von Ausstellern mit handwerklichem Schmuck in ihrer ganzen Ausdehnung für die Textil- und Bekleidungsindustrie reserviert. Zwei Kristallisationspunkte bilden innerhalb der Halle die Sonderschau «Madame et Monsieur» des Exportverbandes der Schweizerischen Bekleidungsindustrie und das «Trikot-Zentrum», wo die Firmen der Wirkerei- und Strickwarenindustrie ihre Erzeugnisse in individuellen, aber zu einer übersichtlichen Gesamtheit zusammengefassten Ständen darbieten. Hinzu kommt in der Halle 14 die Sonderschau «Création», welche die auserlesensten Schöpfungen der Baumwoll- und

Muba-Standbesprechungen
Seiten 47–49

Der Bundespräsident zur Schweizer Mustermesse 1964

Für das Schweizervolk bedeutet die Mustermesse in Basel jedes Jahr Rückschau und Ausblick. Sie stellt ihm die Errungenschaften schweizerischen Schaffens vor Augen. Als Anlass zur Standortsbestimmung soll sie aber auch den im Produktionsprozess tätigen geistigen und manuellen Kräften für die zukünftige Entwicklung den Weg weisen.

Die Mustermesse im Jahre der Landesausstellung ist nicht weniger Ausdruck schweizerischen Schaffens und Willens. Die in längerem Turnus abwechselnd in dieser, dann in jener Region sich präsentie-

rende Landesausstellung greift weit über das Wirtschaftliche hinaus. Sie legt Rechenschaft ab über die Eigenart, über Ziele und Leistungen des Schweizervolkes in seiner Gesamtheit und in allen menschlichem Tun sich öffnenden Bereichen. Mustermesse und Landesausstellung ergänzen sich gegenseitig.

Die Schweizer Mustermesse ist nicht bloss äusserliche Schau des Schaffens unserer Wirtschaft. Sie bringt die Möglichkeiten und die Vielseitigkeit der persönlichen Initiative — Grundlage und Aufgabe des Strebens in einem freiheitlichen Staate — zur Darstellung. Wenn sich zurzeit Massnahmen aufdrängen, die der privaten Wirtschaft als Hemmung erscheinen mögen, wird damit nicht die Idee der privaten Initiative getroffen, sondern es wird im Rahmen des Gesamtwohls ihr äusserer Umfang abgesteckt. Eine Grenzziehung ist notwendig, die sich aus dem unsere Eigenart gewährleistenden Grundsatz der Ordnung in der Freiheit ergibt.

Dem Schweizer und dem Ausländer gibt die Mustermesse in Basel Kunde von unserer Eigenständigkeit in der wirtschaftlichen Organisation und Erzeugung. Damit stellt sie sich nicht bloss in den Dienst der schweizerischen Wirtschaft; sie dient unserem Staatsgedanken.

Basel und der Schweizer Mustermesse 1964 entbiete ich den Gruss und Dank des Schweizervolkes.

Ludwig von Moos, Bundespräsident

Stickereiindustrie, der Seiden-, Kunstseiden- und Wollindustrie sowie exquisite Modelle der Schuhindustrie in sich vereinigt.

In der Gemeinschaftsbeteiligung «Gestaltendes Handwerk» des Schweizerischen Gewerbeverbandes zeigen auf dem gleichen Boden im Treppenhaus der Halle 14 Handwerker der verschiedensten Berufe Proben ihres hohen Könnens, das der moderne Mensch inmitten der Fülle der industriellen Serienproduktion heute wieder mehr als auch schon zu schätzen weiss.

Viel rascher ist das Angebot im 2. Stock vorgestellt; denn hier ist die ganze weite Fläche der Hallen 18 bis 21 mit Ausnahme des für Ladenbau und Verpackung reservierten Raumes in der Halle 21 in gewohnter Weise auf die Gruppen Haushaltmaschinen, Haushaltbedarf und Nahrungs- und Genussmittel aufgeteilt. Der Besucher findet also hier ein Konsumgüter-Dorado erster Ordnung, das hinsichtlich der Haushaltgeräte mit den thermischen Haushaltapparaten bei den Anstalts-, Hotellerie- und gastgewerblichen Ausrüstungen in der Parterrehalle 13 noch eine reiche Ergänzung findet.

Ob man auch die Bürofachgruppe zu den Konsumgütern zählen darf, ist ungewiss. Sicher entziehen sich viele der modernen Büromaschinen diesem Begriff, anderseits aber sind beispielsweise viele Büromöbel, und gerade die, welche die schweizerische Industrie entwickelt hat, so ansprechend gestaltet, dass sie auch in einem Privatheim aufgestellt werden könnten, und erst recht sind die Erzeugnisse der hier ebenfalls vertretenen Papierfabriken zu einem guten Teil für den privaten Gebrauch bestimmt, weshalb denn die ganze, in Halle 11 im Parterre des Rundhofbaues plazierte Fachgruppe auch in dieser Übersicht Platz finden mag.

Für unsern Rundgang verbleiben uns weiter die Zelte und Campingausrüstungen in der Rosentalanlage, die Beleuchtungskörper an ihrem neuen Standort in der Halle 22, im Untergeschoss des grossen Messeneubaues, die Boote im 1. Stock und die Kunststoffgruppe im 2. Stock des gleichen Gebäudes, die Gruppe Gartengestaltung hinter der Halle 8, manche Erzeugnisse der Gruppe Baubedarf in den Hallen 8 und 8a, die Holzmesse der Lignum in Halle 8b und die Ausstellung «Die gute Form» als Sonderschau material- und funktionsgerecht geformter Gebrauchsgüter industrieller Fabrikation in der Vorhalle 8.

Zu längerem Verweilen laden dabei im besonderen die Kunststoffe, wo von den Halbfabrikaten, wie Stangen, Rohre, Folien usw., bis zu den vielfältigsten Anwendungen in den mannigfachsten Bereichen des täglichen Bedarfes in reicher Fülle zu finden ist, was heute aus diesen neuesten Rohstoffen hergestellt wird.

Wer die Schweizer Mustermesse besucht, darf nach diesem Ausblick sicher sein, an ihr in reicher Fülle alle die Erzeugnisse zu finden, die in unserem Land für den täglichen Konsum im wörtlichen Sinn und für den privaten Gebrauch ganz allgemein geschaffen werden, gemäss den Bedürfnissen einer Bevölkerung, die sich dank ihres Fleisses eines auf breiter Linie gehobenen Wohlstandes erfreut.

Pressechef der Schweizer Mustermesse
Dr. M. Trottmann

Das Plakat der Schweizer Mustermesse 1964

Zur 48. Schweizer Mustermesse in Basel vom 11. bis 21. April 1964 hat der Basler Graphiker Celestino Piatti das Plakat geschaffen. Es will darauf hinweisen, dass – neben der ganz anderen Zielen verpflichteten Landesausstellung in Lausanne, die wenig später ihre Tore öffnet – im Jahre 1964 die jährliche Schweizer Mustermesse in Basel, als primär geschäftliche Veranstaltung, ebenfalls durchgeführt wird.

Der Künstler hat die Verbundenheit der grossen schweizerischen Frühjahrsmesse mit der traditionsreichen Messestadt Basel in die Sprache kräftiger Farben und Formen übersetzt. Hell strahlt das Messezeichen, der geflügelte Hermeshut mit dem Schweizer Kreuz, auf dem in dunkeln und schweren Tönen gehaltenen heraldischen Zeichen, dem Baslerstab.

Vom Ganzen geht eine suggestive schwebende Bewegung aus, die den Betrachter auffordert, mitzukommen an die Schweizer Mustermesse nach Basel.

Foire de Bâle et Exposition nationale

Dans quelques jours, deux importantes manifestations suisses de l'activité industrielle et artisanale ouvriront leurs portes au public : à Lausanne, l'Exposition nationale, à Bâle, la 48e Foire suisse d'échantillons. Les derniers préparatifs ont été menés « tambour battant », car au jour de l'ouverture, comme il est coutume en Suisse, chaque chose, de la première à la dernière, est en place. Ceci vaut aussi bien pour l'Exposition nationale qui succède à la mémorable « Landi » d'il y a 25 ans, que pour la Foire suisse d'échantillons qui, par le but qu'elle poursuit, est complètement différente de l'Exposition nationale. Pendant que les maîtres d'état, les graphistes et les peintres règnent encore sur les terrains d'exposition de Lausanne et les halles de la Foire de Bâle, et que des bureaux de voyages de tout pays enregistrent les inscriptions des futurs visiteurs, il est indiqué de s'attarder un instant et de chercher à comprendre ce que représentent les deux grandes manifestations de Lausanne et de Bâle.

De par leur essence même, les deux manifestations se distinguent par le fait que l'Exposition nationale se déroule alternativement dans différentes régions à des intervalles plus ou moins longs, alors que la Foire suisse d'échantillons a lieu chaque année au printemps à Bâle. Grande foire industrielle, fondée en 1916, elle est l'une des plus vieilles institutions de ce genre. L'Exposition nationale – ici nous abordons une importante différence – est premièrement au service d'un idéal : représenter le particularisme national, les réalisations et les aspirations de tout le peuple suisse. De son côté, la Foire suisse d'échantillons étant le plus grand marché du pays, poursuit un but éminemment commercial : être le lieu de rendez-vous de l'offre et de la demande, le forum où se rencontrent producteurs et acheteurs pour conclure des affaires. De plus, la Foire suisse d'échantillons, véritable pierre de touche de notre économie, donne à nouveau chaque année une vue d'ensemble de la production artisanale et industrielle suisse. L'Exposition nationale et la Foire suisse d'échantillons ne s'excluent pas l'une l'autre, mais au contraire se complètent mutuellement. Ici et là, l'on a pu se demander si, dans l'année de l'Exposition nationale, la Foire suisse d'échantillons à Bâle aurait lieu cette année. Naturellement, en aucun cas il ne pouvait être question de supprimer la Foire de Bâle de 1964. En effet, une telle coupure aurait été bien malvenue et aurait été aussi en flagrante contradiction avec le caractère strictement périodique de la Foire et surtout contraire à l'intérêt de notre économie. Plus que jamais, la Foire suisse d'échantillons doit remplir sa mission de grand marché national. C'est pour atteindre ce but qu'il a été nécessaire de fortement agrandir la surface d'exposition des halles par la construction d'un nouveau bâtiment à quatre étages.

Ce nouveau bâtiment, l'un des plus modernes à disposition d'une foire européenne, sera déjà mis en service en grande partie, du 11 au 21 avril ; il héberge en premier lieu l'électrotechnique industrielle, l'une des branches les plus importantes de l'industrie suisse. L'industrie électrotechnique indigène, dont on trouve les produits dans toutes les parties du monde, est, du point de vue international, à la tête du développement. Pendant ces dernières années, une autre branche d'un travail de haute précision s'est fortement développée, celle de la production d'appareils et de composants électroniques qui, impérativement, réclame sa part de surface d'exposition. Dans la branche relativement jeune de l'industrie des matières plastiques, l'expansion réjouissante est loin d'être terminée. C'est pour cette raison que la demande de nouvelles surfaces d'exposition a considérablement augmenté. En raison du crédit toujours plus large dont elles jouissent dans les différentes industries, les matières plastiques trouvent des applications toujours plus nombreuses. A la foire de 1964, le groupe de matières plastiques sera, dans sa majeure partie, groupé dans la halle 25. Les produits en matières plastiques seront également présents dans le groupe spécialisé de « l'électrotechnique industrielle » et celui des « vernis, couleurs, colles ».

Ce qui distingue surtout la Foire suisse d'échantillons pendant l'année de l'Exposition nationale, c'est la participation massive de l'industrie des machines-outils et des outils, qui, en alternant avec d'autres groupes, n'expose que tous les deux ans. Ainsi cette année, l'on pourra trouver à Bâle d'importantes nouveautés. C'est surtout dans le domaine des machines-outils que l'adoption d'idées nouvelles, ainsi que la recherche méthodique, représentent autant, sinon plus, des facteurs capables d'assurer des succès d'exportation que les prix et les délais de livraison.

L'industrie suisse d'exportation la plus connue, l'industrie de la montre, sera présente comme toutes les années à la foire, selon la tradition, dans son élégant pavillon de la foire de l'horlogerie. Tandis que l'industrie horlogère montrera à l'Exposition nationale son importance et sa position dans l'activité économique helvétique, elle se prépare à nouveau à accueillir à Bâle les spécialistes du monde horloger de tous les pays qui découvriront à la foire de l'horlogerie, véritable centre commercial de cette branche, des nouveautés, gages de nouveaux succès de vente.

Pour compléter cette image de la foire, il faut mentionner aussi les nombreux autres groupes qui témoignent de la capacité de notre production dans le domaine technique, industriel et artisanal. Ainsi, nous ne devons pas oublier les imposants objets d'exposition de la grosse construction mécanique. A celle-ci s'ajoute l'importante offre des machines pour les branches de l'alimentation, appareils et installations pour l'industrie chimique, mécanique de précision, fournitures industrielles, prévention des accidents, matériaux et éléments de construction, équipements pour hôtels, restaurants et cuisines communautaires.

Les biens de consommation qui attendent les visiteurs de la Foire se distinguent par leur haute qualité et le fait qu'ils sont aussi nombreux que variés. Cela est valable aussi bien pour le groupe des textiles et des vêtements qui représente un intérêt de premier plan pour les visiteurs avec les attractifs pavillons spéciaux « Création », « Madame et Monsieur » et « Centre du tricot », que pour celui des chaussures et de la maroquinerie, comme d'ailleurs pour la totalité des groupes compris dans le secteur des biens de consommation.

Puissent les deux grandes manifestations suisses de cette année, l'Exposition nationale à Lausanne et la Foire suisse d'échantillons à Bâle, atteindre avec succès leur but et aider notre économie nationale à trouver son chemin dans la tension actuelle des problèmes de l'intégration et les difficultés de la conjoncture.

Hermann Hauswirth
Directeur de la Foire suisse d'échantillons

Aufruf zur Schweizer Mustermesse

Vom 11. bis 21. April 1964 findet in Basel die 48. Schweizer Mustermesse statt. Als Marktveranstaltung von Industrie und Gewerbe der Schweiz geht sie der Landesausstellung in Lausanne zeitlich voraus. Beide Veranstaltungen stehen nebeneinander, in keiner Weise gegeneinander.

Das zeigt die Entscheidung der Wirtschaft: sie bildet einen Teil im Gesamtbild von Sein, Schaffen und Zukunft unseres Volkes, das die Landesausstellung in Lausanne darstellen will, und sie entfaltet sich zugleich in Basel, umfassender, geschlossener und machtvoller denn je. Der grosse Neubau – sehenswert für sich, als staunenerregende Leistung modernster Baumethoden – hat die Ausstellungsfläche gewaltig erweitert. Über 2500 Aussteller, in 27 Fachgruppen zusammengefasst, messen sich im Wettbewerb.

Dieses Kräftemessen ergibt ein einzigartiges, lebendiges Bild schweizerischer Arbeit. Über die ihr wesenhaft eigene Aufgabe als Handelszentrum und Markt hinaus wird die Mustermesse in Form und Gehalt die Mannigfaltigkeit der einzelnen Erzeugnisse von Industrie und Gewerbe unseres Landes und damit den dynamischen Erfindungsgeist und die ungebrochene Schaffenskraft unseres Volkes zum Ausdruck bringen.

Erst wer an der Mustermesse die analytische Schau der schweizerischen Wirtschaft in sich aufgenommen hat, wird auch die Synthese und Symbolik der Landesausstellung in ihrer vollen Bedeutung verstehen. Ein Grund mehr, weshalb der Besuch der Schweizer Mustermesse 1964 sich wahrhaft lohnen wird.

Aussteller, Messeleitung und Messestadt richten ihre freundliche Einladung an die Einkaufsinteressenten aller Branchen sowie an das ganze Schweizervolk und heissen alle Besucher in Basel willkommen!

Schweizer Mustermesse
Der Präsident: A. Schaller
Der Direktor: H. Hauswirth

160 hectares dans un porte-documents

Véritable « encyclopédie » de la production suisse, la 48e édition du catalogue officiel de la Foire suisse d'échantillons a paru. On peut l'obtenir contre une somme modique dans les librairies, les kiosques, ou directement à la Foire suisse d'échantillons.

Les spécialistes, les acheteurs et toutes les personnes intéressées qui se rendront à la prochaine foire d'échantillons du 11 au 21 avril, arriveront très facilement à s'orienter dans les 160 hectares des différents secteurs de la Foire en se basant sur les plans contenus dans le catalogue. Grâce au répertoire alphabétique des exposants, il est facile de savoir qui expose, ce qu'il expose et où il expose. Comme il est difficile parfois de se souvenir du nom d'un fabricant ou d'une marque, le répertoire alphabétique des marques de fabrique vient au secours et se substitue à la mémoire défaillante. Après l'avant-propos du directeur de la foire, on trouve directement des renseignements généraux, comme, par exemple, les numéros de téléphone et les emplacements du bureau de dactylographie, de la garderie d'enfant, du service sanitaire, etc.

La seconde et importante partie du catalogue contient le répertoire des articles qui sont classés en 29 groupes spécialisés. C'est à cet endroit que figurent, judicieusement ordonnés, les articles montrés à la Foire par les 2500 exposants. De plus, un index – en quatre langues – des rubriques précède judicieusement ce répertoire.

Ainsi, grâce aux 1200 pages environ de ce petit ouvrage, qui trouve facilement place dans un porte-documents, il est possible de donner une image fidèle de l'ensemble des articles présentés sur une surface de 160 000 m² par plus de 2500 exposants. C'est pourquoi la possession du catalogue de la Foire de Bâle, aide-mémoire éprouvé, rendra à chacun de précieux services, non seulement pour la préparation et la visite de la foire, mais aussi comme source d'information tout au long de l'année.

Sachliche Schönheit der Form

Gedanken einer Frau zur Schweizer Mustermesse

Jeden Frühling, wenn der Wurzelsaft wieder ins Gezweige springt, die Natur zu knospen und blühen beginnt, die Welt ein festliches Gewand anlegt, da will auch der Schweizer Bürger das Schönste und Beste, das er geschaffen hat, präsentieren. Einsichtige Planer haben darum schon vor über vierzig Jahren den klugen Gedanken gehabt, das was schweizerische Industrie und Handwerk in einem Jahr geschaffen haben, jeweilen zur Zeit des Frühlingsbeginnes in einer grossen Ausstellung als Manifestation des guten Geschmacks, eben der Schweizer Mustermesse, zu vereinen. Die Entwicklung der Messe und deren Besucherzahlen haben jenen Männern recht gegeben: Jahr um Jahr wächst der Zustrom nach Basel, der Messestadt. In einer Epoche, da die Perfektionierung aller Erfindungen und deren Gestaltung so riesige Fortschritte gemacht hat, alles das, was wir täglich von morgens bis mitternachts an Gegenständen gebrauchen, in Formgebung nicht nur zweckmässiger, sondern auch schöner und ästhetischer gestaltet wird, da gibt es immer soviel Neuerungen, dass sich der Besuch dieses riesigen Schaufensters der Schweiz lohnt. Man staunt wirklich, was alles gemacht werden kann, welch vielfältige Möglichkeiten sich bieten, ein Gerät, nehmen wir einmal einen Mixer, so oder so zu formen und mit Schikanen zu versehen. Eine solche Fülle von Anschauungsmaterial von der einfachsten Schraube bis zum raffiniertesten Uhrenbracelet, vom Ziegelstein bis zur wunderbarsten Porzellanvase und Keramik ist nicht in der grössten Stadt mit den grossartigsten Schaufensterfluchten der Hauptstrasse auf so engem Raum nebeneinander zu finden, denn flanieren wir einmal die Bahnhofstrasse in Zürich hinab und hinauf, die Freie Strasse in Basel, die Marktgasse in Bern, die Via Nassa in Lugano, die Rue Montblanc in Genf, so bekommen wir gewiss manches zu sehen von duftigsten Abendtoiletten für glanzvolle Feste bis zu Wunderwerken von Uhren, Photoapparaten, Beleuchtungskörpern, Gemälden und noch viele andere begehrenswerte Dinge – doch Maschinen sehen wir kaum, Fabrikationsvorgänge erleben wir keine, solche Einblicke in alles, was wir zum täglichen Leben notwendig haben, das bietet eben nur die Mustermesse. Auch die Vergleichsmöglichkeiten von einem Produkt zum andern sind nirgends sonst, in keinem Geschäft und Laden, so gut möglich wie hier, so dass selbst der Fabrikant und Aussteller von seinem Konkurrenten lernen und nach Verbesserung seiner Ware suchen kann. Nicht alles was ausgestellt ist, verdient ein hohes Lob, und das ist gut so. Während nämlich der Spieltrieb der Natur nur wenige Varianten erlaubt – die Blätter eines Ahorns sehen immer wieder gleich aus, auch wenn bei näherem Zusehen und Beobachten die Formen um Millimeter sich ändern, weil die göttliche Schöpfung eben in ihrer Art einen höchsten Grad von Vollkommenheit erreicht hat – so pröbeln wir, des Schöpfers Ebenbild, an all dem, was wir neu erfinden und gestalten, doch dauernd herum, suchen und streben nach noch grösserer Perfektion. Gerade das macht die Mustermesse lebendig, gibt ihr jedes Jahr ein anderes Bild und lässt immer neue Spielarten zu und den Beschauer allemal neue Entdeckungen an Inventionen machen.

Seitdem nämlich unsere Gebrauchsgegenstände nicht mehr vom Handwerker, sondern maschinell hergestellt werden, krankt der Formsinn am Zuviel der Möglichkeiten, und es entsteht ein Wirrwarr von experimentierenden modischen Stilen und Formgebungen. So ermöglichen uns z. B. Kunststoffe die abstrusesten Imitationen von Materialien: Leder, Tüll, Damast, Leinen, Porzellan, Marmor, und die verschiedensten Hölzer können heute erzielt werden. Hat es einen Sinn, aus einem billigeren Grundmaterial teure Stoffe täuschend nachzuahmen, muss der Schein wirklich trügen? Nun, wir wollen da nicht päpstlicher als der Papst sein und jedem Geschmack das Seine gönnen, auch das macht das Leben interessant und abwechslungsreich, und sei es nur die Spielerei, das Weidengeflecht eines biedermeierlichen Porzellantellers mit Kunststoff nachzubilden, so dass man Falsch und Echt beinahe nicht mehr unterscheiden kann. Manchmal ist das Unechte zweckmässiger als das Echte. Wir denken dabei z. B. an ein geripptes Tischtuch aus einem Kunststoff, das auf den ersten Blick wie ein leinenes aussieht, sich aber ausgezeichnet abwaschen lässt. Hauptsache ist, wenn trotz der Imitation eine sachliche Schönheit der Form angestrebt wird, und da gibt es an der Mustermesse wirklich allerlei Wunder zu erleben. Dass neben dem Allzuweckmässigen und Praktischen auch das spielerische Element im Gestalten von Gegenständen wichtig sein kann, das beweisen z. B. verzierte Kunststoffobjekte, deren unangenehme Nacktheit dadurch etwas gemildert wird – und wenn man dann vom Betrachten der fast unzählbaren Novitäten ermüdet ist, dann flüchtet man sich in die Degustation, um dort das zu geniessen, was wenig Veränderungen erfährt: guten Wein, Würste, Apéritifs und allerlei Spezialitätengebäck, etwa die nach uraltem Rezept gebackenen Basler Leckerli. Vielleicht überrascht Sie auch im Strudel und Gedränge dieser Abteilung etwas Neues oder Unerwartetes, sei es ein entzückendes Mädchenlächeln, sei es die Begegnung mit einem lieben alten Bekannten, den man seit Jahren nicht mehr gesehen hat.

Gaby Mathys

Importeur: Rum Company Ltd., Basel

Unfallversicherung SHV

Prämienreduktion bis zu 60 %

Der Schweizer Hotelier-Verein hat schon vor Jahren die am Vergünstigungsvertrag beteiligten Gesellschaften «Winterthur», «Zürich», «La Suisse» und «National» ersucht, die Bedingungen für die Unfallversicherung den neuen Verhältnissen anzupassen. In monatelangen, äusserst mühsamen Verhandlungen suchten wir eine auch in finanzieller Hinsicht tragbare Lösung. Noch während den Verhandlungen kündigten die Versicherungsgesellschaften den seit mehr als sechs Jahrzehnten bestehenden Vertrag.

Trotzdem führten wir die Verhandlungen weiter. Auf Grund der zur Verfügung stehenden Unterlagen waren wir überzeugt, dass eine wesentliche Verbesserung der Bedingungen resp. eine substantielle Reduktion der Prämien durchaus begründet war. Doch blieben alle Bemühungen unserer Spezial-Kommission ohne Erfolg, und im Frühjahr 1963 mussten die Vereinsbehörden die Verhandlungen als gescheitert betrachten. Allfällige Vergütungen an den Schweizer Hotelier-Verein konnten uns nicht dazu verleiten, den Mitgliedern ungünstige Konditionen zuzumuten.

Es galt nun, eine den Bedürfnissen unseres Wirtschaftszweiges konforme Neuordnung der Kollektiv-Versicherung zu bewerkstelligen. Das Ergebnis liegt vor:

Unfallversicherung SHV

Die der Krankenkasse SHV angeschlossenen Betriebe können die Unfallrisiken Heilungskosten und Taggeld als Zusatzversicherung anmelden. Die Unfallversicherung umfasst alle im Betrieb tätigen Personen (also auch die anderweitig gegen Krankheit versicherten Arbeitnehmer). Die Versicherungskasse des Schweizer Hotelier-Vereins, die auf Grund der Beschlüsse der Delegierten-Versammlung in Gstaad geschaffen wurde, hat ferner mit den Lloyds-Versicherern, London, für die Unfallrisiken Invalidität und Tod einen Kollektivvertrag abgeschlossen. Die Unfallversicherung SHV erbringt also folgende Leistungen:

Heilungskosten: Ausrichtung einer Tagespauschale bis Fr. 20.— an die Kosten der ärztlichen Behandlung und der Pension, dazu einen Beitrag bis Fr. 500.— an die Operations- und Nebenkosten;

Taggeld: 80 % des AHV-pflichtigen Lohnes ab dem 4. Tag des Unfalles.
Die Leistungsdauer für Heilungskosten und Taggeld beträgt 720 Tage im Laufe von 900 ununterbrochenen Tagen.

Tod: 1000facher Tagesverdienst.

Invalidität: 2000facher Tagesverdienst.

Die Prämie beträgt 1,2 % des AHV-Lohnes

Jugendliche, die der AHV-Beitragspflicht noch nicht unterstehen, und ältere Angestellte von über 65 resp. 62 Jahren sind mitversichert, ohne dass eine besondere Prämienberechnung erfolgt. Das Risiko ist im pauschalen Prämiensatz inbegriffen.

Mindesversicherungsleistungen nach GAV

In den meisten Gesamtarbeitsverträgen sind die Mindestversicherungsleistungen neu umschrieben. Wir verweisen auf den Mehr-Regionen-Gesamtarbeitsvertrag § 41 sowie die Verträge Basel, Bern-Stadt und Kanton Waadt. Unsere Unfallversicherung entspricht der Variante B dieser Abmachungen. Sofern die Policen den neuen Gesamtarbeitsverträgen noch nicht angepasst sind, empfiehlt sich die sofortige Berichtigung (Fristgemäss Mehr-Regionen GAV: 1. Januar 1964). Erfüllt der Arbeitgeber seine Versicherungspflicht nicht, so hat er bis zur Höhe der vorgeschriebenen Leistungen aufzukommen (Mehr-Regionen GAV, § 40, Al. 5).

Kündigung der alten Versicherungsverträge

Betreffend die Kündigungsmöglichkeiten der bestehenden Verträge sind die Bestimmungen der Versicherungspolicen zu konsultieren. In der Regel sind die Verträge auf 10 Jahre abgeschlossen und können auf Ablauf hin, unter Beobachtung einer Voranzeige von drei Monaten, gekündigt werden. Ferner kann nach den Bestimmungen des Bundesgesetzes der Vertrag bei jedem Schadensereignis aufgelöst werden, doch verfällt die Prämie für die laufende Versicherungsperiode, wenn der Versicherungsnehmer zurücktritt.

Sofern der Vertrag noch nicht abgelaufen ist, muss die Anpassung an die neuen gesamtarbeitsvertraglichen Mindest-Versicherungssummen durch Nachtrag erfolgen. Es ist darauf zu achten, dass der bisherige Versicherungsvertrag nicht verlängert wird, damit im gegebenen Zeitpunkt der Anschluss an die Unfallversicherung SHV bewerkstelligt werden kann.

Die vom Schweizer Hotelier-Verein offerierten Versicherungsbedingungen entsprechen z.B. den gesetzlichen Vorschriften der Kantone Genf und Tessin, ja sind teilweise sogar noch günstiger; im Vergleich zu den bisher bezahlten Prämien von 2,4 bis 2,8 % und mehr ergeben sich Reduktionen von 50 bis 60 %!

An unsere Mitglieder richten wir den Appell, die mit so grossem Einsatz und viel Arbeit errungenen substantiellen Vorteile durch solidarische Zusammenarbeit zu konsolidieren. Für die Zukunft dürften weitere Reduktionen durchaus möglich sein. Welche Summen auf dem Gebiete der sozialen Versicherungen zu sparen, resp. rationeller zu verwenden sind, beweist das Ergebnis des ersten Geschäftsjahres der Krankenkasse SHV, die bekanntlich die Prämien ab Beginn des zweiten Geschäftsjahres schon um rund 20 % reduzieren konnte.

Personal für die Expo 64 — Personnel pour l'Expo 64

Im Juni 1963 fasste der Vorstand des Kant. Hoteliervereins Waadt den Beschluss, eine paritätische Kommission zu bilden, bestehend aus Mitgliedern des Hotelier- und Wirtevereins, der Union Helvetia, der kantonalen Behörden (Arbeitsamt und Fremdenpolizei) einerseits, den Konzessionären und der Direktion der Expo andererseits mit dem Ziel, für die Bedürfnisse der Expo einen besonderen Arbeitsvertrag auszuarbeiten mit Richtlöhnen, Beschränkung der Freizügigkeit des Personals, Regelung der Arbeitszeit, Unterkunft, Freizeit und Ferien, usw. Ausserdem übernahm es die Kommission, für die Rekrutierung eines zusätzlichen Kontingentes von ausländ. Angestellten für die Expo zu sorgen. Auf Grund der Erhebungen bei den Konzessionären wurde diese Rekrutierung auf rund 400 Hilfsangestellte (Küchen- Office- und Buffetpersonal) und 200 qualifizierte Subaltern-Angestellte (Küchencommis, Buffet- und Kontrollpersonal, Service-Angestellte usw.) beschränkt.

Die eingegangenen Personal-Bestellungen blieben jedoch etwas unter den Erwartungen. Andererseits stellt die genannte Kommission mit Bedauern fest, dass zahlreiche Arbeitgeber — nicht nur an der Expo — es vorgezogen haben, ausländisches Personal, welches sich bereits in der Schweiz befindet, zu wesentlich höheren Löhnen zu engagieren, was nicht nur eine sinnlose Lohnsteigerung zur Folge hat, sondern in allen Fällen den früheren Arbeitgeber in eine schwierige Lage bringt. Soweit es die vorhandenen Einschreibungen gestatten, ist die Kommission gerne bereit, vermittelnd und helfend einzuspringen, doch wird dies nicht in allen Fällen möglich sein. Es ergeht daher an alle interessierten Mitglieder der dringende Appell, ihren Bedarf an Hilfs- und Subalternangestellten im direkten oder indirekten Zusammenhang mit der Expo sofort dem Bureau der Commission interprofessionnelle der Expo, Av. Bellevue 64, Lausanne-Ouchy, Tel. (021) 36 16 53, zu melden, da zur Zeit noch etwa 200 Bewerbungen zu den vereinbarten Mindestlöhnen zur Verfügung stehen, welche bis spätestens 15. April plaziert sein müssen.

Die Kommission dankt Ihnen zum voraus für Ihre Solidarität und Ihre aktive Mitarbeit bei den Bestrebungen, auch während der Expo gesunde Arbeitsverhältnisse in unserem Gewerbe zu wahren.

Für die paritätische Berufskommission Expo 1964
Der Präsident: H. F. Müller

Le comité de direction de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers décida en juin 1963 de créer une commission paritaire composée d'une part des membres de la Société des hôteliers, de celle des cafetiers-restaurateurs, de l'Union Helvetia et des autorités cantonales (office du travail et police des étrangers) et d'autre part de la direction et des concessionnaires de l'Expo, cette commission ayant pour but d'élaborer un contrat de travail spécial répondant aux besoins de l'Expo et établissant des normes de salaire, limitant les possibilités de changement de place, réglant les heures de travail, de repos et les vacances, s'occupant du logement du personnel, des questions sociales, des loisirs, etc.

Cette commission prit également à sa charge le recrutement d'un contingent spécial d'employés étrangers pour les besoins de l'Expo; une enquête auprès des concessionnaires permit de limiter ce contingent à 400 employés auxiliaires (personnel de cuisine, d'office et de buffet) et à 200 employés subalternes qualifiés (commis de cuisine et de salle, personnel pour le buffet et le contrôle).

Les demandes de personnel sont restées cependant au-dessous des estimations. La commission doit par ailleurs constater avec regret que de nombreux employeurs, non les seuls de l'Expo, ont préféré engager à des salaires considérablement plus élevés du personnel étranger se trouvant déjà en Suisse, occasionnant ainsi non seulement une regrettable hausse des salaires mais plaçant encore en tous les cas les anciens employeurs dans une situation difficile.

La commission est parfaitement d'accord, pour autant que les inscriptions qui sont parvenues jusqu'à présent le permettent, de venir au secours en mettant à disposition le personnel encore disponible.

C'est pourquoi un appel pressant est adressé à tous les membres en relation directe ou indirecte avec l'Expo de faire part tout de suite de leur besoin en personnel à la Commission Interprofessionnelle de l'Expo, 64, avenue de Bellerive, Lausanne-Ouchy, tél: (021) 36 16 53.

Il y a actuellement à disposition environ 200 offres d'employés acceptant les conditions de salaires minimal et qui doivent être placés d'ici au 15 avril au plus tard.

La commission vous remercie d'avance pour l'esprit de solidarité et l'active collaboration aux efforts fournis pour permettre de garantir également pendant la durée de l'Expo de saines conditions de travail.

Le président de la commission: H. F. Müller

Vom Zoologischen Garten in Basel

Geschichtliches

Der Zoologische Garten ist der erste und grösste Tiergarten der Schweiz. Er wurde 1847 als eine gemeinnützige Institution eröffnet und ist seither — vor allem dank grosszügiger Schenkungen — immer wieder vergrössert und verbessert worden. Im Jahre 1901 hinterliess ein reicher Basler Bürger, Johannes Beck, dem Zoo ein Legat in der Höhe von 750 000 Fr. Der Namenstag dieses grossen Gönners wird auch heute noch jedes Jahr im Juni in der Weise gefeiert, dass jedermann an einem Nachmittag freien Eintritt in den Garten geniesst. Zwei weitere grosse Legate fielen dem Garten 1934 durch den Basler Goldschmied Ulrich Sauter (600 000 Fr.) und 1952 durch den Basler Aurèle Sandoz (1 600 000 Fr.) zu, wodurch wesentliche Vergrösserungen und Neubauten ermöglicht wurden. Vielfach sind dem Garten auch wertvolle Tiere geschenkt worden, so zum Beispiel der erste Elephant, der im Jahre 1886 durch die beiden berühmten Basler Naturforscher, die Vettern Paul und Fritz Sarasin, von Ceylon mitgebracht worden ist, und der bis 1917 hier gelebt hat.

Im Jahre 1949 feierte der Zoologische Garten sein 75jähriges Jubiläum. Damals wurde eine neue Gesamtplanung für den Ausbau und die Modernisierung vorgenommen. Schon 1951 fand die feierliche Eröffnung des neuen Eingangs am Dorenbachviadukt statt. Dadurch wurde eine direkte Tramverbindung mit dem Bundesbahnhof hergestellt. 1953 wurde das neue Elephantenhaus mit Freianlage eröffnet. 1956 entstand an Stelle des alten ein modernes und geruchfreies Raubtierhaus, 1959 gab eine grossräumige Nashornanlage dem Sautergarten seine endgültige Gestalt, und 1960 wurde die überaus reizvolle Neugestaltung der Umgebung des Antilopenhauses vollendet.

Unser Garten, im Herzen der Stadt und doch im Grünen gelegen, mit seinen schönen alten Bäumen, bietet jedermann eine einzigartige Stätte der Erholung, Entspannung, Unterhaltung und Belehrung. Ein Stab erfahrener Wärter und Wärterinnen betreut die rund 2500 Tiere aus aller Welt nach den neuesten Erkenntnissen der Tiergartenbiologie. In Basel werden Tiere nicht einfach gefangen gehalten, sondern sie werden nach neuartigen Gesichtspunkten untergebracht und gepflegt, was sich unter anderem in erstmaligen Zuchterfolgen bei den indischen Panzernashörnern, den südamerikanischen Brillenbären, den Flamingos, Gorillas und Okapis äussert. Verschiedene neuere Bauten dürften als Musteranlagen gelten (zum Beispielt das Elephantenhaus, das Raubtierhaus und das Nashornhaus), und ständig sind Handwerker in Verbindung mit Biologen an der Arbeit, um neue Verbesserungen in der Pflege sowohl wie in der Schaustellung der Tiere zu finden. Der Basler Zoo steht mit verschiedenen wissenschaftlichen Institutionen in fortwährendem Gedanken- und Materialaustausch und ist ununterbrochen bemüht, das Tier in seinen unzähligen Erscheinungsformen, in seinen Schönheiten und Eigenarten den Menschen aller Kreise näherzubringen und gleichzeitig der Wissenschaft zu dienen. Die Popularität des Basler Zoo wird durch die Besucherfrequenzen von über 800 000 Eintritten pro Jahr bewiesen. (3½mal die Bevölkerung der Stadt Basel).

Rundgang

Dem vom Viadukt (Birsigstrasse) her eintretenden Besucher wird der Willkommgruss geboten in Gestalt einer malerischen Flamingokolonie, in der die ersten rosenroten Flamingos (Phoenicopterus antiquorum), die je in einem Tiergarten zur Welt kamen, als kleine weisse Wollknäuel aus dem Ei schlüpften (1959). Aus dem Hintergrund grüssen die grössten Vögel der Erde, die Strausse, und die afrikanischen Tigerpferde, die Zebras. Gitterlose Freianlagen für Bären enthalten den seltenen Brillenbären aus Südamerika, ferner Malayen-, Kragen-, Braun- und Eisbären. Ihnen gegenüber wohnen Emus, die australischen Strausse, und Zackelschafe aus Ungarn. An Möven und Pelikanen vorbei führt der Weg in das kleine, mitten im Krieg erbaute Aquarium, dem Vorläufer eines projektierten Grossaquariums. In ihm ist eine Gesellschaft der erlesensten Fische ausgestellt.

Das Vogelhaus enthält eine ausgesuchte Kollektion von Vögeln aus allen fünf Erdteilen. Besonders zu beachten sind die funkelnden Kolibris und die prächtigen Nektarvögel. An beiden Schmalseiten des Gebäudes befinden sich moderne Menschenaffenkäfige, in deren künstlichem Klima sich je ein Paar Gorillas, Schimpansen und Orang-Utans balgen. Bei den Gorillas kam am 23. September 1959 das erste in Europa

Hans Bock et Tobias Stimmer se distinguent dans les salles du 1er étage, et Ferdinand Hodler avec des œuvres monumentales et d'autres artistes suisses des temps nouveaux, tels que Koller, Anker, Amiet etc., au second.

La nouvelle école française est aussi dignement représentée par Delacroix, Courbet, Manet, Pissarro, Cézanne, Gauguin et van Gogh. Plusieurs sculptures anitques et des ouvrages de l'époque moderne dus à Rodin, Maillol, Despiau, C. Burckhardt, entre autres, donnent une idée de ce que l'art sculptural peut et est à même de produire.

Une grande attention a d'ailleurs également été accordée tout récemment à l'art moderne, et des tableaux de Picasso, Braque, Gris, Klee, Chagall, Dali, pour n'en citer que quelques-uns, complètent ce riche ensemble et soulignent le but que s'est assigné la galerie publique des beaux-arts de Bâle qui est de conserver les œuvres du passé, de susciter et de stimuler l'activité créatrice dans le présent.

Le musée des Beaux-Arts de Bâle

Au 16e siècle, alors que Bâle passait par une période de grande prospérité et que vivaient dans ses murs l'éminent humaniste Erasme de Rotterdam et le célèbre peintre Hans Holbein le Jeune, la famille d'imprimeurs et d'éditeurs Amerbach posait les fondements d'une galerie publique de peinture. Durant des générations, des œuvres d'artistes de grand renom, contemporains d'Holbein, notamment les Grünewald, Altdorfer, Nicolas Manuel, Urs Graf, furent collectionnées avec beaucoup d'éclectisme.

1661, le Conseil de la ville de Bâle, à l'instigation de son bourgmestre Johann Rudolf Wettstein, acquérait la célèbre collection des Amerbach pour l'Université, instituant ainsi, la première parmi les cités européennes, une galerie publique de peinture qui fut conservée à la maison «zur Mücke» au Schlüsselberg.

Au 17e siècle, et dans des conditions analogues, le savant juriste bâlois Remigius Faesch installait dans sa demeure à la Petersplatz un musée privé. A la suite d'une disposition testamentaire, cet important héritage artistique devenait en 1823 la propriété de l'Université et par là de la galerie publique de peinture.

Plus tard, à la suite de l'achat d'autres fondations, la collection allait prendre une telle ampleur qu'il fallut faire ériger pour l'abriter un édifice, construit en 1849 à l'Augustinergasse par l'architecte de talent Melchior Berri.

Elle fut enrichie dans la seconde moitié du 19e siècle par la reprise de l'inventaire du commerce d'art de Samuel Birmann et par l'achat d'œuvres de vieux maîtres et d'artistes contemporains, tels qu'Arnold Böcklin, Frank Buchser et d'autres encore.

Le cabinet d'estampes, modernisé au début du 20e siècle, fut systématiquement élargi par l'acquisition de vieux maîtres de la Suisse et du Haut-Rhin et d'œuvres d'artistes plus jeunes, dont Hodler, Feuerbach et Marées.

D'autres collections précieuses de maîtres hollandais du 17e siècle, appartenant à Hans von der Mühll et au professeur J. J. Bachofen, devaient s'y ajouter encore, de sorte que la galerie d'art bâloise devint peu à peu la plus riche et la plus importante de Suisse.

Les locaux dont on disposait à l'Augustinergasse ne suffisaient plus depuis longtemps pour abriter les richesses accrues de cette collection. C'est la raison pour laquelle le cabinet d'estampes de Bâle fut provisoirement transféré en 1922 à l'Hôtel des Augustins et une partie de la galerie des tableaux à la Maison des Bachofen, à la place de la Cathédrale. En 1926, les terrains de l'Hôtel Wurtemberg et de la Banque des Chemins de fer purent être acquis au St. Albangraben. Dix années plus tard, en 1936, la construction ayant demandé quatre ans, l'actuel Musée des Beaux-Arts, bâti par l'architecte Rudolf Christ et le professeur Paul Bonatz, offrait enfin sur cet emplacement à la galerie publique de peinture une demeure à laquelle elle pouvait prétendre.

Le rez-de-chaussée a été aménagé pour recevoir un cabinet bien ordonné d'estampes, auquel font suite une salle de lecture, une salle de revues et la bibliothèque.

Au 1er et au 2e étage se trouve la galerie de tableaux présentés dans un ordre chronologique.

A côté des grands maîtres déjà cités plus haut et parmi lesquels Hans Holbein le Jeune prend la plus large place avec de nombreuses œuvres de réputation mondiale, Konrad Witz qui vécut à Bâle de 1434 à 1446, Hans Fries de Fribourg, Hans Holbein l'Ancien, Ambrosius Holbein, Hans Baldung, Hans Leu,

Appel en faveur de la Foire Suisse d'Echantillons de 1964

Grand centre commercial de l'industrie et de l'artisanat suisses, la Foire suisse d'échantillons qui aura lieu à Bâle cette année pour la 48e fois, du 11 au 21 avril, précède l'Exposition nationale de Lausanne. Les deux manifestations se complètent et ne s'opposent nullement.

La décision nette des milieux économiques le prouve: l'industrie et l'artisanat constituent un élément du panorama que l'Exposition nationale de Lausanne entend donner de l'existence de notre peuple, de son travail et de son avenir; en même temps leur présence à Bâle est plus compacte, plus homogène et plus puissante que jamais. Le nouveau grand bâtiment — témoignage de l'étonnante capacité des nouvelles méthodes de construction qui à lui seul vaut le voyage à Bâle — a considérablement augmenté la surface d'exposition. Dans 27 groupes professionnels plus de 2500 exposants y seront réunis en compétition.

De cette compétition ressort une image vivante, unique en son genre, du travail suisse. Au delà même de la tâche qu'elle accomplit comme centre commercial et marché, la Foire suisse d'échantillons sera, par sa conception et son contenu, l'expression de la diversité des produits de nos industries et de nos métiers et, partant, de l'esprit créateur, du dynamisme et de la force irréductible de l'activité de notre population.

Seul celui qui remportera la vision analytique de l'économie helvétique à la Foire suisse d'échantillons sera à même de comprendre, dans toute leur signification, la synthèse et le symbolisme de l'Exposition nationale. Une raison de plus pour visiter la Foire suisse d'échantillons de 1964.

Les exposants, les autorités de la Foire et la ville rhénane adressent une cordiale invitation aux hommes d'affaires de toutes les branches ainsi qu'à l'ensemble du peuple suisse et souhaitent à tous les visiteurs la bienvenue à Bâle.

Foire suisse d'échantillons
Le président: A. Schaller
Le directeur: H. Hauswirth

geborene Junge zur Welt. Die im Vogelhaus aufgestellten Terrarien sind von Reptilien aus vielen Tropenzonen bewohnt. In einem Klimakäfig lebt die seltene Brückenechse aus Neuseeland.

In einem kleinen, gekühlten Haus neben den Rentieren verbringen Königs- und andere Pinguine die heisse Jahreszeit. Im Jahre 1953 wurde das neue Elephantenhaus mit einer grossen, gitterlosen Freianlage eröffnet. Es beherbergt eine einzigartige Gruppe der seltenen afrikanischen Steppenelephanten, die oft Dressurvorstellungen geben und an schönen Nachmittagen zum Kinderreiten dienen. Draussen wie auch im Innern des Hauses ist eine grosse Badeanlage eingerichtet, wo die Tiere das ganze Jahr über baden können. Das im Frühjahr 1956 eröffnete und nach den neuesten Erkenntnissen der Wildtierhaltung erbaute Raubtierhaus beherbergt neben den populären Grossraubtieren auch die Braune Hyäne aus Südafrika, ferner Faultiere, Wanderus und eine Servalkatzenfamilie. In diesem Haus sind regelmässig junge Raubtiere zu sehen.

Auf der Vogelwiese bilden allerlei Stelzvögel, Kraniche, Marabus, Kuhreiher und Wildgänse mit zahlreichen Schafen und Ziegen ein malerisches Durcheinander. Im Antilopenhaus wird die grösste Abteilung von einer 1947 importierten Giraffenfamilie bewohnt. Es sind dort schon vier Jungtiere geboren worden. Als besondere Kostbarkeit – neben allerlei Antilopen und dem Riesenkänguruh – sei das im Tiergarten noch immer äusserst seltene Okapi-Paar hervorgehoben, das sich dort auch schon fortgepflanzt hat. In den verschiedenen Abteilungen des Nagetierfelsens wohnen amerikanische Präriehunde, Murmeltiere sowie auch Wombats und die seltenen Kleinen Pandas. Auf dem benachbarten Kunstfelsen klettern Mufflons, und in der Eulenburg begegen wir den wichtigsten Vertretern unserer Nachtraubvögel sowie den schönen, grönländischen Schnee-Eulen. Das im Jahre 1922 von Urs Eggenschwiler erbaute Bassin wird von kalifornischen Seelöwen und südafrikanischen Seebären belegt, die ausschliesslich mit frischen Meerfischen versorgt werden müssen. Vom Seelöwenbassin aus gelangen wir durch eine Unterführung in den 1939 eröffneten, zu Ehren des hochherzigen Gönners benannten Sauter-Garten, wo wir, neben der originellen, im Jahre 1954 eröffneten neuen Raubvogelvolière, einer ansehnlichen Zucht von Thars und Mähnenschafen begegnen. In einem modernen Haus mit grosser Freianlage tummeln sich die im Aussterben begriffenen indischen Panzernashörner, die Eltern des ersten in einem Tiergarten gezüchteten Panzernashornes, des am 14. September 1956 geborenen «Rudra». Zugleich findet hier neben dem seltenen Sumatra-Nashorn die weltberühmte Zuchtstation von liberianischen Zwergflusspferden Unterkunft, und im neuerstellten Papageienhaus lebt eine bunte Kollektion von Sittichen und Papageien.

Am sanft geneigten Hang, auf dessen Höhe im Jahre 1951 ein neuer Eingang (Dorenbach) eröffnet worden ist, liegt das Pinguinbassin; in den Brutnischen sind wiederholt junge Brillenpinguine ausgeschlüpft. Gleich daneben lebt eine Herde der in ihrer Heimat ausgestorbenen Davidshirsche oder Milus. Wieder bei der grossen Seelöwenanlage vorbei, treffen wir die Wildschweine. Ihre Nachbarn sind die Yaks, tibetanische Haustiere, der amerikanische Bison und der europäische Wisent. In einer Freianlage lebt eine grosse Wolfsfamilie, in ihrer weitern Umgebung Kamele, Zwergzebus und verschiedene Hirsche. Grosse Teichanlagen bieten den Anblick einer der besten Kollektionen von Gänsen, Enten, Störchen, Kranichen, Reihern und Pelikanen. Jeder einzelne Insasse lässt sich an Hand der bebilderten Namensschilder leicht identifizieren; dasselbe gilt auch für das Freiland-Terrarium.

Die im Basler Zoo verbrachten Stunden zählen zu den grössten baslerischen Erlebnissen!

Der Abbau der Preiskontrolle

Der Bundesrat hat einen Beschlussesentwurf über die Weiterführung befristeter Preiskontrollmassnahmen genehmigt. Der Entwurf wird den eidgenössischen Räten zugeleitet und von diesen zu behandeln sein, weil die Geltungsdauer des Verfassungszusatzes vom 24. März 1960, der die nämliche Materie regelt, Ende 1964 abläuft.

Der neue Bundesbeschluss (Verfassungszusatz) soll vom 1. Januar 1965 bis 31. Dezember 1969 Geltung haben und ist der Abstimmung von Volk und Ständen zu unterbreiten. Er sieht verschiedentlich neue Regelungen vor. Insbesondere soll die Mietzinskontrolle nur noch in den fünf grössten Städten (Zürich, Bern, Basel, Genf, Lausanne) beibehalten werden, und auch dort nur bis Ende 1966. In allen übrigen Gemeinden wird die Kontrolle schon anfangs 1965 durch die Mietzinsüberwachung ersetzt, sofern nicht eine völlige Freigabe möglich ist. Auch die Überwachung soll bis Ende der sechziger Jahre dahinfallen. Für die künftige Wohnungsmarktpolitik hat der Bundesrat einem ausführlichen Bericht der eidgenössischen Wohnungsmarktkommission zugestimmt, worin ein Zehnpunkteprogramm enthalten ist. Dieses sieht im wesentlichen die weitere Förderung des Wohnungsbaues, einschliesslich Bundeshilfe, bis zur Herstellung eines allgemeinen Marktgleichgewichts vor. Die Bundeshilfe soll namentlich dem Bau von Wohnungen für Alte und kinderreiche Familien zugute kommen, ergänzt durch Bundesgarantien für Nachgangshypotheken im sozialen Wohnungsbau, ein System von Mietzinszuschüssen für Haushalte in ungenügenden Einkommensverhältnissen im Zeitpunkt des Übergangs zur vollständigen Marktfreiheit, die Ausnützung aller Rationalisierungsmöglichkeiten im Wohnungsbau. Diese Massnahmen werden Gegenstand einer weiteren bundesrätlichen Botschaft sein.

Die bundesrätliche Vorlage impliziert auch die weitere Beschränkung des Kündigungsrechtes als Ergänzung der Mietzinsregelung. Ein befriedigendes Funktionieren der Mietpreisüberwachung ist nach Ansicht des Bundesrates nur möglich, wenn der Vermieter das Einspracherecht des Mieters nicht durch eine Kündigung illusorisch machen kann.

Im weiteren möchte die bundesrätliche Vorlage die schon bisher geltende Kompetenz zum Erlass von Höchstpreisvorschriften für lebenswichtige, für das Inland bestimmte Waren beibehalten. Solche Vorschriften sollen, gemäss Botschaft, mit sofortiger Wirkung in Kraft gesetzt werden können, wenn Preissteigerungen infolge unsicherer internationaler Lage und Entwicklungen einzutreten drohen. Diese Vorschriften müssten in der nächstfolgenden Session von den eidgenössischen Räten in einem referendumspflichtigen Bundesbeschluss genehmigt werden. Bisher musste noch nie zu diesem rigorosen Mittel gegriffen werden.

Der Bundesrat schlägt vor, in Übereinstimmung mit den Kantonen, die sich äusserten, und den Spitzenorganisationen von Gewerbe, Handel und Industrie, gegen die Meinung der Arbeitnehmer- und Konsumentenorganisationen, die Preisausgleichskasse Milch und die Bewilligungspflicht für die Erhöhung von Preisen und Margen für Konsummilch aufzuheben. Eine besondere Höchstpreisbestimmung erübrigt sich, weil der Preis für Milch nachher der Überwachung gemäss Bundesgesetz vom 21. Dezember 1960 über geschützte Warenpreise und die Preisausgleichskasse für Eier und Eierprodukte untersteht.

Die bundesrätlichen Anträge über die Fortführung einer Mietzinsregulierung visieren als Ziel die Aufhebung der einschränkenden Staatseingriffe an, und zwar in präziserer Form als die bislang getroffenen Verlängerungsbeschlüsse jeweils taten. Sie bestätigen gleichzeitig, dass die Form der Mietzinsüberwachung sich als taugliches Instrument erwiesen hat, das nicht zu Härten und unerträglichen Auswüchsen führte. Der Ergänzung dieses Abbaues direkter staatlicher Eingriffe durch Förderungsmassnahmen beim Wohnungsbau, womit ein Marktgleichgewicht erreicht werden soll, haben in der Wohnungsbaukommission auch die privatwirtschaftlichen Vertreter zustimmen können; es sollen, wie die Expertise dieser Kommission darlegt, die Wohnungen für alte Leute und kinderreiche Familien in den Genuss von Bundesunterstützung kommen, was heisst, dass Bundesgeld nicht für den allgemeinen Wohnungsbau freigegeben werden soll. Eine solche selektive Zweckssetzung von Bundessubventionen lässt sich rechtfertigen, wenn sie einhergeht mit der weiteren Auflockerung und dem vollständigen Abbau eines Zwangsregimes, das der Schweiz politisch nicht zu Ehren gereichte. GPD

Légère régression dans l'hôtellerie suisse en janvier 1964

Dans le mois en revue, l'insuffisance de neige a porté entrave à l'activité hôtelière. Au regard de janvier 1963, la plupart des stations de sports d'hiver de l'Oberland bernois, de la Suisse centrale et orientale, du Valais et des Alpes vaudoises ont connu une baisse notable de fréquentation. Une régression a été également observée dans la majorité des grandes villes. Dans l'ensemble, l'évolution a été toutefois moins défavorable que ces replis ne pouvaient le faire craindre puisque aux Grisons la fréquentation s'est sensiblement intensifiée grâce aux bonnes conditions d'enneigement, surtout dans les stations engadinoises. Le total des nuitées relevées dans toute la Suisse n'a diminué que de 28 400 ou d'un peu moins de 2 % pour s'établir à 1,72 million, dont 745 000 reviennent aux hôtes du pays et 975 000 aux hôtes de l'étranger. Comparativement au maximum de janvier obtenu il y a deux ans, la perte s'élève néanmoins à 105 000 nuitées ou 6 %. Le récent fléchissement du mouvement hôtelier de janvier provient de la réduction persistante de l'effectif des hôtes indigènes logeant en hôtel pour des motifs relevant de leur profession (–11 %) et

du raccourcissement de la durée de séjour des visiteurs externes, pour lesquels on a dénombré 6 % d'arrivées de plus qu'il y a un an, mais 2 % de nuitées de moins.

A l'accroissement de la fréquentation allemande (+3 % de nuitées) et italienne (+12 %), ainsi qu'au développement très marqué du tourisme en provenance de Belgique (+37 %), dû surtout à la venue de groupes de jeunes gens, s'opposent une contraction des contingents de visiteurs venus des Pays-Bas (–3 %), de Suède (–5 %), de la Péninsule ibérique (–17 %), d'Amérique (–5 %), d'Afrique (–12 %), d'Asie (–14 %), de même qu'un fort repli du trafic touristique au départ de Grande-Bretagne (–17 %). Leur compte des nuitées s'étant réduit de 38 500 pour descendre à 184 000, les Britanniques ont rétrogradé dans le mois considéré au troisième rang des étrangers. Ils se trouvent ainsi précédés par les Français, qui ont totalisé 220 000 nuitées (comme en janvier 1963), et par les Allemands, dont l'apport s'est élevé à près de 200 000.

Répartition des nuitées par genre d'établissement

La répartition des résultats de janvier d'après les différents genres d'établissements révèle que 77,5 % des 1,72 million de nuitées annoncées en tout reviennent aux hôtels, auberges et pensions, 11,5 % aux exploitations logeant en garni, 5,5 % aux maisons d'accueil de groupements étrangers, 4 % aux maisons de vacances de sociétés et d'associations, puis 1,5 % aux établissements thermaux et aux motels, toujours peu fréquentés en hiver.

La baisse de fréquentation observée dans le mois examiné s'est manifestée uniquement dans les entreprises hôtelières proprement dites, lesquelles ont enregistré 4 % de nuitées de moins que durant le même mois de l'année précédente; dans les autres genres d'exploitations la clientèle a été plus nombreuse.

A noter avant tout la hausse du nombre des nuitées des maisons d'accueil de groupements étrangers (+27 %), dans lesquelles 71 % des lits disponibles ont été occupés en moyenne contre 67 % il y a un an. La cote atteint 40 % (40) dans les maisons de vacances de sociétés et d'associations, 37 (41) dans les hôtels garnis et 33 % (35) dans les hôtels, auberges et pensions.

Répartition par catégorie de prix

A peu près la moitié (47 %) des nuitées enregistrées pendant le mois de référence ont été inscrites dans les établissements d'hébergement des catégories de prix moyennes, c'est-à-dire dans les exploitations appliquant des prix de pension minimaux allant de Fr. 15.50 à 22.–; quelque 30 % sont portées au compte des entreprises à tarifs plus élevés et 23 % reviennent aux établissements des classes de prix inférieures. Les 85 % des étrangers sont descendus dans les hôtels rangés dans les catégories de prix moyennes et supérieures, tandis que 80 % des Suisses ont choisi les établissements des classes moyennes et inférieures. Par rapport à janvier 1963, la quote-part des catégories de prix inférieures au total des nuitées de visiteurs étrangers a augmenté. Hormis cette modification, aucun déplacement de quelque importance n'est à signaler dans la répartition de la fréquentation de janvier selon les diverses classes de prix.

Dans les régions

Du total général des 1,72 million de nuitées enregistrées dans les hôtels et exploitations analogues, 57 % ressortent en faveur des régions alpestres, 19 % s'inscrivent au profit des grandes villes et 24 % sont allées dans les autres contrées du pays. Comme on l'a dit, si l'on excepte les Grisons,

toutes les régions de sports d'hiver ont été moins recherchées que l'année précédente à pareille époque.

En effet, le nombre des nuitées s'est réduit de 3 % en Valais, de 7 % dans les Alpes vaudoises; dans les stations d'hiver de la Suisse orientale et de la Suisse centrale, où l'évolution a été inégale d'une station à l'autre, le déficit a atteint 6 à 8 % en moyenne, se chiffrant même à 12 % dans l'Oberland bernois.

Les pertes sont dues pour une grande part à la régression du flux touristique de la Grande-Bretagne vers notre pays. L'Oberland bernois a subi au surplus une perte de nuitées d'hôtes français, allemands et indigènes. La fréquentation des hôtes du pays a également fléchi dans les Alpes vaudoises ainsi que dans diverses stations d'hiver de la Suisse centrale et orientale.

En revanche, aux Grisons l'apport de nuitées de la clientèle suisse s'est accru de 11 % et celui de la clientèle étrangère de 7 %. Bien qu'ayant totalisé 497 000 nuitées (+8 %), les Grisons n'ont toutefois pas égalé leur maximum de janvier remontant à l'année 1962. L'excédent de fréquentation s'inscrit exclusivement peut-on dire au bénéfice des stations hivernales de l'Engadine, parmi lesquelles Saint-Moritz est créditée d'un gain de nuitées de 15 % et d'un taux d'occupation des lits de 65 % (57 il y a un an). Si l'on prend toute la région, le degré d'occupation est passé de 49 qu'il était à 50 %. A l'inverse, la part des lits occupés s'est amenuisée de 57 à 52 % dans les Alpes vaudoises, de 39 à 36 en Valais, de 38 à 32 dans l'Oberland bernois, de 51 à 47 dans les grandes villes (moyenne générale) et de 36 à 34,5 % pour l'ensemble du pays. Il convient cependant de tenir compte que l'effectif des lits disponibles a augmenté de 3 % en une année.

Etablissements climatiques et maisons de cure

L'évolution rétrograde de la fréquentation des stations climatiques s'est poursuivie dans le mois en revue. Le supplément de nuitées annoncé par les maisons de cure n'a pu compenser la perte enregistrée dans les sanatoriums de montagne. Le total général des nuitées fournies par les personnes en séjour dans les établissements climatiques s'est réduit, comparativement à janvier 1963, de 2300 ou d'environ 2 % pour se fixer à 144 000. Le taux moyen d'occupation des lits est monté de 59 à 61 % dans les maisons de cure, mais il a fléchi de 83 à 79 % dans les sanatoriums de montagne.

Etat de l'emploi

Le nombre des personnes occupées dans l'hôtellerie, qui s'élevait à environ 57 300 à fin janvier, est en augmentation de 930 ou 2 % sur l'effectif relevé à la même date de l'année dernière. Il s'est donc un peu moins accru que l'offre des lits d'hôtes. Comme en décembre, pour 100 personnes occupées on trouvait approximativement 56 femmes et 44 hommes.

La relève universitaire en Suisse

(PAM) Le Bureau fédéral de statistique publie dans «La Vie Economique» un article consacré à l'évolution des études universitaires en Suisse, qui retiendra l'attention de larges milieux de notre pays, préoccupés, à juste titre, du problème soulevé à la fois par le recrutement des jeunes et la relève des cadres imposée par les besoins pressants du pays.

Une première constatation s'impose: nos statistiques sont incomplètes, sommaires et, partant, insuffisantes.

Pour mener son enquête, le Bureau fédéral de statistique à dû partir d'hypothèses en se fondant d'abord sur la proportion des Suisses âgés de 20 à 24 ans qui étudient dans les hautes écoles, puis en estimant la proportion entre les étudiants indigènes et l'ensemble des Suisses âgés de 20 à 24 ans, compte tenu de la progression annuelle enregistrée de 1941 à 1960.

Sur cette base, on évaluait à 28 le nombre d'étudiants suisses pour 10 000 habitants. En vertu de l'accroissement de la population, ce nombre s'élèverait à 33 ou à 38 en 1972. A cette époque, les hautes écoles devraient accueillir de 5000 à 800 étudiants de plus qu'en 1961/62! La répartition serait approximativement la suivante: universités (6000), Ecole Polytechnique fédérale (1680), Ecole de St-Gall (320).

(suite page 5)

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Lendemains de fêtes

Pâques est passé... le printemps peut arriver; on se serait cru en hiver durant ces journées pascales, plus encore au début de janvier qu'à la fin du mois de mars; gris en plaine, brouillard en montagne... Rien de ce qui assure de belles vacances que cependant de nombreux touristes étaient venus chercher. Dommage! Bien sûr! personne ne peut rien contre le temps qu'il fait et les caprices de la météo.

Cette grisaille, constatée avec mélancolie dans maintes stations d'altitude, me rappelait une pancarte placée sous le baromètre d'un petit hôtel de la campagne anglaise, disant ceci: «Ne me frappez pas. Je fais de mon mieux.»

Vers le sud

Ce soleil que l'on croyait trouver sous d'autres cieux, dans le Midi par exemple, n'était pas davantage au rendez-vous. Il y avait du monde, sur les rives de la Méditerranée; beaucoup d'Allemands ayant franchi le tunnel du Grand Saint-Bernard, mais aussi des Suisses, des Belges et des Anglais; les Français, on les a vus chez nous, et en nombre.

Sur la Riviéra donc, les hôtels refusaient du monde et se renvoyaient mutuellement la clientèle en disant aimablement: «Allez-y, vous verrez: c'est très bien». C'est ce qu'on appelle des circonstances exceptionnelles...

Gentillesse

Puisque nous en sommes aux gentillesses, comment ne pas mentionner celle avec laquelle la note est présentée aux clients de ce remarquable hôtel «L'Oustau de Baumanière», oasis luxueux au cœur des Alpilles et à la porte de l'étonnant village des Baux.

Le maître de céans est M. R. Thuilier, personnalité dominante de l'hôtellerie française, qui s'adresse en ces termes, à ses clients et amis sur l'enveloppe contenant le détail de la note: «Nous avons été honorés de vous accueillir à Baumanière et vous remercions d'être venus jusqu'à nous. Nous souhaitons que cette vieille demeure devienne un peu la vôtre. Puisse cette étape Provençale être à l'avenir celle de l'Amitié. Bon retour, à bientôt.»

Unique en France...

Sur la Nationale 7, à égale distance entre Le Luc et Vidauban, j'ai eu, dans un tout autre cadre, un autre échantillon de cette gentillesse: Dans un tout petit restaurant, ouvert l'an dernier, le premier «drive in» des routes françaises. M. Daumas, le gérant, a fait ses classes aux Etats-Unis; l'aménagement est plaisant, la carte simple mais excellente, et les prix sont remarquablement modestes.

Et là aussi, on s'adresse par écrit à la clientèle; et c'est «Micky» (M. Daumas) qui lui donne des conseils avant de passer la commande. Voici sans rien y changer, les «Commandements de Micky»:

La liberté de choisir un seul plat tu auras
D'eau fraîche pourras te contenter si d'amour tu vis
Mais le vin du voisin par son prix t'étonnera.
Toujours à t'écouter et pourtant fort discret le personnel, tes désirs attendra.
Si d'un détail n'es point satisfait grief exposeras.
Tes recettes préférées avec gratitude Micky écoutera.
Du matin jusque tard le soir Micky t'accueillera
Et si, d'une heureuse étape, la mémoire t'est chère
Fais le savoir autour de toi.
Et ainsi la formule Micky prospérera...»

Voilà qui est fait!

Motel «Europe»

On sait que la ville de Strasbourg ambitionne de devenir la capitale de l'Europe; son Conseil municipal vient de décider la mise en chantier du premier «motel de l'Europe», un établissement réservé par définition aux hommes d'affaires industriels obligés par leur profession de parcourir l'Europe en voiture...

Ce futur motel – le premier du genre à Strasbourg – sera à deux niveaux (rez-de-chaussée et un étage) et aura quarante-huit chambres (deux lits, toilette, salle de bains). L'ensemble aura une centaine de mètres de longueur et sera construit sur la rive du Rhin, juste au bord de l'eau; il y aura un restaurant d'où les clients pourront voir le futur parc du Rhin, le fleuve et la Forêt-Noire.

Les chiffres parlent...

Mais ce n'est sans doute pas dans cet établissement que l'on sera en mesure de satisfaire l'exigence de cette milliardaire sud-américaine, récemment débarquée dans un palace et réclamant pour installer sa garde-robe 250 cintres... Qui dit mieux!

Champagne Taittinger Reims
A. Fischer
Erste Actienbrennerei
Basel
Tel. 061/33 20 54/55

L'enquête ajoute : «Il est fort possible que le nombre absolu des étudiants suisses dans nos hautes école augmente encore plus, si l'on prolonge la durée moyenne des études ou si l'on accède plus fréquemment aux écoles supérieures sans avoir suivi la voie normale, ce qui élèverait le pourcentage des étudiants dans le groupe âgé de 25 à 29 ans. En outre, il n'est pas exclu que l'encouragement aux études, le développement des collèges et les facilités accordées aux étudiants provoquent un accroissement plus fort et plus rapide».

Mais il faut tenir compte aussi des étudiants étrangers immatriculés dans nos universités. La proportion est actuellement la suivante : universités (35,4%), Ecole Polytechnique fédérale (21,2%), Ecole de St-Gall (24,4%). Compte tenu de cet important élément étranger, l'ensemble des étudiants immatriculés dans nos différentes hautes écoles oscillerait entre 28 390 et 35 230. Dans quelle mesure seronsnous en état de faire face aux impérieuses obligations en matière de locaux, de laboratoires, d'installations diverses et, surtout, de personnel enseignant ? Telle est la redoutable inconnue devant laquelle nous nous trouvons.

Blick auf die monetäre Entwicklung

Hoher Geldbedarf der Wirtschaft

Die Entwicklung am Geld- und Kapitalmarkt stand im 1. Quartal 1964 weiterhin im Zeichen ausserordentlich hoher Geldbedürfnisse der Wirtschaft. Die sehr rege Investitionstätigkeit, das neuerdings Rekordwerte erreichende Handelsbilanzdefizit und die Ungewissheit in bezug auf das bevorstehende Inflationsbekämpfungsprogramm waren geeignet, die Verknappungstendenzen, die schon in den letzten Monaten des vergangenen Jahres zu beobachten gewesen waren, weiter zu akzentuieren. Zudem blieb auch die Entspannung, die sich normalerweise nach Abschluss des Jahresultimos einzustellen pflegt, aus, vor allem weil ein grosser Teil der von den Banken vor Jahresende aus dem Ausland zurückgezogenen und dem Noteninstitut auf Swap-Basis abgetretenen Mittel im Januar wieder ins Ausland verlegt wurde. Ebenso machten sich psychologische Einflüsse geltend, indem die allgemeine Erwartung eines weiteren Anstieges der Zinssätze das Ungleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage noch zusätzlich verstärkte.

Die Währungsreserven, die am Jahresende vorübergehend einen neuen Höchststand von 13,3 Md. Fr. erreicht hatten, ermässigten sich bis Mitte März auf rund 11,9 Md. Fr. Eine ähnliche Entwicklung zeigte sich bei den Giroguthaben der Wirtschaft, die innerhalb der gleichen Periode von 2,7 auf knapp 2 Md. Fr. zurückgingen, obwohl sie in den Wochen nach Neujahr durch den Notenrückfluss in beachtlichem Ausmass geäufnet worden waren.

Hand in Hand mit der Verschlechterung des geldwirtschaftlichen Liquiditätsgrades verschob sich das Zinsgefüge weiter nach oben. Lediglich am Geldmarkt, wo beträchtliche Wartegelder und auch ausländische Mittel, die infolge gänzlich deplacierter Gerüchte über eine Aufwertung des Schweizer Frankens vorübergehend einströmten, eine gewisse Verflüssigung bewirkten, blieben die Sätze mit 2–2½ % für Callgeld und 2⁷/₈–4¼ für Dreimonatsdepots weitgehend stabil. In der Struktur der übrigen Zinssätze waren dagegen einige Verschiebungen zu verzeichnen. Bis Mitte Januar erhöhten alle Kantonalbanken sowie die Grossbanken den Satz für Kassaobligationen von 3¾ auf 4 %, was zur Folge hatte, dass nach und nach die Lokalbanken ebenfalls zu einer Satzheraufsetzung auf 4¼ % schritten. Auf Jahresbeginn geriet auch die Zinssatzgestaltung für Spareinlagen in Bewegung. Die durchschnittliche Verzinsung von Spareinlagen von 12 Kantonalbanken stieg im Januar von 2,79 auf 2,90 %, entsprechend einer Erhöhung der Spargeldsätze um ¼ % auf 2¾ bzw. 3 %. Bei den Lokalbanken ist ein Satz von 3 % zur Regel geworden.

Die Tendenz zu Zinssatzsteigerungen am Hypothekarmarkt, die sich schon gegen Ende letzten Jahres bemerkbar gemacht hatte, hielt im 1. Quartal weiter an. Zwar beliessen nahezu alle Staatsinstitute den Satz für Althypotheken auf 3¾ %, doch ist vorauszusehen, dass bei einem weiteren Anziehen der Zinskosten für Fremdgelder auch in diesem Sektor eine Anpassung auf 4 % nicht zu umgehen sein wird. Für neue Hypotheken hat sich bei den Kantonalbanken der Satz im allgemeinen bei 4 % eingependelt; für den sozialen Wohnungsbau und die Landwirtschaft werden jedoch auch noch Darlehen zu 3¾ % gewährt. Auf Jahresanfang erhöhte der Grossteil der Lokalbanken den Satz für bestehende 1. Hypotheken auf 4 %, und für neue Darlehen gilt heute durchwegs ein Satz von 4 %.

Die Anspannung der Marktverhältnisse zeigte sich im übrigen auch deutlich bei der Entwicklung der durchschnittlichen Rendite der Bundesobligationen. Stand diese Ende 1963 noch auf 3,54 %, so stieg sie bis Mitte März auf über 3,90 % an. In Anbetracht der ausserordentlich starken Belastung, der sich der Kapitalmarkt in den ersten Monaten des laufenden Jahres gegenübergestellt sah, konnte dieses relativ rasche und starke Anziehen der Rendite allerdings nicht überraschen. Allein in den Monaten Januar und Februar stellte sich der Emissionswert der neu begebenen Schweizer Anleihen auf rund 520 Mio Fr. und übertraf damit den entsprechenden Vorjahres-Rekordbetrag von gegen 350 Mio Fr. ganz beträchtlich. Die grosse Nachfragekonkurrenz am Kapitalmarkt hatte überdies zur Folge, dass die Anleihenskonditionen wiederum verbessert werden mussten. War es zu Jahresanfang noch möglich, Anleihen von Kantonalbanken und Bodenkreditinstituten zu 4 % und solche von Kraftwerken zu 4¼ % unterzubringen, so mussten im Februar bereits 4¼ bzw. 4½ % geboten werden. Trotz dieser Anpassungen war aber nicht allen Emissionen ein voller Erfolg beschieden. b.

L'activité du crédit hôtelier en France en 1963

On oublie parfois que le « Crédit hôtelier » est une institution qui favorise un développement de l'hôtellerie, rigoureusement conforme aux règles du marché. Son activité est un des meilleurs moyens pour contrecarrer l'influence de l'Etat autoritaire dans le secteur du tourisme, et atténuer les effets parfois désastreux de l'intervention des éternels planistes dans les affaires privées de nos collègues hôteliers et restaurateurs. Voici un court résumé de l'activité de la Caisse centrale de « Crédit hôtelier commercial et industriel » au cours de l'année 1963, pendant laquelle cet organisme, appartenant au groupe des « banques populaires », a connu un nouvel et remarquable développement.

L'ensemble des prêts a augmenté de 71 %

En effet, dans l'ensemble des secteurs bénéficiaires de ses concours à long terme, les prêts réalisés par cet Etablissement se sont élevés à 831 millions de francs, contre 487 millions en 1962, soit une augmentation de 71 %.

De ces 831 millions de francs les entreprises petites et moyennes du commerce et de l'industrie ont reçu 323 millions, soit 22 % de plus que durant l'année précédente.

Comme au cours des années antérieures, le secteur commerce et industrie occupe le premier rang quant aux volumes des opérations traitées par la Caisse centrale de crédit.

Enfin, la Caisse centrale de crédit a réparti, au cours de l'année 1963, un montant de 315 millions de Fr pour permettre aux Français rapatriés de retrouver une activité professionnelle en métropole. (En 1962, 82 millions avaient été répartis ce titre).

Prêt en faveur du tourisme : + 32 %

Dans le secteur du Tourisme, les prêts réalisés (162 millions) marquent une progression de 32 % par rapport à 1962 et 103 % par rapport à 1961. Ces taux élevés prouvent que les mesures adoptées en février 1961 par les Pouvoirs publics ont eu un effet non seulement rapide, mais également durable.

Compte tenu de cet accroissement général de son activité, la Caisse centrale de crédit hôtelier, commercial et industriel enregistrait au 31 décembre 1963 plus de 30 000 prêts en cours représentant 1727 millions de Fr, soit, par rapport au 31 décembre 1962, une progression en valeur de 50 %.

Nous reviendrons prochainement aux chiffres détaillés de l'évolution du « Crédit hôtelier » proprement dit, en France. Dr W. Bg.

CONCOURS CULINAIRE COMMUNICATIONS 1964

Le sens du Concours culinaire de l'Exposition nationale 1964

Par R. Schweizer

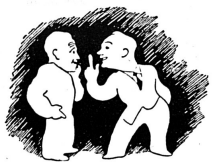
A moins d'un mois de l'ouverture de l'Exposition nationale 1964, il sied de faire un rapide tour d'horizon, sur le terrain particulier du «concours culinaire» et de feuilleter, avant tout, son règlement de prime abord, ce règlement paraît quelque peu draconien avec ses nombreuses dispositions qu'il faut à tout prix respecter. Mais détrompez-vous, ce règlement n'est pas dû à des législateurs anonymes, mais aux organisateurs, c'est-à-dire les associations professionnelles de l'hôtellerie et, en particulier, la Société suisse des hôteliers, la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, l'Association suisse des buffetiers et la Société suisse des cuisiniers. Le but du concours est de démontrer de quoi les hôtels et restaurants suisses sont capables, de faire apprécier la bonne cuisine, de présenter les plats traditionnels, tout en montrant l'évolution de l'art culinaire à l'heure actuelle, en un mot de mettre en relief le beau métier de cuisinier.

L'organisation de ce concours est confiée à une commission de 7 membres, patronnée par M. Eugène Pauli d'Aarau. Cette commission se subdivise en quelques groupes dont l'un, présidé par Monsieur Schweckler, à Genève, s'occupe spécialement du jury.

Un tableau permet à chaque canton de prévoir l'époque à laquelle ces ressortissants pourront exposer des plats et de grouper les prix d'honneur décernés aux participants du concours culinaire à la fin de l'exposition nationale. Tout cela demande un intense travail de préparation.

Il est bien entendu que ce concours peut se comparer, ni par son importance ou sa sévérité aux nombreux concours nationaux et même internationaux. Il faut éviter de présenter des plats trop compliqués, rappelant les pièces montées de l'ancienne cuisine. On se limitera à la cuisine traditionnelle en s'ingéniant à présenter des plats simples, confectionnés autant que possible avec des produits suisses.

Etant donné que les plats préparés à l'avance risquent d'être détériorés lors de transports, une cuisine sera à la disposition des intéressés, sur place.



WEISFLOG-SPEZIALITÄTEN

Weisflog-Bitter
vor oder nach dem Essen und seit über 85 Jahren bewährt.

Aristo-Eiercognac
etwas besonders Feines, hochwertig, bekömmlich und von vorzüglichem Geschmack.

Rigoletto
grande Liqueur triple sec, lieblich, angenehm und rassig.

Williams Edelbrand «Rhonesilber»
reines Destillat aus Williamsbirnen, wegen seines besonders feinen Aromas geschätzt.

Williams-Liqueur
Das fruchtige Aroma unseres Williams-Edeldestillates ist in eine süsse Grundlage eingebettet. Das liebliche Bouquet tritt fast noch stärker hervor.

Fox-Bitter
der rote Schweizer Apéritif, beliebt, mit Siphon und einem Zitronenschnitz serviert.

Omnibus Liqueur fine
aus reinen Fruchtsäften und altem, feinem Kirschwasser; ein Genuss für Feinschmecker.

Columbus-Cocktail
Schokoladen-Liqueur, nahrhaft und mild, beliebt bei Damen und Herren.

Himbeergeist
aus besten Waldhimbeeren mit dem zarten Himbeergeschmack.

«Kirosso» Kirsch Rouge
auf der Basis von naturreinen Fruchtsäften und gutem altem Kirsch. Seine Farbe ist einer vollreifen Kirsche vergleichbar. Äusserst frisches Aroma.

FOX-LIQUEURE

Cherry-Brandy, Crème de Bananes, Crème de Kirsch usw., die extrafeinen Schweizer Tafel-Liqueure auf der Basis von Fruchtaromen.
Interessenten erhalten kostenlos Muster

G. Weisflog & Co.

Dr. med. G. Weisflogs Nachfolger **ZÜRICH-ALTSTETTEN** Telephon (051) 52 12 24

Besuchen Sie uns an der MUBA, Halle 21, Stand 6846

Avro dry tumbler

vollautomatische Wäschetrocknung – Schweizer Fabrikat

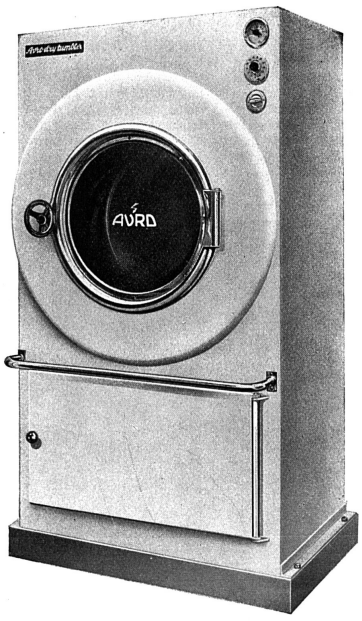
Warum trocknen so viele Hotel- und Restaurationsbetriebe mit einem Avro-Dry-Tumbler?

Ein AVRO-DRY-TUMBLER garantiert den reibungslosen Ablauf im Wäschereibetrieb mit einem **Minimum von Personal.**

Trocknungsgrad nach Wunsch, mange- oder volltrocken
Der grosse Trommeldurchmesser verhütet das Zerknittern der Wäsche.
Absolute Schonung des Wäschegutes.

Verlangen Sie die grosse Referenzenliste.

Avro-Dry-Tumbler werden in jeder Grösse und für jede Beheizungsart gebaut und können dem jeweiligen Betrieb angepasst werden.



Mustermesse Basel
11. bis 21. April

Halle 13
Stand 4908

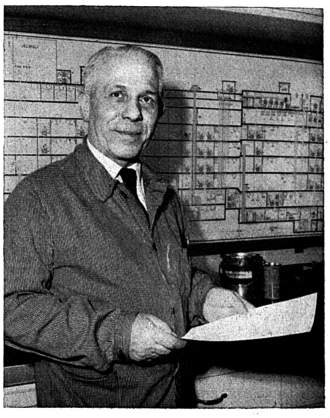
AVRO DRY TUMBLER

20 Jahre Avro-Dry-Tumbler 1944–1964

ALBERT VON ROTZ, Ing., BASEL, MASCHINENBAU
Friedensgasse 64–68, Telephon (061) 43 99 88

Nachrichten für das Gastgewerbe

Frau E. Gubler, ist mit Recht stolz auf ihre Betriebe, in denen der Heissgetränke-Konsum eine grosse Rolle spielt.



In den bekannten und gutgeführten Jelmoli-Gaststätten stehen 10 «Egro»-Kaffeemaschinen und nur «Egro»-Maschinen. Das muss seinen besonderen Grund haben. Wir erkundigten uns nach dem Grund dieser Bevorzugung. Was wir hörten, ist ein Kompliment für die seriöse Schweizer-Konstruktion und den tadellosen Service.

Die Betriebsleiterin und der Techniker sind sich einig

Die Betriebsleiterin erklärt knapp und klar, wie sie es in ihrer Position gewohnt ist: «Wir haben uns auf meinen Antrag dazu entschlossen, nur eine Kaffeemaschinenmarke zu führen. Das verpflichtet uns den Fabrikanten und gewährleistet einen maximalen Service. Die Erfahrungen, die wir mit den «Egro»-Maschinen machten, auf welche die Wahl fiel, sind gut».

Der Betriebstechniker, Herr Wocher, der mit seinen Kollegen im Betrieb für die ständige Betriebsbereitschaft der Kaffeemaschinen verantwortlich ist, bestätigt:

Wir haben mit dem «Egro»-Service bis jetzt nur gute Erfahrungen gemacht. Unter allen Services, die wir jahrein, jahraus von Lieferanten in Anspruch nehmen müssen, ist der Service für die «Egro»-Kaffeemaschinen einer der besten.

Im Restaurant

erklärt Frau Gübeli:

Wir haben hier Betrieb von morgens 8 Uhr bis abends 18.30 Uhr und schenken wohl durchschnittlich gegen 350 Liter Kaffee im Tag aus. Was wir an den «Egro»-Maschinen ausser ihrer Leistungsfähigkeit sehr schätzen, ist, dass sie abends rasch gereinigt, d.h. wieder aktionsbereit gemacht sind. Links auf dem Buffet zwei Simplex III, rechts neben der Registrierkasse eine «Egro»-Regina.

Am Buffet Personal-Kantine

sagt Fräulein Jenny:

Sie können sich vorstellen, was für ein Andrang oft bei uns mit 380 Plätzen herrscht. Da sind wir froh, zwei leistungsfähige «Egro»-Kaffeemaschinen zu haben mit total 40 Liter Kaffee und 24 Liter Milch in Behältern von 8 Liter. Die Personal-Kantine erhält durch die erholende Bemalung und originelle Decke eine besondere Note.

In der Selbstbedienungsbar

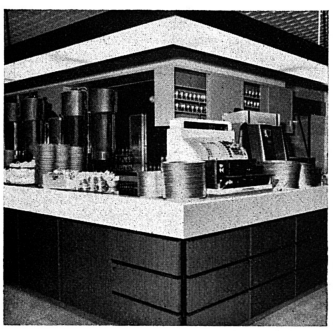
meint Frau P. Gubler:

80 Steh- und Sitzplätze und ein sehr rascher Kundenwechsel geben einiges zu leisten. Als Kaffeemaschine dient die «Egro»-Regina mit zwei Kolben-Gruppen für Express-Kaffee und zwei Behältern für Vorrats-Kaffee; daneben ein Milchbehälter. Damit wird der grösste Andrang gemeistert.

Im Tea-Room «Molino»

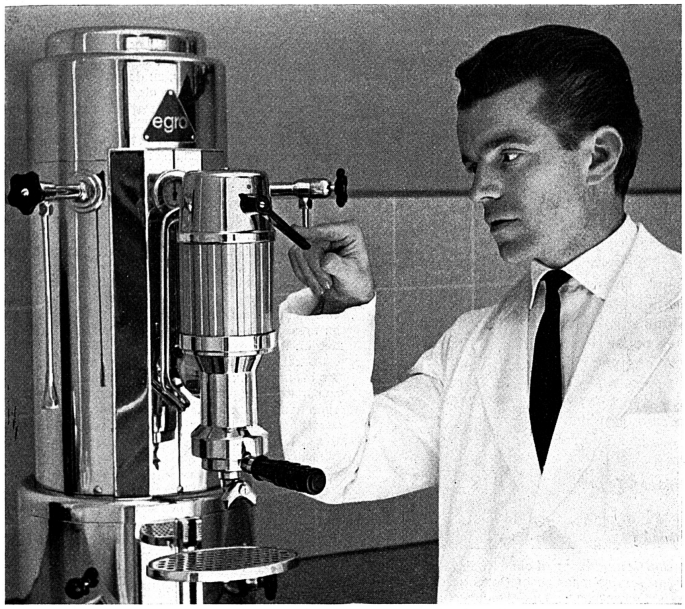
meint Frau Biedermann:

Unsere beiden «Egro»-Kaffeemaschinen können ein mehr als zehnjähriges Arbeitsjubiläum feiern. Es ist mit den Kaffeemaschinen wie mit den Autos: Es hängt alles vom guten und regelmässigen Service ab, und der hat bei den «Egro»-Kaffeemaschinen immer geklappt.
Die Stimmung in diesem Tea-Room wird durch besondere Licht-Effekte und Raritäten als Wandschmuck erzeugt.



An der Muba in der Halle 13 am Stand 4917

egro Kaffeemaschinen für alle Bedürfnisse



Der Chef-Konstrukteur der Egro-Kaffeemaschinen spricht über den Egromaten

Die neueste Egro-Entwicklung betrifft das tassenweise Brühen eines Expresskaffees besonderer Art, des «crema caffè», also eines stark konzentrierten Expresskaffees, dessen ölig-ätherische Bestandteile durch starke mechanische Reibung der Kaffee- und Wasserteilchen während des Brühens crèmeartig ausgepresst werden.

Es gibt nichts Neues unter der Sonne. Die Italiener haben diese Herstellungsart vor ca. 25 Jahren entdeckt – heute sind zahlreiche, mehr oder weniger erfolgreiche crema-Konstruktionen gang und gäbe.

Getreu dem Egro-Prinzip und einer ca. 30jährigen, besonderen Erfahrung im Bau von Kaffeemaschinen erhalten Egro-Kunden bekanntlich vom Guten das Beste, in diesem Falle die vollautomatische Kolbengruppe «Egromat», die wie folgt bedient wird:

1) ohne grosses Experimentieren mit der Kaffee-Mahlung, Dosieren und Anpressen, werden die Patentsiebe mit Kaffee für eine oder zwei Tassen beschickt und mit einer spielend leichten Drehbewegung in die neuartige Verschlussglocke des Brühzylinders eingesetzt.

2) Hierauf wird (wie fotografiert) der Griff der automatischen Steuerung mühelos auf die Stellung für eine oder zwei Tassen gebracht, wobei im gleichen Moment der Brühprozess beginnt und nach genauer Tassenfüllung automatisch zu Ende läuft. Die früher notwendigen verschiedenen Manipulationen, wie Tassenwahl, Brühstart und Rückruf der Steuerung, sind bei unserer Neukonstruktion in einem Griff zusammengekoppelt, deshalb die Bezeichnung **Ein-Griff-Steuerung.**

Zudem besteht jederzeit die Möglichkeit (erstmals bei Montage der Maschine) die gebrühte Kaffeemenge genau den vorhandenen kleinen oder grossen Tassen anzupassen.

Das Brühen und Auspressen des prächtig cremigen Kaffees erfolgt ohne jegliche Geschmackeinbusse ausschliesslich in Berührung mit dem bewährten Chromnickelstahl. Ein weiterer Nachteil ähnlicher Gruppen, die allzuoft den ersten Kaffee zu kalt und bereits die dritte und weitere Tassen zu heiss brühen, ist beim Egromat überwunden.

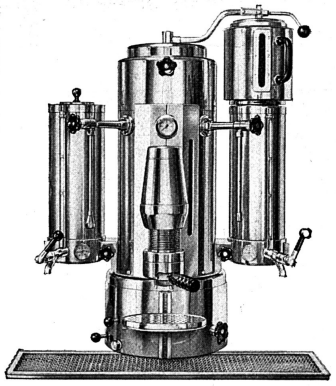
Der Egromat ist aus der Summe langjähriger Erfahrungen entstanden und in allen Einzelteilen und Funktionen für höchste Ansprüche durchkonstruiert worden. Eine minutiöse und zuverlässige Fabrikation setzt unserer Neukonstruktion die Krone auf.

Bruno Zehnder

Muba 1964 «Egro»-Kaffeemaschinen Halle 13 Stand Nr. 4917

Die umfangreiche Muba-Schau des gesamten «Egro»-Sortiments, mit Modellen für alle Ansprüche, lässt auch dieses Jahr nichts zu wünschen übrig.

Als neueste «Egro»-Entwicklung werden Sie in Basel den «Egromat» sehen, eine vollautomatische Kolbengruppe für «crema-caffè», die mit ihrer einzigartigen **Ein-Griff-Steuerung** das Maximum an technischer Findigkeit, an Komfort und Bedienungssicherheit bietet. Diese Neukonstruktion kann auch an früher gelieferte Maschinen montiert werden. Dann werden Ihnen die neuesten Filter-Konstruktionen in Chromnickelstahl auffallen, und es wird den Standvertretern Vergnügen bereiten, ernsthafte Interessenten auf weitere zahlreiche Verbesserungen aufmerksam zu machen, die an der Zuverlässigkeit und Güte der «Egro»-Kaffeemaschinen wesentlichen Anteil haben.



«Reginetta» (unten)

Leichtmodell in horizontaler Bauart. Strom- und Wasserzufuhr automatisch. Zugkolben, Dampfexpress, Kaffeebehälter 2 Liter kombinierbar, Absperrfilter, Teewasser und Dampf, Tassenwärmer. Moderne, platzsparende Konstruktion, äusserst einfache Bedienung.

Eignet sich für:
Café-Konditoreien, Restaurants, Hotel-Bars, überall dort, wo man auf eine horizontale, vollverschalte Konstruktion Wert legt.

Die Königin der Kaffeemaschinen «Regina»

Resultat einer über 25jährigen Erfahrung im Kaffeemaschinenbau. Moderne horizontale Bauart. Konkurrenzlos umfangreiches Programm mit zahlreichen Varianten. Modelle mit 1–5 automatischen Kolbengruppen, Zugkolben, Dampfexpress, kombinierbar mit Kaffeebehältern von 2, 3 und 5 Liter Inhalt. Strom- und Wasserzufuhr automatisch, Absperrfilter, dampfbeheizter Tassenwärmer, Teewasser und Dampf. Äusserst einfache Bedienung, Gewähr für höchste Zuverlässigkeit, Betriebssicherheit und Wirtschaftlichkeit.

Eignet sich für:
Tea-Rooms, Restaurants, Hotels, Personalkantinen, überall dort, wo man ohne Rücksicht auf den Platzbedarf auf eine horizontale, vollverschalte Konstruktion Wert legt.

Egro-Kaffeemaschinenprogramm

Heisshalter mit Elektro-Rechaud oder für Kohlen- bzw. Gasherd.

Supra III. Kaffeebehälter, Absperrfilter, Dampfexpress, Zugkolben, automatische Kolbengruppen, Teewasser und Dampf, Anbaubehälter für Milch.

Reginetta (horizontale Leichtmodelle). Zugkolben, Dampfexpress, Kaffeebehälter kombinierbar, Absperrfilter, Tassenwärmer, Teewasser und Dampf.

Regina (horizontale Bauart). Automatische Kolbengruppen, Zugkolben, Dampfexpress, kombinierbar mit Kaffeebehältern, Absperrfilter, dampfbeheizter Tassenwärmer, Teewasser und Dampf.

Simplex III. Grosskaffeemaschine. Kaffeebehälter, Absperrfilter, Dampfexpress, Teewasser und Dampf, Anbaubehälter für Milch.

Universal. Grosskaffeemaschine. Kaffeebehälter, Druckfilter, Dampfexpress, Teewasser und Dampf, Zusatzbehälter für Milch.

Durchlauf-Boiler automatisch, Elektro- oder Gasbeheizung, auf Heizleistung abgestimmter Wasserinhalt, zur Speisung von Grosskaffeemaschinen.

Gross-Universal (für Grossküchen). Kaffeebehälter. Druckfilter, eingebauter automatischer Elektro-Schnelldurchlaufboiler, Stundenleistung bis 400 Liter Kaffee.

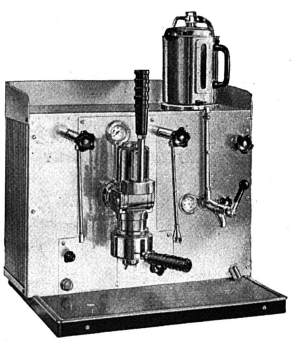
Zur Ergänzung. Einzelstehende Behälter, Teewasser- und Dampfsäulen, Dampfexpress- und Kolbensäulen, zum Anschluss an Durchlaufboiler.

Die meistgekauften Kaffeemaschinen der Schweiz

«Supra III» (oben)

Tischkaffeemaschine für Montage auf Buffet, für Elektro- oder Gasheizung. Heizmittel und Wasserzufuhr automatisch. Vereinigung des Überbrüh- und Expressverfahrens in einer Maschine. Kaffeebehälter 2 und 3 Liter, Absperrfilter für Vorratskaffee. Dampfexpress, Zugkolben und automatische Kolbengruppe für Einzeltassenbrühung, Teewasser und Dampf, Anbaubehälter für Milch. Heissgetränkemaschine von verblüffender Vielseitigkeit.

Eignet sich für:
Pensionen, kollektive Haushaltungen, Restaurants, Bars, Café-Konditoreien, Hotels, überall dort, wo man auf die klassische vertikale Bauart und auf minimalen Platzbedarf auf dem Buffet Wert legt.



Die Kaffeemaschinen
egro
mit dem guten Service

Hersteller und Fabrikservice:
Egloff & Co. AG, Niederrohrdorf
Service-Stellen in: Basel, Bern, Genf, Lausanne, Lugano, Luzern, Zürich

Verkauf durch:
Sanitas AG, Basel
Kannenfeldstrasse 22
Telefon 061/43 55 50

Christen & Co. AG, Bern
Marktgasse 28
Telefon 031/2 56 11

Grüter-Suter AG, Luzern
Hirschmattstrasse 9
Telefon 041/3 11 25

Autometro AG, Zürich
Rämistrasse 14
Telefon 051/24 47 66

Autometro AG, Genf
Rue de Berne 23
Telefon 022/32 85 44

Kulinarische Walchwiler Stafette

Verkehrs-, Hotelier- und Wirte-Verein Walchwil feierten «10 Jahre Küchenspezialitäten-Woche»

Walchwil, an den milden und lieblichen Gestaden des Zugersees gelegen, jedem Zürcher, der die Gotthardroute per Bahn oder Auto benützt, bestens bekannt, war ursprünglich ein bescheidenes Fischerdörfchen. Der Zugerrötel — heute noch wird der Tagesfang der Berufsfischer vom 8. Dezember (Maria Empfängnis) an das Kapuzinerkloster in Arth abgeliefert — hat den gastronomischen Ruf Walchwils begründet. Und noch heute suchen die Feinschmecker aus nah und fern die Gaststätten Walchwils im November und Dezember auf, um sich an einem delikaten Röteli-Mahl gütlich zu tun.

Seit der Erschliessung Walchwils durch eine Fahrstrasse von Zug nach Arth im Jahre 1870 und dem Bau der Zürcher Zweiglinie der Gotthardbahn, der die früheren Rebhänge zum Opfer fielen, haben sich im kleinen Dorf am Zugersee Grossvieh- und Käsehandel, Kirschbrennereien und Mostereien entwickelt, doch blieb es noch auf lange Zeit hinaus ein stilles Nestchen, das von Ruhe- und Erholungsbedürftigen gerne aufgesucht wurde, dies nicht zuletzt wegen seiner herrlichen romantischen Lage am See, zwischen Zugerberg und Rigi.

Heute bemühen sich Gaststätten und moderne Hotels, den Gästen kulinarische Genüsse zu verschaffen, denen man nicht überall bei so vorzüglicher Qualität frönen kann, und in den letzten Jahren erwarb sich Walchwil den Ruf eines «Hochzeitsparadieses».

Dieser Aufstieg zu einem kulinarischen Dorado kam nicht von ungefähr. Vor 10 Jahren hatten sich die Walchwiler Hoteliers und Wirte, ermuntert durch den derzeitigen Präsidenten des Hotelier-Verein Zentralschweiz, Ernst Henggeler, und Vater Bohny, früherer Präsident des kantonalen Wirte-Vereins, entschlossen, gemeinsam an der «HOSPES» in Bern mitzukonkurrieren. Es brauchte viel Mut, um sich an einem solchen internationalen Wettbewerb zu beteiligen, aber der Wille, Bestes zu leisten, spornte sie zu hartem Training an und brachte ihnen den verdienten Erfolg: eine Reihe von Goldmedaillen. Dieser bildete den Grundstein zur heutigen traditionellen Küchenspezialitäten-Woche, deren Ruf weit über die lokalen Grenzen hinausgedrungen ist und dem Walchwiler Gastgewerbe einen mächtigen Auftrieb gegeben hat. Das zeigt sich auch in den gewaltigen baulichen Veränderungen, die vorgenommen worden sind. Sämtliche Gasthöfe wurden um- oder zum Teil neugebaut, komfortabel eingerichtet nach gut bürgerlichem Geschmack und dem Lokalkolorit angepasst.

Auf den Speisekarten findet der Gast die eine oder andere exotische Spezialität: Menus der klassischen französischen Küche, Gerichte amerikanischer Art, ein Zeichen, dass seit dem Aufkommen des Autotourismus in Walchwil auch eine internationale Kundschaft Einkehr hält. Selbstverständlich halten aber die Walchwiler Hoteliers und Restaurateure den regionalen Schweizer Spezialitäten, vor allem den herrlichen Zugerseefischen und dem Schweizer Wein, die Treue.

An der Feier im modernen Seehotel in Lothenbach mit seiner prächtigen Seelage begrüsste Hotelier Werner Holzmann, Präsident des Verkehrs-, Hotelier- und Wirte-Verein Walchwil, zahlreiche Gäste, darunter Landammann Hürlimann, Walchwil, Regierungsrat Staub, den Direktor des Zürcher Verkehrsvereins, Dr. Anderegg, unsere Mitglieder Fritz Haller, Zunfthaus zum Rüden in Zürich, E. Henggeler, Präsident des Hotelier-Verein Zentralschweiz, W. Hegglin, Hotel Ochsen, Zug, E. Lehmann, Zug, sowie eine Reihe anderer Persönlichkeiten. Dann begann ein kulinarischer Stafettenlauf, der mit einem Gabelfrühstück «Eglifilets Seehotel Lothenbach» begann, mit einem Zwischenimbiss im Gasthaus Löwen (Milkenpastetli «Ma façon») und einem Mittagessen im Gasthaus Sternen mit «les trois filets Lucullus» fortgesetzt wurde und nach einem kleinen «Zabig» im Gasthaus Bahnhof mit einem «Entrecôte double» nach Hausart im Hotel Zugersee mit einem Steak nach Walchwiler Art — Werner Holzmanns Originalplatte Expo 64 — beendet wurde. Dass dazu überall passende Weine — durchaus vorzügliche Tropfen — serviert wurden, sei nur am Rande vermerkt. Auch die höhergrädigen Getränke waren ausgesuchte Qualitätsprodukte.

Im Kanton Zug darf auch die obligate Kirschtorte nicht fehlen. Sie war von ganz besonderer Delikatesse.

Wer da glauben würde, die Teilnehmer an diesem kulinarischen Stafettenlauf hätten danach alle Zeichen der Völlerei aufgewiesen, täuscht sich gewaltig. Gewiss, diejenigen, die die letzten Züge erreichen mussten, fuhren nicht mehr hungrig nach Hause. Aber schliesslich glich das Fest mehr einer Degustation. Man kostete hervorragende Spezialitäten in Speisen und Tranksame und fühlte sich hernach mindestens so wohl wie nach einer schwer bewältigten Berner Platte, im Emmental serviert. Dr. Anderegg, der Zürcher Bailli de la Chaîne des rôtisseurs, zollte den Walchwiler Gastwirten das gebührende Lob, und Fritz Haller, in einem Rückblick auf das Genossene, fand für jeden der Bewirter das treffende Kompliment. Im ganzen einmalig und herrlich! Diesem Urteil stimmte auch der Vizepräsident des gastronomischen Studienzirkels Zürich, G. Egli, und im Auftrage des Basler Culinarisch-gastronomischen Kollegiums, E. Maisser, bei. Unser Mitglied, Eugen Lehmann, der Zuger Bahnhofwirt, früherer Chef im Suvretta House und Lehrmeister von W. Holzmann, beglückwünschte diesen und seine Walchwiler Kollegen zu dem, was sie in gemeinsamer Arbeit fertig gebracht haben. Dass nach einer Gratulation in Prosa seitens des Direktors der Zugerland-Verkehrsbetriebe, X. Iten, Regierungsrat Staub seinem Dank und seiner Anerkennung in lyrischer Form Ausdruck verlieh, nahm man als Krönung des Reigens der Komplimente am Schluss des Anlasses gerne hin.

Glückwunsch für Frau Gertrud Manz-Meister

(F.S.) Mutter von 5 Kindern, Grossmutter von 22 Enkeln — und dazu immer noch die umsichtige, gütig besorgte Hausmutter im Zürcher Hotel St. Gotthard, wo sie das Andenken an ihren 1957 verstorbenen Gatten, den unvergesslichen Herrn Ernst Manz, durch unermüdliche Mitarbeit an der fortschrittlichen Weiterentwicklung seines Lebenswerkes ehrt und pflegt — so feiert Frau Gertrud Manz am 12. März nächsthin im Schosse ihrer grossen Familie den 75. Geburtstag.

Die Schweizer Hotellerie entbietet der Jubilarin in grosser Sympathie und Bewunderung die herzlichsten Glück- und Segenswünsche zu diesem denkwürdigen Wiegenfest.

Mama Gertrud Manz ist ohne Zweifel eine der würdigsten Vertreterinnen jener Gattung von Hoteliersfrauen, die zur Erhaltung des Weltrufs qualitativ hochstehender Gaststätten der Schweiz Wesentliches beigetragen hat.

Sie wuchs als jüngste der drei Töchter von Fritz Meister-Zimmerli im mustergültig geführten Luganeser Hotel ihres Vaters auf, sprach schon als Kind vier Sprachen, wurde bald mit dem vielseitigen Wesen des Berufs einer Hotelière vertraut und konnte sich bereits im Alter von 19 Jahren als Volontärin bei der Familie Kaspar Manz-Kägi im Hotel St. Gotthard in Zürich bestens bewähren, dergestalt, dass der Sohn Ernst Manz in ihr mit sicherem Gefühl für wirkliche Werte die zukünftige Mitarbeiterin erkannte, die dann auch, nach dem Tode der Eltern Manz, im Jahre 1909 seine ideale Lebensgefährtin werden sollte.

Von Anfang an zeichnete sich die Jubilarin als Gehilfin ihres hervorragend tüchtigen und erfolgreichen Gemahls in den verschiedenen Sparten des bedeutenden Unternehmens aus, zu dessen Nutzen sie die erworbenen Fachkenntnisse einzusetzen wusste, beispielsweise bei den überaus wichtigen Wäschebestellungen, wo ihr sicheres, intelligentes und unbestechliches Urteil stets den Ausschlag gab. Mit ihren gründlichen Materialkenntnissen setzte sie die Reisenden mannigfaltiger Branchen bei den vielen Einkaufsverhandlungen in achtungsvolles Erstaunen.

Das Hauptgewicht aber legte Frau Manz auf gewissenhafte Erfüllung menschlicher Pflichten im Umgang mit Angestellten und Gästen, auf sorgfältige Pflege der Erkrankten, auf erzieherische, bei aller Strenge stets gütige Unterweisung des Hotelpersonals, auf tröstende, aufmunternde Mithilfe überall, wo Herz und Hand einer mütterlichen Frau vonnöten sind, im eigenen Heim der Familie nicht minder als im erweiterten Haushalt des anspruchsvollen Hotelbetriebs.

So hat sich die liebe Mutter Manz, die heute noch ihrem unternehmungsfreudigen Sohn Kaspar und seiner tatkräftigen jungen Frau in verständnisvoller, auch neue Konzeptionen und Einrichtungen klug mitgestaltender Weise zur Seite steht, um die Entwicklung des weltbekannten Hotel St. Gotthard in Zürich höchst verdient gemacht.

Sterben die Hoteliersfrauen aus, die nach dem Beispiel der Jubilarin nicht nur das technisch-berufliche Handwerk beherrschen, sondern darüber hinaus mit weitem und warmem Herzen das Menschliche, das Seelische kultivieren, das wesenhaft zur besonderen Atmosphäre eines wahrhaft gastlichen Schweizer Hotels gehört?

Unsere Antwort auf diese brennende Frage lautet: solche Hoteliersfrauen dürfen und werden nicht aussterben. Denn die Ausstrahlungskraft innerer Werte, die — wie bei der Jubilarin — in einer tief religiösen Lebensauffassung wurzeln, ist stark genug, um sich auch fürderhin, im Streben und Schaffen einer neuen Generation, behaupten und bewähren zu können. Exempla trahunt!

Naturalisierter Schweizer wird Vize-Präsident der TWA in New York

Dr. P. G. Yovanovitch — seit 18 Jahren bei der TWA tätig — wurde als erster Europäer in leitender Stelle in New York für den TWA-Frachtverkauf gewählt.

In Jugoslawien geboren, ist Dr. Yovanovitch heute Schweizer Bürger. Er ist wahrscheinlich der erste Europäer, der von einer nordamerikanischen Fluggesellschaft zu ihrem Vizepräsidenten ernannt wurde.

Dr. Yovanovitch trat der TWA im Jahre 1946 bei und diente zuerst als Leiter des Frachtverkaufs für die Schweiz. Er ist weiten Kreisen in Genf bestens bekannt, wirkte er doch während über 10 Jahren auch als Leiter der TWA-Lokalvertretung. Im Jahre 1961 wurde Dr. Yovanovitch nach Paris berufen als verantwortlicher Direktor für den internationalen Frachtverkauf der TWA.

Europa

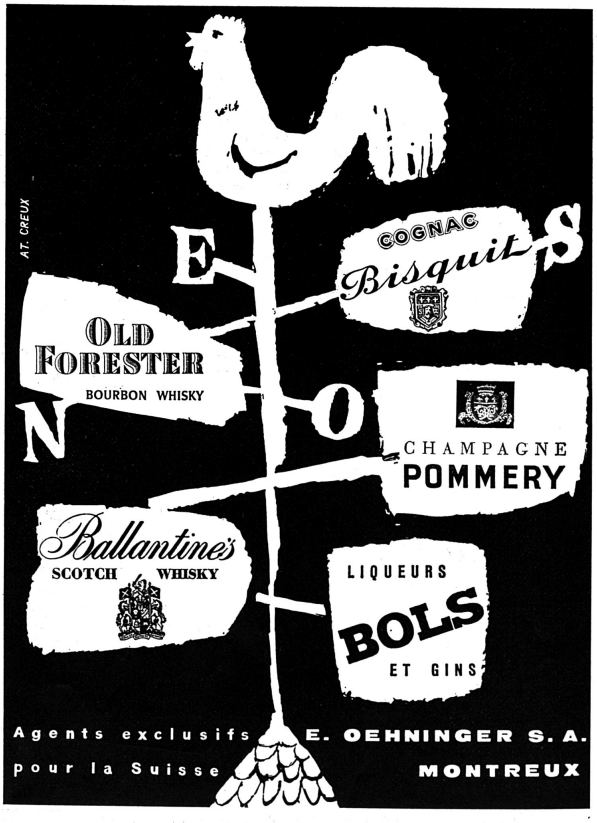
das Besteck von Morgen auf den Tisch von Heute

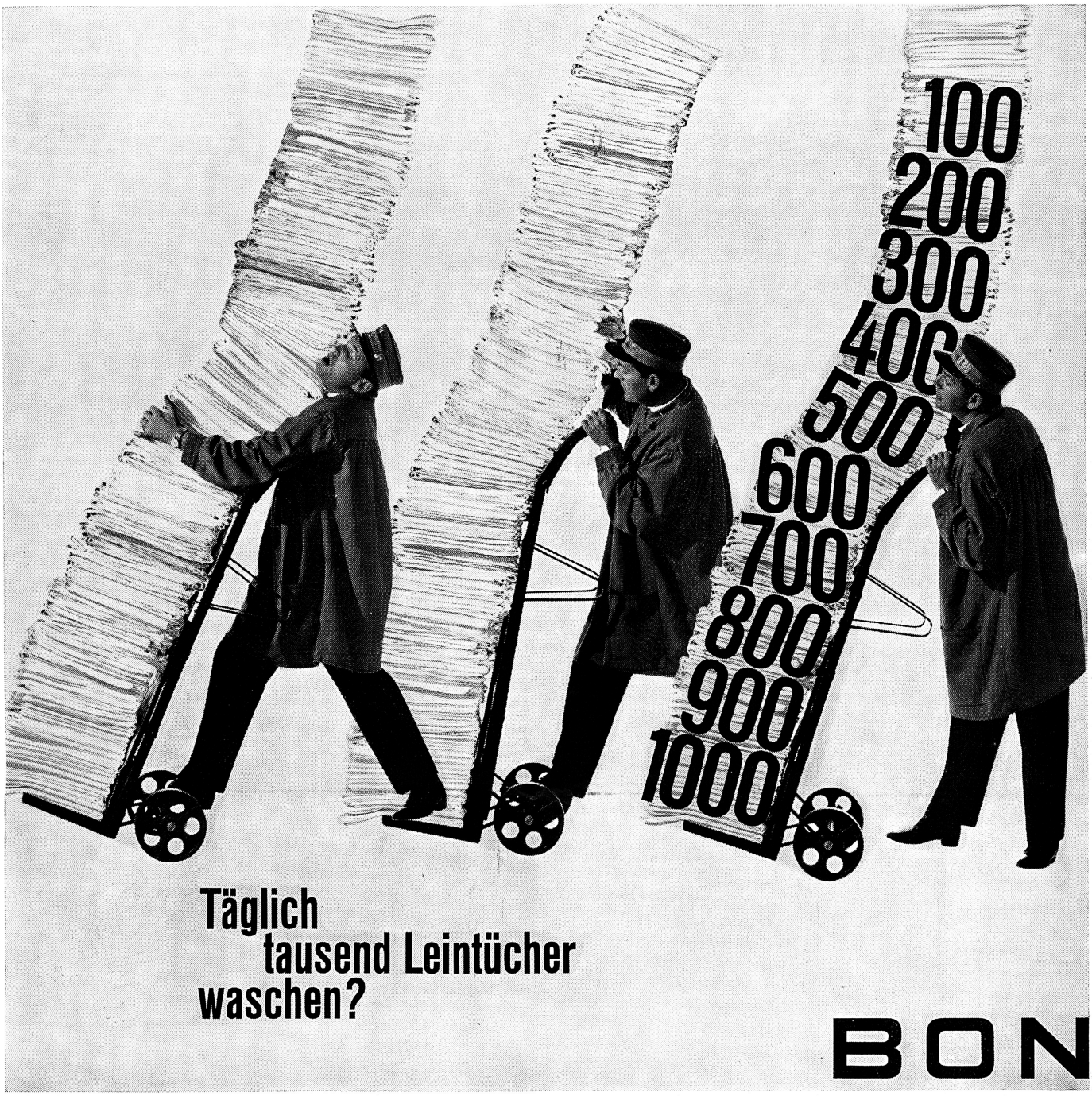
Sternegg

Besichtigen Sie dieses modernste Hotelbesteck, bevor Sie ein neues Besteckmuster anschaffen! Sie finden uns in der

MUSTERMESSE BASEL Halle 18, Stand 6011
EZG Zürich Seestrasse 301
Fabrik Schaffhausen, Tel. (053) 5 12 91

STERNEGG AG, SILBERWARENFABRIK, SCHAFFHAUSEN





Täglich tausend Leintücher waschen?

BON

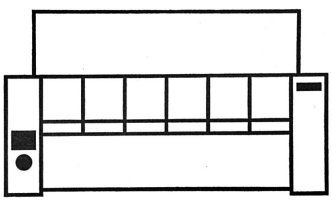
Bitte, es können auch mehr sein: 3, 4, 5 oder 6000! Für Schulthess sind solche Quantitäten kein Problem. Da spürt der Kunde die grosse Erfahrung. Die exakte Planung gibt ihm Vertrauen. Zu den richtigen Automaten kommt die zweckmässige Ergänzung: Schnelläuferzentrifugen, Trockner, Muldenmangen, Transport- und Sortiergeräte, etc. Dazu die Schulthess-Spezialität: Lochkartensteuerung. Sie erlaubt ganz individuelle Waschprogramme — soviel Sie brauchen. Auch schlechte Wasser- oder Dampfdruckverhältnisse können in den Lochkarten-Waschprogrammen berücksichtigt werden.
Beim Bau einer Grossanlage kümmert sich Schulthess auch um alle Nebenprobleme, wie Enthärtungsanlagen, Heizungen, Lüftungen, Warmwasseraufbereitungsanlagen. Durch diese umfassende Planungsarbeit haben Sie Gewähr, eine in allen Teilen zweckmässige Anlage zu besitzen, die hohe Tagesleistungen bei einem Minimum an Personal erzielt. Planen Sie eine Grossanlage? Rufen Sie uns, wir stehen zu Ihren Diensten.

Senden Sie mir absolut unverbindlich Unterlagen über Schulthess-Grossanlagen.

Weitere Automaten:
Schulthess-Super 4+6 mit Lochkartensteuerung, Schulthess-Super 4E ohne Bodenbefestigung, Schulthess-Perfect 4+6 mit Einknopfschalter, Schulthess Tumbler 6 — vollautomatischer Wäschetrockner, Schulthess-S/G-4 — Geschirrwaschautomat mit Lochkartensteuerung, Schulthess-Münzwaschvollautomaten.
Gewünschtes bitte unterstreichen.

Name und Adresse: _____

HR 94



SCHULTHESS

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG **Zürich** Stockerstrasse 57 Tel. 051/27 44 50 **Bern** Aarbergergasse 36 Tel. 031/3 03 21 **Chur** Bahnhofstrasse 9 Tel. 081/2 08 22 **Genf** Rue de la Flèche 6 Tel. 022/35 88 90 **Lausanne** Place Chauderon 3 Tel. 021/22 56 41 **Neuenburg** Rue des Epancheurs 9 Tel. 038/5 87 66 **Lugano-Viganello** Via La Santa 18 Tel. 091/3 39 71 **Basel/Baselland** Sanitär-Kuhn Missionsstrasse 37 Tel. 061/43 66 70

An der MUBA: Stand 6545, Halle 20 oder Verwo-Stand 6068, Halle 18

Vom Holzzuber zur Badewanne

Kugler-Armaturen

In der zweiten Märzhälfte fand in Zürich die offizielle Einweihung des Zürcher Filialsitzes der Kugler-Metallgiesserei und Armaturenfabrik AG, Genf, statt, verbunden mit einer Besichtigung des neuen grosszügigen Geschäfts- und Wohnhauses an der Ecke Josefstrasse/Gasometerstrasse in Zürich 5. Der Gang durch den Neubau zeigte, wie in einem solchen die Geschäftsräumlichkeiten – Verkaufsraum, Tageslager, Packerei, Spedition, die galvanische Anlage, mechanische Werkstätten mit Prüfstation – rationell und zweckmässig angeordnet und eingerichtet werden können. Er vermittelte aber auch den Eindruck eines blühenden Unternehmens. Wer immer schon mit Armaturen zu tun hat – und das trifft für die Hotellerie, bei der die sanitären Installationen nicht erst heute eine grosse Rolle spielen, in besonderem Masse zu – weiss auch, dass die Kugler-Armaturen auf dem Markt eine führende Stellung einnehmen.

110 Jahre Kugler

Die Zeit, da man sich in Holzzubern in der Waschküche reinigte, liegt noch gar nicht so weit zurück. Wohl war es schon Benjamin Franklin, der um 1770 das Badezimmer propagierte, und 1804 verlangte Napoleon I. für sich und die Kaiserin «ein Badekabinett und ein Badezimmer, beide isoliert». Aber erst um 1860 begann das Badezimmer ein Bestandteil des bürgerlichen Haushalts zu werden, doch kannte man z. B. 20 Jahre später im zürcherischen Mittelstand noch keine Privatbäder. Aber schon 1886 befassten sich in Zürich drei Firmen mit der Einrichtung von Badezimmern. Lieferanten waren Spengler und Spezialisten für Beleuchtungseinrichtungen. Zu diesen Spezialisten gehörte auch der Laternenmacher und «Schwertfeger» Karl Kugler, der als 24jähriger in die Schweiz kam, zunächst in Lausanne Kerzenleuchter, Kaffeekannen, Öl- und Petroleumlampen herstellte und 1954 in Genf eine eigene Firma eröffnete. Nachdem 1871 seine erste Werkstatt abbrannte, errichtete er einen neuen Betrieb, und gegen 1900 wurde das Kugler-Unternehmen durch eine zweite Fabrik mit Giesserei vergrössert. 1930 siedelte sich die Firma Kugler in der Jonction an, wo vor wenigen Jahren neue Werkhallen gebaut wurden. Seit 1932 besteht in Zürich eine Fabrikfiliale.

Solide Werkmannsarbeit, künstlerisches Formgefühl und Sinn für konstruktive Weiterentwicklungen zeichneten schon den Gründer des Unternehmens aus. Eine Broncemedaille holte sich Karl Kugler an der Landesausstellung in Bern 1857, und an der Schweizerischen Landesausstellung 1896 in Genf wurde die Firma unter der Leitung von Karl Kugler mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Die Badewanne verhalf dem Unternehmen zu seinem Aufstieg. Vor der Jahrhundertwende noch eine Seltenheit, waren 1910 in Zürich bereits 26,1 % aller Wohnungen mit eigenem Bad ausgestattet, und die Statistik des Jahres 1950 meldet, dass 81,8 % der zürcherischen Wohnungen – die Bevölkerung Zürichs hatte inzwischen gewaltig zugenommen – über ein eigenes Bad verfügten.

Etwas weniger spektakulär war die Zunahme des sanitären Komforts in der Hotellerie, deren Modernisierung allzu lange durch Kriegs- und Krisenein-wirkungen behindert war. Aber seit den 50er Jahren – nachdem in der kurzen Konsolidierungsperiode nach dem Ersten Weltkrieg das fliessende Wasser sich in den Zimmern durchgesetzt hatte – ist nun auch in unserem Wirtschaftszweig ein Wandel eingetreten. In alten Häusern mit ihren meist grossen Zimmern wurden Bäder, Duschen und WC eingebaut, und bei neuen Hotels und Motels ist dieser Komfort heute selbstverständlich geworden. Dieser Modernisierungsprozess wird noch lange weitergehen, denn der heutige Gast wünscht auch im Hotel jenen sanitären Komfort, an den er sich zuhause gewöhnt hat.

Die Firma Kugler, deren Belegschaft im Genfer Produktionsbetrieb 1932 ca. 100 Personen umfasste, ist seither auf rund 600 Mitarbeiter angewachsen, machte den «Badezimmer-Aufschwung» nicht nur am Rande mit, sondern ermöglichte ihn erst mit ihren ständig verbesserten Apparaten, Einrichtungen und Armaturen. Zu den Lampen und Leuchten aus der ersten Werkstatt kamen später Türklopfer und Türgriffe, Reibahlen, Wasserhahnen mit Menschen- und Tierköpfen, Badewannen, Badeöfen mit Duscheinrichtungen, Radiatorventile, Schwimmerventile, Boilerbatterien, Thermo-Mischventile, Bördelfittinge usw. Qualität und Fortschritt ist stets der Leitgedanke des heute in dritter Generation geleiteten Unternehmens.

An der Einweihungsfeier des neuen Zürcher Filialsitzes in Zürich war der Verwaltungsratspräsident Emil Kugler anwesend, während der Direktor des Sitzes Zürich, Kurt Arnold sen., die zahlreichen Gäste und Vertreter der Presse begrüsste.

Gewaltiger Osterverkehr im Skigebiet Davos/Klosters

rh. Einige zum Teil recht ausgiebige Neuschneefälle gaben zu einem Massenverkehr auf den verschiedenen Skipisten von Davos und Klosters (Parsenn, Strela, Gotschna und Brämabüel-Jakobshorn) Anlass, wie er nach der prekären Schneelage im vergangenen Winter nicht mehr hatte erwartet werden können. Selbst die Übungsgelände im Talboden, die schon seit Wochen apere Flecken in stets wachsendem Ausmass aufgewiesen hatten, wurden nochmals vollständig eingedeckt, und damit erhielten die Übungsskilifte nochmals Höchstfrequenzen.

Anderseits hatten die Neuschneefälle bei den über Ostern steigenden Temperaturen ihre schwerwiegenden Folgen für die Sicherungs- und Rettungsdienste. Denn noch selten sind in diesem Ausmasse, wie gerade in der Zeit vom Gründonnerstag bis Ostermontag, an allen Hängen Rutsche und Lawinen niedergegangen, und so hatten Parsenndienst und BBBJ-Dienst alle Hände voll damit zu tun, neben markierten Routen rechtzeitig die Lawinen zum Absturz zu bringen und dafür zu sorgen, dass keine gefährdeten Hänge den Weisungen zum Trotz befahren wurden. Glücklicherweise ist es denn auch gelungen, jeglichen Lawinenunfall zu vermeiden, und dies, obwohl Tausende auf allen markierten Routen abfuhren, darunter natürlich grösstenteils Skifahrer, welche nicht die geringste Ahnung von alpinen Gefahren besassen.

Von den in einer Zusammenstellung erfassten Bahnen und Skiliften wurden grösstenteils in den fünf Tagen vom Gründonnerstag bis Ostermontag neue Frequenzrekorde erzielt. Bei den Davos-Parsennbahnen brachte in der oberen Sektion der Stammlinie der Ostersonntag mit 9012 beförderten Personen einen neuen absoluten Tagesrekord, und mit 3601 Personen auf der Parsennhüttebahn und 53 515 am Kreuzweglift wurden weitere Rekorde geschlagen. Auf allen Linien zusammen beförderten die Parsennbahnen dieses Jahr in fünf Tagen 108 745 Personen. Auch im Schatzalp-Strelagebiet gab es hohe Frequenzen, obwohl die Südabfahrten dieses Teiles des Skigebietes im Frühjahr etwas benachteiligt sind. Mit 15 702 beförderten Personen steht hier die Schatzalpbahn an der Spitze, und es konnten sogar einige hundert Schlittensportler dank der Neuschneefälle die Schatzalpschlittelbahn benützen. Total wurde im Gebiet von Schatzalp und Strela mit 37 306 beförderten Personen ein neues Maximum registriert. Am Brämabüel und Jakobshorn gab es neue Rekord-Tagesfrequenzen auf der Ischalpbahn, der Jakobshornbahn und den beiden Übungs-Skiliften auf Bolgen und Carjöl. Total haben die zahlreichen Linien der BBBJ ein neues Maximum von 102 831 Personen in fünf Tagen befördert.

Die Klosterser Gotschnabahn war zwar etwas handicapiert dadurch, dass ihre direkten Abfahrten zum Teil gesperrt werden mussten. Aber der Mähder-Skilift, der wenige Tage zuvor durch fast aperes Gelände geführt hatte, und der Furka-Lift, der auch von den Davoser Parsennbahnen gespiesen wird, erzielten neue Höchstfrequenzen, und zwar der Furka-Lift einen neuen Tagesrepord von 6956 Personen am Ostersonntag. Total haben die Gotschna-Unternehmen das neue Maximum von 58 912 Personen befördert, und alle Bahnen und Skilifte von Davos und Klosters zusammen kommen auf 307 794 beförderte Personen in der genannten Zeit, wobei noch einige weitere Übungs-Skilifte nicht erfasst sind. Ähnlich gross war der Verkehr auf der Davoser Autobuslinie Dorf–Platz mit total 28 090 Personen und einem Tagesmaximum von 7348 am Samstag. Und schliesslich zeugte auch die Davoser Kunsteisbahn mit total 3796 Eintritten in fünf Tagen und einem Tagesmaximum von 1177 am Sonntag von der ausserordentlich starken Besetzung von Davos (und von Klosters).

C.-H. Rh.

Schweizerischer Gewerbeverband

Unter dem Vorsitz von Nationalrat U. Meyer-Boller (Zürich) nahm in Olten die Konferenz der Sektionen des Schweizerischen Gewerbeverbandes einen eingehenden Bericht über die gewerbepolitische Lage entgegen. Im besonderen befasste sie sich mit dem Resultat der parlamentarischen Beratung des Arbeitsgesetzes. Das Gewerbe bedauert, dass das verfassungsmässige Prinzip der Mindestnormen durch die Verwirklichung politischer Postulate verletzt worden ist. Besondere Besorgnisse hat das Gewerbe im Hinblick auf die öffentlich-rechtliche Durchführung des Gesetzes bei den Kleinbetrieben. Der vernünftigen Ausgestaltung der Vollzugsverordnungen und der entsprechenden Handhabung des Gesetzes durch die Kantone kommen deshalb erhöhte Bedeutung zu.

Die Konferenz befasste sich sodann mit der Revision der Vereinbarung der Spitzenverbände über die Arbeitsbedingungen der Angestellten. Im Gewerbe gibt man der Bereitschaft Ausdruck, auf regionaler und branchenmässiger Basis mit den Angestelltenorganisationen zusammenzuarbeiten, wobei die Form dieser Zusammenarbeit der gegenseitigen Verständigung vorbehalten bleibt. Dabei ist jedoch dem speziellen Charakter des Verhältnisses des Angestellten zum Arbeitgeber gebührend Rechnung zu tragen.

Die Konferenz der Sektionen behandelte ferner eingehend die sich nach Annahme der dringlichen Bundesbeschlüsse zur Konjunkturdämpfung ergebende Lage. Im Hinblick auf die kommende Volksabstimmung wird eine eingehende Aufklärung über die sehr komplexen Probleme nötig sein. Die Sektionen wurden aufgefordert, diese in den eigenen Reihen unverzüglich in die Wege zu leiten.

Die Versammlung befasste sich im weiteren mit Fragen der gewerblichen Publizistik, der nicht zuletzt im Hinblick auf die Grösse des auf über 250 Sektionen angewachsenen Schweizerischen Gewerbeverbandes erhöhte Bedeutung zukommt.

Die Konferenz der Sektionen gab ihrem entschiedenen Willen Ausdruck, sich vom Gewerbe aus mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln für die Annahme des neuen Berufsbildungsgesetzes in der eidgenössischen Volksabstimmung vom 24. Mai 1964 einzusetzen.

GPD

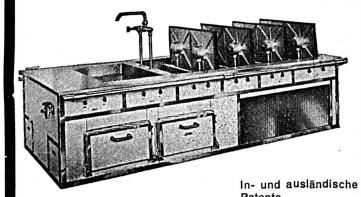
Auskunftsdienst

Vorsicht, schlechter Zahler!

Die Firma Overseas Travel Advisors, 8 Plaça Guillemo, Andorra La Vella, gibt Anlass zu Klagen wegen unbezahlter Hotelrechnungen. Es wird dringend geraten, ihr nicht zu kreditieren.

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 Wald
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»



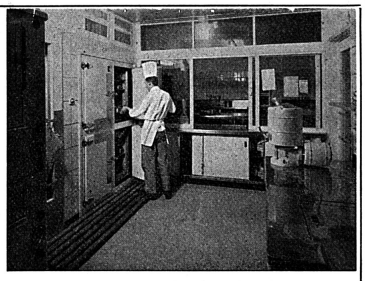
In- und ausländische Patente

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

Wir fabrizieren und liefern seit 10 Jahren für Restaurants, Hotels diverse erstklassige Modelle
STÜHLE ab 25.–
(Schweizer und Holl.)
TISCHE ab 140.–

Keusch & Sohn
BOSWIL AG
TEL. (057) 7 42 84
Verlangen Sie unsern Gratis-Katalog ab Fabrik

Wir erstellen für den anspruchsvollen Hotel- und Restaurationsbetrieb:



Für Küche und Office: Kühlschränke mit individueller Inneneinrichtung in ortsfester und transportabler Ausführung.
Kühl- und Tiefkühlräume für Fleisch, Gemüse, Milch und Milchprodukte usw.

Für Restaurant und Bar: komplette moderne Buffetanlagen, Spüleinrichtungen, Gläserschränke, Kühlvitrinen Glaceanlagen, Konservatoren usw.

Für den Keller: Kühlschränke u. Kühlräume für Wein, Bier, Mineralwasser.

Tausende von Anlagen zeugen von unserer Leistungsfähigkeit.
Profitieren auch Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung.
Individuelle Beratung, fachmännische Ausführung, prompter Service.

Betriebseigene Abteilungen: Kompressoren- und Verdampferbau
Kühlmöbelschreinerei
Isolierungen

SCHECO
A. SCHELLENBAUM + CO. AG. WINTERTHUR
KÜHL- u. GEFRIERANLAGEN MUBA: Halle 13, Stand 4938

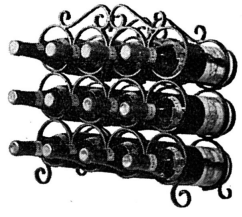
STRUB
SPORTSMAN
Mathiss & Co. Basel
«Strub» Mathiss & Co., Basel 13
Muba: Degustationsstand 6343, Halle 19

CUTTY SARK Scotch Whisky
votre nouvel ami écossais!

ainsi que «BERRY'S BEST» Liqueur Scotch Whisky
et «ALL MALT» Blended Scotch Whisky
de la maison **Berry Bros. & Rudd Ltd.**
depuis 300 ans à Londres S.W. 1, St. James's Street 3

Sole Importer:
Jeanneret & Co. S.A., Montreux
60, Grand'rue, téléphone (021) 61 23 62

leichter verkaufen . . .



Sie verkaufen leichter, wenn Sie Ihren Gästen in gefälliger Weise eine Auswahl aus Ihrem Keller zeigen. Dieser Jöhl-Weinhalter ist in verschiedenen Grössen nach Mass erhältlich
Josef Jöhl, Kunstschlosserei, Brunnen SZ, Telephon (043) 9 13 05

WALCHWIL
In jeder Gaststätte ein lukullisches Kleinod
10 Jahre Küchenspezialitäten-Woche vom 10. bis 20. April 1964

MUBA-Einladung

... zu einer Augen-, Hand- und Gaumenprobe. Überzeugen Sie sich an unserem Stand, wie elegant die OLYMPIA-EXPRESS-Kaffeemaschinen wirken, wie leicht sie zu bedienen sind und was für einen herrlich aromatischen Kaffee sie brauen. Wir laden Sie dazu herzlich ein.

Im Telegrammstil: Eleganz mit technischer Vollendung gepaart. Vollautomatisch. Zeitsparende Bedienung. Modelle für alle Ansprüche. – Stundenleistung: bis 80 Liter Filterkaffee und 120 Tassen Espresso, mit Schnelldampfsiede- und mit Heisswasserentnahmearmatur.

MUBA: HALLE 19, STAND 6211 OLYMPIA

OLYMPIA-Express
Kaffeemaschinenfabrik L. Bresaola
Chiasso TI, Telephon (091) 4 32 14/15

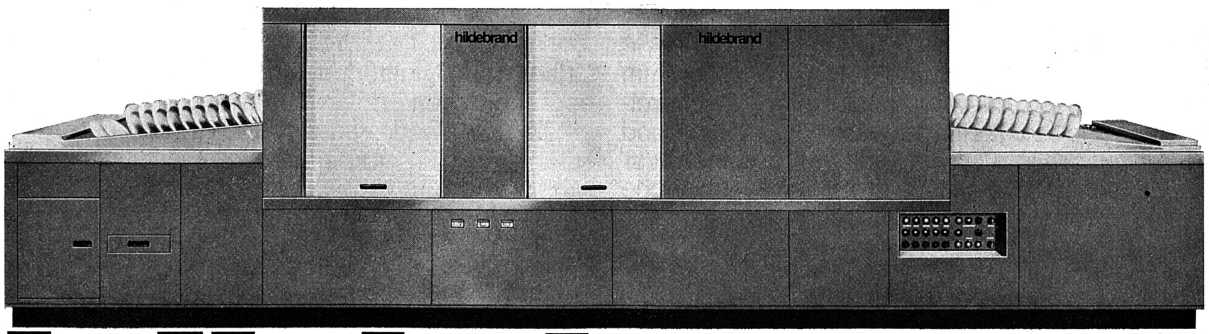
Ausstellungsraum auch in Zürich, Friedensgasse 1, Telephon (051) 236022.
Vertretungen: St. Gallen, Luzern, Bern, Lausanne, Genf, La Chaux-de-Fonds, Sitten, Lugano

---

Der Schweizer Geschirrwaschautomat mit Fliessband

Als führendes schweizerisches Unternehmen mit langjähriger Erfahrung sind wir in der Lage, Geschirrwaschmaschinen jeder Grösse und für jeden Bedarfsfall zu liefern.

Verlangen Sie unsere reichhaltige Dokumentation über unser derzeitiges Fabrikationsprogramm oder den Besuch eines unserer erfahrenen Spezialisten.

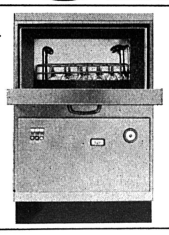


hildebrand

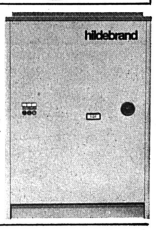
Ed. Hildebrand Ing.
Fabrik elektrischer Apparate
Seefeldstr. 45 Zürich 8
Fabrik in Aadorf/TG
Telefon (051) 34 88 66

Geschirrwaschmaschine mit vollautomatischer Programmsteuerung Modell H 60 (Durchschiebemodell). Für Mittel- und Grossbetriebe.

Gläserspülmaschine mit vollautomatischer Programmsteuerung Modell H 30 EG. Für alle Betriebe.



Geschirrwaschmaschine mit vollautomatischer Programmsteuerung Modell H 30 R. Für Klein- und Mittelbetriebe.



Willi Weber

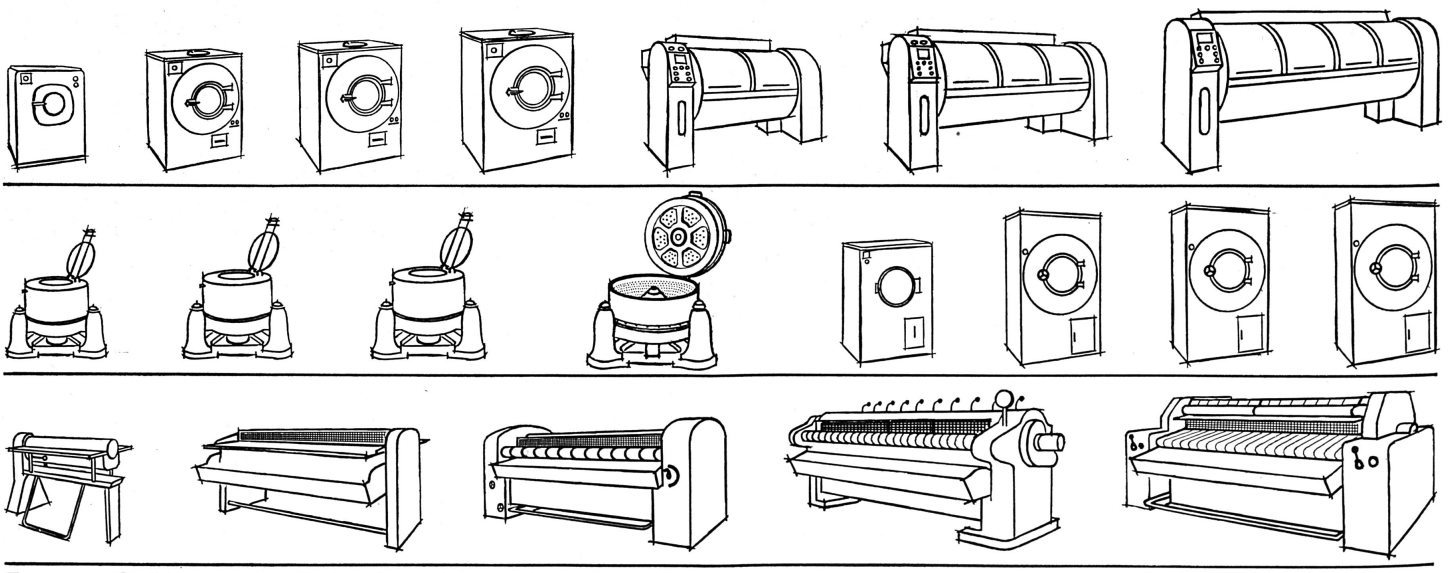
MUBA 1964, 11. bis 21. April: Halle 13, Stand 4904

Roger Mayer

Alle Ihre Waschprobleme

...unter einem Hut

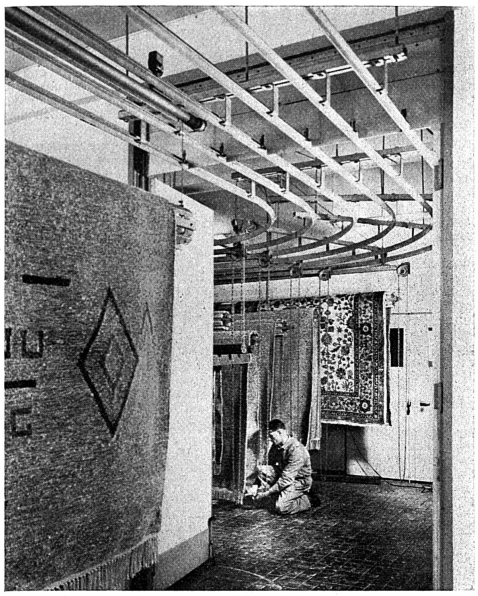
...denn das umfangreiche Ferrum-Fabrikationsprogramm verfügt über eine grosse Auswahl modernster Wäschereimaschinen. Diese Vielseitigkeit ermöglicht es, kleinste und grösste Anlagen ausschliesslich mit Ferrum-Maschinen auszurüsten. Technisch fortschrittliche Konstruktionen, hohe Leistungsfähigkeit und sprichwörtliche Betriebssicherheit begründen den Erfolg von Ferrum-Wäschereimaschinen im In- und Ausland. Verlangen Sie Prospekte über Waschautomaten, Zentrifugen, Trockenmaschinen und Glättemaschinen. Ferrum verdient Ihr Vertrauen.



Ferrum AG Giesserei und Maschinenfabrik, Rupperswil/Aarau

Besuchen Sie uns am MUBA-Stand, Halle 13, Stand Nr. 4980

ferrum



Fürstliche Teppiche

Bilder aus dem neuen Lagerhaus Gümligen der Firma Geelhaar in Bern

Teppichwäscherei und -trocknerei – ein Spezialdienst am Kunden.

Die Bezeichnung «fürstliche Teppiche» ist nicht übertrieben. Wer der Einladung der Berner Firma Geelhaar zur Besichtigung einer grossen Teppichausstellung Folge leisten durfte, war von der Vielfalt und Pracht der kostbaren Stücke, die man in den Räumen an der Thunstrasse zu sehen bekam, beeindruckt. Nicht nur Frauen, die von Natur aus Schmuck und Teppichen verfallen sind, auch Männer standen bewundernd vor den Orientteppichen aller Grössen und Schattierungen, die bei günstiger Beleuchtung an den Wänden aufgehängt waren und die Böden der Ausstellungsräume schmiegsam belegten. Sehr eindrucksvoll war die Fülle kunstvoll gewobener Teppiche an dieser Berner Ausstellung, wohl eine der grössten derartigen Ausstellungen, die man in den letzten Jahren in der Schweiz zu sehen bekam.

Zu den besonderen Sehenswürdigkeiten zählten zahlreiche Perser-, Kaukasier- und China-Teppiche von einzigartiger Schönheit. Zwei chinesische Künstlerinnen aus der englischen Kronkolonie Hongkong demonstrierten am Webstuhl, wie Tai Ping-Teppiche geknüpft und mit reichen Ornamenten versehen werden. Mit Vergnügen und Bewunderung folgte man dem Spiel ihrer flinken Hände.

In einem Teil der neuen Verkaufsräume im Sous-sol hatte der Gast Gelegenheit, über 800 Dessins und Farben von Spannteppichen aller Grössen und Muster, wie sie vor allem die Hotellerie verwendet, zu betrachten.

An einem Empfang, den die Firma Geelhaar an der Thunstrasse in Bern gab, bemerkte man u. a. Bundesrat K. Kobelt, Vertreter des Diplomatischen Korps, und weitere Persönlichkeiten der Gemeinde Bern, der Wirtschaft und nicht zuletzt des Berner Kirchgemeinderates.

Die vielbewunderten Tai Ping-Teppiche aus Hongkong sind in Spezialfabrikation in jeder Grösse, Farbe und Ausführung bei Lieferfristen von 6 bis 8 Monaten zu haben. Das von Direktor Gautschi, einem Schweizer, in Hongkong geführte Penninsula-Hotel, ist in den drei obersten Stockwerken mit überaus reichen Tai Ping-Teppichen geschmückt. Der Gast findet dort einen Luxus, wie ihn nur der Orient in diesem Ausmass und dieser «Verschwendung» hervorbringt. Die erwähnte Tai Ping-Fabrik in Hongkong beschäftigt heute – nach bloss 5- bis 6jährigem Bestehen seit der Gründung – bereits 950 Arbeiterinnen und Arbeiter. Tai Ping beliefert die schönsten Paläste der Welt, einschliesslich den englischen Königshof, den des Königs vom Siam und anderer Monarchen des Nahen Orients, wie auch die Villen europäischer und amerikanischer Grössen. Das Haus Geelhaar ist in Kürzester Zeit zu einem Weltbegriff geworden.

Bekanntlich werden in diesem Unternehmen Hongkongs speziell auch Hotel-Teppiche gefertigt. Mit Teppichen aller Art beliefert die Firma Geelhaar bereits die dritte und vierte Hoteliers-Generation in der Schweiz und im Ausland. Geelhaar ist seit über 50 Jahren Hotellieferant und stellt für bestimmte Zwecke eine gut ausgebildete Teppichleger-Equipe zur Verfügung, die sich der Wünsche der Auftraggeber annimmt.

Die Geschichte der Firma

Im Jahre 1869, also vor bald einmal hundert Jahren, gründete der Urgrossvater, Philippe Geelhaar, an der Sonnseite der Spitalgasse ein Textilwarengeschäft. 1911 ging das Geschäft an seinen Sohn Wilhelm über, der den Detailverkauf aufgab und sich ausschliesslich dem Engros-Verkauf und der Belieferung der Hotellerie an den oberitalienischen Seen widmete. Die Kriegsjahre 1914-1918 brachten schwere Krisenzeiten, die jedoch trotz der grossen Verluste in der Hotellerie schliesslich heil überstanden wurden. 1919 ging Vater Wilhelm Geelhaar, zusammen mit dem Vertreter der dritten Generation, Hans Geelhaar, dem jetzigen Seniorchef, mit neuem Eifer an den Wiederaufbau der Firma. 1931 erfolgte der grosse Umbau der Liegenschaft an der Thunstrasse 7 und der Bau der Moschee nach Plänen und Skizzen, die Wilhelm Geelhaar aus Isfahan mitbrachte. Zu diesem Zeitpunkt wurde das Detailgeschäft an der Thunstrasse in Bern eröffnet. Zur gleichen Zeit kehrte Herr Richard Schatzmann sen. aus Brasilien zurück, um in das Geschäft seines Schwiegervaters einzutreten. Der Zweite Weltkrieg hatte neuerdings schwere Zeiten zur Folge. Es kam am 10. Mai 1940 zur Übernahme des Geschäftes – das inzwischen in eine Aktiengesellschaft umgewandelt wurde – durch Hans Geelhaar, den Schwager von Richard Schatzmann. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die ganze Firma reorganisiert und in eine Detail-, Hotel- und Engros-Abteilung gegliedert. Die Hotel- und Engros-Abteilung stehen unter der Leitung des Seniorchefs, Herrn H. Geelhaar, während die Detail-Abteilung von Herrn Richard Schatzmann betreut wird. Infolge Platzmangels musste etwas getan werden: Im Gebäude an der Thunstrasse 7 gab es bauliche Veränderungen, wobei die Buchhaltung in den zweiten Stock verlegt wurde. 1957 folgte der Bau des Lagerhauses in Gümligen und im Jahre 1960 der Kauf der angrenzenden Liegenschaft an der Thunstrasse 5. Noch im gleichen Jahr begann die Firma Geelhaar mit dem sukzessiven Umbau dieser Liegenschaft in ein Bürohaus. Nur das alte Café Kirchenfeld ist geblieben; der Rest der Liegenschaft wurde ausgehöhlt und innen umgebaut. Inzwischen war die Liegenschaft an der Marienstrasse 8 – die alte Buchdruckerei Büchler – an die Kirchgemeinde verkauft worden. Offeriert wurden rund 500 m² Kellergeschoss als Lagerraum. Die Firma tätigte einen langfristigen Mietvertrag mit der Kirchgemeinde und verband unterirdisch die drei Liegenschaften Thunstrasse 7, Thunstrasse 5 und Marienstrasse 8 miteinander. Für den neuen, modernen Raum zeichnen vorwiegend die beiden Junioren, Max Schatzmann und Peter Geelhaar, in Verbindung mit dem Innenarchitekten Bussinger. Die beiden Junioren sind im Verwaltungsrat, und beide tragen eine tüchtige Last an Arbeit und Verantwortung auf ihren Schultern.

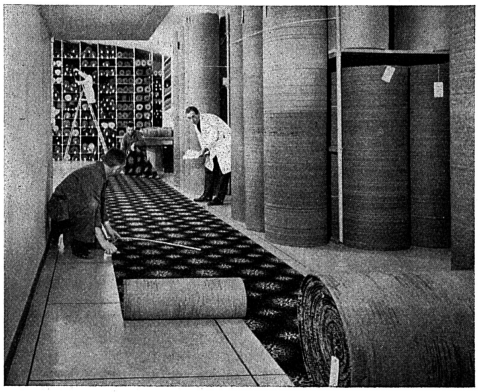
Heute

ist die Firma Geelhaar auf der einen Seite nach wie vor ein gutgehendes Orientteppichgeschäft, anderseits aber entspricht sie dem Bedürfnis nach Spannteppichen, die heute kein Luxus mehr sind, sondern grösseren Wohnkomfort bedeuten.

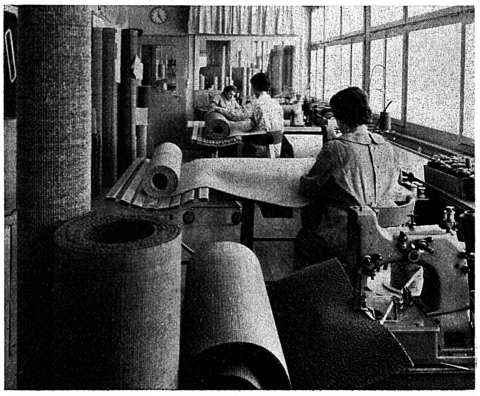
Im letzten Jahr haben fleissige Frauenhände im Lagerhaus Gümligen bei Bern rund 60 000 Meter Spannteppiche von Hand genäht. Man staunt, wenn man vernimmt, dass diese 60 000 Meter ungefähr der Strecke Bern–Olten entsprechen.

In Gümligen

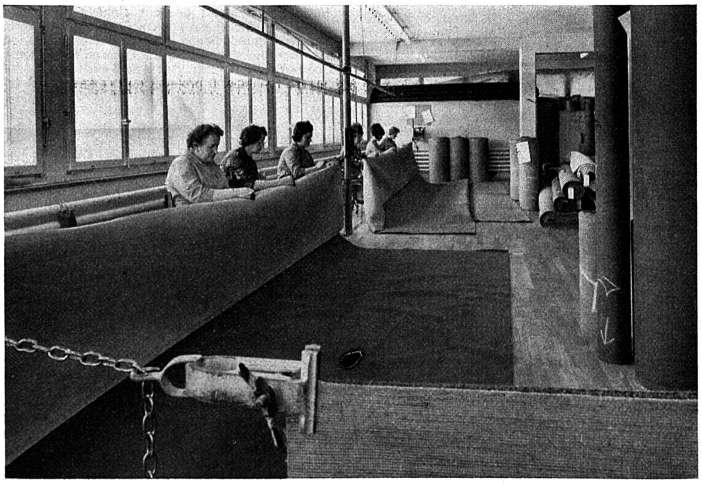
sahen die zahlreichen Besucher – sie wurden mit Postautos dorthin geführt – einen Teil des Lagers. Rolle reiht sich dort an Rolle. Der Gast wurde in die Geheimnisse des Zuschneidens nach Plänen und mit dem Nähen der Spannteppiche vertraut gemacht und besichtigte die Wäscherei zur Pflege der Kundenteppiche. Was man jedoch nicht sah, waren die Equipen geschulter Tapezierer und Bodenleger, die Spannteppiche bis in die entferntesten Teile der Schweiz kunstgerecht verlegen. Zurzeit sind etwa 20 Mann mit diesen Arbeiten beschäftigt. Am Besichtigungstag arbeiteten diese Tapezierer gleichzeitig in Lausanne, Luzern, Basel, im Tessin, in Bern usw. Das gesamte Personal der Firma beläuft sich inklusive die Direktion auf 110 Personen. Die Stiftung W. Geelhaar AG. wurde letztes Jahr den neuen Bedürfnissen und Verhältnissen angepasst. P. H.



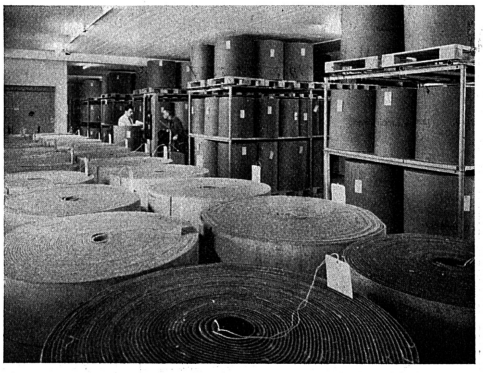
Zuschneiden eines schweren englischen Restaurationsteppichs.



Kurbeln und Einfassen mit Band.



Spannteppichnäherei. – Die Handnaht ist der Maschinennaht überlegen.



Blick in einen grossen Lagerraum.

Sämtliche Photos von F. Meyer-Henn, Bremgarten bei Bern.

BIRDS EYE empfiehlt

Délices au fromage

preisgünstig und rasch zubereitet!

Verlangen Sie Mustersendung.

FINDUS AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

Deux nouveaux hôtels viennent d'ouvrir leurs portes à Genève

Hôtel de Berne

A Genève, les inaugurations d'hôtels se succèdent à un rythme accéléré. Après l'Hôtel Intercontinental (800 lits), après l'Hôtel California-Résidence (160 lits), voici que l'Hôtel de Berne (160 lits également) vient d'ouvrir ses portes. Et ce n'est pas fini, car plusieurs autres établissements entreront en exploitation au cours des mois à venir . . .

C'est à la rue de Berne, entre la gare principale et le lac, que se trouve l'Hôtel de Berne. Il occupe entièrement un immeuble de quatre étages, qui vient d'être édifié sur un emplacement où s'élevaient naguère plusieurs petites constructions. Il a été étudié, conçu et réalisé par les architectes Luc Hermès et Italo Galéotto, qui ont su lui donner une belle et grande allure. Ce nouvel établissement constitue un embellissement certain pour un quartier qui est en pleine évolution.

Le vaste hall de la réception, aux lignes très modernes et très pures, qui lui confèrent une sobre élégance.

Au rez-de-chaussée se trouvent : le hall de réception, très spacieux, que décore une mosaïque en relief, due au talent de M. Eric Hermès, père de l'un des architectes, le bar, lui aussi très vaste, ainsi que la salle des petits-déjeuners. Sur le même plan, mais dans les «coulisses» naturellement, on a installé le bureau de la direction, la cuisine exclusivement réservée à la préparation des petits-déjeuners, où les ordres parviennent par téléscripteur, et la centrale téléphonique, qui ne compte pas moins de huit lignes.

Les quatre étages ont été réalisés exactement sur le même modèle. Ils sont reliés par deux ascenseurs rapides, ainsi que par un escalier suspendu, qui constitue un élément décoratif, en raison même de sa conception légère et aérienne. Chaque étage abrite vingt chambres, ce qui en fait quatre-vingts pour l'ensemble de l'établissement.

Le sol des couloirs d'étage est recouvert d'une moquette rouge et les murs d'un crépissage granité gris-bleu, giclé au pistolet, qui est si résistant qu'on peut le nettoyer au moyen de n'importe quel produit détergent.

Coup d'oeil dans l'une des quatre-vingts chambres à deux lits, ou à grand lit double, du nouvel établissement.

Photographiés lors de la réception d'inauguration, voici au centre, élégamment vêtue de noir, Mme Giovanni de Mercurio, entourée de son mari, à gauche, directeur de l'établissement, et de M. Georges Perréard, à droite, avocat et administrateur du nouvel hôtel.

Chaque chambre est précédée d'un petit vestibule dans lequel ont été logés la penderie, le casier à chaussures, accessible depuis l'extérieur et la salle d'eau équipée d'une baignoire de belle grandeur, d'un lavabo, d'un bidet et d'un WC. La robinetterie est assortie d'un thermostat. Toute l'eau utilisée dans l'hôtel est adoucie par une installation spéciale, se trouvant au sous-sol, qui permet de la «décalcairiser».

Si les chambres ne sont pas très grandes, elles sont cependant suffisamment spacieuses pour recevoir toutes un grand lit, ou deux lits jumeaux, ainsi que deux sièges rembourrés, une table pouvant être tique. Bien entendu, chaque chambre possède son poste de radio, son récepteur téléphonique et, sur demande, un téléviseur.

Aux deux derniers étages de l'établissement, les chambres d'angle communiquent avec les chambres voisines, ce qui permet de disposer, en cas de besoin, de huit appartements de deux pièces. Dans ce cas-là, l'une des chambres est transformée en un joli salon. Le lit est remplacé par un canapé de cuir noir qui se fixe aussi dans le mur. Deux fauteuils assortis et un guéridon rectangulaire complètent l'ensemble.

Chaque étage possède son office, sur lequel débouche l'ascenseur de service par lequel on monte les plateaux de petits-déjeuners.

Une buanderie ultra-moderne — le linge sale y parvient par un dévaloir — est équipée de trois imposantes machines à laver, d'un séchoir et d'une essoreuse, d'une calandre géante et d'une armoire chauffante pour le séchage des chemises et du linge fin. Quatre personnes peuvent traiter jusqu'à huit cents kilos de linge par jour.

Tout à côté se trouvent les réserves de linge, la cave, la chaufferie au mazout, l'installation de décalcairisation de l'eau, la cuisine pour le personnel et le réfectoire.

A l'intention du personnel, l'Hôtel de Berne a prévu à l'entresol, voisinant avec l'appartement du directeur (quatre chambres et cuisine), plusieurs chambres, à deux ou trois lits, avec salle de bain et local de douche, permettant de loger seize employés.

Ce «garni» de luxe est dirigé par M. Giovanni de Mercurio et occupe vingt-huit personnes. Agé de trente-huit ans, ancien directeur (pendant six ans) de l'Hôtel Bellevue, à Villars-sur-Ollon, ancien secrétaire de la Société des hôteliers de cette station vaudoise, M. Giovanni de Mercurio réside déjà à Genève depuis une année et a surveillé personnellement l'aménagement et l'équipement de l'Hôtel de Berne. Il est efficacement secondé par sa gracieuse épouse, d'origine néerlandaise, et polyglotte de surcroît, puisqu'elle ne parle pas moins de six langues. Avec M. Giovanni de Mercurio, ce Vaudois bourgeois de Corsier-sur-Vevey, mais né à Modène et élevé à Rome, l'Hôtel de Berne se trouve entre de bonnes mains. Il est le frère de M. Carlo de Mercurio qui dirige maintenant le grand restaurant Schloss von Laufen, situé aux chutes du Rhin.

C'est au cours d'une grande réception que l'Hôtel de Berne a été inauguré, pendant le salon de l'auto. L'allocution de circonstance a été prononcée par Me Georges Perréard, administrateur du nouvel établissement, conçu et réalisé pour une exploitation extrêmement rationnelle, nécessaire en raison de la difficulté dans l'hôtellerie, comme dans la plupart des autres secteurs de la vie économique aussi, de se procurer une main-d'œuvre qui se fait, hélas, de plus en plus rare. V.

L'Hôtel California-Résidence à Genève

M. Maurice L. Gaillard vient d'ouvrir à Genève un nouvel hôtel qu'il a appelé « California-Résidence » (l'Hôtel Résidence, à Genève également, s'est opposé à la mention de « Résidence » dans la raison sociale du nouvel établissement et il faut attendre que la question soit jugée par les tribunaux compétents, pour savoir si l'Hôtel de M. Gaillard pourra vraiment s'appeler California-Résidence ou devra se contenter du nom de California. (Réd.)

Il est situé au No 1 de la rue Gevray, non loin du lac et du quai du Mont-Blanc. Cet établissement, de 70 chambres et de 9 appartements de deux pièces chacun, occupe les quatres derniers étages d'un immeuble commercial récemment construit sur l'emplacement d'un ancien garage, dont les nouvelles installations partagent d'ailleurs le rez-de-chaussée avec les locaux de réception de l'hôtel. Ce sont les architectes André et Francis Gaillard, frères du directeur-propriétaire de l'établissement, qui ont conçu et réalisé les plans de l'immeuble.

D'une capacité totale de 160 lits, cet hôtel offre, à sa clientèle, cinq types de chambres et trois variétés d'appartements. Grâce à des meubles combinés, la plupart de ces chambres et de ces appartements sont de coquets salons durant les heures diurnes. Le mobilier est en noyer foncé, les parois sont recouvertes de matière plastique imitant la soie ou le papier peint, les sols disparaissent sous d'épaisses moquettes, les tentures sont de teintes chaudes, les penderies sont vastes et comportent une série de tiroirs, dont l'un, pouvant être fermé à clef, sert de safe.

Chaque chambre possède sa propre salle d'eau, avec baignoire, douche, lavabo et toilettes, comme aussi le téléphone et la radio. Des prises existent pour brancher un récepteur de télévision. Un certain nombre de chambres, de studios et d'appartements disposent d'une cuisinette, avec deux plaques électriques chauffantes, une plonge en acier inoxydable, services de table et ustensiles pour deux ou quatre un frigo et un placard contenant vaisselle, verrerie, personnes.

Certains appartements ont en outre un bar particulier, tandis que d'autres possèdent un balcon-terrasse. Au dernier étage, on a aménagé un jardin d'été, pouvant être également utilisé comme solarium. Tout a été réalisé de manière pratique et fonctionnelle, ce qui permet un entretien facile. Le jeux des couleurs dans la décoration, comme aussi la variété des éclairages, donnent à l'ensemble une note d'élégance résolument moderne. Le California-Résidence est un établissement garni, mais de premier rang toutefois.

Dans les sous-sols, accessibles par un escalier partant de la réception, a été aménagé un grand bar privé et climatisé, que décore une peinture murale de l'artiste parisien Pierre Nolot, qui évoque la plage du Carmel, en Californie. Ce bar est très aisément transformable, le matin, en une salle pour les petits-déjeuners. En outre, à chaque étage, on a installé un petit office, pour la préparation des plateaux de petits-déjeuners pris en chambre.

Pour l'instant, le personnel ne se compose que de dix-sept collaborateurs et collaboratrices. En effet, l'autorité cantonale compétente n'a pas autorisé M. Maurice L. Gaillard a en recruter davantage.

Le directeur-propriétaire de l'Hôtel California-Résidence est une personnalité bien connue dans les milieux hôteliers, tant en Suisse qu'à l'étranger. Agé de trente-neuf ans, M. Maurice L. Gaillard est un ancien élève de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Il a fait des stages dans de grands établissements de Saint-Moritz, Londres, New York et San-Francisco. Depuis quelque temps déjà, il est devenu le directeur du service d'achat de la Chaîne des Hôtels « Intercontinental » pour l'Europe, l'Afrique et l'Asie, poste qu'il conserve malgré l'ouverture de son propre établissement.

C'est au cours d'une brillante réception, à laquelle quatre cents personnes avaient été conviées, que M. Maurice L. Gaillard a inauguré, récemment le California-Résidence, qui vient compléter, de manière fort heureuse, l'équipement hôtelier et touristique genevois. V.

Genève n'est pas une ville mêlée

Le 1er juin prochain, par des fêtes qui n'auront pas l'ampleur de celles de 1914, mais qui seront cependant solennelles, Genève marquera le cent cinquantième anniversaire de son entrée en qualité de canton souverain dans la Confédération suisse. Nous aurons, j'espère, l'occasion d'en reparler.

Pour aujourd'hui, je me propose de vous soumettre quelques observations et réflexions sur la façon dont s'est constitué le peuple genevois au cours des siècles qui ont suivi la Réforme. Que de noms autres que français dans notre annuaire du téléphone: le sud, le nord, l'orient et l'occident contribuent à l'enrichir ! Les voyageurs s'en amusent, mais ils ne doivent pas croire que ce soit l'indice d'une ville mêlée. En séjournant parmi nous, ils constateraient qu'à certains de ces patronymes (par exemple de forme italienne) s'associent des idées d'ancienneté genevoise, de permanence, de tradition. Nombre de réfugiés, célibataires, prirent femme dans la cité qui allait leur être une nouvelle patrie. Il convient donc de mettre en évidence le rôle des Genevoises dans la fusion qui s'imposait. Le 1er juin, elles seront à l'honneur.

Mais, plus généralement, Genève ne serait pas parvenue à transformer en un corps de nation homogène tant de gens accourus du dehors, sans l'extraordinaire puissance d'assimilation qu'il faut lui reconnaître. Dans sa lutte pour l'indépendance, ce fut peut-être son avantage le plus sûr. Nul besoin de remonter loin dans le passé pour montrer comment en un temps fort bref on pouvait devenir foncièrement genevois. Commençons par les Töpffer. Adam Wolfgang était né dans nos murs. Mais ces prénoms qu'avaient choisis pour lui ses parents, décelaient sa fraîche origine franconnienne. Or, la facilité avec laquelle il s'adapta aux lieux où il allait vivre me semble presque miraculeuse. Il n'est pas un artiste étranger qui, selon son tempérament, peint et interprète ce qu'il a sous les yeux : tout de suite il est à son aise et vraiment chez lui parmi les paysages, sous le ciel genevois, qui sont de sa substance et de son âme. Il manifeste une sensibilité neuve, qui fait de lui le frère des peintres de souche plus ancienne. Je songe en écrivant cela à une toile de notre musée, où se voit une solide maison ancienne, près des bois, dans la saison des neiges. C'est l'hiver, et c'est notre hiver. Ce même Adam Wolfgang se mêle avec passion aux querelles politiques, que fait revivre pour nous son talent de caricaturiste.

Rodolphe, son fils (1799-1846) allait être comme la conscience, non de Genève telle qu'on la voit, mais de Genève telle qu'on la sent, telle qu'on la vit, telle qu'on la porte en soi, parce qu'on l'aime comme Rousseau l'avait aimée. Un illustre critique français, Albert Thibaudet, professeur à notre université, a pu dire qu'on n'avait rien écrit de plus genevois que le roman « Le Presbytère ». Rodolphe représentait notre ville dans son passé, dans son présent, désireux de la servir encore dans son avenir. Que de chemin parcouru dans l'espace de deux générations!

Si je voulais faire une place, ne fût-ce qu'aux plus notables des confédérés de langue allemande établis entre Salève et Jura après 1814, cet article n'en finirait plus. Je ne pourrai donner qu'un ou deux exemples, dont celui de Ferdinand Hodler. Il n'était pas né parmi nous, mais à Berne, en 1853. Et, entre Berne et Genève, il était partagé, alternativement alémanique et romand. Mais on a de lui des paysages qui font chanter la terre genevoise dans ce qu'elle a de plus particulier, lignes et lumière. Cette initiation lui avait été grandement facilitée, il est certain, par un autre Genevois d'origine récente, son maître d'Etude des Beaux-Arts : Barthélemy Meun, dont la famille, de Schuls (Engadine), avait été naturalisée en 1814, précisément.

Au risque de paraître indiscret, je prendrai chez les miens une autre preuve du pouvoir assimilateur de Genève. Mon grand-père, Schaffhousois, s'y était fixé dans le premier tiers du XIXe siècle. Il avait épousé une Genevoise, et par égard pour elle, qui n'en savait pas un mot, il cessa de parler à son foyer sa langue maternelle. Mais il conserva jusqu'à la fin son accent. De nouveau, l'adaptation fut rapide. Si j'ai pris des exemples chez les peintres, c'est que mon père (1855-1909), l'était aussi. L'atelier du « Père Meun », où il fut avec Hodler, avant Paris, l'avait formé. Dans ses tableaux, je reconnais la même pénétration divinatrice. Et quand je me promène à la campagne, je suis chez moi, étant chez lui.

Dans cette adoption totale, qu'était devenue Schaffhouse ? Pour mon père et ses enfants, un souvenir un peu mythique mais fidèle, une invitation au rêve. Le lien ne fut jamais rompu, grâce à notre Zunft, la Gesellschaft zur Kaufleuten.

Mais il n'était pas venu à Genève que des confédérés alémaniques. D'Italie, au temps de la Restauration, étaient accourus des proscrits politiques. L'un d'eux, Camperio, devait plus tard être conseiller d'Etat. Mais le plus célèbre fut Pellegrino Rossi (1787-1848) successivement professeur à l'Académie et membre du Grand Conseil, puis député à la Diète helvétique en 1832. Le projet de refonte constitutionnelle qui fut alors débattu est encore appelé parfois le Pacte Rossi. Plus tard, il passa au service de la France, fut l'ambassadeur de Louis-Philippe auprès de Pie IX, enfin chef du gouvernement de ce Pape, alors libéral. Il périt assassiné.

Parmi les Français devenus Genevois, l'histoire de la famille Manier est également instructive. Marc, d'origine languedocienne, naquit à Florence, grandit à Naples, pour s'établir enfin à Genève. Il y fit toute sa carrière de professeur et d'écrivain. Mais il était demeuré Français. Il projetait de demander la naturalisation, mais la défaite de la France, en 1870, l'en retint. Philippe, son fils, devint Genevois et Suisse par option. On sait avec combien d'ardeur et de fidélité. Il avait un amour attendri pour tout ce qui était spécifiquement genevois, même la langue. Son cas rappelle un peu celui de Töpfer, avec lui, de tous nos auteurs, le plus chéri de ses compatriotes.

J'ai eu quelquefois l'impression, plus ou moins fugitive, que certains de mes compatriotes, fils ou petits-fils de parents nés ailleurs, non seulement se montraient d'irréprochables citoyens et s'acquittaient avec une conscience édifiante de tous les devoirs que cette qualité comportait pour eux, mais que sur le point de Genève et de la Suisse, ils étaient enclins à s'exprimer d'une façon quelque peu cocardière, voire parfois chauvine. Pour une moquerie, ils montaient sur leurs grands chevaux quand d'autres, dédaigneusement, se contentaient de hausser les épaules.

Pour relier les fêtes de 1914 à celles de 1964, je veux évoquer encore le souvenir du docteur Cheridjian, de naissance arménienne, comme son nom l'indique, lequel avait une voix de basse particulièrement belle, dont s'émouvait le cœur sensible des vieux Genevois qui l'entendaient chanter pour eux un air patriotique de Jacques-Dalcroze, tiré de la Fête de juin. Henri de Ziégler

Les ménagères infirmes

bénéficient des prestations de l'assurance invalidité au même titre que les autres assurés. Elles ont par conséquent droit à toutes les mesures prévues par la loi en vue de leur réadaptation. Elles bénéficient des moyens auxiliaires, des rentes, de l'allocation pour impotents, etc.

La notion d'incapacité de gain ne s'applique pas à leur cas, puisque leur travail n'est pas rémunéré. L'assurance emploie un autre critère, celui de la capacité de travail. Encore s'agit-il de la déterminer, ce qui n'est pas chose facile. Il faut recourir à un examen tout à fait individuel au domicile même de la ménagère.

Les commissions de l'assurance ne peuvent s'en charger elles-mêmes. Elles confient cette tâche aux services sociaux de l'aide spécialisée aux invalides, à Pro Infirmis, par exemple. L'assistance procède à cet examen avec tact et patience tout en réconfortant l'infirme à qui elle fait entrevoir des jours meilleurs et un regain de vie.

Ceci n'est qu'une des tâches de Pro Infirmis qui s'occupe de dépister les infirmes, de les annoncer à l'assurance invalidité pour qu'ils soient traités dans le plus bref délai, ce qui est l'un des facteurs les plus importants du succès.

Pour continuer son activité, Pro Infirmis a besoin de votre collaboration que vous ne lui refuserez pas, c'est certain. Elle se présente sous un geste facile à faire : échanger les cartes postales de la pochette contre un don.

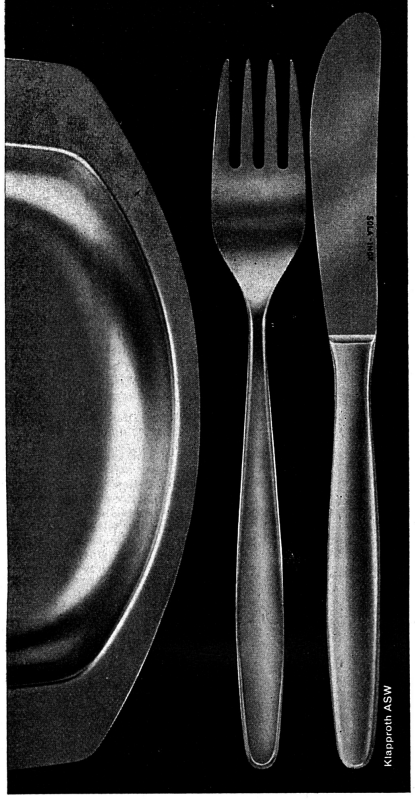
Pro Infirmis, vente de cartes du 1er au 30 avril 1964. Compte de chèques dans tous les cantons. Compte de chèques romand : Lausanne, 258 II.

Genève, point de départ ideal pour l'EXPO

L'affluence estivale de visiteurs venant des quatre coins du monde, qui promet de se renforcer encore du fait de l'Exposition nationale suisse à Lausanne, trouvera Genève mieux préparée à absorber que par le passé. D'après la liste éditée par le Bureau de renseignements officiel, la ville et ses environs immédiats ont vu se construire, au cours des trois dernières années 18 nouveaux hôtels, avec un apport de 1200 unités au nombre de lits disponibles, à fin 1963. Six autres hôtels s'ouvriront en 1964, ce qui représente une nouvelle augmentation de 1500 lits pour l'ensemble. D'ici la fin de l'année, Genève disposera au total de 9200 lits d'hôtels, ce qui rehaussera encore sa réputation bien établie de ville de conférences et congrès internationaux.

Wir beraten Sie unverbindlich bei der Anschaffung von Tafelbestecken und Tafelgeräten, verlangen Sie unseren neusten, 60-seitigen Hotel-Katalog.
SOLA Besteckfabrik AG Emmen/LU
Tel. 041 - 51796

SOLA



MUBA: Halle 19, Stand 6248

Für Gäste, die Rivella lieben, aber Zucker meiden möchten

gibt es bekanntlich Rivella blau: Hergestellt nach dem Original-Rivellaverfahren auf Milchserum-Basis, aber künstlich gesüsst mit kalorienfreiem Assugrin, anstatt mit Zucker! Empfehlen Sie Ihren Gästen, die Zucker meiden müssen oder um ihre Linie kämpfen

RIVELLA blau

Erhältlich in 3-dl- und 1-Literflaschen bei Ihrem Rivella-Depositär!

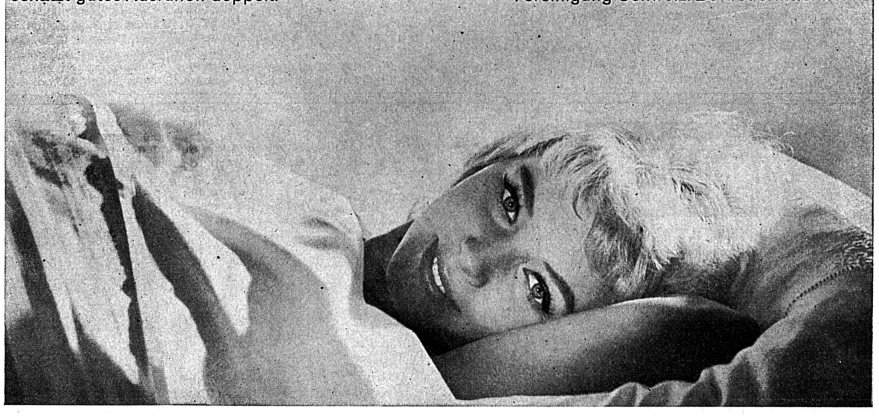
Diätetisches Tafelgetränk, *ohne Zuckerzugabe — ein herrlicher Durstlöscher für Diabetiker!* anders als alle andern — alle andern!

Federn sind wichtig sie betten uns richtig

Wie hat Ihr Gast geschlafen? Gute Betten mit leichten und doch warmen Flaumdecken sind für die Weiterempfehlung Ihres Hauses ebenso wichtig wie Küche und Keller. Gerade der Motorisierte, der oft Hunderte von Kilometern zurücklegt, schätzt gutes Ausruhen doppelt.

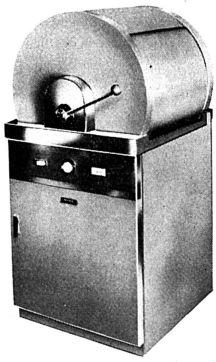
Wählen Sie deshalb das Bewährte — Federn für die Kissen und Flaum für die Decken — eine Investition von langer Lebensdauer. Verkauf durch den Fachhandel. Achten Sie auf die blaue Federetikette.

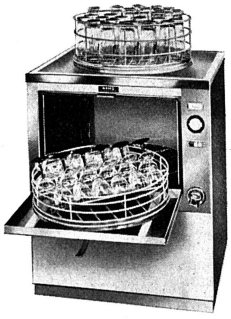
Vereinigung Schweiz. Bettfedernfabriken

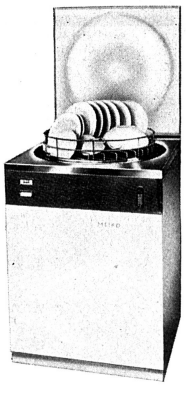


SWISS — MEIKO

MEIKO SWISS







Ein kleiner Ausschnitt aus der MEIKO-Produktion.
Über 40 verschiedene Geschirrwaschmaschinen für das kleinste Tea-Room bis zur grössten Industriekantine

MEIKO ▸▸▸▸▸▸ Servicegarantie

MEIKO ▸▸▸▸▸▸ Garantie

Garantierter Service innert 10 Arbeitsstunden nach Ihrem Auftrag – sonst Arbeitszeit gratis!

Bei regelmässigem MEIKO-Servicedienst 3 Jahre Fabrikgarantie auf Motor, Pumpe und Waschsystem!

Verlangen Sie unsere Dokumentation!

MUBA 1964

Halle 13 (Erdgeschoss)

vom 11. bis 21. April

Stand 4752

KOBELT

Jakob Kobelt
Zürich 8 Riesbachstr. 61
Tel. (051) 47 60 88 / 89

Nouvelles de Benelux

Un bel exemple de solidarité

L'avion, instrument d'une grande précision, qui permet aux humains de circuler dans le ciel, est l'objet d'une attention minutieuse de la part des compagnies qui l'emploient. Elles n'entretiennent pas seulement les appareils chaque fois qu'ils reviennent à leurs bases, mais elles les font aussi régulièrement réviser et contrôler aux escales en cours de voyage, afin de remédier immédiatement aux défauts qui auraient été constatés en vol. Il est évident que les moyens techniques nécessaires pour ce «service» sur l'ensemble du réseau d'une compagnie aérienne sont, on le conçoit, importants. La Compagnie doit, en effet, disposer dans chacun de ses arrêts, du personnel spécialisé, d'un immense matériel et d'une infinité de pièces de rechange. Cela constitue des frais et, surtout, une immobilisation de capitaux considérable. La seule Sabena devrait disposer, pour cela, si les accords internationaux dont nous allons parler n'existaient pas, de stocks de pièces de tous genres équivalent à un investissement de plus de 92 000 000 de francs belges, dans les 62 aéroports qui ont la visite de ses appareils. En réalité, la compagnie belge couvre ses besoins dans ce domaine avec un stock réduit de 41 %.

C'est à une organisation internationale — qu'elle contribua à fonder, il y a quinze ans — qu'elle le doit. Cette organisation groupe, de nos jours, 43 compagnies aériennes de 37 pays qui se répartissent sur les cinq continents.

En 1948, trois sociétés d'Europe occidentale achetaient un avion moyen-courrier, le Convair Liner. C'était le dernier cri de cette époque. Les pièces de rechange nécessaires étaient rares, à ce moment, et les trois acquéreurs décidèrent d'unir leurs efforts en mettant leurs stocks en commun. Ils les déposèrent dans chacun des 12 aéroports qu'ils desservaient en Europe. C'étaient la Compagnie néerlandaise KLM, la Compagnie suisse Swissair et la Société belge Sabena. Cet accord fut appelé «Pool Beneswiss». Ce «Pool» eut à résoudre un problème particulier et il donna immédiatement de si bons résultats que les trois partenaires en étendirent l'application en mettant en commun le matériel pour les autres types d'appareils. Il décida, en outre, de n'avoir qu'une équipe unique dans chacune de leurs escales.

En 1952, la Compagnie scandinave SAS se joignait aux promoteurs, tandis qu'un «pool» semblable était mis en exploitation par quatre autres compagnies. Peu à peu, les échanges devenant plus nombreux et plus complexes, des règles financières furent établies. Elles tenaient compte, pour chaque adhérent, de l'amortissement du capital investi et des frais d'administration, répartis à parts égales.

L'utilisation, dès 1959, de l'avion à réaction précipita la généralisation de la formule: les stocks de rechange représentaient, sans nul doute, des sommes plus élevées que celles engagées pour les avions d'ancien modèle. Qu'on en juge par les chiffres suivants: si pour un bimoteur Convair Metropolitan, il fallait autrefois investir un capital de 400 000 fr. b. et pour un quadrimoteur Douglas DC-7 une somme de 2 400 000 fr. b., les nouveaux quadriréacteurs exigent une immobilisation de 9 750 000 fr. b. dans tous les aéroports desservis.

Au cours de dix années d'expérience, la formule du «Pool Beneswiss» fut améliorée. Elle devint, sans de notables changements, celle du «Consolidated Pool» auquel adhérèrent d'emblée 27 compagnies. Il en réunit, aujourd'hui, 43 dans tout le monde. Suivant la composition de sa flotte aérienne, chaque compagnie membre fait partie d'un ou de plusieurs groupes de ce «Pool». La Sabena pour son compte, est affiliée aux groupes Bœing 707, Caravelle et Beneswiss. Ce dernier, qui a gardé son ancienne appellation malgré les effectifs accrus, concerne les Douglas DC-3, DC-6 et DC-7 et les Convair Metropolitan. Une assemblée générale rassemble les membres du «pool» deux fois par an, un peu avant les «saisons» de l'IATA, pour discuter leurs prévisions de besoins matériels et suivre l'évolution de la technique. Les économies réalisées depuis la fondation se chiffrent à plusieurs dizaines de millions de fr. b., annuellement pour l'ensemble des compagnies. Le stock des pièces de rechange de celles-ci est évalué à près d'un milliard et demi de francs belges.

Une autre association du même genre groupant 13 compagnies aériennes des Etats-Unis d'Amérique a été créée il y a un peu plus d'une année, sur l'initiative du CAB, qui est l'administration américaine de l'aviation civile et qui étudia, préalablement, l'organisation née voici quinze ans en Europe et que nous venons de décrire.

Charles-A. Porret

Swissair-Mitteilungen

Letzter Flug

Am 31. März stellte die Swissair ihre im Jahre 1937 aufgenommenen Dienste mit DC-3-Flugzeugen endgültig ein. Zum letztenmal verkehrte eine Einheit dieses wohl berühmtesten Musters auf einem Linienflug von Basel nach Zürich; inskünftig werden die DC-3 HB-IRC, IRN und IRX nur noch für Schulungszwecke Verwendung finden.

Es traf sich, dass der DC-3 auf seinem «Abschiedsflug» von Flugkapitän Wilfried Schmidt gesteuert wurde, der gleichzeitig seine Laufbahn als Pilot beendete. Captain Schmidt stand seit 1952 im Dienste der Swissair; als Kommandant auf DC-3 und DC-4 sowie als Co-Pilot auf Convair 240, DC-6B und DC-7C hat er mehr als 7800 Stunden in der Luft verbracht.

Zur Geschichte des DC-3

Das zweimotorige Douglas-DC-3-Verkehrsflugzeug, das Mitte Dezember 1935 in Kalifornien zum Jungfernflug startete, leitete eine entscheidende Phase der zivilen Luftfahrt ein: in technischer Beziehung bedeutete es einen wesentlichen Fortschritt gegenüber allen früheren Typen, und in wirtschaftlicher Hinsicht hat es die Rentabilität des gewerbsmässigen Luftverkehrs in hervorragendem Masse gefördert.

Die Swissair gehörte zu den ersten europäischen Fluggesellschaften, die den aus dem DC-1 und DC-2 entwickelten DC-3 anschafften; die ersten zwei Einheiten waren 1936 bestellt und ihr im Juni 1937 abgeliefert worden. Der Stückpreis belief sich einschliesslich der Ersatzteile auf 525 000 Fr. Bei Ausbruch des Zweiten Weltkrieges verfügte die Swissair über fünf Exemplare, die neben den drei DC-2 das Kernstück der Flotte bildeten.

Der 21plätzige DC-3 galt damals als «Grossraumtyp»; mit einer Reichweite von bis zu 2400 km und einer Reisegeschwindigkeit von zwischen 240 und 270 km/h, wurde er rasch zum Standard-Flugzeug auf allen Kurz- und Mittelstrecken. Sein Erfolg war derart, dass die Douglas-Werke bis 1938 rund 350 Stück verkaufen konnten.

Aus Anlass der Eröffnung der Schweizerischen Landesausstellung führte die Swissair 1939 mit den DC-3 drei grosse Postsonderflüge nach Süd-, Nord- und Westeuropa durch, die Aufsehen erregten und eine glänzende Werbung für die «Landi» waren.

Während des Krieges wurde der DC-3 unter den militärischen Bezeichnungen C-47, Dakota und R4D in über 10 000 Exemplaren hergestellt; insgesamt baute Douglas rund 11 000 Einheiten aller Versionen. Nach Kriegsende wurden zahlreiche Dakotas aus Überschussbeständen für zivile Zwecke umgebaut und zu günstigen Preisen angeboten; auch die Swissair machte sich diese Gelegenheit zunutze und erwarb 1946 ein gutes halbes Dutzend.

Die grösseren Nachfolgemuster wie DC-4, DC-6 und DC-7 haben dann den DC-3 im Laufe der Zeit mehr und mehr verdrängt. Dementsprechend baute die Swissair ihren DC-3-Bestand laufend ab. Und so verblieben schliesslich nur noch die seit 1946 als Frachtflugzeug verwendete HB-IRX und die aus dem Jahre 1947 stammenden HB-IRC und HB-IRN, die nun als letzte Vertreter eines berühmten und bewährten Typs ausscheiden, der in seiner Klasse nie einen völlig gleichwertigen Ersatz gefunden hat.

Die Swissair im Februar

Die Verkehrsleistung der Swissair erreichte im Februar 33,8 Millionen Tonnenkilometer. Im Vergleich zum Februar 1963 eilte diese Steigerung des Angebots von 26 % der Nachfrage etwas voraus; immerhin ergab sich aus Zunahmen von 11 % im Passagierverkehr, 18 % bei der Postbeförderung und 25 % bei den Frachttransporten insgesamt ein Anziehen der Nachfrage um 15 %. In Afrika war sogar ein Zuwachs der verkauften Tonnenkilometer von 50 % zu verzeichnen. Im Europaverkehr waren die Sitzplätze am meisten belegt, nämlich — wie übrigens schon im Vorjahr — zu 52,4 %. Die Gesamtauslastung stellte sich auf 43,4 % (im Vorjahr: 47,1 %).

Les résultats du trafic de Swissair pendant l'année 1963

L'offre globale de Swissair a augmenté de 10 % en 1963. Elle a atteint 424 millions de tonnes-kilomètres. La demande s'est également accrue de 10 %. Elle a dépassé 219 millions de tonnes-kilomètres. Le coefficiant moyen d'occupation des avions dans le trafic de ligne n'a pratiquement pas changé (51,8 %). Le taux moyen d'occupation des places s'est établi, comme en 1962, à 52,7 %.

Le trafic du fret a enregistré la plus forte augmentation avec 22 %. Le trafic des passagers s'est accru de 7 % et celui de la poste de 8 %.

En 1963, Swissair a transporté sur toutes les étapes de son réseau 1 801 599 passagers par rapport à 1 672 305 en 1962. Pour la première fois en une année, plus de 100 000 voyageurs ont traversé l'Atlantique du Nord à bord des avions de Swissair.

L'utilisation du matériel d'exploitation, notamment du parc d'avions, a été meilleure qu'en 1962. Les effets sur les prix de revient ont été très favorables. Le quadriréacteur Douglas DC-8 a fourni des résultats particulièrement satisfaisants, puisqu'il a atteint une moyenne de plus de 11 heures de vol par jour. Dans leur ensemble, les appareils de Swissair ont effectué, en 1963, 72 378 heures de vol, 57 560 atterrissages et parcouru 40,3 millions de kilomètres.

Chiffres du trafic de Swissair en 1963

Nombre de vol	37 939
Heures de vol	72 378
Kilomètres parcourus	40 273 000
Passagers-étapes	1 801 599
Tonnes-kilomètres offertes	424 046 000
Tonnes-kilomètres utilisées	219 141 000
dont: t/km passagers et bagages	171 286 000
t/km fret	38 223 000
t/km poste	9 633 000
Coefficient d'utilisation (trafic de lignes régulier)	51,8 %
Coefficient moyen d'occupation des places	52,7 %
Effectif du personnel à la fin 1963	8 471

Saisonnotizen

Erfreuliche Zunahme in den Flimser Hotels — Leichter Rückschlag in den privaten Unterkünften

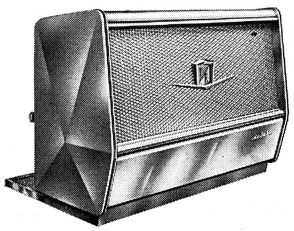
Bei wenig Schnee und viel Sonnenschein erfreute sich Flims erneut einer sehr guten Frequenz und vermochte das Vorjahres-Monatsergebnis nochmals um 10,6 % oder 6674 Übernachtungen zu steigern.

In den Hotels rechnete man auf Grund des gegenüber dem Rekordwinter 1962/63 erhöhten Betten-Angebotes — es waren in dieser Wintersaison erstmals alle Flimser Hotelbetriebe geöffnet — mit einem

LE Mandarin
L'apéritif préféré
S.A. - E. CUSENIER FILS AINE, BALE 1
Muba - Degustationsstand 6344, Halle 19

Für Ihre Gäste
der beliebte Ansichtskartenautomat
Zeitsparend, praktisch und bequem. 16 verschiedene Ansichtskarten können mit dem günstigen und raumsparenden Automat gewählt werden. Verlangen Sie nähere Auskunft unter Chiffre 43872-42 an Publicitas Zürich.

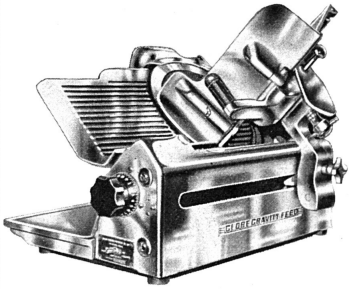
Zu verkaufen
in bekanntem Sommer- und Winterkurort des Berner Oberlandes
Hotel mit 65 Betten
Grössere Anzahlung erforderlich. Anfragen mit Kapitalnachweis unter Chiffre HO 1963 an die Hotel-Revue, Basel 2.

TEKA-Kaffeemaschinen

● über 25 Jahre TEKA
● 100 % Schweizerfabrikat
● Service in der ganzen Schweiz
MUBA Basel: Halle 20, Stand 6597
TEKA-AG. Olten
Tee- und Kaffeemaschinen
Apparatebau Tel. (062) 5 34 90

ALLES ÜBER BASEL
bringt die neue Woche, die aktuelle schweizerische Illustrierte. Unter dem Motto
Basel: Weltweite in der Sardinenbüchse
wird vieles aufgezeigt:
● Weite auf engem Raum.
● Das «blaue Wunder» der chemischen Industrie.
● Der edle Wettstreit der beiden Zeitungen.
● Vom Lällenkönig und seiner Herkunft.
DIE WOCHE
Jetzt an jedem Kiosk!

Ihr Gast ist König— bedienen Sie ihn königlich mit KAISER Kaffee
KAISER
Gratis-Muster: KAISER AG Kaffee-Spezialhaus Basel 2
HOWEG Vertragslieferant
Besuchen Sie uns doch an der Muba! Halle 19, Stand 6481.

Reklame-Verkauf!
360 m Tisch-Molton
Doppelmolton, écru, 90 cm breit, Coupons zu ca. 30 m, per Meter . . . . . Fr. 5.10
Telephon (041) 2 38 61
Abegglen-Pfister AG Luzern

Die Spezial-Schneidemaschine für Bündnerfleisch
Tausende von begeisterten Kunden in der Schweiz.
GLOBE - Schrägschnitt

Günstige Eintausch- und Zahlungsbedingungen. Grosse Auswahl in Occasions-Aufschnittmaschinen diverser Marken.
Wir machen Ihnen gerne eine unverbindliche Vorführung.
THEO KNEUBÜHLER & CO., LUZERN, Hirschmattstrasse 50, Telephon (041) 2 00 84.

nochmaligen Ansteigen, und die bezüglichen Zusammenstellung ergab 40 129 Übernachtungen (Vorjahr 33 350 LN).

Zur Verbesserung trugen die Schweizer mit 3657 zusätzlichen Logiernächten, die Deutschen mit 2316 Mehr-Beherbergungen und die Franzosen, die von 788 auf 1500 Übernachtungen beinahe verdoppelten, sowie die Besucher aus Grossbritannien mit einer ca. 35 % Zunahme bei, währenddem leichte Rückschläge von den Holländern (—218 LN) und Belgiern (—276 LN) verzeichnet werden mussten.

Am Übernachtungstotal partizipierten die Besucher aus dem Inland mit 51,8 %, auf diejenigen aus dem nördlichen Nachbarland entfielen 29,3 %, und mit je 4,3 % nahmen die Holländer und Belgier den dritten dritten Rang vor den Franzosen mit 3,9 % und den Briten mit 3,6 % ein.

Überraschenderweise blieb hingegen auf dem Sektor der privaten Unterkünfte das Ergebnis hinter den Erwartungen zurück, und trotz Mehrbetten musste ein leichter Rückschlag registriert werden, indem das Total um 105 Logiernächte auf 29 432 (Februar 1963: 29 537 LN) fiel.

Die Bergbahnen Flims verzeichneten ebenfalls sehr gute Ergebnisse, so war zufolge der in tiefern Lagen nur zeitweise gewährten Skiföre eine Verlagerung vom skisportlichen Sektor auf den Ausflugsverkehr festzustellen. Auf der erstmals in Betrieb stehenden und auf 2800 m führenden Skiliftanlage La Siala – ein herrliches, schneesicheres Skigebiet erschliessend — wurden im Berichtsmonat 15 862 Bergfahrten registriert.

Chronique vaudoise

Montreux et les Fêtes de Pâques

Traditionnellement, les fêtes pascales marquent à Montreux le départ de la grande saison touristique. Cette année on appréhendait un peu cette réouverture, en raison d'un calendrier très peu favorable aux stations de printemps.

Mais les résultats, si nous croyons le « Journal de Montreux » peuvent être considérés comme très satisfaisants.

Une petite enquête de notre confrère révèle en effet que les fêtes de Pâques ont amené à Montreux de nombreux hôtes, qui espéraient découvrir le soleil et qui ont été plutôt déçus par la brume et la pluie. Seule la journée de dimanche a été relativement ensoleillée.

Cependant, la plupart des hôtels, qui ont ouvert leurs portes à Pâques ont été fort satisfaits. On a même prononcé le mot de «record».

Le Palace, lui ne reçoit pas la clientèle de passage: il n'a pas eu à refuser des hôtes. Son directeur a déclaré avoir été cependant surpris en bien cette année. Il a accueilli bon nombre de Suisses notamment des Jurassiens, Neuchâtelois et Bernois.

Plusieurs établissements étaient complets. Ce fut le cas, entre autre, de l'Hôtel Excelsior (où les Français et les Suisses dominaient), de l'Hôtel Suisse (avec des Italiens et des Allemands), de l'Hôtel Europe (où les Allemands étaient particulièrement nombreux), du Grand Hôtel de Territet (où Anglais, Français, Italiens et Espagnols formaient la clientèle).

A Glion, l'Hôtel Victoria était lui aussi complet depuis mercredi : il a même refusé des hôtes : 85 % de sa clientèle sont des Français, qui ont prolongé leur séjour d'une semaine.

Ainsi, relate le «Journal de Montreux» a débuté sous les meilleurs auspices une saison qui, en raison de l'Exposition promet d'être excellente.

Mais . . .

Malheureusement, la Coupe des Nations de rink-hockey n'a pas obtenu tout le succès qu'en attendaient ses organisateurs.

Ils durent constater de jour en jour que, malgré l'excellent comportement de l'équipe locale et l'intérêt de la plupart des rencontres, la foule à laquelle on était habitué boudait quelque peu le Pavillon des Sports.

C'est fort regrettable pour les finances de cette manifestation internationale qui porte loin dans le monde le nom et le renom de Montreux.

A Lausanne

D'année en année, on constate que Lausanne ne bénéficie pas des fêtes de Pâques comme certaines stations. Il y a beaucoup de passage, mais celui-ci se manifeste dès le samedi et dès le jeudi.

Les hôtels de luxe semblent avoir mieux travaillé que les 1er rang. Tandis que beaucoup d'hôtels de second rang furent complets samedi et dimanche.

Des milliers de promeneurs se sont dirigés vers les chantiers de l'Expo 64 à Vidy, cherchant à voir le sous-marin touristique qui fait couler tant d'encre avant même sa première plongée.

Expositions futures

Au lendemain de Pâques, le Musée des Beaux-Arts de Lausanne a fermé ses portes pour préparer la grande exposition « Art suisse au XXe siècle » qui présentera durant les six mois de l'Expo, les œuvres des artistes suisses les plus marquants de ce siècle.

La deuxième Biennale de la Tapisserie se prépare elle aussi. Le comité vient de siéger à Paris au domicile de M. Léon Lurçat. Ce sera pour 1965.

L'ADAC en Suisse romande

Le voyage d'étude des agents de l'ADAC, Touring Club d'Allemagne, organisé par la Commission de propagande de la Région du Léman, a obtenu un grand succès. Les contacts entre hôteliers et agents de cette puissante compagnie ont été nombreux.

L'OTV en Hollande

Nous avons dit que l'Office du tourisme du canton de Vaud avait décoré de diapositives et d'agrandissements photographiques les parois des « Chalets Suisses » d'Amsterdam et de Rotterdam.

En accord avec l'Ambassadeur de Suisse aux Pays-Bas et avec le directeur de l'ONST à Amsterdam, M. R. A. Alblas organise deux réceptions de presse et d'agences de voyages pour inaugurer ces décorations. Elles auront lieu le 13 avril à Amsterdam, et une importante délégation vaudoise y participera.

Chronique valaisanne

Remous autour du Rawyl

Spiez ne serait plus qu'à 85 km de Sion si la route du Rawyl se construisait. Mais, cette réalisation n'est ni pour demain, ni pour après-demain. En effet, les responsables de Berne viennent de décréter cette artère « route de luxe », ce qui veut dire que, vu la surchauffe, ce projet sera renvoyé aux calendes grecques.

De nombreuses protestations se snt déjà élevées contre cette manière de voir et des résolutions furent votées. En Valais, on aimerait que cette liaison avec l'Oberland soit prise un peu plus au sérieux par tous ceux qui ont pour mission de doter la Suisse d'autoroutes de valeur et de moyens de communication de première nécessité. Le St-Bernard, avec ses milliers de voitures circulant chaque jour pendant les fêtes de Pâques, était là pour prouver, si besoin était, de la nécessité des liaisons rapides au moyen de tunnels routiers.

Des nouvelles de l'ordre de la Channe

L'ordre de la Channe est une confrérie vineuse rattachée à l'office de propagande pour les produits du Valais. Elle a subi une lourde perte lorsque le Dr Wuilloud, son procureur, est décédé. Malgré cela, le conseil de l'ordre a accompli du bon travail. Il s'est réuni à plusieurs reprises pour trouver une solution à divers problèmes. Il faudra, tout d'abord, désigner un nouveau procureur et des contacts ont été pris à ce sujet, les résultats définitifs de ces pourparlers n'étant pas encore connus.

Le conseil de l'ordre sera doté, si cela peut se faire, d'un costume de cérémonie qui donnerait encore plus de faste aux divers chapitres de l'ordre, sans toutefois exagéré.

Enfin, les responsables étudient également la possibilité de doter l'ordre d'un local approprié servant à toutes les manifestations.

Le chapitre de printemps est prévu à Martigny. Il s'agit là de l'assemblée générale tandis que le chapitre d'automne, toujours plus imposant, est prévu à Brigue. C'est au cours de cette deuxième réunion que sont intronisés les nouveaux membres.

Le Valais se doit de posséder une confrérie vineuse telle que l'ordre de la Channe pour magnifier ses produits et pour être à l'avant garde des manifestations de ce genre dans un pays de vignoble.

Le Valais à l'Expo

M. Walter Lorétan, Crans s/Sierre, président des hôteliers valaisans et son fils Edouard, auront la difficile tâche de gérer la Channe valaisanne à l'Exposition nationale. Les qualités professionnelles de ces deux personnalités sont connues et, il est certain que le canton aura là d'excellents représentants de sa tradition hôtelière. La Channe valaisanne est l'établissement officiel du canton et comprendra 800 places assises. Les souscripteurs se sont réunis en janvier pour examiner toutes les questions de leur ressort. Ils ont composé une carte de 18 marques de fendant, de 9 johanissberg et riesling, de 14 dôle, de 3 ermitage, de 2 goron et de 1 malvoisie, 1 arvine, 1 amigne et 1 glacier. A ces vins, s'ajouteront 4 mousseux, l'apéritif à base de vin du Valais, 9 eaux de vie et des boissons sans alcool et jus de raisin.

Le capital de garantie pour cette channe valaisanne atteint 600 000fr.

Quel monde !

La saison pascale aura mis un peu de baume sur les désillusions de cet hiver qui n'en fut pas un. En effet, le taux d'occupation des stations a été presque partout de 100 pour cent durant les fêtes de Pâques. La neige, enfin tombée, aura permis aux adeptes du ski de s'en donner à cœur joie.

Il ne faut toutefois pas oublier que la saison fut tout de même bonne malgré le manque de neige. Nos stations ont connu une baisse sensible en janvier mais l'occupation fut plus intéressante en février et mars pour atteindre son maximum aux vacances pascales.

Le TCS délibère

Samedi après-midi, en présence de MM. Schnyder, conseiller d'Etat ; Schmid, commandant de la police et de nombreux chefs de service à l'Etat du Valais, s'est tenue l'assemblée générale de la section valaisanne du TCS sous la présidence de M. Paul Boven.

La section a voté la résolution suivante :

La section valaisanne du TCS a pris note avec stupéfaction du communiqué selon lequel la traversée du Rawyl doit être considérée comme « route de luxe » et sa réalisation retardée.

Elle proteste vigoureusement contre cette affirmation inconsidérée car, étant donné l'énorme et prévisible retard de la réalisation de l'auto-route Lausanne-Simplon, le Rawyl n'est plus un luxe mais devient une impérieuse nécessité. Dans la situation actuelle du réseau routier, une traversée des Alpes Bernoises par le Rawyl rendrait des services inestimables en déchargeant le seul et obligatoire passage de St-Maurice à Lausanne, faciliterait l'accès au Simplon et contribuerait ainsi non seulement à la fluidité du trafic mais aussi à sa sécurité.

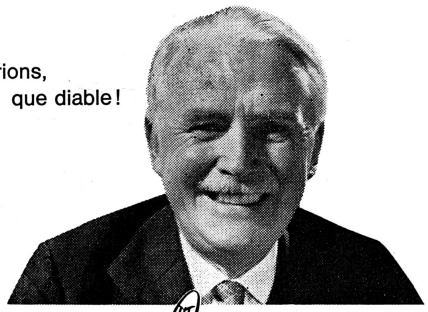
Frappé par le manque de conviction et la déplorable dispersion des efforts constatés dans le canton, elle invite les autorités ainsi que toute la population valaisanne à s'unir et à propager l'idée du Rawyl. En outre, elle prie instamment le Conseil d'Etat d'agir immédiatement, par une attitude ferme et

Assemblée générale de la Société des hôteliers de Montreux

Les hôteliers de Montreux ont tenu la semaine dernière leur assemblée générale au Casino de la ville, sous la présidence de M. H. Muller.

Un incident technique nous empêche de publier dans ce numéro le compte-rendu de cette importante séance qui fut suivie, le soir d'un dîner et d'une brillante soirée dans la Cave à Fanchette. Nous nous excusons auprès de tous les intéressés de ce retard involontaire et nous leur donnons rendez-vous ici-même la semaine prochaine.

Sourions, que diable !



Pourquoi toujours arborer un air si grave et soucieux? Sachons voir tous les beaux côtés de l'existence et n'ayons pas honte d'afficher notre contentement.

Pour entretenir et affirmer notre bonne humeur, rien de tel qu'un Grapillon, le pur jus de raisin qui réjouit le palais, réchauffe le cœur et stimule l'esprit. Mais exigeons bien l'authentique Grapillon.

GRAPILLON

2

Une des annonces qui passent actuellement dans les principaux quotidiens et qui incitent les consommateurs à vous demander l'authentique GRAPILLON

Eis innert weniger Minuten

Mit unserem neuen Eiserzeugungsapparat ist es heute möglich, ohne die geringsten Vorbereitungen sofort Eis herzustellen. Mit einem Schalter wird dieser Apparat in Betrieb gesetzt und erzeugt innert weniger Augenblicke kontinuierlich Eis in Schuppenform.

AUTOFRIGOR AG ZÜRICH
Schaffhauserstrasse 473
Telephon (051) 48 15 55

Autofrigor

Schweizer Mustermesse Basel

11.—21. April 1964

In 25 Hallen und 27 Fachgruppen zeigt die Schweizer Industrie ihre Qualitäts-Erzeugnisse
Besondere Einkäufertage: 15., 16., 17. April
Tageskarten Fr. 3.– am 15., 16., 17. ungültig
Einfache Bahnbillette für die Rückfahrt gültig

Beteiligung der Werkzeugmaschinen- und der Elektroindustrie.

Neue Hallen – neues Messebild

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

Bestausgewiesene Berufsleute **suchen Pacht, evtl. Kauf eines grösseren**

Restaurant, Hotel oder Dancing-Bar

Betriebes. In den Städten Bern, Thun, Biel oder Solothurn bevorzugt. Kapital vorhanden. Absolute Diskretion.

Offerten sind erbeten unter Chiffre J 40198 U an Publicitas AG, Dufourstrasse 17, Biel.

Schweppes !

Alkoholfreies Tafelgetränk, gezuckert und mit Kohlensäure chininhaltig, imprägniert

ein prickelnd herber Durstlöscher

de concert avec le gouvernement Bernois, afin d'obtenir la mise en chantier de la route du Rawyl pour 1966. Une réalisation partielle de La Lenk à Montana-Crans serait déjà très satisfaisante en première étape.

Auparavant, le rapport présidentiel avait fait ressortir toute l'importance de la section qui compte 900 membres, soit 800 de plus que l'année précédente.

Les diverses commissions n'ont pas chômé et des rapports très complets purent être présentés. Tout le monde est satisfait du travail accompli et les membres du comité furent réélus pour une période de deux ans. Cly

Chronique fribourgeoise

Un pilote des glaciers à Vounetz

Le lundi de Pâques, un événement sympathique s'est déroulé à Vounetz, au cœur des pistes enneigées comme jamais elles ne le furent cette année. Il s'agissait, ni plus ni moins, du 2000e atterrissage du pilote des glaciers chevronné et sportif qu'est M. Albert Thomas de Lausanne. Profitant d'une fugue attendue du brouillard, l'aviateur, qui s'était envolé de la Blécherette, à bord d'un « Piper Superclub », effectua ce mémorable atterrissage, en présence d'une foule de curieux, des autorités et de la Télévision suisse.

Un excellent repas fut servi au Restaurant des Dents-Vertes par les soins de M. et Mme Seydoux, tandis que des félicitations bien méritées étaient adressées à M. Thomas par M. Robadey, président de la Société de développement de Charmey et M. Pierre Rime, président du Grand conseil fribourgeois.

Cet événement est sans nul doute à marquer en lettres d'or dans l'histoire de la charmante station de Charmey-Vounetz, hissée cette année au rang des stations d'hiver, et elles ne furent pas nombreuses cette saison.

Actualité romontoise

La Société de développement de Romont s'est réunie dernièrement, sous la présidence de M. Page, pour examiner la situation du tourisme et de l'hôtellerie dans la région glânoise et les moyens de la faire connaître. A ce propos, il a été décidé d'intensifier la propagande en profitant cette année déjà de l'Exposition Nationale de Lausanne.

Romont, petite ville moyenâgeuse, a gardé le pittoresque et le style d'un bourg au passé héroïque et aux légendes savoureuses. Située sur la ligne de chemin de fer Genève-Zurich, la localité jouit du passage de beaucoup de monde ; ses efforts se portent sur les moyens d'accueillir le touriste et surtout de le garder.

La station Gruyères-Moléson-Vudalla . . .

. . . connaît actuellement les faveurs du grand public. Cette sympathique et grandiose réalisation, en plein développement, vous sera présentée en détail dans une prochaine chronique. José Seydoux

Chronique genevoise

Genève aura un héliport pour son hôpital cantonal

L'Hôpital cantonal de Genève est en reconstruction depuis plusieurs années déjà. Cette entreprise gigantesque ne sera pas terminée avant un certain temps. A ce moment-là, la cité du bout du Léman disposera de l'un des établissements hospitaliers les plus modernes, non seulement de Suisse, mais également du continent.

L'hôpital cantonal de Genève sera même doté d'un héliport. En effet, les autorités genevoises ont demandé à l'Office fédéral de l'air, à Berne, qui a donné son accord, l'autorisation d'aménager un héliport, à proximité du nouveau bâtiment principal.

Ainsi donc, grâce à des appareils à voilure tournante, il sera possible d'acheminer à l'hôpital cantonal, dans les délais les plus brefs, certains grands blessés et certains grands malades, car on sait que, dans une ville où la circulation est la plus dense de notre pays, les ambulances, même en actionnant leur sirène de priorité, ont parfois de la peine à progresser, sans danger, à une allure suffisamment rapide.

Or, dans certains cas extrêmes, non seulement les minutes, mais les secondes aussi, sont précieuses. Cet héliport ne pourra être utilisé que durant la journée car, de nuit, atterrissages et décollages sont plus difficiles en pleine zone urbaine et sont aussi la source de bruits infiniment plus perceptibles que durant les heures diurnes.

Intense propagande touristique italienne

L'Office national du tourisme italien, dont la représentation à Genève est dirigée par M. Mareri, fait actuellement une propagande intense en cette ville. La première a été tout entière consacrée à la Sardaigne, que l'Italie s'efforce de mettre en valeur au point de vue touristique, tandis que la seconde l'était à la Riviéra ligurienne, Venise et Rome. En effet, l'Italie doit maintenant faire face à la concurrence de plus en plus accentuée de l'Espagne, de la Yougoslavie, de la Grèce, des pays d'Afrique du Nord, même du Portugal, qui, comme elle, ne manquent pas de soleil et où de nombreuses constructions nouvelles ont permis d'améliorer, ou de parfaire, l'équipement hôtelier.

Les activités de l'Orchestre de la Suisse romande et de son chef Ernest Ansermet

C'est à Genève que l'Orchestre de la Suisse romande, fondé en 1918 par son chef, le maître Ernest Ansermet, a son siège. Bien que la saison des concerts d'abonnement, qui permet à cet ensemble de se faire régulièrement entendre dans les grandes villes de Romandie, touche à sa fin, l'Orchestre de la Suisse romande ne manquera pas de besogne, puisqu'il a des obligations envers la Radiodiffusion et le Grand-Théâtre de Genève.

A la fin de l'été, l'Orchestre de la Suisse romande ouvrira le Septembre musical de Montreux, puis s'envolera, au complet, vers la Grèce, où, pour la seconde fois, il participera au Festival d'Athènes, dans le cadre duquel il donnera trois concerts, sous la baguette de son directeur, le maître Ernest Ansermet.

Quant à Ernest Ansermet lui-même, sa saison a été très chargée. Outre les concerts de l'Orchestre de la Suisse romande qu'il a dirigés, il s'est rendu, en octobre dernier, à Berlin-Ouest, où il a inauguré, comme premier chef étranger, la nouvelle salle de la Philharmonique de cette ville, puis a donné, à Londres, en anglais, deux conférences consacrées aux problèmes de la musique contemporaine, qui ont connu un grand retentissement. Au cours des semaines et des mois qui suivirent, le maître est allé diriger à Rome, Bruxelles, Munich, Londres, Hambourg, Cologne, Essen et Florence.

Dans le courant du mois d'avril, il ira tenir la baguette à Milan, pour s'envoler, en mai, au Japon où, durant tout un mois, il sera au pupitre d'une série de concerts donnés dans les villes principales de ce pays. A la fin de l'été, ce sera Athènes et son festival.

Quelle activité pour un homme âgé d'un peu plus de quatre-vingts ans. A croire vraiment que seul le mouvement fait rester jeune et alerte.

Air-India a tenu sa conférence européenne à l'Hôtel Intercontinental

Sous la présidence de M. G. Bertoli, directeur pour l'Europe continentale, les directeurs et les représentants de la compagnie de navigation aérienne Air-India établis sur notre continent, viennent de tenir, dans les salons de l'Hôtel Intercontinental, leur conférence régionale annuelle. Cette session a duré deux jours et a été honorée de la présence de plusieurs membres de la direction générale de Bombay, venus spécialement de l'Inde pour la circonstance.

Le « Valais » servira de restaurant et de tea-room flottant dans le port de Genève

Depuis trente-trois ans, le bateau-ponton «France», amarré au Jardin anglais, devant le monument national, sert de bureau et de débarcadère à la compagnie générale de navigation sur le lac Léman. Aujourd'hui, on estime qu'il n'offre plus une sécurité suffisante, aussi a-t-on décidé de le remplacer.

C'est le bateau « Valais », construit en 1913 et récemment mis en disponibilité par la C.N.G., qui le remplacera, dès l'an prochain. Avant d'être amené dans le port de Genève, pour y jeter définitivement l'ancre, le « Valais » sera débarrassé de ses machines et transformé pour être adapté à sa destination nouvelle.

Son grand salon deviendra un restaurant et son pont-promenade de 1ère classe sera aménagé en un élégant tea-room. Voilà qui, au bord du lac, et en plein centre de la ville, offre une heureuse solution de remplacement à la disparition progressive de la plupart des établissements bordant actuellement le quai Général-Guisan.

Quant au bateau-ponton « France », parvenu définitivement au bout de sa carrière, il sera remorqué à Ouchy, où se trouvent les chantiers de la C.G.N., pour y être démonté et livré au vieux fer.

Un nouveau hangar pour l'aviation légère à l'aéroport de Cointrin

On vient d'inaugurer, à l'aéroport de Cointrin, côté Jura, un nouveau hangar, long de quatre-vingts mètres et profond de dix-neuf, destiné à recevoir une quinzaine de monomoteurs et de bimoteurs appartenant à l'aviation de tourisme et de sport. Ce hangar abrite également un petit bureau, un atelier, un garage pour le stationnement d'un engin du service du feu et deux postes de ravitaillement d'essence. Il est flanqué d'un pavillon servant, tout à la fois, à l'établissement des plans de vol et de clubhouse.

Trois personnes sont affectées à l'exploitation de ces nouvelles installations, qui permettront aux avions-écoles et aux appareils d'entraînement de l'aéronautique sportive d'être basés à proximité immédiate de la piste qui leur est réservée.

Ainsi donc, la sécurité du trafic à l'aéroport de Cointrin s'en trouvera accrue d'autant. En attendant que, dans son ensemble, l'aviation légère soit transférée ailleurs, sur un petit aérodrome de sport à créer quelque-part dans le canton. Mais, où ? C'est

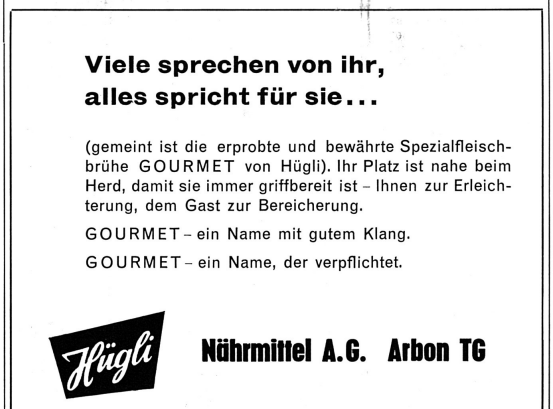
Sonderschau « Madame et Monsieur» an der Schweizer Mustermesse 1964

Der Exportverband der Schweizerischen Bekleidungsindustrie wird an der 48. Schweizer Mustermesse in Basel vom 11. bis 21. April 1964 seine Sonderschau wiederum unter dem Motto «Wir exportieren» starten.

Mit rund 140 Mitgliedern der Bekleidungsbranchen – umfassend Damenkonfektion, Herrenkonfektion, Wäscheindustrie, Wirkwaren, Hüte und Mützen – ist der Verband massgeblich an den steigenden Exportziffern der Bekleidungsindustrie beteiligt. Die Prinzipien eines hohen Qualitätsbegriffes, modische Wendigkeit, die auf Informationen durch persönliche Besuche der wichtigen Modezentren beruht, Geschmack und Erfindungsgabe, dazu erstklassige Ausführung und das verantwortungsvolle Einhalten der Lieferzeiten sichern der schweizerischen Bekleidungsindustrie einen weltweiten Ruf, der sich in ansteigenden Exportziffern manifestiert. Mit einer Gesamtausfuhr von 132,5 Millionen Franken im Jahre 1962 und 146 Millionen Franken im Jahre 1963 steht die Bekleidungsindustrie in ihrer Bedeutung als Exportindustrie älteren, typisch schweizerischen Exportbranchen nur wenig nach.

Die Halle «Madame et Monsieur» an der Schweizer Mustermesse 1964 wird einen umfassenden Überblick über das modische Schaffen der Schweiz vermitteln. Die vor zwei Jahren von Grund auf neugestaltete Halle erhält in den Details einige Veränderungen, die indessen den vornehm-festlichen Charakter und die besondere Atmosphäre, die man im Vorjahr schätzen gelernt hatte, festhalten. Der Raum wird sich in lichteren Farben – Hellgrün, Zart- und Dunkelrosa – präsentieren. Grazile Puppen, die neu geschaffen wurden, werden die Podeste liebenswürdig bevölkern und sich erstmals dem Publikum vorstellen. Harmonisch ausgewogen wird das Spiel von Farbe, Licht und Metall sein. Die Halle wird wiederum die strahlende Atmosphäre und die ganz besondere Ambiance besitzen, die zum Reiche der Mode gehört, und sie wird als entspannende Oase im geschäftigen Messebetrieb die Besucher anregen und erfreuen.

Der Auskunftsdienst des Exportverbandes der Schweizerischen Bekleidungsindustrie wird auch dieses Jahr im Zentrum der Ausstellungshalle in- und ausländischen Interessenten Informationen und Unterlagen vermitteln. Die Hallengestaltung liegt wieder in den bewährten Händen von Grafiker Hans Looser, Zürich.



la précisément la difficulté car, sur un territoire aussi exigu que l'est celui de Genève, il est difficile de trouver un emplacement approprié, sans susciter d'opposition irréductible parmi les habitants des environs.

Deux magistrats helvétiques ont été les hôtes d'Air-France

Invités par la compagnie « Air-France » à inaugurer sa nouvelle ligne « non-stop » Paris-Washington, en compagnies des maires d'une douzaine d'autres capitales européennes, M. Freimuller, président de la ville de Berne, et M. François Picot, président du Conseil municipal de la ville de Genève, se sont récemment envolés de l'aéroport de Cointrin, pour gagner Orly et, de là, s'embarquer à bord de la « Caravelle » assurant ce vol inaugural.

Au cours de leur séjour aux Etats-Unis, les magistrats invités par les ailes commerciales françaises ont été reçus, à la Maison-Blanche, par le président Lyndon Johnson. Les voyages forment la jeunesse . . . et les magistrats aussi ! V.

Landesplanung und Fremdenverkehr im Bodenseegebiet

fb. Der Internationale Bodensee-Verkehrsverein (IBV) hielt am 23. März im Kursaal Überlingen am Bodensee seine sehr gut besuchte Generalversammlung ab, die dem Thema der Landesplanung am Bodensee gewidmet war. In seinem Eröffnungswort wies der Präsident des IBV, Stadtammann Dr. Emil Anderegg (St. Gallen), auf die Fülle der im Bodenseeraum zu lösenden Probleme hin. Es dränge sich für den IBV zunächst eine Gesamtschau der Probleme auf. Als feste und konstante Grösse nannte Dr. Anderegg die Natur, den See, seine Zuflüsse, die Luft, das Klima, die Landschaft, die Ufer, die Ruhe und die herrlichen Stimmungen. Zu dieser gewichtigen Naturgrundlage zählt auch die Geschichte, das Bewusstsein der Vergangenheit und die Kunstwerke, die überall Zeugnis für die kulturelle Produktivität der vergangenen Zeiten rund um den Bodensee ablegen. Ein anderes Faktum bildet die Aufteilung des Bodenseeraums durch die drei Länder Deutschland, Österreich und die Schweiz. Der Einbruch der modernen Zivilisation in den Bodenseeraum als weiteres Faktum hat ein zwiespältiges Gepräge, weil er uns allen ungeheure Erleichterungen des Lebens, den Wohlstand und den Fortschritt in einem nie gekannten Ausmasse gebracht hat. Diesen Vorteilen stehen aber nicht minder gewichtige Nachteile gegenüber, so die Unruhe, die Hetze, der Lärm, die Verunreinigung des Wassers und der Luft, die Zerstörung des Landschaftsbildes, des Seeufers, der Massenverkehr und vieles andere mehr. Diesen Nachteilen gegenüber gilt es grösste Wachsamkeit zu zeigen. Es ist eine Utopie, zu glauben, man könne alle Nachteile durch Verbote von sich fernhalten. Man könne z. B. durchaus einer gewissen Industrialisierung zustimmen, müsse aber in diesem Raume solchen Industrien den Vorzug geben, welche die Ausgangslage des Bodenseeraumes nicht von Grund auf gefährden. Aus diesen Gründen ist es durchaus berechtigt, wenn im Bodenseeraum bzw. im IBV auch die Probleme der Hochrheinschiffahrt, der Ölleitung am Seeufer, der Industrialisierung, der Spielsäle usw. diskutiert werden, weil im ganzen die Existenz des Bodenseeraumes auf dem Spiele steht.

Dr. Anderegg wies aber auch auf die schöpferischen Leistungen im Seegebiet hin.

Nach dieser Eröffnungsansprache von Dr. E. Anderegg wurden Geschäftsbericht und Rechnung genehmigt und ansteile des verstorbenen Oberbürgermeisters J. Haas, dessen ehrend gedacht wurde, Bürgermeister Dr. Grünbeck in Friedrichshafen zum deutschen Vizepräsidenten des IBV gewählt. Der Jahresbeitrag bleibt auf bisheriger Höhe, und als nächster Tagungsort wurde Arbon bestimmt.

Ministerialdirigent Ziegler vom Baden-Württembergischen Innenministerium in Stuttgart hielt sodann einen einlässlichen Vortrag über das Thema «Landesplanung und Fremdenverkehr im Bodenseegebiet». Es gilt, so sagte der Referent eingangs, die prachtvolle Kulturlandschaft weiter zu entwickeln. Vor acht Jahren hat man sich für regionale Planungsgemeinschaften eingesetzt, die in der Zwischenzeit entstanden. Es gilt, diese Planungen zu koordinieren. Der Plan sah u. a. eine Fernstrasse vor; heute ist die Ost-West-Strasse Salzburg—München—Bodensee geplant, die heutige Bodenseestrasse wird ausgebaut. Wegen der Reinhaltung des Bodensees hat der Gewässerschutz die Durchführung in Fluss gebracht, Stuttgart hat die Schiffbarmachung des Hochrheins bis Waldshut befürwortet, während der Bodensee als Trinkwasserbecken erhalten bleiben sollte. Die Zahl der industriellen Arbeitsplätze ist gestiegen, die Bevölkerungszunahme betrug von 1956 bis 1961 11 %. Es besteht ein starker Wille, das Wohlbefinden der Seeanwohner zu erhalten. Im Raume Baden-Württemberg vollzieht sich die Planung nach den Regionen. Voraussetzung ist eine günstige wirtschaftliche und soziale Wohnungsplanung. Ein Drittel der Arbeiter sind Pendler. Die Menschen müssen sich frei entfalten können. Das Bodenseegebiet liegt verkehrspolitisch immer noch in einer Randlage. Daher sind die grossen Autostrassen geplant, die Elektrifizierung der Bahnen ist nötig, ebenso der Anschluss an das Flugnetz. Die Kardinalfrage des Bodenseegebietes lautet: wirtschaftliche Erschliessung oder Erhaltung der Erholungswerte und des Trinkwasserspeichers. Es sollte ein Optimum aller drei Begehren erreicht werden. Die Abgrenzungen werden jedoch schwierig sein. Die Uferlandschaft sollte geschützt sein und der Lärm von ihr ferngehalten werden. Für die Industrie kann im Hinterland noch genügend Raum gewonnen werden. Bei der Schaffung einer Ölleitung müssen die nötigen Sicherungen gegeben sein. Die Menschen am See können nicht allein vom Fremdenverkehr leben. Daher ist ein gewisser gewerblicher-industrieller Raum nötig, auch in den Landgemeinden, die sonst noch weiter entvölkert werden. Der Fremdenverkehr soll sich wettbewerbsfähig erhalten. Es ist ratsam, Erholungs- oder «Entmüdungszonen» zu schaffen. Die Einnahmen aus dem Fremdenverkehr dürften im Jahre 1963 im Bodenseeraum rund 300 Millionen Franken betragen. Die Saison ist jedoch zu kurz und sollte verlängert werden. Der Schwarzwald kann 4-5mal höhere Einnahmen pro Gast buchen, als der Bodensee.

In der Diskussion kamen Hochrheinschiffahrt und vor allem die Ölleitung durch die Pipeline Genua-Ingolstadt, die bei Bregenz über Lindau nach Deutschland führen wird, zur Sprache, wobei Befürworter und Gegner ziemlich deutlich ihre Meinungen bekundeten. Präsident Dr. E. Anderegg erklärte hiezu, ohne die Diskussion einzuschränken, dass man alle Meinungen hören müsse, dass sich aber der IBV nicht in solche Kämpfe einmischen könne, wenn er nicht Gefahr laufen wolle, aufgelöst zu werden. Diese heiklen Probleme mögen Fachleute weiter verfolgen.

Am Nachmittag wurde noch das Seepumpwerk der Bodensee-Fernwasserversorgung oberhalb Sipplingen bei Überlingen besichtigt.

Die Sechsecke des Sports

Die Sportbewegung in einem Ausstellungspavillon, der natürlich viele unbewegliche Elemente enthält, zum Ausdruck zu bringen, ist mit grösseren Schwierigkeiten verbunden, als man gemeinhin annimmt. An der Schweizerischen Landesausstellung 1964 galt es nun, dieses Problem zu lösen, und vor allen Dingen eine allzu statistische Darstellungsweise, ein zu nüchternes und unpersönliches Bild des Sportes zu vermeiden, der in der Welt so grosse Bedeutung erlangt hat und auch im täglichen Leben unseres Landes eine wichtige Rolle spielt.

Pierre Bataillard, der Graphiker des Sportpavillons der Ausstellung, hat diese Schwierigkeiten auf originellste Weise und mit einem sicheren Gefühl für den heutigen Publikumsgeschmack zu meistern gewusst. So hat er namentlich den Leitgedanken, welcher der Ausführung dieses Pavillons zugrundeliegt, vorzüglich zum Ausdruck gebracht: nach Möglichkeit die Unterteilung der Sportarten in streng getrennte Zellen zu vermeiden, um sie vielmehr vom Gesichtspunkt der Rolle und der Wohltat des Sportes aus zu betrachten.

Zur Veranschaulichung des Teamgeistes und der Teamarbeit, die der Sport beim Einzelnen zu wecken imstande ist, wurde der Rudersport gewählt.

Zahlreiche Themen des Sportpavillons werden dem Publikum in grossen, in Form von metallenen Sechsecken gestalteten Schaufenstern vor Augen geführt, die der Besucher im Verlaufe seines Rundganges betrachten kann.

Das dem Sport und dem Teamgeist gewidmete und durch das Beispiel des Rudersportes veranschaulichte Sechseck stellt mit seiner Nachbildung einer Trauerbarke aus der Pharaonenzeit (ferner Ursprung des heutigen Rudersportes) und der Darstellung einer Kampfgaleere ein kleines Meisterwerk dar. Neben dem Bild einer königlichen Galeere zeigt eine ausgezeichnete Aufnahme das Rudern zu Fortbewegungs- und Transportzwecken: eine grosse Piroge, wie sie von den schwarzen Eingeborenen verwendet wird. Gleich daneben ist ein Bild von den Regatten auf dem Rotsee bei Luzern zu sehen, was diesen Darstellungen wieder eine etwas sportlichere Note verleiht. Im folgenden Sechseck wird das gleiche Thema in einem schönen Farbfilm über das Rudern weiterentwickelt. In der Nähe dieser Sechsecke sind zum gegenständlichen Beweis der Bedeutung des Rudersportes für die Industrie zwei Boote ausgestellt: ein Skiff (Einplätzer) und ein Achterboot.

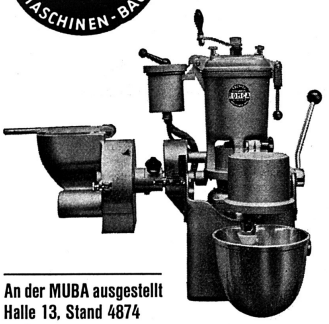
Meisterwerke aus Schweizer Sammlungen

Die Ausstellung der «Meisterwerke aus Schweizer Samlungen» ist als Würdigung des Geschmacks, der Umsicht und des Mutes der Kunstfreunde unseres Landes gedacht und wird im Palais de Beaulieu vom 1. Mai 1964 an einen Überblick über die moderne Kunst von Manet bis Picasso bieten. Sie wird dem Besucher ein möglichst vollständiges Bild der schöpferischen Tätigkeit eines Jahrhunderts (1864-1964)) vermitteln.

Wenn auch die Malerei in dieser Ausstellung den ersten Platz einnimmt, wird die Bildhauerkunst deswegen doch nicht vernachlässigt werden. Von Rodin zu Brancusi über Bourdelle, Maillol, Despiau, Laurens, Duchamp-Villon, Marini und Moore sind im Palais de Beaulieu alle Grossen der modernen Bildhauerei vertreten.

Um die Bedeutung dieser der Bildhauerei gewidmeten Abteilung hervorzuheben, genügt es, zwei hi-

BÄCHLER ROTHENBURG ROMCA TEL. 041 5 48 38 MASCHINEN-BAU



An der MUBA ausgestellt Halle 13, Stand 4874

ROMCA-Universal-Küchenmaschinen

Diese Maschine ist derart sinnvoll konstruiert, dass für die mit ihr erzielte enorme Leistung bisher mehrere Maschinen benötigt wurden, was die neue Küchenmaschine ROMCA nun mit wenig Zusatzgeräten auf kleinstem Raum allein schafft.

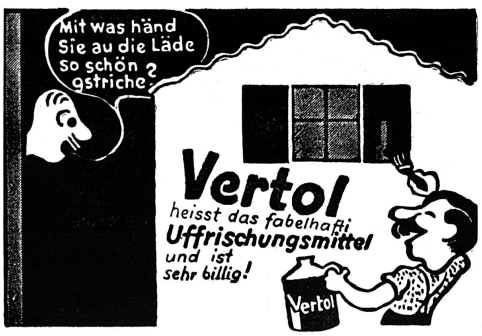
Modelle in den Grössen von 4, 8, 18, 40 und 60 Liter. Schüsselinhalt, in modernster Ausführung, mit eingebautem Reduktionsgetriebe.

Einige Beispiele aus dem reichhaltigen Arbeitsprogramm für zirka 50 Personen.

- Pommes-frites und Würfelschneiden zirka 10 bis 15 Minuten.
- Kartoffelbrühe (ohne Passieren) zirka fünf Minuten.
- Knollengewächse in Streifen schneiden zirka zehn Minuten.
- Brunoise für Suppengerichte zirka fünf bis acht Minuten sowie Hacken und Plitzen von jeder gewünschten Feinheit.
- Ausserdem stellen Sie jede Hefe, mürben und geriebenen Teig her.

Solche Leistungen sind noch von keiner Maschine dieser Art erreicht worden. Darum, verlangen Sie heute noch Prospekte, Referenzen und Preisofferten oder telefonieren Sie 041 — 5 48 38 direkt an die Herstellerfirma.

Bächler AG. Maschinenfabrik Rothenburg LU



VERTOL ist seit Jahren das bewährte und billige Mittel zum Auffrischen von verwitterten Fensterläden, Garten- und Balkonmöbeln, Garagetüren, Blumenkisten usw.

VERTOL schmiert nicht, sondern ist in wenigen Stunden staubfrei und griffest.

Eine Kanne zu Fr. 6.40 genügt für 8 bis 12 Paar Fensterläden.

VERTOL ist nur in plombierten Blechkannen zu Fr. 3.35, 6.40, 12.25, 17.75 und Fr. 28.— in Drogerien und Farbwarengeschäften erhältlich.

Wenn nicht, dann direkt durch den Fabrikanten: G. Wohnlich, Drogerie z. Kornhausbrücke, Zürich 10, Rousseaustr. 10, Tel. (051) 280785

Mehr denn je: Henniez

Henniez-Lithinée S.A. sources minérales naturelles

storische Meisterwerke zu nennen, die in der Ausstellung einen besonderen Platz erhalten sollen. Das erste Beispiel, der Balzac von Rodin in seiner endgültigen Fassung, stammt aus der Sammlung Werner und Nelly Bär in Zürich.

Das zweite Beispiel ist der Fluss von Maillol, den die Weltwoche-Gesellschaft kurz nach dem letzten Weltkrieg erwarb. Maillol erhielt 1939 den Auftrag zu dieser Skulptur, die ein Denkmal zu Ehren von Henri Barbusse schmücken sollte. Der Fluss in der Verkörperung einer kräftigen Badenden ist das letzte Werk des grossen Bildhauers.

La protection du monde alpin

Le Club alpin a pris position

La commission permanente du Club alpin suisse pour la protection du monde alpin, a pris position, au cours de la séance de fin février à Berne, au sujet de la grande usine électrique de la Vereina et «espère fermement que les habitants de Klosters accorderont toute leur attention à la pétition qui leur a été soumise en commun par la Ligue suisse pour la protection de la nature, par la Ligue suisse de sauvegarde du patrimoine national et par le Club alpin suisse, contre cette grande usine électrique et qu'ils se prononceront pour le maintien intact de la vallée de la Vereina et de ses environs.

Les atterrissages en montagne

La commission a en outre examiné attentivement la liste dressée par les milieux intéressés en vue de l'autorisation de terrains d'atterrissage en montagne pour les vols touristiques. En cela, elle s'est inspirée du principe que le CAS doit s'employer sans réserve en faveur des contrées montagneuses aussi intactes et tranquilles que possible, et cela aussi bien dans les hautes Alpes que dans les Préalpes et le Jura. «Elle vise à maintenir ces régions comme lieux de repos pour l'ensemble de la population et à limiter le tourisme aérien dans une mesure supportable, afin que ces lieux ne soient pas affectés par le bruit résultant du tourisme aérien».

La commission du CAS estime que le massif montagneux sollicité ne peut être mis à disposition que dans une proportion de 40 % et en portera la liste à la connaissance des sections intéressées dans les divers cantons et des autorités compétentes. Elle souligne une fois de plus que «le CAS ne s'élève nullement contre les terrains d'atterrissage pour les vols de sauvetage et le transport des malades, ainsi que pour l'acheminement de matériel pour le ravitaillement des «hameaux et villages» isolés du reste du monde par les catastrophes naturelles, ni contre le transport de matériel vers les chantiers éloignés en haute montagne».

L'inventaire des paysages et des sites d'importance nationale

L'établissement des listes de paysages et sites naturels dignes de protection a été maintes fois suggéré durant l'histoire, de plus d'un demi-siècle, du mouvement en faveur de la nature et du patrimoine. Lors d'une conférence de presse donnée à Berne par la Ligue suisse pour la protection de la nature, le Heimatschutz et le Club alpin suisse, un «inventaire des paysages et des sites naturels d'importance nationale» a pu être présenté.

Il est impossible d'acheter tous les domaines que contient l'inventaire en question. Aussi est-ce par des lois cantonales que les communes doivent être tenues de déterminer des zones agricoles, industrielles, de lotissement et de délassement. Il s'agit d'empêcher les interventions qui compromettraient d'une façon intolérable l'état actuel et jugé digne de protection. L'acquisition des terrains ne pouvant être qu'exceptionnelle, la collaboration des communes, des cantons et de la Confédération, reste indispensable à la protection des sites.

Divers cantons ont déjà réglementé dans des récentes lois sur les constructions les plans de zonages communaux et rendu possible leur extension. Mais les associations fondent surtout de grands espoirs sur la législation fédérale d'application du nouvel article constitutionnel sur la protection des sites. Cette loi sera vraisemblablement promulguée par l'Assemblée fédérale en 1964.

L'inventaire comprend 106 sites et monuments naturels. Près d'un tiers des objets sont sérieusement menacés. La réalisation des mesures de protection souhaitées n'exige pas seulement des moyens financiers, des bases juridiques suffisantes et la bonne volonté des autorités: il y faut encore l'appui général de la population. Les ligues du patrimoine et de la protection de la nature ont une importante tâche de politique culturelle à remplir. Elles doivent non seulement protéger la nature, y compris l'air et les eaux, et maintenir ainsi un espace vital pour les hommes, mais aussi, d'une manière générale, rendre possible et encourager leur contact avec la nature.

La prospérité économique, l'accroissement de la population et le bouleversement de ses structures sociales posent des problèmes qui préoccupent les ligues du patrimoine et de la protection de la nature dans une mesure sans cesse grandissante.

Boeing 727 – das dreistrahlige Flugzeug im Luftverkehr!

Wer sich jetzt, kurze Zeit vor dem Erstflug, ein Bild des Kurz- und Mittelstreckenflugzeuges «Boeing 727» machen will, der muss sich das Bild der «Boeing 707» im Liliput Maßstab vorstellen, rein äusserlich, dagegen fürs Innere seiner Phantasie freien Lauf lassen, denn die «Boeing 727» wird ein «Lufthotel» darstellen, das die verwöhntesten Reisenden zufriedenstellen wird. Eine Photographie der «Boeing 727» gibt es nicht, denn das Werk hat sie alle unter strengsten Verschluss genommen, weil eine Werkspionage verhindert werden soll! 1964/65 werden jedenfalls die ersten Mittelstreckenflugzeuge des Typs «Boeing 727» in den Verkehr gelangen.

Am Beispiel dieses Typs lassen sich konstruktive Betrachtungen demonstrieren, die auch dem Laien einen Überblick über die Probleme des derzeitigen Flugzeugbaues auf dem Gebiete der Verkehrsfliegerei geben. Die ersten Arbeiten an der «Boeing 727» gehen auf das Jahr 1956 zurück, als das Werk mit seinen Studien über Düsenflugzeuge für kürzere Strecken begann. Der neue Typ unterscheidet sich wesentlich von den bisher gebauten Boeing-Strahlflugzeugen. Das auffallendste Merkmal der «Boeing 727» ist die Unterbringung der drei Triebwerke am und im Rumpfheck, so dass die Flügel ausschliesslich ihre eigentliche Aufgabe zu erfüllen haben, den aerodynamischen Auftrieb zu liefern. Die Verlegung der Triebwerke von den Tragflächen an das Heck ist zwar für europäische Begriffe nicht mehr neu – Frankreich hat bei der alten «Caravelle», England bei der «Trident» und bei anderen Typen das gleiche Prinzip angewandt –, in der amerikanischen Luftfahrtindustrie ist jedoch noch kein Verkehrsflugzeug dieser Art gebaut worden. Die Heckanordnung der Strahltriebwerke ist besonders bei kleineren Tiefdeckern vorteilhaft, so sagen die Konstrukteure, weil dadurch unter anderem das Fahrwerk niedrig gehalten werden kann. Das Düsenflugzeug erhält auf diese Weise Tragflächen, deren Unter- und Umströmung nicht durch Triebwerksgondeln gestört wird, also einen aerodynamisch «sauberen» Flügel.

Die jüngste und kleinste Tochter der Boeingfamilie hat ihren Eltern schon allerhand Ausgaben abverlangt, denn das Versuchsprogramm für die Maschine (dreistrahlig) erforderte Aufwendungen in der Höhe von 140 Millionen Schweizer Franken!

Die Spannweite der «Boeing 727» ist um rund 10 Meter geringer, ihr Rumpf um etwa 6 Meter kürzer als bei der «Boeing 707». Das maximale Fluggewicht der 707 ist mehr als doppelt so hoch wie bei der 727; fast ähnlich sind die Verhältnisse bei der maximalen Nutzlast. Damit entspricht dieser neue Typ in der Auslegung den Grundbedingungen, die man an ein Flugzeug für kurze und mittlere Strecken (250 bis 2600 km) stellt. Die «Boeing 727» hat ausserdem den Vorteil, mit nur halb so langen Startbahnen auszukommen als der grosse vierstrahlige Bruder 707, der eine FAA-Startbahnlänge von 3280 Metern benötigt. Die «Boeing 727» kommt dagegen mit 1500 Metern aus. Dies ist natürlich für den Einsatz auf dem Europanetz mit seinen vielen kleineren und mittleren Flughäfen ein wesentliches Plus.

Die «Boeing 727» kann somit fast auf allen Pisten ihren Start ausführen, die beispielsweise für die Convair 440, die Viscount oder die Super-Constellation ausreichen. Diese ins Auge springende Anspruchslosigkeit ist offensichtlich das Ergebnis einer Kombination von sogenannten Wölbungsklappen an der Vorder- und Hinterkante des Flügels. Dieselben weisen nicht mehr die konservativ starre Delta-Flügel-Bauweise auf, sondern liegen ziemlich genau in der Mitte des Rumpfes. Im ausgefahrenen Zustand geben sie dem Flügelprofil eine grössere Wölbung, dadurch wird der Auftrieb enorm erhöht, die Start- und Landegeschwindigkeit herabgesetzt und naturgemäss die Pistenlänge stark verkürzt. Das T-förmige hochliegende Leitwerk ist ein zweites auffälliges Kennzeichen dieser Konstruktion und lehnt sich augenfällig an die «De Havilland Trident»-Konstruktion an, von der sie offenbar sehr viel mitbekommen hat.

Die «Boeing 727» wird mit drei Mantel-Stromtriebwerken JT8D-1 von Prat & Whitney ausgestattet, die einen Schub von je 6350 kp liefern, zusammen also mehr als 19 000 kp, (Kilopond, abgekürzt: kp, ist eine Krafteinheit = das Gewicht der Masse von 1 kg in Meereshöhe auf dem 45. Breitengrad. 1 kp = 1000 Pond). Diese Triebwerke, die bereits in Standläufen am Boden und auch im Prototyp der «Boeing 727» in der Luft erprobt werden, sollen dem Flugzeug eine Reisegeschwindigkeit von 930 km/h ermöglichen. Es ist damit nicht nur das kleinste, sondern auch das schnellste Strahlverkehrsflugzeug der Boeingfamilie. Genau vor einem Jahr wurde mit dem Bau begonnen, der Erstflug steht nun bevor. Daran wird sich ein zweijähriges Testprogramm anschliessen. 14 grosse und 5 kleinere Luftfahrtgesellschaften haben bereits ihre Bestellungen aufgegeben, darunter die Deutsche Lufthansa mit 12 Stück! Die Deutsche Lufthansa wird damit ein Flugzeug für den europäischen Mittelstreckenverkehr in der Hand haben, das so gründlich erprobt ist, wie selten ein anderes zuvor. H. M.

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Alfons Pianta

Hotelier in Savognin

in der Nacht vom 30. auf den 31. März 1964 nach langer, mit vorbildlicher Geduld ertragener Krankheit im Alter von 70 Jahren abberufen worden ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

SCOTCH WHISKY J&B rare

Agence générale:
Schmid & Gassler Genève

Revue-Inserate haben Erfolg!

mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung u. laufend numeriert. Anfragen u. bemusterte Offerten verlangen **E. Schwägler, Zürich,** Gummiwaren, Seefeldstr. 4.

Bar MIX KURS

der **Internationalen Barfachschule KALTENBACH**
für Damen und Herren
Kursbeginn 4. Mai
Deutsch, Franz., Ital., Engl.
Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische Ausbildung Auskunft und Anmeldung:
Büro **Kaltenbach,** Leonhardstrasse 5, **Zürich** (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telephon (051) 47 47 91.
Älteste Fachschule der Schweiz.

Argentyl
für Ihr Silber bewährt und unerreicht

Auch Ihr Personal schätzt ARGENTYL, arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Der Kauf von Argentyl sichert Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes

Englishman, 36, married, with two children, **who owns and managers small restaurant, bar, water-ski establishment in Greece during Summer is looking for regular Winter employment.** Any suggestions? R. Boyd, c/o Coutts & Co., 440 Strand, **London, W. C. 2.** (England).

Wolldecken
braunmeliert Grösse 160 x 220 cm, Gewicht ca. 2,5 kg, zu nur Fr. 25.—.
Noch zum alten Preis:
Oberleintücher Fr. 16.50
Unterleintücher Fr. 15.50
Muster unverbindlich auf schriftliche Anfrage.
Textil-Markt Bern Aarbergergasse 22

Ab Lager
buchen, hell und braun erstklassig!

Fr. 32.50 imp. Mod. 801
Verlangen Sie unseren Gratiskatalog ab Fabrik für **Tische** und **Stühle,** auch **Stabellen**
Keusch & Sohn BOSWIL AG TEL. (057) 7 42 84

In bekanntem Kur- und Ferienort des Berner Oberlandes wird aus langjährigem Familienbesitz
Hotel-Liegenschaft
mit schönen Lokalitäten und wertvollem Mobiliar, Dependenzgebäude und 1754 m² Hausplatz und Garten verkauft. Grosse Anzahlung notwendig. Auskunft erteilt unter Nr. 2287 G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

Gesucht in der französischen Schweiz Stelle als
Hotel-sekretärin
auf 1. August 1964. Diplom der Töchterhandelsschule der Stadt Bern (3 Jahre), Stenographie in Deutsch, Französisch und Englisch. Offerten unter Chiffre S 71205 an Publicitas Bern.

Chef de cuisine
Ticinese, **cerca posto per stagione estiva** e eventualmente invernale. Offerte a C. G., fermo posta 25, **Castelrotto** TI. Telefono (091) 9 33 01.

Schweizerin, 20jährig, und **Deutsche,** 23jährig, fliessend Englisch, Französisch und Italienisch, **suchen Stellen in**
Bar oder Dancing
auf 1. Mai oder später. Christine Anderle, Bar-Dancing, Hotel National, **Zermatt.**

Junge deutsche
Hauswirtschaftsleiterin
sucht geeignete Stelle auf 1. Oktober 1964. Hotel bevorzugt. Offerten unter Chiffre HW 1768 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barman
Auslandschweizer, zur Zeit in der Schweiz tätig, 20 Jahre in Argentinien und Venezuela im Beruf, perfekt Englisch, Spanisch, Deutsch, **sucht passende Stelle** in erstklassigem Hotel. Offerten unter Chiffre BM 1622 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Verantwortungsfreudige
Hotelsekretärin
mit sehr guten Berufs- und Sprachenkenntnissen, **sucht per 15. Mai Jahresstelle in Basel oder Zürich.**
Offerten sind erbeten unter Chiffre VS 1769 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche pour la mi-avril dans un hôtel moyen place pour un
jeune homme
de 15 ans, avant de commencer son apprentissage de cuisinier, en avril 1965. Suisse romande, La Chaux-de-Fonds est préférée. Faire offres à P. Gruber, Schulhaus, **Ober-Uster** ZH.

Junges
Direktions-Ehepaar
(Deutsche), versiert in allen Sparten, besonders gründliche Kenntnisse in Küche, Organisation, Warenkunde, Personalführung, sprachenkundig (Deutsch, Englisch, Italienisch, Französisch), 14jährige Praxis im In- und Ausland, **sucht für Anfang 1965 neuen passenden Wirkungskreis** in mittelgrossem Hotel. Süden bevorzugt. Offerten unter Chiffre DE 1723 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aide du patron
(Schweizerin)
sucht verantwortungsvollen Posten in Jahresbetrieb. Fachkenntnisse vorhanden. Sprachen: Französisch, Italienisch, Englisch. Offerten unter Chiffre ZN 661 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Junger Schweizer, spezialisiert auf
Einkauf, Küche, Buchhaltung und Betriebsorganisation
mit besonderem Interesse und Talent für
Werbung
sucht Stelle in Zürich, die ihm ermöglicht, nebenbei einige Kurse zu besuchen. Offerten unter Chiffre JS 1822 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizerin, 34 Jahre alt, sprachenkundig, Fähigkeitsausweis A, **sucht zwecks weiterer praktischer Ausbildung Stelle als**
Gouvernante – Aide-Patron
evtl. halbtagsweise. Offerten erbeten unter Chiffre GA 1821 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer, 27jährig, **sucht verantwortungsvollen Posten in erstklassigem Hotel evtl. Grossrestaurant als**
Empfangssekretär-Kassier oder Stellvertreter des Patrons
Ich biete Ihnen: vollen Einsatz, umfassende Berufskenntnisse, erstklassige Referenzen. Ich erwarte: einen modernen, neuzeitlichen Betrieb. Eintritt 20. Mai, evtl. 1. Juni 1964.
Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre EK 1931 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Frau (Schweizerin)
sucht Vertrauensposten
in Hotel-Restaurant oder Tea-Room. Fremdsprachen: Französisch, Italienisch, Englisch. Kantone Aargau oder Luzern bevorzugt. Offerten unter Chiffre ZM 661 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Schweizerin, 39jährig, sucht Stelle
zu kleinen Kindern
in Hotel. Bastle sehr gerne und nähe auch Kinderkleider. Offerten erbeten unter Chiffre SK 1928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsches Ehepaar gesetzten Alters, vom Fach, **sucht für die Sommer- und Wintersaison 1964/65 Stelle als**
Gouvernante, Sekretärin, Journalführung, Hausbeamte, Aufsicht usw.
in Hotelbetrieb. Offerten unter Chiffre OFA 1371 D an Orell Füssli-Annoncen AG, Davos-Platz.

Deutscher, 28jährig, zuletzt Chef de rang,
sucht Tätigkeit
ganz gleich welcher Art, im Hotel, um Französisch zu lernen. Interessenten schreiben an J. Roith, Reinsburgerstrasse 111 b, **7 Stuttgart** (Deutschland).

Monsieur Italien, cinquantaine, bonne présentation, cherche
poste responsabilité
dans hôtel, restaurant ou night club. Connaissances langues: allemand, français, anglais, arabe. Ecrire sous chiffre F 116.103-18 à Publicitas, Genève.

Vom Kochen mit Käse

Über hundert traditionelle Käsesorten gibt es bei uns, denn fast jedes Tal hat seine Spezialität, so dass die Schweizer Käseplatte nie langweilig zu sein braucht. Käsebegeisterten Köchinnen stellt sich höchstens das Problem der Sortenwahl: welchen Käse wählen für was? Ihnen seien hier ein paar Richtlinien verraten:

Emmentaler zum Braten und Backen

Alle gebratenen und gebackenen Gerichte wie Käserösti und -schnitten, Cordon bleu und schwimmend-gebackenes Käsegebäck werden mit Emmentaler feiner und abgerundeter im Geschmack. Er eignet sich aber auch für allerlei Arten Käsesalat und -sandwiches.

Halb Emmentaler, halb Greyerzer für Wähen und Chüechli

Greyerzer und Emmentaler ergänzen sich geschmacklich auf geradezu ideale Art. Am besten nimmt man halb und halb, wenn Aufläufe, Käsewähen und -chüechli, vom Fondue gar nicht zu reden, besonders gut gelingen sollen.

Greyerzer oder Sbrinz zum Gratinieren

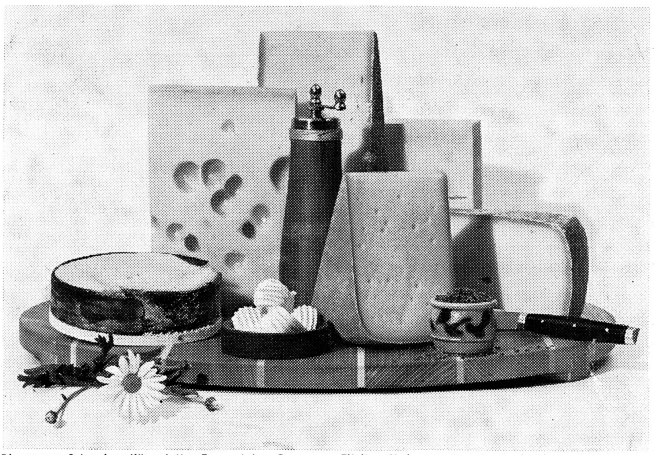
Der Sbrinz zieht keine Fäden und kommt deshalb beim Gratinieren da in Betracht, wo er lediglich als Würze eines zu überbackenden Gerichtes — Blumenkohlgratin zum Beispiel — dienen soll. Möchte man dagegen eine schöne, leicht flüssige Gratinoberfläche erzielen, so ist der Greyerzer am Platz.

Sbrinz in Suppen und Saucen

Sbrinz ist der Reibkäse per excellence und wirkt Wunder an Spaghetti und Risotto, in Suppen und Saucen. Dank ihm bleibt die berühmte Sauce Mornay luftig und zart und behält Käsegebäck sein köstliches Aroma, auch wenn es kalt serviert wird, denn Blätterteig verträgt sich ausgezeichnet mit Sbrinz.

Die beste Art, den Käse aufzubewahren, ist folgende: kleinere Stücke wickeln Sie in das Paraffinpapier, in dem er verkauft wurde oder in Haushaltfolie, legen sie dazu noch in einen Plasticsack und versorgen sie im Kühlschrank oder sonst an einem kühlen Ort. Auch Weichkäse will so aufbewahrt werden, wobei die Schnittflächen von Sorten, die bei vorgeschrittener Reife zerfliessen (z. B. Brie) gut eingepackt werden wollen.

Wissen Sie übrigens, dass 100 g Emmentaler Ihren täglichen Kalziumbedarf decken, also Ihren Zähnen und Knochen zugute kommen? Dass Käse eine «anfeuernde» Wirkung hat, wird jeder Ernährungswissenschafter bestätigen, ist Käse doch besonders reich an energiespendenden Eiweisskalorien und enthält zudem noch die für den menschlichen Körper unentbehrlichen Vitamine A, D, E und K sowie die Vitamine des B-Komplexes und Mineralsalze. Sie sehen: Käse ist eines der wertvollsten und vollständigsten Nahrungsmittel unserer Zeit. Jules de Gruyère



Die grosse Schweizer Käseplatte: Emmentaler, Greyerzer, Tilsiter, Sbrinz, ergänzt durch ein bis zwei Alpkäse und ein paar Weichkäsesorten aus dem reichen Angebot. Zusammen mit Früchten, einer Tasse Kaffee oder einem Glas Wein ein vollständiger und delikater Z'nacht.

L'Alsace à table

Cours de perfectionnement pour hôteliers, restaurateurs et sommeliers

L'Alsace gastronomique possède un pouvoir attractif certain sur de nombreux professionnels et amateurs. Les spécialités alsaciennes sont bien connues et les vins d'Alsace sont fort appréciés. Leur renom s'étend de plus en plus.

La Confrérie St-Etienne à Colmar, qui s'est donné pour but de faire aimer et apprécier les vins d'Alsace, a beaucoup contribué, ces dernières années, à une réputation qui est hautement méritée.

Etant donné le caractère particulier de la cuisine alsacienne et la grande variété des vins d'Alsace dont le service diffère notablement de celui pratiqué pour les autres vins de France, la confrérie estime nécessaire d'offrir aux professionnels et amateurs l'occasion de se rendre compte sur place, à Colmar, au cours d'une semaine d'étude aimable et distrayante des ressources gastronomiques de l'Alsace, d'apprendre auprès des plus grands spécialistes de la province comment se prépare tel ou tel plat alsacien et comment il faut choisir les vins.

On ne saurait trop recommander à ceux qui ont l'occasion de servir quelques fois des vins d'Alsace, de suivre les quatre journées de cours qui auront lieu au mois d'avril, conformément au programme que nous publions ci-après. Ce sera l'occasion d'apprendre à connaître des vins que les spécialistes apprécient, mais qui sont encore peu répandus dans notre pays. L'harmonie des mets et des vins est aussi un chapitre important de la gastronomie, de même que le service des vins et les soins dont il faut les entourer. Enfin, lorsqu'on a eu l'occasion de fréquenter la Confrérie de St-Etienne, quand on connaît ses dirigeants, leur joie de vivre et leur amabilité, on peut d'ores et déjà déclarer que les quatre journées réservées aux mets et vins d'Alsace constitueront des heures bien agréables à passer.

Programme

Lieu des cours : Colmar

Date : 20 au 23 avril 1964

Lundi 20 avril 1964

9 h. 30 Caveau des vins d'Alsace, 1, place de la Gare.
Ouverture du cours par le Grand Maître de la Confrérie.
Les raisons et buts du cours de perfectionnement par le receveur de la Confrérie.

11 h. 30 Apéritif : servi au cours d'une réception debout.

12 h. 30 Déjeuner : la choucroute alsacienne.

15 h. Centre de recherches agronomiques.
La viticulture et les vins d'Alsace par M. Huglin, administrateur du centre de recherches.

Mardi 21 avril 1964

9 h. 30 Caveau des vins d'Alsace : La table alsacienne, ses spécialités.

12 h. Déjeuner : Le Baeckaoffa.

15 h. Caveau des vins d'Alsace.
Association des vins et des mets par M. J. Hugel.

18 h. Dîner : Les charcuteries alsaciennes.

Mercredi 22 avril 1964

9 h. 30 Centre de recherches agronomiques :
Services des vins — soins à donner aux vins.

14 h. Visite du vignoble de Colmar et Ribeauvillé.

19 h. Ammerschwihr : Dîner épreuve.

Jeudi 23 avril 1964

11 h. Caveau des vins d'Alsace.
Réception de la Confrérie St-Etienne.

13 h. Maison des Têtes : Déjeuner de clôture.

Droits d'inscription : 100 fr.

comprenant les frais de cours, de transport dans le vignoble et les repas mentionnés au programme, à verser au compte de la Confrérie St-Etienne C.C.P. No 75038 Strasbourg.

Les autres repas et les frais d'hôtel seront à la charge des stagiaires.

Inscriptions et renseignements à adresser au receveur de la Confrérie St-Etienne, 25, avenue Foch, Colmar.

USA: Neuer Süßstoff für kalorienarme Getränke

Das kalorienarme Getränk ist in den USA zu einem wirtschaftlichen Faktor geworden. Es begann im Jahre 1958 mit 18 Millionen Kisten von je 12 Flaschen, 1959 waren es 25 Millionen, 1960 35 Millionen, 1961 50 Millionen, 1962 über 100 Millionen und 1963 werden es nach ersten Schätzungen annähernd 200 Millionen sein. Damit erreichten die kalorienarmen Getränke bereits 7 % des gesamten amerikanischen Marktes an alkoholfreien, kohlensauren Getränken.

Es steht noch völlig offen, ob das kalorienarme Getränk bei uns jemals die Bedeutung finden wird, die es in den USA erlangte. Auch bei uns sind viele Frauen und sogar korpulente Männer gewichtsbedachte Konsumenten geworden. Doch die ganze Entwicklung hat bei uns noch nicht das Ausmass erreicht, das es in Amerika nahm, wo viele Restaurants alle Speiseangebote mit den darin enthaltenen Kalorien beziffern, so dass man gelegentlich Damen, bevor sie ihre Bestellung abgeben, beim Addieren ihrer täglichen Kalorienrechnung sehen kann. Erst nachdem sie feststellten, dass sie ihr Kalorienkonto noch nicht überzogen haben, geben sie die Bestellung ab.

Aber die Entwicklung ist im Fluss, wenn auch für Europa erschwerend hinzukommt, dass synthetische Süßstoffe für Erfrischungsgetränke laut gesetzlicher Bestimmungen nur beschränkt oder gar nicht verwendet werden dürfen. In den USA hat man jedoch durchaus richtig gehandelt, wenn man den kalorienbedachten Konsumenten durch kalorienarme Getränke zu erreichen versucht. Allerdings wuchs ihnen die Entwicklung über den Kopf, und manche Werbung für kalorienarme Getränke ist derart marktschreierisch aufgemacht, dass sie den Absatz zuckergesüsster Getränke zu gefährden droht, der ja noch immer das Hauptgeschäft darstellt. Während die künstlich

I B S

Internationale

Bar-Schule

Einzigartige und älteste Bar-Schule in der Schweiz! Deutsch, Französisch, Italienisch. Tages- und Abendkurse. Auch ohne Einschränkung der Berufstätigkeit.

L. Spinelli, Zürich 6
Beckenhofstrasse 10
Telephon 051) 26 87 68

Versierte

Barmaid

sucht Stelle für die Sommersaison. Angebote unter Chiffre VB 1934 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cuisinier-Patissier

Franzose, 21jährig, sucht Aushilfsstelle vom 15. Apr. bis 12. Juni. J.-P. Tournier, Staldbach Hotel bei Visp (Wallis).

18jährige Deutschschweizerin mit staatlichem Handelsdiplom sucht Stelle als

Sekretärin-Praktikantin

in Hotel der welschen Schweiz. Zuschriften bitte an Regula Strahm, Bürgerheim, Uster ZH. Telephon (051) 87 14 86.

Offerten von Vermittlungsbureaux auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Commis-Patissier

sucht Stelle für die Zeit vom 15. April bis 15. Juli.

Offerten an W. Brünisholz, Ursprung, Unterbözberg (Aargau), Tel. (056) 45806.

Junge Deutsche (18 Jahre alt) sucht auf 15. Juni Stelle als

II. Empfangssekretärin

Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre ZE 1936 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de service

Français, 43 ans, très bonne présentation, spécialisé Dancing et Cabaret, libre début mai, cherche place en Suisse romande. Actuellement à l'Hôtel Zermatterhof, Zermatt. Ecrire ou téléphoner pour renseignements. Faire offres sous chiffre CD 1938 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Jungkoch

sucht auf 1. Mai 1964 Stelle in nur gutem Hause. Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre JK 1933 an die Hotel-Revue, Basel 2.

40jährige, exakte Frau sucht vom 5. Juli bis 15. August Halbtagsarbeit als

Gärtnerin, Tournante, Privatzimmermädchen

oder andere selbständige Arbeit. Da sehr kinderliebend, evtl. ganztags zu Kindern. Seegegend bevorzugt. Daselbst für 15-jährigen Sohn Stelle als

Tennis- oder Sportlehrerbeihilfe.

Offerten unter Chiffre GT 1942 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Konditor

24jährig, sucht Stelle in der Schweiz (Hotel bevorzugt). Gehaltsangabe mit Kost und Logis, an Klaus Herrenbauer, 7101 Affaltrach bei Heilbronn (Deutschland).

Suche Saisonstelle als

Concierge
Concierge-Kondukteur
oder Garderobier

Besitze gute Sprachenkenntnisse, gute Umgangsformen und sehr gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre CC 1997 an die Hotel-Revue, Basel 2.

30jähriger Österreicher, fachkundig, mit Auslanderfahrung, sucht neue Stelle auf den 15. April, als

Oberkellner oder
Barman Aide du patron

Lohnofferten unter Chiffre OB 1910 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge 35jährige Dame mit guter Allgemeinbildung, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch- und Italienischkenntnissen, 10jähriger Praxis im Gastgewerbe, mit Fähigkeitsausweis für die ganze Schweiz, sucht

leitende Stellung

im Gastgewerbe, eventuell als

Gerantin

eines Hotel garni, Tea-Room, oder als Hauswirtschaftsleiterin in Klinik. Übernahme meiner neuen Aufgabe nach Übereinkunft. Zuschriften sind erbeten unter Chiffre JD 1932 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Italiener, 23jährig, sucht Jahresstelle als

Empfangssekretär

in Großstadt, französische Schweiz bevorzugt. Gute Referenzen, 3 Jahre Hotelfachschule und 5 Jahre Auslanderfahrung. Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch in Wort und Schrift. Kenntnisse der «National»- und «Sweda»-Registrierkasse. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre ES 1927 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jungkoch

sucht Stelle auf 1. Juni in gutem Hause und im französischen Sprachgebiet zur Erlernung der französischen Sprache. Inserent hat Lehre in erstklassigem Betrieb absolviert. Offerten unter Chiffre JK 1827 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

gesetzten Alters sucht Posten, auch als Alleinkoch. Beste Referenzen. Offerten an A. Careth, Tschavollstrasse 28, Feldkirch-Tisis (Vorarlberg).

Hotel Schwanen, Rheinfelden

sucht:

I. Sekretärin-Kassierin

(sprachenkundig)

Sekretärin-Praktikantin

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Offerten an H. Brun, Hotel Schwanen, Rheinfelden, Telephon (061) 87 53 44.

Gesucht:

tüchtige Buffetdame

(Kost und Logis im Hause) sowie

Restaurationstochter oder
Restaurationskellner

Bei Eignung sehr gute Verdienstmöglichkeit. Eintritt nach Übereinkunft.

Grossrestaurant Gambrinus, Basel

Falknerstrasse 35, Telephon (061) 23 05 25.

Hotel Métropole, Interlaken

sucht für lange Sommersaison:

Hallentournant-Nachtportier
Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion.

Gesucht in gutes Berghotel:

Saal-Restaurationstochter
Zimmermädchen
Alleinportier
Köchin
Küchenbursche

Eintritt Ende Mai oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Bellevue, Axalp B. O.

Als 30jähriger, in allen Sparten gut ausgebildeter Fachmann, mit Fähigkeitsausweis suche ich Posten als

Direktor, Gerant, evtl. Oberkellner oder Küchenchef

Ich lege Wert auf eine Position, wo ich die Möglichkeit habe, meine Fähigkeiten und meine Arbeitskraft voll einzusetzen, um den Betrieb mit meinen Ideen und meinem gr. Repertoir an Spezialitäten aus allen Ländern sowie einem wirklich exkl. Service zu einem gastronom. Spitzenbetr. aufzubauen. Erstkl. Ref. Off. u. Chiffre FD 2000 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre un lot de merveilleux

jetés de divan

magnifiques coloris et dessins, tissés et brodés à la main, en pure laine de mouton. Envois au choix. Fr. 90.– la pièce. M. Berner, 10, rue de Miléant, Genève.

Hotel Metropol St. Gallen

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine
Küchenbursche
Buffetdame
Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind an die Direktion zu richten. Telephon (071) 23 35 35.

Recrutement du personnel

Campagne SSH, 1964, en Espagne

Nous continuons d'être en mesure de fournir à nos membres des employés subalternes espagnols (toutefois seulement des hommes ou des couples), aux conditions précisées dans notre circulaire du 15 janvier.

Personalbeschaffung

Spanien-Aktion SHV — 1964

Wir sind weiterhin in der Lage, unseren Mitgliedern spanische Hilfskräfte (jedoch nur Ehepaare oder Männer) zu den Bedingungen unseres Zirkularschreibens vom 15. Januar zu vermitteln.

---

gesüssten Getränke geschmacklich nicht an die mit Zucker gesüssten Getränke herankommen, erhielten die zuckergesüssten Getränke durch die Antipropaganda von seiten der Getränkeindustrie plötzlich einen bitteren Beigeschmack, so als sei Gift im Zucker enthalten.

Gesüsst wurden alle kalorienarmen Getränke bisher in der Hauptsache mit Saccharin und mit Zyclamat (Sucaryl), weniger häufig dagegen mit Dulzin oder anderen, oft Farbstoff enthaltenden synthetischen Süßstoffen. Die Abbot-Laboratorien haben nun einen neuen synthetischen Süßstoff entwickelt, der speziell für kalorienarme Erfrischungsgetränke geeignet sein soll, die zyklohexylsulfamische Säure, kurz Hexamic Acid genannt. Dieser neue synthetische Süßstoff gibt den Getränken einen eigenen, angenehmen Süssgeschmack, der die Getränkeindustrie zu völlig neuen Geschmackskompositionen für kalorienarme Getränke anregen dürfte. Der neue synthetische Süßstoff wurde von der Speise- und Medikamente-Kontrollbehörde bereits mit dem Prädikat «allgemein als schadlos erkannt» ausgezeichnet. In Europa scheinen kalorienarme Getränke bisher nur in Grossbritannien vor einem grösseren Durchbruch zu stehen, da dort in letzter Zeit vier Markenzeichen für kalorienarme Getränke eingetragen wurden. Der Erfolg hängt jedoch weitgehend vom Gesetzgeber ab, der die Verwendung von Zyclamat noch billigen muss. Entsprechende Vorschläge wurden bereits gemacht. gs.

Bücher und Zeitschriften

Betriebswirtschaftliche Mitteilungen

Die in schöner Regelmässigkeit im Verlag Paul Haupt Bern erscheinenden «Betriebswirtschaftlichen Mitteilungen» sind durch die neuesten Nummern 25 «Strukturwandlungen in der wachsenden Wirtschaft und langfristiges Planen» von Professor Dr. Francesco Kneschaurek und 26 «Konstanten der Personalpolitik» von Dr. Robert Schnyder von Wartensee bereichert worden.

Prof. Dr. Francesco Kneschaurek: Strukturwandlungen in der wachsenden Wirtschaft und langfristiges Planen «Betriebswirtschaftliche Mitteilungen» Heft 25. 47 Seiten, kart. Fr. 6.80.

Prof. Kneschaurek von der Handelshochschule St. Gallen ist als Referent und als Publizist verschiedener Blätter in der breiteren Öffentlichkeit bekannt. Seine jüngste Arbeit behandelt im einleitenden Kapitel Konjunktur und Wachstum, um nach einigen Zukunftsbetrachtungen das Kernproblem der wirtschaftlichen Strukturwandlungen zu beleuchten. Sowohl die Konsumnachfrage wie die Beschäftigungsstruktur sind ausserordentlichen Veränderungen unterworfen, welche letztere von der Unternehmer- wie von der Mitarbeiterschaft entsprechende Anstrengungen verlangen. Als oberster Leitsatz gilt, dass die Schulung und Ausbildung heutzutage immer weniger mit dem Eintritt in das Berufsleben als abgeschlossen betrachtet werden darf, sondern ihre Fortsetzung in einer ständigen Weiterbildung finden muss, und zwar in allen Berufen und in allen Positionen.

Dr. Robert Schnyder von Wartensee: Konstanten der Personalpolitik «Betriebswirtschaftliche Mitteilungen» Heft 26. 24 Seiten, kart. Fr. 3.80. (Beide Verlag Paul Haupt Bern)

Dr. Robert Schnyder von Wartensee, als Unternehmensberater in Lausanne tätig, behandelt einmal mehr das wichtige Thema der Personalpolitik. Auch er verweist auf das wesentliche Phänomen unserer Zeit: eine im Tempo sich ständig steigernde Wandlung. Da nun alle Belange, die irgendwie mit der Tatsache des «Menschen im Betrieb» zusammenhängen, ebenfalls diesem Wandel unterworfen sind, ist es ein Gebot der Stunde, die Entwicklung langfristig zu verfolgen, sich den veränderten Umständen und Anschauungen anzupassen und immer wieder nach neuen Wegen zu suchen. Mit vollem Recht untersucht deshalb der Autor im ersten Teil seiner Ausführungen die Gründe der Diskrepanz zwischen den beiden Begriffen «Human Relations» und «menschliche Beziehungen».

Im zweiten Teil behandelt er die zu allen Zeiten gültigen Konstanten für die Führung und die Organisation, die letztlich in das Primat menschlicher Haltung über alle technischen Massnahmen münden.

Hindermann, Leitfaden zum Stockwerkeigentum

Erläuterung des neuen Gesetzes. Wirtschaftliche und soziale Möglichkeiten. Vorlagen für Verträge und Reglemente. 120 Seiten, broschiert, 19 Fr.

Krummenacher, Grundeigentum — Leitfaden aus der Praxis

Begriff und Inhalt. Erwerbung und Belastung. Wirtschaftliche Betrachtungen. Vertrags- und andere Vorlagen. 200 Seiten, gebunden, 29 Fr.

Gaststättenliste des Amtes Seftigen

Der vor drei Jahren gegründete Verkehrsverein dieses Amtes hat soeben eine Liste der Gaststätten herausgegeben, die über Unterkunfts- und Verpflegungsmöglichkeiten auf dem Belpberg, im Gürbetal sowie auf dem Längenberg orientiert. Ausflügler und Wanderer werden sicher gerne zu diesem Imprimat greifen, wenn Sie diese heimelige, landschaftlich reizvolle Region des bernischen Mittellandes besuchen wollen. Auf der letzten Seite orientiert ein Ausschnitt aus der Landeskarte 1:100 000 über Lage und Ausdehnung des Amtes. Das Imprimat ist gratis erhältlich in den grösseren Verkehrs- und Bahnauskunftsbüro, ferner beim Sekretariat des Verkehrsvereins für das Amt Seftigen in der Station Burgistein-Wattenwil.

Bestimmungsatlas für Sämereien der Wiesen- und Weidepflanzen des mitteleuropäischen Flachlandes — Kräuter: Teil D: Doldenblütler (Umbelliferae), Teil E: Korbblütler (Compositae) und Kardengewächse (Dipsacáceae), sowie Teil F: Sonstige Kräuter — Sonderbändchen: Einführung (zum Gesamtwerk). Von Dipl. Landw. Rudolf Kiffmann, Freising-Weihenstephan 1958 bzw. 1960 — 104 bzw. 18 Seiten, 277 bzw. 16 Abbildungen, Kunstdruckpapier, geheftet Fr. 7.90 bzw. 2.—. Zu beziehen aus dem Selbstverlag des Verfassers, Dipl. Landw. Rudolf Kiffmann, Graz (Stmk.), Geidorfgütel 34, Österreich.

Mit dem vorliegenden dreiteiligen Bändchen wird das Samenbestimmungswerk für die Wiesen- und Weidepflanzen abgeschlossen. Dem Gesamtwerk wird ein Einführungsbändchen beigegeben, welches die botanischen Grundlagen der Samenkunde vermitteln soll. Die Teile A: «Echte Gräser (Graminеae)», B: «Sauergräser (Cyperáceae) und Binsengewächse (Juncáceae)» sowie C: «Schmetterlingsblütler» (Papilionátal)» wurden bereits in unserer Zeitschrift einzeln besprochen. — Für den Besitzer von Beherbergungsbetrieben mit grösseren Garten- und Parkanlagen sind die Sämereien der Wiesen- und Weidekräuter dann von Interesse, wenn beabsichtigt ist, einen Teil der eintönigen, nur aus Gräsern bestehenden Rasenflächen aufzulockern und naturgetreuer zu gestalten, indem eine Einsaat einheimischer Wiesenblumen vorgenommen wird.

Filmpremiere «Wilder Hindukusch»

Unter dem Patronat der SAC-Sektion Pilatus und der Schweizerischen Himalaya-Stiftung fand in Luzern die Uraufführung des Berg- und Dokumentarfilmes «Wilder Hindukusch» von Victor Wyss, Biel, statt. Die fünf jungen Schweizer Bergsteiger, die unter der Leitung des Luzerners Max Eiselin, im Sommer 1963 drei bedeutende Erstbesteigungen im zweithöchsten Gebirge der Welt vollbrachten, erlebten ihre abenteuerliche Reise im Auto durch den Balkan, die Türkei und Iran bis nach Kabul nun auch auf der Leinwand. Der Höhepunkt der Expedition — und des Filmes — ist die von allen Bergsteigern erfolgreich abgeschlossene Erstbegehung des 7038 Meter hohen Urgend, dem Wahrzeichen vom Lande Afghanistan. Mit sauberer Kameraführung zeigt Wyss viele prächtige Bilder in seinem abendfüllenden Farbtonstreifen von Volk und Landschaft, das die Schweizer, dank einer Spezialbewilligung, seit Marco Polos Zeiten zum ersten Mal betreten durften. Max Eiselin hat die erlebnisreiche Expedition in seinem neuesten Buche «Wilder Hindukusch» niedergeschrieben.

Harper's Bazaar, deutsche Ausgabe, für den Monat April

Die April-Nummer von Harper's Bazaar demonstriert die Frühlingsmode in den Pariser Geschäften, in der Schweiz und in Deutschland. Das weitern befasst sich Harper's mit den rapid nahenden Sommerferien und macht mit seinen interessanten Reiseschilderungen von der Côte d'Azur, von Andalusien und im vielseitigen Reisetagebuch erlesene Vorschläge. Zum Thema Kind und Kleinkind stellt Harper's eine sensationelle Betrachtung an über den Geburtenrückgang und die Geburtenzunahme im Wechsel unserer Zeit. Ein nahmhafter Innenarchitekt unterbreitet seinen revolutionären Vorschlag für das moderne Kinderzimmer. Selbst Auto-Babies kommen zur Sprache: Stirling Moss testet die immer beliebteren Kleinstwagen. Grosses Interesse verdient das aufschlussreiche Interview mit André Malraux.

Harper's Bazaar ist auch diesmal wieder anders und findet seinen besonderen Platz unter den Zeitschriften im Monat April.

Das Beste aus Reader's Digest

Die Aprilnummer beginnt mit der Betrachtung eines Vaters zum ersten Schultag seines Sohnes und endigt mit der Selbstbiographie Benjamin Franklins, des aus einfachsten Verhältnissen zum Weltruhm aufgestiegenen Genies. Dazwischen: Rotchina, Koloss in Ketten; Shakespeares 400. Geburtstag; Tulpenzeit in Holland; Wie sagt man's schriftlich?; UNO-Steuermann U Thant; Das positive «Nein»; Die Leber, das grosse Laboratorium und vieles andere, auch ein Quiz und eine Predigt oder Gewissensprüfung in Bildern. 192 Seiten. Fr. 1.50 an jedem Kiosk.

Elektronenhirn, Heiratsmarkt und Menschenwürde

Von Hanny Fries illustriert erscheint in der Aprilnummer des Nelly Kalenders der Artikel: «Elektronenhirn, Heiratsmarkt und Menschenwürde» und stellt Fragezeichen, die zum neuesten Reklametrick der Ehevermittlungsbüros gemacht werden.

Den Modeteil stellt der Nelly Kalender den Frühjahrskleidern zur Verfügung: «schlicht — figurbetont und doch bequem».

Direkt werden die Nelly-Leserinnen angefragt: «Haben Sie Wohnprobleme?» Und nach der leider richtigen Feststellung, dass die meisten Menschen in dieser Hinsicht hilflos seien, wird als neue Mitarbeiterin eine diplomierte Architektin vorgestellt, die aber ohne geschäftliche Interessen zu bescheidenem Tarif als Beraterin zur Verfügung steht.

Auf Karl May's Spuren

heisst ein Beitrag in der neuen Jugendzeitschrift Knirps, die soeben erschienen ist. Das ist nur einer der vielen Berichte über Autos, Flugzeuge, Reisen, Abenteuer, über Film und Fersehen. Eine Jugendzeitschrift, wie sich Buben und Mädchen eine Zeitung vorstellen und wünschen. Und erst noch im Zeitungsformat — genau wie Papas Leibblatt. Interessant ist vor allem der grosse Wettbewerb: «Wer schreibt den schönsten Muttertags-Brief?» Eine gute Idee. Feine Preise und genügend Zeit werden wohl dem einen oder anderen Leser Ansporn sein, die Feder in die Hand zu nehmen und diesen Wettbewerb mitzumachen. Knirps ist an allen Kiosken erhältlich. Probenummern auf Wunsch, gratis und unverbindlich, durch den Büry-Verlag, Baumackerstrasse 58, Zürich 50.

Beinahe Präsident der Vereinigten Staaten

Unter den Schöpfern der amerikanischen Unabhängigkeit finden sich zahlreiche Schweizer. Der Genfer Albert Gallatin (1761—1849) kämpfte an der Seite La Fayettes. 1789 wird er zum Mitglied der verfassunggebenden Versammlung des Staates Pennsylvania gewählt. Dank seiner Volkstümlichkeit erscheint er als der ausersehene Präsidentschaftskandidat der Vereinigten Staaten, und seine Biographen zweifeln nicht, dass er dies Amt hätte erreichen können. Wenn ihm dies nicht gelang, so einzig deshalb, weil er nicht in Amerika geboren war, wie die Verfassung es verlangte. 1801 ernannte ihn Jefferson zum Staatssekretär im Schatzamt. 1809 unterzeichnete er mit England den Frieden von Gent. In der Folge ist er Botschafter der Vereinigten Staaten in Paris, dann Präsident der amerikanischen Nationalbank. Ein anderer Schweizer, William Wirt (1772—1834), war Bundesanwalt und trat in den Wettbewerb um die Präsidentschaft, doch wurde ihm Jackson vorgezogen. J. J. Faesch, ein Schweizer in New York, goss während des Unabhängigkeitskrieges die ersten Kanonen für die Aufständischen, und Henry Wisner, sein Landsmann, lieferte das Pulver. Wisner war Mitglied des Kongresses, konnte aber die Unabhängigkeitserklärung nicht unterzeichnen, da er am 4. Juli 1776 von Philadelphia abwesend war. Im Sezessionskrieg haben auf beiden Seiten mehrere Schweizer im Generalsrang mitgekämpft, unter ihnen Emil Frey, der später schweizerischer Bundesrat geworden ist. (SVZ)

Vortragstagung über Abwässer in der Getränkebranche

Die Schweizerische obst- und Weinfachschule Wädenswil veranstaltet am 17. April 1964 eine Vortragstagung, die dem Problem der Abwässer aus Betrieben der Getränkebranche gewidmet ist. Die Vorträge behandeln in systematischer Folge den ganzen Problemkreis, beginnend mit den chemisch-biologischen Grundlagen, übergehend zum Einfluss von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und ausmündend bei Vorschlägen für die heute empfehlenswerte Verfahrenstechnik als Kernpunkt.

Programme sind von der Fachschule in Wädenswil zu beziehen ((Telefon (051) 95 72 72.

Happy birthday, Frau Manz, am 12. April

Zu unserm Bedauern ist auf Seite 8 «Glückwunsch für Frau Gertrud Manz-Meister» das Datum des Geburtstages der Jubilarin irrtümlich auf den 12. März verlegt worden. Frau Manz wird am 12. April ihren 75. Geburtstag feiern.

Rectification

Rendons à César...

Dans le Palmarès des promotions de l'Ecole hôtelière, deux prénoms ont été intervertis. Le lauréat du cours de service est Monsieur Langenegger Peter et le deuxième Monsieur Kägi André, alors que nous les avions baptisés inversément. Nous nous excusons auprès de ses brillants élèves de l'Ecole hôtelière de cette erreur.

La situation des marchés

L'Union suisse du légume et la Commission de spécialistes pour les légumes ont discuté la situation régnant sur le marché des légumes. 1002 tonnes de choux blancs, 89 tonnes de choux frisés et 526 tonnes de choux rouges furent encore annoncées. On considère que la vente n'est pas très active, surtout celle des choux blancs, de telle sorte qu'un besoin d'importation n'a pas pu être revendiqué pour le moment. Seul le commerce tessinois souhaite importer de modestes quantités de choux frisés légers qui ne peuvent pas être obtenus en Suisse. Il a été donné suite à cette requête dès le 31 mars 1964 et la quantité autorisée est tout d'abord limitée à 10 tonnes par semaine.

L'Union suisse du légume continue d'observer le marché. Elle fera en outre un plus ample inventaire de tous les légumes de garde au début d'avril.

Les épinards, les radis de tous les mois, les bettes à cardes et la rhubarbe seront offerts parmi les légumes printaniers en quantités importantes très prochainement si le temps est favorable.

Gemüse und Früchte der Woche

13.4. — 18.4.64

Weisskabis, Karotten, Sellerie, Glockenäpfel.

Saisoneröffnungen

Vitznau, Hotel Vitznauerhof, 18. April.

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 40,5 Rp., Reklamen Fr. 1.50 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 26.–, halbjährlich Fr. 16.25, vierteljährlich Fr. 8.75, 2 Monate Fr. 6.–. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 32.50, halbjährlich Fr. 19.50, vierteljährlich Fr. 11.–, 2 Monate Fr. 8.–. 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: Fri. M. Möschli

Gesucht von Erstklasshotel zu baldmöglichstem Eintritt

Journalführer(in)-Kassier

Handgeschriebene Offerten mit Ausweisen u. Photo an Parkhotel, **Locarno.**

Gesucht für die Sommersaison (ab Mitte Mai oder nach Übereinkunft bis Mitte Oktober) einen tüchtigen

Alleinkoch

Offerten an Hotel Nesthorn, **Ried** im Lötschental. Telephon (028) 7 51 06.

Gesucht für lange Sommersaison:

Serviertochter
Zimmermädchen

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an T. Schneider, Pension Tea-Room Felsenegg, **Goldswil** bei Interlaken. Telephon (036) 2 31 94.

Hotel Bernina, Davos

sucht für Sommersaison, vom 1. oder 15. Juni bis 15. September 1964

Alleinkoch oder -köchin

in guteingerichtete elektrische Küche. Gute Honorierung. Bei Konvenienz auch Posten für lange Wintersaison frei. Offerten mit Unterlagen an K. Bill, Hotels Bernina und Helios, **Davos-Platz.**

Ristorante Casellini, Airolo TI

cherche

chef de cuisine qualifié

Téléphone (094) 9 21 61.

Gesucht junger

Kellner

sprachenkundig, für alleine. Hoher Verdienst. Eintritt 15. Mai.

Küchenbursche

Mithilfe beim Chef, auf Anfang Mai. Kann Italiener oder Spanier sein.
Gefällige Offerten an Hotel Pension Iris, **Interlaken.**

Hôtel-Restaurant en Gruyère

demande un

cuisinier

capable et travailleur (cuisine moderne). Excellentes conditions de travail. Ainsi qu'une

lingère

soigneuse; bon traitement.

Faire offre sous chiffre CL 1979 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht in Hotel am Zürichsee (Stadtnähe), in Jahresstellen, per sofort oder 1. Juli:

Partiekoch
Commis de cuisine
Patissier
Portier/Hausbursche
Zimmermädchen

Anfragen durch Telephon (064) 3 13 28.

LUGANO

Erstklasshotel sucht in Jahresstellen oder für lange Saison (Frühling, Sommer und Herbst):

Chef de réception-Kassier
(sprachen- und korrespondenzkundig)
Journalführer(in)
Nachtsekretär(in)
Bahnportier-Conducteur
(sprachenkundig)
Telephonist
Chasseur-Tournant
2 Chasseurs
Demi-Chef de rang
Officegouvernante
Aide-Gouvernante
für Economat und Office
Personalzimmermädchen
Lingeriegouvernante/
Wäschebeschliesserin
Hotelmaler
Gärtnergehilfe/
Aiuto Giardiniere

Eintritte per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo, Angabe des Lohnanspruches pro Monat bei Kost und Logis im Hause frei, sind erbeten an Casella postale **Nr. 6906, Lugano 1.**

Revue - Inserate haben Erfolg!

Grand Hotel Vereina
Klosters

sucht für kommende Sommersaison (Juni bis September):

Journalführer(in)
Bureaupraktikant
Economatgouvernante
Officegouvernante
II. Kaffeeköchin/Buffettochter
Chef Saucier
Commis de cuisine
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Etagenportier
Gärtner
(für sofort)
Gartenbursche

Offerten mit Unterlagen erbeten an A. Diethelm Bes.

---

sucht in Jahresstellen per sofort:

Zimmermädchen
Buffettochter
Restaurationstochter
(auch Aushilfe nur für MUBA)

per 1. Mai 1964:
Etagenportier
Hausbursche-Unterportier
Commis de cuisine

Hotel Bernerhof (80 Betten)
Kandersteg B.O.

sucht per Mitte Mai 1964:

Küchenchef (auch jüngeren)
Chef de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Serviertochter (Restaurant)
Officeburschen

Offerten an die Direktion.

Nous demandons

sommelière ou sommelier

pour notre restaurant de 1re classe. Place à l'année, gain intéressant. Entrée de suite ou à convenir. Faire offre au Buffet de la Gare à **Fribourg.**

Gesucht in Jahresstelle nach Zürich, per sofort oder nach Übereinkunft, **tüchtiger, sprachenkundiger**

Chef de rang

(II. Maître d'hôtel)

(Schweizer), mit Möglichkeit, später zum I. Maître d'hôtel zu avancieren. Offerten erbeten unter Chiffre FR 1965 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort junger

Journalführer-Sekretär

in erstklassiges Schweizer Hotel (100 Betten) der italienischen Riviera. Jahresbetrieb. Offerten mit Zeugniskopien und Foto an C. Beeler, Hotel Savoia-Beeler, **Nervi** (Genova, Italien).

Sommelière
femme de chambre
cuisinière ou aide

cherchés par couple Suisse en Allemagne. Places à l'année, bons gages, vie de famille, voyage payé. Offres avec photos et certificats à Schweizer Haus Hotel, Moorstrasse 19, **Hamburg-Harburg 21** (Allemagne).

Hotel Paradies
Weggis (bei Luzern)

sucht für Saison April bis Oktober:

Saal-Restaurationstochter (sprachenkundig)
Hilfs-Zimmermädchen
(bügelkundig)

Offerten erbeten an Familie H. Huber. Tel. (041) 821331.

Gesucht in neues Hotel

Küchenchef
oder
Alleinkoch

in kleine Brigade. Offerten an Hotel Toggenburg, **Flawil SG.**

Gesucht in gutgehendes Bahnhofrestaurant tüchtige, freundliche

Servier-tochter

Hoher Verdienst, Familienanschluss. Offerten gefl. an Familie Notz-Schroff, Hotel Post und Bahnhofrestaurant, **Kerzers** FR. Telephon (031) 69 53 16.

Lugano
Gesucht

Alleinköchin

für Pension.
Telephon (091) 2 98 75.

Tessin
(Luganersee)

Gesucht in neuaufgebautes Hotel mit Restaurationsbetrieb zu baldigem Eintritt:

Saaltochter
Buffettochter

evtl. auch Anfängerin

Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an Familie C. Sormani-Jungi, Hotel del Pesce, **Ponte-Tresa** (Lugano).

Gesucht auf Anfang Mai oder nach Übereinkunft

Köchin oder Alleinkoch

(evtl. Jahresstelle) für neu umgebautes Restaurant.

A. Dober, Gasthaus und Metzgerei «Falken», **Küssnacht** am Rigi. Telephon (041) 81 10 23.

Gesucht

Koch

in Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an das Hotel Krafft in **Basel.**

Badhotel in Baden bei Zürich

(100 Betten) sucht

Chef de partie

in Jahresstelle, welchem die Gelegenheit geboten wird zum

Küchenchef

zu avancieren.

Wir bieten zuverlässigem, jungem Mann mit angenehmem Charakter Dauerstelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit. Schriftliche Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an

A. Friz-Wüger, Badhotel Hirschen, Baden bei Zürich

Gesucht per sofort in Jahresstelle

Chef de partie-Entremetier

Geregelte Arbeitszeit und guter Lohn zugesichert. Offerten erbeten an

Hotel Rigihof, Zürich

Lugano
Gesucht wird

Zimmer-mädchen

Eintritt sofort. Offerten an Hotel Genzana, **Lugano.** Telephon (091) 2 85 57.

LUGANO
Gesucht

Alleinköchin

für Pension (25 Personen). Offerten unter Chiffre AS 4253 LU an Schweizer-Annoncen **Lugano 1.**

Saas-Fee
Gesucht

Köchin oder Koch

Pension Rendez-Vous, **Saas-Fee.** Telephon (028) 7 84 40.

Gesucht für sofort tüchtiger, seriöser

Kellner

in Jahresstelle. Hotel Ochsen, **Villmergen** (Aargau). G. Hoffmann-Huber, Telephon (057) 6 17 38.

Hôtel moyen cherche une

Barmaid

Entrée début mai. Ecrire sous chiffre J 116.989-18 à Publicitas Genève.

On cherche:

portier d'étage
commis de rang

Pour saison jusqu'à fin octobre. Entrée dès maintenant jusqu'à début mai. Biens nourris, logés, bons gains et bons soins assurés.

Offres avec copies de certificats, photo à l'Hôtel du Signal de **Chexbres** (lac Léman).

Nach Lugano gesucht

in Hotel mit 80 Betten, ab sofort bis Mitte November 1964

Sekretärin-Praktikantin

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Bezahlte Ferien. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Postfach 28233, **Castagnola** TI.

Hotel Paradies, Weggis

(Vierwaldstättersee)

sucht für April bis Oktober:

Saal-Restaurationstochter
(sprachenkundig)
Commis de cuisine
(neben tüchtigen Chef und Lehrling)
Hilfszimmermädchen

Gute Verpflegung und Zimmer im Hause. Offerten mit Unterlagen erbeten an Familie H. Huber, Telephon (041) 82 13 31.

Hôtel Marenda à Grimentz

(maison 1er ordre)

cherche pour la saison d'été:

chef de cuisine
commis de cuisine
fille de salle
débutante fille de salle
portier
garçon de maison

Faire offres en joignant copies de certificats et photo.

Tessin
Hotel Camelia, Brissago

sucht per sofort sprachenkundige

Restaurationstochter

Guter Verdienst. Lange Sommersaison. Offerten mit Bild.

Parc Hôtel à Verbier

cherche un bon

chef de rang

plusieures années de service exigées, parlant allemand, anglais et français, pour la saison d'été 1964 et la saison d'hiver 1964/65. Place bien retribuée. Faire offre avec curriculum vitae et certificats.

Hotel Le Mazot, Baden AG

sucht

Restaurationstochter

gewandt und sprachenkundig, sehr hohe Verdienstmöglichkeiten und angenehme Arbeitsbedingungen. Offerten an Familie P. Aebersold-Broder, Telephon (056) 2 67 03.

LUGANO

2 chefs de rang
réceptioniste
femme de chambre

sont cherchés pour hôtel avec restauration à la carte. Faire offre avec photo et copies de certificats à case postale 47314, **Lugano 3.**

Grand Hotel Kurhaus
Lenzerheide

(neuer Personaltrakt)

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter für die nächste Sommersaison (Anfang Juni bis Anfang Oktober):

Sekretär-Journalführer
Telephonist
Hilfsportier
Zimmermädchen

Commis de cuisine
Servicepraktikanten
Kaffeeköchin
Personalköchin

Buffetdame

Lingeriemädchen
Officemädchen
Casserolier

Hotelschreiner
(Jahresstelle)
Kellermeister
(Jahresstelle)

Das Sommerpersonal wird für den Winter bevorzugt. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Gesucht von Erstklasshotel zu baldmöglichstem Eintritt

Economatgouvernante
I. Lingère
Lingeriemädchen
Patissier
Entremetier
Commis de cuisine
Küchenbursche

Offerten mit Zeugnissen und Photo an Parkhotel, **Locarno.**

Hotel Elite, Brunnen SZ

(Vierwaldstättersee)

sucht für Sommersaison, ab Mai 1964:

Gardemanger
Entremetier
Commis de cuisine
2 Zimmermädchen

Guter Verdienst. Eilofferten sind zu richten an die Direktion.

Hotel Bernina, Davos

sucht:

Zimmermädchen
(15. Juni bis 15. September)
Zimmerpraktikantin
(Anfang Juli bis Ende August)
Saalpraktikantin
(Anfang Juli bis Ende August)
(evtl. auch Student oder Studentin)

Offerten mit Unterlagen an K. Bill, Hotels Bernina und Helios, **Davos-Platz.**

Hotel-Speiserestaurant
Drei Könige, Sevelen SG
(bei Vaduz)

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationstochter
und
Serviertochter
(Sehr hoher Verdienst)

Offerten an Familie Leuenberger-Schmid, Hotel Drei Könige, **Sevelen** SG. Telephon (085) 8 74 22.

Hotel mittlerer Grösse im Oberengadin

sucht für die Sommersaison, Anfang Juni bis Ende September:

I. Saaltochter oder -kellner
Saaltöchter oder -kellner
(auch Anfänger)
Restaurationstochter oder -kellner
für Bündnerstübli (selbständig)

Tüchtige Bewerber wollen sich, mit Beilage von Photo und Zeugnisabschriften, an die Direktion des Hotels Concordia, **Zuoz** GR, wenden.

Gesucht: flinke, sprachenkundige

Serviertöchter

für die Sommersaison. Sehr guter Verdienst. Ende Mai oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnissen und Bild an Konditorei Piz Süss, Tea-Room, Pension und Restaurationsbetrieb, **Pontresina.**

Scheidegg-Hotels

suchen für sofort oder nach Übereinkunft

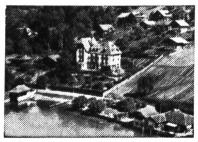
Sekretär oder Sekretärin

für Buchhaltung, Personalbüro und allgemeine Verwaltungsarbeiten. Wir benötigen reifere Person in Jahresstelle. Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit an Fritz von Almen, Hotels **Kleine Scheidegg/B. O.**

Gesucht nach Flims-Waldhaus
in gepflegte Pension:

Saaltochter sowie
Haus-Küchenbursche oder
Mädchen

Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit. Sich zu wenden an Pension Lärchenheim, **Flims-Waldhaus.** Telephon (081) 4 12 50.



Gesucht
für lange Sommersaison:

Serviertochter
Saal-Restaurationstochter
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Tochter für Lingerie und Office

Hotel Eden-Elisabeth, **Gunten** am Thunersee. Tel. (033) 7 35 12.

Wo ist das treue, zuverlässige

Zimmermädchen

das in unserem bestgeführten Kleinhotel als I. Tochter arbeiten möchte? Gute Hilfskräfte vorhanden. Zimmer mit fliessend Kalt- und Warmwasser. Wir sind bereit, gutausgewiesene Tochter entsprechend zu honorieren. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Familie A. Gstrein, Hotel Krone, **Dietikon** ZH.

MOTEL **Motel-Restaurant bei Luzern**

(70 Betten) **sucht für lange Sommersaison:**

Commis de cuisine
neben guten Küchenchef
Küchenbursche
Restaurationstochter
fach- und sprachenkundig
Buffetdame oder Buffettochter
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten an A. Konrad, Motel-Restaurant Luzern-Süd, **Kriens** LU.

Gesucht in Kleinhotel mit Speiserestaurant, in Bezirkshauptort Nähe Zürichs, tüchtige

Serviertochter

Schichtbetrieb. Sehr guter Verdienst, plus Kost und Logis. Offerten unter Chiffre SE 1918 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht selbständiger und sauberer

Alleinkoch

in mittelgrossen, gepflegten Hotel-Restaurations-Betrieb. Vertrauensposten. Sehr gut bezahlte Jahresstelle. Ausführliche Offerten erbittet Hotel Haller, **Lenzburg** AG.

Hôtel de Ire classe au Tessin

cherche une

secrétaire

pour réception, caisse et correspondance. Allemand, français, anglais. Date d'entrée à convenir. Offre sous chiffre TS 1804 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Nach Lugano gesucht

Hilfsgouvernante
junge Aide-Barmaid
Buffetdame, Kellerbursche

Offerten unter Chiffre NL 1816 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Villars-Palace Villars-sur-Ollon

cherche pour la saison d'été 1964 (la saison sera plus longue que d'habitude!):

Cuisine:
chef de garde
boucher
commis de partie
commis pâtissier

Bons salaires, excellent logement, cours de langues gratuits caisse de prévoyance. Faire offre avec copies de certificats et photo à M. Dessibourg, chef de cuisine, **Le Châble** VS. Téléphone (026) 7 11 70.

Gesucht für Jahresstelle ab 1. Juni 1964:

Alleinkoch
Restaurationstochter

für Sommersaison 1964:

Saaltochter
Zimmermädchen

Offerten erbeten an Hotel Brüggli AG, **Arosa** GR.

Gesucht in mittelgrosses Stadthotel, aushilfsweise oder in Jahresstellen:

Commis de cuisine
Grill- oder Restaurantkellner
Saalkellner oder -tochter
Hilfszimmermädchen

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Krone, **Solothurn.**

Gesucht nach Graubünden auf 1. Mai oder nach Übereinkunft:

Alleinkoch oder -köchin
Zimmermädchen
(evtl. Stagiaire)
Saaltochter
(evtl. Stagiaire)
junge Bürokraft
Hausmädchen oder -bursche

Familie Hitz, Hotel Kurhaus, **Seewis** GR.

Tessin - Luganersee

Gesucht auf 15. April oder nach Übereinkunft tüchtige, freundliche

Serviertochter

in kleineres Hotel, für Bar/Restaurant, in Jahresstelle. Sehr guter Verdienst. Anfragen erbeten an Familie W. Eichmann, Albergo Giardino, **Melide** bei Lugano TI. Telephon (093) 8 70 51.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

2 Restaurationskellner

(Chef de rang) in Jahresstellen;

auf Herbst 1964:

Kochlehrling

Offerten erbeten an Restaurant Räblus, **Bern,** Zeughausgasse 3.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Buffetdame
(Eintritt 1. Mai)
Lingère
(Eintritt sofort)
Serviertöchter/Kellner

Gute Verdienstmöglichkeiten. Offerten erbeten an K. Hitz, Restaurant Feldschlösschen, Bahnhofstrasse 81, **Zürich 1.**

Gesucht in bekannten Berner Landgasthof mit 20 Betten, als Stütze der Inhaberin, einen treuen, willigen

Mitarbeiter(in)

welcher mit seinen beruflichen Kenntnissen und seinem einwandfreien Charakter die Besitzerin entlasten würde. Offerten mit Zeugnisabschriften, Passbild und Lohnansprüchen sind erbeten unter Chiffre MN 1876 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Erica, Spiez

am Thunersee

sucht für Sommersaison:

I. Saaltochter
Saaltochter
Saalpraktikantin
Kellner
(Alle sprachenkundig, Eintritt nach Übereinkunft)

Zimmermädchen
(Eintritt etwa 20. April oder nach Übereinkunft)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Verdienstansprüche an Hotel Erica, **Spiez** BE.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Alleinportier
Saaltochter
Saalkellner
Zimmermädchen

Offerten an Badhotel Schweizerhof, **Baden.** Telephon (056) 2 72 27.

Gesucht für Sommersaison

Patissier

oder Patissière

Offerten an Hotel Royal-St. Georges, **Interlaken.**

Hotel-Pension Friedheim, Weggis

sucht für Sommersaison:

Zimmermädchen und Hilfszimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an Familie Zimmermann, Hotel-Pension Friedheim, **Weggis** (Luzern).

Restaurant zur Waid, Zürich

Gesucht zum baldmöglichsten Eintritt oder nach Übereinkunft:

Patissier Gardemanger

in Jahresstellen. Eventuell Zimmer im Haus. Offerten mit Referenzen sind erbeten an K. Grau, Restaurant zur Waid, Obere Waidstrasse 145, **Zürich 10/37.**

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb

Anfangssekretär(in)

für Bonkontrolle, Küchen-, Wein- und Likörabrechnungen, Lohn- und Fakturawesen, Ablösung des Sekretärs während zwei Monaten im Sommer. Eintritt Mitte/Ende April, Verpflichtung für sechs Monate. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an H. Reiss, Restaurant «Du Théâtre», **Bern.**

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft junge

Köchin oder Koch

neben Chef

Bedingungen nach Gesamtarbeitsvertrag. Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen an Hotel-Restaurant Krone, **Bremgarten** AG.

Wo ist das treue, zuverlässige

Zimmermädchen

das in unserem bestgeführten Kleinhotel als I. Tochter arbeiten möchte? Gute Hilfskräfte vorhanden. Einzelzimmer mit fliessendem Kalt- u. Warmwasser. Wir sind bereit, gutausgewiesene Tochter entsprechend zu honorieren. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an: Familie A. Gstrein, Hotel Krone, **Dietikon** ZH.

Gesucht

2 Commis de cuisine

für Sommersaison 1964 (1. Juni bis 1. Oktober). Lohn nach Übereinkunft. Hotel Volkshaus, **Brig.** Telephon (028) 3 17 75.

Hotel Münchnerhof Ristorante Pizza, Basel

suchen in Jahresstellen:

Barmaid
Restaurationskellner
(sprachenkundig, versiert im à-la-carte-Service)
Buffetdame oder -tochter
Buffetburschen

Offerten sind zu richten an A. Gloggner. Telephon (061) 32 93 33.

Hotels Bernerhof & Concordia Luzern

suchen per sofort:

Portier-Hausbursche
Zimmermädchen
Barmaid

(Anfängerin)

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Wir suchen für lange Sommersaison (Mai bis Oktober) saubere, ehrliche

Buffettochter

(evtl. auch Anlerntochter). Geregelte Freizeit, guter Lohn, sehr gutes Arbeitsklima. Offerten mit Bild an die Direktion, Kursaal, **Heiden** AR (SHV-Mitglied).

Gesucht für Sommersaison (15. April bis 30. Sept.):

2 jüngere Köche
2 Buffettöchter

(auch Anfängerinnen)

Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Restaurant Rosengarten, **Bern.**

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Nachtportier

Passantenhotel mit grösserem Restaurationsbetrieb, in Biel. Wenn möglich Deutsch und Französisch sprechend. Muss neben Gästeempfang in der Nacht leichtere Reinigungsarbeiten verrichten. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten unter Chiffre NA 1924 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Société cherche pour son nouvel hôtel, 200 lits, dans ville importante au bord de la mer, en Afrique Occidentale

directeur

couple de direction de préférence.

Connaissance parfaite du français indispensable. Départ souhaité: de suite. Contrat et appointements à discuter.

Faire offre avec curriculum vitae, références, copies de certificats et prétentions de salaire, sous chiffre DR 1875 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Wir suchen

per sofort oder nach Übereinkunft:

Etage:
Zimmermädchen

Küche:
Commis de cuisine

Restaurant «Au Premier»:
Demi-Chef de rang
Commis de rang

Restaurant «Steinenpick»:
Buffetdame
Buffettochter
Restaurationstochter
Commis de bar
(Snackbar)

Gutbezahlte Jahresstellen bei geregelter Arbeitszeit. Pensionskasse. Auf Wunsch Zimmer im neuen Personalhaus.

Offerten sind erbeten an die Direktion, Hotel International, Basel

Hotel International

Hotel Gornergrat Zermatt-Dorf (130 Betten)

sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt im Mai:

Chef de partie
Commis de cuisine
Küchenburschen

Saaltöchter oder Saalkellner
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de salle

Officemädchen
Lingeriemädchen

Bei gegenseitiger Übereinkunft auch Engagement für lange Wintersaison. Offerten an die Direktion.

Hotel Eiger, Wengen

sucht:

Commis de cuisine
Commis Patissier
Saaltochter
Saalpraktikantin

Eintritt ab 15. April oder nach Übereinkunft. Saison- oder Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs, Hotel Eiger, **Wengen.** Telephon (036) 3 41 32.

Gesucht zum Eintritt nach Übereinkunft, für Sommer-, evtl. auch Wintersaison:

Küchenchef
Köchin neben Chef (ab sofort)
Commis de cuisine
Küchenbursche-Casserolier

Portier
Etagenportier
Lingeriemädchen
Zimmermädchen

Restaurationstöchter
Restaurationskellner
Buffettochter

Geschäftsführerin
für Hotel garni

Offerten erbeten an Hotels Löwen und Monopol, **Andermatt** UR. Telephon (044) 6 72 23.

Gesucht

restaurationskundiger
Küchenchef
Chef de partie-Gardemanger
Entremetier
Kellner oder Serviertochter
Chasseur
Stundenfrau
(zur Reinigung des Restaurants, von etwa 5.30 bis 10 Uhr)
Hausbursche
Buffetbursche oder -tochter

Offerten unter Chiffre KU 1721 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht wird für sofort

Alleinkoch

in gutgehendes Speiserestaurant. Ihre Offerte an Familie F. Kaufmann, Restaurant zum Frohsinn, **Buchs** ZH.

Gesucht für interessanten, neuen Hotelbetrieb im Südtessin

Aide du patron

Sommersaison Ende Mai bis November. Offerten sind erbeten unter Chiffre AP 1882 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht für Sommersaison (April bis Oktober) zu sofortigem Eintritt:

Journalführer(in)
Chef d'étage
(englisch sprechend)
Etagenportier
Lingeriemädchen
Schreiner
Maler

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind an die Direktion zu richten. Telephon (041) 2 75 01.

Hotel Weisses Kreuz und Post, Grindelwald

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

zwei gewandte
Serviertöchter
(mit Sprachenkenntnissen)
Hausburschen
Hilfszimmermädchen

Offerten und Gehaltsansprüche sind erbeten an Familie Konzett, Hotel Weisses Kreuz und Post, **Grindelwald** B.O. Telephon (036) 3 24 92.

Hotel Unione, Bellinzona

sucht per sofort:

Portier
Saalkellner

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an die Direktion. Telephon (092) 5 55 77.

Hotel Riposo, Ascona
(60 Betten)

Gesucht auf 20. April oder nach Übereinkunft eine tüchtige, sprachenkundige

Saaltochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Familie H. Studer.

Gesucht per Mitte April

Portier-Hausbursche

(Deutsch sprechend)

Offerten an Hotel Bellaria, **Zürich 2.**

Mittelgrosses Hotel garni in Lugano

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen

(mit Französischkenntnissen)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Postfach 38722, **Lugano 1,** oder telephonieren durch (091) 2 74 23.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie
Commis de cuisine
Restaurationstochter

Überdurchschnittlicher Verdienst und geregelte Freizeit sind zugesichert. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Grossrestaurant Bürgerhaus, Familie Berchtold-Schneider. Telephon (031) 2 46 31.

Für Sommersaison (4 Monate) gesucht:

Alleinkoch
Patissier

in gutbezahlte, angenehme Stellen. Offerten mit Photo und Zeugnissen unter Chiffre AP 1842 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Café Old Inn in Bern

(gediegenes Café-Tea-Room mit Liqueurpatent) **sucht**

Serviertochter

Jahresstelle. Geregelte Freizeit. Schichtbetrieb. Sehr guter Verdienst. Keine Essen. Bitte Offerten von nur qualifiziertem Personal mit Photo, Zeugniskopien, Alter und Sprachen erbeten an H. und E. Burkhalter, Café Old Inn, Effingerstrasse 4, **Bern.**

Derby Hotel, Wil SG

sucht in Jahresstellen:

Chef-Entremetier
Restaurationskellner/ Serviertöchter
(für Stadtrestaurant und Snackbar-Boulevard-Café)
Praktikantin
(für Kontrolle und Réception-Ablösung)
Geregelte Freizeit, guter Verdienst. Offerten an:

Derby Hotel, Wil SG
Telephon (073) 6 26 76.

Strandhotel Neuhaus, Interlaken

sucht mit baldigem Eintritt für lange Sommersaison

Oberkellner-Chef de service
(sprachenkundig, der befähigt ist, einer mittleren Brigade vorzustehen)
Commis de rang
(Deutsch sprechend)
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an die Direktion.

Locarno
Gesucht gutpräsentierende

Buffetdame oder Gouvernante

in Tea-Room als Stütze der Chefin. Kenntnis der italienischen Sprache. Alter 25–30 Jahre, ehrlich und zuverlässig. Eintritt 15. April oder 1. Mai. Offerten mit Photo und Lohnangaben an Confiserie Paolo Ravelli, Piazza Stazione, **Muralto.** Telephon (093) 7 22 26.

Wir suchen

Köchin oder Tochter

mit guten Kochkenntnissen

Gutes Hilfspersonal vorhanden. Hoher Lohn, geregelte Freizeit und familiäre Behandlung. Offerten bitte an Hotel Löwen, **Langenthal.**

Suche für meinen gepflegten Betrieb zwei gutpräsentierende

Serviertöchter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit zugesichert. Eintritt 15. April oder 1. Mai. Telephon (073) 6 16 78.

Grösseres Bahnhofbuffet

sucht

I. Chef de service

Gute Bezahlung und Pensionskasse. Nur ausgewiesene Leute sollen sich melden unter Chiffre PD 20178-40 an Publicitas Basel.

Hotel Krone, Dietikon

mit seinem bekannten Spezialitätenrestaurant sucht tüchtigen, jüngeren

Küchenchef

zu kleinerer Brigade, in Jahresstelle. Elektrische Küche. Wir legen Wert auf absolute Zuverlässigkeit und stellen an die Qualität unserer Küche grosse Anforderungen. Eintritt per 1. Mai oder nach Übereinkunft. Wohnung kann evtl. zur Verfügung gestellt werden. Wir bitten um Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Lohnforderung. Familie Gstrein, Hotel Krone, **Dietikon** ZH.

Wir suchen für kommende Sommersaison:

tüchtigen
Küchenchef-Alleinkoch
(Eintritt 15. Mai)
Patissier-Konditor
(Eintritt 1. Juni)
Restaurationstochter
(Eintritt 15. Juni)

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an A. Torelli, Hotel und Konditorei zum Rössli am See, **Beckenried.**

---

seiler

Gesucht nach Zermatt

Direktionssekretärin

Muttersprache Französisch bevorzugt, Deutsch und Englisch perfekt. Jahresstelle, Eintritt im April oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Photo an die Direktion des Hotels Mont Cervin, **Zermatt.**

Gesucht für Sommersaison (April bis Oktober)

Chef de rang

Offerten an Hotel Restaurant Krebs, **Interlaken.**

Gesucht nach Lugano

für die Saison bis Mitte November:

Saalpraktikantin
Anfangszimmermädchen-Hilfszimmermädchen

in gepflegten Betrieb. Die Töchter werden angelernt. Französischkenntnisse erwünscht. Wir bieten guten Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit. Bezahlte Ferien. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion, Hotel Boldt, **Castagnola** TI.

Hôtel des Deux Colombes in Colombier NE

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

gute
Serviertochter
sowie ein
Küchenmädchen oder -burschen

Guter Lohn. Telephonische oder schriftliche Offerten an Hôtel des Deux Colombes, Téléphone (038) 6 36 10.

Gesucht in Jahresstellen:

junger, tüchtiger
Koch
(Chef de partie)
Zimmer-Lingeriemädchen
Saal-Restaurationstochter
Saalpraktikantin

Offerten an Hotel Oberland, **Beatenberg** B.O. Tel. (036) 3 02 31.

Lugano

Gesucht auf Ende April oder nach Übereinkunft in Haus mit 50 Betten

Hausbursche-Alleinportier

(tüchtig, sprachenkundig: Deutsch und Französisch). Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Helvetia, **Lugano-Castagnola** TI.

Gesucht in lange Saison- oder Jahresstellen:

Hilfsköchin
Serviceanfängerin
Zimmermädchen
Lingeriehilfe

Hotel Müller, **Schaffhausen** (am Rheinfall).

Restaurant Aklin, Zug

Da unser bisheriger Küchenchef demnächst die Leitung eines Geschäftes übernimmt, suchen wir für unser gastronomisch bekanntes Speiserestaurant **gutausgewiesenen**

Küchenchef

welcher befähigt ist, mit einer 5-Mann-Brigade eine à-la-carte-Küche abwechslungsreich und speditiv zu führen. Offerten sind erbeten an E. Aklin, Restaurant Aklin am Zytturm, **Zug.**

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel **Nr. 15**

Offene Stellen

Emplois vacants

Alfa-Hotel Birsfelden bei Basel **sucht** für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen: **Zimmermädchen, Commis de cuisine.** **(947)**

Gesucht in Jahres- oder lange Saisonstellen: **Patissier-Konditor, Commis de cuisine, Alleinportier** (1. Mai), **Zimmermädchen, Restaurant-Saaltochter** oder **-kellner, Saalpraktikant** oder **-praktikantin, Buffettochter, Hausbursche.** Eintritt nach Übereinkunft (Mai/Ju ni).Offerten an E. Hofmann-Stirnemann, Hotel Schönegg, **Wengen.** **(969)**

Gesucht von Bad und Kurhaus **Lenk** i. S. (Berner Oberland) für Sommersaison, folgendes Lingeriepersonal: **Gouvernante, Glätterin, Näherin-Stopferin, Wäscherin** oder **Wäscher, Lingerie- und Mangemädchen.** Guter Verdienst zugesichert. Offerten sind erbeten an die Direktion. Telephon (030) 3 14 26. **(970)**

Gesucht in ruhiges Saisonhotel für Sommer und Winter: **Küchenchef-Alleinkoch** (entremetskundig), **Obersaaltochter** (Barmaid), **Saaltochter, Küchenbursche, Office-Lingeriemädchen, Economat-Officegouvernante** (Anfängerin wird angelernt), **Hotel- und Empfangssekretärin** (sprachenkundig), **Tournante** für allgemeinen Betrieb, **Tournante für Zimmer und Lingerie.** Offerten mit Zeugnisabschriften richte man bitte an Bellavista Sporthotel, **Davos 2.** Telephon (083) 3 51 83. **(967)**

Gesucht für lange Sommersaison: **Portier, Hausbursche, II.Portier, Commis de rang, Demi-Chef, Buffettochter.** Offerten an Hotel Schweizerhof, **Andermatt.** **(966)**

Gesucht: Partiekoch sowie **Commis de cuisine** (gelernter Koch). Jahresstellen, Eintritt recht bald. W. Rügner, Hotel St. Peter, **Zürich.** **(971)**

Gesucht in Jahresstelle: **Barmaid.** Selbständiger Posten. Offerten mit Bild unter Chiffre **989**

Gesucht für Sommersaison: **Koch** neben Chef, **Kellner** (aperitifkundig), **Zimmermädchen.** Eintritt 1. Mai. Offerten an Hotel Rigi, **Weggis** LU. **(987)**

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

3409 **Bureaupraktikant, Commis de cuisine, evtl. Hilfskoch, Etagenportier, Buffetbursche, Serviertöchter, Zimmermädchen, Bureaupraktikantin,** sof., Passantenhotel, Basel

3410 **Commis de cuisine, Buffetbursche oder -tochter, Küchenbursche, Officemädchen,** sof. oder n. Ü., Restaurant, Basel

3411 **Commis de cuisine, Buffettochter oder -bursche, Lingeriemädchen, Zimmermädchen,** sof., **Hausbursche,** Deutsch sprechend, n. Ü. Passantenhotel, Basel

3412 **Commis de rang,** sof., Passantenhotel, Basel

3413 **Buffettochter, Commis de cuisine, Hausbursche,** sof. Passantenhotel, Basel

3414 **Hausbursche-Portier, Sekretärin** (Praktikantin), **Serviertochter, Zimmermädchen,** sof., Passantenhotel, Basel

3415 **Restaurantkellner, Barmaid, Officebursche, Küchenbursche,** sof., Passantenhotel, Basel

3416 **Allgemeinportier, Buffetbursche oder -tochter,** sof., Passantenhotel, Basel

3417 **Bureaupraktikantin, Zimmermädchen, I. Saaltochter, evtl. Chef de rang, Portier-Tournant,** 1. Mai, Passantenhotel, Basel

3418 **Buffetbursche oder -tochter, Zimmermädchen, Officebursche oder -mädchen,** sof., Hotel-Restaurant, Nähe Basel

3419 **Restaurantkellner, Serviertochter, Buffetbursche, Buffetdame, Chasseur,** sof., Restaurant, Basel

3420 **Saal-Serviertochter,** sof., Passantenhotel, Basel

3421 **Küchenbursche,** sof., Erstklasshotel, Basel

3422 **Kellner oder Serviertochter,** 1. Mai oder sof., Restaurant, Basel

3423 **Bons-Kontrolleur,** sof., Grossrestaurant, Basel

3424 **Kellnerpraktikant, Casserolier, Lingeriemädchen, Zimmermädchen,** sof., Passantenhotel, Basel

3425 **Kellner** (flambier- und tranchierkundig), **Buffettochter oder Servicepraktikantin,** sof., Restaurant, Nähe Basel

3426 **Chef de partie, Restaurantkellner, Buffetdame oder -tochter,** sof., Restaurant, Nähe Basel

3427 **Commis de cuisine,** 15. 4., Passantenhotel, Basel

3428 **Serviertochter,** sof., 50 B., Aargau

3429 **Küchenbursche,** sof. oder Mai, 60 B., B.O.

3430 **Serviertöchter, Buffetdame oder -tochter,** sof., 30 B., Graub.

3431 **Patissier,** sof. oder n. Ü., Restaurant, Aargau

3432 **Chef Gardemanger,** 1. Mai, **Commis de cuisine, Kellerbursche, Office-Küchenbursche und -mädchen, Serviertochter, Buffettochter oder -dame oder -bursche,** sof. oder n. Ü., Bahnhofbuffet, Aargau

3433 **Personalkoch oder -köchin, Commis de cuisine,** Wäscher, **Etagengouvernante, Zimmermädchen,** sof., Erstklassrestaurant, Bern

3434 **Commis de rang, Telephonistin,** sof., Erstklassrestaurant, Bern

3435 **Portier für Haus- und Bahndienst, Saalkellner oder -tochter,** 15. 4., **Oberkellner oder Obersaaltochter,** 1. Mai, 60 B., Badeort, Aargau

3436 **Alleinkoch, Commis de cuisine, Serviertochter,** April/Mai, 35 B., B.O.

3437 **Commis de cuisine, Serviertochter,** sof. oder n. Ü., 30 B., Kt. Bern

3438 **Chef de service, Buffetdame,** n. Ü., Erstklassrestaurant, Badeort, Aargau

3439 **Chef de partie, Commis de cuisine, Sekretärin, Zimmermädchen,** sof. oder n. Ü., 40 B., Aargau

3440 **Küchen-Hausbursche, Zimmermädchen, Serviertöchter,** sof., kleines Hotel, Kt. Bern

3441 **Kellner oder Serviertochter,** sof. oder n. Ü., kleines Hotel, Kt. Solothurn

3442 **Küchenchef,** n. Ü., 100 B., Badeort, Aargau

3443 **Commis de cuisine, Serviertochter,** n. Ü., 100 B., Bern

3444 **Hausbursche-Portier, Kellner oder Serviertochter,** alle Deutsch sprechend, sof., kleines Hotel, Kt. Solothurn

3445 **Serviertochter, Portier,** n. Ü., 40 B., B.O.

3446 **Commis de cuisine,** sof., 30 B., Badeort, Aargau

3447 **Alleinsekretärin oder Sekretär, Chefs de partie oder Commis de cuisine,** sof. oder n. Ü., 50 B., Bielersee

3448 **Küchenchef, Commis de cuisine, Serviertöchter,** sof., 50 B., Aargau

3449 **Buffettöchter, evtl. Anfängerinnen,** sof., Erstklasshotel, Bern

3450 **Anfangssekretär(in),** Mitte/Ende April oder n. Ü., Restaurant, Bern

3451 **Zimmermädchen,** Mai 30, B., B.O.

3452 **Serviertochter oder Kellner,** sof. oder 15. 4., **Alleinkoch oder Köchin,** 1. 5., **Zimmermädchen-Lingère,** sof., kleines Hotel, Aargau

3453 **Grillkoch, Chef de partie, Restaurationstochter,** sof., **Chef de service, Generalgouvernante, Buffettochter,** 1. 5. oder n. Ü., 60 B., Graub.

3454 **Buffettochter oder -bursche** (evtl. Anfänger(in), sof. oder n. Ü., kleines Hotel, Berner Jura

3455 **Zimmermädchen,** sof., kleines Hotel, Berner Jura

3456 **Küchenbursche und -mädchen, Restaurantkellner, oder -tochter,** sof., Restaurant, Kt. Fribourg

3458 **Sekretärin,** sprk. (Schweizerin), sof., 80 B., Genfersee

3459 **Sekretär-Aide du patron** (Schweizer), n. Ü., 100 B., Genfersee

Gesucht in Jahresstellen: junger, tüchtiger **Koch** (Chef de partie), **Zimmer-Lingeriemädchen, Saal-Restaurationstochter, Saalpraktikantin.** Offerten an Hotel Oberland, **Beatenberg** B.O. Telephon (036) 3 02 31. **(986)**

Gesucht für lange Sommersaison (April/Mai bis Oktober) in Hotelneubau: **Saalpraktikantin, Restaurationstochter, Buffettochter, Anfangsbuffettochter, Tournante** (Zimmer und Lingerie), **Commis de cuisine, Hilfsköchin.** Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Bären, **Brienz** B.O. **(984)**

Gesucht von Hotel Moy, **Oberhofen** am Thunersee, für Saison Mai bis Oktober: **Saaltochter, Zimmermädchen, Etagenportier.** Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften erbeten an die Direktion. **(985)**

Hotel Bad und Kurhaus Lenk i. S. (160 Betten) **sucht** für Sommersaison, mit Eintritt 20. Mai: **Concierge, Chasseur, Etagenportier, Hilfsportier, Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Serviertochter** (selbstkassierend). Offerten sind erbeten an die Direktion. Telephon (030) 3 14 26. **(968)**

Stellengesuche

Demandes de places

Bureau und Reception

Sekretärin-Receptionistin, Französin, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Englisch und etwas Deutsch sprechend. Offerten unter Chiffre **259**

Salle und Restaurant

Barmaid, Englisch, Französisch, Italienisch, Deutsch sprechend, sucht Jahres- oder Saisonstelle, ab sofort. Offerten unter Chiffre **263**

Cuisine und Office

Küchenchef, ges. Alters, 3sprachig, entremetskundig, zuverlässig, sucht Saisonstelle. Lohnofferten bitte an A. A., Küchenchef, Chalet Erika, **Oberwil** i. S. (N.B.: Express und Strassenangabe sind nicht genehm.) **(262)**

Officebursche, seriös und sehr flink, sucht Engagement in einfachem Betrieb, Kanton Bern. Offerten mit Salärangabe unter Chiffre **261**

3460 **Küchenchef, Commis de cuisine, Serviertochter** sprk., **Buffettochter oder -bursche, Küchenbursche,** n. Ü., 50 B., B.O.

3461 **Buffetbursche,** sof., 50 B., B.O.

3462 **Zimmermädchen-Lingeriemädchen,** sof., kleines Hotel, Kt. Solothurn

3463 **Küchenbursche,** sof., 60 B., Kt. Glarus

3464 **Restaurantkellner, Saucier oder Entremetier, Commis de cuisine,** sof., 30 B., Kt. Bern

3465 **Commis de rang,** sof., Grossrestaurant, Nähe Zürich

3466 **Alleinportier, Hausbursche, Commis de rang, Officebursche,** sof., 40 B., B.O.

3467 **Chef de réception,** sprk, n. Ü., Erstklasshotel, Graub.

3468 **Gardemanger, Saucier, Restaurantkellner, Buffetdame oder -tochter,** 20. 4., 60 B., Baselland

3469 **Zimmermädchen, Kellner,** Anf./Mitte Mai, **Kellner,** Mitte April, **Buffetbursche oder -tochter,** n. Ü., 90 B., Genfersee

3470 **Economatgouvernante,** sof., mittelgrosser Betrieb, Genfersee

3471 **Küchenchef,** n. Ü., Restaurant, Aargau

3472 **Commis de cuisine,** Anf. Mai, **Sekretärin-Praktikantin,** sof., 40 B., Wallis

3473 **Economatgouvernante, evtl. Anfängerin, Lingeriemädchen,** sof. oder n. Ü., 120 B., Lago Maggiore

3474 **Sekretärin,** n. Ü., 80 B., Luzern

3475 **Lingère,** n. Ü., Erstklasshotel, Luzern

3476 **Hausbursche-Portier,** sof., **Büropraktikantin,** 1. 5., 40 B., Luzern

3477 **Kellner, Haus-Kellerbursche,** sof. oder n. Ü., 40 B., Kt. Bern

3478 **Zimmermädchen,** sof., 70 B., Genfersee

3479 **Buffetdame oder -tochter, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, Barmaid, Sekretärin,** n. Ü., 40 B., Kt. Fribourg

3480 **Commis de cuisine, Hilfs-Economatgouvernante,** sof., 90 B., Genfersee

3481 **Patissier,** Mai, 50 B., B.O.

3482 **Serviertochter, Restaurantkellner, Kellnerpraktikant** oder **Servicepraktikantin,** sof., 60 B., Kt. Fribourg

3483 **Chef de partie, Commis de cuisine, Casserolier, Officemädchen** (evtl. Ehepaar), sof., 100 B., Kt.Neuenburg

3484 **Chef de partie, Commis de cuisine, Restaurantkellner,** sof., 30 B., Kt. Neuenburg

3485 **Küchenbursche oder -mädchen, Hausmädchen** (evtl. Ehepaar), n. Ü., kleines Hotel, Thunersee

3486 **Commis de cuisine, Buffettochter,** sof. oder n. Ü., 60 B., Kt. Solothurn

3487 **Buffettochter oder -bursche,** Deutsch sprechend, **Sekretär- oder Telephonistin,** sof. oder n. Ü., kleines Hotel, Kt. Bern

3488 **Alleinzimmermädchen, evtl. Anfängerin, Hausbursche, Portier, Küchenbursche oder -mädchen, Tournante** für Küche und Office, 30 B., Kt. Fribourg

3489 **Chef de partie, Commis de cuisine, Commis de rang, Buffetbursche,** sof., kleines Hotel, Badeort, Aargau

3490 **Hausbursche-Portier,** 15. 4., 50 B., Bodensee

3491 **Serviertöchter, evtl. Anfängerinnen,** sof., 40 B., Zürichsee

3492 **Commis de cuisine, Restaurant- oder Grillkellner, Sekretärin,** 15. 4. oder n. Ü., 60 B., Kt. Solothurn

3493 **Buffettochter,** sof., 80 B., Kt. Schaffhausen

3494 **I. Sekretärin,** sof., 80 B., Kt. Schaffhausen

3495 **Portier-Hausbursche, Kellner, Patissier, Chef de partie oder Commis de cuisine, Serviertochter, Zimmermädchen,** sof. oder n. Ü., kleineres Hotel, Aargau

3496 **Zimmermädchen,** Mitte Mai oder n. Ü., 40 B., Kt. Fribourg

3497 **Etagenportier, Portier-Tournant, Entremetier, Gardemanger, Restaurantkellner oder -tochter, Buffettochter, Zimmermädchen,** sof., 80 B., Kt. St. Gallen

3498 **Commis de cuisine, Saalpraktikantin,** 1. 5., **Küchen-Officebursche, Buffetbursche, Tochter als Stütze der Hausfrau,** n. Ü., 60 B., Thunersee

3499 **Commis de cuisine oder Chef de partie, Restaurantkellner oder -tochter,** sof., kleines Hotel, Bielersee

3500 **Serviertöchter, Saaltochter, Saaltochter, Oberkellner oder Obersaaltochter, Commis de cuisine, Zimmermädchen,** n. Ü., 100 B., Kt. St. Gallen

3501 **Serviertochter, Buffetdame, Chef de partie, Commis de cuisine,** sof., Erstklasshotel, Kt. Zürich

3502 **Restaurantkellner oder -tochter,** sof., 50 B., Kt. Zürich

3503 **Saalpraktikantin oder Kellnerpraktikant, Serviertochter oder Kellner, Sekretärin, evtl. Anfängerin,** sof. oder n. Ü., 60 B., Kt. Appenzell

3504 **Restaurantkellner oder -tochter, Alleinkoch,** sof., Restaurant, Zürich

3505 **Chef de service, Entremetier, Commis de cuisine,** sof., Restaurant, Zürich

3506 **Sekretärin,** sof. oder 1. 5., **Commis Patissier, Commis de cuisine,** 1. 5., 80 B., Zürich

3507 **Commis communard, Chasseur, Kellerbursche, Hausbursche, Zimmermädchen, Hausmädchen, Kaffeeköchin, Garderobière,** sof. oder n. Ü., Erstklasshotel, Zürich

3508 **Sekretärin,** Mitte April oder 1. Mai, 60 B., Wallis

3509 **Küchenchef,** Mitte April, Erstklasshotel, Wallis

3510 **Chef de partie, Commis de cuisine,** sof., 80 B., Zürich

3511 **Hallentournant, Zimmermädchen,** sof., 100 B., Zürich

3512 **Commis de cuisine,** sof., **Küchenchef,** 1. 5./1. 6., Restaurant, Zentralschweiz

3513 **Portier-Tournant,** sof., 100 B., Zürich

3514 **Commis de rang, evtl. Demi-Chef,** sof., 60 B., Zürich

3515 **Alleinkoch oder Köchin,** sof., 60 B., Zürich

Sommersaison-Stellen

Places d'été – Posti estivi

3516 **Bademeisterin-Masseuse,** n. Ü., 90 B., Graub.

3517 **Commis de cuisine oder Hilfsköchin, neben Chef,** n. Ü., 50 B., B.O.

3518 **Commis de rang, Demi-Chef, Portier, Hausbursche,** n. Ü., 50 B., Zentralschweiz

3519 **Oberkellner, Chef de rang, Commis de rang, Glätterin,** sof., 40 B., Lago Maggiore

3520 **Alleinköchin oder -koch, Bartochter, Saaltochter, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Küchen-Officepersonal,** n. Ü., 50 B., Tessin

3521 **Commis de cuisine-Stellvertreter des Küchenchefs, Commis de rang,** n. Ü., 70 B., Zentralschweiz

3522 **Köchin,** sof. oder n. Ü., 50 B., Lugano

3523 **Küchenbursche oder -mädchen, Hausbursche, Buffettochter,** Mitte Mai, 30 B., Zentralschweiz

3524 **Saal-Serviertochter,** sprk., **Zimmermädchen, Officemädchen,** n. Ü., 40 B., Zentralschweiz

3525 **Alleinportier oder Portier-Conducteur, Zimmermädchen,** Ende Mai, 70 B., Graub.

3526 **Küchen- oder Lingeriemädchen, Küchenbursche,** sof., kleines Hotel, Lago Maggiore

3527 **Sekretärin,** sof., 120 B., Badeort, Aargau

3528 **Servicepraktikant(in), Buffettochter oder -bursche, Haus-Küchenbursche, Hotelpraktikant(in),** Ende April, 40 B., Zentralschweiz

3529 **Serviertochter, Zimmermädchen,** sof., 70 B., Kt. St. Gallen

3530 **Serviertöchter,** sprk., **Saalpraktikantin, Buffettöchter, evtl. Anfängerinnen,** n. Ü., 50 B., B.O.

3531 **Etagenportier, Küchenbursche, Commis de cuisine,** n. Ü., 80 B., Kt. Glarus

3532 **Saalkellner oder -töchter, Alleinportier,** sof., 60 B., Badeort, Aargau

3533 **Chef de réception,** sof. oder n. Ü., Erstklasshotel, Vierw.

3534 **Serviertöchter,** sprk., sof., 40 B., Lago Maggiore

3535 **Sekretärin,** n. Ü., 110 B., Kt. St. Gallen

3536 **Küchenbursche oder -mädchen,** sof., 70 B., B.O.

3537 **Hausbursche, Hausmädchen,** sof., 70 B., B.O.

3538 **Büropraktikant, Commis de cuisine,** n. Ü., Erstklasshotel, Vierw.

3539 **Zimmermädchen, Lingère, Demi-Chef de rang, Telephonistin,** Juni, 120 B., Wallis

3540 **Commis de rang, Demi-Chef,** Ende Mai, 100 B., Wallis

3541 **Allinkoch, evtl. Köchin, Obersaaltochter-Barmaid Sekretärin,** beide sprk., **Saaltochter, Lingeriemädchen, Wäscherin, Office-Lingeriemädchen, Tournante,** n. Ü., 50 B., Davos

3542 **Etagenportier, Zimmermädchen, Restaurantkellner, oder -tochter,** sof., 70 B., Davos

3543 **Economatgouvernante, Büropraktikantin, Saucier, Patissier, Commis de cuisine, Chef de rang, Demi-Chefs, Commis de rang, Nachtportier, Etagenportier, Zimmermädchen, Küchen-Officebursche oder -mädchen,** Ende Mai, 140 B., Davos

3544 **Chef de partie, Buffettochter,** n. Ü., 60 B., Zentralschweiz

3545 **Büropraktikantin, Portier, evtl. Hausbursche, Commis de cuisine, Küchenbursche,** n. Ü., 60 B., Graub.

3546 **Saaltochter, Chef de rang, Kellerbursche,** n. Ü., 120 B., Graub.

3547 **Chasseur, Portier, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Commis de cuisine,** n. Ü., 90 B., B.O.

3548 **Portier, Commis de cuisine, Chef de rang, Commis de salle, Officebursche, Buffetdame, Saaltochter, Saalpraktikantin,** sof., **Officemädchen,** 1. 6., 90 B., B.O.

3549 **Portier-Hausbursche, Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen, Saalpraktikantin, Küchenbursche,** Mitte Mai, 50 B., B.O.

3550 **Küchenchef, Chef de partie, Commis de cuisine,** Anf. Juni, 100 B., Wallis

3551 **Etagengouvernante. Etagenportier, Kaffeekoch oder -köchin, Saalkellner,** sof., 100 B., Thunersee

3552 **Saaltochter, Saalpraktikantin,** 1. 5., 70 B., B.O.

3553 **Journalführer-Sekretär, Chef de partie, Commis de cuisine, Saalpraktikanten,** n. Ü., 100 B., Wallis

3554 **Chauffeur-Conducteur,** Mitte Juni, 70 B., B.O.

3555 **Patissier,** n. Ü., 100 B., B.O.

3556 **Serviertochter,** Mitte April/Anf. Mai, **Saalpraktikantin,** 1. 7., **Zimmermädchen,** 1./15. 7., 80 B., Wallis

3557 **Saaltochter, Zimmermädchen,** n. Ü., 50 B., B.O.

3558 **Saucier-Gardemanger, Buffetdame, Buffettochter, Serviertöchter, Kellner, Küchen-Officepersonal, Alleinportier, Hausburschen und -mädchen,** Mai, 60 B., B.O.

3559 **Büropraktikant, Koch oder Köchin, Serviertochter, Lingerie-Zimmermädchen,** sof., kleines Hotel, Kt. Appenzell

3560 **Kellner, Zimmermädchen,** n. Ü., 70 B., Interlaken

3561 **Küchenchef, Commis de cuisine, Buffettochter, Serviertochter,** n. Ü., 70 B., Interlaken

3562 **Küchen-Officebursche,** n. Ü., 60 B., Interlaken

3563 **Etagenportier, Chef de rang,** n. Ü., 80 B., Interlaken

3564 **Nachtportier oder Nachtconcierge, Hilfszimmermädchen, Angestelltenzimmermädchen, Officegouvernante, Chefs de rang, Demi-Cgefs, Commis de rang, Serviertöchter oder Kellner,** sprk., **Glätterin, Lingeriemädchen,** n. Ü., Erstklasshotel, Interlaken

3565 **Chasseur, Portier,** sprechend, n. Ü., 110 B., Interlaken

3566 **Commis de rang, Demi-Chef, Saaltöchter, Chasseur, Chef de partie-Tournant, Commis de cuisine,** n. Ü., 150 B., Interlaken

3567 **I. Oberkellner, Commis de rang, Chef Saucier, Chef Gardemanger, Kaffeeköchin, Tournante, I. Lingère, Zimmermädchen, Buffetdame oder -tochter, Serviertöchter,** sof., 100 B., Interlaken

3568 **Glätterin-Stopferin,** April, **Gardemanger,** 1. 6., Erstklasshotel, Interlaken

3569 **Zimmermädchen, Commis de rang, Demi-Chef, Chef de partie, Officebursche,** sof. oder n. Ü., 50 B., Interlaken

3570 **Chef de rang, evtl. Demi-Chef,** sprk., **Lingère,** 1. Mai, 50 B., Zürichsee

3571 **Restaurantkoch, Küchenchef, Commis de cuisine, Saalkellner, Commis de rang,** Mai, 80 B., B.O.

3572 **Zimmermädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin, Koch, Köchin, Küchen-Hausmädchen, Servertochter,** n. Ü., 30 B., Graub.

3573 **Serviertochter, Kellner,** sprk., **Commis de cuisine, Buffettochter oder -dame,** sof. oder n. Ü., **Küchenbursche,** Mitte Mai, 70 B., Nähe Luzern

3574 **Saalpraktikantin, Anfangszimmermädchen,** sof., 80 B., Lugano

3575 **Lingeriemädchen, Saaltochter,** sof., 70 B., Luzern

3576 **Anfangsportier, Anfangszimmermädchen, Anfangssaaltochter,** sof., 100 B., Lugano

3577 **Zimmermädchen-Lingerie,** sof., 50 B., Lugano

3578 **Office-Economatgouvernante, evtl. Anfängerin, Saucier, Casserolier, Office-Küchenmädchen,** n. Ü., 100 B., Lugano

3579 **Anfangssekretärin, Saaltochter,** sof., 50 B., Lago Maggiore

3580 **Saucier, Gardemanger,** sof. oder n. Ü., 120 B., Lugano

3581 **Köchin oder Koch, Zimmermädchen** (Mithilfe im Saal), **Buffettochter,** sof. oder n. Ü., 40 B., Lugano

3582 **II. Sekretärin, Commis de cuisine, Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen,** sof., 90 B., Lugano

3583 **Saucier, Patissier,** 1. Mai, kleines Hotel, B.O.

3584 **Commis de cuisine, Serviertochter, Anfangsservertochter, Buffettochter,** sof.oder n. Ü., 40 B., B.O.

3585 **Barmaid, Dancingkellner oder Serviertochter, Alleinportier,** sof., 30 B., Luzern

3586 **Küchenbursche oder -mädchen,** sof., 70 B., Nähe Lugano

3587 **Saucier,** sof., 120 B., Lugano

3588 **Journalführer(in),** sof., 110 B., Lago Maggiore

3589 **Chef de garde, Chasseur, Glätterin** n. Ü., 110 B., Luzern

3590 **Koch neben Chef, Küchenbursche,** sof., 60 B., Lugano

3591 **Koch oder Köchin,** n. Ü., 30 B., Wallis

3592 **Alleinzimmermädchen** (Franz. spr.), **Tochter für Zimmer und Saal, Anfangssaaltochter, Alleinsaaltochter-Stütze, Patissier,** sprk., sof., 30 B., Lugano

3593 **Commis de cuisine,** sof., 70 B., Genfersee

3594 **Zimmermädchen, Alleinkoch,** sof., kleines Hotel, Tessin

3595 **Portier, Zimmermädchen,** evtl. Ehepaar, n. Ü., 50 B., Thunersee

3596 **Commis de rang, Saaltöchter, Büropraktikantin, Zimmermädchen,** Mitte Mai, 50 B., Thunersee

3597 **Etagenportier, Saaltochter oder Kellner,** sof. oder n. Ü., 90 B., Thunersee

3598 **Sekretärin, Praktikantin, Officegouvernante, Conducteur, Etagenportier, Zimmermädchen, Commis de rang, Saaltochter, Kellner, Bargehilfe oder -gehilfin, Saucier, Entremetier, Patissier, Commis de cuisine,** n. Ü., 100 B., Engadin

3599 **Lingeriegouvernante, evtl. I. Lingère,** sof., 120 B., Engadin

3600 **Zimmermädchen,** n. Ü., 120 B., Engadin

3601 **Telephonist,** sprk., **Chefs de rang, Commis de rang, Saaltöchter, Saucier, Entremetier, Patissier, Gardemanger, Commis de cuisine, Kaffeeköchin, Personalmädchen, Casseroliers, Küchenmädchen, Küchenburschen, Zimmermädchen, Portier, Lingeriemädchen, Näherin,** 15. Juni, 180 B., Engadin

3602 **Chef de service,** Juni, 70 B., Tessin

3603 **Patissier, Commis de cuisine oder Köchin, Demi-Chef oder Chef de rang, Saalkellner,** sof., 100 B., Badeort, Aargau

3604 **Sekretärin,** sof., 80 B., Badeort, Aargau

3605 **Saaltochter,** Ende April, 50 B., Nähe Interlaken

3606 **Küchenchef, Sekretärin-Stütze des Patron, Buffetdame, evtl. Anfängerin, Commis de cuisine, Buffetburschen, Küchen-Officemädchen,** n. Ü., 70 B., Wallis

3607 **Saaltöchter, Kellner, Chef de rang, Kaffeeköchin, Hilfszimmermädchen,** sof., 80 B., Badeort, Aargau

3608 **Chef de réception, Sekretär(in), Küchenbursche,** n. Ü., 80 B., Zentralschweiz

3609 **Koch neben Chef, Zimmermädchen,** 1. Mai, **Saaltochter,** 15. Mai, **Sekretärin, Serviertochter,** 15. April, 40 B., Zentralschweiz

3610 **Commis de cuisine, Commis de restaurant, Chef de rang, Sekretär, Chef de réception, Portier, Zimmermädchen,** 15. Juni, 100 B., B.O.

3611 **Alleinkoch oder Köchin, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Lingeriemädchen, Buffetpraktikantin,** 1. Mai, 50 B., Graub.

3612 **Zimmermädchen, Saaltochter, I. Saaltochter, Saalpraktikantin oder Commis de rang,** n. Ü., 40 B., Thunersee

3613 **Commis de cuisine, Chef de partie,** n. Ü., 100 B., Thunersee

3614 **Saucier, Entremetier, Patissier, Commis de cuisine, Oberkellner, Chef d'étage, Kellner oder Saaltöchter, Portier, Zimmermädchen, I. Lingère-Gouvernante,** n. Ü., 100 B., Engadin

3615 **Kellner, Saaltochter, Zimmermädchen,** n. Ü., 110 B., Zentralschweiz

3616 **Sekretärin, Obersaaltochter,** n. Ü., 90 B., Wallis

3617 **Chasseur, Officegouvernante, evtl. Anfängerin, Anfangsserviertöchter, Demi-Chefs de rang,** n. Ü., 110 B., Thunersee

3618 **Kellner oder Serviertochter,** sprk., n. Ü., 40 B., Graub.

3619 **Patissier, Commis de cuisine,** sof., 70 B., Kt. Bern

3620 **Küchenchef,** sof., 40 B., Badeort, Aargau

3621 **Alleinsekretärin, Concierge, Chauffeur-Conducteur, Etagenportiers, Lingère, Gouvernante, Wäscherin, Oberkellner, Saaltöchter, Küchen-Officemädchen,** n. Ü., 80 B., St. Moritz

3622 **Saaltochter, Saalpraktikantin, Saalkellner, Buffettochter, Kaffeeköchin,** Juni, 60 B., St. Moritz

3623 **Commis de cuisine, Diätassistentin,** n. Ü., Erstklasshotel, Graub.

3624 **Alleinkoch oder Köchin** mit Diätkenntnissen, Mitte Mai, 50 B., Graub.

3625 **Serviertöchter, Tochter für Zimmer und Lingerie, Officemädchen-Mithilfe am Buffet,** Anf. Mai, 40 B., Zentralschweiz

3626 **Serviertochter,** evtl. Anfängerin, **Haus-Zimmer-Küchenmädchen,** n. Ü., kleines Hotel, Zentralschweiz

3627 **Entremetier,** Anf. Mai, **Commis de cuisine, Saaltochter, Zimmermädchen, Hilfsportier,** 13. April, **Saalpraktikant(in),** Anf. Mai, 100 B., Vierw.

3628 **Sekretärin, Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Saaltöchter, Anfants-Saaltöchter, Lingère, Lingeriemädchen, Hilfsportier,** 15. Juli, 70 B., Wallis

3629 **Küchenchef, Saucier, Commis de cuisine, Commis Patissier, Kellner, Chef de rang, Winebutler, Etagenportier, Küchenbursche, Casserolier, Köchin, oder Hilfsköchin, Küchenmädchen, Buffettochter, evtl. Anfängerin, Zimmermädchen, evtl. Anfängerin, Serviertöchter,** n. Ü., 60 B., Graub.

3630 **Zimmermädchen, Saaltochter oder Kellner, evtl. Praktikant(in),** n. Ü., 50 B., Nähe Interlaken

3631 **Saaltochter, Saalpraktikantin, Buffetbursche,** Deutsch sprechend, n. Ü., 60 B., Vierw.

3632 **Saal-Restaurantkellner, Commis de cuisine, Zimmermädchen,** Ende April, 80 B., Vierw.

3633 **Alleinportier, Serviertöchter,** sprk., 5. Mai, 50 B., Zentralschweiz

3634 **Saaltöchter, Commis de rang, Commis Patissier, Commis Entremetier,** sof. oder n. Ü., 80 B., Vierw.

3635 **Barmaid,** sprk., **Saucier, Entretier, Gardemanger, Commis de cuisine, Köchin, Patissier, Portier, Zimmermädchen** (Ehepaar), **Bahnportier-Conducteur, Chasseur, Tournant für Garten und Etage, Oberkellner, Saaltöchter, Saalkellner, Kaffeeköchin, II. Sekretärin,** n. Ü., 90 B., B.O.

3636 **Zimmermädchen,** n. Ü., 30 B., Vierw.

3637 **Commis de cuisine,** 1. Mai, 50 B., Vierw.

3638 **Commis de cuisine,** n. Ü., 110 B., Vierw.

3639 **Lingère, Lingeriemädchen, Restaurantkellner oder -tochter,** Deutsch sprechend, sof. oder n. Ü., 100 B., Vierw.

3640 **Saaltöchter, Zimmermädchen,** n. Ü., 70 B., Wallis

3641 **Restaurantkellner oder -tochter,** sof., 60 B., Wallis

3642 **Oberkellner,** n. Ü., Erstklasshotel, Wallis

3643 **II. Chef de service, Entremetier, Commis de cuisine,** n. Ü., Restaurant, Nähe Zürich

Lehrstellen

3644 **Kochlehrling,** n. Ü., 100 B., Lugano

3645 **Serviertochter,** sof., 80 B., Kt. St. Gallen

3646 **Kellnerlehrling,** sof., 80 B., Badeort, Aargau

3647 **Kellnerlehrling,** n. Ü., 50 B., Tessin

3648 **Kellnerlehrling,** sof., 100 B., Badeort, Aargau

3649 **Kochlehrling,** sof., Erstklasshotel, Badeort, Aargau

3650 **Kochlehrling,** 1. Mai, Restaurant, Basel

3651 **Kochlehrling,** 15. Mai oder n. Ü., Restaurant, Thurgau

3652 **Kochlehrling,** sof., 80 B., Lugano

Aushilfsstellen
Remplacements – Aiuti e supplenze

7317 **Commis de cuisine, Buffetdame,** für Mustermesse, Restaurant, Basel

7318 **Commis de cuisine,** sof., 30 B., Badeort, Aargau

7319 **Kellner oder Serviertochter,** 1.–30. Mai, 50 B., Zentralschweiz

7320 **Commis de cuisine,** sof., kleineres Hotel, Kt. Bern

7321 **Küchenbursche oder -mädchen,** sof., 70 B., Nähe Lugano

7322 **Dancingkellner oder Serviertochter,** sof., 30 B., Luzern

7323 **Commis de cuisine,** sof., 70 B., Genfersee

7324 **Chef de partie, Commis de cuisine, Restaurantkellner,** sof., 30 B., Kt. Neuenburg

7325 **Commis de cuisine,** sof., 40 B., Zürichsee

7326 **I. Sekretärin,** sof., 80 B., Kt. Schaffhausen

7327 **Alleinkoch,** 15. Juni, kleines Hotel, Graub.

7328 **Portier,** sof., 80 B., Vierw.

7329 **Commis de cuisine, Serviertochter,** sof., Erstklasshotel, Kt. Zürich

bis Ende Wintersaison

7330 **Restaurantkellner oder -tochter,** sof., 60 B., Wallis

7331 **Chef de partie oder Commis de cuisine,** sof., 50 B., Graub.

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à **Hôtel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Lausanne Tel. (021) 23 92 61.**

9139 **femme de chambre, fille de cafeterie,** commis de **cuisine, fille de lingerie,** 10

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten

(Keine offenen Stellen)

M **Küchenchef/Chef de brigade,** sofort bis Mai/Juni.
N **Commis de cuisine,** Ende April bis Mitte Juni (nur Lausanne oder Umgebung).
O **Konditor/Pâtissier,** sofort bis 1. Mai.
P **Commis pâtissier,** 15. April bis 30. Juni.
Q **Oberkellner/Chef de rang,** D., F., E., I., Sp., sofort bis Ende April.
R **Conducteur-Concierge,** D., F., E., I., sofort.
S **Etagenportier,** D., F., E., sofort bis 15. Mai.
T **Sekretär-Réceptionist,** D., E., F., Sp., 14. April bis ca. Juli.
U **Saal-Serviertochter,** D., sofort bis 22. April.
V **Barmaid,** D., F., E., I., über Mustermesse.
W **Zimmermädchen,** D., sofort (nur Basel oder Umgebung).

35 **Hilfsconcierge/Büropraktikant,** D., E., Anfang Juni/Anfang Juli bis Mitte September.
36 **Sekretär/Portier,** D., E., F., 20. Juni bis 15. September.
37 **Büropraktikant,** D., F., E., 15. April bis 30. Juni.
38 **Kellner,** D., E., I., 1. Juli bis 11. August/Mitte September.
39 **Commis de rang,** E., etwas F., 11./18. Juli bis 5./12. Sept.
40 **Commis de rang/Chasseur,** E., F., D., 20. Juli bis 16. Aug.
41 **Chasseur,** D., etwas F., 1. Juli bis 31. August.
42 **Chasseur/Servicepraktikant,** E., etwas D., 31. Mai oder früher.
43 **Servicepraktikant,** E., F., D., Juli bis Ende September, 24. Juli bis 4. September.
44 **Servicepraktikant/Chasseur-Telephonist,** Anfang Juli bis Mitte August/Ende September (franz. Schweiz).
45 **Servicepraktikant/Hilfsportier/Chasseur,** E., F., 13. Juli bis 30. August (4 Studenten suchen Stelle im gleichen Betrieb oder Ortschaft).
46 **Servicepraktikant/Chasseur/Hilfsportier,** D., E., F., 25. Juni bis 6. August, Anfang Juli bis Ende August/Mitte September.
47 **Servicepraktikant/Chasseur/Hilfsportier,** D., F., E., Anfang Juli bis 6. September, 15. Juli bis Ende September.
48 **Servicepraktikant/Hausbursche/Chasseur,** E., etwas F., etwas D., Anfang August bis Ende September.
49 **Servicepraktikant/Hilfsportier/Hausbursche/Hilfskoch,** E., F., D., etwas Sp., 5. Juni bis August/15. September, Anfang Juli bis Ende August/September.
50 **Hilfsportier/Chasseur/Hausbursche,** D., F., E., 8. Juni bis 10. August/31. August, 15. Juni bis 15. August.
51 **Hausbursche/Portier/Chauffeur,** D., E., etwas F., Mitte April bis Ende August, Anfang Juli bis Mitte Oktober (franz. Schweiz).
52 **Chasseur,** D., F., I., Anfang Juli bis Ende August (2 Studenten suchen Stelle im gleichen Betrieb, franz. Schweiz).
53 **Tennislehrer,** E., D., 5. Juni bis 10. August.
54 **Sekretärin,** D., E., I., 1. Juli bis 30. September.
55 **Büropraktikantin,** E., D., F., April bis September, 1. Juli bis 15. September.
56 **Büropraktikantin/Baranfängerin,** E., F., D., 1. Juli bis 31. September (franz. Schweiz).
57 **Sekretärinpraktikantin/Hilfszimmermädchen,** D., E., F., 8./15. Juni bis Ende Juli, 22./27. Juni bis 8./25. August, 2. Juli bis 13. August, 1. August bis 30. September.
58 **Sekretärinpraktikantin/Gehilfin für Heilgymnastik,** D., E., Span., etwas Fr., 1. Juni bis 31. August.
59 **Hilfsgouvernante/Lingeriehilfe,** E., etwas D., 5. Juni bis 31. August.
60 **Hotelpraktikantin/Küchenhilfe,** D., E., F., 8. Juni bis 31. August (2 Praktikantinnen suchen Stelle im gleichen Betrieb, franz. Schweiz).
61 **Servicepraktikantin,** E., F., D., Anfang Juli bis Ende August/Mitte September/1. Oktober.
62 **Servicepraktikantin/Hilfszimmermädchen,** E., F., Mitte Juni bis Ende August, 22. Juli bis 31. August, 3. August bis 12. September.
63 **Servicepraktikantin/Hilfszimmermädchen,** E., F., D., 27. Juni/1. Juli bis 19./22. August.
64 **Servicepraktikantin/Hilfszimmermädchen,** E., D., F., 5. Juni bis Ende August, Anfang Juli bis Anfang Sept.
65 **Servicepraktikantin/Hilfszimmermädchen/Kindermädchen,** E., F., 19. Juni bis 14. August (3 Studentinnen suchen Stelle im gleichen Betrieb).
66 **Hilfszimmermädchen/Servicepraktikantin,** E., F., Mitte Juli bis Anfang September/Mitte September.
67 **Hilfszimmermädchen/Servicepraktikantin/Hausmädchen,** E., F., D., Anfang Juli bis Ende August/September.
68 **Hilfsportier/Servicepraktikant/Kaffeekoch/Hausbursche,** D., E., F., Anfang Juli bis Mitte August, 13. Juli bis 25. August.

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

Wir bitten unsere Mitglieder, sowie das bei uns angemeldete Personal, uns Engagementsabschlüsse

SOFORT

zu melden.

Die Scheidegg-Hotels

suchen für kommende Sommersaison (1. Juni 1964):

Economatgouvernante
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Etagenportier
Hilfszimmermädchen
Lingeriemädchen
Hausbursche
Saaltöchter oder -kellner
(auch Anfänger)
Restaurationstöchter oder -kellner

Offerten sind erbeten an Fritz von Almen, Hotels **Kleine Scheidegg** B.O.

Gesucht nach Lugano

Office-Economat-Gouvernante
evtl. auch Anfängerin
Saucier
mit Erfahrung
Office- und Küchenmädchen
Kochlehrling

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Hotel Continental, **Lugano.**

Carlton Elite Hotel Zürich

Bahnhofstrasse 41

Wir suchen zum baldigen Eintritt in gute Jahresstellen:

Economatgouvernante
Buffetdame
Buffettochter
Aushilfe für Büro

Senden Sie bitte Offerte mit Zeugniskopien und Photo oder rufen Sie an: W. Studer, Direktor, Carlton Elite Hotel, Telephon (051) 23 66 36.

Hotel Euler, Basel

sucht in Jahresstellen:

Commis de rang
Zimmermädchen

Offerten mit Unterlagen an die Direktion.

Gesucht für Sommersaison (April bis Oktober)

Etagenportier

Offerten an Hotel Krebs, **Interlaken.**

Aide-gouvernante-stagiaire

désirant se perfectionner dans la langue française, entrée en service dès que possible. Faire offre à l'Hôtel Bristol, **Genève.**

Stadt-Casino Basel

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de service

30- bis 45jährig, sprachenkundig, selbständiger Organisator von Banketten usw. Gutbezahlte Stelle für initiative und autoritäre Vertrauensperson.

Ausführliche Offerte mit Schriftprobe, Referenzen, Gehaltsansprüchen und Bild ist zu richten an W. Obrist, Stadt-Casino, **Basel.**

Grand Hotel Alpina, Gstaad

Wir suchen auf kommende Sommersaison (Anfang Juni bis Ende September 1964):

Loge:
Conducteur (sprachenkundig, mit Fahrausweis)
Saal:
Oberkellner oder Obersaaltochter
(jüngere Kraft, evtl. Anfänger(in))
Commis de rang
Saaltöchter
Bar:
Chef de rang (zur selbständigen Führung einer Hotelbar)
Lingerie:
Stopferin I. Lingeriemädchen
Glätterin
Küche:
Küchenburschen oder -mädchen
Diverse:
Hausbursche-Gärtner

(Eintritt 1. Mai oder nach Übereinkunft, Jahresstelle nicht ausgeschlossen)

Es kommt auch Engagement für die Wintersaison 1964/65 in Frage. Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Grand Hotel Alpina, **Gstaad.** Telephon (030) 4 11 53.

Grand Hôtel Eden, Montreux

cherche:

chef de partie
commis de rang
aide femme de chambre
lingère-stoppeuse

Prière d'adresser offres à la Direction.

Wir suchen für unseren Betrieb

«AL PORTO» an der Piazza in Ascona

für sofort in Jahresstelle:

Chef de service-Direkt. Assistent
(zur teilweise selbständigen Leitung des Betriebes)

Für die Sommersaison:

Buffettöchter
Küchenburschen

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an Herrn A. Feldpausch-Cariboni, Hotel Al Porto, **Ascona** TI.

Flughafen-Restaurant, Zürich-Kloten

offeriert Jahresstellen mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de rang (Deutsch sprechend)
Restaurationstochter
(sprachenkundig)
Kioskverkäuferin

Wir erwarten: Freude an selbständiger Arbeitsweise, Zuverlässigkeit, Einsatzwille.

Wir bieten: angenehmes Arbeitsklima; geregelte Arbeitszeit; den Leistungen entsprechende Salarierung. Unterkunft und Verpflegung.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte: Flughafen-Restaurant Kloten, Personalchef, Postfach **Zürich 58.** Telephon (051) 84 77 66.

Gesucht wird tüchtige, erfahrene

Küchengouvernante

in Sommer- und Winterkurort in den Bergen. Jahresstelle. Gute Entlöhnung. Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto unter Chiffre KG 1694 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: jüngerer, tüchtiger

II. Oberkellner

in erstklassigen Grillroom mit Dancing-Bar. Sehr gute Verdienstmöglichkeit für tüchtige Kraft.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Bild unter Chiffre OB 1870 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Waldstätterhof, Brunnen

sucht für kommende Sommersaison:

Economatgouvernante
Personalkoch
Chef de partie
Chef de rang
Commis de rang
Serviertochter
Nachtportier
Lingeriemädchen
Zimmermädchen

Offerten sind an das Personalbüro des Hotel St. Gotthard in **Zürich** zu richten.

Hotel Schweizerhof, Bern

sucht in Jahresstellen:

Chef-Tournant
Chef-Patissier

Bewerbungen mit allen Unterlagen erbeten an Ernesto Schlegel, Chef de cuisine.

Ruhiges Sport- und Familienhotel

sucht für die kommende Sommersaison, mit Stellenantritt am 1. Juni:

Obersaaltochter/Barmaid
(sprachenkundig)
Saaltochter
(sprachenkundig)
Alleinchef
(entremetskundig; keine Restauration)
Lingeriemädchen
Officemädchen
Office- und Economat-gouvernante
(Anfängerin wird angelernt)
Tournante für Zimmer und allgemeinen Betrieb
Küchenbursche
Officebursche-Tellerwäscher
(Maschine vorhanden)

Ein Winterengagement kann vorgesehen werden. Angenehmes Betriebsklima bei zeitgemässer, guter Entlöhnung. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bekanntgabe der Lohnansprüche richte man bitte an Herrn Hermann L. Moser, Bellavista Sporthotel, **Davos 2,** Telephon (083) 3 51 83.

Posthotel Rössli, Gstaad

sucht:

tüchtigen, restaurationskundigen
Küchenchef
(zu kleiner Brigade)
Commis de cuisine
Servier- und Restaurationstochter
(sprachenkundig)
Buffettochter oder -bursche
(evtl. Anfänger)
Saaltochter, evtl. Praktikantin
Officemädchen oder -bursche
Küchenbursche

Saison- oder Jahresstellen. Offerten an M. Widmer-Ammon.

Hotel Central, Villars s. Ollon
cherche pour le 15 juin 1964, saison d'été ou à l'année:

garçon de brasserie-restaurant
Serveuse de brasserie-restaurant
fille de salle

On demande pour entrée tout de suite ou à convenir:

commis de cuisine
sommelière ou sommelier
aide de buffet

Faire offres avec références au Buffet de la gare, **La Chaux-de-Fonds.**

Wir suchen

tüchtige

Chefs de partie

für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb.

Wir legen grossen Wert auf tüchtige Fachleute, deren Kenntnisse und Einsatz uns erlauben, einen grossen und anspruchsvollen Kundenkreis zu verwöhnen.

Wir bieten: geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Salarierung, kameradschaftliches Arbeitsteam, modernst eingerichtete Küche.

Ihre Anfrage oder Offerte beantwortet: Mövenpick Dreikönigshaus, Beethovenstrasse 32, **Zürich 2.** Telephon (051) 25 09 10.

Mövenpick

Gesucht nach Zürich fachkundige

Empfangssekretärin

per 15. April. Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift. Gutbezahlte Dauerstelle. Offerten an

Hotel Eden au Lac, Zürich

Le Montreux-Palace à Montreux

cherche pour longue saison d'été (avril à octobre):

portier d'étage
femme de chambre
aide-femme de chambre
aide-gouvernante d'économat
chef de partie (chef de garde)
garçons de cuisine
cafetier
commis de rang
mécanicien
polisseur de meubles

Cours de français gratuit. Faire offre à la Direction avec prétentions de salaire.

Schweizerhof Pontresina

Hotel Schweizerhof Pontresina

sucht für lange Sommersaison:

Chauffeur-Conducteur
(sprachenkundig, Schweizer bevorzugt)
Restaurationstöchter
Saaltöchter
Glätterin
Gouvernante-Tournante
Hotel-Praktikantin
Alleinkoch
(für Bergrestaurant Lagalb)

Bei Bewährung auch Winterengagement. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an das Personalbureau Hotel Schweizerhof, **Pontresina** GR.

Hotel Schweizerhof, Bern

sucht in Jahresstellen:

Commis de rang
Etagenportier (auf 1. Juni)
Zimmermädchen
Buffettochter
Barlehrtochter

Bewerbungen erbeten an die Direktion.

Hotel Bad und Kurhaus, Lenk

im Simmental, Berner Oberland (160 Betten)

sucht für Sommersaison mit Eintritt am 25. Mai:

Oberkellner-Chef de service
evtl. Obersaaltochter
Demi-Chefs-Saalkellner oder -töchter
Sekretärin-Büropraktikantin
Kurmittelkassierin
Patissier

Offerten sind erbeten an R. J. Bertocchi, Dir. Telephon (030) 3 14 26.

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht auf Ende Sommer oder nach Übereinkunft

I. Officegouvernante

zur selbständigen Führung von Office und Economat. (Anlernen, Überwachung und Organisation der Arbeitsplätze.) Interessanter Posten mit geregelter Arbeitszeit. Dauerstelle. Offerten sind an die Direktion zu richten.

Hotel-Restaurant Waldhaus Valbella-Lenzerheide

sucht für die kommende Sommersaison:

Chef de cuisine
Saucier (sous-chef de cuisine)
Commis de cuisine
Commis Patissier
Köchin und Hilfsköchin
Küchenmädchen
Küchenbursche
Casserolier
Buffettochter und Buffetanfängerin
Zimmermädchen und Hilfszimmermädchen
Etagenportier
Etagenportier und für Loge
3 Serviertöchter
4 Kellner
Restaurationstochter
Chef de rang
Winebutler

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion erbeten.

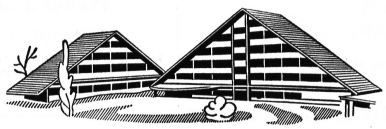
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft: jüngere, nette

Serviertochter

in erstklassige Café-Bar im Zentrum von Basel. Wir bieten ausserordentlichen Verdienst, geregelte Arbeitszeit und nettes Arbeitsklima.

Ausführliche Offerten mit Bild sind erbeten an J. Ziegler, Stadthausgasse 10, **Basel.**

L'Hôtel de l'Étrier



Crans-sur-Sierre (Valais)

(Hôtel de Ire classe, 150 lits, piscine chauffée, ouvert toute l'année)

cherche pour saison d'été, place à l'année, entrée immédiate ou à convenir:

chef de réception
comptable-contrôleur
portier de nuit
portiers d'étage
chasseur
femmes de chambre
lingères
demi-chefs de rang
commis de rang
commis de bar
chef de partie
commis pâtissier (intéressé, pratique, cuisine)
dame de buffet
garçons d'office
casseroliers

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

GSTAAD-PALACE

cherche pour la saison d'été:

Loge:
chasseurs
chasseurs de nuit
vendeuse au kiosk

Restaurant:
chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang

Office:
gouvernante à l'office

Cuisine:
chef entremetier
chef tournant
cuisinière à café

Etages:
aide femmes de chambre
femme de chambre pour personnel
portiers

Faire offre complète avec certificats et photo à la Direction Palace Hôtel, **Gstaad** (Chef du personnel).

Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad

Gesucht für Sommersaison:

Sekretärin (sofort, Buchhaltung)
Chef Saucier
Telephonist
Chasseur
Zimmermädchen
Saaltöchter
Commis de rang
Lingère
Fangodame

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an die Direktion.

Villars-Palace Villars-sur-Ollon

cherche pour la saison d'été 1964 (la saison sera plus longue que d'habitude!):

loge:
chasseurs

étage:
portier-tournant év. débutant
aides-femmes de chambre
femme de chambre

caféterie:
cuisinier(ère) à café

office:
garçons et filles d'office

cuisine:
casseroliers
garçons de cuisine

buanderie-lingerie (toute nouvelle installation):
calandreuses

pour notre hôtel «Col de Bretaye»:
sommelières (de langue maternelle française)
garçons d'office et de maison
fille de buffet

Bons salaires, excellent logement, cours de langues gratuits, caisse de prévoyance.

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

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

Zur Neueröffnung eines der schönsten und besteingerichteten Hotels am Bodensee suche ich per Anfang Juni 1964 noch einige Mitarbeiter (Jahresstellen):

Nachtportier
Chasseur-Portier
Zimmermädchen
Chef de rang für Grillroom
Restaurationstöchter
Commis de rang
Bar-Serviertochter
Buffetdamen
Barlehrtochter
Chef Entremetier
Chef Gardemanger
Commis de cuisine
Casserolier
Küchenmädchen oder -burschen
Hausbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an Charles Delway, Waagstrasse 3, **Arbon** (Bodensee).

Seiler Hotels, Zermatt

Gesucht für die Sommersaison:

Hotel Mont Cervin

Sekretärin
(französische Muttersprache)
Receptionssekretär
Nachtconcierge
Chasseur
Zimmermädchen
Hausmädchen
Chef de rang
Demi-Chefs de rang
Chef d'étage
Commis de rang
Chefs de partie
Commis de cuisine
Küchen- und Officepersonal

Seilerhaus

Chef de cuisine
kleine Brigade
Commis de cuisine
Küchenhilfspersonal
Serviertochter

Hotel Victoria

Nachtportier
Chasseur
Entremetier
Gardemanger
Commis de cuisine
Küchen-u. Economatgouvernante
Aide-Officegouvernante
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Etagenportier
Zimmermädchen
Caviste

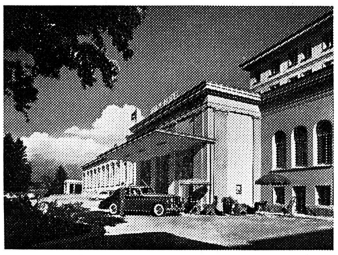
Hotel Monte Rosa

Etagenportier
Commis Saucier
Commis de cuisine
Saaltochter
Saalpraktikantin
Officebursche

Hotel Schwarzsee

ob Zermatt
Chef(-Saucier) gutbezahlt
Sekretärin
Praktikantin
Buffetdamen
Serviertochter (sprachgewandt)
Servicepraktikantin
Küchen- und Officepersonal
Hausburschen

Offerten mit Zeugniskopien und Photos erbeten an das Zentralbüro od. die betreffenden Hotels.



Kulm Hotel St. Moritz

sucht für Sommersaison
(bei Zufriedenheit Winterengagement garantiert):

Réceptionnaire-Maincourantier (NCR)
Logentournant
Voiturier

Chef Gardemanger
Chef Tournant
Chef de garde

Demi-Chef de rang
Commis de suite
Commis de hall

II. Economatgouvernante
Officegouvernante
Hilfe für Kaffeeküche

Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tournante
Personalzimmermädchen
Portier

Casserolier
Argentier
Officepersonal und Küchenhilfspersonal

Für Casino, Kursaal, Dancing

Chef de service
Serviertöchter
} Minimaleinkommen garantiert

Offerten mit Unterlagen an die Direktion des Kulm Hotels, **St. Moritz.**

Gesucht nach St. Moritz

für die Sommer- wie auch für lange Wintersaison 1964/65 in guthonorierte Positionen:

Etagengouvernante

Etagenportiers und Hilfsportiers
Zimmermädchen und Hilfszimmermädchen

Chefs de rang und Demi-chefs

Commis de rang und Stagiaires

Chasseur-Telephonist sprachenkundig
Kondukteur-Hallentournant sprachenkundig, mit Fahrbewilligung B
Nachtportier solid, sprachenkundig
Chasseurs

Hilfskaffeeköchin-Economatgehilfin

Personalserviertochter (auch Anfängerin)

Officemädchen und -burschen
Küchenmädchen und -burschen
Hausmädchen und -burschen

Lingeriemädchen, Mangemädchen, Wäscherin

Sekretärin für Journal und II. Kasse

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Du Lac.

BAHNHOF BUFFET BASEL SBB

sucht zum Eintritt nach Übereinkunft in gutbezahlte Dauerstellen:

Chef Gardemanger
Commis de cuisine
Commis Patissier
Hilfsbuchhalterin
Buffetdame oder -tochter
Warenkontrolleur/ Magaziner
Kellerbursche

Offerten erbeten an das Personalbüro.

Hotel Staubbach Lauterbrunnen BO

Gesucht per sofort für lange Sommersaison:

Serviertochter
Anfangsserviertochter
Kellner
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Lingeriegehilfin
Officemädchen oder -bursche (zu Maschine)
Bursche für Gartenarbeiten

Offerten an Familie O. Stäger, Telephon (036) 3 43 81.

Grindelwald

Bahnhofbuffet und Hotel Bahnhof Terminus und Bergrestaurant First

suchen per 1. Mai oder nach Übereinkunft:

Serviertochter
Restaurationstochter
Kellner
Saaltochter
Buffettochter
Buffetlehrtochter

Offerten an Familie Märkle. Telephon (036) 3 25 61.

Gesucht in Jahresstelle nach Zürich

Nachtportier

Gewandtes, sicheres Auftreten, sprachenkundig.

Offerten sind erbeten an Werner Steiger, Hotel Neptun, **Zürich 8.**

Für den Posten eines

Chef de service

in grösserem Speiserestaurant in Zürich **wird gesucht** ein fachlich und charakterlich gutausgewiesener

Kellner

der auf Grund seiner Erfahrung und seiner Qualifikationen fähig wäre, einen solchen Posten mit Erfolg zu versehen.

Schweizer Bewerber mit guten Fremdsprachenkenntnissen werden um Eingabe ihrer Offerte gebeten, unter Beifügung von Zeugnisabschriften, Photo und andern zur Beurteilung der Offerte nützlichen Angaben. Diskretion zugesichert.

Offerten unter Chiffre JK 1866 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshaus 180 Betten, in bekanntem Zweisaisonkurort Graubündens, sucht nach Übereinkunft

Aide du patron

Bewerber (Absolventen der Hotelfachschule Lausanne bevorzugt), die sich befähigt fühlen, den Patron in allen Ressorts zu unterstützen, belieben Offerten mit Gehaltsansprüchen zu richten unter Chiffre AP 1912 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für das neue Erstklasshotel

Muralto au Lac in Locarno

in Jahresstelle, ab etwa 15. Mai oder nach Übereinkunft:

Generalgouvernante
Aide de réception
Chef de cuisine (jüngerer, initiativ)
Grillkoch
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Etagenportier
Buffettöchter
Küchenburschen
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind bitte zu richten an Direktion, Hotel Muralto au Lac, **Locarno** TI.

Gesucht in erstklassige Café-Bar im Zentrum von Basel tüchtige, selbständige

Köchin

für Warme und Kalte Küche. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an J. Ziegler, Stadthausgasse 10, **Basel.**

Mustermesse-Restaurants, Basel

suchen in Jahresstelle:

Buffetdame
eventuell
Buffettochter
oder
Buffetbursche

Geregelte Freizeit, gute Entlöhnung, lange Sommerferien. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an Personalbureau Mustermesse-Restaurants, Postfach, **Basel 21.**

Gesucht per 1. Mai ein tüchtiger

Küchenchef

in kleine Brigade. Guter Restaurateur. Für erfahrenen Koch gute Gelegenheit, sich als Chef einzuarbeiten. Neueingerichtete Küche. Saison- oder Jahresstelle.

Offerten an **Hotel Speer, Rapperswil am Zürichsee.** Telephon (055) 2 17 20.

Gesucht nach St. Moritz

für Sommersaison (Juni bis September) in grösseren, erstklassigen Hotelbetrieb:

Oberkellner
(sprachenkundig, mit guten Umgangsformen)
Barman oder qualifizierte Barmaid
(für Halle und Barservice)
Etagengouvernante (versiert, sprachenkundig)
Sekretärin
(für Journal und II. Kasse, evtl. Anfängerin)
Nachtportier
(mit guten Umgangsformen und sprachenkundig)
Kondukteur (mit Fahrbewilligung B, solid)
Zimmer- und Hilfszimmermädchen
Patissier

Bewerbern und Bewerberinnen stehen bei gegenseitigem Einverständnis die Posten auch für sehr lange, stark frequentierte Wintersaison zur Verfügung.

Kurzofferten mit Zeugniskopien und Photo erbitten wir an die Direktion, Hotel du Lac, **St. Moritz.**

Hôtel du Rhône, Genève

cherche un

secrétaire de réception

Entrée en service immédiate ou à convenir.

Faire offres avec copies de certificats et photo.

Hotel Waldhaus, Sils-Maria

sucht für die Sommersaison 1964:

Büro: **Anfangssekretär(in)**

Halle: **Telephonist-Stellvertreter des Concierge**
Hallentournant-Chasseur
Chasseur

Etage: **Portier**
2 Zimmermädchen
Angestelltenzimmermädchen

Saal: **Oberkellner**
Chefs und Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Kurier- und Personalserviertochter

Küche-Office: **Chef Tournant**
2 Küchencommis

Anfangsgouvernante
für Economat-Office-Kaffeeküche
II. Kaffeeköchin

Küchenbursche
Officebursche
3 Officemädchen

Kellerbursche

Lingerie-Wäscherei:
Glätterin
Wäscher(in)

Diverse: **Schreiner** (Eintritt baldmöglichst)
Tapezierer-Polsterer-Dekorateur
Trio für Konzert und Tanzmusik (Juli und August)
Pianist(in) (12. bis 30. Juni und 1. bis 15. September)

Bei gegenseitigem Einverständnis auch Winterengagement.
Ausführliche Offerten erbeten an R. Kienberger.

Hotel Weisses Kreuz, Bergün GR

sucht für die Sommersaison:

Commis de cuisine
Restaurationstochter
Saaltochter oder Kellner

Offerten mit Zeugnisabschriften an J. Renz.

Hotel Bad und Kurhaus, Lenk i.S.

(Berner Oberland)

sucht für Eintritt ca. 25. Mai:

Lingeriegouvernante
Näherin-Stopferin
Glätterin
Wäscher(in) (Waschautomaten)
Lingeriemädchen (neueste Muldenmange)

Offerten sind erbeten an R. J. Bertocchi, Dir. Telephon (030) 31426.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

BAHNHOF Buffet AARAU

Chef Gardemanger
Commis de cuisine
Restaurations-Serviertochter
Serviertochter
Buffetdame
Buffettochter
Schankbursche
Kellerbursche (Cantiniere)
Office- und Küchenburschen

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten. Grosszügige Arbeits- und Freizeitregelung. Pensionskasse.

Offerten erbeten an Gebr. Pauli, Bahnhofbuffet SBB, **Aarau.** Tel. (064) 2 56 21.

Elite Hotel, Thun
(I. Rang)

sucht in Jahresstellen, mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

Buffetdame
Tournante
Restaurationstochter

Kioskverkäuferin
Hallentournant
Chasseur

Commis de rang

Hausbursche
Officemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Photo sind erbeten an die Direktion.

Gesucht nach St. Moritz
Hotel Caspar Badrutt (Hotel garni)
Sommersaison, Ende Juni bis etwa Mitte September:

Hotelsekretärin
(selbständig, für Journal, Kassa, Kontrolle)
Etagenportier
(sprachenkundig)
Hilfsportier
Logenportier-Telephonist
(sprachenkundig)
2 Zimmermädchen
(sprachenkundig)
Alleinkoch oder -köchin
3 Demi-Chefs

Wir suchen zu baldigem Eintritt:

Chef de rang
Commis de rang
Barpraktikantin
Chasseur
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis Patissier
Buffettochter
Aide-Economat
(auch Anfängerin)
Chefportier-Vorarbeiter
Hausburschen

Gefl. Offerten sind erbeten an das Personalbureau, **Kongresshaus, Zürich.**

VALAIS

Gesucht per sofort in kleines Hotel-Café-Restaurant an internationaler Strasse:

Zimmer-Lingeriemädchen
Hausbursche
Küchenmädchen und -bursche
Serviertöchter

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien an Villa Tilda, **Montreux** VD. Telephon (021) 61 38 14.

LUGANO
Wir suchen dringend:

Alleinportier
2 Zimmermädchen
2 Lingeriemädchen
Commis de rang
Office-/Kaffeemädchen

Offerten an Hotel Nizza, Postfach 72, **Lugano-Paradiso.** Telephon (091) 2 56 78.

Gesucht per 1. Mai 1964 oder nach Vereinbarung versierte

Gouvernante

in unser bekanntes Restaurant Romantic im Zentrum der Stadt Luzern.

Wir verlangen: Kenntnisse der italienischen, französischen und evtl. englischen Sprache. Erfahrung im Service. Erfahrung im Umgang mit Personal. Alter nicht unter 30 Jahren.

Wir bieten: Selbständigen Vertrauensposten. Überdurchschnittliche Salarierung. Treueprämie. Ferien. Zimmer vorhanden.

Offerten mit Lebenslauf und Photo sind zu richten an Fremohaus-Betriebe, **Luzern.**

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht auf Anfang Juni oder für später einen Fachmann aus der Wein- oder Traiteurbranche als

Leiter

seiner altrenommierten **Weinhandlung** und des Traiteurgeschäftes «**Bonne Ménagère**» mit ausgedehnter Privatkundschaft.
Personalfürsorge-Institution vorhanden.

Reflektanten mittleren Alters, Deutsch und Französisch sprechend, mit der erforderlichen Berufserfahrung und befähigt zur Personalführung, werden gebeten, unter Beilage der üblichen Dokumente, wie neuere Photo, Handschriftprobe, Lebenslauf, Zeugniskopien und Referenzen, mit Angaben über Gehaltsansprüche und Eintrittstermin, ihre Angebote einzureichen an die

Direktion Hotel Baur au Lac, Postfach, Zürich 22.

Hotel Segnes und Post
Flims-Waldhaus

sucht für lange Sommersaison, von Ende Mai bis Ende September (evtl. auch lange Wintersaison):

Restaurationstochter
(sprachenkundig, flambier- und tranchierkundig)

Buffet- und Kellerbursche

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an A. Klainguti, Dir.

Die Zimmermann-Hotels

Schweizerhof und National-Bellevue in Zermatt

suchen für die kommende Sommersaison:

Anfangssekretärin-Korrespondentin
Officegouvernante
Nachtportier
Chasseur

Für das bedienungsgeldberechtigte Personal wird fester Monatslohn vereinbart.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild sind an obgenannte Adresse zu richten.

A.-G. Hotels Belvedere und Post Bad Scuol-Tarasp-Vulpera
(Engadin)

sucht für kommende Sommersaison:

Sekretärin
Warenkontrolleur
Gouvernante-Tournante
Chef de rang
Demi-chef de rang
Chef Entremetier
Commis de cuisine
Etagenportier
Nachtchasseur

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen an Dir. Hugo Ferr, Hotels Belvedere und Post, **Bad Scuol-Tarasp-Vulpera,** erbeten.

Hotel Roter Turm Solothurn

Zur Ergänzung unseres Arbeitsteams suchen wir noch folgende Mitarbeiter in gut honorierte Jahresstellen:

Büro:
Hotelsekretärin
evtl. Anfängerin, Eintritt 1. Mai oder nach Übereinkunft
Hotelpraktikantin Eintritt Ende April/Anfang Mai

Service:
Anfangsbarmaid Eintritt sofort oder nach Übereinkunft
3 Restaurationstöchter oder Kellner
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Küche:
Commis de cuisine Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Offerten mit den üblichen Unterlagen an L. E. Ulrich, Hotel Roter Turm, **Solothurn.** Telephon (065) 2 96 21.

Gesucht für lange Sommer- und Wintersaison für das
Seilerhaus bestqualifizierten

Chef de cuisine

mit guten à-la-carte-Kenntnissen. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Foto erbeten an die Direktion der Seiler Hotels, **Zermatt.**

---

hotel restaurant **dufour**
biel-bienne

sucht per sofort:

jungen Koch
Commis de cuisine

Nachtportier

Unterkunft vorhanden. Offerten erbitten wir an die Direktion. Telephon (032) 3 77 61.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft: jüngere, nette

Restaurationstochter

in sehr nettes Team. Wir führen ein erstklassiges Grillroom-Restaurant. Ausserordentlicher Verdienst. Geregelte Arbeitszeit. Im Sommer bezahlte Ferien.

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

HOTEL STERNEN UNTERWASSER

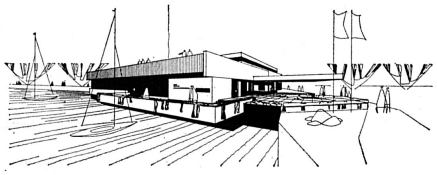
Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft:

Chefs de partie
(Gardemanger, Saucier, Entremetier)

Restaurationstochter

Zimmermädchen

Wir zahlen Spitzenlöhne und bieten gute Unterkunft und Verpflegung sowie angenehme Arbeitsbedingungen. Offerten erbeten an M. Looser, Besitzer, Telephon (074) 74101.



Seerestaurant, Rorschach SG

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft:

Chef Gardemanger
Chef de garde
Commis de cuisine
Commis Patissier
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Chasseur
Buffetdame
Buffettochter
Bartochter
Barlehrtochter
Haus- und Küchenbursche
Küchen- und Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion.

HOTEL ST.PETER . ZÜRICH

Gesucht
in Jahresstellen
zu baldigem Eintritt:

Partiekoch
sowie
2 Commis de cuisine

Offerten an W. Rüger.

HOTEL ST.PETER . ZÜRICH

Hotel du Sauvage Meiringen

100 Betten, Bar-Dancing, **sucht für kommende Sommersaison:**

Küchenchef (kleine Brigade)
Anfangs-Oberkellner
(Gelegenheit für tüchtigen Chef de rang)
Portier
Zimmermädchen
Hilfspersonal

Lange Saisondauer. Zeitgemässe Entlöhnung. Offerten sind zu richten an die Direktion.

Gesucht:

Chef de partie
Commis de cuisine

Gutbezahlte Stellen. Geregelte Arbeitszeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Rotisserie Le Mazot, **Bern,** Bärenplatz 5. Telephon (031) 2 95 21.

Gesucht für die Sommersaison nach Flims-Waldhaus:

Serviertöchter
Barmaid

Offerten mit Photo an H. R. Stebler, Tea-Room Dancing Bambi, **Flims-Waldhaus.** Telephon (081) 4 14 47.

Hotel Restaurant Ticino, Lugano
sucht zu sofortigem Eintritt oder nach Übereinkunft für Saison bis November:

Dame/Stütze des Patrons
Restaurations-Saaltöchter
Buffettochter

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

Wir suchen

auf die Wiedereröffnung unseres renovierten Restaurants (Mitte Mai) folgendes Personal:

Hostessen
Restaurationstöchter und Kellner
Buffetdame
Verkäuferin
Chefs de partie

Bei geregelter Arbeits- und Freizeit bieten wir Ihnen zeitgemässe Entlöhnung sowie ein gutes Arbeitsklima. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, Restaurant Mövenpick, Bubenbergplatz 5a, **Bern.**

MÖVENPICK

Bad Schinznach

sucht per sofort oder nach Übereinkunft für Parkhotel-Kurhaus:

Hallenchef
Chasseur/Telephonist
Kaffeeköchin
Economathilfe
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an die Direktion der Bad Schinznach AG in **Schinznach-Bad** (Aargau).

Wir suchen für unser erstklassiges Spezialitätenrestaurant

Buffettochter od. Buffetbursche

flink und zuverlässig. Wir bieten gute Entlöhnung, bezahlte Ferien, nettes Arbeitsklima, Zimmer und Kost im Hause. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Ausführliche Offerten mit Bild erbeten an Restaurant Locanda, Singerhaus, **Basel.**

Parkhotel, Weggis
sucht für die Sommersaison

Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an H. Günther, Parkhotel, **Weggis.**

Gesucht wird zu baldigem Eintritt tüchtige und erfahrene

I. Lingeriegouvernante

Saisondauer ca. 7 Monate. Modernst eingerichtete Lingerie. Hohes Gehalt bei geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an die Direktion Grand Hotel Europe, **Luzern.** Telephon (041) 2 75 01.

Badhotel Limmathof, Baden
sucht auf den 1. Mai

Bureaupraktikantin

mit Sprachenkenntnissen. Offerten an Dir. Sigm. Schmid.

Kongresshaus, Zürich
sucht per 1. Mai 1964 einen tüchtigen

Chef-Entremetier

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

TESSIN

In modernes Kleinhotel wird gesucht:

Zimmermädchen
Officemädchen
Hausbursche
Deutsche Sprache Bedingung.

Bitte Offerten an Frau P. Vögeli, Casa al Lago, **Minusio-Locarno.**

Hotels Grimsel-Hospiz und Handeck
B.O.

suchen per ca. Mitte Mai bis anfangs Oktober 1964:

Restaurationskellner

Bei geregelter Arbeits- und Freizeit bieten wir Ihnen einen zeitgemässen Garantielohn, Zimmer mit fl. Wasser, vorzügliche Verpflegung sowie ein angenehmes Arbeitsklima.

Bitte verlangen Sie mit Ihrer Offerte ein Bewerbeformular, das wir Ihnen mit sämtlichen Angaben über unsere Betriebe zustellen werden. R. Manz, Hoteldirektor, Postfach, **Kerns** OW.

Hotel Belvédère, Spiez
sucht per sofort in Jahresstellen:

Etagenportier
Rest.-Tochter/Saaltochter

Deutsch, Französisch.

Offerten an die Direktion.

Gesucht nach Luzenr:

Oberkellner (sprachenkundig, selbständig)
Commis de cuisine
Officemädchen

Buffetdame
Nachtportier

Offerten an Dir. Koch, Hotel Des Alpes, **Luzern.**

Für Sommersaison nach Zermatt gesucht:

Buffetdame
Buffettochter oder -bursche
Serviertöchter (sprachenkundig)
Alleinportier
Zimmermädchen
Hilfsköchin
Office- und Küchenhilfen

Guter Verdienst und nach Übereinkunft lange Wintersaison zugesichert. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel und Restaurant Derby, **Zermatt** VS.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: jüngerer, tüchtiger

Bar-Dancing-Kellner

in erstklassigen Stadtbetrieb. Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre BK 1836 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MOTEL LOSONE

ASCONA TESSIN
Ferienparadies Motel Losone
100 Betten, Spezialitätenrestaurant, Bar, Dancing, Casa Rustica
Wir suchen für Sommersaison 1964:

Kellner à-la-carte-Service
Restaurationstöchter
à-la-carte-Service
Hilfszimmermädchen
Küchenburschen
Officemädchen
Hausburschen

Offerten mit Lohnansprüchen und den üblichen Unterlagen sind zu richten an Familie Glaus-Somaini, Motel **Losone** TI.

Carlton Elite Hotel Zürich

Bahnhofstrasse 41

Wir suchen zum baldigen Eintritt in gute Jahresstellen:

Chef de rang
Commis de rang
Serviertöchter
Commis de salle
Commis de cuisine
Chasseur
für Restaurant
Argentier

Senden Sie bitte Offerte mit Zeugnisabschriften und Photo oder rufen Sie an: W. Studer, Direktor, Carlton Elite Hotel, Telephon (051) 23 66 36.

Wir suchen für unser

Hotel Continental in Montreux

mit Eintritt per 1. Mai 1964, für die Sommersaison 1964:

Sekretärin

(Deutsch, Französisch, Englisch)

Nachtportier

(Deutsch, Französisch, Englisch)

Vollständige Offerten an Berghotel Prätschli, **Arosa.**

Hotel Waldheim, Bürgenstock

sucht für sofort, evtl. nach Übereinkunft:

Sekretärin
(für Büro und Loge)
Saaltochter
sowie
Zimmermädchen

Zeitgemässe Entlöhnung und Arbeitsbedingungen. Offerten erbeten an H. Amstutz, Hotel Waldheim, **Bürgenstock.**

VALAIS

Gesucht per sofort, für kleines Hotel-Restaurant, an internationaler Strasse

Gouvernante-Mithilfe des Patrons

fähig, in allen Gebieten des Betriebs mitzuhelfen. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Villa Tilda, **Montreux** VD. Telephon (021) 61 38 14.

Gesucht nach Übereinkunft, selbständige

Restaurationstochter

wenn möglich mit Sprachenkenntnissen. Wir bieten sehr guten Lohn, wöchentlich 1½ Tage frei und angenehmes Arbeitsklima. Kurze Offerten bitte an Hotel Im Portner, **St. Gallen.** Telephon (071) 22 97 44.

Gesucht für neues Hotel im Tessin:

Chef de rang
Demi chef
Commis
Chef de partie

Sekretär-Telephonistin

Nachtportier
Portier
Zimmermädchen

Eintritt etwa 1. Juni. Saison bis Anfang November. Offerten sind erbeten unter Chiffre NH 1881 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht wird

Kellner

in gepflegtes Speiserestaurant. Familie Guidi, Restaurant Gerberstube, **Schaffhausen.** Telephon (053) 52155.

Wegen Berufung des bisherigen langjährigen Inhabers in leitende Stellung ist ab sofort der Posten als

Chef de réception

im Hotel Silvretta, Klosters, neu zu besetzen. Es handelt sich um eine abwechslungsreiche, weitgehend selbständige Stelle.

In Betracht kommen nur Interessenten, welche sich über umfassende Kenntnisse im Hotelbüro ausweisen können («National»-Buchungsmaschine) und sprachlich in Wort und Schrift auf der Höhe sind.

Offerten erbeten an Giorgio Rocco, Inhaber, Telephon (083) 4 13 53.

Hotel Gornergrat, Zermatt-Dorf

sucht für die kommende Sommersaison (Mai bis September):

Chef de partie
2 Commis de cuisine

Offerten bitte an die Direktion.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt

eine tüchtige, energische

Office-
Küchen-Gouvernante
Buffettochter
Buffet-Anfängerin
Barpraktikantin

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

Hotel Bad und Kurhaus, Lenk i.S.

(160 Betten) (Berner Oberland)

sucht:

Etagenportier, Hilfsportier
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Chasseur
Badgehilfinnen
Serviertochter für Café (selbstkassierend)
Patissier (entremetskundig)

Offerten sind erbeten an R. J. Bertocchi, Dir. Telephon (030) 31426.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: jüngerer, tüchtiger

Commis de bar

in erstklassige Snack-Bar. Schweizer oder Italiener bevorzugt.

Ausführliche Offerten mit Bild erbeten an J. Ziegler, Stadthausgasse 10, **Basel.**

Mustermesse-Restaurants, Basel

suchen für die Dauer der Mustermesse, 11. bis 21. April 1964 (evtl. bis 25. April):

Kellerburschen
Küchenburschen
Casseroliers

Gute Entlöhnung.

Eilofferten erbeten an Personalbureau Mustermesse-Restaurants, Postfach, **Basel 21.**

Hotels Grimsel-Hospiz und Handeck

B.O.

suchen per Mitte Mai bis anfangs Oktober 1964:

Buffetdamen
Buffetpraktikantin

Bei geregelter Arbeits- und Freizeit bieten wir Ihnen zeitgemässe Entlöhnung, Zimmer mit fl. Wasser, vorzügliche Verpflegung sowie ein angenehmes Betriebsklima.

Bitte verlangen Sie mit Ihrer Offerte ein Bewerbeformular, das wir Ihnen mit sämtlichen Angaben über unsere Betriebe zustellen werden.
R. Manz, Hoteldirektor, **Kerns** OW, Postfach.

Unser langjähriger Küchenchef übernimmt ein eigenes Geschäft. Wir suchen daher auf den 1. Juli 1964 bestausgewiesenen

Küchenchef

Erstklasshotel in Zürich mit vielseitiger Restauration. Verheirateten Bewerbern kann eventuell eine Wohnung zur Verfügung gestellt werden.

Offerten mit Saläransprüchen unter Chiffre UK 1755 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In unserem neueingerichteten, gepflegten Speiserestaurant

Bernina Grill

finden Sie eine gutbezahlte Saisonstelle (Juni bis Oktober, Dezember bis April). Sind Sie eine freundliche, sprachenkundige

Bürolistin-Saalpraktikantin
Serviertochter
(evtl. Anfängerin) oder
Commis de cuisine

so senden Sie Ihre Offerte mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo an Familie A. B. Chilvers, Hotel Bernina garni, **Celerina** (Engadin).

Hotel Matterhornblick, Zermatt

sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt 25. Mai:

2 Zimmermädchen Mithilfe im Service
2 Saaltöchter sprachenkundig
evtl. auch je eine Anfängerin

Es handelt sich um gutbezahlte Stellen. Offerten an die Direktion.

Hotel Adula, Flims GR

sucht für Sommersaison:

Saucier
Commis de cuisine

Hallentochter
Serviertochter
oder Kellner
(selbständig, für Bündnerstube)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an H. Hotz.

Gesucht per 15. April oder nach Übereinkunft jüngere Tochter als

Praktikantin-Aide gouvernante

welcher die Gelegenheit geboten wird, sich in allen einschlägigen Büro- und Kontrollarbeiten sowie Réception einzuführen. Italienische Sprachenkenntnisse sind erforderlich.

Offerten mit Referenzen sind zu richten an A. Büchi, Hotel Restaurant Touring, **Chiasso** TI. Telephon (091) 4 15 41.

Hôtel

Beaulac

Neuchâtel

cherche pour entrée immédiate, places à l'année:

dame de buffet
qualifiée

fille ou garçon de buffet
cuisinier chef de partie
commis cuisinier
chasseur de hall
commis de restaurant
sommelier ou sommelière
casserolier et nettoyeur
fille d'office

Faire offres écrites avec photos, prétentions de salaire et références à la Direction.

Casino de Montreux

cherche pour tout de suite ou date à convenir:

dame de buffet
qualifiée
garçon de buffet
qualifié
garçon de cuisine

Offres détaillées à la Direction du Casino de Montreux. Téléphone (021) 62 44 71.

Hotel-Restaurant Volkshaus, Biel

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Buffettöchter
Kellner
Serviertöchter

Guter Verdienst in Jahresstellen. Fortschrittlich geregelte Arbeitszeiten. Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel Engel am See
Wädenswil ZH

Wir suchen:

jungen, tüchtigen

Küchenchef
2 Buffettöchter
Zimmermädchen/Lingère

Eintritt sofort. Kost und Logis frei. Familie F. Cavelti. Telephon (051) 95 60 05.

Gesucht auf anfangs Mai bis Oktober:

I. Saaltochter
sprachenkundig
Saalpraktikantin

Offerten erbeten an Familie Imfeld und Gasser, Hotel Löwen, **Lungern** OW. Telephon (041) 85 61 51.

Gesucht auf 1. April oder nach Übereinkunft in bestbekannten

Landgasthof

guter Koch

In der Restaurations- und Bankettküche bestens ausgewiesen. Neben Patron und neben Kochlehrtöchter, der gewillt ist, später als Küchenchef die Küche zu führen. Lohn und Freizeit nach Vereinbarung. Eine schöne Wohnung ist vorhanden. Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an M. Hubler, Gasthof Krone, **Bätterkinden** BE. Telephon (065) 4 40 12.

RESSLIRYTTI

sucht per sofort:

Commis de cuisine
Serviertochter

R. Soltermann, Wettsteinplatz, **Basel.** Tel. (061) 33 44 33.

Parc-Hôtel, Gstaad

cherche:

chef-gardemanger
commis-gardemanger

Saison d'été et d'hiver. Places bien retribuées. Adresser offres à Paul Bricod, chef de cuisine, 5, rue de Beaumont, **Genève.**

Silvaplana (Engadin)

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Hotelsekretär oder Sekretärin
(evtl. auch Anfänger; mit Sprachenkenntnissen)
Chef de cuisine
(neben Commis)
Commis de cuisine
Officemädchen oder -burschen
Hausmädchen
Zimmermädchen
(evtl. auch Anfängerinnen)
Saaltöchter
(evtl. auch Anfängerinnen)
Saalkellner
Portier-Hausburschen

Guter Lohn und geregelte Arbeitszeit. Offerten an Ch. Knell, Posthotel Riv'alta, **Silvaplana.** Telephon (082) 6 41 63.

Hotel Fürigen, Fürigen
(Vierwaldstättersee)

sucht zu baldigem Eintritt tüchtigen

Koch

als Alleinkoch während der Vorsaison, später als **Saucier-Chefstellvertreter.** Bei guter Zusammenarbeit angenehme Stelle für die Wintersaison im Berner Oberland zugesichert. Wir ersuchen um Offerten mit Lohnforderungen und Unterlagen.

Gesucht in Jahresstelle für Vertrauensposten sprachenkundiger Herr oder Dame als

Stütze des Patrons

der (die) befähigt ist, einem lebhaften Betrieb (Bar, Dancing, Cabaret) teilweise selbständig vorzustehen.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sowie den nötigen Unterlagen sind erbeten an Arthur Dorer, Soldanella Bar, **Bad Ragaz.** Telephon (085) 9 15 10.

Hotel Engematthof, Zürich

sucht in Jahresstelle auf den 1. Mai 1964 oder nach Übereinkunft

I. Sekretär-Kassier

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

Gesucht für Sommersaison:

Hotelsekretärin
Saaltochter
Officemädchen

Tournante
für Saal und Zimmer

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an
Hotel Bergheimat, Saas-Fee
Telephon (028) 7 83 32.

Hotel-Restaurant Volkshaus, Biel

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Gardemanger
2 Commis de cuisine
2–3 Küchenburschen

Gutbezahlte Jahresstellen. Offerten an die Direktion.

Hotel Stanserhorn-Kulm Stans

(Vierwaldstättersee)

sucht für die Sommersaison 1964 (15. Mai bis 15. Oktober)

für die Küche:

tüchtigen Koch
Hilfskoch
2 Küchenburschen

für das Hotel:

Sekretärin
I. Zimmermädchen
2 Hausmädchen
Hausbursche

für das Restaurant:

2 Serviertöchter
Buffetdame
I. Officeangestellte
2 Officemädchen
Kellerbursche

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an Stächelin & Co., Innere Margarethenstrasse 22, **Basel.**

Hotel Spinne, Grindelwald

sucht auf den 10. Mai:

Sekretärinpraktikantin
Chef de service
Buffettochter
Serviertöchter
Chef de rang für Rotisserie
Barlehrtochter

Offerten erbeten an R. Märkle, Hotel Spinne, **Grindelwald.**

Hotel Ritschard & Villa Savoy Lugano-Paradiso

sucht für Saison bis Ende Oktober:

Saaltochter
Anfangssaaltochter
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Anfangsportier
Portier

Offerten sind zu richten mit Photo, Altersangabe und Zeugnisabschriften an die Direktion.

Gesucht in Jahresstellen oder für die Sommersaison:

Chef Entremetier
Commis de cuisine
Restaurationstöchter
(für Passantenrestaurant)
Restaurationskellner oder -töchter
(Chef de rang, Demi-Chef, Commis)

für Restaurant Français:

Buffetburschen
Buffetmädchen

Offerten an Restaurant Schwanen **,Luzern.**

Hôtel Belmont, Crans/Sierre VS

cherche pour la prochaine saison d'été (juin à septembre) avec possibilité d'engagement pour la saison d'hiver:

garçon de salle ou
fille de salle
apprenti cuisinier

Faire offres directement avec prétentions de salaires.

Säntis-Club, Bar-Dancing

Junger

Barkellner

gesucht ab 1. Mai

In Parterre-Restaurant Älplerstube

Serviertochter

gesucht ab sofort.

Offerten an Familie Dürr, Säntis-Bar, **St. Gallen**

Kunsthaus Restaurant
LUZERN

Wir suchen für lange Sommersaison- oder Jahresstellen, per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie
Commis de cuisine
Hotelmetzger
Buffettochter
(evtl. Anfängerin)

Schenkbursche
Serviertöchter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Familie Otto Rogger-Baumberger, Kunsthaus-Restaurant, **Luzern.** Telephon (041) 2 40 23.

Hotel Post und Viamala in Thusis (Graubünden)

sucht:

2 Serviertöchter
(Eintritt baldigst, Jahresstelle, hohes Fixum garantiert)

Auf Anfang April (Saison April bis Oktober):

I. Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Lingère-Wäscherin
Portier
Haus- und Küchenmädchen
Zimmermädchen

Gesucht in Jahresstellen nach Zürich

fähiger, selbständiger

Alleinkoch

oder eventuell erstklassige

Köchin

Angenehmes Arbeiten bei regelmässiger Arbeitszeit. Eintritt sofort. Charaktervolle Persönlichkeiten sind gebeten, ihre Offerte unter Beilage der üblichen Unterlagen an Werner Steiger, Hotel Neptun, **Zürich 8,** zu richten.

Gesucht in Saisonstelle von Mitte April bis Oktober

Commis de cuisine

(Jungkoch)

Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Terminus, **Vitznau** LU. Telephon (041) 83 13 03.

Gesucht in Restaurationsbetrieb nach Bern tüchtige

Mitarbeiterin

als Stütze des Patrons. Gute Berufskenntnisse erforderlich. Gutbezahlte Stelle. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Postfach 904, **Bern.**

Wir suchen für kleineres alkoholfreies Hotel und Restaurant am Untersee (Kanton Thurgau) tüchtige, selbständige

Leiterin

Gute Bedingungen. Eintritt nach Übereinkunft. Bewerbungen mit Zeugniskopien unter Chiffre LE 1939 an die Hotel-Revue, Basel 2.

---

une bonne place dans une organisation dynamique

Hôtel La Fleur de Lys
La Chaux-de-Fonds
(entièrement rénové)

cherche à l'année:

Chef de service
dame ou garçon de buffet
fille le lingerie
sommelier

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

Hotel Fürigen, Fürigen
(Vierwaldstättersee)

sucht für lange Sommersaison:

Sekretärin (evtl. Anfängerin)
Buffettochter
Patissier
Commis de cuisine
Kellerbursche
Restaurationstochter oder -kellner
Saaltochter
Commis de salle
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Etagenportier

Bei guter Zusammenarbeit angenehme Winterbeschäftigung im Berner Oberland zugesichert. Eintritt nach Übereinkunft sofort oder Mai, evtl. Juni. Wir erbitten handgeschriebene Offerten mit Unterlagen.

Gesucht nach Grindelwald

junge

Köchin oder Tochter

(mit Kochkenntnissen) sowie sprachenkundige, gewandte

Serviertochter

in Hotel-Restaurant. Guter Lohn, geregelte Freizeit. E. Steuri, Hotel Bellevue, **Grindelwald** B.O. Telephon (036) 3 22 34.

Gutfrequentiertes Ferienhotel mit Restauration

sucht per 15. April bis Oktober in kleinere Brigade

Entremetier

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an H. Reutener-Forrer, Hotel Terminus am See, **Vitznau.** Telephon (041) 83 12 92 oder (041) 83 13 03.

Ristorante italiano cerca:

giovane cuoco
ragazzo per buffet

Data da convenire. Restaurant Coq d'Or, **Bienna** BE. Telefono (032) 2 34 78.

Restaurant St-Honoré, Neuchâtel
Téléphone (038) 5 95 95

On cherche pour de suite:

gardemanger
entremetier
commis de cuisine

Places à l'année. Faire offres à la Direction.

Gesucht auf 15. April oder nach Übereinkunft tüchtige, freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst, abends frei. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Café-Konditorei Merz, Bahnhofstrasse, **Chur.** Telephon (081) 2 34 26.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht in Saison- oder Jahresstellen:

Anfangssekretärin
Buffetdame
Buffettochter
(evtl. Anfängerin)
Saaltochter
(evtl. Anfängerin)
Commis de rang
Demi-Chef de rang
Zimmermädchen
(evtl. Anfängerin)
Commis de cuisine
Chef de partie
Küchenbursche-Küchenmädchen
Portier-Hausbursche

Offerten an die Direktion.

Hotel Dom, Saas-Fee

sucht für Sommersaison (15. Juni bis 15. September):

Sekretärin
Obersaaltochter
Saaltöchter oder Saalkellner
Restaurationstochter (für Dancing)
Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Portier
Portier-Conducteur
Küchenbursche
Küchenmädchen
Kellerbursche
Officemädchen
Gärtner oder Gärtnerin

Hotel Rigi, Brunnen SZ

sucht für Sommersaison:

Koch oder Köchin
(Eintritt etwa 1. Mai 1964)
Servier- und Saaltochter
(Eintritt 1. Mai 1964)
Saalpraktikantin
(Eintritt etwa Ende April)

Offerten bitte an Familie Sigrist.

Hotel Engematthof, Zürich

sucht in Jahresstellen, auf den 15. April oder 1. Mai 1964:

Hallentournant
(sprachenkundig)
Hilfsgouvernante
Zimmermädchen
Commis de cuisine

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

(Jungkoch)

mit abgeschlossener Lehrzeit, in kleine Brigade. Möglichkeit zur Ausbildung in Metzgerei. Zimmer im Hause. Gute Entlöhnung. Offerten an Hotel Bahnhof-Terminus, **Brugg.** Telephon (056) 4 18 21.

Hotel mittlerer Grösse im Oberengadin

sucht für die Sommersaison Anfang Juni bis Ende September:

Küchenchef (à-la-carte-kundig)
Chef de partie
Küchencommis

Tüchtige Bewerber wollen sich, mit Beilage von Photo und Zeugnisabschriften, wenden an die Direktion Hotel Concordia, **Zuoz** GR.

Gesucht jüngerer, tüchtiger

Patissier

in kleine Brigade. Offerten erbeten an Fam. Frey, Hotel Restaurant Kettenbrücke, **Aarau.**

Gesucht für Hotel im Kanton Graubünden, Eintritt anfangs Juni:

Commis de cuisine
Saaltöchter
Portier-Conducteur

Gutes Arbeitsklima, geregelte Freizeit, sämtliche Zimmer mit fl. Kalt- und Warmwasser. Dauer der Saison bis Ende September. Offerten unter Chiffre KG 1630 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für Saison Mai bis November:

Chef-Alleinkoch
(evtl. Köchin)
Zimmermädchen
Küchenmädchen

Gute Entlöhnung, Zimmer im Haus. Offerten an Familie H. Kunz, Kurhaus **Gyrenbad** ob Turbenthal ZH.

Hotel Languard, Pontresina

sucht für Sommersaison:

Hotelsekretärin
Praktikantin
Officegouvernante
Conducteur
Etagenportier
(Schweizer bevorzugt)
Zimmermädchen
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Saalkellner
Bargehilfe oder -gehilfin
Saucier
Entremetier
Patissier
Commis de cuisine

Offerten mit Bild und Zeugniskopien bitte an G. Klainguti-Saratz, Hotel Languard, **Pontresina** GR.

Grand Hôtel Suisse et Majestic Montreux

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir:

chefs de partie
commis de cuisine
aide-économe
(place conviendrait à personne retraitée)

Prière de faire offres à la Direction. (Joindre copie de certificats et photo.)

Wir suchen für die kommende Sommersaison oder auch in Jahresstelle:

Aide du patron
Sekretärin
Restaurationstochter

Offerten sind zu richten an

Hotel Pollux-Nordend, Zermatt

Gesucht in Erstklasshotel nach

Ascona

(Tessin, Lago Maggiore) **per sofort:**

Grillkoch
Büglerin
Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Europe au lac, **Ascona** TI.

Gesucht für Sommersaison (ab Mitte Juni bis Ende September) **einen erstklassigen**

Alleinkoch

Offerten an Hotel Bristol, **Saas-Fee,** Tel. (028) 782 98.

Bahnhofbuffet SBB St. Gallen sucht

Commis de cuisine

Offerten an Hans Kaiser-Schuller. Telephon (071) 22 56 61.

Gesucht: tüchtige

Serviertochter

Gute Gelegenheit, sich in der französischen Sprache weiter auszubilden. Offerten an Restaurant du Jura, **Neuchâtel.** Telephon (038) 5 14 10.

Gesucht nach St. Moritz
in Saison- oder Jahresstellen:

Buffettochter
Hilfsköchin
Kochpraktikantin
Serviertochter
Zimmermädchen
Küchenmädchen oder -bursche
Lingeriemädchen

Offerten an Alkoholfreies Hotel Bellaval, **St. Moritz.** Telephon (082) 3 32 45.

Hotel Saratz
Pontresina

sucht für Sommersaison:

Officegouvernante
Gouvernante für Keller/Kontrolle
Telephonist
Conducteur
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Saalkellner
Saaltöchter
Commis de bar oder Bargehilfin
Chef Entremetier
Gardemanger
Commis Saucier
Commis Entremetier
Commis Patissier

Offerten mit Photo und Zeugniskopien erbeten an G. P. Saratz, Hotel Saratz, **Pontresina** GR.

Meiler's garni-Hotel Flims-Dorf

Wir suchen für die Sommersaison 1964 (etwa Mitte Mai bis Mitte Oktober):

Serviertochter
Buffetdame
Hausbursche
Zimmermädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften sind erbeten an Familie P. Meiler-Schmid, Meiler's garni-Hotel, **Flims-Dorf** GR. Tel. (081) 4 16 16.

Hotel-Kurhaus Handeck
(Grimselstrasse, Berner Oberland)

sucht für Sommersaison (Mai bis Oktober):

Saucier/Gardemanger
Buffetdame, Buffettochter
Restaurationstöchter/-kellner
Küchen- und Officepersonal
Alleinportier
Hausburschen und -mädchen
Lingère/Wäscherin

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an W. Huber, Haus «Ziel», **Weggis-Hertenstein** (Vierwaldstättersee).

Gesucht in Hotel garni nach Zermatt

Mädchen
für Frühstücksservice

(Mithilfe Zimmer). Eintritt 1. Mai 1964. Offerten sind erbeten an Hotel Alfa garni, **Zermatt.**

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

tüchtiger
Commis de cuisine
Serviertochter
Anfangsserviertochter
Tochter für Buffetdienst

Geregelte Freizeit und Familienanschluss. Offerten an Familie W. Tritten, Hotel Kreuz, **Lenk** i. S. Telephon (030) 3 13 87.

Gesucht in Jahresstelle

Zimmermädchen-Tournante

Eintritt nach Übereinkunft.

Touringhotel Zürich
Telephon (051) 23 57 55.

Motel Mezzovico

bei Lugano, 120 Betten, Bar, Schwimmbassin

sucht per 15. Mai für lange Saison- und Jahresstellen:

Sekretärin
sprachenkundig
Demi-Chef
deutschsprachig mit Fremdsprachen
Barmaidanfängerin
sprachenkundig
Aide-Gouvernante
Hilfsbürolistin
Kochlehrling

Offerten an **Motel, Mezzovico** TI. Telephon (091) 98364.

Grand Hotel National Luzern

sucht auf 15. April oder nach Übereinkunft

Hilfsbuchhalter(in)

Kaufmännische Arbeitszeit. Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion.

Wir suchen

Kochlehrling

Gute Gelegenheit, eine rechte Kochlehre zu absolvieren' Offerten an J. Ch. Gabellon, Hotel Restaurant Kanone, **Liestal** BL.

Hotel Tödiblick, Braunwald

Wir suchen für die Sommersaison oder in Jahresstelle:

jungen, selbständigen

Koch oder Köchin
Zimmermädchen-Saaltochter
Office- und Küchenbursche
Haustochter

Offerten an Familie Stuber-Herrmann, Hotel Tödiblick, **Braunwald** GL.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationstochter oder Kellner

ferner

Commis de cuisine Tournant

(Schichtenbetrieb, guter Verdienst)

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

Luzern

Hotel mit 200 Betten, direkte Lage am Vierwaldstättersee (Stadt Luzern) **sucht für lange Sommersaison,** Eintritt Mai 1964:

Nachtportier
(Englisch sprechend)
Etagenportiers
Zimmermädchen
Zimmertournante
Saalpraktikant
Telephonistin
(Englisch sprechend)
Souvenirverkäuferin
(Englisch sprechend)
Lingeriemädchen

Küche:
Saucier
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Photo gefl. zu richten an die Direktion, Poly Travel Ltd., **Seeburg-Luzern.**

Restaurant Cosmopolite
Expo 1964, Lausanne
sucht:

Commis de rang (gutbezahlt)
Kellermeister
Buffetpersonal

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an R. Tragatsch Waaggasse 5, **Zürich 1.**

Erstklasshotel in Österreich sucht auf 15. April oder später (bis 30. Oktober)

4 Commis de rang

Guter Verdienst sowie geregelte Freizeit. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Herrn Dir. Gutwinsky, Hotel Tirol, **Innsbruck** (Österreich).

Cherchons pour l'Angleterre dans hôtel avec direction suisse:

chef de cuisine et commis cuisinier

Possibilité d'apprendre la langue et la cuisine anglaise. Propriétaire sera en Suisse du 15 au 30 avril. Faire offres avec numéro de téléphone sous chiffre CA 1943 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotel Bellerive au Lac, Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Etagengouvernante
Hilfsgouvernante (Economat, Office)
Commis de rang

Offerten an Frau M. Simmen, Hotel Bellerive au Lac, **Zürich 8.**

Gesucht

Alleinkoch

(evtl. mit Frau)

Gute Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Familie A. Gertsch, Hotel Merkur, Bahnhofplatz, **Interlaken.**

Interlaken

Wir suchen :

nette, freundliche
Restaurations-Saaltochter
oder Kellner
Buffettochter oder Buffetbursche

Eintritt nach Übereinkunft. Familie G. Brentel, Hotel Drei Schweizer.

L'Hôtel des Familles à Genève

cherche pour entrée immédiate

chasseur-tournant

Place à l'année, nourri et logé. Offre écrite à la direction.

L'Hôtel Rosalp à Verbier

demande pour la saison d'été (éventuellement saison d'hiver):

un commis de salle
un demi-chef
un commis de bar
un garçon de cuisine
une jeune vendeuse
pour la confiserie

Ecrire à l'Hôtel Rosalp, Famille Roger Pierroz.

Gesucht tüchtige

Buffettochter

Gute Gelegenheit, die französische Sprache zu erlernen. Offerten mit Lohnanspruch an Restaurant du Jura, **Neuchâtel.** Telephon (038) 5 14 10.

Hotel Freiämterhof, Wohlen AG

sucht für sofort in Jahresstellen:

Serviertochter (sprachenkundig)
Kellner (sprachenkundig)
Küchenbursche
Küchenmädchen
Zimmermädchen

Hoher Lohn, geregelte Freizeit, Zimmer im Hause.

Gesucht berufserfahrenes, tüchtiges, seriöses

Ehepaar als Stütze des Patrons

zur Führung eines

Grossrestaurationsbetriebes der Stadt Basel

Sehr gute Entlöhnung, bei Eignung **Umsatzbeteiligung.** Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lebenslauf, Photos und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre EG 1988 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Modernster, grosszügiger Restaurationsbetrieb sucht für sofort oder nach Vereinbarung, jungen, geschulten und erfahrenen

Geschäftsführer (evtl. Ehepaar)

mit Fähigkeitsausweis A, zur Führung eines Restaurants mit Alkoholausschank.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre GF 1602 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

jüngerer

Koch

in Saison- oder Jahresstelle
für Spezialitätenrestaurant, Grill-room

Eilofferten erbeten an «Crusch alba», **Bad Scuol** (Engadin).

Wir suchen katholisches

Pächterehepaar

zur Führung des modern eingerichteten, zentral gelegenen

Zwyssighofs in Wettingen AG

Hotel-, Restaurant- und Pensionsbetrieb (40 Betten, 50 Plätze, Restaurant, 2 Sitzungszimmer, Saal mit 200 Plätzen, 2 Kegelbahnen, Wohnung mit Dienstenzimmer. Kleines Inventar vorhanden.) Hoher Umsatz. Antritt nach Vereinbarung.

Fachleute mit mehrjähriger Praxis wollen ihre Offerte mit lückenlosem Lebenslauf und Referenzen senden an

Stiftung Zwyssighof, Landstrasse 134, Wettingen AG.

Sanatorium Hohenegg, Meilen

sucht infolge Verheiratung der bisherigen Stelleninhaberin auf 15. Mai eine berufskundige

Köchin

Gute, geregelte Arbeitsbedingungen, guter Lohn. Diätkenntnisse erwünscht, jedoch nicht unbedingt erforderlich.

Offerten sind zu richten an W. Ott, Küchenchef und Fachlehrer, Sanatorium Hohenegg, **Meilen** ZH.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine
Demi-chef de rang
Commis de rang
Chasseur-Telephonist

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen an Savoy-Hotel, **Bern.**

Gesucht sprachenkundige, tüchtige

Restaurationstochter

in erstklassiges Spezialitätenrestaurant. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an E. Sigrist, Zunfthaus zur Zimmerleuten, Limmatquai 40, **Zürich 1.** Telephon (051) 34 08 34.

Gesucht für Confiserie, Tea-Room und Speiserestaurant in St.Moritz tüchtige

Serviertochter

Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit. Saison- oder Jahresstelle. Eintrit per sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Konditorei Hanselmann, **St. Moritz,** Telephon (082) 3 38 64.

Luz-Hotel-Waldlust, Freudenstadt

im Schwarzwald

sucht für sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstellen:

Empfangssekretär
Kontrollbuchhalterin
I. Lingère
Lingeriemädchen
Saaltochter
Commis de rang
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Chasseur

Beste Arbeitsbedingungen mit Unterkunft und Verpflegung. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Familie Luz-Harlacher, Besitzer. Telephon Freudenstadt (07441) 2051-52-53.

Hotel Löwen, Landgasthof Oberdiessbach BE

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Serviertochter
Buffettochter
Portier-Hausbursche
Gärtner-Hausbursche

Offerten an Familie H. Wüthrich-Rohrer. Telephon (031) 68 32 01.

Die Schweiz. Mittelschule in Davos-Platz
sucht auf den Sommer (August) **jüngere**

Hausbeamtin

in Internatsbetrieb von ca. 140 Personen. Die Arbeit ist interessant und abwechslungsreich, sehr selbständiger Posten, gute Anstellungsbedingungen. Bewerbungen sind an das Rektorat der Schweiz. Alpinen Mittelschule, **Davos-Platz,** zu richten. Telephon (083) 3 52 36.

Restaurants Chalet Suisse

suchen für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle oder für die Saison:

Amsterdam:
I. Oberkellner

Amstelveen, Den Haag, Scheveningen, Rotterdam:
Chef de partie
Commis de cuisine
Patissier
Restaurationstöchter
Buffetdame
Buffettochter

und für Restaurant Locanda Ticinese:
Grillkoch
Restaurationstöchter
(Eröffnung 15. Mai 1964)

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an das Zentralbüro Restaurants «Chalets Suisse», Noordeinde 123, **Den Haag** (Holland).

Gesucht nach England
in Jahresstellen:

Koch
zu mittlerer Brigade. Anfangsgehalt £ 16.0.0 per Woche.

Jungkoch – Patissier
Mindestalter 21 Jahre. Anfangsgehalt £ 14.0.0 per Woche. Erstklassiges Restaurant mit Holzkohlengrill und Coffee Lounge. Arbeitsantritt nach Übereinkommen. Offerten mit Lichtbild, Lebenslauf und Zeugnisabschriften an Le Gourmet, 72, St. Mary Street, **Cardiff.**

Htilon Hotels in Holland

suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Ihre Anfrage oder Offerte beantwortet die Personalabteilung vom Rotterdam Hilton, Weena 10, **Rotterdam** (Holland).

Erstklassiges Hotel in England
(am Meer gelegen, mit 200 Betten)
sucht auf 1. Mai oder früher bis 31. Oktober 1964 oder bis zum 31. Oktober 1965:

Chef de cuisine
Chef-Saucier

Guter Verdienst (ungefähr 1000 bis 1500 sFr. monatlich, gemäss Alter und Erfahrung). Unterkunft und Essen frei. Mit 7- oder 19monatigem Vertrag. Offerten mit Lebenslauf (Geburtsort und Datum), Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften an Braganza, **St. Mawes** (Cornwall, England).

England – Angleterre
Nous cherchons:

2 femmes de chambre, 2 filles de salle

Notions d'anglais utiles. Hôtel de 60 lits sur le bord de la mer. **Gyllyngdune Hotel, Falmouth** (Cornwall).

Gesucht zu möglichst baldigem Eintritt

Köchin
(oder Alleinkoch)

in gepflegten Betrieb mit 35 Betten. Familie Salvisberg, Christl. Pension Mon Désir, **Orselina** ob Locarno. Telephon (093) 7 48 42.

Erstklassiges Restaurant in der Nähe von London sucht

Sous-Chef

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten an Mayflower Hotel, **Cobham** (Surrey, England).

Gesucht per sofort in neurenoviertes, bekanntes Spezialitätenrestaurant im Aargau:

Chef de cuisine
Commis de cuisine
Buffetdame

Senden Sie Ihre Offerten mit Unterlagen unter Chiffre OFA 10265 Rb an Orell Füssli-Annoncen AG, Baden.

Chef de cuisine
et
chef de service

(parlant français)

sont demandés pour ouverture hôtel 1er ordre, Beyrouth (Liban). Entrée sitôt que possible. Nourris, logés, voyage payé.

Faire offre avec copies, références, et prétentions à M. Fuchs, chez M. Verdier, **La Verniaz**-sur-Evian (Haute-Savoie, France).

Gesucht nach Zürich
per sofort oder nach Vereinbarung in erstklassiges, modernes Hotel garni

Anfängerin für Réception

(sprachenkundig)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Hotel Basilea, Zähringerstrasse 25, **Zürich 1.**

Gesucht nach St. Moritz
in guteingerichteten Betrieb für Saison- oder Jahresstelle tüchtige

Kaffeeköchin

Geregelte Arbeitszeit, guter Lohn. Ferien. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnanspruch sind erbeten an Konditorei Hanselmann, **St. Moritz,** Telephon (082) 3 38 64.

Royal Hotel Kopenhagen

Wir können wiederum

3 Zimmermädchen

in Jahresstellen **engagieren.** — Englische Sprachkenntnis notwendig. Eintritt ab 1. Mai oder nach Übereinkunft. Hinreise bezahlt. Offerten erbeten an A. Kappenberger, Direktor.

Für Sommersaison bis Oktober

Koch

gesucht. Hotel am Strand. 100 Betten.

Hotel Acapulco
Playa de Aro (Prov. Gerona, Costa Brava, Spanien).

Costa Brava, Hotel Alabriga San Feliu de Guixols

Erstklasshotel (70 Zimmer) sucht für lange Sommersaison fach- und sprachenkundige

Sekretärin

für Büro und Empfang. Eintritt Mitte/Ende April. Offerten mit Unterlagen an die schweizerische Direktion.

ENGLAND

Young hall porter

required for well known Sandbanks Hotel, **Bournemouth.** Knowledge of English essential. Suitable for student or an experienced porter.

Nach Spanien gesucht
für kommende Saison junger, tüchtiger

Alleinkoch od. Köchin

in kleines Schweizer Hotel. Telephon (051) 96 58 02.

Nile Hilton Hotel, Cairo
requires immediately:

Sous-Chef and Chefs de partie

(Saucier, Entremetier, Rôtisseur, Tournant)

Only best qualified and highly experienced candidates can be considered. Excellent possibilities for rapid advancement. Send resumé and photos.

ONU

Palais de l'O.N.U., Genève

RESTAURANT - BAR - CAFETERIA

cherche

entremetier
pour la Cafeteria
commis de cuisine
commis pâtissier
demi-chef de rang
commis de rang

Horaire avantageusement réglé. Entrée de suite ou à convenir. Les offres complètes sont à adresser à la Direction des Restaurants du Palais de l'ONU, **Genève.**

Würde es Ihnen Freude bereiten, in einer Organisation der Lebensmittelbranche mit weltweiten Beziehungen zu arbeiten? Die Schweizerische Käseunion sucht einen

KÜCHENCHEF

Dieser Posten ist interessant und vielseitig. Selbständige und weitgehend unabhängige Arbeit als Kursleiter im In- und Ausland. Wir würden Sie in die speziellen Probleme Ihres zukünftigen Arbeitsgebietes einführen. Auto wird zur Verfügung gestellt. Abgeschlossene Berufsausbildung, Praxis im Gastgewerbe oder in der Werbung sowie gute Französischkenntnisse sind erwünscht.

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und mit Angabe der Gehaltsansprüche an

SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION AG

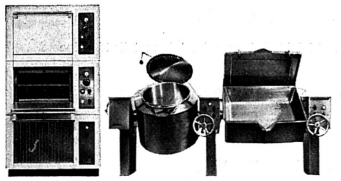
Personalabteilung, Postfach Transit, Bern.

salvis

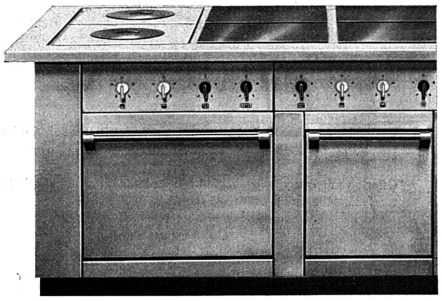
geplante Küchen sind modern, raumsparend, leistungsfähig und wirtschaftlich.

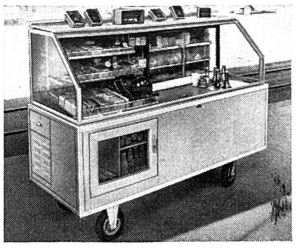
Für Neu- oder Umbauten stehen unsere Fachleute für «Planung und Design» zur Verfügung.

Salvis liefert kurzfristig: Grossküchenherde, Wärmeschränke, Kipp- und Standkessel, Bratpfannen, Brat- und Backöfen.



MUBA
Halle 13, Stand 4692





Fahrbarer Kiosk mit Kühlanlage
geeignet für Tankstelle, Zeltplatz usw.

wenig gebraucht, umständehalber zu verkaufen

Detaillierte Offerten durch den Beauftragten:
H. Graf, Uster, Steigstrasse 13, Tel. (051) 87 38 33

Inserieren bringt Gewinn!

La solution à tous vos problèmes

CAFÉ LA SEMEUSE

LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

Foire Suisse, Bâle
Dégustation: halle 25, stand 8841

Torréfaction de café LA SEMEUSE, La Chaux-de-Fonds
téléphone (039) 2 81 81

Abräum-Wagen
Art. F 27
Mod. dép.

Service-Geräte aller Art

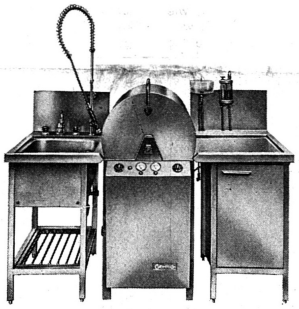
für rationelle Betriebsgestaltung
Katalog auf Verlangen
Ia Referenzen

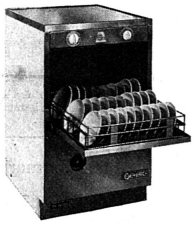
- Economatwagen und Kühlraumgestelle, Norm Mövenpick
- Reinigungsgeräte-Wagen
- Etagen-Portier-Wagen
- MAID's HELPER Etagenwagen
- Kannen- und Kübel-Rolli
- Selbstbedienungs-Buffet, zusammenlegbar, mit und ohne Dach
- Rolltische, aufbockbar, für Waage und Registrierkasse
- Znüni-Wagen usw.

MUBA 1964: Halle 21, Stand 6704

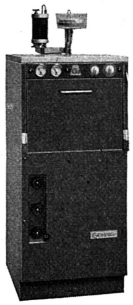
ELLEMA AG., DIETIKON ZH
Fahrweid-Querstrasse 3, Telephon (051) 88 93 70
Leichtmetallbau – Aluminium-Schweisswerk Privat-Ⓟ

Machines à laver la vaisselle et





machines à rincer les verres



Une des plus importantes fabriques de machines industrielles à laver la vaisselle.

Gehrig la machine officielle de l'EXPO.

Service d'entretien et de réparation très bien organisé dans toute la Suisse.

Demandez nos prospectus spéciaux.

GEHRIG

F. Gehrig & Cie SA
Fabrique de machines et d'appareils électriques
BALLWIL LU, téléphone (041) 89 14 03

LUGANO
Zu vermieten

Bar-Restaurant

mit Speisezimmer und Terrasse (neues Lokal). Möglichst an Ehepaar (Koch/Köchin). Schreiben unter Chiffre P 7664 an Publicitas Lugano.

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

Zu verkaufen im Zentrum von St. Gallen neues, modernes

Hotel mit Restaurant

(Kaufpreis Fr. 1 200 000.–). Es wird eine Altliegenschaft oder baureifes Bauland an Zahlung genommen. Offerten unter Chiffre OFA 724 Zj an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Wer sucht, der findet

Wer ein Hotel, eine Pension, ein Grossrestaurant usw. oder auch Gebrauchsgegenstände für die Hotellerie zu verkaufen hat oder diesbezüglich etwas zu kaufen sucht, wer Hotelimmobilien, Pensionen, Grossrestaurants usw. zu vermieten hat oder zu mieten sucht, der benütze in erster Linie die HOTEL-REVUE zu Insertionszwecken, denn nur so ist es möglich, dass man rasch und sicher etwas Passendes findet.

Automatische Spülanlagen mit Elesta-Lichtstrahlsteuerung

In sanitären Anlagen ist es aus hygienischen Gründen wünschenswert, dass die Steuerung automatisch und berührungslos erfolgt. Eine ideale Lösung für diesen Zweck ergibt die Verwendung der Elesta-Lichtsteuerung Type LS 105 A in Kombination mit einem Magnet- oder Motorventil.

Nach Unterbruch des Lichtstrahls beginnt die Spülung. Eine eingebaute Verzögerung bei Freigabe des Lichtstrahls garantiert eine einwandfreie Nachspülung.

Montage und Regulierung sind einfach. Die Verwendung von moderner Elektronik gewährleistet eine praktisch unbegrenzte Lebensdauer der Steuerapparate. Auf Wunsch können Unterputzkasten mit verchromten Abdeckplatten geliefert werden.

Automatische Spülanlagen sind hygienisch und betriebssicher. Sie eignen sich besonders für Restaurants, Hotels, und Anstaltsbetriebe.

Verlangen Sie bitte noch heute eingehende technische Unterlagen!

ELESTA AG ELEKTRONIK
Bad Ragaz Telefon 085 9 25 55

Unentbehrliche Schutzstoffe im Gemüse

Die gewaltige Entwicklung der Zivilisation hat in unserer Lebensweise und auch in der Ernährung grosse Änderungen hervorgerufen. Rund 50 Prozent aller Nahrungsmittel werden heute industriell verarbeitet. Bei diesen Vorgängen können wichtige Wirkstoffe zerstört werden oder verlorengehen. Anderseits hat sich infolge der steigenden Motorisierung und der weitgehenden Mechanisierung der Arbeitsprozesse die körperliche Betätigung des heutigen Menschen stark reduziert. Er isst aber meistens gleich viel wie früher, und auch die Zusammensetzung seiner Nahrung hat er noch nicht der veränderten Lebensweise anpassen können.

Die bisherige kohlehydrat- und fettreiche und darum kalorienreiche Kost muss durch eine Nahrung ersetzt werden, die wenig Kohlehydrate und Fett, dafür aber mehr tierisches Eiweiss, vitamin- und mineralstoffreiche Gemüse und Früchte, also hochwertige und unentbehrliche Nahrungsbestandteile, enthält. Und in dieser Beziehung spielen die Gemüse eine wichtige Rolle. Sie sind nicht nur reich an Vitaminen, Mineralstoffen bzw. Spurenelementen, sondern viele von ihnen weisen einen hohen Gehalt an Ballaststoffen, an Fruchtsäuren und Aromastoffen auf. Und nicht zuletzt ist ihr Kaloriengehalt gering.

Im Gegensatz zu Mensch und Tier können die Pflanzen nahezu ausnahmslos alle Vitamine in beträchlicher Menge erzeugen. Darum sind Gemüse und Obst die wichtigsten Quellen unserer Vitaminversorgung. Da man den durchschnittlichen Verbrauch an Gemüse und Obst in der Schweiz kennt, lässt sich berechnen, dass wir unsern Vitamin-C-Bedarf vollständig, 70—75 Prozent des Vitamin-A- und etwa 15 Prozent des Vitamin-B_1- und -B_2-Bedarfes aus Gemüse und Obst decken.

Mehrere Gemüsesorten, die zurzeit erhältlich sind, weisen einen recht guten Gehalt an dem wichtigen Vitamin C auf, so beispielsweise Weisskohl, Rotkohl, Wirsing und Blumenkohl. Auch im Sauerkraut ist viel Vitamin C enthalten, welches sogar beim Kochen wenig zerstört wird, da das Vitamin C im sauren Milieu stabiler ist. Nicht vergessen dürfen wir die Kartoffeln: sie weisen nicht nur einen sehr guten Vitamin-C-Gehalt auf, sondern dieser nimmt auch während der langen Lagerung vom Herbst bis zum Frühling nur sehr langsam ab.

Ein anderes wichtiges Vitamin ist das Vitamin A. Es kommt in verschiedenen Gemüsen und Salatsorten reichlich in Form des Provitamins, als B-Karotin, vor. Die wichtigsten Symptome des Vitamin-A-Mangels sind: Verhornung der Epithelzellen, d. h. der obersten Schicht der Haut und der Schleimhaut, verringerte Widerstandsfähigkeit gegen Infektionen; verlangsamtes Wachstum und die sogenannte Nachtblindheit. Das zuletzt erwähnte Symptom ist bei der heutigen starken Motorisierung von besonderer Bedeutung. Die Nachtblindheit besteht in einer mangelnden Dunkeladaption des Auges. Personen mit Vitamin-A-Mangel sehen bei Dämmerung schlecht und benötigen, wenn sie z. B. aus einem hellen Raum ins Dunkle treten oder beim plötzlichen Lichtwechsel von Hell auf Dunkel, wie das beim Autofahren oft vorkommt, eine bedeutend längere Zeit, um wieder richtig zu sehen.

Das Provitamin A, das Karotin, ist reichlich in Karotten, Spinat, Lauch sowie in Nüssli- und Endiviensalat enthalten. Das Karotin aus rohen Gemüsen resorbiert zwar aus dem Darm nicht so gut wie das Vitamin A, aber es ist teilweise so reichlich in diesen enthalten, dass z. B. schon rund 50—60 Gramm Karotten, d. h. eine gelbe Rübe mittlerer Grösse, den Tagesbedarf an Vitamin A zu decken vermögen. Übrigens weisen Spinat, Lauch, Feldsalat usw. auch noch einen guten Vitamin-C-Gehalt auf.

Eine andere Gruppe von wichtigen Wirkstoffen im Gemüse und Obst sind die Mineralstoffe und Spurenelemente. Unter den Mineralstoffen kommt dem Kalzium und Phosphor eine besondere Bedeutung zu. Diese zwei Mineralstoffe sind die wichtigsten Bausteine der Knochen und Zähne. Von einer ausreichenden Kalzium- und Phosphorzufuhr hängt das richtige Wachstum von Mensch und Tier ab. Etwa 15 Prozent unseres Bedarfes kann durch Gemüse und Früchte gedeckt werden. Nebenbei sei bemerkt, dass die hauptsächlichsten Lieferanten an Kalzium und Phosphor Milch und Milchprodukte sind. Im übrigen verzeichnen Gemüse und Früchte einen geringen Gehalt an Natrium und Chlor, d. h. an den Bestandteilen des Kochsalzes, und einen relativen Reichtum an Kalium. Das ist der Hauptgrund für die entwässernde Wirkung von Gemüsen und Früchten, was bei Schlankheitskuren eine bestimmte Rolle spielt.

Unter Spurenelementen versteht man Wirkstoffe, die in bestimmten, teilweise ausserordentlich geringen Mengen in der Nahrung von Mensch, Tier und Pflanze vorhanden sein müssen, um eine ungestörte Entwicklung und einen normalen Lebenslauf sicherzustellen. In ihrer Wirkungsart haben sie viel Gemeinsames mit den Vitaminen. Von der grossen Anzahl der Spurenelemente ist die Unentbehrlichkeit der folgenden erwiesen: Eisen, Kobalt, Kupfer, Mangan, Molybdän, Zink, Jod und Fluor. Eisen, Kupfer und Kobalt spielen bei der Blutbildung eine bedeutende Rolle und sind gleich wie Mangan wichtige Bestandteile von Fermenten. Zink wird als Wachstumsfaktor betrachtet, und von einer ausreichenden Zufuhr von Jod hängt das normale Funktionieren der Schilddrüse ab. Fluor ist von grosser Wichtigkeit für die Bildung eines gesunden, widerstandsfähigen Zahnschmelzes. Viele dieser Spurenelemente sind in Gemüse, Kartoffeln und Früchten vorhanden. In der Schweiz werden z. B. 45—50 % des Eisenbedarfs durch Gemüse und Früchte gedeckt. Spinat, Lauch, Nüsslisalat, Rotkohl und Schwarzwurzeln sind besonders reich an Eisen.

Man sollte meinen, dass die «Ballaststoffe», wie das aus dem Namen zu folgern wäre und an welchen Gemüse und Obst reich sind, keine Bedeutung für den menschlichen Organismus haben. Dies ist aber nicht der Fall. Sie üben wichtige Funktionen aus. Als Ballaststoffe oder Rohfaser wird die Gesamtheit der vom Menschen kalorisch grösstenteils nicht verwertbaren Stoffe, z. B. Zellulose, Hemizellulose, Pektin, Pentosane usw., bezeichnet. Sie sind vorwiegend Bestandteile der Pflanzenzellwand. Eine wichtige Aufgabe dieser Ballaststoffe ist, die Darmtätigkeit anzuregen. Viele Leute, besonders Frauen, leiden an chronischer Verstopfung, weil sie den zellulosearmen, raffinierten Nahrungsmitteln, wie Fleisch, Eier, Käse, Weissbrot, Teigwaren, Kuchen, Zucker usw., in zunehmendem Masse den Vorzug geben. Reichlicher Genuss von Gemüse und Obst würde viele heilen — wahrscheinlich rascher und billiger als die dauernde Einnahme von Tabletten. Die Ballaststoffe sorgen auch dafür, dass der Speisebrei richtig durchgeknetet und weiterbefördert wird. Die Zellulose und auch die andern Ballaststoffe werden im menschlichen Darm praktisch nicht verdaut und setzen die Ausnützung der Kalorienträger herab. Anderseits geben zellulosereiche Nahrungsmittel ein grösseres Sättigungsgefühl, da die Ballaststoffe allgemein eine hohe Quellfähigkeit besitzen. Diese Eigenschaften — nämlich Sättigungsgefühl und verringerte Ausnützung — spielen eine wichtige Rolle, wenn wir Gewicht verlieren wollen. Amerikanische Forscher schätzen den täglichen Bedarf an Ballaststoffen auf 4—7 g.

Viele Gemüse enthalten Fruchtsäuren. Es handelt sich meistens um Apfel- und Zitronensäure. Sie sind nicht unbedingt lebenswichtig. Die Fruchtsäuren verleihen zusammen mit den Aromastoffen dem Gemüse den guten Geschmack. Der gute Geschmack ist aber wichtig. Jeder Speise kommt nämlich ein gewisser Genusswert zu, der nicht vernachlässigt werden darf.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Bedeutung der Gemüse in unserer heutigen Ernährung in ihrem hohen Gehalt an unentbehrlichen Schutzstoffen, wie an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen, liegt. Sie weisen gleichzeitig einen niedrigen Kaloriengehalt auf und entsprechen darum weitgehend den Anforderungen, die die Ernährungswissenschaft von einer zeitgemässen Kost verlangt.

Privatdozent Dr. J. C. Somogyi, Rüschlikon ZH

Was tun die Frauenverbände für den Konsumentenschutz?

In unserem vereinsreichen Land sind bekanntlich auch die Organisationen der Frauen dicht gesät und von grosser Vielfalt nach Aufbau und Zielsetzung. Die Sache des Verbraucherschutzes ist für viele unter ihnen durchaus nicht «tabu», doch bedeutet sie für die meisten eine Aufgabe unter zahlreichen andern. Bei der grossen weiblichen Dachorganisation, dem Bund schweizerischer Frauenvereine, ebenso bei mehreren kantonalen Frauenzentralen, sind es eigens zur Behandlung von Wirtschaftsfragen eingesetzte Kommissionen, die sich mit Verbraucherproblemen befassen. Auch der Konsumgenossenschaftliche Frauenbund der Schweiz — er zählt 15 000 Mitglieder — und der 5000 Mitglieder umfassende Schweizerische Bund der Migros-Genossenschafterinnen haben nicht ausschliesslich als Konsumentinnenorganisationen zu gelten. In ihrem Tätigkeitsprogramm nimmt zwar gerade die Verbraucherschulung und -beratung einen breiten Raum ein; daneben kommen allgemeine Bildungsarbeit und soziale Bestrebungen zu ihrem Recht. Eine wesentliche Aufgabe dieser beiden Zusammenschlüsse besteht darin, Bindeglied zu sein zwischen der Grossorganisation, der sie zugehören und von der sie subventioniert werden, und der Masse der Kundinnen. Als deren Vertreterinnen in den leitenden Verwaltungsgremien des «grossen Bruders» stärker als bisher repräsentiert zu sein, ist ein begründetes Postulat der Migros- wie der Konsumgenossenschaftlichen Frauengruppen.

Zu einer Zeit, da das Wort «Warentest» noch nicht in aller Munde war, haben Frauenverbände hierzulande auf dem Gebiet der Prüfung und Qualitätskennzeichnung von Haushaltartikeln einen Anfang gemacht: sie gründeten das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft und bilden noch heute den Rechtsträger dieser Prüf- und Beratungsstelle. Aus den Reihen der Frauenverbände stammen zumeist auch jene Schweizerinnen, die in Verbraucherzusammenschlüssen mitarbeiten oder als Vertreterinnen der Konsumenten in eidgenössischen Kommissionen und Fachausschüssen sitzen. In Gremien dieser Art haben sie in der Regel einen schweren Stand, unter anderem deshalb, weil die hinter ihnen stehende «organisierte Macht» gering ist und sie sich nicht, wie ihre Gegenspieler, auf einen ganzen Stab von Volkswirtschaftern und statistischen Mitarbeitern stützen können. Wie der Verbraucher auch in dieser Richtung besser zu wappnen sei, ist eine dringliche Frage, mit welcher die auf Bundesebene eingesetzte Studienkommission für Konsumentenfragen sich wohl ebenfalls wird befassen müssen. In diesem Ausschuss, der in den nächsten Tagen erstmals zusammentritt, sind die Schweizer Frauen durch acht Mitglieder vertreten.

Eine gemeinsame Plattform

Zwei eigentliche Konsumentinnenorganisationen, welche Frauen und ihre Verbände in allen Landesteilen zusammenfassen, sind in jüngerer Zeit entstanden. Schrittmacherin war die 1959 gegründete «Commission romande des consommatrices». Das objektive Unterrichten und Beraten der Verbraucherschaft im Rahmen von Informationstagungen und auf publizistischem Weg gehört in den Aufgabenkreis dieses regsamen Zusammenschlusses so gut wie das Ausarbeiten von konsumentenpolitischen Standpunkten

Fortsetzung auf Seite 41

250 Jahre TRADITION
SEIT 1705
Fürstenberg Bräu
DAS WELTBERÜHMTE EDELBIER
In alter, überragender Güte
Importeur:
Ausländische Biere AG., Basel
Telephon (061) 34 28 26
Depots in allen grösseren Ortschaften

SCHWABENLAND & CO. AG. ZÜRICH
Betriebsküchen-Einrichtungen Nüschelerstr. 44 Telefon 051 / 25 37 40
aus unserem Verkaufsprogramm
Geschirrwaschmaschinen
Universal-Küchenmaschinen
Kartoffelschälmaschinen
Elektrische Friteusen
Kaffeemaschinen, Kaffeemühlen
Butterportionsmaschinen
Küchenarbeitstische
Patisserietische
Economat-Einrichtungen
Küchenbatterien
Geschirrwaschmaschinen
Modell Excelsior
für alle Verhältnisse die richtige Maschine
erstklassiges Schweizer Fabrikat
äusserst wirksame WaschArme
Glanztrocknungsapparat
erübrigt das Abtrocknen
Universal-Küchenmaschinen
Modell Parfex-Junior
rostfreier Kessel Gehäuse Leichtmetall
daher keine Farbschäden Planetar-Rührwerk 2 Geschwindigkeiten
Grosse Leistung
auf kleinstem Raum
Kartoffelschälmaschinen
Original Schwabenland
auch mit Zusatzapparaten für jeden Betrieb die richtige Grösse
geräuscharmer Gang
leicht auswechselbare Schälsegmente
dazu passendes Schalenauffanggefäss robuste Ausführung
MUBA: Halle 13, Stand 4965

therma
die neue Rechaudform für Restaurant und Hotel
Aufheizung im Direktkontakt
Therma-Rechaudsatz mit 5 Wärmeplatten Fr. 270.—
Therma AG Schwanden GL

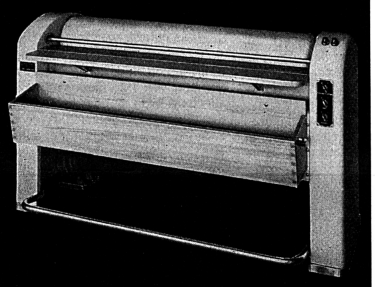
2 gute Tips!
Abi-Bille
RADIKAL Möbelpolitur
die Spezial-Politur
zur richtigen Pflege von hochglanzpolierten, lackierten oder gestrichenen Möbel, sowie Autos, Motos etc. Ergibt kristallklaren, dauerhaften Hochglanz. Reinigt gleichzeitig und hinterlässt keine Oel-, Wolken-, oder Strichspuren
die Vertrauensmarke
zur Pflege von matten Möbeln. Mattierte gebeizte und mattpolierte Gegenstände hell und dunkel werden mit RADIKAL frisch und fleckensauber.
Erhältlich: In Drogerien und Farbwarengeschäften/Hersteller: G. Wohnlich, Dietikon/Zch
Hotelpackungen 500 ccm Fr. 8.50, 1 Liter Fr. 15.60

Grolo Gartenmöbel
direkt ab Fabrik
Verlangen Sie Gratisprospekt!
R. GROGG & CIE.
Lotzwil BE
Telephon (063) 2 15 71
Besuchen Sie unseren Stand Nr. 1905 an der MUBA, Halle 2, I. Stock

Nur noch ein lautlos-störfreies Fussballgerät kann ich meinen Gästen zumuten!!!
So lautet seit Jahren mehrheitlich die Antwort der Gastgeber auf Angebote von Tischfussballspielen fürs Gastgewerbe.
Unser neues, speziell dafür entwickeltes Silenzio-Modell erfüllt alle diese Wünsche. Ruhig – störfrei – laufen die Teleskopspielstangen in ihren Spiral- und Pendellagern mit Selbstauffangpufferungen.
Im In- und Ausland geschützt.
Lassen Sie sich durch eine unverbindliche Vorführung davon überzeugen durch
E. Kummer, moderne Fussballspiele
Fabrikation: Nidau bei Biel, Tel. (032) 2 43 18.
Büro: Güterstrasse 4, Biel, Tel. (032) 2 83 96.

Grössen für 6, 10, 20 und 30 kg Trommelinhalt. Elektrisch-, gas- oder dampfbeheizt.

Vollautomatische CLEIS Waschmaschinen und CLEIS - Absaugmangen, speziell für das Hotel- und Gastgewerbe



Modelle mit 100, 140, 165, 180 oder 200 cm Arbeitsbreite. Heizung elektrisch oder Gas. Automatische Temperaturregulierung.

A. CLEIS AG. SISSACH
Wäschereimaschinen-Fabrik
Telefon 061 - 85 13 33
Bureaux in Basel Bern Lausanne Lugano Zürich

Mustermesse Basel Halle 13, Stand 4892

BÉARD

H. BÉARD S.A. MONTREUX (021) 62 38 62

Visitez notre stand à la MUBA, n° 6546, halle 20

Fabrique d'argenterie et d'acier inoxydable.

Fourniture générale pour l'Hôtellerie

Bodenpflege im Gala-Anzug?

Ja-mit Silectro

Die moderne Mehrzweck-Maschine mit vollständiger Staubabsaugung.

keine Staubentwicklung = 50 % Arbeitseinsparung

Ideal für Kegelbahnen, Vereinslokale, Tanzflächen, Festsäle, Sporthallen usw.

blocht, fegt, spähnt und schleift

Verlangen Sie schriftliche Offerte oder unverbindliche Vorführung.

SIHLEKTRO G.M.B.H.
Sennenbühl/Unterengstringen (Zürich)
Telefon 051/98 30 88

Praktisch, leistungsfähig, sehr wirtschaftlich .. der neue Ölherd «Fulgur»

Mit berechtigtem Stolz zeigt Küchenchef Hermann Conrad auf den neuen ölbeheizten Sursee-Fulgur-Herd. Dieser elegante, aber auf die Dauer gebaute Herd hat eine durchgehende Kochfläche, wie der altbewährte Kohlenherd. Die stufenlose Wärmezone geht von 100–500° C. Verblüffend ist die einfache Bedienung, die rasche Betriebsbereitschaft, der geringe Platzbedarf des Herdes und vor allem – seine minimalen Betriebskosten. Ölverbrauch ca. 1,5–4,5 Liter pro Stunde.

SURSEE-WERKE AG SURSEE/LU TELEFON 045 4 14 44

SURSEE

MUBA, Halle 13, Stand 4803

und deren Vertretung gegenüber Behörden, Produzenten und Warenvermittlern. Etliche Mitglieder dieser Organisation, die inzwischen als gleichberechtigte «citoyennes» in kantonale oder kommunale Behörden und Parlamente eingezogen sind, können nun hier ihre Forderungen mit besonderem Nachdruck vertreten. Bereits sind einzelne westschweizerische Unternehmen der Lebensmittelindustrie, ein Postulat der «Commission romande» erfüllend, dazu übergegangen, auf den Packungen ihrer Erzeugnisse anzugeben, wie sich diese zusammensetzen und wie lange sie haltbar sind.

Eine Schwesterorganisation ist seit 1961 in den beiden andern Landesteilen am Werk: das «Konsumentinnenforum der deutschen Schweiz und des Kantons Tessin». Es umfasst zwei Dutzend Frauenorganisationen aller Richtungen, arbeitet in den auf gesamtschweizerischer Ebene sich stellenden Konsumentenfragen eng mit der «Commission romande» zusammen und ist wie diese nach keiner Seite hin gebunden; den Vorsitz führt eine initiative Zürcherin, Frau Claire J. Schibler-Kaegi (Kreuzligen). In Eingaben an die Bundesbehörden hat das «Forum» sich für eine klare Kennzeichnung der Textilien eingesetzt, eine sorgfältigere Qualitätssortierung des einheimischen und importierten Obstes gefordert, zur Vermarktung der letztjährigen Aprikosenernte kritisch Stellung genommen und Massnahmen gegen die drohende «totale Verschnapsung» der nächsten Williams-Birnen-Ernte befürwortet.

Ein internationales Textilpflegezeichen, das in einer einfachen Bildersprache zur sachgemässen Behandlung der verschiedenen Gewebe anleitet, wird demnächst in der Schweiz eingeführt; auch diese Sache ist durch das «Forum» gefördert worden. Auf dem Gebiet der Warenprüfung beschäftigt es sich gegenwärtig mit Fettanalysen, in Zusammenarbeit mit der «welschen Schwester», kantonalen Laboratorien und weitern Fachkräften. Mit der Auswertung und Bekanntgabe der Untersuchungsergebnisse soll dem Konsumenten geholfen werden, im Dickicht des Angebots und der Anpreisungen von Ölen, Fetten und Margarine Übersicht zu gewinnen, beim Einkauf unter den verschiedenen Sorten, Marken, Qualitäten und Preislagen das für seinen besondern Bedarf geeignete, vorteilhafte Produkt zu wählen.

Eine eben anlaufende Aktion des «Forum» richtet sich mit gutem Grund gegen die heutige Überhäufung des Verbrauchers mit Bons, «Punkten» und Zugaben. Erstmals geht man nun hierzulande planmässig und mit gesammelten Kräften gegen diese Form der Werbung an, die in weiten Verbraucherkreisen grundsätzlich abgelehnt und als Zumutung empfunden wird. Alle an der Aktion beteiligten Frauen werden die ihnen zugehenden derartigen Gutscheine prompt zurücksenden, mit einem vorgedruckten Begleittext, der fürs erste in 10 000 Exemplaren bereitliegt. Darin wird klargestellt: wir wünschen keine Gutscheine und Zugaben zu erhalten – dafür die Ware zu einem entsprechend niedrigeren Preis!

Ist nur das Teuerste gut genug?

Was kann der einzelne Konsument im Kampf gegen die Preishausse und gegen übersetzte Handelsmargen tun? Dass diese Frage heute das «Forum» besonders intensiv beschäftigt, liegt auf der Hand. Durch sachliche Aufklärung sucht es den Verbraucher dahin zu bringen, nicht nach dem falschen Prinzip einzukaufen, das Teuerste sei unbedingt das Beste, wie das immer noch viel zu oft geschieht. Indem sich der Kunde einlässlich nach wohlfeileren Ausführungen erkundigt, veranlasst er den Verkäufer, auch Erzeugnisse zweiter Qualität in sein Sortiment aufzunehmen, die für zahlreiche Verwendungszwecke genau so gut zu gebrauchen und dabei bedeutend billiger zu kaufen sind. Unser übermässiger Perfektionismus und das manchmal auf die Spitze getriebene Qualitätsdenken tragen einen nicht zu unterschätzenden Teil zur gegenwärtigen Teuerung bei. Das gleiche gilt vom Prestigekonsum, das heisst von denjenigen Käufen, die nicht aus einem wirklichen Bedürfnis (nach etwas Nützlichem, Praktischem oder Angenehmem) erfolgen, sondern lediglich deswegen, weil der Käufer nicht hinter seinem Nachbarn oder Berufskollegen zurückstehen will.

Neben der Aufgabe, die Stellung und Marktübersicht des Verbrauchers zu verbessern, sehen die Konsumentinnenorganisationen der drei Landesteile eine weitere. Sie möchten die Zusammenarbeit zwischen den Produzenten, Warenvermittlern und Verbrauchern fördern, zu einer Mehrung des Vertrauens unter den Marktpartnern, das sie heute als weithin geschwunden erachten, beitragen.

Schweizerische Studiengruppe
für Konsumentenfragen

Gastronomie romande

Choucroute et compote

C'est la saison où figurent aux menus des familles compotes et choucroutes. Longtemps le mot de choucroute fut ignoré dans nos régions. On parlait seulement de compote, qu'elle fût aux choux ou aux raves. Les origines de ce mot sont lointaines. Nos ancêtres, les Helvètes, la connaissaient sans doute. En tous les cas, au Moyen Age on ne l'ignorait pas et son nom d'alors «composta» vient du latin: préparé, façonné.

Pour cette compote, les légumes étaient cuits, coupés grossièrement, mis dans un cuveau et arrosés de vinaigre.

Puis, il y eut un changement. Si le XVIIIe siècle fut en France le «siécle des lumières», dans nos contrées, il fut celui de la choucroute. De nouvelles méthodes nous vinrent de Berne ou d'Alsace. Prendre des choux crus, les couper finement à la main ou avec un couteau spécial. Entasser le tout dans un tonneau en couches successives, saupoudrées de sel. Parfois on sème du cumin ou du poivre, du laurier ou des grains de genièvre. On presse avec un pilon, ou simplement avec les mains ou les pieds. On recouvre le légume d'un linge propre; on remplit le cuveau d'eau bouillie, et sur le couvercle on place de grosses pierres.

Toute préparation de légumes: choux, raves, haricots, bettes ou autres, devient alors de la choucroute, pourvu qu'ils aient été coupés finement et encuvés crus. C'est dans la principauté de Neuchâtel, en 1799, que, pour la première fois, apparaît ce mot. D'ailleurs si vous en croyez – et pourquoi ne pas le croire? – les savants du «Glossaire des patois romands», ce nom prit des formes différentes selon les lieux. Si choucroute vient du français, «sourkroute» ou «salkroute» vient d'Allemagne, et surtout d'Alsace.

L'ancienne méthode ne disparut pas tout à fait. Dans certains villages vaudois on prépare encore une choucroute sans sel. A Peseux on a une compote de petits choux. A Sugiez et en Valais on connaît une compote de choux ébouillantés.

Aujourd'hui on distingue entre compote et choucroute. On appelle de ce dernier vocable, les choux crus et préparés selon la mode du XVIIIe siécle, et compote, les raves préparées selon cette recette ou une autre. C'est la règle générale, qui évidemment n'est pas sans exceptions... Et l'on a une choucroute et plusieurs compotes: aux raves, aux bettes, aux choux bouillis. On a même une compote genevoise, faite de sérac frais, de poivre, de sel et de vin qui se mange en tartine, et des compotes de fruits... mais c'est une autre affaire.

Si un «bouffeur de choucroute» est un Allemand, une «compote» est dans la Broye une femme en désordre. Un mets trop épais est une compote, et des chemins boueux aussi. Meurtri et en mauvais état, vous devenez en compote. Mettre en compote est mettre en déroute, A Penthaz, casser la tête d'un ennemi, c'est le réduire en compote, et au Sentier ceux qui marchent trop ont les pieds en compote...

Mais revenons aux mets bien de chez nous. La compote aux raves, si savoureuse, est bonne avec des os garnis. C'est un plat apprécié dans l'intimité du foyer, et plus facile à digérer que le papet aux poireaux.

La choucroute fut longtemps réservée aux repas de fête. Encuvée en automne, après les grands travaux, coupée par un spécialiste qui allait de maison en maison au cours de veillées qui réunissaient tous les voisins, et pour deux sous par baquet de choux... elle reposait jusqu'à la mi-novembre. Dans le Jura, la première choucroute était servie le 11 novembre, jour de la Saint-Martin. Ailleurs, avec du lard, des saucisses, du jambon, c'est à Noël: ainsi à Chevroux ou à Aigle. Les Genevois en faisaient leurs délices du soir de Sylvestre, et à Boncourt, comme à Nendaz, c'était au Nouvel-An. En d'autres endroits ce fut un mets de Carnaval, ainsi à Tramelan, pour le Mardi-Gras. A Courtepin, on la mangeait à Pâques.

Dans beaucoup de villages, ce fut le menu du dimanche, le jour de grands travaux. A Avenches, sans choucroutes pas de journée de battages des blés. Mais à Châble et dans d'autres villages valaisans, la choucroute fut un mets de Carême.

Les médecins, et les «medzes» aussi, lui ont découvert de magnifiques vertus. La choucroute crue et en salade fait merveille contre les maladies de poitrine. Elle est apéritive, revigorante, dépurative autant que pectorale. Elle contient des multitudes de vitamines et d'hormones et ses qualités sont innombrables. Des cataplasmes de choucroute guérissent varices, rhumatismes et maux de tête. En infusion, elle est digestive.

La choucroute a aussi des propriétés morales et sociales. D'où la vogue des soirées-choucroutes. Il y en a de patriotiques et politiques, assaisonnées de nombreux discours, de pieuses et paroissiales, avec une gaîté de saint aloi. Toute association a sa soirée choucroute. Et rapidement la bonne humeur règne, que la choucroute soit servie avec du vin ou de la bière, ou même du cidre doux et du tilleul, comme dans les sociétés de tempérance.

A notre époque la choucroute n'est plus un mets réservé aux festivités. Mais devenue populaire et banale, elle n'en a pas moins conservé ses amis. Les ménagères apprécient le fait que tout cuit dans la même marmite: légumes et viande. Et pour ceux qui ne doivent pas manger de porc, on l'accommode avec du bouilli de bœuf. Et ne craignez pas de la réchauffer, car plus elle recuit, meilleure elle est; aussi une choucroute du dimanche peut être resservie toute la semaine.

Compote et choucroute: de vieux mets de chez nous, qui ont une simplicité, une saveur, une valeur nutritive qu'on ne saurait nier. Elles ne doivent rien à la chimie intempestive, aux complications citadines. Elles sont de nos campagnes et participent de l'équilibre, de la santé, du bon sens que la nature prodigue à ceux qui suivent ses lois. Henri Perrochon

La conservation par le froid

L'Association suisse pour la technique du froid a tenu récemment au Polytechnicum de Zurich un colloque sur le thème de la conservation par le froid.

La modification des habitudes alimentaires et les problèmes d'alimentation en général, compte tenu de l'évolution du mode de vie dans notre monde industriel, ont fait apparaître un besoin toujours plus grand de produits élaborés, et souvent prêts à l'emploi. Cette évolution a donné une très grande importance à l'utilisation du froid dans la préparation et l'emballage d'un grand nombre de produits. Ainsi, l'art culinaire se pratique pour une part dans les industries qui préparent les aliments, cependant que ces nouvelles formes de présentation permettent d'offrir une gamme de produits toujours plus grande dans les supermarchés et les magasins où le client se sert ui-même.

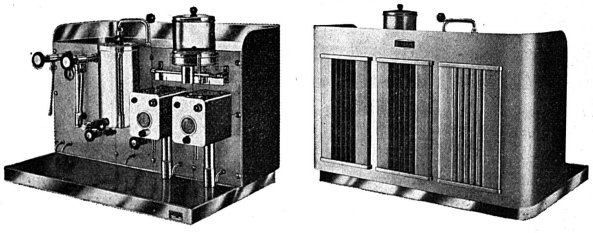
Actuellement, deux méthodes de conservation principales par le froid sont utilisées. La première consiste à maintenir certains produits dans les entrepôts à une température légèrement supérieure à 0 degré. La seconde consiste à congeler très rapidement des produits et les conserver à une température assez basse, pouvant aller jusqu'au-dessous de moins 20 degrés centigrades.

L'une ou l'autre de ces techniques est utilisée naturellement suivant le genre de produits et le genre de conservation que l'on veut obtenir. Il est clair que la congélation permet une conservation beaucoup plus longue. Mais, elle exige aussi une surveillance

Suite page 43

Die vollautomatische Kaffeemaschine an der Schweizer Mustermesse in Basel vom 11.–21. April Halle 21, Stand 6807

Schaerer-Kaffeemaschinen – die einzigen, wirklich vollautomatischen Express-Kaffeemaschinen – ein Schweizer Qualitätsprodukt



Modelle für jeden Betrieb

m schaerer ag
Kaffeemaschinenfabrik
Wabern BE Tel. (031) 54 29 25

Servicestellen in Bern, Basel, Freiburg, Lausanne, Spiez, St. Gallen und Zürich

Die Zeiten ändern sich – auch in der Gastwirtschaft. Um immer mit der Zeit gehen zu können, stehen wir dauernd in Verbindung mit 30 000 Betrieben: Ihre Wünsche und Ihre Ansprüche bestimmen die Konstruktion unserer Apparate und Ihre Anpassung an die Erfordernisse neuzeitlicher Betriebsführung. Unser Programm ist deshalb immer modern: KISAG-Rahmbläser, KISAG-Crème-Dispenser, KISAG-Kartoffel-Schälmaschine, KISAG-Pommes-frites-Schneider, KISAG-Rührstab, KISAG-Allesschneider, KISAG-Multipress.

KISAG-Friteuse, die Friteuse mit automatischer Oelklärung, spart Zeit, Oel und Fett. Die lästig eGeschmacksübertragung ist ausgeschlossen. Temperaturregulierung fixiert bei 220°. Gefällige, moderne Form. Zwei Grössen: 2,5 Liter (220/110 V, 1200 W), 5 Liter (220/380 V, 3000/3500 W).

Erhältlich auch bei Ihrem Lieferanten für Hotel- und Gastwirtschaftsartikel! Verlangen Sie detaillierte Auskünfte und Prospekte! Wir beraten Sie eingehend und unverbindlich. Wir legen Wert darauf, dass Sie sich von den Vorteilen unserer Erzeugnisse persönlich überzeugen; denn KISAG-Apparate sparen mehr als sie kosten!

Kisag
KISAG AG BELLACH SO Tel. (065) 2 45 44

Infolge Raumnot und Parkierungsschwierigkeiten

haben wir unser Fabrikations- und Handelsgeschäft in einen grossen Neubau nach Dagmersellen verlegt.

Unsere neue Adresse lautet:

Walter E. Frech & Co. AG., WEFCO-Maschinen- und Apparatefabrik, DAGMERSELLEN (Luzern)

Geschirrwaschmaschinen - Grossküchenapparate
Telephon (062) 9 44 44 – 9 44 45

An der MUBA, Basel, befindet sich unser Stand Nr. 4911 in der Halle 13, wie in den früheren Jahren.

Für Ihre Gäste-Buchhaltung

Anker Hotel-Buchungsmaschine

Sichere und schnelle Kontrolle
Grosse Arbeitsersparnis

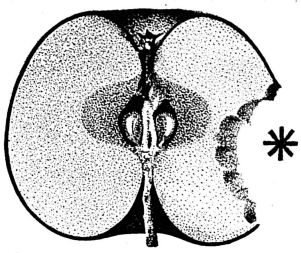
Fertige Statistik aller Belastungsarten: bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

Anker Büromaschinen AG.
Zürich 4 Militärstr. 106 Tel. 23 86 00

RO 1/64



* Pour une alimentation progressiste!

Margarine comestible végétale
avec 10% de beurre
— vitamines A+D
— point de fusion bas
— un goût fin
— fabriqué à base de matières premières sélectionnées, purement végétales
pour étuver et gratiner
— affiner les potages et les sauces
— faire des œufs, des «röstis»
— relever les pâtes, les pommes de terre, les légumes

Le Rôti - un produit idéal pour l'alimentation moderne, la margarine comestible préférée des ménages collectifs!

Des restaurants renommés utilisent Le Rôti — des cuisines diététiques soignées l'ont adopté avec confiance.

Cuisine meilleure, cuisine légère avec Le Rôti!

Huileries SAIS
Case postale Zurich 31

Interview...

mit Frau Derungs
Bündnerstube
Zürich

Thema:
Unimatic 10

FRAGE 1

Wie sind Sie dazu gekommen, sich eine Unimatic 10 anzuschaffen?
Mein Mann und ich liessen uns die Maschine an der MUBA vorführen, und wir waren von ihr sehr beeindruckt. Ausserdem wurde uns die Unimatic von Bekannten empfohlen.

FRAGE 2

Wo ist Ihre Unimatic aufgestellt?
Unsere Unimatic steht in einem Zwischenstockwerk in der Küche, also nicht im Kellergeschoss. Zuerst hatten wir Bedenken, sie dort aufzustellen, aber ihre Masse sind so ideal, dass sie sich gut einfügt. Sie läuft absolut ruhig und erschütterungsfrei.

FRAGE 3

Was gefällt Ihnen an der Unimatic am besten?
Vieles! Vor allem aber die Obeneinfüllung. Ich bin eine grosse Frau, und darum schätze ich die Obeneinfüllung über alles.

FRAGE 4

Wie ist der Waschmittelverbrauch?
Der Verbrauch an Waschmitteln ist erstaunlich klein. Meiner Ansicht nach ist die Unimatic 10 sparsamer als kleinere Maschinen.

FRAGE 5

Wer wäscht bei Ihnen?
Ich selber! Wenn ich abwesend bin, eine Angestellte. Es ist ja so einfach, die Unimatic zu bedienen. Allerdings — je besser man sie kennt, um so besser weiss man ihre Vorteile zu schätzen.

FRAGE 6

Wann und wieviel wird bei Ihnen gewaschen?
Jeden Vormittag eine Charge Tisch- oder Küchenwäsche. Weil wir am Montag zusätzlich zur Betriebswäsche auch noch die Bett- und Buntwäsche waschen, füllen wir die Maschine zweimal.

FRAGE 7

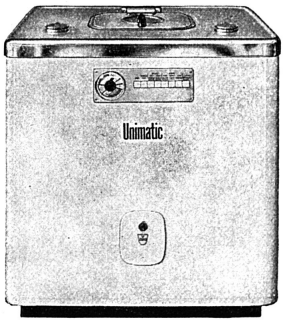
Wie ist der Waschеffekt?
Grossartig! Die Unimatic wäscht blitzsauber und, soviel ich heute beurteilen kann, ausserordentlich schonend.

FRAGE 8

Wie ist der Unterhalt der Maschine?
Problemlos einfach — ich habe nichts damit zu tun. Von meiner Unimatic 10 bin ich begeistert und bedaure nur, dass wir sie nicht schon früher anschafften.

Unimatic 10

Der ideale Waschautomat für Gewerbe- und Restaurationsbetriebe, für Pensionen und Hotels.
Fassungsvermögen 9 — 10 kg Trockenwäsche. Preis nur Fr. 4575.—.



Coupon: Verlangen Sie Gratis-Prospekte über die Unimatic 10 bei der Verzinkerei Zug AG, Zug, Telefon 042/4 03 41

Name _____

Strasse _____

Ort _____

MUBA: Halle 20
Stand 6520 und 6534

Was GEKO schafft, ist beispielhaft!

Ansicht eines Teils der

GEKO-Grosskücheneinrichtung im ELITE-HOTEL, Thun

Aus unserem Fabrikationsprogramm:

- Restaurationsherde in bewährter Flächenherdkonstruktion
- Bratpfannen/Elektro-/Dampf-Kippkessel-Gruppen
- Brat-, Back- und Patisserieöfen, Wärmeschränke
- Speiseausgabebuffets, Selbstbedienungsbuffets

Wir stellen aus an der

MUBA, Halle 13, Stand 4712

GEKO Apparatebau AG, Thun
vorm. Krebs & Co.
Industriestrasse 6 Telephon (033) 2 94 44

plus stricte, car le réchauffement, même partiel d'un produit congelé peut avoir des conséquences sur sa qualité. C'est d'ailleurs pour les mêmes raisons que chaque emballage de produit congelé conseille au consommateur d'utiliser le produit immédiatement après le dégel. La première méthode, c.-à-d. le refroidissement dans des cellules ne descendant pas à la température de 0 degré, est utilisée surtout pour la conservation des fruits. On prolonge ainsi la durée normale de stockage, spécialement des pommes et des poires, de 1,5 à 2,5 fois. Dans la mesure où les espèces ainsi conservées évoluent très lentement vers leur maurité, on peut obtenir des produits de parfaite qualité pendant une durée qui permettrait presque de faire la soudure annuelle, c'est-à-dire de ravitailler le marché jusqu'à la récolte de l'année suivante.

Pour le légume, ces méthodes peuvent être utilisées, mais le refroidissement se fait aussi par aspersion et séchage rapide. On sait en effet qu'une évaporation, sous l'effet d'un courant d'air, provoque un refroidissement considérable. Pratiqué sous vide, ce refroidissement devient une excellente méthode de conservation.

Ce colloque s'est aussi penché sur la question du refroidissement du lait qui est, comme on le sait, le moyen indispensable à la conservation de ce produit extrêmement délicat. Abordant certains problèmes techniques, le colloque a eu l'occasion de souligner l'importance de la conservation par le froid pour le stockage de la production, et par conséquent, pour un ravitaillement régulier des marchés. Mais une utilisation correcte de ces techniques exige une qualification satisfaisante du personnel qui les utilise, d'importants entrepôts, d'où des investissements considérables, de même que des moyens de transports tout à fait particuliers. Dans ce domaine, l'Europe n'a pas encore atteint le stade de l'Amérique, qui dispose plus facilement que nous de gaz liquides, notamment d'azote, qui est un des moyens les plus couramment utilisés pour le transport à très basse température.

Ce colloque a finalement fait le point sur certains développements qui sont réservés à l'utilisation de la technique du froid. Il apparaît que l'homme pourra encore fort heureusement compléter la nature en prolongeant, sans nuire en rien à la santé, la durée de conservation des produits qu'elle fournit volontiers en abondance, mais laisse perdre avec la même générosité. Il est probable qu'à brève échéance la régularité du ravitaillement de l'essentiel du marché des produits périssables dépendra de la technique du froid. Les tendances de la consommation allant nettement dans la direction de ces produits-là, l'avenir de cette branche semble bien assuré.

Le conditionnement des fruits et légumes en Valais une garantie pour chacun

Les fruits et légumes représentent en Valais une part prépondérante du revenu de l'agriculture mais cette forte production est également la cause de bien des soucis quand les récoltes sont pléthoriques, retardées ou compromises par de mauvaises conditions atmosphériques et aussi lorsque les états étrangers prennent des mesures pour protéger leur production indigène.

Après quelques années de succès éclatant, la cote de la Reinette du Canada a baissé auprès du consommateur et son écoulement hors de nos frontières fut gravement compromis par la préférence communautaire, qui caractérise la politique commerciale des pays du Marché commun. Aujourd'hui, la roue a tourné ; la reine des pommes est la « Golden Delicius ». Cette variété, d'origine américaine, plus aromatique, mais aussi plus chère et d'une utilisation moins facilement diversifiable que la Reinette du Canada a détroné cette dernière. Il n'y a là aucune explication rationnelle, la mode a changé, voilà tout. La conséquence de cette évolution est que le Valais devra arracher encore, au cours de l'année à venir, quelque 130 000 arbres de la variété Reinette du Canada. Cette reconversion de la production est laissée à la libre appréciation des propriétaires, mais cependant encouragée par une aide financière de la Régie fédérale des alcools qui prend en charge une partie des frais d'arrachage.

Pauvre en industrie et relativement éloigné des grands centres de consommation, le Valais est contraint de vouer un soin tout particulier à l'amélioration de la qualité, de la présentation et du conditionnement de sa production agricole et maraîchère. Les 17 coopératives agricoles affiliées à la Fédération Profruits ont bien compris ces exigences et ont décidé de construire à Sion, avec l'aide du canton, un vaste entrepôt frigorifique, équipé d'une station de triage et de conditionnement, créé grâce à l'appui financier de la Régie fédérale des alcools. Ces installations permettent ainsi de mettre à la disposition des grossistes d'importantes quantités de produits d'une qualité et d'une présentation uniformes répondant aux exigences modernes de la commercialisation.

L'entrepôt frigorifique de Profruits, dont la construction a commencé en 1960, couvre une surface de 6000 m², comprend un quai de déchargement pour wagons de chemins de fer de 75 m de long et une halle de réception pour les arrivages par routes de 1600 m² ; ces installations ont été conçues pour recevoir journellement 300 000 kg de fruits et légumes dont une partie peut-être ensuite entreposée dans les vastes chambres frigorifiques où, en l'espace de 24 heures, les produits passent de la température de +25 degrés à celle de +1 degré C. C'est journellement environ que 350 wagons de produits agricoles peuvent être expédiés après avoir subi le processus de triage, de calibrage et d'emballage. Signalons encore que Profruits possède sa propre fabrique de glaces.

Il est bien évident que le conditionnement des fruits et légumes, selon les conceptions les plus modernes, nécessite l'utilisation d'installations et de main-d'œuvre fort coûteuses qui se répercutent sur le prix des produits. Cependant les services supplémentaires qu'offrent les fruits et les légumes de qualité et de calibre standardisés, conservés dans de bonnes conditions et consciencieusement conditionnés et emballés valent bien le supplément de prix qu'il faut payer.

Un produit bien conditionné est un gage de qualité, de présentation, de conservation pour le consommateur, un élément d'accrochage pour le détaillant et une assurance de débouchés importants et réguliers pour le producteur.

Une solution pour les abricots valaisans ?

Des agriculteurs et horticulteurs de France, du Luxembourg, d'Allemagne et d'Italie ont commandé une nouvelle machine allemande pour combattre le gel.

Mise au point par M. Adolph Voigt, de Birkenfeld, elle est constituée par un mât de six mètres portant un brûleur à huile spécial. Ce brûleur est pourvu de ventilateurs qui envoient de l'air chaud au sol dans un rayon maximum de 100 mètres autour du mât.

La machine est entraînée par un moteur diesel Perkins « 4270 » à injection directe, quatre cylindres, de 4,42 litres. Elle peut protéger les récoltes contre le gel, lorsque la température ambiante est de —3 degrés centigrade.

La première installation multiple — composée de 30 mâts couvrant toute une plantation d'oranges à Lentini près de Syracuse, entrera en service en février prochain.

Avec quelques légères modifications, cet appareil peut être utilisé également, dit son constructeur, dans la lutte contre les insectes et pour répandre des engrais.

Subventions à la consommation de lait en Europe

A la suite de la guerre, et de campagnes d'assainissement de la nutrition, tous les pays d'Europe se sont mis à soutenir le prix du lait d'une manière ou d'une autre. La situation actuelle se présente comme suit : d'après les statistiques du Marché commun, la subvention s'élève à environ 7,5 ct. au Luxembourg, 5,1 ct. en Allemagne, 4,9 ct. aux Pays-Bas, 3,2 en France et en Belgique. En Suisse, d'après les comptes de la division de l'agriculture, l'Etat a soutenu l'économie laitière pour une somme de 55,2 millions de francs durant la campagne 1961—62. La production ayant été de 23,3 millions de quintaux de lait, la subvention fédérale s'élève à 2,37 ct. par litre, c'est-à-dire environ le 5 % du prix du lait.

La situation du marché vinicole

Italie

La récolte 1963, sur la base de chiffres officiels, donne un total de 52 millions d'hectolitres. C'est donc une récolte de bonne moyenne. Les pluies de l'été ont eu une influence défavorable sur la qualité de la production. Au Tyrol méridional, dont les vins de la région de Bozen (Kalterer, St. Magdalener, Grieser Lagrein-Kretzer) intéressant particulièrement les consommateurs suisses, la récolte est également comparable à une année moyenne. Le titrage en sucre laisse à désirer et le choix de la bonne qualité est un travail de première importance cette année. Les vignerons ont exigé une hausse du prix à la production, invoquant les salaires plus élevés et la hausse des produits chimiques pour lutter contre les maladies de la vigne. On a donné satisfaction à leur demande. Les importateurs suisses sont donc obligés de payer des prix plus forts, sans que la qualité du millésime justifie pareille évolution.

France

En France la situation varie suivant les régions. En Côte-d'Or les qualités laissent à désirer. A notre avis, c'est à juste titre que les fournisseurs respectivement producteurs ont dû se plier à certaines baisses de prix. Des importateurs suisses prévoyants n'ont pas manqué de s'approvisionner à temps en vins des millésimes 1961 à 1962, qui donnent entièrement satisfaction, afin de pouvoir sauter, autant que possible, le millésime 1963. Il en est autrement dans les régions du Beaujolais/Mâconnais. En automne, aussi bien chez les vignerons que chez les marchands, les caves ont été vides. Par conséquent la production 1963 a été fortement demandée dès le début. Bien que la qualité soit inférieure, les prix sont allés en augmentant. Cette forte hausse se maintient, les stocks sont décimés et une baisse n'est pas à prévoir. Dans le Bordelais la situation est comparable à celle de la Côte-d'Or. Les qualités des crus 1963 sont peu promettantes. En principe on s'est approvisionné en vins de 1961 et 1962 qui donnent satisfaction. Certains « châteaux » ont décidé — dans l'intérêt du maintien de la bonne renommée de leur cru — de ne pas les vendre sous leur nom d'origine. Pareille mesure cause des pertes financières importantes et il fallait bien un motif fort valable pour la décider quand même. (Nouvelles Howeg)

Nouvelles touristiques suisses

Du nouveau sur la ligne du Lötschberg

L'établissement de la double voie sur la ligne du Lötschberg (BLS) va de l'avant. Il est réalisé déjà et vient d'être mis en service sur un tronçon de 5,8 km du parcours entre Spiez et Frutigen, qui est de 11 km. Les stations de Heustrich et Mülenen sont désormais pourvues de postes d'aiguillage électrique et de passages sous-voies. Le nouveau pont à double voie qui franchit la Kander en amont de Reichenbach a subi avec succès les épreuves de charge. L'année 1964 verra l'achèvement de la double voie sur la distance de 5 km séparant Reichenbach de Frutigen. Sur la rampe sud du BLS, les voies de croisement de la station d'Ausserberg, qui s'étendent maintenant sur quelque 700 m au lieu de 480 auparavant, ont été ouvertes au trafic. En outre, le chemin de fer BLS possède depuis peu une troisième locomotrice double de 8800 CV, du type Ae 8/8, destinée à remorquer les trains de marchandises et les trains spéciaux.

Protection des monuments historiques

Près de Cademario, au-dessus de Lugano, se dresse l'église romane de Sant'Ambrogio. Pour soustraire ce site élevé — un belvédère magnifique — à la spéculation immobilière, le Conseil d'Etat tessinois l'a déclaré zone de protection, où ne sera toléré aucune construction susceptible de modifier le caractère du paysage. De même, en vertu d'une décision paroissiale, la vieille église de Lyss, dans le canton de Berne, sera conservée. Une commission d'études a été chargée de sa protection, car ce monument est un des derniers témoins du Lyss d'autrefois. Le lieudit « Roches de Moron » est la dernière station routière entre Les Planchettes et Les Brenets, dans le Jura neuchâtelois. Située dans un magnifique paysage dominant le lac artificiel du Châtelot, elle a été sauvée de la destruction par un particulier qui l'a acquise de la commune du Locle.

Cavaliers suisses aux Jeux Olympiques de Tokyo

A Cologne, Aix, Londres, Dublin, Rotterdam, et tout particulièrement au Concours Hippique International

Suite page 45

Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's

Uncle Ben's
Diese Garantie ist bedingunglos

immer schneller

Gäste werden immer verwöhnter — niemand will mehr warten. Und dazu der Personalmangel... zu wenig Hilfskräfte. UNCLE BEN'S REIS ist der grosse Helfer in Ihrer Küche.

UNCLE BEN'S REIS — ohne Waschen direkt in die Pfanne.

UNCLE BEN ist «narrensicher» — kann nicht verkochen — bleibt stets körnig.

UNCLE BEN lässt sich gut auf Vorrat fertigkochen.

UNCLE BEN — schneeweiss und luftig — schnell aufgewärmt — schnell serviert — zufriedene Gäste.

UNCLE BEN'S REIS für alle guten Reisgerichte!
UNCLE BEN'S REIS mit der bedingungslosen GARANTIE!

Uncle Ben's Inc., Houston/Texas
Generalvertretung W. Kern & Co. AG., Liebefeld/Bern

Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's Uncle Ben's

Hotelsilber- und Metallwarenfabrik
Kreis Hepp
A. G.
St. Gallen
Tel. 071/272828

SILBER UND METALLWARENFABRIK
Kreis Hepp
A. G.
ST. GALLEN
Telefon 071/272828

MUBA
Halle 18
Stand 6050
Tel. (061) 432316

Ein feiner Salat die Visitenkarte der gepflegten Küche

Essigfabrikant seit über 100 Jahren.

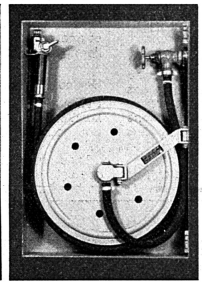
Alle Gewürze und Salze, die den Salat so aromatisch machen, sind – harmonisch abgestimmt – in KRESSI GASTRO Tafelessig enthalten.

Der durchsichtige, handlich und leichte Plastik Kanister bietet im Gegensatz zum schweren Fass wesentliche Vorteile – der praktische Hahnen dosiert einfach und genau.

Mit KRESSI GASTRO wird der Salat in letzter Minute zubereitet und kommt mit seinem würzigen Aroma blattfrisch auf den Tisch. Nur noch KRESSI GASTRO und Oel und fixfertig ist die Salat-Sauce.

KRESSI GASTRO in Kanistern zu 20 Liter. 90 Rappen pro Liter, Gebinde Fr. 20.– Depot. (Mit 20 Silva-Punkten). Lieferung durch Ihre Einkaufsgenossenschaft oder durch Ihren Grossisten.

A. Sutter, Münchwilen TG, Tel. 073 / 6 07 04



VOGT

Wir fabrizieren:
Feuerlöschposten mit Gummischlauch und Wasserführung durch die sich drehende Haspelachse und kombinierbar mit Luftschaum.
Jede Grösse und Ausführung mit Hanfschläuchen.
VOGT-Feuerlöschposten sind vom Schweizerischen Feuerwehrverein geprüft und anerkannt.
Stationäre Wassernebellösch-Anlagen.

Gebrüder Vogt
Oberdiessbach BE
Maschinenfabrik
Telephon (031) 68 33 44
Gegründet 1916

FURRER 10

löst Ihre Waschprobleme

Der neue 10–12 kg Vollautomat mit Schleudergang bietet bei grösstem Komfort maximale Waschleistung und sichere Betriebsweise. Er hat eine lange Lebensdauer, schont die Wäsche und ist daher eine lohnende Investition.

Drucktasten-Bedienung
Passendes Waschprogramm für jede Wäsche

Minimster Zeit- und Personalaufwand, da absolut vollautomatische Arbeitsweise auch bei 2maligem Vorwaschen.

Auf Wunsch Zahlungserleichterungen. Ihre alte Maschine wird an Zahlung genommen.

Selbstverständlich fabrizieren wir auch weiterhin die bewährten 6- und 4-kg-Waschvollautomaten.

Der beste Beweis für erstklassiges Schweizer-Fabrikat:

3 JAHRE GARANTIE

Besuchen Sie uns an der MUBA
Halle 18, Stand 6079

Senden Sie den untenstehenden Bon an die

FURRER
J. FURRER AG, Rohr bei Aarau
Waschautomatenfabrik
Tel. (064) 2 42 15

BON Bitte senden Sie mir unverbindlich den Prospekt über den neuen Grosswaschvollautomaten FURRER 10

Name und Adresse: _____

de Genève, au cours de l'année préolympique 1963, les cavaliers suisses se sont distingués derechef dans les épreuves de dressage et de saut. La Société suisse d'équitation dispose aujourd'hui des moyens de répondre aux exigences des Jeux Olympiques et d'y faire participer honorablement dans deux disciplines une sélection de cavaliers et de chevaux (du 16 au 24 octobre 1964). Auparavant, ce printemps et cet été, la sélection suisse aura l'occasion de s'entraîner aux manifestations suivantes : 30 mars Amriswil ; 2 et 3 mai Hardwiese Zurich ; 15, 16 et 18 mai Lausanne ; du 30 mai au 7 juin CHIO à Lucerne (très bonne participation étrangère assurée) ; 20 et 21 juin Berne ; 4 et 5 juillet Yverdon ; 10 et 12 juillet Lausanne (pendant l'Expo) et 15 et 16 août Bâle.

Expositions scientifiques

Le réputé Musée d'Ethnologie de Bâle expose pour un bon laps de temps une abondante collection d'œuvres d'art provenant d'Indonésie, tandis que, dans le même bâtiment, le Musée d'Histoire naturelle illustre les thèmes « Le monde animal en péril » et « Le cinquantenaire du Parc national suisse ». — Le Musée suisse de la gymnastique et du sport, également à Bâle, présente actuellement une exposition consacrée aux « Sports artistiques de l'ancien Japon ». — A Zurich, le « Pestalozzianum » démontre les possibilités d'utilisation pacifique de la fission nucléaire, notamment comme source d'énergie de l'avenir. Un domaine de la science moderne qui attirera sans doute au Beckenhofgut de très nombreux visiteurs.

Nouvel abonnement de sport pour les Grisons

Les chemins de fer de montagne et les skilifts des Grisons introduisent un nouvel abonnement de sport, permettant au titulaire d'utiliser presque tous les chemins de fer de montagne et moyens de transport à câble de ce canton. Les skieurs et excursionnistes peuvent se procurer cet abonnement et en exciper dans toutes les régions. Les automobilistes peuvent l'obtenir aux bureaux locaux de l'ACS et du TCS suisses. Selon le type de l'abonnement (il y en a deux) les bons peuvent être échangés contre des titres de transport avec réduction de 20 ou de 30 % de la taxe normale. D'autres abonnements, cartes journalières, billets d'indigènes, billets de vacances et à demi-tarif, ne tiennent en revanche pas compte des coupons de l'abonnement de sport. — Les abonnements généraux locaux restent en vigueur.

Malgré et avant l'Expo, la Foire d'échantillons de Bâle

Avant l'ouverture de l'Expo, fixée au 30 avril, on aura largement le temps de visiter la 48e Foire suisse d'échantillons à Bâle, et d'y faire une halte reposante au Pavillon de l'Office national suisse du tourisme, placé cette année sous la devise «Voyagez en Europe — reposez-vous en Suisse». La traditionnelle démonstration de la production industrielle et artisanale suisse dure du 11 au 21 avril et offre un regain d'intérêt tant pour les simples curieux que pour les acheteurs, du fait d'une nouvelle annexe au vaste groupe construit. La Foire d'échantillons de Bâle attire chaque année un grand nombre de visiteurs étrangers qui s'intéressent à la production nationale suisse, qu'elle représente valablement.

Les Américains engagent un artiste suisse de l'Expo

Franz Faessler, maître d'arts graphiques et décoratifs à l'Ecole des Arts et Métiers, est le lauréat d'un concours organisé en commun par les dirigeants de l'Exposition nationale suisse 1964 et l'Office national suisse du tourisme, pour la création d'une affiche de propagande en faveur de l'Expo. Son projet, avec l'inscription «La Suisse de demain vous invite dès aujourd'hui», a décroché la timbale et a été réalisé à environ 30 000 exemplaires. C'est une subtile combinaison d'impressions de couleurs symbolisant la genèse de l'Exposition nationale de Lausanne-Vidy, au bord du Léman. Ces affiches sont distribués dans le monde entier par les soins de l'Office national suisse du tourisme et de ses agences à l'étranger. Elles ont révélé de la sorte une publicité d'un aspect nouveau et le créateur de celle-ci aux organisateurs du festival «Wonderworld», qui sera représenté, pendant toute la durée de l'Exposition mondiale de 1964 et 1965 à New York, sur la scène du gigantesque amphithéâtre de la «World's Fair». Franz Faessler a été sollicité de donner des idées et des projets à la direction de ce théâtre, pour sa propre campagne de propagande.

La Suisse, servie sur un plateau . . .

Tandis que le «Pavillon des vacances» de l'Office national suisse du tourisme permet aux visiteurs de l'Expo de contempler, dans leur grande variété et presque leurs dimensions authentiques, nombre de paysages suisses célèbres projetés de l'extérieur sur une gigantesque coupole, par le moyen prodigieux de la polyvision, le quartier portuaire de l'exposition, haut en couleurs, offre à ses hôtes une image plus synthétique de la Suisse, pays de tourisme. On s'y promène en curieux du folklore et des ressources gastronomiques. 14 auberges régionales pouvant recevoir dans leur ensemble 4000 consommateurs, vont permettre de prospecter les spécialités culinaires de la Suisse, aussi variées que les paysages naturels. Le casino, installé sur le môle du port comme un immense papillon aux ailes bariolées, constitue le foyer de l'animation nocturne. Ces lieux de la détente et de la joie de vivre s'abritent sous une couverture simulant des voiles éoliennes multicolores, qui sont une création de l'architecte genevois M. J. Saugey. La décoration intérieure, synthétisant les aspets divers des principales contrées de la Suisse, est l'œuvre du peintre-décorateur vaudois René Creux.

Télécanapé et Monorail

On appelle «télécanapé» un moyen de transport d'un nouveau genre, à mouvement continu, capable de transporter 8000 personnes à l'heure de l'entrée nord jusqu'au centre de l'Exposition nationale, et vice-versa. Le «Monorail», comme son nom l'indique, est un chemin de fer surélevé à rail unique, de conception futuriste, avec une capacité de débit de 5000 passagers à l'heure, accédant à la partie principale de l'exposition, permettant une large vue d'ensemble, voire un aperçu intérieur de certaines halles de grandes dimensions. Dans le quartier des divertissements circule un train-miniature, et il y aura beaucoup de joie pour petits et grands à parcourir la section «Alimentation, boissons, tabacs» dans les cabines à 4 places, en forme de corbeilles d'acheteurs, du circuit du «télépaniers»! mo

Trafic et transports

Encore du nouveau pour les supersoniques d'Air France

La flotte aérienne civile française comprendra 13 unités dès le début de l'aviation supersonique commerciale. En effet la Compagnie nationale Air France vient de retenir six avions supersoniques américains venant s'ajouter aux huit Concorde déjà commandés. Ces 6 appareils fabriqués Outre-Atlantique ne concurrenceront nullement la Concorde de Sud Aviation mais sont considérés du fait de leurs normes comme parfaitement complémentaires des avions supersoniques réalisés conjointement par l'industrie française et l'industrie britannique.

Cette réservation intervenant après la passation d'un contrat ferme portant sur 8 Concorde doit mettre la Compagnie nationale Air France dans une excellente position en face des grandes compagnies internationales qui, elles aussi, ont conclu des contrats pour Concorde en même temps qu'elles gardaient la possibilité de réserver un certain nombre d'appareils américains.

Sur la ligne Gênes—Vintimille

On vient de décider le doublement de la voie entre les gares de Voltri et de Varazze, ce qui améliorera les communications avec la Côte d'Azur. Ce parcours mesure 19 kilomètres et les travaux coûteront environ 18 milliards de lires.

Le projet prévoit le déplacement de toute la ligne vers la montagne, en grande partie dans des tunnels. La modification du tracé a été rendue nécessaire pour différentes raisons. Premièrement, les villes se sont tellement développées que les nouveaux bâtiments se trouvent en bordure des voies; ensuite, l'ancienne ligne nécessitait la construction d'enrochements de protection, dont l'entretien est très coûteux; enfin, la «Via Aurelia» traversait la voie ferrée à de nombreux endroits.

En déplaçant la ligne, on évite ces inconvénients et on réalise un tracé permettant des vitesses maximums (140 km/h, au lieu de 75—80 km/h comme maintenant). Il s'agit de construire environ quatorze kilomètres de tunnels et un demi-kilomètre d'ouvrages d'art, d'excaver à ciel ouvert 270 000 m³ de terrain et de faire 84 000 m³ de remblais.

L'avenir du Métro londonien

Dans 18 villes étrangères, le chemin de fer métropolitain est en voie d'expansion ou de construction et dans 34 autres, on fait de sérieux projets d'établissement ou d'agrandissement. L'extension de celui de Londres sera, après l'achèvement de la ligne de Victoria, aussi nécessaire que dans n'importe quelle autre grande ville du monde.

Près de 1 250 000 personnes se rendent chaque jour dans le centre londonien : presque 73 % par rail et plus de 27 % par la route, dont 9/10 au moyen des entreprises de transport publiques. Le nombre des voyageurs utilisant les autobus pendant les heures de pointe a sensiblement diminué ces dix dernières années ; il a, en revanche, doublé pour les cars des entreprises privées. Mais malgré le rapide accroissement des moyens de transport privés, les grandes améliorations du système routier et l'application de mesures énergiques en matière de circulation, le nombre total de voyageurs conduits par la route vers le centre, dans la période matinale de pointe, a diminué. Autrement dit, les chemins de fer desservant Londres ont transporté, proportionnellement et quantitativement, plus de voyageurs qu'il y a dix ans.

Il sera, certes, possible d'augmenter sensiblement la capacité de la route lorsqu'on aura diminué les points d'embouteillage, contrôlé le temps de chargement et de déchargement des véhicules, surveillé le parcage dans le centre et interdit l'accès de celui-ci au trafic de transit. Mais il demeure que le rail reste le moyen de transport idéal pour le mouvement des voyageurs vers et du centre de Londres, comme des autres grandes villes du monde.

La PAHO vous renseigne

Examen professionnel supérieur pour chefs de cuisine

Les assurés de la PAHO, qui font partie de la caisse depuis plus de 6 mois, reçoivent — comme les précédents participants à cet examen — une contribution du fonds de secours aux frais du cours préparatoire et de l'examen.

Aucune inscription n'est requise !

Maladie et accident

Il existe un droit à l'indemnité de chômage seulement lorsque l'assuré est entièrement apte à travailler et à être placé. Durant des jours de maladie ou d'accident — et tant que l'entière aptitude à travailler n'est pas prouvée par un certificat médical — la caisse de chômage ne peut aider ses assurés. Dans de tels cas, c'est l'assurance-maladie ou accident qui doit intervenir.

Lorsque l'assuré a été dans l'incapacité de travailler pendant trois mois au moins, la caisse peut lui accorder la remise des cotisations (pour la durée de la maladie ou de l'accident).

Les jours de maladie ou d'accident, prouvés par un certificat médical, peuvent être assimilés à des jours de travail dans la proportion d'un tiers. quand il s'agit de justifier l'activité professionnelle régulière.

L'assuré dont l'incapacité de travail dure sans interruption pendant plus de deux ans doit être libéré de son affiliation à la caisse de chômage.

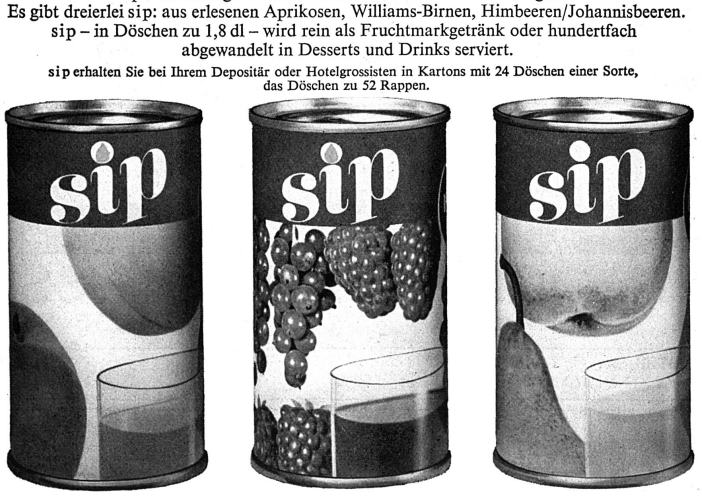
Hero Conserven Lenzburg

sip sip sip

ein Glas Lebenslust!

sip – der neuartige Verkaufsschlager von Hero auf dem Getränkemarkt: ein honigflüssiger Frucht-Nektar, gleichzeitig Gesundheit und Genuss, aus erlesenem sonnenreifem Obst.
sip – die flüssige Frucht – wird bald von allen Gästen begehrt.
Es gibt dreierlei sip: aus erlesenen Aprikosen, Williams-Birnen, Himbeeren/Johannisbeeren.
sip – in Döschen zu 1,8 dl – wird rein als Fruchtmarkgetränk oder hundertfach abgewandelt in Desserts und Drinks serviert.

sip erhalten Sie bei Ihrem Depositär oder Hotelgrossisten in Kartons mit 24 Döschen einer Sorte, das Döschen zu 52 Rappen.



Therma AG Schwanden GL

therma an der Muba

Als Ganzes geplante, normierte Haushaltküchen in verschiedenen Komfortstufen

Kochherde, Kühlschränke, Kleinapparate, Kaffee für Standbesucher

Stand 4780 Halle 13

am gewohnten Ort

Grosskochherde in Normbauweise, Backofen, Kippkessel, Kippbratpfanne, Grill-Salamander, Kontaktgrill, Speisebuffets

Molkerei-Ladenkorpus, Sandwich-Einheit für Grossküchen, Kühlschränke 400 und 780 Liter für gewerbliche Betriebe, Gefriertruhe, Laborschrank für Temperaturen von +80 bis –80°, Hochleistungskühler, Luftentfeuchter, halbhermetische Kompressoreinheit

Stand 6041 Halle 18

im 2. Stock im gleichen Gebäude

Mustermesse
Halle 13
Stand 4605

A. Beer/beerex-grill
Zürich
Nüschelerstrasse 9
Tel. 051 23 33 49

MH 1

beerex grill

GROSSE HOTEL-SILBER-SCHAU

Moderne, elegante

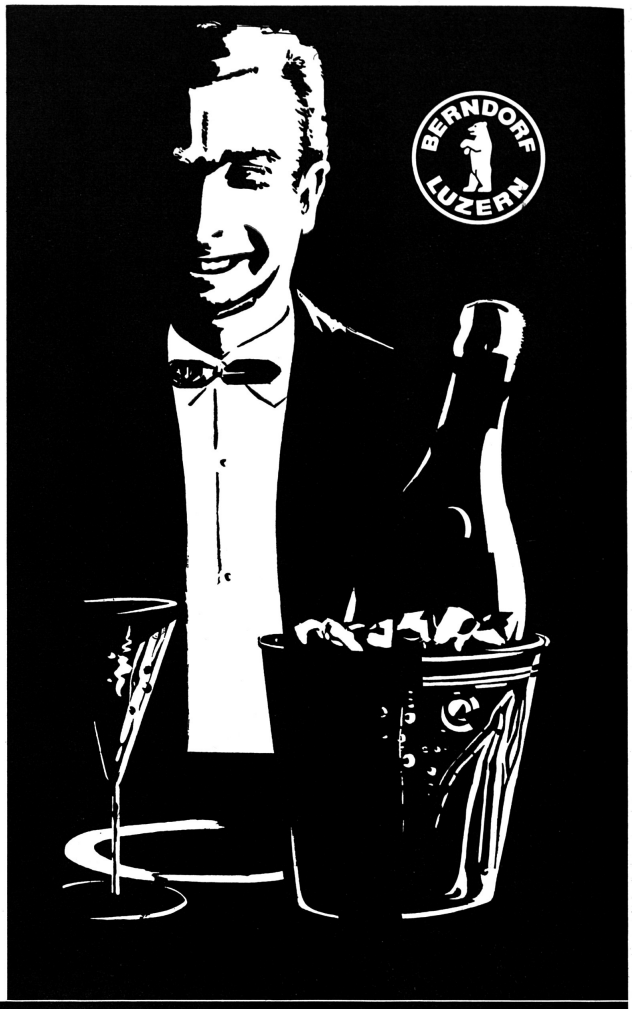
BESTECKE TAFELGERÄTE

schwer versilbert
und NICRO-Edelstahl

An der

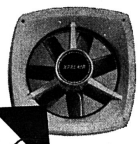
MUBA

Halle 19, Stand 6274



SILBERWAREN BERNDORF LUZERN

Das Problem ist gelöst!



Nicht nur Ihre Gäste... auch Ihr Personal ist Ihnen dankbar, wenn es sich nicht dauernd in stickiger und rauchgeschwängerter Luft aufhalten muss. Der gesundheitliche Wert einer zugluftfreien Entlüftung ist bedeutend.

9/63

XPELAIR Ventilatoren für Wand- und Fenstereinbau sind das Beste, was die heutige Technik hervorbringt. ● Zehntausende loben den bewährten Irisverschluss ● das geräuscharme Funktionieren ● die grosse Leistung und vor allem den günstigen Preis mit den geringen Montagekosten.

Grosse Auswahl formschöner Modelle von 300–1700 m³/h Förderleistung, passend für den kleinsten Raum bis zum grossen Saal. Ideal für Gaststätten, Hotels, Küchen, Anrichten, Backstuben, WC, etc.

AWAG

Unsere Ventilatoren-Spezialisten beraten Sie gerne über die zweckmässigste Lösung Ihrer Lüftungsprobleme.
Gratis: Gegen Einsendung dieses Inserates erhalten Sie interessantes Prospektmaterial mit Bezugsquellennachweis.
A. Widmer AG, Sihlfeldstr. 10, Zürich 3/36
Tel. (051) 33 99 32/34

HR 2

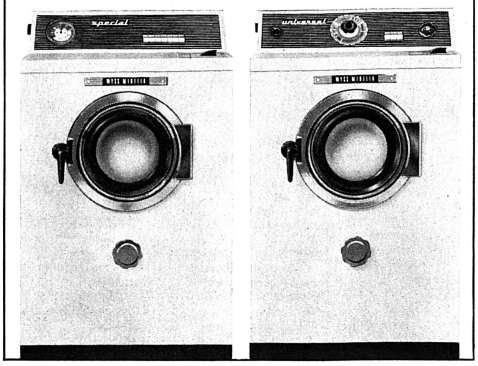
WYSS-MIRELLA WYSS VOLLAUTOMATEN

4kg

vielseitig
eine Auszeichnung für die Wyss-Mirella Vollautomaten mit Einknopfbedienung oder Tastensteuerung

6kg

individuell
ein Urteil über Wyss-Mirella Vollautomaten mit individueller Programmwahl und Vollautomatik



9kg

wirtschaftlich
der Vorteil der Wyss-Mirella Vollautomaten mit der richtigen Kapazität für Haushalt, Gewerbe und Grossbetrieb

12kg

Wyss-Mirella
formschön
und wertbeständig

Verkaufsbüros: **Basel,** St.-Alban-Vorstadt 10, Tel. 061/24 28 68 **Bern** Militärstrasse 59, Tel. 031/41 56 41 **Genève,** 20, av. du Mail, Tel. 022/26 17 26 **Lausanne,** 9, av. de Morges, Tel. 021/25 88 58 **Lugano,** 6, via Ariosto Tel. 091/2 70 01 **Romanshorn,** Rütihof, Tel. 071/6 36 36 **Zürich,** Seefeldstrasse 116, Tel. 051/32 25 88

GEBRÜDER WYSS

Büron LU **Telefon 045/3 84 84**

MUBA: **Waschvollautomaten WYSS-MIRELLA, Halle 13, Stand 4878**
Geschirrwaschvollautomaten WYSS-PURANA, Halle 20, Stand 6596

Bouillons und Suppen für höchste Ansprüche **LUCUL** LUCUL AG, Zürich 11/52, Tel. (051) 46 72 94

Hotellieferanten stellen aus

Standbesprechungen

Porzellanfabrik Langenthal AG
Halle 2b, Stand 2140, II. Stock

Die neue Frühjahrskollektion der Porzellanfabrik Langenthal hält für den Freund und Kenner schönen, edlen Geschirrs wiederum manche Überraschung und einige Kostbarkeiten bereit. In schöpferischer Zusammenarbeit wird versucht, Produkte zu schaffen, die dem Lebensstil unserer Zeit entsprechen. Aus diesem redlichen Bemühen ist der Porzellanfabrik Langenthal ein neuer grosser Wurf gelungen: das Tafel-Kaffee-Service «Château». Die neue Form «Château» entspricht, wie sich inzwischen gezeigt hat, einem vielseitigen Konsumentenwunsch nach einem repräsentativen Service. Sei es, dass die modernen, oft einfachen Linien das Bedürfnis nach etwas Althergebrachtem wecken, sei es die Annahme, dass das Repräsentative nicht aus der heutigen schlichten Form herauswachsen könne — das Langenthal-Porzellan «Château» ist eine vollständige Neuschöpfung, eine Kombination von Modern und Antik, von gerader Linie mit verspielter Ausschmükkung, die der Phantasie viele Möglichkeiten gestatten und Gold in den verschiedensten Varianten als reiches Dekorationsmittel zulassen. Daneben wiederum ist die beliebte Geschirrform «Jeunesse» mit neuen passenden Verzierungen zu finden.

Nach wie vor führend ist Langenthal im Hotelporzellan. Die Form «Ambassadeur» bietet hinsichtlich Zweckmässigkeit, Schönheit und Qualität wirklich das Maximum. Sie ist eine wohldurchdachte Schöpfung für die Bedürfnisse der neuen Zeit. Dekor und Vignetten können nach Wunsch gewählt werden. Hervorzuheben ist das Relief-Hotelporzellan, das jedem Tisch eine besonders elegante Note verleiht.

wg.

Kera-Werke AG, Laufenburg AG
Halle 8, Stand 3020

Die Firma gibt auch dieses Jahr wieder einen Einblick in ihr reichhaltiges Fabrikationsprogramm an sanitären Apparaten. Erwähnen wir davon das bekannte Klosett Pascha, das Bidet Panama, die in moderner Richtung gehaltenen Waschtische Carina und Astra, nicht zu vergessen die immer begehrte Einstück-WC-Anlage Polaris und das Urinal Pollux.

Salvis AG, Emmenbrücke
Halle 13, Stand 4692

Die Firma Salvis AG zeigt dieses Jahr in ihrem Stand für Grossküchenapparate einen neuen Stand-Kochkessel (Patente angemeldet) mit kubischem Aussenmantel und Elektrodampfbeheizung. Der Kessel bietet alle Vorteile der indirekten Beheizung, wie schonendes Kochen, kein Anbrennen der Speisen, maximale Ausnützung der zur Verfügung stehenden Fläche, automatische Temperaturregulierung mit Vorwahl für Fortkochen, kurze Aufheizzeit. Als weiteren Fortschritt besitzt der Kessel ein Reguliersystem, welches auch die Einstellung und Regulierung jeder beliebigen Temperatur zwischen 40 und 100° C ermöglicht, was beispielsweise auch das Pasteurisieren von Milch erlaubt. Der Kessel besitzt einen grossen, leicht zu reinigenden Auslaufhahn.

Eine Auswahl der übrigen Geräte für die Grossküche, wie Hotel- und Restaurationsherde, Brat- und Backöfen, Kippkessel, Kippbratpfannen und Geschirrwärmeschränke, vervollständigt den Querschnitt durch das Fabrikationsprogramm der Firma Salvis.

GEKO Apparatebau AG, Thun
Halle 13, Stand 4712

Der Stand der Firma GEKO Apparatebau AG, Thun, Abteilung Grossküchenapparate, beweist, dass dieses Unternehmen mit seinen neuzeitlichen Konstruktionen zu den führenden Firmen dieser Branche aufgestiegen ist.

In ständig zunehmendem Ausmass finden GEKO-Apparate sowohl bei kleinen Restaurationsküchen wie in den grössten Spitalküchen Eingang.

Die Kochflächen des am Stande ausgestellten 6-Felder-Grossküchenherdes sind in jeder denkbaren Kombination lieferbar (runde bzw. rechteckige Kochplatten, Bain-Marie, Wärmeplatten und Grill-Elemente). Auffallend ist die gute und einfache Reinigungsmöglichkeit des Herdes. Unterbau je nach Wunsch mit Bratöfen und Wärmeschränken. Bratöfen aus rostfreiem Stahlblech mit sehr solider, versenkt eingebauter Backofentüre. Ober- und Unterhitze getrennt durch Thermostaten regulierbar.

Der ausgestellte dreiräumige Brat- und Backofen mit untergebautem Abstellraum weist ebenfalls Backräume in der soeben beschriebenen Ausführung auf.

Zu beachten ist ferner eine Kippkessel-Bratpfannen-Gruppe mit maximaler Wärmeausnützung. Kippkessel mit höchstem Wirkungsgrad von über 90 %. Einfache Bedienung. Kein Anbrennen des Kochgutes oder Trockengehen infolge Unachtsamkeit. Auf Wunsch mit automatischer Temperaturregulierung. Thermostatisch ausgerüstete Bratpfanne mit selbsttätiger Leistungsreduktion, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Als Neuentwicklung hat die GEKO AG die Fabrikation von Arbeitstischen aufgenommen. Sie sehen an ihrem Stand einen speziellen Tisch mit angebautem Wärmeschrank.

Firma Oskar Locher, Zürich 8
Halle 13, Stand 4748

Die Firma Locher, seit über 30 Jahren hauptsächlich auf Grossküchenapparate spezialisiert, zeigt dieses Jahr wiederum bemerkenswerte Apparate aus diesem Fabrikationsprogramm.

Die bestbewährten Grossküchenherde mit den patentierten Kippplatten werden in zwei Modellen gezeigt, wie sie in vielen Exemplaren in anspuchsvollen Hotels und Restaurants häufig anzutreffen sind:

Ein Hotelherd H4 mit 6 quadratischen Kochplatten 400×400 mm und einem Bain-Marie im Oberteil sowie einem durchgehenden Brat- und Backofen und einem Wärmeschrank im Unterteil.

Der etwas kleinere Restaurationsherd R3 ist mit 4 rechteckigen Kochplatten 300×400 mm und einem Bain-Marie im Oberteil ausgerüstet. Im Unterteil weist er, ähnlich dem Hotelherd, einen durchgehenden Wärmeschrank sowie einen durchgehenden Brat- und Backofen auf.

Die grosse stegfreie Kochfläche gewährleistet beste Ausnutzung der Herdfläche und ein leichtes Verschieben der Kochgeschirre, wodurch ein sehr rationelles und kraftsparendes Arbeiten möglich ist. Beide Kochherde weisen die neue, gepresste Herdstange aus rostfreiem Stahl auf. Die rechteckige Form bildet eine Verbreiterung der Arbeitsfläche, ohne dass dadurch ein Mehrbedarf an Platz notwendig ist. Die Küchenchefs äussern sich begeistert über diese zweckmässige Lösung.

Die Firma Locher zeigt am praktischen Beispiel, dass sie auch in bezug auf die Farbgebung der Apparate den Wünschen der Kundschaft gerecht werden kann.

Eine zweiteilige Brat- und Backofengruppe fällt durch ihre robuste und saubere Ausführung auf. Eine solch robuste Ausführung bietet Gewähr für einen vieljährigen, betriebssicheren Gebrauch.

Ein Autoklav-Kippkessel (Dampfkochtopf) ist mit einer Bratpfanne zu einer zweiteiligen Kochgruppe, wie sie in vielen Betrieben anzutreffen sind, zusammengebaut. Die Vorteile des Druckkochens sind längst bekannt und helfen bessere Speisen in kürzerer Zeit und erst noch mit geringerem Stromverbrauch zuzubereiten.

Ein dreiteiliger Speisetransportwagen, der in dieser Ausführung in vielen Spitälern und Anstalten des In- und Auslandes im Betriebe ist, wird gezeigt.

Die bestens bekannte Bügelmaschine mit einer Walzenlänge von einem Meter wird neuerdings mit einer Fingerschutz-Vorrichtung versehen, die die Maschine bei unachtsamer Bedienung abstellt.

Verschiedene Aufnahmen zeigen bereits gelieferte Anlagen und geben uns ein Bild von der Vielseitigkeit der Produkte der Firma Locher.

Jakob Kobelt, Zürich
Halle 13, Stand 4752

Dieser Stand zeigt den Besuchern die seit über 35 Jahren in ganz Europa bekannten und bewährten Meiko-Geschirrwasch- und Spülmaschinen. Seit einiger Zeit wurde die Fabrikation von Meiko-Maschinen in der Schweiz aufgenommen, um u. a. den Meiko-Kunden einen optimalen Reparatur- und Servicedienst bieten zu können, aber auch, um ihnen noch schneller und zuverlässiger mit Original-Meiko-Ersatzteilen dienen zu können. Ausgestellt sind die in der Schweiz seit Jahren im praktischen Einsatz stehenden Modelle ST und SK. Die vollautomatische Meiko-Swiss, Typ ST, als Geschirrwasch- oder Gläserspülmaschine konstruiert, mit Front-Klapptür, ist wahlweisse für den Einbau unter Buffetkorpusse, Spültischkombinationen usw. oder freistehend erhältlich. Die vollautomatische Durchschiebemaschine, Typ SK, zeichnet sich durch den einzigartigen Zentral-Blendenverschluss aus. Durch Betätigung des Zentralhebels öffnen sich die Verschlussblenden auf beiden Seiten gleichzeitig. Das von Meiko entwickelte und bewährte, oft nachgeahmte Drehkorbsystem und die Meiko-Spezialdüsenköpfe gewährleisten ein absolut einwandfreies Wasch-, Spül und Trocknungsresultat. Beide Typen sind Eintankmaschinen mit zweifachem Waschverfahren; eingebaute Tankheizung mit Temperaturregler, Überhitzungsschütz sowie Signallampe zählen selbstverständlich zur normalen Ausrüstung; Tank, Haube, Türe, Blenden usw. aus rostfreiem Chromnickelstahl.

Bei Verwendung von Meiko-Geschirrwasch- und Spülmaschinen erübrigt sich ein Abtrocknen von Hand. Neuartig ist dabei, dass kein kompliziertes Glanztrocknungs-Dosiergerät und kein teures Glanztrocknungsmittel mehr erforderlich ist.

ELCALOR AG, Aarau
Halle 13, Stand 4760

Die Gestaltung elektrischer Grossküchenanlagen hat in den letzten Jahren eine bedeutende Wandlung durchgemacht. Es geht heute in vielen Fällen nicht mehr bloss darum, irgendeinen oder mehrere Einzelapparate zu liefern und deren Aufstellung mehr oder weniger dem Zufall zu überlassen, sondern der Architekt bzw. der Bauherr wünscht zunehmend mehr «alles aus einer Hand» zu erhalten; die gesamte Anordnung der Einrichtungen soll nach Massgabe gründlicher Arbeitsablaufstudien und daher arbeitssparender Anordnung konzipiert sein. Die ELCALOR AG befasst sich — wie das übrigens schon vor dem Ersten Weltkrieg der Fall war — wieder vermehrt mit der Projektierung und Ausstattung kompletter Grosskücheneinrichtungen unter Auswertung der gewonnenen neuesten Erkenntnisse im Betrieb von Selbstbedienungsanlagen, Werkkantinen und Personalrestaurants sowie Gaststätten mit Tellerservice usw. Speziell ausgebildete Küchenplaner befassen sich mit individuell studierten fertigen Projekten für jede Art kompletter Grossküchenanlagen, umfassend:

1. Die traditionellen elektrothermischen Grossküchenapparate.
2. Sämtliche Chromnickelstahlarbeiten, wie Gemüsewasch-, Plonge- und Geschirrwasch-Anlagen, Arbeitstische, einschliesslich Chromnickelstahlunterbauten aller Art, wie gekühlte oder beheizte Einheiten (Sandwich-Möbel, Wärmeschränke, Vollauszugschubladen, Flaschenvollauszüge, Tablarschränke usw.),
3. ergänzt durch die modernsten Küchenmaschinen.

Aus der Gruppe 1 hiervor umfasst der ELCALOR-stand die nachstehend aufgeführten Einzelapparate: 1 Hotel- und 1 Restaurationsherd, beide mit Regla-Platten ausgerüstet; 1 Wärmeschrank; 1 Bratpfannen/Kippkesselgruppe, der Kessel als Dampfdruckkocher ausgebildet; 1 separaten Brat- und Backofen; als Neuheit: 1 Warmhalteapparat, der bei Stoss- und durchgehendem Betrieb gute Dienste leistet zum Warmhalten von Bouillon und dünnflüssigen Suppen wie auch verschiedenen Saucen, die am Buffet beim Servieren den Speisen beigegeben werden.

Aus der Gruppe 2 (Chromnickelstahlanlagen) werden die folgenden Einzelobjekte gezeigt: 1 Fischtisch mit gekühltem Schubladenstock; 1 Sandwichmöbel mit 4 Behältern mit Klappdeckel, davor die nötige Arbeitsfläche und darunter 2 grosse Kühlfächer zum Einschieben von Normblechen; 1 Schubladenstock als einzelnes Normelement.

Bitte beachten Sie den Finish der Apparate und Chromnickelstahlanlagen.

Nebst dem Grossküchensektor umfasst der ELCALOR-Stand traditionsgemäss auch die Haushaltapparate, und zwar eine grössere Anzahl neuer Favorit-Kochherde mit Grossbackofen, Normküchenkombinationen, wovon eine als Bestandteil einer Einfrontenküche, mit eingebautem separatem Grossbackofen, alles in allem wiederum eine sehenswerte Auswahl aus dem vielseitigen Fabrikationsprogramm der ELCALOR AG.

Therma AG, Schwanden
Halle 13, Stand 4780

Entsprechend der allgemeinen Tendenz, Haushaltküchen weniger aus unabhängig voneinander entstandenen Elementen zusammenzusetzen, sondern sie ganzheitlich zu planen, im Interesse eines einheitlichen Aussehens mit formal aufeinanderbezogenen Apparaten zu bestücken und damit auch das Service-Problem auf das einfachste zu lösen, stellt die Therma AG. auch dieses Jahr die ganze Küche in den Vordergrund. 4 Beispiele stehen für die praktisch unbegrenzte Zahl von Möglichkeiten.

An beiden Längsseiten des Standes trägt je ein einsäuliger Küchen-Aufbaublock die stichwortartigen Anzeigen über die Therma-Neuheiten des Jahres 1964, die hier etwas eingehender erörtert werden:

Im bisherigen umschriebenen Aussenraum von Normelementen-Mass zeigt die Therma 3 neue, geräumigere Kühlschrankmodelle von je 132 Litern Bruttoinhalt: einen Universalschrank, Typ Tb 132, einen Schrank mit besonders grossem Tiefkühl- und Gefrierfach von 30 Litern, Typ Tk 132, und einen Kühlschrank ohne Tiefkühlfach, Typ Tr 132, vorwiegend als Ergänzungseinheit zu Tk 132 oder zum Tiefkühlschrank Ts 80 geschaffen; aber auch als Schrank für besondere Zwecke vorgesehen, die ausschliesslich Temperaturen über dem Gefrierpunkt fordern, wie für Apotheken und Krankenhäuser zur Aufbewahrung von Arzneien und Ampullen.

Diese neuen Schränke ersetzen die entsprechenden bisherigen Modelle von 115 Litern Inhalt. Sie sind ebenfalls als Einbauschränke lieferbar, und zwar — als weitere Neuerung im Programm — auch für Fälle, wo die Kühlluftführung den Kühlschrank unten und oben unmittelbar bestreicht.

Eine willkommene Verbesserung für den Küchenbauer stellen die neuen verstellbaren Türscharniere an den Kühlschränken dar, welche erlauben, die Lage der Kühlschranktüre nach dem Einbau des Schrankes in die Küchenmöbelfront nach den angrenzenden Bauelementen einzuregulieren.

Das umfangreiche Kochherdsortiment, das durch seine wichtigsten Modelle vertreten ist, wurde so erweitert, dass jetzt jedes Modell von Normbreite auch als Einbaumodell erhältlich ist, das ebenfalls Normbreite aufweist und ohne zusätzliche Auskleidung der Einbaunische in Spültischunterbauten aus Holz eingebaut werden kann.

An der Theke von Kleinapparaten werden die bekannten Kleinapparate, wie Rechaudsatz, Bügeleisen und Zimmeröfen, gezeigt und — wie gewohnt — die Kaffeezubereitungsgeräte vorgeführt.

Als Neuerung ist hier der Filtereinsatz mit vergrösserter Filterfläche für die Kaffeemaschine zu erwähnen, dank dem die beliebte Therma-Filterkaffeemaschine noch schneller und noch sparsamer arbeitet.

Halle 18, Stand 6041

Grossküchenapparate und Kälteeinrichtungen für Gewerbe, Industrie und Forschung

Die Abteilung für Grossküchen zeigt eine Auswahl von gangbaren Apparaten aus ihrem grossen Fabrikationsprogramm, nämlich: 1 Hotelherd, 1 Restaurationsherd, 1 Kippkessel-Bratpfannengruppe, 1 Brat- und Backofen, 1 Kontaktgrill, 1 Salamander, 2 Beispiele von Speisebuffets.

Die Abteilung für Kälteanlagen wartet aus ihrem Programm, das durch besonders hohen Anteil an Massarbeit und Einzelanfertigung gekennzeichnet ist, mit folgenden Bauelementen und Beispielen auf: 1 Therma-Kühlmaschine, 1 Hochleistungskühler, 1 Klimaschrank, 1 Luftentfeuchter, 1 Gefriertruhe, 2 Kühlschränke für gewerbliche Zwecke, 1 Sandwicheinheit, 1 Ladenkorpus für ein Milchgeschäft.

Für nicht Vertretenes stehen den Fachleuten am Stand die nötigen Informationsunterlagen zur Hand.

Sursee-Werke, Sursee
Halle 13, Stand 4803

Die durch eine jahrzehntelange Tradition im Ofen- und Kochherdbau bekannten Sursee-Werke warten dieses Jahr wiederum mit einem erneuerten Fabrikationsprogramm auf.

Als Spezialfirma im Bau moderner gasbeheizter Kochapparate haben die Sursee-Werke AG einen völlig neuen Grossgasherd aus beliebig vertauschbaren Herdelementen konstruiert, welche die Möglichkeit bieten, den Herd je nach den Verhältnissen zu stellen, zu erweitern und den Anforderungen eines jeden Betriebes anzupassen. Durch eigene Auswahl und Anordnung einzelner Bauelemente kann der Fachmann den Herd nach seinen Wünschen zusammenstellen lassen.

Alle verdeckten Brenner in den Backöfen, Wärmeschränken, Bain-Marie usw. sind thermoelektrisch gesichert. Durch die Verwendung der Gas-Einheiten, koordiniert mit elektrisch oder ölbeheizten Einheiten, lassen sich auch gemischte Herde zusammenbauen, die je nach Wunsch mit Grill-Bratpfanne oder Friteuse usw. ergänzt werden können.

Ausserdem wurde das Fabrikationsprogramm von gas- und elektrisch beheizten Herdtypen, die sich für kleinere bis mittlere Gastwirtschaftsbetriebe eignen, erweitert.

Wir bauen für alle Herdtypen verschiedene Zusatzapparate, so zum Beispiel Anstell-Bainmaries, Gasrechauds mit Propangasbrennern usw. sowie einen kippbaren Kochtopf mit 32 l Inhalt, der auf einen gasbeheizten Hockerkocher montiert wird.

Sämtliche Sursee-Kochherde können auch kombiniert (elektrisch/Gas oder elektrisch/Öl) geliefert werden. Dort, wo keine Stadtgasleitung besteht, können die Gasapparate mit Propangasbrennern ausgerüstet werden.

Der neue ölbeheizte Herd: Ausser den konventionellen Gas- und Elektroherden bauen die Sursee-Werke einen neuen, ölbeheizten Herd mit sehr günstigen Betriebskosten. Er ist mit einem Elco-Ölaggregat ausgerüstet und kann ohne weiteres dem Öltank der Zentralheizung angeschlossen werden. Je nach Grösse des Herdes beträgt der Ölverbrauch 1,5–6 l pro Stunde. Der Herd arbeitet zudem absolut geräuscharm und geruchlos.

Die Kombiherde: Die seit vielen Jahren gebauten Kombiherde für Holz und Elektrisch werden heute nach den neuesten Erkenntnissen der Feuerungstechnik gebaut. Der Elektroteil ist mit einem breiten Backofen sowie wahlweise mit zwei bis vier Kochplatten ausgerüstet. Der Holz/Kohle-Anstellherd ist zudem mit einer neuartigen, bequemen Obeneinfeuerung lieferbar. Das wesentlich erweiterte Typen-Programm gibt eine grosse Auswahl, sowohl mit Herd für Boileranschluss wie für Zentralheizungsherde.

Die Sursee-Werke als alte Ofenfabrik zeigen nebstdem einen völlig neuen, modernen Ölofen. Neben der eleganten Form zeichnet er sich durch besondere technische Einzelheiten aus.

Zum umfassenden Fabrikationsprogramm gehören ferner Grossküchenapparate, wie Kippbratofen, Kippkessel, Brat- und Backöfen, Wärmeschränke, Friteusen sowie den praktischen und neuzeitlichen Dampfkochschrank, welcher insbesondere seiner einfachen Bedienung wegen beliebt ist.

Eine Küchendisposition für einen grösseren Schweizer Spitalbetrieb sowie das Modell einer Küchenanlage in einem Hotel-Restaurationsbetrieb werben für die neuzeitliche Grossküchenplanung der Sursee-Werke AG.

Gebrüder Wyss, Waschmaschinenfabrik, Büron LU
Halle 13, Stand 4878:
Vollautomatische Waschmaschinen Wyss-Mirella

Halle 20, Stand 6596:
Vollautomatische Geschirrwaschmaschinen Wyss-Purana

Der Name Wyss-Mirella ist schon längst zum Inbegriff für leistungsfähige Waschautomaten geworden. Dafür hat die mehr als 45jährige Erfahrung der Firma Gebrüder Wyss, Büron, im Waschmaschinenbau gesorgt, war die Wyss-Mirella doch als Pionierleistung unter den ersten Wasch-Vollautomaten auf dem schweizerischen Markt und hat schon damals als Qualitätsprodukt seinen heutigen Ruf begründet. Wer heute von der Wyss-Mirella spricht, denkt an blütenweisse Sauberkeit.

Die Wyss-Mirella verdankt einen grossen Teil ihrer Beliebtheit der Steuerung im separaten Aufbau, wodurch sie sich generell von andern Waschmaschinen unterscheidet. Dieser Aufbau stellt die Idealösung sowohl in bautechnischer als auch in bedienungstechnischer Hinsicht dar. Die Hausfrau, der Bauherr, der Betriebsinhaber ... alle finden in der Wyss-Mirella-Serie genau den richtigen Typ für ihren Bedarf. Vier Modelle: Universal, De Luxe, Spezial und Standard für 4 bis 12 kg Trockenwäsche bieten den letzten technisch möglichen Komfort.

Am 2. Stand der Firma Gebrüder Wyss ist die vollautomatische Geschirrwaschmaschine Wyss-Purana ausgestellt. Sie stellt in jeder Küche das Non-plus-ultra dar. Die Maschine ist denkbar leicht zu bedienen. Wyss-Purana ermöglicht bei aller Bequemlichkeit eine bisher nicht erreichte Gründlichkeit in der Reinigung und Trocknung des Geschirrs. Mit Spezial-Geschirreinsätzen eignet sie sich auch für kleinere gastgewerbliche Betriebe.

Die Demonstration dieser Qualitätserzeugnisse an den beiden Ständen der Firma Gebrüder Wyss wird für Sie zum Erlebnis werden. Der Wyss-Mirella und der Wyss-Purana kann man blind vertrauen. Sie repräsentieren Schweizer Qualitätsprodukte und Qualitätsarbeit.

Ed. Hildebrand Ing.
Fabrik elektrischer Apparate, Zürich 8
Halle 13, Stand 4904

Hildebrand, das führende Spezialhaus für Geschirrwaschmaschinen und Grossküchen-Anlagen, zeigt wiederum eine Auswahl aus ihrem reichhaltigen Fa-

Message du Président de la Confédération pour la Foire suisse d'échantillons de 1964

Pour le peuple suisse, la Foire d'échantillons de Bâle signifie chaque fois un regard en arrière et un regard en avant. Elle révèle le fruit du travail suisse. Si elle est une occasion de faire le point, elle doit aussi montrer à ceux qui participent à la production par le travail de leur cerveau ou de leurs mains la voie à suivre pour une marche en avant.

Dans cette année de l'Exposition nationale, la Foire d'échantillons est autant que d'ordinaire la manifestation du travail et de la volonté de notre peuple. Une exposition nationale qui a lieu à de longs intervalles, tantôt dans une région, tantôt dans une autre, dé-

borde largement le cadre économique. Elle montre le caractère propre du peuple suisse, comme aussi ses buts et le travail qu'il accomplit dans son ensemble et dans tous les domaines ouverts à l'action de l'homme. Foire d'échantillons et Exposition nationale se complètent réciproquement.

La Foire d'échantillons ne nous fait pas connaître l'activité économique sous son aspect extérieur seulement. Elle met aussi sous nos yeux les ressources et la diversité de l'initiative personnelle, fondement et but d'un Etat régi par l'idée de liberté. S'il est nécessaire de prendre aujourd'hui des mesures qui peuvent paraître juguler l'activité économique, l'idée de l'initiative privée n'en demeure pas moins respectée. On ne cherche qu'à imposer certaines limites à cette initiative pour sauvegarder l'intérêt général. Ces limites seront celles que trace l'obéissance à un principe auquel notre pays doit son caractère propre: assurer l'ordre dans la liberté.

La Foire d'échantillons montre aux Suisses et aux étrangers que le pays suit ses propres voies en matière d'organisation économique et de production. Elle est ainsi utile à l'économie suisse mais est aussi un enseignement politique.

J'adresse à Bâle et à la Foire suisse d'échantillons de 1964 le salut et les remerciements du peuple suisse.

Ludwig von Moos
Président de la Confédération

brikationsprogramm von vollautomatisch gesteuerten Geschirrwaschmaschinen.

Es sind dies vor allem die bewährten Hildebrand-Modelle H 30, H 60, H 100 und die bekannte und bestbewährte Gläserspülmaschine mit einer Stundenleistung von ca. 1200 Gläsern, je nach Art und Grösse der Gläser.

Die Firma Ed. Hildebrand Ing. – mit Fabrikationsanlagen in Aadorf TG – hat auf Grund ihrer langjährigen Erfahrungen im Bau von gewerblichen Geschirrwaschmaschinen vollautomatische Geschirrwaschmaschinen mit Fliessband entwickelt. Das kleinste Modell dieser Fliessbandanlagen wird auf dem diesjährigen Muba-Stand gezeigt. Der Hildebrand-Geschirrwaschautomat mit Fliessband, Modell HB 10 T eignet sich vor allem für grössere Betriebe, wie Hotels, Kantinen, Spitäler usw.

Der akute Personalmangel zwingt auch im Gastgewerbe zu immer weitergehenden Rationalisierungsmassnahmen. Aus diesen Überlegungen entwickelte die Firma Ed. Hildebrand Ing. schon vor einigen Jahren, übrigens als erste Firma in der Schweiz, das kombinierte Wasch- und Glanztrocknungsmittel Aqualyt und die Mikrodosierpumpen, Modelle HD 10 und HD 12. Diese Zusatzapparate dosieren das Spezialmittel, in Bruchteilen von Gramm, vollautomatisch in die Frischwasserspülung ein. Das Glanztrocknungsmittel Aqualyt verringert die Oberflächenspannung des Wassers, wodurch eine Tropfenbildung auf dem Geschirr verhindert wird. Da dieses Geschirr in 8 bis 15 Sekunden an der Luft vollkommen trocken und glänzend wird, erübrigt sich ein Abtrocknen von Hand vollständig. Der durchschlagende Erfolg des kombinierten Wasch- und Glanztrocknungsmittels Aqualyt hat allen günstigen Prognosen recht gegeben.

Die Firma Ed. Hildebrand Ing. bietet einen vorzüglich organisierten Service-Dienst. Geschulte Fachmonteure mit 7 Servicewagen mit Autoruf zirkulieren ständig in der ganzen Schweiz. Jedes dieser Autos ist mit Ersatzteilen und allen nötigen Geräten ausgerüstet, und sie stehen dem Kunden im Bedarfsfalle auch Samstag/Sonntag zur Verfügung.

Es lohnt sich, den diesjährigen Muba-Stand der Firma Ed. Hildebrand Ing. zu besuchen. Das dort zur Verfügung stehende Fachpersonal hat langjährige Erfahrung und ist Ihnen bei der Lösung Ihrer Probleme gerne behilflich.

Albert von Rotz Ing., Basel, Maschinenbau

Halle 13, Stand 4908

20 Jahre AVRO-DRY-TUMBLER

Dieser vollautomatische Wäschetrockner ist wohl die Maschine im Wäschereibetrieb, welche die Wäsche am schonendsten behandelt.

Die zentrifugierte Wäsche wird locker in eine sorgfältig bearbeitete Chromstahltrommel gelegt, wo sie bei kleiner Tourenzahl (50 Touren) im Heissluftstrom bewegt wird. Ein Ventilator sorgt für ständige Frischluftzufuhr, während die feuchte Luft durch ein Abluftrohr ins Freie oder in den Boden geführt wird.

Trotzdem hört man immer wieder, der Tumbler schädige die Wäsche. Als Argument führt man die Flockenrückstände in der Filterschublade an.

Hierüber sind nun schon unzählige Versuche gemacht worden, unter anderem auch von der EMPA in St. Gallen. Dabei hat sich herausgestellt, dass Flocken im Tumbler nur nach einem Waschprozess ausgeschieden werden. Bei wiederholter Netzung der gleichen Wäsche und anschliessender Trocknung im Tumbler verschwinden diese Rückstände.

Flocken und Staub gibt es auch beim Trocknen im Freien. Sie sind nur weniger sichtbar, werden zum Teil ausgeschüttelt, zum Teil verteilen sie sich auf Böden, Möbeln usw. Das Volumen der Flocken im Tumbler ergibt sich daraus, dass sich hier alle Rückstände in der relativ kleinen Filterschublade ansammeln.

Das Gewicht dieser Rückstände im Verhältnis zum Wäschegut ist übrigens derart minim, dass es beim normalen Wäscheverschleiss überhaupt nicht in Betracht fällt.

Walter E. Frech & Co. AG., Dagmersellen – Luzern

Halle 13, Stand 4911

Die Firma stellt eine komplette Kücheneinrichtung aus, welche für ein Restaurant an der Expo 64 bestimmt ist.

Alle Apparate gehen nur leihweise an die Ausstellung. Interessenten für solche Restaurationsküchen bietet sich eine einmalige Gelegenheit, die Apparate zu besichtigen oder zu kaufen.

Nebst dieser Anlage sieht man einen reichhaltigen Ausschnitt aus dem gesamten Fabrikations- und Verkaufsprogramm; vor allem Geschirrwaschautomaten für mittlere und grössere Betriebe.

Alle Interessenten werden am Stand von Fachpersonal beraten.

«Egro»-Kaffeemaschinen

Halle 13, Stand 4917

Die seit Jahren anhaltende Nachfrage nach den in der Schweiz meistgekauften «Egro»-Kaffeemaschinen spricht sowohl für das Fabrikat als für den Käufer. Der Gastwirtschafts-Fachmann im In- und Ausland weiss ein hundertprozentiges Schweizer Fabrikat zu schätzen. Der Schweizer Fabrikant wiederum kennt die Wünsche seiner Kundschaft sehr genau und weiss diesen fachgerecht zu entsprechen. So entstehen wechselseitig Anregungen, die den steten Fortschritt gewährleisten.

Die umfangreiche Muba-Schau des gesamten «Egro-Sortiments, mit Modellen für alle Ansprüche, lässt auch dieses Jahr nichts zu wünschen übrig. «Egro»-Kaffeemaschinen wurden und werden nach einem seriösen Vervollkommnungsprogramm entwickelt. Neues und Neuestes folgt periodisch und in vernünftigem Rhythmus.

Als neueste «Egro»-Entwicklung werden Sie in Basel den «Egromat» sehen, eine vollautomatische Kolbengruppe für «crema-caffè», die mit ihrer einzigartigen Ein-Griff-Steuerung das Maximum an technischer Findigkeit, an Komfort und Bedienungssicherheit bietet. Diese Neukonstruktion kann auch an früher gelieferte Maschinen montiert werden. Dann werden Ihnen die neuesten Filter-Konstruktionen in Chromnickelstahl auffallen, und es wird den Standvertretern Vergnügen bereiten, ernsthafte Interessenten auf weitere zahlreiche Verbesserungen aufmerksam zu machen, die an der Zuverlässigkeit und Güte der «Egro»-Kaffeemaschinen wesentlichen Anteil haben.

Die Vertreter der Herstellerfirma Egloff & Co. AG in Niederrohrdorf und jene der Verkaufsfirmen Sanitas AG, Basel; Christen & Co. AG, Bern; Grüter-Suter AG, Luzern, und der Autometro AG, Zürich und Genf, kredenzen Ihnen bei Gelegenheit Ihres Besuches am Stand 4917 der Halle 13 (Rundhalle) gerne einen herrlich duftenden Kaffee.

A. Schellenbaum & Co. AG., Winterthur

Halle 13, Stand 4938

Von langjährigen Messebesuchern, insbesondere aber von unserer zahlreichen Kundschaft durften wir immer wieder hören, dass unser Stand sehr vielseitig und interessant gestaltet sei, mit anderen Worten, einen anschaulichen Querschnitt durch unser umfangreiches Fabrikationsprogramm wiedergebe. Eine solche Vielfalt an Ausstellungsobjekten ist natürlich nur möglich dank der eigenen, leistungsfähigen Betriebs-Abteilungen (Kompressoren- und Verdampferbau, Isolierungen und Kühlmöbel aller Art).

So zeigen wir dieses Jahr, neben den bewährten Modellen in Kühlschränken, Selbstbedienungs-Kühlvitrinen, Glaceanlagen usw., einen über 6,5 m langen Metzgerei-Verkaufskorpus mit 3 Haustöcken. Dieser ist auf die ganze Länge gekühlt, und zwar nach dem für solche Betriebe bewährten DUO-System. Die gediegene Ausführung, gepaart mit einer in der Praxis bewährten Einteilung, geben diesem Verkaufskorpus eine ganz besondere Note. Selbstverständlich werden analoge Möbel auch für andere Branchen gebaut, so insbesondere für Molkereien, Milchproduktengeschäfte, Bäckereien, Konditoreien, Detailgeschäfte des Lebensmittelhandels, usw. Die Kreise aus dem Gastgewerbe finden am SCHECO-Stand ebenfalls ein sie interessierendes Objekt, es handelt sich um ein Restaurant-Buffet, ebenfalls eine Sonderausführung, welche weitgehende Wünsche des Kunden berücksichtigt.

Die Abteilung für Klima- und verfahrenstechnische Kälteanwendung ist mit einer Wasser-Durchlauf-Kühlgruppe vertreten. Solche Gruppen bauen wir bis zu einer Kälteleistung von ca. 300 000 kcal/h. Das ausgestellte Objekt ist mit einer halbhermetischen Kältemaschine Typ 4 H 67/60 C 4-1900 WI ausgerüstet, welche mit R 22 als Kältemittel eine Kälteleistung von 53 000 kcal/h (+3°C +35°C) abgibt. Die Anlage ist mit einer automatischen 4-Stufen-Kälteleistungsregelung ausgerüstet. Der Kältekompressor wie auch der Kondensator und der Durchlauf-Wasser-Kühler sind Eigenfabrikate.

Stamm AG., Eglisau ZH

Plasticleder-, Tischbelag- und Blachenfabrik

Halle 17, Stand 5817

Die Firma Stamm AG. in Eglisau zeigt auch dieses Jahr wieder einen interessanten Ausschnitt aus ihrem vielgestaltigen Fabrikationsprogramm.

Eine ganze Front ist den beliebten Stamflor-Teppichen reserviert, deren Sortiment zu Beginn dieses Jahres durch die neue Qualität Kingtwist erweitert wurde, die sich auch dort bewähren wird, wo hohe Ansprüche gestellt werden.

Stamina-Tischbeläge und Famosa-Haushaltschürzen interessieren vor allem die weiblichen Messebesucher. Nach wie vor gefallen die Struktur-Tischdecken ganz besonders, neuerdings sind sie auch mit Schaumstoff-Rückseite lieferbar. 5 Farbdias veranschaulichen die verschiedenen Verwendungszwekke dieser abwaschbaren, bruchfesten und schmutzunempfindlichen Tischtücher, die in vielen hübschen Dessins und Farben erhältlich sind.

Auf dem Gebiete der Stamoid-Polsterbezugsstoffe bietet die Firma Stamm AG. eine erstaunlich grosse Auswahl an verschiedenen Qualitäten, Farben und Dessins. Dieses zähe, unverwüstliche Material hat sich in den letzten 20 Jahren eine hervorragende Stellung auf dem Polstersektor erobert und ist für Bezüge aller Art kaum mehr wegzudenken.

Die neue atmungsaktive Qualität bietet erhöhten Sitzkomfort und vereinigt in sich die Vorteile des abwaschbaren Plasticleders und des luftdurchlässigen Möbelstoffes.

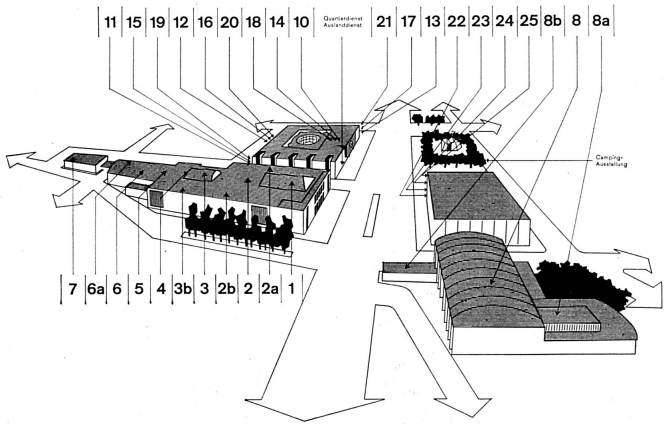
Es gibt kaum ein Polster, für das nicht eine geeignete Stamoid-Qualität zur Verfügung steht. Besonders zu empfehlen ist das Material natürlich für Tea-Room-, Restaurant-, Esszimmer-, Hotel- und Kinobestuhlungen sowie für Polsterbezüge in Automobilen, Autobussen und Eisenbahnwagen.

Den Bauherrn werden sodann noch die beiden Artikel Wand-Stamoid und Vorhang-Stamoid interessieren. Das abwaschbare und rissfeste Wand-Stamoid – vorteilhaft wegen seiner Dauerhaftigkeit – wird vor allem in Geschäftshäusern, Schulen, Spitälern, Hotels, Verwaltungen und Wohnbauten verwendet, d. h. dort, wo höchste Ansprüche an die Strapazierfähigkeit gestellt werden. Das lichtdurchlässige, jedoch nicht durchsichtige Vorhang-Stamoid gefällt hauptsächlich wegen seines stoffähnlichen Charakters als Vorhang-Material in Badezimmern, Douchenräumen, Küchen, usw.

Auf dem Gebiete der Reiseartikel werden neben Reisegepäck aus dem bewährten, unverwüstlichen abwaschbaren Stamoid auch Koffer und Taschen aus dem neuen Luxusartikel Stamskin gezeigt.

Dank des Fortschrittes der modernen Technik muss die gute, alte Segeltuchblache mehr und mehr der neuzeitlichen PVC-beschichteten Blache weichen. Heute sind im Transportgewerbe, in der Industrie, der Armee, bei Bahnen und Bauunternehmungen Tausende von Stamoid-Nylsuisse-Blachen im Einsatz. Inzwischen ist nun auch das Problem der Reparaturen von defekten Stamoid-Blachen gelöst worden.

Ausländische Transportunternehmer bewundern den hohen Qualitätsstand der Stamoid-Nylsuisse-Blachen. In keinem Land Europas sind PVC-beschichtete Blachen so zahlreich anzutreffen wie in der Schweiz. Hier wurde von Stamm Pionierarbeit geleistet!



Standverzeichnis unserer Inserenten

Halle 2/1

Grogg & Cie., Lotzwil BE 1905
AG Möbelfabrik Horgen-Glarus, Glarus . . . 1934

Halle 2 b/1

Olympia-Express, L. Bresaola, Chiasso, Gartenmöbel 2014

Halle 2 b/2

Porzellanfabrik Langenthal AG, Langenthal . 2140

Halle G 2/3

«Provins» Fédération de Producteurs de Vins du Valais, Sion 2330

Halle 3 b

Realco S.A., Lausanne 932

Säulenhalle

Schweizerische Verkehrszentrale, Zürich . . 684
Thomi & Franck AG, Basel 690

Halle 5

Salvis AG, Reussbühl LU 1137
Wera AG, Bern 1140

Halle 8

Kera-Werke AG, Laufenburg AG 3020

Halle 8 a

Sutter A., Münchwilen TG 3108
Glanz-Eternit AG, Niederurnen GL 3120
Erba AG, Erlenbach ZH 3129

Halle 11

Hasler AG, Bern . . . . . 4139 und 4197
National-Registrierkassen AG, Zürich 4180 und 4186
Ruf-Buchhaltung AG, Zürich 4213
Reppisch-Werk AG, Dietikon ZH 4226

Halle 13

Beerex-Grill, Arthur Beer, Zürich 1 4605
Franke, Walter, Aarburg AG 4635
Bertschinger & Co., Max, Lenzburg 4672
Salvis AG, Reussbühl/LU 4692
Geko Apparatebau AG, Thun 4712
Locher Oskar, Zürich 8 4748
Autofrigor AG, Zürich 52 4751
Kobelt, Jakob, Zürich 4752
Elcalor AG, Aarau 4760
Therma AG, Schwanden GL 4780
Sursee-Werke AG, Sursee 4803
Novelectric AG, Zürich 2 4845
Wyss Gebr., Büron LU 4878
Cleis AG, A., Sissach BL 4892
Mauch, Robert, «Elro-Werk», Bremgarten AG 4902
Hildebrand, Ed., Ing., Zürich 8 4904
Von Rotz, Albert, Ing., Basel, Tumblerbau . . 4908
Loepthien AG, Peter, Bern 4912
Egloff & Co. AG, Niederrohrdorf, Kaffeemaschinen 4917
Christen & Co. AG, Bern 4917
Sanitas AG, Basel 4917
Autometro AG, Zürich und Genf 4917
Grüter-Suter AG, Luzern 4917
Leopold & Co. AG, Fr., Thun 4926
«Conwerk», Maschinen- und Apparatebau AG, Reinach BL 4933
Schellenbaum & Co. AG, Winterthur, «Scheco»-Kühlanlagen 4938
Schwabenland & Co. AG, Zürich 1, Hotelkücheneinrichtungen 4965
Ferrum AG, Rupperswil bei Aarau 4980

Halle 15

Felber, W., Salus-Werke, Egerkingen SO . . 5246

Halle 16

Tobler & Co. AG, Altstätten 5516

Halle 17

Erba AG, Erlenbach ZH 5742
Simmen & Cie. AG, Traugott, Brugg 5750

Halle 18

Sternegg AG, Schaffhausen 6011
Gehrig & Co. AG, F., Ballwil LU 6012
Berkel AG, Zürich-Altstetten 6013
Oberlaenders Erben, H., Romanshorn, «Fritout» 6022
Therma AG, Schwanden GL 6041
Turmix AG, Küsnacht ZH 6042
Kreis, Hepp AG, St. Gallen 6050
«Elna», machines à coudre, Tavaro SA., Genève 6052
Intertherm AG, Zürich 50 6061
Furrer AG, J., Rohr AG 6079

Halle 19

Gehrig & Co. AG, F., Ballwil LU 6204
Olympia-Express, L. Bresaola, Chiasso, Kaffeemaschinen 6211
Aro AG, La Neuveville, «fri-ri» 6224
Sola-Besteckfabrik AG, Emmen 6248
HGZ-Aktiengesellschaft, Zürich-Affoltern, elektrische Kaffeemaschinen 6250
Berndorfer Metallwerk AG, Luzern 6274
«Strub» Mathiss & Co., Basel 6343
Cusenier fils aîné S.A., Basel 6344
Hügli-Nährmittel AG, Arbon 6348
«Lucul»-Nährmittelfabrik AG, Zürich 52 (Seebach) 6360
Grapillon SA., Mont-sur-Rolle 6365
«Cynar», Pezziol SA., Mendrisio TI 6370
Mineralquelle Eglisau AG, Eglisau 6381
Olympia-Express, L. Bresaola, Chiasso 6382
Luginbühl-Bögli & Söhne, E., Aarberg BE . . 6443
Martini & Rossi SA., Genève 6451
Kolanda AG, Allschwil bei Basel 6461
Favre SA., Ernest, Genève 6468
Kaiser AG, Basel 6481

Halle 20

Verzinkerei Zug AG, Zug . . . . 6520 und 6534
Kisag AG, Bellach SO 6539
Schulthess & Co. AG, Ad., Zürich 2 . 6545 und 6560
Béard SA., H., Montreux 6546
Bisang Emil, Affoltern a. A., «Wibis»-Bodenreinigungsmaschinen . . . 6586
Egloff & Co. AG, Niedrrohrdorf 6590
Wyss, Gebrüder, Büron LU 6596
Teka AG, Olten 6597

Halle 21

Ellema AG, Dietikon ZH 6704
Schaller AG, Paul, Bern 6740
Schaerer AG, M., Wabern BE 6807
Weisflog & Co., G., Zürich-Altstetten 6846
Schmid & Gassler, Genève 6850
Beerex-Grill, Arthur Beer, Zürich 1 6913
Rivella AG, Rothrist AG 6981
Mineralquelle Eptingen, Sissach BL 6984
Haco-Gesellschaft AG, Gümligen BE . . . 6985

Halle 24

Autophon AG, Solothurn 8091
Elesta AG, Bad Ragaz 8214

Halle 25

Plastomatic AG, Basel 8561
La Semeuse, La Chaux-de-Fonds 8841

Sternegg AG, Silberwarenfabrik, Schaffhausen

Halle 18, Stand 6011

Diese Schaffhauser Fabrik bringt auf die diesjährige Mustermesse ein neues Besteckmuster heraus, das extra für das Gastgewerbe geschaffen wurde.

Das Essbesteck ist aus 3,5 mm dickem Alpaka gepresst und damit das schwerste moderne Hotelbesteck auf dem Markt. Die Bestecke sind auf Basis von 100 Gramm versilbert, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Selbstverständlich sind auch die Aufliegestellen mit Feinsilber zusätzlich verstärkt, wie schon bisher bei den Sternegg-Hotelbestecken.

Sämtliche Ess- und Dessertmesser tragen Friodur-Klingen, die wegen ihrer besonderen Schnitthaltigkeit und Güte berühmt sind. Die Firma freut sich, Ihnen dieses neue Muster zeigen zu dürfen und erwartet gerne Ihren Besuch.

Kreis, Hepp AG, St. Gallen

Halle 18, Stand 6050

Wie seit Jahrzehnten, zeigt auch dieses Jahr die Firma ihre sehr schönen Silberwaren für Hotel- und Restauranteinrichtungen und die wohlbekannten Servierwagen aus rostfreiem Stahl. Die Wagen, beliebt für das Flambieren und Servieren von ganzen Menus vor dem Gast, sind für das Gastgewerbe, beim heutigen Personalmangel, eine grosse Erleichterung.

Ganz neu bringt die Firma Kreis, Hepp AG eine Speiseverteilungsanlage am Laufband nach den neuesten Errungenschaften heraus. Diese 100 %ige Schweizerarbeit ist heute bei dem grossen Rationalisierungsproblem ausserordentlich interessant.

Da die Anlage, wegen Platzmangel an der Muba, in einem grossen Saal aufgestellt wurde, kann sie während der Ausstellungszeit in Basel besichtigt werden bei vorheriger Anmeldung bei der Firma Kreis, Hepp AG, St. Gallen, Tel. (071) 27 28 28, oder am Stand 6050 in Halle 18.

Olympia-Express, L. Bresaola, Kaffeemaschinenfabrik, Chiasso TI

Halle 19, Stand 6211

An diesem Stand zeigt eine der ältesten Schweizer Kaffeemaschinenfabriken ihre verschiedenen Modelle:

De Luxe mit den automatischen Hydro-Dosier-Expresskolben für automatische Abfüllung von einer oder zwei Tassen – eine grosse Erleichterung für das Bedienungspersonal und den rationellen Service.

De Luxe-Combimatic, die Espressomaschine, kombiniert mit ein- oder angebautem Kaffeevorratsbehälter zu 2, 3 oder 5 Liter, auch mit automatischer Behälterabfüllung.

Hotel-Modell in verschiedenen Ausführungen, bzw. Behältergrössen.

Alle Maschinen sind versehen mit elektro-automatischer Doppelflansch-Heizung und vollautomatischer Schaltung. Steuerventile, Filter, Schalter und Elektro-Automaten sind in der Maschine selbst wasserdicht und leicht zugänglich eingebaut.

In der

Halle 2b, 1. Stock, Stand 2014

stellt die gleiche Firma ihre formschönen, stabilen Gartenmöbel aus:

Farbenfrohe Stühle und Hocker aus Stahlrohr mit Plastikgeflecht. Tische aus Stahlblech und Leichtmetall, rund, quadratisch und rechteckig, mit fester oder abklappbarer Platte.

Diese Möbel eignen sich nicht nur für Garten und Caféterrassen, sondern auch für Balkone, Empfangshallen, moderne Interieurs usw.

SOLA-Besteckfabrik AG, Emmen LU

Halle 19, Stand 6248

Die Sola-Besteckfabrik AG zeigt an der Muba 1964 ihr reichhaltiges Fabrikationsprogramm: Eine vollständige und zum Teil ganz neue Kollektion von Bestecken und Tafelgeräten für das Gastgewerbe, Spitäler und Sanatorien. Bestecke, Kannen und Schüsseln in modernen Formen, den neuzeitlichen Einrichtungen angepasst, in strapazierfähiger Hartglanz-Versilberung und aus Solameta-Edelstahl 18/8. Das neue

Tafelbesteck Mod. TIVOLI (Auszeichnung gute Form 1963), extra stark für Restaurationsbetriebe, elegant und handlich, hat bereits viele Interessenten gefunden. Die neuen Kaffee-, Milch- und Teekannen, Mod. MONOBLOC, versilbert und aus Solameta-Edelstahl 18/8, Körper und Griff aus einem einzigen Stück hergestellt, mit einem sinnreich konstruierten Deckel ohne Scharnier, so dass die ganze Kanne keine einzige Löt- oder Schweißstelle aufweist. Diese Idealkannen für Grossbetriebe sind ab Mai aus laufender Produktion lieferbar. Eine weitere Neuerung und Qualitätsverbesserung: Tafel- und Dessertmesser, bei denen die Klinge nicht mehr eingelötet, sondern mit dem Hohlheft unlösbar verschweisst ist. — Sie sehen, es lohnt sich, den Sola-Stand 6248 in Halle 19 zu besuchen.

Berndorfer Metallwerk AG. Luzern

Halle 19, Stand 6274

Die bestbekannte Silberwarenfabrik Berndorf, Luzern, bringt auch dieses Jahr wieder ganz neue Formen in schwerstem Hotelsilber und rostfreiem Berndorf-NICRO-Edelstahl. Alle diese Formen zeichnen sich aus durch raffinierte Konstruktion, hervorragende Gebrauchseigenschaften und lange Lebensdauer. Wohl der grösste Erfolg auf dem Besteckmarkt ist das Hotelmodell «Madame», das Besteck mit den grössten und prominentesten Referenzen. Wo es um eine Neuanschaffung geht, übertrifft dieses Modell dank seiner Eleganz und Qualität selbst die verwöhntesten Ansprüche. Aufschlussreiche Orientierung und interessante Einkaufsmöglichkeiten bieten sich hier jedem Besucher.

«Strub» Mathiss & Co., Basel

Halle 19, Degustationsstand 6343

Die Firma «Strub» Mathiss & Co. in Basel schenkt dieses Jahr schon zum 15. Male an der Schweizerischen Mustermesse an ihrem Degustationsstand die Marken «Strub Sportsman» und «Cuvée Réservée» aus, die in ihren Kellereien in Basel nach der Méthode champenoise hergestellt werden und sich stets grosser Beliebtheit erfreuen.

Société Anonyme E. Cusenier fils ainé, Bâle

Halle 19, Degustationsstand 6344

In der Halle 19, am Stand 6344, befindet sich auch dieses Jahr wieder der Degustationsstand der Firma Société Anonyme E. Cusenier, Basel, wo sowohl der im Ausland als auch in der Schweiz gut eingeführte Apéritif «Le Mandarin» und die beliebten Liköre und Fruchtsirups CUSENIER degustiert werden können.

Elmag, Glarus

Halle 19, Stand 6358

Erstmals wird an der Muba ein schweizerisches Tonic-Getränk präsentiert: Queens, ein Produkt schweizerischer Mineralquellen. Wie die zufriedenen Gesichter der degustierenden Besucher beweisen, birgt die bestechend elegante Queens-Flasche anscheinend ein ganz köstliches Nass. Wie überall, wo durstige Leute leben, leuchten uns auch an der Muba die gelb-roten Etiketten von Elmer-Citro fröhlich entgegen. Immer ist das herrlich reine, alpine Elmer Mineralwasser Hauptbestandteil der prickelnden Durstlöscher aus dem Glarnerland. Wahrlich ein Geschenk der Schweizer Bergwelt!

Kaiser AG, Kaffee-Spezialhaus, Basel

Halle 19, Stand 6481

Vor einem knappen Jahr hat die Kaiser AG sämtliche Filialen verkauft und sich völlig auf den Import, die Röstung und den Vertrieb von Kaiser-Kaffee, der von jeher der besonders gepflegte Spezialartikel des Hauses war, konzentriert.

Durch diese Spezialisierung konnte der Umsatz des Basler Unternehmens erheblich gesteigert werden. Heute wird auf Grund der hervorragenden Qualität, die den Geschmack von verwöhnten Kaffeetrinkern trifft, mehr Kaiser-Kaffee getrunken als je zuvor. Kaiser-Kaffee findet man in der gesamten Schweiz, und zwar in den drei Röstgraden hell, mittel und dunkel, also in jeder gewünschten Geschmacksrichtung und für jede Art Kaffeezubereitung. Über 60jährige Erfahrung bedeutet Gewähr für aussergewöhnliche und gleichbleibende Güte.

Der Vertrieb erfolgt sowohl an den Detailhandel als auch an das Gastgewerbe. Für die Bedürfnisse des Gastgewerbes stehen besondere Mischungen zur Verfügung. Es ist eine bekannte Tatsache, dass eine gute Tasse Kaffee ein besonderer Anziehungspunkt für treue und zufriedene Gäste ist; ein Grund, warum Kaiser-Kaffee in so vielen Hotels, Restaurants und Tea-Rooms usw. anzutreffen ist.

Alle Kaiser-Kunden sowie Interessenten sind herzlich eingeladen, am Kaiser-Kaffee-Stand eine Ruhepause einzuschalten und eine anregende, aromatische Tasse Kaiser-Kaffee zu geniessen.

Verzinkerei Zug AG

Halle 20, Stand 6520/6534

Wer an der diesjährigen Muba die beiden Stände Nr. 6520 und 6534 der Verzinkerei Zug AG. besucht, wird feststellen können, dass wie jedes Jahr ein reges Kommen und Gehen herrscht. Man diskutiert, lässt sich informieren, kauft.

Die schon berühmt gewordene vollautomatische Waschmaschine Unimatic steht nach wie vor im Mittelpunkte des Interesses. Aber auch die Bügelmange, der Geschirrspülautomat und der Wäschetrockner scheinen nicht minder begehrt zu sein.

Dass man sich in Zug aber nicht «auf den Lorbeeren» ausruht, dass mit der Zeit Schritt gehalten wird, zeigt die Verzinkerei Zug AG recht eigentlich mit ihrer neuen vollautomatischen Waschmaschine Adora. Vieles ist neu an ihr, fast alles. Wer vor den jetzigen Adora-Modellen steht und den Namen noch in Verbindung bringt mit der ersten Adora-Diva, der wird staunen ob der äusseren Wandlung. Sie ist in der Form, in der Präsentation so überzeugend, so klar, so ganz Verzinkerei Zug AG., so Qualität und Zuverlässigkeit ausstrahlend, dass sie jeden Fachmann und sicher auch viele Hausfrauen in ihren Bann schlagen wird. Die neue Adora wird viel zu reden geben. Es lohnt sich denn auch, sie kennenzulernen.

Die Verzinkerei Zug AG hält in ihrem gesamten Fabrikationsprogramm auf Tradition und Qualität. Sie hält aber auch auf Fortschritt. Lassen Sie sich am Stand der Verzinkerei Zug AG. zeigen, wie schön das Haushalten der Gegenwart geworden ist.

Klsag AG. für Leichtmetallwaren, Bellach SO

Halle 20, Stand 6539

Ein Besuch am Stand dieser auf das Gastwirtschaftsgewerbe spezialisierten Firma lohnt sich auch dieses Jahr wieder, hat doch die Kisag ihre Apparatenserie wiederum erweitert und verbessert, immer im Bestreben, der ständig anwachsenden Kundschaft noch besser dienen zu können.

Zur mühelosen Herstellung von feinstem Schlagrahm und zum raschen Servieren von Café-Crème, Coupes, Desserts, Süßspeisen aller Art usw. ist der Kisag-Rahmbläser aus dem Gastwirtschaftsgewerbe schlechthin nicht mehr wegzudenken.

Die Nachfrage nach diesem Apparat hat in jüngster Zeit derart zugenommen, dass er nun in grössten Serien und mit rationelleren Methoden hergestellt werden kann. Dazu kommt die Erschliessung neuer Auslandmärkte, so dass der Kisag-Rahmbläser zu günstigsten Bedingungen zum Verkauf kommt. Wenn man ferner bedenkt, dass der Kisag-Rahmbläser nicht nur zur Herstellung von Schlagrahm, sondern auch von Glacen, Mayonnaise, Purées, Saucen, Frappés, Desserts usw. verwendet werden kann und die Firma hiezu Anleitungen und Rezepte abgibt, so kann man füglich sagen, dass der Kisag-Rahmbläser zu unentbehrlichsten Gerät jeder modernen Küche geworden ist. Dass es sich um ein zuverlässiges und technisch vollendetes Gerät handelt, erhellt schon daraus, dass die Kisag auf jeden Rahmbläser eine unbeschränkte Garantie übernimmt, d. h. Kontrollen der Apparate kosten nichts und sämtliche Bestandteile werden kostenlos ersetzt!

Zum ersten Mal zeigt die Kisag an der diesjährigen Muba die neu entwickelte Kisag-Multipress. Es lässt sich kaum in Worten ausdrücken, wie praktisch dieses neue Erzeugnis ist. Mühelos stellen Sie damit Vermicelles, Croquettes usw. her. Und das verblüffendste: Ohne die Maschine reinigen zu müssen, also ohne jeden Zeitverlust, wechseln Sie von einem Arbeitsgang zum andern: Sie haben nur das entsprechende Element auszuwechseln. Die Bedienung der Kisag-Multipress ist zudem kinderleicht, und nach Gebrauch ist das Gerät rasch gereinigt. Kisag-Multipress passt so recht in die moderne und fortschrittliche Küche.

Die weiteren Kisag-Gastwirtschaftsartikel sind seit Jahren bekannt und tausendfach bewährt. Sie legen auch an der diesjährigen Muba wiederum Zeugnis ab von erstaunlicher Leistungsfähigkeit und hervorragender Qualität, so der auf Hygiene und raschen Service eingestellte Kisag-Crème-Dispenser, die robuste Kisag-Kartoffelschälmaschine mit ihrer vielseitigen Verwendungsmöglichkeit, der Kisag-Pommes-frites-Schneider mit den auswechselbaren, rostfreien Messern, die formschönen, fett-, öl- und zeitsparenden Kisag-Friteusen und nicht zuletzt auch der beliebte Kisag-flash, der Flaschen auf attraktive Art und Weise sekundenschnell entkorkt!

Diese imposante Schau ist für jeden Besucher aus dem Gastwirtschaftsgewerbe auch dieses Jahr wieder ein grosser Gewinn.

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG., Zürich

Halle 20, Stand 6545

Schulthess bringt neu: Electronic 64

Electronic 64 ist ein Waschautomat-Modell für Wohnblocks und Waschsalons. Die Bedienung ist denkbar einfach: mit dem Einwerfen des Geldes ist auch schon das richtige Waschprogramm gewählt.

Die Schulthess-Electronic 64 mit elektronischem Münzzähler nimmt dem Hausbesitzer manche Sorge ab. So werden vor allem zeitraubende Einzelabrechnungen mit den Mietern und individuelle Stromabrechnungen vermieden. Die Tarifansätze lassen sich zwanzigrappenweise abstufen. Wenn der Haus- oder Waschsalon-Besitzer die Waschtarife zu ändern wünscht, kann ganz einfach eine neue Programm-Preisplatte eingeschoben werden.

Eine ideale Ergänzung zur Electronic 64 ist der Schulthess-Tumbler mit elektronischer Münzzählung. Durch ihn wird der teure Trockenraum überflüssig; bestehende Räume können als Bastel- oder Spielzimmer eingerichtet werden.

Für den Privathaushalt ist nach wie vor die Schulthess-Super mit Lochkartensteuerung das meistgefragte Modell. Da sämtliche Programme einzig und allein von der Lochkarte gesteuert werden, kann der Kunde jederzeit bei der Schulthess-Fabrik x-beliebige individuelle Waschprogramme bestellen. Für Sonderfälle werden die gewünschten Programmkarten «nach Mass» angefertigt.

Für Wohnungen besteht ein spezielles Schulthess-Super-Modell ohne Bodenbefestigung.

Wer sich vom Geschirr- und Pfannenwaschen gänzlich befreien will, prüft zu seinem Nutzen den neuen Schulthess-S/G-4-Geschirrwaschautomaten. Ein Vorspülen des Geschirrs ist nicht nötig, der Boilerwasserverbrauch ist 10 Liter pro Charge; Schulthess führt sogar ein Modell, welches nur Kaltwasser benötigt. Das mit Lochkarten gesteuerte Programm dauert kaum 20 Minuten. Die genormten Ausmasse erlauben den Einbau in bestehende und neue Küchenkombinationen.

Architekten, Installateuren, Hausbesitzern und Hausfrauen, aber auch Interessenten für Grossanlagen empfehlen wir einen Besuch des Schulthess-Standes 6545 in Halle 20. Hier wird jedem Besucher viel Neues und Fortschrittliches erklärt, und gar manches Problem findet in der Folge seine moderne, zeitgemässe Lösung.

H. Béard S.A., Montreux

Halle 20, Stand 6546

Cette maison, bien connue des hôteliers, restaurateurs, tea-rooms, hôpitaux et instituts, expose une fois de plus à son stand complètement modernisé, les produits qu'elle fabrique : argenterie, acier inoxydable, à haute teneur de nickel, machines à polir l'argenterie, voitures à trancher et à hors-d'œuvre dans des formes parfaites et à des prix compétitifs.

« Béard » peut fournir aux meilleures conditions les articles qu'elle représente, c'est-à-dire : la porcelaine, verrerie unie et décorée, batterie de cuisine.

Ces derniers mois cette maison, d'ancienne réputation, a obtenu tant sur le marché intérieur qu'à l'étranger des succès exceptionnels dont les principaux sont l'installation complète en argenterie de l'Hôtel Intercontinental à Genève (800 lits) et la fourniture de la plus grande partie des restaurants de l'Expo 64 à Lausanne, parmi lesquels le « Centre de l'hôtellerie » de la Société suisse des hôteliers. Ces résultats ont été obtenus grâce aux nouveaux modèles présentés dont la qualité a remporté tous les suffrages.

H. Béard S.A., Montreux

Halle 20, Stand 6546

« Béard », die bei Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Spitälern und Anstalten gut bekannte Firma, stellt wieder an ihrem Stand, der mit modernstem Geschmack eingerichtet ist, seine verschiedenen Produkte aus: Silberwaren, hochwertige Chromstahlartikel, Silberreinigungsmaschinen, Hors-d'œuvre- und Tranchierwagen, in perfekten Formen und vorteilhaften Preisen.

«Béard» liefert auch zu günstigen Bedingungen andere Hotelbedarfsartikel: Porzellan Langenthal, Glaswaren mit oder ohne Dekoration, Küchenartikel usw.

Dank ihrer modernen, neuen Formen und ihrer bestbewährten Qualität hat diese berühmte Firma in der Schweiz wie auch im Ausland ausserordentliche Erfolge errungen.

Die ganze Silberwareneinrichtung der beiden Intercontinental-Hotels in Genf (800 Betten) und Wien, die Belieferung der meisten Restaurants der Expo 64 in Lausanne (z. B. alle Einrichtungsgegenstände für den Centre hôtelier des Schweizer Hotelier-Verein) stammen von der Firma H. Béard S.A.

Teka AG. Olten — Kaffeemaschinen

Halle 20, Stand 6597

An diesem Stand erhält der Besucher Einblick in das gesamte Fabrikationsprogramm der Teka-Kaffeemaschinen. Diese lassen schon rein äusserlich das solide Schweizerfabrikat erkennen.

Wenn von Konstruktionen mit letzten Neuerungen gesprochen werden kann, so gilt dies bestimmt in jeder Hinsicht von der Teka-Kaffeemaschine. Für eine eingehende Beratung steht fachmännisch geschultes Personal zu Diensten. Beim Genuss eines vollaromatischen Kaffees werden alle wünschenswerten Auskünfte erteilt.

Das Gastwirtschaftsgewerbe ist gut beraten mit einem Besuch an diesem Stand.

Ellema AG, Dietikon ZH, Fabrikation von Geräten für rationelle Betriebsgestaltung im Lebensmittelhandel, in Hotels, Restaurants, Kantinen, Wohlfahrtshäusern, Imbissecken, Spitälern, Heimen, Verwaltungen usw.

Halle 21, Stand 6704

Unsere Firma ist spezialisiert auf die Herstellung von einzelnen Geräten, vorwiegend in korrosionsbeständigem und hygienischem Leichtmetall, für den Lebensmittelhandel und das Gastgewerbe.

Das Angebot umfasst zweckentsprechende und genormte Rollgeräte für den Einsatz von der Backstube bis zum Tiefkühlraum. Eine grosse Auswahl von Service- und Abräumwagen mit umfangreichem Zubehör dienen der Arbeitserleichterung. Für kurzfristige Dispositionen bei minimalem Personalbedarf wird ein zusammenlegbares Selbstbedienungsbuffet mit Dach gezeigt.

Aufbockbare Rolltische für Registrierkassen, Waagen, zusätzliche Kassaboxe usw., ferner Wäsche-, Reinigungsgeräte- und Portierwagen sowie ein Kurierboy als Post- und Aktenwagen ergänzen das vielseitige Fabrikationsprogramm.

M. Schaerer AG. Wabern-Bern Kaffeemaschinenfabrik

Halle 21, Stand 6807

Kaffeemaschinen ohne Siebschale und Sieb?

Der Schaerer-Kolbenautomat bedeutete eine Umwälzung auf dem Gebiet der Express-Kaffee-Bereitung als er vor etwa drei Jahren auf dem Markt erschien.

Der Erfolg, den er seither in allen Zweigen des Gastgewerbes aufweist, spricht für sich: stehen doch heute bereits weit über 1000 Stück in Betrieb.

An der Mustermesse sind die Kolbenautomaten stets von Interessenten umgeben, welche sich selbst von der verblüffenden Arbeitsweise dieser einzigen wirklich vollautomatischen Kaffeemaschine überzeugen können.

Im Gegensatz zu den für die Bedienung eines normalen Expresskolbens notwendigen 10 und mehr Handbewegungen kommt man beim Schaerer-Kolbenautomat mit nur deren 3 aus. Dank der einfachen Bedienung leistet ein Schaerer-Kolbenautomat das Doppelte eines automatischen Expresskolbens, d. h. 180 Tassen in der Stunde.

Schaerer-Kaffeemaschinen sind nach dem Baukastenprinzip entwickelt worden, aus diesem Grund sind alle in der Praxis notwendigen Kombinationen lieferbar.

Auch in Grossbetrieben wie Spitälern, Anstalten, Kantinen usw. sind Schaerer-Grosskaffee- und Milchaufbereitungsanlagen seit Jahrzehnten ein Begriff für Leistung und Zuverlässigkeit. Eine solche Anlage ist auch diesmal in Basel ausgestellt.

Besonderen Wert legt die Firma auf einen reibungslos funktionierenden Servicedienst — so stehen den Schaerer-Kunden in der ganzen Schweiz gut ausgebildete Service-Monteure zur Verfügung.

HACO AG., Gümligen

Halel 21, Stand 6985

Am einladenden, freundlichen Degustations-Stand der HACO Gümligen, in der Halle 21, erlaben sich während der Mustermesse zahlreiche Besucher an den erstklassigen HACO-Lebensmittel-Spezialitäten. Besonders dicht umlagert sind die Rondellen für den Suppenausschank, und das nette Bedienungspersonal hat während den Stosszeiten alle Mühe, den Ansturm zu bewältigen. Das Geheimnis dieses Andranges liegt in den herrlich duftenden Texton-«Delikatesse»-Suppen und der Texton-Bouillon. Wie ausgezeichnet schmeckt doch die feine Curry-Suppe, um nur ein Beispiel zu erwähnen!

Auch Mocafino, der erste in der Schweiz hergestellte, 100% reine Blitzkaffee in Pulverform, findet grossen Zuspruch. Dies ist keinesfalls verwunderlich, da die HACO für die Herstellung von Mocafino nur erstklassigen Bohnenkaffee in speziell abgestimmter Zusammensetzung verwendet, was dem Mocafino das stets gleichbleibende, gute Kaffeearoma verleiht. An der gediegenen Mocafino-Bar werden die vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten dieses erstklassigen «Blitzkaffees» demonstriert, und man erhält erschöpfend Auskunft; Interessenten erhalten ein ausführliches Rezeptbüchlein gratis. Mocafino ist übrigens auch koffeinfrei in hervorragender Qualität erhältlich.

Eine weitere Spezialität, die am HACO-Stand ausgeschenkt wird, ist das beliebte Nähr- und Kräftigungspräparat Hacosan, das alle Stoffe enthält, die der Mensch zu einem gesunden Leben benötigt. Hacosan wird aus natürlichen Produkten wie Malzextrakt, Kakao, Milch, Eier, Honig und Zucker in besonders harmonischer Zusammensetzung hergestellt. Bei der hochwertigen Qualität der am HACO-Stand zur Konsumation gelangenden Lebensmittel-Spezialitäten ist es nicht wunderlich, dass die unzähligen Mustermessebesucher nur ein Urteil haben: HACO-Qualität bewährt sich täglich, im Haushalt und im Grossbetrieb.

Autophon AG, Solothurn

Halle 24, Stand 8091

In den 40 Jahren ihres Bestehens hat die Autophon Telephonanlagen jeder Art, optische und akustische Ruf- und Übermittlungssysteme und vor allem eine Vielfalt von Funkgeräten entwickelt.

Die kleinen (200×167×57 mm) und leichten (2,5 kg) Kleinfunkgeräte der Serie 18, die im 2 m- oder 4 m-Band arbeiten und eine Reichweite von 3 bis 30 km aufweisen, haben sich ausgezeichnet bewährt, so dass die Serie 18 um folgende Geräte erweitert wurde:

Für den Fall, dass die Sendeleistung von ca. 0,75 W des normalen SE 18 nicht mehr genügt, wurde der SE 18 U mit einer auf etwa 6 W erhöhten Sendeleistung entwickelt. Der SE 18 U ist robust und eignet sich daher besonders zum Einsatz von Motorrädern oder geländegängigen Fahrzeugen. Masse: 207×267×98 mm, Gewicht: mit Akku 5,5 kg.

Für öffentliche Dienste, Verkehrsbetriebe, Service-Organisationen, Bahnen, Bauunternehmen und andere mehr, die von einer Zentrale aus in einem örtlich begrenzten Gebiet Fahrzeuge zu dirigieren haben, dient der SE 18 T, der in Fahrzeuge eingebaut oder als Zentralstation verwendet werden kann. Der Verkehr wickelt sich mit Lautsprecherruf ab, bei dem alle Teilnehmer unmittelbar angesprochen werden. Der Stromverbrauch ist trotz der Sendeleistung von 8—10 W dank Volltransistorisierung des Empfängers so gering, dass der Strom direkt aus der Fahrzeugbatterie bezogen werden kann. Masse: 260×85×215 mm, Gewicht 5,5 kg.

Für den mobilen Einsatz wurde die Fahrzeugstation der Serie 26 entwickelt, deren Empfänger volltransistorisiert ist, während der Sender nur noch in der Endstufe und in den Vervielfacherstufen Röhren aufweist. Trotz erhöhter Ausgangsleistung (30 W bei Batteriebetrieb, 45 W bei Netzbetrieb) wird die Fahrzeugbatterie dank weitgehender Verwendung von Halbleitern nur noch mit 0,75 W belastet. Gewicht und Volumen konnten auf weniger als die Hälfte früherer Stationen herabgesetzt werden. Da der Stabilität bezüglich Temperatur- und Spannungsschwankungen besondere Beachtung geschenkt wurde, eignen sich diese Geräte auch sehr gut für den Einsatz in Richtfunkstrecken mit mehreren Relaisstationen.

Die drahtlose Telephonleitung DTL 28 ist für diejenigen Fälle entwickelt worden, in denen aus topographischen oder klimatischen Gründen, zum Beispiel bei Klubhütten, fernabliegenden Abonnenten oder auf Inseln, die Errichtung oder der Unterhalt einer Telephon-Freileitung nicht möglich ist. Von der Teilnehmerstation führt eine Drahtleitung zu einer Sende-Empfangsanlage, die funktechnisch günstig plaziert ist. Drahtlos werden von dieser Anlage aus die Gespräche über das zu überbrückende Gebiet hinweg an eine weitere Sende-Empfangsanlage geleitet, die über einen normalen Anschluss an die nächste Telephonzentrale verfügt.

Aus den Schaltelementen der bewährten Zahlensignalanlagen hat die Autophon Datenanzeigetafeln entwickelt, mit denen in Flughäfen, Bahnhöfen, Börsen, Sportplätzen usw. wechselnde Mitteilungen angezeigt werden können. Für die Zeilen der Tafeln werden je nach Anwendungsart Direktsichtschaltwerke (Flapschaltwerke) oder Projektionsschaltwerke verwendet, bei denen die gewünschten Zeichen auf eine Mattscheibe projiziert werden. Um mit diesen Anlagen auch rasch wechselnde oder periodisch wiederkehrende Anzeigen vornehmen zu können, für die eine übliche relaisgesteuerte Gebereinrichtung zu umfangreich würde, ist ein elektronisches Steuersystem entwickelt worden.

Cerberus AG., Werk für Elektronentechnik Männedorf ZH

Halle 24, Stand 8171

Gegen 100 Millionen Franken fallen jährlich allein in der Schweiz dem Feuer zum Opfer. Kein Wunder, dass dem frühzeitigen Brandalarm immer grössere Beachtung geschenkt wird; denn — je früher ein Brand entdeckt wird, desto kleiner ist der Schaden.

Demonstrationsmodelle am Cerberus-Stand zeigen, welche neuen Möglichkeiten der moderne Brandalarm im Kampf gegen das Feuer bietet und lassen die erstaunlichen Fähigkeiten der elektronischen Nase des Cerberus-Feuermelders durch den Standbesucher selbst erproben.

Auch gegen Einbruch und Überfall kann man sich heute zuverlässig schützen. Auf welche Art und Weise, und wie Alarmmeldungen automatisch übermittelt werden können — das zeigen weitere Demonstrationsmodelle am Cerberus-Stand.

160 Hektaren in der Tasche

Als literarisches Konzentrat der schweizerischen Produktion ist soeben in seiner 48. Auflage der offizielle Katalog der Schweizer Mustermesse erschienen. Gegen bescheidenes Entgelt ist er in Buchhandlungen, an Kiosken oder bei der Schweizer Mustermesse in Basel erhältlich.

Wer als Fachmann, Einkäufer oder sonstiger Interessent an der bevorstehenden Mustermesse vom 11. bis 21. April zu tun hat, wird sich auf den 160 Hektaren Ausstellungsfläche an Hand der detaillierten Hallenpläne des Kataloges sehr schnell zurechtfinden. Wer was wo ausstellt, lässt sich im alphabetischen Ausstellerverzeichnis bequem nachschlagen. Wer sich des Herstellers einer bestimmten Marke nicht mehr zu erinnern vermag, dem hilft das alphabetische Firmenmarken-Verzeichnis die Gedächtnislücke ausfüllen. Dem Vorwort des Messedirektors folgen wissenswerte Angaben wie zum Beispiel Telephonnummer und Standort des Diktierbüros, des Kindergartens, des Sanitätsdienstes usw.

Der zweite, umfangreichere Teil des Kataloges enthält das nach 29 Fachgruppen geordnete Warenverzeichnis. Hier ist der Reihe nach lückenlos aufgeführt, was die 2500 Aussteller an der Messe zur Schau zu stellen haben. Dem Ganzen vorgeordnet ist das viersprachige Artikelverzeichnis.

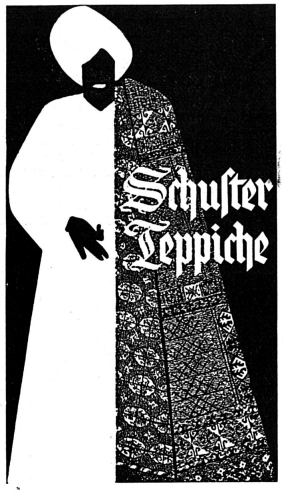
So findet als treues Spiegelbild dessen, was 2500 Aussteller auf 160 000 m² Fläche ausstellen, auf rund 1200 Druckseiten in einer Aktentasche Platz. Zur Vorbereitung des Messebesuches, während der Messe, aber auch das ganze Jahr hindurch hat sich der Besitz des Messekataloges als wertvolles Nachschlagewerk tausendfach bewährt.

Für Walliser Trockenfleisch

empfiehlt sich bestens

J. BETSCHART

Metzgerei u. Fleischtrocknerei, Brig, Tel. (028) 3 14 30



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

MILFLOR
TEEBEUTEL
von Ihren Gästen bevorzugt
Hans Giger & Co. Bern

Tufiflor-Bettüberwürfe und Couchdecken

geschmacklich vollendet, knitterfrei, leicht zu waschen, in mehr als 30 Farben erhältlich. Wir bitten, unverbindlich ein Musterstück mit Farbkarte zu verlangen.

+CIE
PFEIFFER
MOLLIS

Wäschefabrik
Telephon (058) 4 41 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telephon (051) 25 00 93

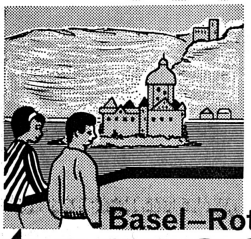
Inserieren bringt Gewinn!

Zu verkaufen

reizendes

Ferienhaus

an sonniger, geschützter Lage. Keine Bergsicht. Grosser heimeliger Wohnraum mit Ausgang ins Freie, Esszimmer und 4 Schlafzimmer, elektr. Küche, Bad und Werkstatt. Gute Zufahrt. Dazu 3396 m² Land. Notwendiges Kapital 60000 bis 80000 Fr. Anfragen durch Telephon (031) 69 21 74.



Die grosse Rheinreise

mit den grössten und modernsten Rheinschiffen
EUROPA, HELVETIA und **NEDERLAND** ab **Fr. 344.-**
4 und 5 Tage richtige Entspannung in behaglicher Bordatmosphäre mit allem Komfort und bei erstklassiger Verpflegung. Unvergessliche Reiseerlebnisse. Geheiztes Schwimmbad auf Sonnendeck. Autotransportdienst nach Rotterdam (ab Fr. 165.–).
Verlangen Sie ausführliche Prospekte bei Ihrem Reisebüro oder Rheinpassage Basel, Klingentalgraben 19, Telephon (061) 33 34 00 sowie über den täglichen Schiffsverkehr der Köln–Düsseldorfer Rheindampfschiffahrt zwischen Mainz und Köln.

Basel–Rotterdam

Tai Ping-Teppiche

für Hotels besonders interessant

Tai Ping-Teppiche sind handgemacht. Wir importieren sie direkt aus Hongkong, wo sie von Flüchtlingen aus Rotchina im Nadelstichverfahren hergestellt werden.

Für Hotels sind Tai Ping-Teppiche deshalb interessant, weil sie in jeder beliebigen Grösse und Form, in jedem Dessin und in jeder Farbe angefertigt werden können.

Das Material, feinste, mottensichere englische Wolle.

Tai Ping-Teppiche finden Sie in verschiedenen Königs- und Regierungspalästen, bei den Vereinigten Nationen, in internationalen Hotels, Verwaltungen usw.

Beschäftigt Sie ein besonderes Problem, mit einem Tai Ping lässt es sich bestimmt lösen. Wir raten und helfen Ihnen gerne.

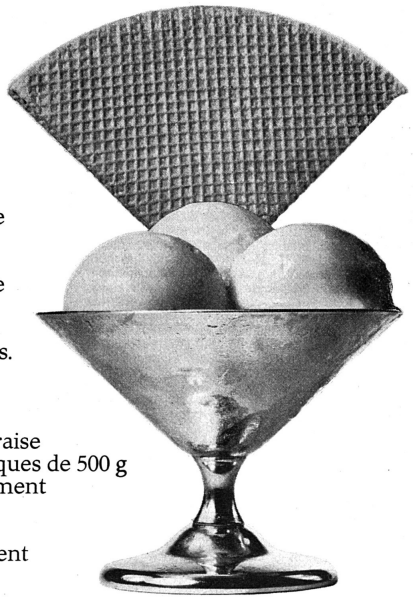
Teppichhaus
W. Geelhaar AG, Bern

Geelhaar

Thunstrasse 7
Telephon (031) 2 21 44

NOUVEAU

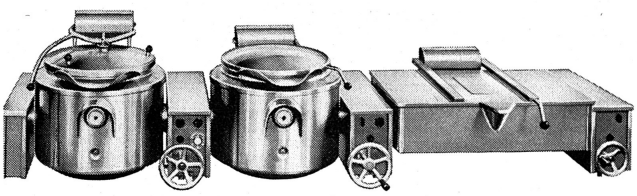
La glace avec tout l'arôme du fruit frais



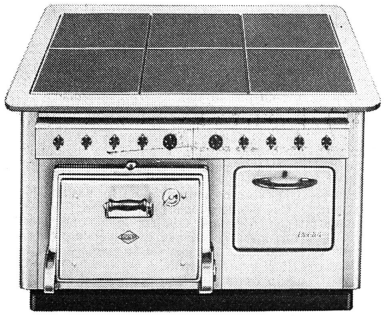
Elite arôme mandarine
a le goût doux
et racé du fruit bien mûr.
Cette glace savoureuse
et rafraîchissante
fera les délices de
vos hôtes les plus exigeants.
Poudre à glace
Elite (existe aussi aux
arômes vanille,
chocolat, mocca, praliné, fraise
et neutre), en sachets pratiques de 500 g
et 5 kg, à un prix étonnamment
avantageux; contient
tous les ingrédients nécessaires et doit être simplement
mélangée à de l'eau.

Jusqu'au 15 avril 1964: rabais d'hiver de 20 cts par kg sur tous les arômes.

Société Laitière des Alpes Bernoises, Konolfingen Tél. 031 684301



Optimale Leistung in der Grossküche



... durch Rationalisierung! Damit begegnen Sie einem allseitig spürbaren Personalmangel. Sie erzielen auf wirtschaftliche Weise eine Kapazitätserhöhung und zweckdienliche Betriebsvereinfachung. Auf Grund unserer langjährigen grossen Erfahrung können wir Ihnen raten und helfen. Für Projektierung und Lieferung kompletter Grossküchenanlagen, aber auch für Umbauten und die Modernisierung bestehender Einrichtungen steht Ihnen unser Beratungsdienst gerne und unverbindlich zur Verfügung. Unser Fabrikationsprogramm ist auf die Bedürfnisse einer anspruchsvollen Kundschaft zugeschnitten. – Bitte unterbreiten Sie uns Ihre Probleme.

MUBA: Halle 13, Stand 4760

Elcalor AG, Aarau Tel. 064/23691

ELCALOR
AARAU