

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 73 (1964)
Heft: 22

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

A. Z. Basel 2

** Herrn Dr. H. Riesen

c/o Schweizer Hotelier-Verein
 Betriebsberatung & Vorgesetzten-
 schulung
 Hirschengraben 9
 BERN



Basel, 28. Mai 1964

Nr. 22

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

Verwalten oder führen?

Vortrag, gehalten an der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Verein in Lausanne am 14. Mai 1964, durch Dr. R. Schnyder von Wartensee, Unternehmensberater, Lion

An unserer Delegiertenversammlung in Lausanne - öffentliche Sitzung vom 14. Mai - hatten unsere Mitglieder das Vergnügen, Herrn Dr. Robert Schnyder von Wartensee, Unternehmensberater in Lion, über das Thema «Verwalten oder führen» sprechen zu hören. Der Referent ist bereits für alle jene zu einem festen Begriff geworden, die Gelegenheit hatten, im Rahmen der Kurse für Vorgesetztenschulung, der sog. Gurtenkurse, mit dieser Persönlichkeit Bekanntschaft zu schliessen. Die übrigen Mitglieder aber dürfte es interessieren, durch die vollumfängliche Veröffentlichung seines Vortrages Einblick in die Gedankenwelt und den Aufgabenkreis Dr. Schnyders zu erhalten.

(Die Red.)

Die landläufige Auffassung dessen, was führen beinhaltet, wurde kürzlich im Inserat eines Herrenbekleidungsgeschäftes kundgetan:

«Der Chef denkt kritisch. Trifft Entscheidungen. Über alles was an ihn herankommt...»

Besonders originell an diesem Inserat ist, dass diese summarische und unzutreffende Definition der Chef-aufgabe in krassem Widerspruch zu dem Verhalten des betreffenden Unternehmers und seiner leitenden Mitarbeiter steht; denn diese Herren warten nicht, bis sich Entscheidungen aufdrängen, sondern sie greifen aktiv und initiativ in das Geschehen ein. Es ist zu vermuten, dass ein fleissiger Werbetexter ohne grosse Überlegung die übliche Auffassung «führen = entscheiden» einfach übernommen hat.

Die Wahl des heutigen Themas geschah auf Grund ganz konkreter Beobachtungen in der schweizerischen Hotellerie, wo neben einer stattlichen Anzahl von Führerpersönlichkeiten doch noch recht viele Verwaltertypen angetroffen werden.

In einem ersten Teil wird aufgezeigt, wodurch sich echte Führung vom Verwalten unterscheidet, und wie es sich auswirkt, wenn statt zu führen, bloss verwaltet wird.

Im zweiten Teil sollen einmal mehr einige wesentliche Aspekte der Führungstätigkeit in Erinnerung gerufen werden.

1. Verwalten = betreuen

Das Wort «verwalten» finden wir als Berufsbezeichnung beim Bankverwalter, Konsumverwalter, Zeughausverwalter, Spitalverwalter usw. Alle diese Funktionen haben eines gemeinsam: es gilt, eine Agentur, einen Laden, ein Zeughaus, ein Spital zu betreuen, nicht aber, wesentlich Neues zu unternehmen und die Zukunft schöpferisch zu gestalten.

Mit dieser mehr passiven Haltung, die sich darauf beschränkt, in festgelegten Geleisen zu wandeln und nach vorgeschriebenen Richtlinien jene Entscheide zu fällen, die von aussen hergetragen werden, steht die Haltung echter Führung in krassem Widerspruch: Führen ist ein aktives Eingreifen in das Geschehen.

Wesentliches Merkmal des Führens ist dabei allerdings nicht die Aktivität als solche; denn auch der Verwalter kann aktiv und überlastet sein. Charakteristisch für die Führung ist das ständige Erkennen neuer Probleme, die entsprechende Festlegung neuer Ziele, die Erkundung geeigneter Wege, um diese Ziele zu erreichen, und die Durchsetzung der einmal beschlossenen Massnahmen, mitsamt der Beurteilung der letztlich erreichten Resultate.

Man beachte, dass der Unterschied zwischen führen und verwalten keineswegs auf der moralischen oder charakterlichen Ebene liegt: Beide, der Führer und der Verwalter, können ein hohes Berufsethos haben und ihre Aufgabe verantwortungsbewusst und mit grosser Hingabe und Dienstmüt erfüllen. Es genügt dazu zu denken, dass das Wort «betreuen» mit «Treue» zusammenhängt; es zeigt an, dass hier eine hohe Tugend am Werke ist. Damit ist auch dargetan, wie ungerecht es wäre, wollte man den einen gegen den andern ausspielen und etwa behaupten, der Verwalter sei weniger hoch zu werten als der Führer. Arbeitsplatzbewertungsmässig mag es in vielen Fällen zutreffen, nicht aber menschlich; denn der Unterschied liegt primär nicht beim Menschen, sondern in der Aufgabe, die im einen Fall mehr ein Verwalten beinhaltet, im andern Fall mehr ein Führen.

Schwierig wird es geschäftlich und menschlich erst dann, wenn Mensch und Aufgabe nicht übereinstimmen; wenn also einer, der das Zeug zum Führen hat, mit einer Verwaltungsaufgabe betraut wird; denn

in diesem Fall wird ihm der Rock bald zu eng sein. Umgekehrt wird ein Mensch mit den Talenten eines Verwalters überfordert, sobald er in eine Unternehmer-Position hineingestellt wird.

Den Unterschied zwischen verwalten und führen können wir wie folgt zusammenfassen:

Der Verwalter betreut ein Gebiet, das von andern sowie durch Tradition und Erfahrung im grossen und ganzen abgesteckt ist;

Der Führer dagegen wittert, in welche Richtung die Entwicklung geht und wo neue Möglichkeiten bestehen; er zieht mit seinen Mitarbeitern die nötigen Schlussfolgerungen, steckt Ziele, plant zweckmässige Massnahmen und setzt sie durch.

Welche der beiden Tätigkeiten muss nun dem Beruf des Hoteliers zugeordnet werden: ist er mehr ein Verwalter oder mehr ein Unternehmer?

Es liegt auf der Hand, dass der Hotelier zufolge der Grösse des Betriebes beides zugleich sein muss. Aber Sie kennen wohl aus eigener Erfahrung die Gefahr, eine Tätigkeit vermehrt auf Kosten der andern auszuüben. Beim Hotelier kommt es häufiger vor, dass er vor lauter Entscheiden, die an ihn herankommen, mehr betreut, als wirklich führt.

Damit erkennen Sie auch, wo ich hinaus will: meine Ausführungen sollen für Sie ein Spiegel sein, der jeden erkennen lässt, ob er nicht vielleicht seine Aufgabe zu oft als Verwalter, denn als Unternehmer erfüllt.

Wenn wir uns zunächst den Konsequenzen zu, die entstehen, wenn ein Führer in Verwaltungsaufgaben erstreckt.

Die Geleise, in denen der Verwalter zu fahren hat, wurden wohl einst durch Führertypen gelegt; wir wollen auch annehmen, dass diese Menschen das zu ihrer Zeit Mögliche richtig erkannt haben; nun haben sich aber die Zeiten geändert; es wurde notwendig,

die Geleise den geänderten Umständen anzupassen. Vom Verwalter kann man das nicht erwarten; denn er würde ausgesucht auf Grund seiner Fähigkeiten zu betreten; hätte er in starkem Masse den Drang in sich verspürt, Neues zu schaffen, so hätte er wahrscheinlich den Posten gar nicht angenommen.

Eine ähnliche Situation erleben wir in vielen Mittelbetrieben, die durch eine starke Persönlichkeit gross geworden sind. Bekanntlich duldet ein Führer nur schwerlich andere Führer auf seiner Ebene. Seine Mitarbeiter sind Betreuer, und auch sein Sohn muss sich in den meisten Fällen mit dieser Rolle zufrieden geben. Nun ist es aber oft so, dass die Kraft, Neues zu erkennen und zu erschaffen, mit dem Alter nachlässt, nicht aber die Gewohnheit des alternen Führers, selber in allen Belangen den Ton anzugeben. Es ergibt sich daraus nicht nur eine momentane Schwächung des Unternehmens, sondern, neben den tragischen Spannungen Vater-Sohn, auch die grosse Gefahr, dass sich der Sohn, wenn er einmal allein an der Spitze ist, schon derart an das blosses Verwalten gewöhnt hat, dass er den Anschluss an die Neuzeit nicht mehr findet - oder aber sich aus Reaktion in eine masslose Dynamik stürzt, die geschäftlich auch nur von Nachteil sein wird.

Eine psychologische Auswirkung haben die Schwierigkeiten des Geschäftes auf den Inhaber und seine Familie. Ich möchte als «Sündenbockmentalität» jene leider so oft anzutreffende negative Haltung bezeichnen, welche in allen möglichen Bereichen eine Entschuldigung sucht für eigenes Versagen. Es ist ein typisches Merkmal schwacher Menschen, dass sie, wenn es dem Nachbarn gut geht, immer nur das sehen, was er mehr hat als sie selber, und nicht was er mehr tut. Selbstverständlich spielen das schönere Haus, die bessere Lage am See oder am Verkehr, finanzieller Rückhalt und Tradition eine nicht zu unterschätzende Rolle. Aber es gibt Betriebe mit all diesen äusseren Vorteilen, die nicht rentieren, und es gibt solche mit wenig äusseren Vorteilen, deren Inhaber einen eigenen Weg gegangen ist bis zum Erfolg. Und damit ist einmal mehr der Unterschied zwischen Verwalter und Unternehmer gekennzeichnet: der Unternehmer macht mit Phantasie und Energie das Beste aus den vorliegenden Umständen.

Eine Krankheit besonderer Art muss in diesem Zusammenhang erwähnt werden: es ist die «Imitationitis», die immer wieder festzustellen ist. Irgendeiner baut etwas Neues, und schon wird er von Kollegen nachgeahmt, ohne dass sie sich Rechenschaft geben, ob diese Neuheit mit ihrer Geschäftspolitik in Einklang steht. Die Hotellerie bietet auf diesem Gebiet mannigfaltige Beispiele, positive und negative; solange die finanziellen Konsequenzen nicht ins Gewicht fallen, mag das nicht so tragisch sein; und wo es sich um Dinge handelt, die ohnehin im Trend der Entwicklung liegen - ich verweise auf den zusammenfassenden Artikel von Dr. P. Risch in Nr. 19 vom 7. Mai 1964 der Hotel-Revue über die Zukunftsaufgaben der schweizerischen Hotellerie; dieser Artikel gibt dem Hotelier eine Check-list in die Hand, anhand welcher er seine eigene Diagnose stellen kann - so ist der Nachahmungseifer als positive Triebfeder zu stehen. Wo aber die Neuerungen in keinem Verhältnis stehen zu den finanziellen Möglichkeiten oder zur bisherigen, bewährten Geschäftspolitik des Unternehmens, wo man also etwas nur einführt, weil es der Nachbar hat, da muss man sich fragen, ob hier wirklich verantwortungsbewusstes Führerdenken vorliegt (der Psychiater würde vielleicht eher von einer Zwangsneurose reden!).

Dass sich die Sündenbock- oder Klöni-Mentalität negativ auswirkt auch auf die mitmenschlichen Kontakte, liegt auf der Hand: Wer immer voller Neid daherkommt, wer mit seiner Situation nie zufrieden ist, wer den Kollegen den Erfolg nicht gönnt, wer die originelle Leistung anderer nicht anerkennt und sich daran freuen kann - solche Menschen sieht man im Kollegenkreis nicht gern.

Schliesslich gibt es eine negative Auswirkung auch auf die eigenen Mitarbeiter, einmal durch den Nativismus, der die Leute nicht mitzureissen vermag, andererseits durch Konservatismus und Immobilität, die ebenso lähmend wirken. Dies lässt sich besonders in der heutigen Zeit der Personalknappheit beobachten: es gibt auch in der Hotellerie initiative Patrons, die weniger Mühe haben, gute Mitarbeiter zu finden.

2. Führen - miteinander etwas unternehmen

Im Vergleich zu Verwalten wurden bereits einige Aspekte der Führung aufgezeigt. Die jetzt noch folgenden Hinweise wurden ausgewählt, weil sie in der Praxis zu oft vernachlässigt werden.

Vorausgesetzt sei, dass Führen nicht bloss ein Leisten beinhaltet, sondern immer ein Tun mit andern; doch wollen wir heute nicht näher auf diese führungspsychologischen Fragen eingehen, um uns vermehrt auf das Unternehmerrische zu konzentrieren.

Wenn es in der Sportreportage heisst, dass der Läufer X das Rennen führt, so hat das die Bedeutung, dass er allen voran ist und nicht hintendrin kommt. Führend ist ein Detailgeschäft, wenn es in Bezug auf Sortiment, Lager und Bedienung den andern voraus ist, gemessen an den Konkurrenten der gleichen Kategorie. An der Spitze solcher Unternehmen sitzen keine Verwalter-Typen, sondern Leute mit einer Nase und einer positiven Haltung für alles Neue. Mit der Aufgeschlossenheit ist es freilich nicht getan; es braucht auch Initiative, und die stellt sich dar als eine Verbindung von Phantasie und Energie. Der Führer besitzt also Phantasie, d. h. die Gabe, sich vorzustellen, wie sein Betrieb auch anders aussehen könnte. Schon daran scheitern leider so viele, welche Tradition mit Routine verwechseln. Zur Phantasie muss aber noch Energie, d. h. Angriffkraft hinzukommen, um das Bestehende zu überwinden.

Man könnte noch eine Weile fortfahren mit der Aufzählung der Führereigenschaften; aber hat das überhaupt einen Sinn? - Ist es nicht besser, auf die not-

En voyant les choses de haut

L'avion a rapidement pris de la hauteur: le temps est clair, la lumière douce. Une légère inclination des ailes et le sol sous vos yeux paraît prendre une nouvelle orientation. Un petit geste du pilote et le lac qui était sur votre gauche scintille maintenant sur votre droite. Vous venez de quitter l'aérodrome et cette ville que jadis vous aviez gagnée en une demi-journée de bicyclette est à vos pieds vous montrant d'un seul coup sa cathédrale, ses vieux toits, son plan clair ou tortueux et la boucle de sa rivière. Les champs cultivés forment un magnifique tapis merveilleusement dessiné, à la fois régulier et fantaisiste. Le sol soudain se rapproche, c'est une colline qui vient vers vous. Comme des maquettes propres et nettes, les villages sont posés au détour d'une route, au creux d'un vallonement et leurs formes s'expliquent en un instant par les rivières, les forêts, les reliefs du sol. Merveilleuse leçon de géographie qui vous fait saisir des idées générales qu'aucun manuel n'a jamais pu vous inculquer.

Ce monde qu'on survole, on pensait le connaître, on le découvre. Et le fait même qu'on peut mettre des noms aux montagnes, aux cours d'eau, aux cités ajoutés à l'émerveillement de cette vision. Tout cela on l'a déjà vu mais sous un autre angle. C'est comme un être que l'on fréquente depuis des années, dont on est persuadé qu'il n'a plus de mystère pour vous et qui soudain, parce qu'on l'a rencontré dans des circonstances nouvelles, parce qu'au hasard d'une confiance il vous a parlé d'une passion intérieure qui avait intimentement tenue cachée, vous révèle une part de lui-même dont vous ne soupçonniez pas l'existence.

Cette nouveauté d'une chose connue, cette jeunesse d'un objet ancien, cette surprise que vous réserve une vieille connaissance, c'est uniquement votre nouveau point de vue qui vous les apporte. Vous êtes brusquement le photographe qui a su choisir pour planter son appareil un endroit où personne n'était allé et qui ainsi vous apporte une image complémentaire de l'objet qu'il a saisi.

Parce que vous êtes dans un petit avion dont la visibilité est parfaite et qui vole à des altitudes là

mesure de votre regard vous voyez des masses de choses d'un ciel tout neuf. C'est spectaculaire, c'est frappant. Il y a une valeur de choc aussi dans le moyen de transport lui-même, choc qui vous prédispose à saisir l'accoutumée de la situation. Et vous éprouvez une joie indiscutable, sans arrière-pensée, totale.

Il n'en reste pas moins que ces vastes forêts que vous avez enveloppées d'un seul regard, ces villages dont vous avez vu à la fois l'église, les rues et les vergers, vous avez envie d'aller les retrouver ensuite, de les pénétrer de façon plus secrète. Sous ces toits il y a encore du mystère, à l'ombre de ces alliés vous attendent mille secrets qui ne vous parleront que dans l'intimité.

Et quand vous remettez les pieds sur le sol, lorsque vous rejoindez ce cher «plancher des vaches», vous vous sentez tout plein de nouvelles richesses, vous avez envie de crier à tous ceux que vous rencontrez «Allez donc vous promener là-haut». Mais vous avez aussi appris quelque chose qui pourra vous être utile chaque jour: un même paysage peut avoir beaucoup de visages mais il faut vouloir les voir, il faut choisir son «angle de vue» et même simplement sur le sol c'est très faisable à condition qu'on le veuille. On peut être soi-même son petit avion, tourner autour des choses, les contempler du haut de la colline ou du fond de la vallée; ainsi, à chaque fois, on percera un peu plus leur caractère, à chaque fois elles vous donneront un peu plus d'elles-mêmes.

Et puis vous vous souviendrez aussi que, placé devant l'immensité, vous avez senti parfois l'appel du détail, du secret qu'on ne saisit que quand on le touche. Cette nostalgie du petit, du délicat, ce n'est pas un sentiment mesquin, c'est le désir de s'approcher de ce qui vous attire, de dialoguer seul à seul avec un vieux tronc, une jeune feuille, un escalier trois fois centenaire, un sentier au sol feutré. Il y a d'ailleurs longtemps que les savants nous disent que les passionnantes beautés de l'infiniment grand n'ont d'égaux que dans l'infiniment petit. B.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :	Seite/page
A la recherche du Bistro perdu	2
Reprise du trafic en février 1964	3
Fremdenverkehr in der Schweiz im März 1964	4
Industrie- und Kurgebiete schliessen sich aus	4
Bad Ragaz - von einer Erneuerungsetappe zur Andern	20
Le visage de Genève 150 ans après son entrée dans la Confédération	21
La chronique gastronomique de Paul André	21

wendigen Voraussetzungen einzugehen, damit solche Eigenschaften überhaupt zur Entfaltung kommen?

Nehmen wir an, ein junger Mann hätte anlässlich einer Eignungsprüfung bewiesen, dass er talentmäßig alle Voraussetzungen besitzt, um ein tüchtiger Hotelier zu werden. Er absolviert die Schule in Lausanne, arbeitet erfolgreich in seinen Stages und beginnt nun eine kleine Reise um die Welt. Einige Jahre wirkt er in verschiedenen Positionen, bis er schliesslich die rechte Hand eines grossen Mannes wird. Drei, fünf vielleicht sogar neun Jahre harret er mit Erfolg in dieser Position aus; sein Einsatz wird als grossartig bezeichnet und es kommt der Moment, da er die Direktion eines grösseren Hauses übernimmt.

Wo liegt nun für ihn die grosse Klippe? Bisher war er da über ihm, der in letzter Instanz die Funktionen des langfristigen Erkennens der Probleme, der Zielsetzung und teilweise der Planung übernommen hatte, während der junge Stellvertreter in erster Linie damit beschäftigt war, alles Beschlossene in die Tat umzusetzen.

Nun aber ist er allein, und in den meisten Fällen wird er das Gelernte und Erfahrene am neuen Ort realisieren. Das wird aber nur eine Zeitlang gehen, nämlich solange als er vor Kapital früherer Erfahrungen zehren kann. Hat er alle Neuerungen eingeführt, dann sehnt er sich zunächst nach Ruhe, weil es äusserst anstrengend ist, gleichzeitig Neues zu konzipieren und Bestehendes zu verwalten. Die Gefahr ist gross, dass unser junger, tüchtiger Mann in den laufenden Aufgaben darauf achtet, dass er nicht Zeit und vor allem keine Masse findet, sich mit der Zukunft zu befassen und neue Konzepte zu erwägen. Das aber bedeutet, dass er sich bereits auf jener schiefen Ebene vom Führen zum Verwalten bewegt.

Nehmen wir das Beispiel eines tüchtigen Hoteliers, der einen kleinen Betrieb zum Mittelbetrieb entwickelt hat, und wir finden eine sehr ähnliche Situation, erschwert allerdings durch die Tatsache, dass der Sprung vom Klein- zum Mittelbetrieb eine sehr wesentliche Umstellung des Patron voraussetzt: Im Kleinbetrieb ist er ein «homme d'orchestre»; der praktische alles selber veranlasst, im Mittelbetrieb sollte er ein «Chef d'orchestre» sein, der nicht selber die Ausführung veranlasst, sondern diese an Unterchefs delegiert.

Mit diesen beiden Beispielen wird ein neues Unterscheidungsmerkmal zwischen verwalten und führen aufgedeckt: etwas das allgemein als Betrachtungs-ebene bezeichnet wird. Wir könnten auch, in Anlehnung an militärische Ausdrücke, die alltägliche Betriebsführung als Taktik und die weitsichtige als Unternehmerrategie bezeichnen.

Die Schwierigkeit ergibt sich aus der einfachen Tatsache, dass der Mensch kann in der Lage ist, sich gleichzeitig auf zwei verschiedenen Betrachtungsebenen zu bewegen. Ein Vergleich mit dem menschlichen Auge soll diesen Sachverhalt noch besser erklären: jedesmal wenn ich von meinem Manuskript zu Ihnen aufschaue, müssen sich meine Augen an den erweiterten Horizont neu anpassen; ich kann nicht gleichzeitig in der Nähe und in der Ferne scharf sehen.

Und damit dürfte eine ganz besondere Schwierigkeit des Hoteliers im Mittelbetrieb charakterisiert sein, der vor 'valten Bäumen den Wald nicht mehr sieht und damit im Verhalten alltäglicher Dinge stecken bleibt.

Was ist angesichts dieser Situation zu tun?

Einmal muss sich jeder immer schärfer einprägen, dass die Unfälle nicht einfach passieren, sondern verursacht werden. Es lohnt sich, den Ursachen nachzugehen; denn man wird dabei oft die Feststellung machen, dass es in vielen Fällen genügt hätte, geeignete Vorkehrungen zu treffen, um die Sache zu verhüten. Wer sich die Mühe nimmt nachzuforschen, warum denn entsprechende Massnahmen nicht getroffen worden sind, wird immer wieder auf die Antwort stossen: «Mangel an Zeit». Aber wenn man den Zeitaufwand für die Konzipierung und Planung von Massnahmen vergleicht mit dem ungeheuren Aufwand an Zeit, Ärger und Kosten, den es nachträglich braucht, um die Sache zu flicken, dann gelangt man zu einer weiteren, wertvollen Erkenntnis:

dass man nämlich Zeit investieren muss, um überhaupt Zeit zu gewinnen. Auch für den Hotelier, der immer gleichzeitig überall sein muss, beim Gast, beim Lieferanten und hinter den Kulissen, der selten volle zwei Stunden für sich und seine Familie haben kann, gilt diese Feststellung. Der Weg, der dazu führt ist hart, und nur wer sich eisern daran hält, wird zum Ziel kommen: es gilt in den Wochen- und Monatsablauf bestimmte Stunden oder halbe Tage einzubauen, die dem eigentlichen Nachdenken gewidmet sind und bei welchen alle Störungen ausgeschaltet werden.

Musste ist aber nicht nur eine Angelegenheit der Zeit, sondern vorwiegend der inneren Verfassung. Je strenger der Betrieb, umso mehr hat man Mühe, sich davon loszulösen; kaum ist man allein, so ertappt man sich schon in Gedanken bei diesem oder jenem betrieblichen Problem, das «heute» also auf der Betrachtungsebene des Verwaltens und nicht des Führens liegt. Für viele Vielbeschäftigte gibt es daher nichts Besseres, als gelegentlich mit Kollegen zusammenzukommen, um Gedanken und Erfahrungen auszutauschen, um neue Ideen aufzunehmen und neuen Mut zu fassen.

Diesem Zweck dienen die mehrtägigen Kurse, die in den letzten Jahren vorwiegend auf dem Gutten bei Bern durchgeführt wurden. Aber sie haben einmaligen Charakter. Noch wertvoller sind in dieser Hinsicht die ERFA-Gruppen, die in weiser Erkenntnis vor vielen Jahren von H. Weissenberger sen. ins Leben gerufen wurden; ihr Vorteil liegt insbesondere darin, dass sie zu einer permanenten Institution geworden sind. Ich bin persönlich davon überzeugt, dass das Bedürfnis nach ERFA-Gruppen in den kommenden Jahren noch wachsen wird, weshalb es eine Aufgabe der nächsten Zeit sein muss, die Schaffung neuer Gruppen ins Auge zu fassen und vielleicht auch die Arbeit der Gruppen von zentraler Stelle aus nochmals zu befruchten.

Ich habe versucht, ganz praktisch aufzuzeigen, wodurch sich führen von verwalten unterscheidet. Am Ende unserer Betrachtung kommen wir zum Schluss, dass die unternehmerische Leistung nur dann ge-

währleistet ist, wenn der Unternehmer zuerst die Vorbedingungen bei sich selbst zum unternehmerischen Tun überhaupt schafft. Und dazu bedarf es einer eisernen Disziplin, gepaart mit der Gnade zu erkennen, dass es eine Hierarchie der Werte gibt, und dass das, was in meinem Betrieb heute kaputt geht, weil ich nicht dabeistehe, nur eine Bagatelle ist, im Verhältnis zu dem, was ich während der gleichen Zeit unter geeigneten Voraussetzungen an neuen Erkenntnissen und Massnahmen erarbeiten kann.

A la recherche du «Bistro» perdu

Réflexions sur une liste de restaurants parisiens à prix modérés

De notre correspondant parisien

Depuis plusieurs mois, le secrétaire d'Etat chargé, chez le premier ministre de la Ve République, des affaires touristiques — et qui est le maire de Chambéry, M. Pierre Dumas — s'efforce de convaincre les hôteliers et restaurateurs de France — notamment ceux de Paris — que la profession hôtelière peut et doit contribuer au plan de stabilisation des prix, en offrant à ses clients des repas bon marché. Or les restaurateurs ont dû, depuis la stabilisation de la monnaie, hausser leurs tarifs, car l'inflation des prix de certaines matières premières et denrées alimentaires, mais encore davantage l'éternelle «inflation» des impôts charges et taxes du régime actuel, ont créé des divergences permanentes entre leurs bénéfices et leurs coûts de revient.

Il est pourtant exagéré de prétendre que les repas des restaurateurs français soient trop chers. Il est vrai que les menus gastronomiques doivent respecter la haute qualité de leurs plats (et des vins qui les accompagnent) et qu'il serait vain de chercher, à Paris ou en province, des restaurateurs qui réussissent à offrir aux touristes français ou étrangers des menus à prix fixe ou à la carte coûtant au total, boissons et service compris, moins de 15 à 20 fr. français, c.-à-d. 13 à 17 fr. suisses par tête. Mais on trouve partout en France, nous l'avons dit et nous le répétons, des «restaurants de tourisme» (ou autres) où l'on vous sert des repas à prix fixes qui ne dépassent pas 8 à 10 fr. (boissons et service compris).

Pourquoi une liste de 1000 restaurateurs ?

Les conditions sont tout à fait normales, car la qualité gastronomique, voire même la bonne cuisine bourgeoise justifie un prix qui se situera d'ailleurs toujours au-dessus du niveau des prix étrangers. Les hôteliers suisses ne comprendront donc peut-être pas, pourquoi les autorités officielles ont tellement insisté pour que l'Union nationale des restaurateurs publie une liste des établissements parisiens offrant des repas à 7 fr. et au-dessous.

Cette liste a été présentée à la presse dans le cadre d'un colloque organisé à l'Ecole hôtelière, sous l'égide de M. Julien François, président de l'UNR et sous la présidence de M. Pierre Dumas, en présence de son commissaire général au tourisme, M. Jean Ravanel.

Nous avons dépeuplé cette «Liste des 1000» à l'intention de nos lecteurs en choisissant divers établissements, de la rubrique «boisson et service compris» et sans les citer nominalement, la catégorie étant, à notre avis, suffisante pour se former une idée de ce qu'on offre et de ce qu'on paie.

Sélection de restaurants parisiens avec repas tout compris à partir de 3,50 jusqu'à 8,50 fr.

Catégorie *	Arnd. de Paris	Prix en Fr. Boissons, service compris	Observations
«Wimpy's» ¹	9e	3,45	plat du jour et dessert
Self-services	9e	4 à 4,50	
Rest. Algérien	5e	4,50	à la carte
Libre service	1er	4,65	(+service 12%)
Libre service	6e	4,65	
Cafétéria	8e	4,80	en partie au prix fixe
Petit restaurant	8e	5,00	
«Express» Bar	16e	5,20	
Petit restaurant	11e	6,00	
Grand restaurant	1er	6,65	
Entrepr. «Biard» ²	div.	7,30	à la carte
Entrepr. «Biard» ²	arrd.	8,50	à la carte

1) Le groupe «Wimpy» a ouvert 3 succursales. Il appartient à la Société Borel qui s'est associée aux Cafés Biard, SA.
2) La Société «Cafés Biard» possède à Paris 20 filiales. * Les adresses exactes se trouvent dans la «Liste» que diffuse le Commissariat général au tourisme, 8, Av. de l'Opéra, Paris 1er.

Notre correspondant, qui a vu les affiches de plusieurs de ces restaurants et qui, à diverses reprises, a déjeuné chez quelques-uns d'entre-eux peut affirmer que ces prix ne sont nullement fictifs, mais réels. Chez Briard, vous pouvez manger à votre frais pour 7,50 fr., l'on vous sert, par exemple, un hors-d'œuvre, un beefsteak avec pommes frites, un fromage (ou un dessert) et un petit flacon de vin blanc ou rouge (environ deux verres), le tout: service et pain à discrétion compris.

Julien François a donné à l'«Opération 1000 restaurants pas chers» un commentaire dont nous avons extrait les passages les plus intéressants. Voici ce qu'il a déclaré devant la presse:

«Il n'y a pas tout à fait deux mois, M. Pierre Dumas, secrétaire d'Etat, M. Ravanel commissaire au tourisme et M. Prain, commissaire adjoint, préoccupés par la hausse du coût de la vie, nous ont demandé de participer effectivement à la stabilisation des prix que voulait le gouvernement, dans l'intérêt des consommateurs, usagers de tous les jours, aussi bien que dans l'intérêt du maintien d'une position compétitive sur le plan du tourisme intérieur et extérieur. En effet, il ne faut pas considérer le problème de la compétition touristique internationale sous le seul angle des touristes étrangers à faire venir mais, aussi, sous celui des vacanciers français qui redépensent à l'extérieur une grande partie des devises comptaibilisées grâce à notre activité.

La conjoncture touristique évolue et nous savons que nos amis transalpins ont dû augmenter leurs prix du fait de l'augmentation du coût de la vie, des charges sociales et des salaires.

Wer sich nicht immer wieder zum unternehmerischen Denken aufruft, darf sich nicht beklagen, wenn er geschohen wird von den Ereignissen und wenn es andern besser geht. Dass es aber eben solche «andere» gibt, eben die erfolgreichen unter den Kollegen, sei allen, vorab den jüngeren Kollegen, ein Ansporn.

Und es gibt wahrhaft in der schweizerischen Hotellerie Praxisehemplare von Menschen, welche den Wahlspruch der Expo personifizieren: Croire et créer!

Nous avons d'ailleurs le sentiment qu'avec le temps, les prix et les économies des différents pays, soit sur le plan européen, soit sur une plus vaste échelle, s'alligernont les uns sur les autres.

Cette évolution est déjà constatée pour les fournitures industrielles, dont les prix sont sensiblement les mêmes, quels que soient les pays de production. Les pouvoirs publics, connaissant le vaste marché que représente la clientèle que nous fournissons, sur l'ensemble du territoire, craignant que nos prestations ne soient influencées par les différents hausses que nous avons eu à supporter, comme les supportent la plupart des ménages, nous ont demandé sous quelle forme nous entendions contribuer à l'effort de stabilisation entrepris par le gouvernement.

Dès nos premiers contacts nous les avons assurés que la restauration française était à l'échelle de toutes les bourses et de tous les appétits, étant donné sa très grande diversité.

C'est pourquoi, aujourd'hui, nous sommes heureux de vous communiquer la liste de plus d'un millier d'établissements, et il y en a certainement beaucoup d'autres qui ne se sont pas fait connaître qui, à Paris et dans la Seine, servent des repas à 5, 6 et 7 fr. avec et sans vin compris.

Nous tenons en même temps à votre disposition les adresses de plusieurs milliers d'établissements qui servent des repas jusqu'à 10 Fr.

Nous avons également interrogé l'ensemble de nos présidents départementaux et vous pouvez consulter leurs réponses. Certains nous ont précisé qu'ils n'avaient que 4 ou 5 établissements qui faisaient des repas au-dessus de 10 Fr.

Nous tenons à vous signaler que ce repas à 10 fr. et moins, en province, sont des repas complets, pas toujours à prix fixe, à côté desquels sont présentés, en général, un menu, une carte, avec des spécialités qui permettent à l'usager de porter son choix sur tel ou tel plat qui lui convient.

Avant le colloque qui doit s'engager à l'issue de la réunion, nous tenons à vous informer que notre profession est décidée à prendre part, dans les meilleures conditions possibles, à l'évolution générale, motivée par l'évolution économique et sociale du temps de travail, des charges de main-d'œuvre. Nous sommes un métier «à la main», dont l'industrialisation est souvent difficile.

Notre transformation n'atteindra jamais le stade des Etats-Unis ou 28 000 restaurants ferment leurs portes, chaque année, alors que 35 000 nouveaux s'ouvrent pendant la même période.

Nos traditions culinaires et de table nous maintiennent en France, les prix moyens des repas varient de 4,50 à 6,50 pour un repas composé d'un hors-d'œuvre, ou potage, d'un plat garni, d'un fromage ou d'un dessert, accompagné d'un quart de vin ou de bière, le Français ayant conservé l'habitude de se mieux nourrir.

De la cantine au restaurant

Ces habitudes de mieux manger, nous les retrouvons à tous les échelons de nos clientèles.

En Angleterre, nous avons pu constater que, dans les cantines et dans les établissements servant, au déjeuner, une clientèle d'employés, les consommateurs dépensaient entre 2 shilling 6 et 3 shilling 6 pour un repas composé d'un sandwich ou d'une galette confectionnée accompagnée d'une tasse de thé ou d'un jus de fruit, lorsque dans des restaurants ou dans les mêmes catégories de repas, le prix moyen des repas varie de 4,50 à 6,50 pour un repas composé d'un hors-d'œuvre, ou potage, d'un plat garni, d'un fromage ou d'un dessert, accompagné d'un quart de vin ou de bière, le Français ayant conservé l'habitude de se mieux nourrir.

La naissance du chèque-restaurant et du crédit-repas, qui se développent beaucoup en ce moment, permet aux employés des entreprises de choisir leur restaurant. Cette formule doit être encouragée puisqu'elle rend à chacun sa fonction, à l'industriel sa fabrication et au restaurateur le service des repas.

Le self-service que nous avons vu se multiplier, ne se développeront que dans les lieux où la densité de la clientèle sera suffisante pour assurer le fonctionnement d'établissements aussi spécialisés.

Nous voyons naître toutes sortes de formes de restauration. Nos cafés sympathiques, qui servent un plat du jour, à des prix modérés, sont appréciés de la clientèle et représentent la forme française actuelle des cafétéria où il est servi autant de boissons que de plats dans les pays étrangers.

Notre profession, tout en conservant ses traditions culinaires, s'adapte et s'adapte aux désirs et aux impératifs de la clientèle, en raison de l'évolution permanente de la vie sociale qui va, dans un avenir prochain, être influencée par l'application de la journée continue.

Nous sommes certains de l'avenir de notre profession qui doit reprendre son marché.

Si nous considérons l'évolution des pays voisins, nous constatons que les cantines d'entreprises sont devenues des restaurants intérieurs à celles-ci, tenues par des professionnels qui offrent les mêmes repas qu'ils proposent à la clientèle dans leurs établissements.

Les cantines ont dû, d'ailleurs, évoluer et rompre la monotonie de leurs prestations en multipliant les plats du jour et en offrant un beaucoup plus large éventail de mets. Elles ressemblent de plus en plus à nos restaurants et ne se différencient de ceux-ci

Ein Gast meint...

Von der Wichtigkeit des Frühstücks

Wenn man es sich ein bisschen genauer überlegt, gibt es keine andere Mahlzeit, die derart individuell abgestuft wird wie das Frühstück.

Zugegeben, es handelt sich dabei um meistens kleinere Speisen, Toast oder nicht, Jam oder Käse, und wenn letzterer: welcher Käse, Orange Juice oder Mineralwasser — um die Arznei Minuterzupfen, stärker oder schwächer Tee oder Kaffee, welche Brotsorten oder Brötchen oder Gipfel... hunderterlei Frühstücksvariationen sind möglich, wobei hier noch nicht einmal die verschiedenen Eier-Speisen erwähnt werden.

Jeder liebt sein Frühstück, und wenn er sein Frühstück gehabt hat und zufrieden ist, fährt dies auf den ganzen Tag ab.

Dann kann's sogar draussen Binfäden regnen. Am meisten färbt das gute, individuelle Frühstück aber auf das Hotel selber ab. Das kommt daher, dass normalerweise der frühstückende Gast die Nacht vor im Hotelzimmer verbrachte, also an einem ihm mehr oder weniger fremden Ort, in einem fremden Bett schlief, ein gewisses unpersönliches Gefühl selbst beim tüchtigsten Zähneputzen nicht los wird, aber absolut beglückt ist, wenn ihm das zu Hause gewohnte Frühstück — oder sogar noch ein bisschen besser, etwas mehr, ein ganz klein bisschen luxuriöser — sagen wir reichlicher, z. B. ein weiches Ei im Glas — aufgetischt wird.

Ich gebe zu: es gibt Frühstückser und Frühstückser, solche, die mit einer Tasse Tee ohne Zucker, ohne Milch, ohne Zitronen zutreiben sind, und andere, die alle Zeit lassen, Brötchen streichen, wöhlig den guten Kaffee geniessen, keinen Blick in die Zeitung tun, um den kulinarischen Genuss nicht zu schmälern, oder aber in aller Ruhe die leckersten Bröckchen aus den Morgenblättern zusammensuchen, stramm kauend und langsam dem Gipfel der körperlichen Belaglichkeit zusteuern.

Glauben Sie mir: die Welt wäre viel friedlicher, wenn alle Menschen täglich ihr Traum-Frühstück vor sich hätten! Servieren Sie ihren Gästen in Ihrem eigenen Interesse ein leckeres Frühstück zu normalen Preisen. Sie werden aus «Eintagsfliegen» Stammgäste machen! A. Traveller

que par la dispense de loyer, de patente, de salaire, de charges fiscales.

D'autre part, le budget des ménages modernes étant souvent assuré par le travail du mari et de la femme, celle-ci n'a plus le temps, en dehors de jours fériés de se consacrer aux petits plats mijotés et doit prendre, comme son mari, ses repas à l'extérieur, soit dans les restaurants d'entreprise, soit dans nos établissements... »

Une initiative socialement payante

Sans être tout à fait d'accord avec le président François (en ce qui concerne l'harmonisation progressive des prix dans les pays touristiques à un niveau commun et surtout pas au niveau actuel, relativement élevé de la France) nous constatons que l'initiative des autorités ministérielles, ne fait qu'enfoncer des portes ouvertes, en ce qui concerne le tourisme international; à vrai dire les prix (fixes ou à la carte), compris dans la «liste des 1000» existent depuis plus de 4 ans, avec certes de petites variations vers le haut ou le bas. Les nombreux touristes étrangers qui visitent Paris — et parmi eux beaucoup de Suisses — ont toujours eu l'occasion et la joie de «découvrir» parmi ces 1000 restaurants ceux où on mange convenablement, sans recevoir le fameux «coup de barre». Il ne leur faut ni prospectus, ni liste spéciale. Pour eux l'initiative officielle n'apporte donc en principe rien de nouveau.

Les restaurateurs parisiens ne se font d'ailleurs aucune illusion, avec des prix «entre 5 et 7 fr.» ils n'attirent jamais des clients étrangers qui enrichissent la balance des paiements et qui font de la propagande pour la cuisine française, lorsqu'ils seront rentrés chez eux.

Par contre, il faut reconnaître, sans réserves, que l'encouragement du «tourisme social» et de la sauvegarde des intérêts quotidiens de milliers de modestes employés, d'ouvriers (en banlieue) de modestes fonctionnaires et d'étudiants ait pu nécessiter cette publicité officielle pour la diversité, la souplesse professionnelle et le «service au client» dont tous ces grands et petits établissements font preuve.

Quant à nous, nous préférons — et le recommandons à nos lecteurs — de conserver et d'encourager la «méthode individuelle» que nous avons caractérisée en choisissant, en tête de cet article, la variation du titre d'un des plus célèbres livres de Marcel Proust: nous continuerons donc à nous rendre «A la recherche du Bistro perdu» et nous sommes sûrs de le retrouver; mais nous ignorons s'il figure sur la Liste des 1000, étant donné qu'un véritable «Bistro» sait ce qu'il doit au client: tout d'abord de la qualité et encore de la qualité et serait-ce même à un prix qui dépasse 5 à 7 fr. par repas... Dr Walter Bing

Verband Schweizer Badekurorte

Unter der Leitung von a. Nationalrat A. Schirmer (Baden) hielt der Verband Schweizer Badekurorte in Zürich seine 106. Vorstandssitzung ab. Er nahm Kenntnis von der Vereinbarung mit der rechts- und staatswissenschaftlichen Fakultät der Universität Bern für das Stipendium «in memoriam Kurt Krappf». An die Tagung der Fédération internationale du



J. Meier-Dönnier – neuer Vizepräsident SHV

An der Delegiertenversammlung vom 2. Juni 1960 in Interlaken wurde Herr J. Meier-Dönnier vom Sport-Hotel Meierhof, Davos, in den Zentralvorstand gewählt. Nunmehr, nach vierjähriger Amtszeit, wählte ihn der Zentralvorstand zum Vizepräsidenten SHV, und die Delegierten nahmen diese Wahl mit Beifall zur Kenntnis.

Herr Meier wurde am 26. August 1906 in Davos geboren, besuchte die dortigen Schulen und erwarb in Neuveville das Handelsdiplom. Nach einer Berufslehre in St. Moritz und Besuch einer Fachschule hielt er sich zur weiteren beruflichen und sprachlichen Ausbildung während verschiedener Saisons in England, Frankreich und Belgien auf, trat 1932 in das elterliche Geschäft in Davos ein, das er 1942 übernahm und das er zu einem der bestrenommierten Hotels des bedeutenden bündnerischen Fremdenzentrums entwickelte.

Neben seiner beruflichen Tätigkeit als Hotelier hat sich Herr J. Meier in verdienstvoller Weise der Gemeinde als Behördemitglied zur Verfügung gestellt. Er ist ausserdem Präsident des Verkehrsvereins Davos sowie des Hotelier-Vereins Davos. Im Militär bekleidet er den Rang eines Oberstleutnants der Infanterie.

Im Zentralvorstand SHV hat sich Herr Meier stets durch sein ruhiges Wesen und kluges, überlegenes Urteil ausgezeichnet. Als es darum ging, eine Ge-

schaftsstelle in Bern zu errichten, zu deren Initiatoren er zählte, war es Herr Meier, dem der Vorsitz der



Kommission für Betriebsberatung und Vorgesetzten-schulung übertragen wurde, und bei der Schaffung eines neuen Schulhotels in Davos hat er massgebend zum guten Gelingen beigetragen.

Thermalisme et du Climatisme, die vom 24. bis 30. September 1964 in Polen stattfindend und die von A. Schirmer präsiert wird, delegiert der Verband Schweizer Badekurorte, seinen Vizepräsidenten P. Kasper (St. Moritz), E. Plüger (Rheinfelden) und Direktor W. Keller (Baden); an der Mitgliederversammlung der Schweizerischen Verkehrszentrale vom 2. Juni an der Expo in Lausanne sind die Heilbäder durch den Präsidenten und den Vizepräsidenten vertreten. Der Verband Schweizer Badekurorte hat sich am Expo-Pavillon der SVZ beteiligt. Die diesjährige

Gemeinschaftswerbung, besonders das originelle Kollektivinserat, hat gut eingeschlagen. Die Saison hat ausgezeichnet angefangen und während den Sommermonaten werden unsere Badehotels wieder sehr gut besetzt sein. Die Nachfrage nach dem schweizerischen Bäderbüchlein war noch selten so gross wie dieses Jahr, besonders zahlreich sind die Vorstellungen aus dem Ausland. Die nächste Vorstandssitzung findet am 7. und 8. September in Bad Tarasp statt. Die Herbstversammlung ist auf den 26. November nach Baden angesetzt.

Malgré le manque de neige, reprise du trafic touristique en février 1964

Après un mouvement rétrograde observé en janvier, évolution favorable de la fréquentation en février. Accroissement sensible du tourisme indigène et de l'extérieur, plus particulièrement en provenance de France, d'Allemagne et de Belgique. Chiffre maximum des nuitées du mois de février, enregistré il y a deux ans, dépassé de 6 pour cent. Augmentation de l'offre des lits et du niveau de l'emploi.

Etablissements hôteliers

Le mouvement hôtelier s'est développé dans le mois en revue au-delà des prévisions. La baisse de fréquentation relevée en janvier a été plus que compensée. Abstraction faite des Anglais et des Américains du Nord, tous les principaux groupes se sont renforcés au regard de février 1963. Le chiffre global des nuitées annoncées par l'hôtellerie est monté d'environ 200 000 ou de 10 pour cent pour atteindre 2,24 millions. Le maximum de février, enregistré il y a deux ans, se trouve dépassé de 6 pour cent. Il convient toutefois de considérer que février de cette année comptait un jour de plus que le même mois des années 1962 et 1963.

La récente expansion résulte de l'essor pris aussi bien par le tourisme indigène que de l'extérieur. En effet, le nombre de nuitées des hôtes du pays s'est accru de 78 000 ou de 8 pour cent pour s'inscrire à 1,01 million et celui des visiteurs étrangers s'est élevé de 124 000 ou de 11 pour cent pour s'établir à 1,23 million. Les Français, crédités d'un excédent de 47 000 nuitées ou de 18 pour cent – au bénéfice avant tout des Grisons, du Valais et des Alpes vaudoises – ont le plus contribué à accroître la fréquentation étrangère. Les Allemands (+44 000 nuitées ou 14%) ont aussi venus bien plus nombreux, surtout aux Grisons et en Suisse centrale. Les Belges, dont l'apport de nuitées avait déjà considérablement augmenté en janvier, ont de même renforcé sensiblement leurs effectifs (+22 000 ou 40%), surtout en Engadine où se trouvent des maisons d'accueil d'une œuvre sociale belge. Des progressions sont notées en outre pour les Italiens (+8200 ou 13%), les Autrichiens (+4400 ou 26%), les Hollandais (+3400 ou 5%), les Scandinaves (+2000 ou 9%) et pour les hôtes du Sud-est et de l'est de l'Europe (+2100 ou 12%). En revanche, le trafic touristique au départ des Etats-Unis (-2%) et de la majorité des autres pays extra-européens n'a pas atteint le volume de l'année précédente. Les contingents d'hôtes de la Péninsule ibérique (-12%) et de la Grande-Bretagne (-3%) ont aussi marqué un repli. La perte de nuitées britanniques a toutefois été bien moins élevée qu'en janvier.

Dans le mois observé, les Allemands se classent en tête des étrangers avec un total de 363 000 nuitées, dont près des trois cinquièmes reviennent à l'hôtellerie des Grisons. Les Français, qui ont marqué une redécouverte pour le Valais tout en se répartissant dans les régions de sports d'hiver d'une façon beaucoup plus égale que les hôtes germaniques – ont apporté 314 000 nuitées, les Anglais 126 000, les Belges-Luxembourgeois 83 000, les Italiens, les Américains du Nord et les Hollandais, environ 70 000 chaque groupe.

Nuitées par catégories de prix et genres d'établissements

Presque la moitié (49%) des 1,23 million de nuitées fournies par les étrangers a été enregistrée dans les hôtels des catégories de prix moyennes, 37 pour cent dans les entreprises des classes supérieures et 14 pour cent dans les exploitations à tarifs les moins élevés. A peu près la moitié de la clientèle suisse a été également comptée dans les établissements des catégories de prix moyennes; dans les hôtels des classes supérieures sa quote-part est bien plus faible que celle des hôtes de l'extérieur, alors que dans les établissements de rangs inférieurs elle est beaucoup plus forte. Au regard de février 1963, on ne relève pas de déplacement important dans la répartition de la

clientèle du pays et de l'étranger selon les diverses catégories de prix.

De même, le classement des nuitées d'après le genre des exploitations n'a guère varié proportionnellement. Les hôtels, auberges et pensions ont recueilli dans le mois examiné 78 pour cent des nuitées (79 il y a un an), les établissements garnis 11 pour cent (11), les maisons d'accueil de groupements étrangers 5 pour cent (4), les maisons de vacances de sociétés et d'associations 4 pour cent (4) et enfin les établissements balnéaires et les motels à peine 2 pour cent (2) dans leur ensemble. Tous les genres d'exploitations ont connu une plus grande affluente de visiteurs qu'en février 1963. Dans les hôtels, auberges, pensions et dans les établissements garnis l'excédent de nuitées a atteint 8 pour cent, dans les maisons de vacances de sociétés et d'associations 13 pour cent et dans les autres genres d'entreprises 38 pour cent en moyenne.

Dans les zones et régions touristiques

Une répartition de la fréquentation par zones fait apparaître que sur les 2,24 millions de nuitées enregistrées dans le mois de référence, les régions de montagne en ont annoncé près des deux tiers (64%), les grandes villes 16 pour cent et les autres contrées 20 pour cent. Alors que la fréquentation globale des villes accuse un léger recul (-2%) – aux gains de nuitées obtenus à Berne et Zurich s'opposent des pertes à Bâle, Genève et Lausanne – le nombre des nuitées revenant aux régions alpêtres a progressé de 14 pour cent en moyenne et celui des autres contrées du pays s'est relevé de 9 pour cent.

Le principal bénéficiaire de l'accroissement de 14 pour cent du tourisme d'hiver a été le canton des Grisons, où les conditions d'enneigement ont été plus favorables qu'ailleurs. Grâce à un afflux plus substantiel d'hôtes indigènes et étrangers (+23 et 27%), le chiffre des nuitées qui était descendu de 50 000 il y a un an a marqué une avance de 147 000 ou 28 pour cent, passant à environ 720 000. Toutes les stations de sports d'hiver grisonnes ont profité de ce gain de fréquentation, mais dans une mesure inégale. En Valais, où le trafic a évolué diversement d'un endroit à l'autre, le résultat de l'an dernier a été dépassé de 8 pour cent (+19 000 nuitées). La fréquentation des hôtes du pays a augmenté de 15 pour cent et celles des visiteurs du dehors de 4 pour cent. Malgré l'insuffisance de neige, les Alpes vaudoises ont aussi amélioré quelque peu leur résultat (+2%). Il est vrai que l'on a dénombré sensiblement moins de Suisses qu'en février de l'année dernière, mais la clientèle de l'étranger s'est accrue d'un dixième. Dans l'Oberland bernois, où la neige a été également peu abondante, le mouvement touristique a pris à peu près la même ampleur qu'il y a un an. Il est demeuré ainsi à quelque 6 pour cent au-dessous de son niveau maximum de février, atteint en 1962. La fréquentation des hôtes indigènes s'est intensifiée tandis que celle des touristes de l'extérieur s'est réduite. Les stations d'hiver de la Suisse orientale, sauf celles du Haut-Toggenbourg, ont été beaucoup plus recherchées qu'il y a une année. Il en a été de même de la plupart des centres de sports d'hiver de la Suisse centrale.

Taux d'occupation des lits variable

Le taux moyen d'occupation des lits est monté de 68 à 78 pour cent aux Grisons, cependant qu'il ne s'est

**Die neuen Zentralvorstandsmglieder
Les nouveaux membres du Comité central**

Georg Marugg

entstammt einer Hotelierfamilie, die in Davos eine Pension mit 30 Betten betrieb. Er wurde am 18. Mai 1920 geboren und, wie er sich ausdrückt, sog die Liebe zum Hotelierberuf sozusagen mit der Muttermilch ein. Nach dem Besuch der Primar- und Sekundarschule verbrachte er je ein Jahr in einem Institut der französischen Schweiz und in England. Auf den Hotelierberuf bereitete er sich während 18 Monaten in unserer Fachschule in Lausanne vor, bildete sich hernach als Chasseur im Palace Hotel Pontresina, als Kellner im Hotel Kulm und Sonnenberg auf Seelisberg aus, während er als Koch in einer Reihe verschiedener Betriebe – Beau Site, Zermatt; Beau Rivage, Lausanne; Bahnhofbuffet, Zürich-Engel; Guardaval, Davos; Feldschlösschen, Zürich; in den Zunft-häusern Zimmerleuten und Rüden in Zürich reiche Erfahrung sammelte. Als Sekretär und Chef de réception wirkte er längere Zeit im Hotel St. Gotthard in Zürich.

Mit 32 Jahren übernahm er während mehr als 10 Jahren die Leitung des Kongresshauses Schützen-garten in St. Gallen, wo er das Bankettgeschäft zu pflegen Gelegenheit hatte und neben kleinen richtige Monstrebankette bis zu 4800 Personen organisierte und durchführte. Viele unserer Mitglieder erinnern sich noch gut der trefflichen kulinarischen Betreuung anlässlich des Hoteliertages 1961 in St. Gallen. Seit 1. September 1963 führt er als Pächter das Hotel Hecht in St. Gallen.

Sein Interesse für Fragen der Berufsgemeinschaft trugen ihm eine Reihe von Ämtern ein. In St. Gallen, wo er sich initiativ und erfolgreich mit den Fragen der Nachwuchsförderung befasste, wurde er schon vor Jahren in den Vorstand der Sektion St. Gallen SHV sowie in den Vorstand des Verkehrsvereins gewählt. Seit ihrem Bestehen gehört er der Kommission SHV für Arbeitsrecht und Berufsbildung an, ist Mitglied der Fachschulkommission und Prüfungsexperte. Unter seinem Vorsitz hat die ERFA VI (Gruppe der Saalbesitzer) Leben gewonnen.

Herr Marugg pflegt auch einige Hobbies. Nicht umsonst ist er als leidenschaftlicher «Märgler» Vize-präsident des Verbandes schweizerischer Philatelistenvereine. Aber auch für seine Familie findet er Zeit, liebt seinen Beruf und ist stolz auf seine eigene Landwirtschaft.

M. H. F. Müller

Le nouveau représentant de l'hôtellerie vaudoise au Comité central M. H.-F. Müller-Pernet est originaire de l'un de nos grands cantons touristiques, celui des Grisons. Ses parents étaient commerçants à Zurich et M. Müller, né en 1917, devait faire toutes ses études et son gymnase sur les bords de la Limatt. Dès le début, il est attiré par l'hôtellerie et on le voit faire son apprentissage et de nombreux stages pratiques, notamment à St-Moritz, Bâle Films, Saas-Fee et Lausanne. Pour faire carrière dans l'hôtellerie, il faut aussi aller à l'étranger et M. Müller complète son bagage d'expériences en Angleterre, en Allemagne et en Hollande. Il est contraint par l'occupation allemande aux Pays-Bas de regagner son pays d'origine et il prend alors la gérance d'un petit hôtel avec un grand restaurant très apprécié des Bâlois «La Solitude» à Bâle. En 1942, M. Müller devait être la victime d'un terrible coup de sort, puisqu'il perdit sa femme et sa fortune dans un tragique accident d'auto.

Mais les hommes de la trempe de M. Müller ne se laissent pas décourager même devant la pire adversité. Il va courageusement de l'avant et, remarqué en 1947, assume la direction de l'Hôtel Royal à Bâle, avant de se fixer, en 1948, dans ce qui est devenu sa patrie adoptive, Montreux et la Riviera vaudoise. De 1948 à 1951, il dirige l'Hôtel Suisse et Majestic à Montreux tout en étant administrateur-délégué du Grand-Hôtel de Vevey et du Grand-Hôtel de Brissago. Dès 1951, il devient propriétaire du Grand-Hôtel et des Alpes à Territet – Montreux.

Cet hôtelier fait parallèlement une belle carrière militaire, puisqu'il est officier d'Etat-major depuis 1941, qu'il fut pendant 7 ans à l'Etat-major de la Brigade de montagne 10 et depuis 1960 à l'Etat-major du 1er corps d'armée comme 1er of. trsp. a. i. avec le grade de major.

M. Müller s'est si parfaitement acclimaté à la Riviera vaudoise et son dynamisme, ainsi que ses qualités professionnelles se sont si rapidement imposées que ses collègues l'ont appelé, il y a quelques années, à la présidence de la Société des hôteliers de Montreux et qu'il vient tout récemment d'être acclamé président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers pour succéder à M. Tissot.

Le nouveau président de l'ACVH a mené à chef avec fermeté et diplomatie les difficiles négociations nécessitées par la conclusion d'un nouveau contrat collectif de travail pour le canton de Vaud. M. Müller s'intéresse passionnément à la formation professionnelle et il a pris une part active à la campagne lancée l'automne dernier par la SSH pour le recrutement et la formation professionnelle du personnel indigène. Il estime que la congélation et la préfabrication des mets est de nature à résoudre certains problèmes de main-d'œuvre qui se posent à l'hôtellerie et il suit avec attention les derniers perfectionnements survenus dans cette voie qui nous a été ouverte, il y a plusieurs années déjà par des entreprises américaines.

M. H. Vock

De nationalité suisse, M. Hugo Vock-Beaugendre est né en 1910 à Milan. Dès ses études terminées, le nouveau représentant de la Société suisse des buffetiers au Comité central se lança dans l'hôtellerie et, depuis 1929, aborda l'hôtellerie et la restauration en faisant à fond les apprentissages de sommelier et de cuisinier avec les stages inhérents à ces professions. Il fit l'apprentissage de sommelier et diverses saisons



Georg Marugg



H.-F. Müller



H. Vock

au Grand Hôtel de Territet et l'apprentissage de cuisinier à l'Hôtel Baur au Lac à Zurich. Il fit également des stages à l'Hôtel May Fair à Londres avant d'être, de 1934 à 1936, chef de réception à l'Hôtel Excelsior à Montreux.

Puis, de 1936 à 1940, M. Vock s'expatrie de nouveau et signe des contrats avec l'Egyptian Hotels Ltd au Caire, où il est chef du personnel, sous-directeur du Continental Savoy pour prendre enfin la direction du Grand Hôtel Helouan.

De retour en Suisse M. Vock est directeur de la Société des Hôtels de Falieralp, de 1950 à 1953, puis de l'Hôtel Terminus à Montreux et, dès le 1er novembre 1953, il ferme le Buffet de la gare de Neuchâtel dont il a fait l'un des buffets les plus réputés de Suisse.

M. Vock connaît donc parfaitement tous les problèmes de l'hôtellerie et il s'intéresse aussi à ceux que pose notre tourisme.

Gordon's
Gin
stands supreme

★

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

(suite de la page 3)
 élevé que de 66 à 69 pour cent pour l'ensemble des régions hivernales par le fait qu'il est légèrement descendu en Valais, dans les Alpes vaudoises et dans l'Oberland bernois à la suite de l'accroissement de l'offre des lits. La capacité d'hébergement a été la mieux utilisée durant le mois en revue à Arosa, Bivio (100 % dans chaque station), Parpan, Tschierschen Braunwald (entre 94 et 90 %), Saint-Moritz, Melchsee-Frut, Celerina, Lenk i. S., Leysin et Filims (entre 88 et 85 %).

Etablissements climatiques et maisons de cure
 Pour la première fois, depuis fort longtemps, la ré-

quantation des sanatoriums de montagne et maisons de cure s'inscrit avec une progression. Comparativement à février 1963, le total général des nuitées s'est relevé de 9500 ou 6 pour cent, passant à 161 000. Le taux moyen d'occupation des lits s'est relevé de 82 à 84 pour cent.

Etat de l'emploi

En concordance avec l'offre des lits, en augmentation de 4 pour cent pour l'ensemble du pays, le nombre des personnes occupées dans l'hôtellerie s'est accru également de 4 pour cent et de 2000 pour se fixer à 89 900. Comme il y a un an, la part du personnel féminin s'est élevée à 57 pour cent.

Der Fremdenverkehr in der Schweiz im März 1964

Ostern bewirkte eine 12prozentige Zunahme der Übernachtungen im März – Belegung ausschliesslich des Ausländerverkehrs

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Wie im Februar hat sich der Fremdenverkehr in den Hotels und hotelähnlichen Betrieben auch im Berichtsmontat gegenüber dem entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres verstärkt. Dabei ist allerdings zu berücksichtigen, dass der Berichtsmontat die Osterfeiertage umfasste, die letztes Jahr in den April gefallen waren. Bei einer Zunahme der Ankünfte um

quenzverlaufs in den einzelnen Landesteilen wenig sinnvoll. Sie wird nächsten Monat erfolgen und sich auf die März- und Aprilzahlen beider Jahre stützen.

Der städtische Fremdenverkehr

Nur jeweils durch das Osterdatum in weit geringerem Masse beeinflusst als der Tourismus der Ferien-

Fremdenverkehr im März und von Januar bis März 1963 und 1964

	Hotels, Motels, Pensionen				Hotels, Motels, Pensionen, Höhen-sanatorien, Kurhäuser			
	März 1963	1964	Januar bis März 1963	1964	März 1963	1964	Januar bis März 1963	1964
Erfasste Betriebe	7 550	7 632	7 542	7 630	7 640	7 723	7 632	7 720
Gastbetten	221 532	228 425	221 266	227 751	228 808	235 778	228 542	235 105
vorhandene	159 020	172 549	157 409	165 507	165 818	173 371	164 006	172 105
verfügbare	218 071	226 130	218 071	226 130	218 071	226 130	218 071	226 130
Ankünfte	274 691	359 449	274 691	359 449	274 691	359 449	274 691	359 449
Schweizer Gäste	492 762	585 579	492 762	585 579	492 762	585 579	492 762	585 579
Auslandsgäste	102	121	102	121	102	121	102	121
Total	902 675	882 414	2 595 635	2 640 962	1 032 489	1 009 931	2 948 112	2 999 258
Indexfremdenverkehr (Vergleichsperiode 1962 = 100)	206 268	186 091	570 930	523 710	206 268	186 091	570 930	523 710
Logiernächte	1 181 158	1 453 983	3 277 288	3 658 422	1 224 437	1 496 663	3 395 610	3 775 206
davon berufstätige Dauergäste	492 762	585 579	492 762	585 579	492 762	585 579	492 762	585 579
Auslandsgäste	2 083 333	2 336 397	5 672 923	6 299 384	2 256 926	2 506 594	6 343 722	6 774 464
Total	99	111	97	104	99	110	97	104
Indexfremdenverkehr (Vergleichsperiode 1962 = 100)	30	33	29	30	32	34	31	32
Logiernächte	42	44	41	42	44	45	43	43
Bettenbelegung in % der vorhandenen Betten	20 786	24 988			21 486	25 732		
vorhandene Betten	29 210	32 565			31 500	34 907		
verfügbare Betten	49 996	57 553			52 986	60 639		
Beschäftigte Personen am Monatsende								
Männer								
Frauen								
Total								

19% wuchs die Zahl der Logiernächte im Vergleich zum März 1963 um etwas über ein Viertelmillion oder rund 12% auf 2,34 Millionen. Der bisherige, vor zwei Jahren erzielte Märzhöchststand wurde um gut einen Zehntel übertroffen. Die Belegung ist ausschliesslich den fremden Besuchern zuzuschreiben. Während sich die Übernachtungen der einheimischen Gäste infolge des erneuten Rückgangs der beruflich bedingten Aufenthalte (-10%) um 2% auf 882 000 verringerten, stieg die Frequenz der Ausländer um 273 000 oder 23% auf 1,45 Millionen. Mit Ausnahme der Nordamerikaner (-3%) trugen sozusagen sämtliche Nationen zum Aufschwung bei, allen voran die Franzosen, die um fast 100 000 oder 51%, und die unter den Ausländern dominierenden Deutschen, die um annähernd 90 000 oder 17% mehr Logiernächte auf sich vereinigten als vor einem Jahr. Inwieweit diese Frequenzgewinne und die Expansion des Reiseverkehrs aus den übrigen Ländern, insbesondere aus Grossbritannien (+29%), den Beneluxstaaten und Skandinavien (+je 40%), mit dem ungleichen Osterdatum zusammenhängen, werden die Aprilergebnisse zeigen.

Regional betrachtet

verlief die Entwicklung sehr unterschiedlich. In den Westalpen und im Berner Oberland, wo der Schneeanfang den Besuch der Wintersportplätze stark beeinträchtigte, blieb der Märztourismus um 6 und 4% hinter dem Vorjahresumfang zurück. In den übrigen Feriengengebieten nahm er zu, so im Wallis (+11%), in der Zentralschweiz (+15%), in Graubünden, am Genfersee (+je 18%) und namentlich im Tessin (+59%). Da – wie erwähnt – die Ergebnisse des Berichtsmontats den Osterverkehr enthalten, der letztes Jahr erst in den Aprilfesten zum Ausdruck kam, ist eine eingehendere Darstellung des Fre-

gebiete. Ein Vergleich mit dem März des Vorjahres dürfte deshalb bei den grossen Städten eher angängig sein. Er zeigt für Bern, Lausanne und Zürich keine nennenswerte Veränderung der Logiernächte und Besetzungsziffern. Erhöht hat sich die Zahl der Übernachtungen in Basel (+10%) und in Genf (+19%), wo am 23. März die Welthandelskonferenz eröffnet wurde. Beide Zentren verdanken den Zuwachs den ausländischen Gästen. In Genf führte der Frequenzanstieg nur zu einer geringfügigen Verbesserung der Besetzungsquote, weil das Bettenangebot fast im gleichen Verhältnis zunahm wie die Nachfrage. Im Mittel der fünf grossen Städte wurden von 100 verfügbaren Gastbetten 62 beansprucht gegen 61 vor Jahresfrist; im Landesdurchschnitt waren es 44 gegen 42%.

Höhen-sanatorien und Kurhäuser

Die Aufenthalte zu Kurzwecken zeigten nach einmonatigem Unterbruch wieder rückläufige Tendenz. Verglichen mit dem März 1963, verminderten sie sich um 3000 oder 2% auf 170 000, wobei einer leichten Zunahme in den Kurhäusern (+2%) eine Abnahme in den Höhen-sanatorien (-4%) gegenüberstand. Die Bettenbesetzung fiel von 82 auf 80%.

Beschäftigtenstand

Die Zahl der im Beherbergungsgewerbe tätigen Personen belief sich Ende März auf etwas über 60 000, das sind 7650 oder 14% mehr als zum entsprechenden Zeitpunkt des Vorjahres. Es handelt sich zur Hauptsache um eine durch den ungleichen Ostertermin bedingte Zunahme: die Hotels, die auf Ostern zu eröffnen pflegen, waren Ende März 1963 noch geschlossen, Ende des Berichtsmontats jedoch bereits in Betrieb. Auf 100 Beschäftigte entfielen rund 58 Franken.

Industrie- und Kurbgebiet schliessen sich aus!

Aufschlussreicher Jahresbericht und ein aktuelles Thema an der Generalversammlung des St.-Gallischen Fremdenverkehrsverbandes

Der im vergangenen Jahre neu konstituierte und mit bedeutenden Mitteln ausgestattete St.-Gallische Fremdenverkehrsverband, der bei aller Wahrung seiner Interessen mit dem Verkehrsverein St. Gallen und mit der Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigung in einer Rationalisierung, Koordination und zweckmässige Verwendung der Mittel verbundene, unter klaren Abtrennung der Aufgaben und Finanzen voll-zug sich in Zusammenarbeit mit der NOV die Werbung im Ausland – andererseits bot sich reiche Gelegenheit für Werbemassnahmen im Inland.

Aus dem Jahresbericht

Darüber gibt der Direktor Armin Moser verfasste und sorgfältig redigierte Jahresbericht 1963 Aufschluss, dem wir einige allgemein interessierende Angaben entnehmen.

Der Jahresbericht hebt hervor, dass die Erfüllung aller der verschiedenen Wünsche – Förderung des Fremdenverkehrs im Sommer und Winter, seine Ein-

führung in Orten abseits der touristischen Heerstrasse und die Durchführung von Werbemassnahmen für alle 91 Gemeinden auf einmal – nie realisierbar ist. Aber auf Grund der Marktforschung wurde eine Planung auf lange Sicht in die Wege geleitet, um dort die Werbemassnahmen auszuweiten, wo ein bestimmter Absatzmarkt garantiert ist.

Über die Entwicklung des Fremdenverkehrs im Kanton St. Gallen entnehmen wir dem Bericht folgende Zahlen:

	Logiernächte		Logiernächte	
	Inland	Ausland	Total	
1950	807 645	66 544	874 189	
1956	762 579	186 794	949 374	
1960	800 932	304 939	1 105 871	
1962	859 574	382 971	1 242 545	
1963	841 135	356 522	1 207 657	

zielt hat in Betracht, dass im besonders seit 1960 die berufstätigen Dauergäste eine beachtliche Zunahme erfuhr und durch den Ausbau von Bad Ragaz seit 1956 die Inlandlogiernächte allein in diesem Kurort um 40 000 Einheiten zugenommen haben, so ist leicht eine Stagnation des Inlandsgästeverkehrs

festzustellen. Diese allgemeine Erscheinung hängt einerseits mit der Liberalisierung des Fremdenverkehrs, dem grossen Angebot an günstigen Reisen in das Ausland, von dem unsere Landsleute regen Gebrauch machen, andererseits mit der stark vernachlässigten Werbung in unserem eigenen Lande zusammen. Recht erfreulich ist die Zunahme der Auslandslogiernächte. In der Tat ist seit 1950 eine steile Aufwärtswicklung erkennbar. Dennoch liegt der Anteil der Ausländer im Kanton St. Gallen im Verhältnis zu den übrigen Fremdenverkehrsregionen der Schweiz weit unter dem Landesdurchschnitt. Die Begründung hierfür erblickt Direktor Moser in der Struktur des nordostschweizerischen Fremdenverkehrs und im Mangel an finanziellen Mitteln zur Intensivierung der Werbemassnahmen. Die dem Verband ab 1963 zur Verfügung stehenden rund 110 000 Franken haben nun teilweise einen Wandel geschaffen und ermöglichen eine sorgfältig durchdachte Werbung im Inland sowie eine Verstärkung der Werbemassnahmen im Ausland. Die Werbung im Inland stand unter dem Motto «St.-Galler Land – Ferien- und Wanderland». Die einzelnen Massnahmen bezweckten, durch Wort und Bild jenen Goodwill bei unseren Landsleuten zu vermitteln, der den Appell, Ferien in unserem Land zu verbringen, zur freundlichen Einladung stemptelt. Auf eine Eigenwerbung im Ausland wurde bewusst, in Erkenntnis der Tatsache, dass hierfür die finanziellen Mittel nie ausreichen würden, verzichtet, dagegen erlaubten die vermehrt zur Verfügung stehenden Gelder eine wesentliche Aktivierung der Auslandwerbung in Zusammenarbeit mit der NOV, worin sich der Vorteil der eingangs erwähnten, eine sinnvolle Aufgabenteilung ermöglichende Betriebsgemeinschaft zeigt. Auf die einzelnen Werbemassnahmen im In- und Ausland sei hier nicht näher eingegangen.

Generalversammlung in Rapperswil, der Rosenstadt

Die diesjährige Generalversammlung des St.-Gallischen Fremdenverkehrsverbandes fand am 27. April unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Nationalrat Dr. Hummler, im Hotel Hirschen, Rapperswil, statt. Als Gäste begrüßte der Vorsitzende im besonderen den sanktgallischen Regierungsrat Dr. F. Scherrer, den Stadtmann der gastgebenden Stadt, Dr. Bülsterli, den Präsidenten des Verkehrsvereins Rapperswil, Redaktor Rathgeb, sowie den Referenten, Dr. Paul Risch, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes.

In seiner Eröffnungsansprache umriss der Vorsitzende die auf lange Sicht zu bearbeitenden, für den Fremdenverkehr und die sanktgallische Wirtschaft wichtigen Aufgaben und streifte nur kurz im Vorübergehen das Problem der Konjunkturdrückung. Man kann vom Unternehmer nicht verlangen, dass er sich konjunkturpolitisch richtig verhält – die öffentliche Hand könnte dies, tut es aber nicht – aber man kann von ihm verlangen, dass er seine Pläne auf ein langfristiges Programm stützt. Es darf heute festgestellt werden, dass alle Mittel, die dem St.-Gallischen Fremdenverkehrsverband zur Verfügung stehen, unmittelbar der Werbung dienen.

Nachdem Dr. Hummler die zu verfolgenden Werbeziele näher umschrieben hatte, kam er auf die umstrittene

Frage der Errichtung einer Raffinerie und eines thermischen Kraftwerkes im Rheintal

zu sprechen. Mit aller Deutlichkeit betonte er die Unmöglichkeit, das gleiche Gebiet als Industrie- und als Kurbgebiet zu entwickeln. Das eine schliesst das andere aus. Es kann aber nicht Aufgabe eines Fremdenverkehrsverbandes sein, zu entscheiden, welche Gebiete als Industrie- und welche als Kurbgebiete anzusprechen sind. Das ist Sache der Landesplanung und letzten Endes der politischen Instanzen. Als Fremdenverkehrsverband kann er nur dort, wo ein Gebiet als Kur- oder Sportgebiet angesprochen wird, im Sinne der Weiterentwicklung helfend eingreifen. Der Verband muss seine Kraft darauf verwenden, die lokalen Verkehrsvereine, die Hotels und Verkehrsunternehmen in Gebieten, die vorwiegend vom Fremdenverkehr leben, verbündet zu unterstützen.

Diese These blieb in der Diskussion nicht unversprochen. Herr Schlegel vom Verkehrsverein Grabs vertrat temperamentvoll den Standpunkt, dass es Aufgabe des Fremdenverkehrsverbandes sei, dort, wo Fremdenverkehrsinteressen auf dem Spiele stehen, sich tatkräftig für deren Verteidigung einzusetzen und allenfalls gegen Industrialisierungsprojekte Stellung zu nehmen, wenn durch eine Landschaft verunstaltet, die Luft durch Rauch und Abgase verpestet und die Ruhe durch Lärm gestört wird. Von anderer Seite wurde die Unvereinbarkeit von Industrie- und Kurbgebiet bestritten mit dem Hinweis auf Baden und Bad Ragaz, wobei allerdings festgestellt wurde, dass an beiden Orten eine strenge Trennung zwischen Industrie- und Kurbgebiet besteht und im Falle von Ragaz eine sog. «saubere» Industrie zu keinerlei Störung des Kurbetriebes, die auch in Baden nicht festzustellen ist, Anlass gibt. Da wo übrigens das Kurbgebiet von einer Thermalquelle abhängig ist, ist seine Lage eindeutig bestimmt.

Redaktor Rathgeb, Rapperswil, sekundiert vom Vorsitzenden, betonte, dass es in erster Linie Sache der Gemeinden selbst ist, zu entscheiden, ob sie der Industrie die Tore öffnen wollen, oder ob sie eine Entwicklung als Kurort anstreben.

Votum von Regierungsrat Dr. Scherrer

Nachdem Verbandspräsident Dr. Hummler versprochen hatte, dass sich der Vorstand weiterhin mit der Frage befassen werde, ergriff Regierungsrat Dr. Scherrer das Wort. Die Frage, so führte er aus, wo thermische Werke oder Raffinerien gebaut werden sollen, wird auf Grund sorgfältiger Studien und von Expertengutachten von der Regierung gefällt. Auf einer Studienreise nach Deutschland hat die Regierung den Eindruck gewonnen, dass es möglich ist, derartige Werke zu betreiben, ohne dass Schädigungen für Mensch und Tier und Pflanzwelt eintreten sowie darüber hinaus für alle Lebewesen unerträgliche Belastungen entstehen. Es kommt nur darauf an, was für Bedingungen und Auflagen den Werken gemacht werden. Persönlich vertritt der regierungsrätliche Votant den Standpunkt, dass das Rheintal sich eher für die Industrialisierung denn als Kurbgebiet eignet. Die Regierung begrüße aber die öf-

Le mouvement hôtelier pendant le trimestre d'hiver 1963/64

D'après les résultats provisoires des mois de décembre à février, il ressort que l'activité hôtelière a été quelque peu plus intense au cours du dernier trimestre d'hiver que dans la même période de l'année précédente. Le nombre des nuitées enregistrées dans les hôtels et établissements analogues, maisons de cure et établissements climatiques dénote une avance de 185 000 ou 3 pour cent, s'inscrivant à 5,9 millions, dont 54 1/2 pour cent reviennent aux visiteurs étrangers. La fréquentation des hôtes du pays se solde par un supplément de 60 000 nuitées ou 2 pour cent et celle des hôtes de l'étranger par un excédent de 125 000 ou 4 pour cent. A un recul du mouvement touristique en provenance de la Grande-Bretagne (-49 000 nuitées ou 11 %), d'Espagne, du Portugal et de la plupart des pays d'outre-mer s'opposent des gains de nuitées fournis par les Français (+ 80 000 ou 10 %), les Allemands (+ 50 000 ou 7 %), les Belges-Luxembourgeois (+ 46 000 ou 24 %), les Italiens (+ 7300 ou 3 %) et les Autrichiens (+ 5000 ou 11 %).

fentliche Diskussion und werde die Baubewilligung nicht erteilen, bevor diese Diskussion, die dank des zu erwartenden Berichtes an den Grossen Rat auf sachlicher Ebene sollte geführt werden können, stattgefunden habe.

Die geschäftlichen Traktanden

Zum Jahresbericht, der – wie auch die Jahresrechnung – einstimmig genehmigt wurde, machte Direktor Moser noch ergänzende Ausführungen und erstattete Bericht über die Werbemassnahmen 1964. Die Werbemassnahmen der drei Organisationen: Verkehrsverein St. Gallen, St.-Gallischer Fremdenverkehrsverband und NOV, müssen so disponiert werden, dass sie sich ergänzen. Die Wünsche, die im Verlaufe des Jahres an die Verbandsleitung herantgetragen wurden, gehen meist von der ganz falschen Vorstellung aus, dass man mit 100 000 Franken alles machen kann. Keine Werbung nützt etwas, wenn das Gasterwerb versagt und der Ausbau der Kurorte nicht mit unseren Vorstellungen Schritt hält. Als Prinzip gilt für uns, unsere Unterstützung dort einzusetzen, wo etwas geleistet wird.

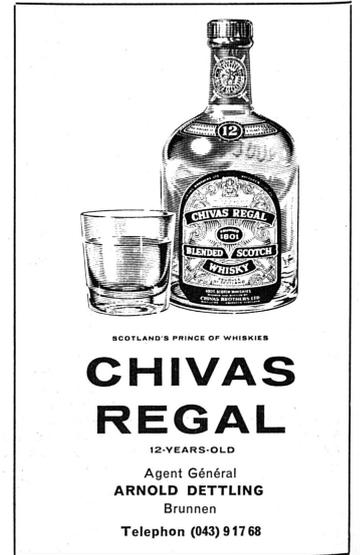
Für den aus gesundheitlichen Gründen aus dem Vorstand ausscheidenden Vertreter des Obertoggenburger, Herr Haarbarger, Wildhaus, wurde der neue Präsident der Werbegemeinschaft Obertoggenburger, Herr Wyss, gewählt.

Regierungsrätliches Lob für Direktor Armin Moser

Regierungsrat Dr. Scherrer hatte in seinem Votum aus seiner Befriedigung über die getroffene Lösung in bezug auf die Finanzierung des St.-Gallischen Fremdenverkehrsverbandes Ausdruck verliehen und die Zweckmässigkeit des Mittelaneinsatzes anerkannt. Bei dieser Gelegenheit stiftete er Armin Moser, der im Laufe des Jahres auf 20 Jahre Tätigkeit in seiner Eigenschaft als Geschäftsführer der sanktgallischen Verkehrswerbung zurückblicken konnte, und rühmte den unerschöpflichen Erfindungsreichtum seiner Initiativen, den unermüdlichen Einsatz, die umsichtige und wohaussgewogene Gewichtsverteilung zwischen städtischen, kantonalen und regionalen Werbemassnahmen. Dr. F. Scherrer versicherte Direktor Moser des uneingeschränkten Vertrauens der Regierung des Kantons St. Gallen und schätzte sich glücklich, die Fremdenverkehrswerbung in so guten Händen zu wissen. Der Dank des Regierungsrates gilt auch für den Verbandspräsidenten, den Vorstand, die SVZ und Dr. Risch vom Fremdenverkehrsverband. Wichtiger noch als die Propaganda, bemerkte Regierungsrat Scherrer, sind die Anstrengungen der Fremdenverkehrswirtschaft hinsichtlich der baulichen Erneuerung, der einwandfreien Betriebsführung, der Schaffung einer guten Atmosphäre, in der sich der Gast wohlfühlt, und der kollektiven Einrichtungen der Kurorte. Weder der Staat noch der Verband können den gastgewerblichen Unternehmern, touristischen Organisationen und den Gemeinden diese Aufgabe abnehmen. Bad Ragaz darf in dieser Beziehung als beispielhaft angesehen werden.

Warum Kurortplanung?

Im Anschluss an den geschäftlichen Teil der Generalversammlung sprach als Gastreferent der Direktor



SCOTLAND'S PRINCE OF WHISKIES

CHIVAS REGAL

12-YEARS-OLD

Agent Général
ARNOLD DETTLING
 Brunnen
 Telephone (043) 9 17 68

des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, Dr. Paul Risch, über das Problem der Kurortplanung. Der Referent knüpfte an die Einteilung in touristische und nichttouristische Zonen an, die deshalb so schwierig ist, weil die gesetzlichen Grundlagen für eine Landesplanung noch nicht vorhanden sind. Das Problem muss deshalb von unten nach oben gelöst werden.

Die erfreuliche Frequenzzunahme einiger kleinerer Orte im Kanton St. Gallen und der angrenzenden Gebiete, die den Anschluss an den internationalen Touristenstrom gefunden zu haben scheinen, führte der Referent auf die unermüdete Werbetätigkeit vor allem der NOV unter der planmässigen Leitung von Direktor Moser zurück, untertrich die preisgünstigen Offerten der kleinen Ferienorte der NOV, die einen eindeutigen Vorteil gegenüber andern Ferienregionen unseres Landes bilden, und fuhr fort:

«Nachdem die Inflationsspirale leider immer noch wirksam ist und preisgünstige Feriengelände je länger je seltener werden, gilt es, diesen Preisvorsprung zu halten. Wenn dies gelingt, darf den nordostschweizerischen Ferienzentren in den nächsten Jahren eine erfreuliche Zukunft vorausgesagt werden. Einige dieser Ferienorte finden sich wohl erst am Anfang ihrer Entwicklung und sind deshalb in der Lage, ihre touristische Zukunft systematisch zu planen. Gerade in diesen verhältnismässig jungen Ferienzentren gilt es heute mit besonderer Vorsicht den weiteren Ausbau gründlich zu überlegen und durch zweckdienliche Massnahmen eine gelenkte Entwicklung zu sichern... Die Planung des weiteren Ausbaues eines Ferienortes erfordert heute vor allem auch die aktive Mitwirkung der öffentlichen Hand, insbesondere aber die volle Unterstützung durch die lokalen Behörden. Wenn eine Gemeinde in der Anfangsperiode der touristischen Entwicklung eines Ferienortes sich nicht um die weitere Planung der touristischen Einrichtungen kümmert, wird sie dieses Abseitsstehen in kurzer Zeit vor schier unlösbare Probleme stellen, die später kaum mehr gemeistert werden können.» In seinen weiteren Ausführungen rief er einige Punkte in Erinnerung, welche für die Planung eines Ferienortums von ausschlaggebender Bedeutung sein können, und fasste seine Anregungen für die Kurortplanung wie folgt zusammen:

1. In fast jedem Kurort stösst man auf gewisse Wachstumskrisen-Erscheinungen, die möglichst rasch behoben werden müssen.
2. Sowohl bei bisherigen wie bei neuen Kurorten drängt sich eine Planung auf längere Sicht auf, damit die lokalen Behörden und die am Tourismus interessierten Kreise nicht plötzlich durch die rasch fortschreitende Entwicklung vor kaum lösbare Probleme gestellt werden.
3. Bei der Planung des weiteren Ausbaues eines Kurorts bildet engste Zusammenarbeit zwischen politischen Behörden und den direkt am Fremdenverkehr interessierten Kreisen die wichtigste Voraussetzung.
4. Als vordringliche Aufgaben der Gemeinden für die touristische Entwicklung eines Ortes dürfen genannt werden:

- Bauordnung mit Zonenplan,
 - Regelung der Erschliessungskosten für Neuüberbauungen,
 - Anpassung der verschiedenen Anschlussgebühren an die heutigen Kosten,
 - Erweiterung und Verbesserung der Wasserversorgung,
 - Lösung des Kehrrichtproblems und Förderung des Gewässerschutzes,
 - Verkehrsfragen.
5. Besondere touristische Einrichtungen, die ausschliesslich den Gästen zur Verfügung stehen, können gemischtwirtschaftlich oder rein privatwirtschaftlich organisiert und finanziert werden.
6. Wo immer möglich, sind Gemeinschaftsanlagen anzustreben, da sich diese aus kostenmässigen Gründen viel leichter realisieren lassen.

Dreiviertelpension

von Fred Ammann, Werbeleiter der HOWEG

Die Erkenntnisse der gesünderen Ernährung erweisen sich nur dann als nützlich, wenn sie auch wirklich in die Praxis umgesetzt werden. Der Mensch muss sich über die ihm zuträgliche Ernährungsform schlüssig sein, und seine Küche - ob im Haushalt oder Restaurant - muss sie erfüllen. Normalerweise genügt eine Fleischmahlzeit pro Tag für unser Wohlbefinden vollumfänglich, und seine Spannkraft bei grösserer Fleischration sogar sinken. Gerade der Faktor Fleisch hat das Schweizer Hotel seit jeher vor ein Dilemma gestellt: soll die (schwere) Hauptmahlzeit mittags oder abends einsetzen? Da wo die angelsächsische Kundschaft überwiegt, wählt man den Abend für das grosse Dinner und den Mittag für den nicht fleischlosen Lunch. Oberhaupt gelten im Erstklasshaus zwei Fleischmahlzeiten als Regel, obwohl dieser Aufwand den Betrieb äusserst belastet bezüglich Einkauf, Brennstoffverbrauch, andere indirekte Kosten als auch arbeitsmässig. Aber eben: das Auswärtigen schliesst das Geniessen ein, das «vom Alltag Abweichende», und in den Ferien - so wird argumentiert - ist die gute und reichliche Küche ein Pluspunkt.

Die gute Küche ist der Hotelier dem Renommee seines Hauses schuldig. Sie ist es, die den Gast verführt, mit Kalorien zu sündigen. Doch die Unbekömmlichkeit des Zuviels an gewissen Speisen belehrt uns eines andern. Sie empfiehlt uns, unsere Ernährung zu planen und auf die Zusammensetzung und den Gehalt der Genussgüter wohlbedacht zu achten. Diese Einsicht durchbrach das überlieferte Hotel-Mahlzeitenprogramm mehr und mehr und rief nach der Halbportion. Obwohl in jedem Ferienhotel Lunchpakete erhältlich sind, obwohl auf Voranmeldung meistens statt des Nachtessens ein «Complet» zu bekommen ist - die erwartete Flexibilität somit absolut besteht - nahm die gänzliche Streichung einer Hauptmahlzeit überhand. Wie aber stellt sich die «Wirtschaftlichkeit» dazu? Wird die Kürzung des Pensions-

Die Lösung der kurz geschilderten Aufgaben ist in vielen Gebieten vordringlich und darf nicht mehr länger aufgeschoben werden. Mit gutem Willen und bei enger Zusammenarbeit aller interessierten Kreise lassen sich alle Fragen der Kurortsplanung in durchaus befriedigender Weise lösen. Wenn wir den guten Ruf, den die Schweiz als Ferienparadies bisher genossen dürfte, erhalten wollen, gilt es, mit allen Mitteln unsere Kurorte den gestiegenen Frequenzen anzupassen, damit sie in- und ausländische Feriengäste auch in Zukunft gerne aufsuchen.»

Die Rapperswiler Tagung des st. gallischen Fremdenverkehrsstandes fand einen stimmungsvollen Abschluss mit dem Besuch des sehenswerten Heimatmuseums und von Knie's herrlichem Kinderzoo.

Veranstaltung des Seminars für Fremdenverkehr und Verkehrspolitik an der Hochschule St. Gallen

Unter dem Patronat des Seminars für Fremdenverkehr und Verkehrspolitik an der Hochschule St. Gallen für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften führt die Vereinigung ehemaliger Studierender der Richtungen Fremdenverkehr und Verkehr der Hochschule St. Gallen am 3. Juni 1964 in den Räumlichkeiten der Hochschule ihre erste Arbeitstagung durch. Als Referenten zu verschiedenen fremdenverkehrs- und verkehrspolitischen Themen konnten gewonnen werden: Prof. Dr. Hunziker, Prof. Dr. Fischer, PD Dr. Kaspar, Dr. Stricker, GS SBB und Dr. Gerster, Hotelier. Den Referaten schlossen sich Diskussionen über die heute wichtigen Fragen dieser beiden Wirtschaftszweige an.

beschränkten Saisonbetrieb. Es sollen sogar gewisse Sommerhotels mehr von Demipensionsgästen als von Vollpensionären frequentiert sein. Mit der Dreiviertelpension würde dem Kunden eine Kleinmahlzeit geboten, und für den Hotelier böte sie den Vorteil, den Gast im Hause zu behalten. Und wo dieser Lunch - wie im Fall der Holländer - so reichhaltig ist, dass sich ein Abzug nicht rechtfertigt, steht es dem Hausherrn frei, eine eventuelle Restdifferenz mit einem Freikaffee oder -tee zu kompensieren.

Irgendwo im Leitfaden des vorbildlichen Hoteliers steht geschrieben, das Hotel sei des Gastes zweites Zuhause, und was ihm unter diesem Dach geboten werden kann, solle er nicht ausserhalb kaufen müssen. Dieses Ziel sollte der Betrieb mit eigener Küche stets im Auge behalten.

Fahrplätze auf der Vogelfluglinie werden jetzt elektronisch gebucht

Die Autopläze für die Fährschiffe der Vogelfluglinie werden jetzt elektronisch gebucht. Während die Buchungen für die Süd-Nord-Richtung vom elektronischen Buchungszentrum der Bundesbahn in Frankfurt übernommen werden, laufen die Bestellungen in der entgegengesetzten Richtung zentral in Kopenhagen zusammen. Die Dänischen Staatsbahnen haben kürzlich eine neue, elektronische Platzbuchungsanlage für die Fährverbindungen innerhalb Dänemark sowie für die Nord-Süd-Richtung der Vogelfluglinie erhalten. Über ihr Fernschreibwählnetz hat die Deutsche Bundesbahn unmittelbar Zugang zu der Buchungszentrale in Kopenhagen. Damit ist die Buchung von Autopläzen über die Vogelfluglinie von Frankfurt, Essen, Hannover, Karlsruhe, Köln, München, Nürnberg, Stuttgart und Hamburg sowie von Puttgarden aus nur noch Sache von etwas mehr als einer halben Sekunde. In einer Stunde kann die Anlage bis zu 4000 Platzbestellungen, Einzel- und Reihenfragen sowie Bestellungen von Sondertouren und Sperrungen von Schiffskursen annehmen. Sind für eine Fahrt schon alle Plätze verkauft, dann gibt die Anlage über die Fernschreibverbindung selbsttätig die günstigsten Ausweichmöglichkeiten bekannt. Alle Buchungen sind bis zu zwei Monaten vor dem Reisetag möglich.



HACO
Texton

Condimat

(extra helle Streuwürze)



CONDIMAT färbt nicht und eignet sich besonders zum Würzen von Speisen und Saucen jeder Art, wo auf helle Farbe Gewicht gelegt wird.

CONDIMAT ist rein vegetabil. Es enthält pflanzliche Stoffe, wie Glutamat, Gemüse und Gewürze, in harmonisch abgestimmten Mengen und entwickelt selbst bei sparsamem Gebrauch beste Würzkraft.



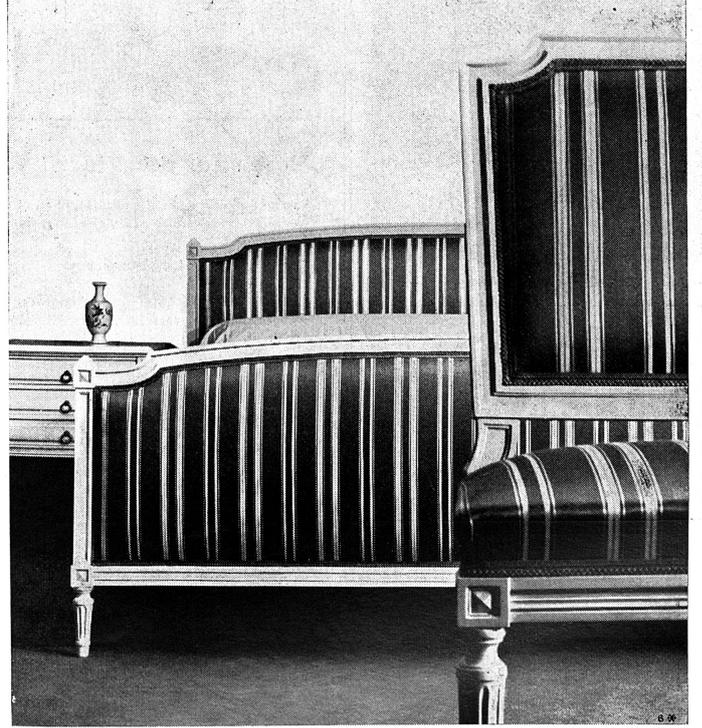


HACO GÜMLIGEN / BERN

Louis XVI 1774-1793



Zeitlose, immer schöne Möbel... für den modernen Menschen mit Verständnis für individuellen Stil. In unserer nüchternen Zeit der Stahlmöbel, der kahlen Wände, der strengen Büros, dem Kunststoff sehnt sich der heutige Mensch nach Wärme und Atmosphäre im eigenen Heim. Vielleicht liebt er aus diesem Grunde die Formen aus vergangenen Zeiten wie Renaissance, Barock, Régence, Rokoko, Empire, Biedermeier; die Möbel mit den kostbaren Stoffen und den edlen Hölzern. Auch in Ihre moderne Wohnung passen Stilmöbel. Besuchen Sie unsere Ausstellungsräume und lassen Sie sich unverbindlich von uns beraten. Rohé AG Innenausbau, Werdmühleplatz 4, Zürich 1, Telefon 051/25 83 61.



Besuchen Sie Mitte Mai bis Mitte Juni die Schlafzimmer-Ausstellung in unseren Räumen.

Spezialkurs für Küchenchefs und Köche der Schweiz. Metzgerfachschule im Hotel Belvédère, Spiez

Bereits im November vergangenen Jahres wurde auf Initiative von Herrn P. Hofmann, Obmann der ERFAG-Gruppe II, und Herrn Dir. Specht von der Metzgerfachschule in der Fachschule Belvédère ein Spezialkurs für Köche durchgeführt. Die Fachpresse der gastgewerblichen Organisationen widmete ihm eine gute Kritik, was die Leitung der Fachschule ermunterte, einen zweiten Kurs durchzuführen. Dieser fand vom 20. bis 22. April a. c. statt. Leider blieb die Teilnehmerzahl hinter den Erwartungen zurück, was im Hinblick auf die Qualität dieser Kurse zu bedauern ist.

Vorab möchten wir festhalten, dass die Schweiz, Fachschule für das Metzgereigewerbe in Spiez mit ihren modernen Apparaten und Einrichtungen in Verbindung mit einer gut eingerichteten Hotelküche durchaus in der Lage ist, solche Spezialkurse durchzuführen. In Herrn Dir. Specht als Kursleiter und seinen Mitarbeitern, den Herren Wettstein, Michel und Kohler für das Metzgereifach sowie Kollege Zbären, Küchenchef, verfügt die Schule über Fachleute, die für eine lehrreiche und interessante Weiterbildung jede Gewähr leisten.

Welche Fülle von Fachwissen den Kursteilnehmern in diesen drei Tagen vermittelt wurde, kann in diesem Bericht niemals im Detail erläutert werden. Deshalb erachten es die beiden unterzeichnenden Kursteilnehmer im Interesse der Berufsgemeinschaft als notwendig, nochmals auf diesen Spezialkurs aufmerksam zu machen und jeden strebsamen Küchenchef und Koch zum Besuch der Kurse zu ermuntern.

Zu Beginn des Kurses orientierte Herr Dir. Specht die Kursteilnehmer in seinem Einleitungsreferat über die derzeitige Ordnung im Fleischsektor und die Preisbildung in Zusammenhang mit dem Landwirtschaftsgesetz und der Schlachtviehverordnung vom 30. Dez. 1953. Er wies im Besonderen auf den steigenden Fleischverbrauch hin. Im Jahre 1950 betrug der Verbrauch pro Kopf der Bevölkerung 50 kg; er ist 1953 bereits auf 63 kg angestiegen. Ein erheblicher Teil des Fleischverbrauches entfällt auf Geflügel, welches innert 10 Jahren von 4 auf 8 kg pro Kopf gestiegen ist. Die Inlandproduktion ist in der Lage, 75 bis 78% des Bedarfs an Konsumfleisch zu decken. Das Importkontingent von 22 bis 25% wird durch Einfuhren aus Dänemark, Holland, Ungarn, Deutschland, Argentinien, Brasilien sowie neuerdings sogar aus Südafrika gedeckt. Zum grössten Teil handelt es sich bei diesen Importen um Spezialstücke, nach welchen in der Schweiz immer eine grosse Nachfrage, besonders im Gastgewerbe, besteht. Ein erheblicher Lieferant z. B. an Nierstücken ist bis jetzt Deutsch-

land gewesen. Aber je mehr sich auch dieses Land zum «Wohlfahrtsstaat» entwickelt, steigt dort der Eigenverbrauch an «Spezialstücken». Interessant ist der Hinweis, dass noch ordentliche Mengen Rinds- und Ochsenhintervierteln aus den Schlächtereien von Dijon bezogen werden können. Dort befinden sich die einzigen Schlächtereien für «Koscher-Schlachten» in Europa. Von dort aus werden die jüdischen Metzgereien in Europa (auch diejenigen der Schweiz) beliefert. Bekanntlich verwendet die jüdische Küche kein Fleisch, welches sich hinter dem Zwerchfell befindet. Damit bleiben Nierstücke und Stotzen dem Export vorbehalten. In diesem Zusammenhang sei hier noch auf das sogenannte «Judenfilet» hingewiesen, bei welchem es sich um das Schulterfilet handelt, das, gut enthäutet, die Form des richtigen Filets aufweist, jedoch mit dem eigentlichen Filet nichts gemein hat.

Der Lehrstoff des Kursprogramms war unterteilt in praktische Demonstrationen und Theorie. Bei den Demonstrationen wurde die Zerlegung eines halben Rindes, halben Kalbes und eines ganzen Schafes mit der besonderen Berücksichtigung der Herrichtung von weniger begehrten, preisgünstigen Fleischstücken praktisch gezeigt und die Herstellung eines Aufschnittwursträtes, welches bei der Herstellung einer Pastete als Binde- und Füllbrat Verwendung finden kann, zubereitet. Im Zusammenhang mit der Aufschnittwursträt-Zubereitung bekamen wir einige Tips und Rezepte für die Herstellung von Pasteten, Wurstwaren, Kochdauer, Backdauer usw. Interessant war das Cryovac- und Rotovac-Verfahren für die Verpackung von Frischfleisch, welches ausgebeutet und pariert ohne jeglichen Gewichtsverlust 2 bis 4 Wochen im Kühlraum gelagert werden kann. Gegenstand der Theorie bildeten: Qualitätsbestimmung beim Fleisch, Aufbewahrung und Behandlung von Fleisch und Fleischwaren, Bereitstellung von Fleisch für die Zubereitung, rationelle Verwertung der verschiedenen Stücke, Behandlung und Zubereitung von Gefrierfleisch, Gefriertechnik für Gemüse und Früchte.

Ein spezielles Augenmerk wird auch im Metzgereigewerbe der Kalkulation gewidmet. Alle bei der Demonstration zerlegten Tiere wurden zuerst ganz, dann anteilmässig nach dem Abfall und zwar je nach unverwertbarem Anteil, wie Knochen, Fett, Abschnitte, Schwundverlust und verwertbarem Anteil gewogen und der bestimmten Preislage zugeordnet. Diese Kalkulation wird durch nachstehendes Beispiel veranschaulicht:

Berechnung des Hinterviertels eines Rindes

61 kg	Totalgewicht des Hinterviertels	
	9,3 kg Knochen	= 15,2%
	3,5 kg Parüren	= 5,7%
	4,6 kg Fettabschnitte	= 7,5%
	1,3 kg Schwundverlust	= 2,1%
18 kg	Abgang	
42 kg	Fleisch dressiert	= 69,5%
	Anteile:	
	25,0 kg Stotzen	
	5,4 kg Lempen	
	3,0 kg Huft	
	6,3 kg Roastbeef	
	2,6 kg Filet	

Dass zwischen einem Filet, einem Roastbeef und einem Lempen Qualitätsunterschiede bestehen, welche sich auf die Preisbestimmung auswirken, braucht keiner besonderen Erwähnung. Dementsprechend werden auch die Selbstkostenpreise pro Stück berechnet.

Kalkulation eines dressierten Nierstücks

14,0 kg Nierstück (Huft, Roastbeef, Filet)	à Fr. 15,65	= 219,25
4,0 kg Huft	à Fr. 13,00	= 52,00
10,0 kg Roastbeef mit Filet	à Fr. 16,70	= 167,25
7,5 kg Roastbeef	à Fr. 15,00	= 112,50
2,5 kg Filet	à Fr. 21,90	= 54,75

Zu diesen Richtpreisen kalkuliert der Metzger einen Gewinnanteil von 6%, der entsprechend den Positionen den Verkaufspreisen zu belasten ist. Wir möchten es nicht unterlassen, Herrn Dir. Specht

Lebendiges Rotes Kreuz

«Ich möchte mich alten Menschen gegenüber so benehmen, wie ich selber wünschte, dass man mir begegnet, wenn ich alt und krank bin», schreibt eine junge Pflegerin für Betagte in ihrer Examensarbeit. Diese Hilfspflegerin hat erfasst, worum es geht: um den ganzen Menschen, um sein leibliches Wohl und um seine persönliche Würde. Die Lehrzeit für Pflegerinnen Betagter und Chronischkranker dauert anderthalb Jahre. Die Überwachung der Ausbildung in diesem neuen Beruf ist dem Schweizerischen Roten Kreuz übertragen, das bereits sechs Schulen für Hilfspflegerinnen anerkannt hat.

Schweizerisches Rotes Kreuz
Schweizerischer Samariterbund
Maisammlung 1964

und seinen Mitarbeitern für das uns vermittelte Fachwissen im Namen aller Teilnehmer den verbindlichen Dank auszusprechen. Ebenfalls gilt unser Dank Herrn und Frau Direktor Urben für die liebenswürdige Gastfreundschaft sowie Kollege Zbären für die vorzüglich zubereiteten Mahlzeiten, die wir während unseres Aufenthaltes im Hotel Belvédère geniessen durften.

Rückblickend können wir mit Freude feststellen, dass wir in diesen drei Tagen viel Wertvolles und Bleibendes gelernt haben. Wir hoffen, dass weitere Kurse mit Erfolg durchgeführt werden können.

Paul Arn, Aarau
Paul Rüeeggger, Luzern

Die Weine der Bündner Herrschaft und des St.-Galler Rheintals an der Weinprämierung der Expo in Lausanne

Von jeher besaßen die Ostschweizerweine dieser Gegend einen besonders guten Ruf. Namen wie Malanser, Jenenser, Maienfelder, Zizerser und Spielberger aus Graubünden, Vaduzer und Schloss Gutenberg aus dem Nachbarländchen Liechtenstein sowie die bekannten Balgacher, Rebsteiner, Bernecker und Buchberger aus dem St. Galler-Rheintal sind jedem Weinfreund geläufig. Diese goldenen Tropfen bestechen durch ihre Fruchtigkeit, durch ihren edlen und charakteristischen Blauburgunder-Geschmack, durch ihre angenehme Rasse und die rubinrote, lichte Farbe und lassen das Herz jedes Weinkenners höher schlagen. Trotz dieser Vorrangstellung und der übergrossen Nachfrage ist es auch heute für jeden tüchtigen Produzenten eine Ehre, seine Weine mit denen der Konkurrenz ins Rennen zu schicken, sobald eine grössere Weinprämierung stattfindet. Auf diese Weise hat er

Gelegenheit, seine Eigengewächse durch eine Fachkommission bewerten zu lassen und so eine offizielle Würdigung seiner Anstrengung und Leistung zu erhalten.

Beim Wettbewerb in Lausanne standen sich 149 Weine aus den obgenannten Gebieten gegenüber. Die Beurteilung derselben erfolgte nach einem streng vorgeschriebenen Punktesystem, bei welchem Klarheit und Farbe, Bukett, Körper und Vollmundigkeit, Reintönigkeit, allgemeiner Eindruck und Sortencharakter entsprechend berücksichtigt wurden. Ein Wein konnte im Maximum mit 20 Punkten bewertet werden. Solche mit 18 und mehr Punkten wurden mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Es sei vorweggenommen, dass an dieser «Weinolympiade» eine beachtliche Zahl Goldmedaillen von Weinen aus der Herrschaft und dem Rheintal erobert wurden. Es zeigte sich deutlich, dass die Produzenten am jungen Rhein



Ihr Gast ist König—

bedienen Sie ihn königlich mit KAISER Kaffee

KAISER hat 3 Spezial-Mischungen für Restaurants-Betriebe kreiert — Comptoir, Espresso und Imperial.

Die Geschmacksrichtung wechselt, allen Mischungen ist jedoch eigen, dass sie hocharomatisch, herrlich in der Farbe und sehr ausgiebig sind.

Gratis-Muster: KAISER AG Kaffee-Spezialhaus Basel 2

HOWEG Vertrag-Lieferant



Geräte für den rationellen Service

Trotz Personalmangel

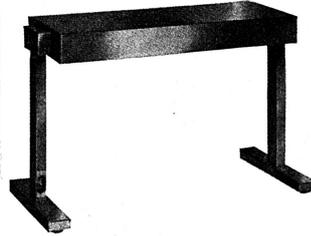
können Sie Ihre Gäste rasch und einwandfrei bedienen durch Einsatz eines modernen



STÖRI -Servicewagens.

Heiss auf den Tisch

kommen die Speisen auch im Hochbetrieb, wenn sie die oft unvermeidliche Wartezeit unter einem



STÖRI -Infra-Wärmeschirm verbringen.

Diese Wärmeschirme sind als Stand- und Hängemodell in verschiedenen Grössen erhältlich.

STÖRI & CO. WÄDENSWIL

Fabrik elektrischer Apparate

Telephon (051) 95 74 33

A. Beer/beerex-grill
Zürich
Nüscherstrasse 9
Tel. 051 23 33 49



MH 1




OLYMPIA EXPRESS -Kaffeemaschinen

In der Schweiz... für Schweizer Verhältnisse hergestellt
Fabrikant: L. Bresaola, Chiasso



Abfall-Boy

crème lackiert, Decke vernickelt, Einsatz emailliert, Treppentechnik, Höhe 44 cm
Stück nur Bestellen Sie heute noch Fr. 74.-

Telephon (041) 2 38 81

Abegglen Pfister AG Luzern



WERA-Klima - prima

Alle Anlagen werden im eigenen Ingenieurbüro projektiert, die Apparate in unserer Fabrik gebaut und von unseren Spezialisten an Ort und Stelle montiert.

3500 Referenzen aus dem In- und Ausland geben Ihnen Auskunft über unsere Leistungen.

WERA AG
Gerbergasse 23-33, Bern, Telephon (031) 3 99 11







alles daran setzen, um höchste Qualitäten zu erzielen und dass diese beständigen Qualitätsbestrebungen auch entsprechend belohnt wurden. Nebst dem bevorzugten milden Klima und dem bekannten Föhn - welcher sich immer wieder als ausgezeichnete "Traubenkocher" betätigt - sind es vor allem auch die gute Pflege und der kurze Schnitt der Reben, die sehr exakte Sönderung bei der Weinlese, sowie die sorgfältigen, neuzeitlichen Kellerungsmethoden, welche diese schönen Resultate ermöglichen.

Von den Teilnehmern aus der Ostschweiz hat die Firma Emil Nüesch, Weinkellerei in Balgach mit ihren Weinen aus dem St. Galler-Rheinthal und der Bündner-Herrschaft das erfreuliche Durchschnittsergebnis von 19,41 Punkten erreicht. Jeder einzelne der 16 eingesandten Weine erhielt 18 und mehr Punkte und hatte somit Anspruch auf die Goldmedaille. Dass es sich hier nicht um einen momentanen "Treffer", sondern um eine bewusste und konstante Qualitätssteigerung im Dienst aller Freunde eines guten Tropfens handelt, beweisen auch die Ergebnisse der Weinprüfung, welche anlässlich der Schweiz. Landwirtschaftlichen Ausstellung 1954 in Luzern stattfand, bei welcher Emil Nüesch mit all seinen eingetragenen Bündner- und Rheinthalweinen an erster Stelle stand.

Chronique vaudoise

Triomphe des piscines chauffées

Le temps radieux dont on a bénéficié durant les fêtes de Pentecôte, puis les alternances de journées pluvieuses et ensoleillées, avec des nuits encore froides, assurent le succès des piscines chauffées que les stations lémaniques et quelques hôtels de la région ont eu la bonne idée de construire tandis qu'il était encore permis de le faire. Car l'eau du lac est trop froide pour les baigneurs et il faut être particulièrement entraîné pour s'y risquer avant la mi-juin.

Si notre tourisme estival veut pouvoir se défendre, sinon à armes égales, du moins avec quelques atouts, contre la concurrence grandissante des plages du Sud, il convient absolument de compléter l'équipement de nos stations en dotant toutes les piscines d'un système de chauffage approprié.

Lausanne, qui fut l'une des premières villes de notre pays à posséder une magnifique piscine, celle de Montchoisi, n'a pas jugé utile à ce jour de la tempérer; des milliers de Lausannois et de touristes en auraient profité ces dernières semaines; la plage de Bellevue, magnifiquement agrandie à la suite des comblements du lac imposés par l'Expo, ne dispose pas non plus de bassins chauffés. ... Ce qui est une lacune certaine dans un pays où les températures sont si capricieuses.

Il suffit de mesurer la satisfaction des enfants qui profitent de la petite piscine de démonstration du secteur de l'« Art de vivre » de l'Expo, piscine filtrée et tempérée, pour constater l'urgence d'une telle installation. Pendant Pentecôte, il y avait foule à la plage de Vevey, à la piscine de Montreux et à celle du Montreux-Palace, si joliment enserrée dans son cadre de verdure... Par contre Montreux-Plage, comme les plages de la capitale, était déserte; et c'était grand dommage, car il faisait aussi beau qu'en plein été.

Visite française à l'Expo

Durant quatre jours, Evian a été le siège, la semaine dernière, du Congrès national du tourisme français. Toutes les organisations touristiques du pays voisin et ami s'y trouvaient réunies. Evian n'étant éloignée de Lausanne que de douze kilomètres, il n'était pas convenable que cet important congrès passe si près de notre Exposition nationale sans la visiter. Les organisateurs français ont donc organisé vendredi dernier une croisière en bateau sur le Léman,

croisière qui eut son escale dès 14 h 30 dans l'enceinte même de l'Exposition. Les participants, au nombre de 250 environ, furent d'abord reçus au Casino par l'Office national suisse du tourisme, l'Office du tourisme du canton de Vaud, l'Association des intérêts de Lausanne et la direction de l'Exposition. En sa double qualité de président de l'ONST et de l'Exposition nationale, M. Gabriel Despland était particulièrement qualifié pour accueillir ces hôtes de marque.

Puis ce fut la visite de l'Expo par groupe de cinquante personnes sous la conduite des hôtesses des congressistes s'embarquant dès 18 h 30 pour Evian où avait lieu le dîner de clôture. Une bonne partie de ces visiteurs d'une demi-journée ont immédiatement décidé de revenir le lendemain. ... Ce qui est tout à l'honneur de l'Exposition nationale.

Le tourisme en Suisse

Sous ce titre très général, notre excellent confrère le « Journal de Montreux » vient de publier un numéro spécial d'un grand intérêt et d'une présentation technique remarquable. Attaché, comme il le dit très justement, à la défense des intérêts d'une région vouée de façon primordiale aux activités touristiques, le « Journal de Montreux » a saisi l'occasion de l'Exposition nationale pour montrer l'évolution de l'industrie hôtelière, définir ses besoins et ses espoirs, en soulignant le rôle très important dans l'économie nationale.

Beaucoup de nos compatriotes en effet, déclare le « Journal de Montreux », paraissent encore ignorer l'utilité du tourisme sous ses formes les plus diverses, dans le cadre d'une économie dont il est incontestablement l'un des éléments les plus positifs. Merci à notre confrère de cette utile contribution à notre cause commune. jd

Chronique valaisanne

Les manifestations ne manquent pas

Si le week-end de Pentecôte avait été calme au point de vue manifestations, celui que nous venons de vivre ne manquait pas d'animation. Chaque manifestation a vu des milliers de personnes, ce qui représentait un trafic intense sur les routes et dans les trains.

Assemblée, festivals de musique, inauguration de costumes, rien n'a manqué à l'appel pas plus que les rallyes de sociétés, les sorties scouts et les nombreux visiteurs partis pour l'Expo.

Cette ambiance de manifestations va maintenant se poursuivre à un rythme accéléré jusqu'à la fin juillet.

Les cours de capacité maintenus à Sierre

Nous avons, au cours de récents billets, soulevé la question des locaux pour les cours de cafetiers et hôteliers, les locaux actuels du Bellevue à Sierre ne pouvant plus satisfaire les professeurs, spécialement les cuisines.

Nous avons appris, lors de l'assemblée des cafetiers valaisans tenue à Graechen, que la solution venait d'être trouvée. En effet, on a abandonné, pour l'instant, l'idée de l'achat d'une maison à Sion. La commune de Sierre qui va devenir propriétaire du Bellevue, ou du moins de la plus grande partie de ses actions, a offert aux responsables du cours de rénover entièrement les cuisines et de mettre à disposition les salles nécessaires. Elle demande un contrat d'une certaine durée ce qui est naturellement réalisable.

En ce qui concerne les cours pour apprentis sommeliers et apprenties filles de salle, ils ont bien débuté. Ils donnent satisfaction, mais la relève est, pour le moment, insuffisante.

Il faudra continuer à faire des efforts pour trouver davantage de compréhension auprès de la jeunesse valaisanne. Le recrutement des jeunes filles est difficile en raison de l'interdiction de les engager avant 18 ans. Cet âge minimum a été avancé à 17 ans.

Quant au cours intercantonal pour apprentis-cuisiniers saisonniers, M. Moren, président des cafetiers, a affirmé que c'était une réussite complète et que depuis sa création, en 1950, 97 apprenties les ont déjà suivis.

Provins fête ses résultats

Lors du concours de vins pour l'Expo, la Maison Provins a déposé 26 vins et a obtenu le maximum ce qui lui a permis de constater, une fois de plus, l'excellence de sa politique de qualité.

Ce fut l'occasion, pour la direction, de convier tout le personnel à une fête de famille tenue à Sierre où les participants purent admirer les installations modernes de la nouvelle cave.

M. Michaud, directeur, a prononcé, à cette occasion une importante allocution, adressant des félicitations à tous ceux qui contribuèrent à cette réussite. Il formula le vœu que ces succès n'empêchent pas la maison de poursuivre sa politique actuelle et de maintenir la bonne renommée de ses produits. Le fait est d'importance car la fédération Provins reçoit de la vendange provenant de quelque 4000 viticulteurs.

Bon travail des Valaisans

Le bureau suisse de la formation professionnelle pour les hôteliers et restaurateurs a tenu son assemblée à Sion, sous la présidence de M. Frey et en présence de personnalités suisses et valaisannes. On y a vu notamment, MM. Coqoz, président de la commission valaisanne, Crittin, Arnold, Defago, Glemozo, Moren, Truffer, Kuonen et Seiz, pour le Valais et Miauton pour le canton de Vaud.

Une réception se déroula ensuite en la salle Supersaxo et M. Imesch, président de la ville, a apporté les salutations des autorités locales.

C'est à l'Hôtel du Cerf que les participants furent choqués sur le plan gastronomique, tandis qu'ils terminaient leur soirée en visitant les caves Gillard.

Avant de quitter la capitale valaisanne, les membres du bureau visitèrent encore le centre professionnel de Sion sous la conduite de M. Rey directeur.

A la société de développement de Sion

M. Pierre Moren a présidé l'assemblée générale de la Société de développement de Sion, en présence des autorités locales et de nombreuses personnes.

Le rapport présidentiel fait état de l'augmentation des nuitées qui étaient de 26 300 en 1947, de 50 000 dix ans plus tard et passeront à plus de 60 000, dès la présentation du spectacle « Sons et Lumières ». 1963 vit quelque 67 000 nuitées. Le taux d'occupation est de 47 % et on compte 74 % de Suisses contre 25 % d'étrangers. La meilleure saison, pour la ville, qui compte quelque 480 lits, est celle allant de juillet à septembre. Il semble que le total des nuitées est plus important, cette année encore.

Le président s'est alarmé que le camping ne soit pas mieux placé et mieux tenu, la piscine agrandie et le spectacle de Valère maintenu plus longtemps encore.

M. Imesch, président de la ville, a pu répondre à toutes ces questions comme à celles posées par quelques membres. Il souligne, une fois encore, l'importance d'un percement immédiat du Rawly qui s'introduirait dans le triangle touristique St-Bernard-Rawly-Simplon. Puis il annonça des projets de transformation de la piscine et de déplacement du camping tout comme celui de la création de zones de verdure en ville de Sion.

Jakob Reichen, Kandersteg, 80 Jahre alt

Jakob Reichen, der bekannte und geschätzte Besitzer und Leiter des Hotel Kurhaus und Bühlbald, konnte Samstag, den 23. Mai, seinen 80. Geburtstag feiern. Als bescheidener Bürger liebt er es nicht, öffentlich gepriesen zu werden. Seine grossen Verdienste zum Wohl der Gemeinde und des Fremdenverkehrs rechtfertigen jedoch eine Würdigung dieser grundoffenen, gelegentlich fast herb wirkenden Persönlichkeit. Der Gemeinde diene er von 1936 bis 1944 als Präsident. Seiner Initiative sind praktisch alle Bachverbauungen in der Gemeinde zu verdanken; 34 Jahre wirkte er als Präsident der Schwellenkorporation. Sein grosses Wirken galt u. a. auch dem Gestertal, wo er den Strassenbau 1907/08 und 1924/25 förderte. Als Mitglied des Vorstandes des Verkehrsvereins Kandersteg und des Verkehrsvereins des Berner Oberlandes wirkte er lange Jahre als Förderer des Fremdenverkehrs im Kanderstal. Er war ebenfalls Mitglied der Rekurskommission des bernischen Führerverbandes und gehörte über 20 Jahre als Mitglied dem Bezirksrat Frutigen an. Als Offizier machte er beide Grenzbesetzungen mit; 1914-1918 als Hauptmann in der Gb. Inf. Kp. III/34, 1939-1945 als Major im Ter. Bat. 175.

Jakob Reichen blieb aber auch von schweren Schicksalsschlägen nicht verschont. Bereits im Jahre 1935 verlor er seine Gattin, und vor wenigen Jahren musste er den Tod seines einzigen Sohnes im Alter von 32 Jahren hinnehmen.

Eine grosse Anzahl von Freunden im In- und Ausland wie in seiner engern Heimat gratulieren dem Jubilaren und wünschen ihm weiterhin einen recht sonnigen Lebensabend. Der SHV schliesst sich diesen Wünschen für sein Veteranenmitglied von Herzen an. VVK

M. Molk, directeur de l'office régional du tourisme, a été remercié pour l'activité qu'il déploie, aussi bien pour l'Office régional que pour la Société de développement de Sion.

Les atterrissages en montagne

La liste des places d'atterrissage en montagne ne peut satisfaire les pilotes chevronnés de l'aérodrome de Sion. En effet, il reste, pour les pilotes purses d'atterrissage reconnues officiellement, ars qu'il y a plus de cent endroits où les pilotes se posaient régulièrement.

Maintenant, ils peuvent encore le faire pour les sauvetages mais ils ne le feront certainement pas, car ils ne peuvent prendre des risques exagérés. Les conditions des sols et des glaciers changent tellement souvent qu'il était bon que les pilotes puissent se poser à l'entraînement. Ils utiliseront pour les sauvetages, les hélicoptères, ce qui va tripler le coût des opérations. Ciy

La Channe valaisanne à l'Exposition nationale

Le Valais se devait d'être bien représenté à l'Exposition nationale et il l'est surtout par ses restaurants qui mettent en valeur les produits de ses cotéaux et de son terroir. Parmi ses restaurants, l'un de ceux qui est le plus typique et qui a le plus de cachet est certainement la « Channe valaisanne » exploitée par M. W. Lorétan, président des hôteliers valaisans et sa famille. N'ayant pu assister à l'inauguration de cet établissement, nous extrayons de la Feuille d'Avis du Valais, les indications suivantes : Après quelques mois de soucis et d'espoirs, les responsables de la Channe Valaisanne à l'Expo de Lau-



fixfertige Einlage für klare Suppen

befriedigen anspruchsvolle Gäste und sparen Ihnen Zeit bei der Zubereitung von Consommés.

Wir liefern Eier-Goldtropfen stets frisch in Polybeutel, kg zu Fr. 8.- (ab 3 kg franko Post)

Wehrli AG, Ennenda GL
Telephon (058) 5 19 19

Teigwaren- und Nährmittelabrik

Gutschein für 1 Gratiemuster Eier-Goldtropfen

Name : _____
Strasse : _____
Ort : _____

Henkel offre aux gros consommateurs

Pril en poudre
Le produit à relaver et nettoyer très profitable pour la cuisine et le ménage. Rince, nettoie, sèche et fait briller, préserve les mains. Tambours de 2 kg, sacs de 10 kg.

Doseur Pril
et Pril Spécial = Avantageux, sels séchage pour toutes machines à laver la vaisselle. Simple, sûr, exempt de dérangements parce que sans parties mobiles. Pose et service gratuits.

Pril liquide
Le produit de relavage pratique. Idéal parce que non parfumé. Pril ne laisse aucun goût sur la vaisselle. Livré en bidons de 10 et de 30 kg.

CUTTY SARK Scotch Whisky

Ihr neuer Freund von Scotland!

sowie «BERRY'S BEST» Liqueur Scotch Whisky und «ALL MALT» Blended Scotch Whisky

von der Firma Berry Bros. & Rudd Ltd. seit 300 Jahren in London S.W.1, St. James's Street 3

Sole Importer:
Jeanneret & Co. S.A., Montreux
Grand'rue 60, Telephon (021) 612362

Le vrai connaisseur... exige!

GILBEY'S Spey Royal SCOTCH WHISKY

IMPORTATEUR ERNEST FAVRE S.A. - GENEVE

Englisch in England

lernen Sie mit Erfolg an der staatlich anerkannten **ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH** in Bournemouth (Südküste), Hauptkurse 8 bis 9 Monate; Spezialkurse 4 bis 10 Wochen; Ferienkurse Juli, August, September. Vorbereitung auf alle öffentlichen Englisch-Prüfungen. Prospekte und Auskunft kostenlos durch unsere Administration: Sekretariat AGSE, Zürich 8 Seefeldstr. 45 Tel. 051/84 49 83 und 32 73 40, Telex 62 629

hammer Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit. Verlangen Sie Vertreterbesuch für Offerte und Massnahmen. Alle Berufskleider für Küche und Keller von

André L. Hammer, Bern
Berufskleiderfabrikation
Falkenplatz 7 Telephon (031) 3 78 18

sanne ont vu leur établissement ouvrir ses portes au jour et à l'heure indiqués. Tout était prêt et le marteau du biseau valaisan sonne le rappel jour et nuit pour que le visiteur s'arrête.

Récemment une charmante manifestation a marqué d'une façon tangible la reconnaissance à tous ceux qui furent à la tâche pour que ce projet devienne réalité: souscripteurs, fournisseurs, architectes, représentants de l'OPAV et de l'Expo sans oublier la famille Walter Lorétan qui a la charge de l'exploitation.

Les participants visitèrent tout d'abord la Channe qui comprend plusieurs parties dont la plus intime est celle où se trouvent les fours à raclette. Il y a encore deux autres salles bien spacieuses et aérées où il est possible de consommer des produits du pays et de se restaurer. Dans les vitrines, des channes en étain et en bois ainsi que des gobelets en bois mélangent une note de couleur locale. Ces objets, choisis par M. Albert Wolf, conservateur des musées valaisans, sont fort appréciés des visiteurs. Pour casser un peu l'uniformité des platons (toutes les pintes du quartier sont d'un style identique), on a créé de faux platons au moyen de ceps de vigne ou de fleurs de la montagne.

La visite inaugurale de l'établissement fut suivie d'un apéritif et d'un repas à la valaisanne.

C'est M. Albert Biollaz, président de l'Union des négociants en vins du Valais, qui dirigea la partie oratoire remerciant les participants et excusant l'absence notamment de M. Joseph Michaud, président de l'OPAV. Il s'est déclaré heureux de la réussite de cette Channe valaisanne. Au nom de l'Expo, MM. Paux, secrétaire général, et Morel, chef du service des concessions commerciales, apportèrent les vœux de succès des organes dirigeants de la manifestation nationale.

M. Walter Lorétan souhaita la bienvenue à ses hôtes et releva les mérites de ses collaborateurs qui ne sont autres que sa belle fille, ses fils et son neveu. Ce sera une entreprise familiale qui satisfiera les milliers de visiteurs attendus chaque jour. M. Lorétan a profité de l'occasion pour souligner la nécessité toujours plus grande de s'offrir l'accueil du client, cet accueil devenant la règle d'or des hôteliers valaisans.

C'est M. Gilliard qui termina la série des discours en parlant au nom des souscripteurs qui font entière confiance aux gérants de l'établissement et qui, naturellement, souhaitent que la Channe valaisanne connaisse un plein succès.

Chronique genevoise

Des renseignements sur l'Exposition nationale à la frontière genevoise

A la frontière française, une importante maison d'huiles et de carburants a eu l'excellente idée de faire installer deux petits pavillons sur roues, où chaque jour, de 9 heures à 20 heures, une jeune fille polyvalente se trouve en permanence, pour donner, à tous les usagers de la route, qui le désirent, des renseignements sur l'Exposition nationale, avec une abondante documentation appropriée. Il s'agit-là d'une très heureuse initiative, susceptible de rendre de précieux services aux étrangers arrivant en notre pays par la route.

Pour une autoroute Bordeaux-Genève

Il existe, depuis un certain temps déjà, une association qui a pour but de promouvoir la construction d'une autoroute reliant Bordeaux à Genève, soit l'Océan Atlantique à la Suisse, en traversant différentes régions du centre de la France, jusqu'ici assez peu fréquentées par les touristes. A son origine, le but projeté était essentiellement touristique. Mais, maintenant, on considère aussi l'intérêt économique évident que constituerait ce nouvel axe routier.

L'Association pour l'autoroute Bordeaux-Genève vient de tenir ses assises à Mâcon, afin de faire le point de la situation. Au cours des débats, il est apparu que de nombreuses difficultés restaient à vaincre. Une nouvelle rencontre aura lieu au début de l'été à Montluçon.

Carouge va inaugurer la première piscine olympique genevoise

Carouge est une ville de quelque seize mille habitants, qui se trouve aux portes de Genève, dont elle n'est du reste séparée que par le cours de l'Arve. Cette cité vient de mettre en chantier, à la Fontenette, un vaste complexe sportif, comprenant, entre autres, une piscine olympique, longue de cinquante mètres et large de vingt-deux. Ce bassin de natation — le premier du genre qui ait été construit dans le canton de Genève — est maintenant terminé, ou presque, et son inauguration, qui aura lieu très prochainement, sera marquée par l'organisation d'une grande manifestation nautique.

Genève la romaine...

Genève existe depuis plus de deux mille ans. Dans son commentaire de la Guerre des Gaules, Jules César mentionne l'existence d'un pont que ses légions ont franchi à Genève. Dans le quartier de Saint-Garvais, proche de la gare de Cornavin, d'importants travaux d'excavation ont permis de mettre à jour les fondations d'une villa romaine.

On a également découvert dix-huit amphores ainsi que six squelettes humains.

L'aéroport de Genève-Cointrin sera relié à de nouvelles villes africaines

Grâce à d'importants projets de la Swissair, l'aéroport de Genève-Cointrin sera prochainement relié à plusieurs villes africaines. C'est ainsi que, avant la fin de l'année, les ailes commerciales helvétiques ouvriront une ligne directe à destination de Tunis qui pourra plus tard, être prolongée vers Tripoli, en Libye. Au cours de l'an prochain, la Swissair se propose d'inaugurer Genève-Dakar-Abidjan. Pour l'une et l'autre ligne, des escales sont prévues à Zurich-Kloten.

Une très belle publication consacrée au cent-cinquantième anniversaire du rattachement de Genève à la Suisse

A l'occasion du 150^e anniversaire du rattachement de Genève à la Suisse événement qui sera célébré les 30 et 31 mai, les autorités genevoises ont fait éditer une élégante plaquette, composée d'une cinquantaine de pages abondamment illustrées, intitulée «Genève et les Suisses», dont le texte est dû à M. Louis Binz, qui a su évoquer, avec autant de pré-

sion que de talent, l'Histoire de Genève, du Moyen Age à la Restauration de l'indépendance, laquelle a trouvé son couronnement dans l'alliance de Genève avec la Confédération helvétique, en qualité de vingt-deuxième canton. Cette publication fait le plus grand honneur à ceux qui l'ont conçue et réalisée.

La Conférence de Genève sur le commerce et le développement a voté une recommandation sur le tourisme

La commission financière de la Conférence sur le commerce et le développement, qui siège depuis plusieurs semaines à Genève, a voté une recommandation concernant une série de mesures destinées à accroître les recettes touristiques des pays en voie de développement. Cette résolution a été adoptée par quatre-vingt-deux voix, sans aucune opposition, mais avec huit abstentions.

«Iberia» a inauguré une liaison Genève-Palma de Majorque en «Caravelle»

A l'occasion de la mise en service, sur la ligne Genève-Cointrin-Palma de Majorque, du bi-réacteur «Caravelle», — qui relie les deux villes trois fois par semaine, en une heure et quart de vol effectif — la compagnie de navigation aérienne «Iberia» vient de convier, à un séjour de quarante-huit heures, dans l'archipel des Baléares, un certain nombre de représentants de la presse et d'agences de voyages de Suisse romande, ce qui fut, pour eux, l'occasion de visiter l'île de Majorque et d'en apprécier l'équipement touristique hôtelier.

Le maître Ernest Ansermet s'est envolé pour le Japon

Toujours jeune, toujours alerte, bien qu'agé de quatre-vingt et un ans, le maître Ernest Ansermet, directeur de l'Orchestre de la Suisse romande, accompagné de sa femme, vient de s'envoler pour le Japon, à bord d'un quadricycleur «Coronado» de la Swissair.

M. Ernest Ansermet restera plusieurs semaines en ce pays, où il aura l'occasion de diriger huit concerts symphoniques, non seulement à Tokyo, mais aussi dans plusieurs autres villes importantes.

On s'apprête à fêter le quatre centième anniversaire de la mort de Jean Calvin

Né à Noyon, en Picardie, le 10 juillet 1509, Jean Calvin vécut à Genève de 1536 à 1538, puis de 1541 à sa mort, survenue le 27 mai 1564, à l'âge de cinquante-cinq ans. Dans cette ville, Jean Calvin prêcha la Réforme et fit de Genève la Rome protestante. Le grand réformateur est également à l'origine de l'Université de Genève, qui fut inaugurée le 5 juin 1559. C'est de cette époque que date la vocation internationale de Genève et son rayonnement en Europe. Il y a cinq ans, de grandes manifestations avaient marqué, à Genève, la célébration du quatre centième anniversaire de la fondation de l'Université, qui coïncidait d'ailleurs avec le quatre cent-cinquantième anniversaire de la naissance du réformateur.

Aussi, le quatrième centenaire de la mort de Jean Calvin sera célébré, à Genève tout au moins, avec sobriété, sobriété, d'ailleurs qui s'accorde pleinement avec la vie et la mort du réformateur. Celui-ci fut in-

humé au cimetière de Plainpalais, où l'emplacement de sa tombe existe encore.

Tant en Suisse que dans de nombreux pays étrangers, on s'associe, par des manifestations appropriées, à cet anniversaire, si important pour le monde réformé.

La société d'aménagements touristiques «Islands Company» s'installe à Genève

Dans l'un de ses derniers numéros, la Feuille d'avis officielle du canton de Genève signale que s'est installée, à Genève, la société d'aménagements touristiques «Islands Company», qui a pour but l'étude et la réalisation d'aménagements touristiques, notamment dans les Caraïbes. Son capital est de cent-dix mille francs et son domicile à Genève, 68 rue du Rhône, en les locaux de M. R.-L. Beauverd, expert-comptable.

L'administration est composée de MM. André Borner, de Nendaz, à Sion, président; Joseph Praplan, d'icogne, à Crans-sur-Sierre, vice-président; et Maurice Perruchoud, de Chalais, à Montana, secrétaire. C'est chez ce dernier qu'a été fixé le siège administratif.

Chronique neuchâteloise et jurassienne

Comment conduisent-ils ?

Récemment, de 6 à 7 h du matin, des policiers de la brigade de la circulation, qui avaient installé leur appareil radar aux Verrières, près de la frontière, ont dénoté 7 automobilistes qui avaient circulé à plus de 60 km/h dans le village.

La plupart étaient d'origine française. Voilà qui confirme les propos du commandant de la gendarmerie cantonale, qui estimait que les étrangers avaient des défauts bien à eux. Ils parquent mal et, fréquemment, n'observent pas la limitation de 60 km/h à l'intérieur des localités.

Par contre, qu'en est-il des automobilistes et des piétons neuchâtelois face à la nouvelle loi sur la circulation ?

Les policiers estiment que, le 30% encore des conducteurs n'a pas assimilé les articles nouveaux de la loi. On ignore, surtout, les règles de la présélection. La question des passages pour piétons est mal connue aussi bien des conducteurs que des piétons. L'éclairage des véhicules n'est pas toujours adapté aux conditions de la route. Il existe encore des conducteurs qui ne possèdent pas de triangle de panne.

Quant aux principales fautes de circulation, elles sont les suivantes: perte de maîtrise par suite de vitesse exagérée, priorité non observée, ivresse au volant, incertitude, fausses manœuvres, etc.

Si ces diverses remarques n'instruisent pas les usagers de la route, les policiers ne manqueront pas de sévir.

Neuchâtel a son printemps musical

Heureuse initiative, qui deviendra, espérons-le, une tradition. La ville de Neuchâtel organise, du 20 au 31 mai, un printemps musical. Il s'agit d'une série de dix concerts que des mu-

Verwöhnen
Sie Ihre
Gäste mit

Restaurationschinken halbe 2 1/2-3 1/2 kg Fr. 10.60 per kg
ganze 3 1/2-4 1/2 kg, oval Fr. 10.40 per kg
Modellschinken halbe 2 1/2-3 kg Fr. 11.40 per kg
ganze 4 1/2-5 kg, oval Fr. 11.60 per kg
Bauernschinken gekocht, ohne Bein 3-4 kg Fr. 13.60 per kg

Aller HERO-Schinken in Cryovac-Vakuum-Packung, besonders vorteilhaft im Schnitt.



von
Hero
Fleischwaren
Lenzburg
064 80123

Für Ihre Gäste

der beliebte Ansichtskartenautomat

Zeitsparend, praktisch und bequem. 16 verschiedene Ansichtskarten können mit dem günstigsten und raumsparenden Automaten gewählt werden. Verlangen Sie nähere Auskunft unter Chiffre 44234-42 an Publicitas Zürich.



International Mixing-School
Ecole de bar internationale
(L. Spinelli, Zürich)

Enseignement du bar en général. Français, Deutsch, Italiano, Mme de Daguet, Hôtelière, dipl., Fribourg.
Téléphone (037) 2 40 81, route des Alpes 4.
En cas de non réponse: Tél. (037) 3 41 60.

Wir fabrizieren und liefern seit 10 Jahren für Restaurants, Hotels diverse erstklassige Modelle

STÜHLE ab 25.—
TISCHE ab 140.—



Verlangen Sie unsern Gratis-Katalog ab Fabrik

Günstige Existenz für Pächter-Ehepaar

durch Übernahme eines Landgasthofes mit allem Zubehör, zu günstigem Pachtzins, im Zentrum einer grösseren Gemeinde des Kantons St.Gallen.

Der zur Verpachtung kommende Betrieb wurde bisher vom Eigentümer geführt, der sich nun vom Wirteberuf zurückziehen möchte. Nur fachkundige Interessenten, die allenfalls später das Pachtobjekt käuflich übernehmen könnten, wollen sich melden unter Chiffre F/92 an Inserata Annoncen-Expedition, Vaduz FL.

In bekanntem Kur- und Ferienort des Berner Oberlandes wird aus langjährigem Familienbesitz

Hotelliegenschaft

mit schönen Lokalisation und wertvollem Mobilien, Dependancegebäude und 1754 m Hausplatz und Garten verkauft. Grosse Anzahlung notwendig. Auskunft erteilt unter Nr. 2287 G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

Zu verkaufen ein wirklich schöner Landgasthof

an unschlagbarer Aussichtslage und mit guter Kundenchaft. 120 Sitzplätze, grosse Gartenwirtschaft, Parkfläche, Spielplätze, Garagen usw. Offerten unter Chiffre OFA 7252 St an Orell Füssli-Annoncen AG, St. Gallen.

In weltbekanntem, beliebtem Walliser Sommer- und Winter-, Ferien-, Kur- und Sportort, aus Altersrücksichten des Besitzers zu vermieten mit käuflicher Übernahme des Inventars, erstarrig gelegenes

Hotel garni

mit Restaurant, Bar, Dancing, 40 Betten. Alle Zimmer mit Bad oder Dusche, WC. Alles in neuwertigem Zustand. Fachleute mit Eigenkapital richten Ihre Offerten unter Nr. 2341 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

1808-1958
MAHLER CHUR
150 Jahre Tradition
Ihr Lieferant für Porzellan und Glas

Mit nur 5 Rp.
offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse Verschiedenes, diskret d. interess. illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preislisten gratis. Senden an Drogerie Schaerer, St. Jakobstrasse 59, Zürich 4/26, genügt.
Hr./Fr.
Adr.
Ort

AIGLE
A louer dans immeuble en construction
café-restaurant ou tea-room
50 à 60 places. Grande patence. Agencé ou non au gré du preneur. Pas de passe-ports. Quartier d'avenir en plein développement. Affaire urgente et particulièrement intéressante. Pour renseignements: Agence Immobilière Claude Furer, avenue Nestlé 8, Montreux. Tél. (021) 624958
Abzugeben die Führung eines gutgehenden
Hotel im Zentrum von Varese
(Gebiet «Laghi», 50 km von Mailand), mit mehr als 50jähriger Tätigkeit, 250 Gedecke. Vermittler ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre O 35160 an Publicitas Lugano.

Infolge bevorstehenden Abbruchs der Gaststätte zu verkaufen:
Hotelherd «Therma»
8 Platten (für grosse Leistungen), seit 1958 in Betrieb, wenig gebraucht
Geschirrspülmaschine
neuwertig, noch ungebraucht, Marke «Dishmaster» mit Kaltwasseranschluss
Offerten erbeten an Restaurator Krone, Winterthur-Tös, Telefon (052) 2 27 21.

Badwanne und Wandplatten
spiegelblank mit dem enttendenden Reinigungspulver Sap
Es ist sparsam und reinigt schonend und schnell.
W. KID, SAPAR, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Seit 1931 bekannt für besonders prompten Kundendienst
Praktische Weissblech-Streudosen zum Nachfüllen werden der SA-Pflichtung gratis beigelegt.
Revue-Inserte haben Erfolg!

KALLENBACH für Damen und Herren Kursbeginn 6. Juni (Kurs 1. Juni vollbesetzt)
Deutsch, Franz., Ital., Engl.-Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzzeitliche fachmännische Ausbildung Auskunfts- und Anmeldungs-Büro Kallenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 47 47 91.
Kette Fachschule der Schweiz.
Reklame-Verkauf!
5000 Kaffeeölfl 14 cm
Hotel-Silber, 90 g, Alpaca, Baguette
Tel. (041) 2 38 61 ab 50 Stück Fr. 2.70
Angebot-Prüfer AG Luzern

sciens, venus de 5 pays différents, donnent dans les diverses salles du chef-lieu.

Logeant à Chaumont, ces musiciens, durant toute la durée de ce printemps musical, ont l'occasion de se mieux connaître et d'établir avec le public des contacts profitables.

Tour de nocce : ne pas déranger !

M. et Mme Werner Wagner, de Hanovre, se souviennent toujours de leur tour de nocce dans le Jura. Ils étaient si heureux de la voiture – une VW – que leur employeur leur avait prêtée que, sur la vitre arrière, il savaient écrit «tour de nocce : ne pas nous déranger».

Hélas, la même inscription ne figurait pas sur la vitre avant et, près de la Heutte, au moment où ils dépassaient un train routier, ils sont entrés en collision avec une voiture arrivant en sens inverse. Faisant un bond de 5 mètres au bas du talus, leur auto, hors d'usage, s'est arrêtée à 2 mètres de la Suze.

Heureusement, les jeunes mariés sont sortis indemnes de l'aventure. Mais ils ont pris le train pour regagner Hanovre.

Un infatigable marcheur

La ville de Bienne, récemment, a donné à l'une de ses rues le nom de Robert Waiser. Cet écrivain, né à Bienne et mort en 1956 à l'âge de 79 ans, est un précurseur du roman moderne. Kafka, de cinq ans son cadet, reconnaissait que Waiser l'avait profondément marqué.

Waiser était un marcheur infatigable. Un parapluie sous le bras, solidement chaussé, il se mettait en route par tous les temps, ne craignant pas de parcourir 50 km à pied. Se rendre par la route de Berne à Genève ne lui faisait pas peur : «aller à pied, a-t-il écrit, m'est un besoin impérieux pour m'animer, rester en contact avec la nature, source du bien et du bon. Je n'aurais pas écrit une ligne, ni composé un vers, ni une poésie, si j'avais dû renoncer à la marche qui m'a constamment renouvelé».

La route d'aujourd'hui, avec son intense circulation lui aurait-elle permis de rester en communion avec la nature ?

Opulence et variété :

Vernissage de la section «Aliments-Boissons-Tabacs» de l'Exposition nationale suisse

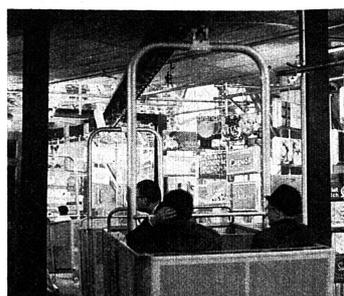
Présenter en grappes opulentes d'emballages colorés quelque 300 000 produits dans une salle de 2500 mètres carrés de surface est le tour de force accompli pour Aliments-Boissons-Tabacs, une des neuf sections de l'important secteur «L'Industrie et l'artisanat» à l'Exposition nationale suisse.

C'est à une façon à la fois ingénieuse et plaisante de montrer, sous le thème de «La haute qualité à la portée de tous» la variété, le chatouement et l'aspect appétissant de la production des industries suisses de l'alimentation, des boissons et du tabac.

Une autre originalité de cette salle, c'est de permettre aux visiteurs de se laisser promener dans cette abondance. En effet, rappelant ces paniers que les ménagères trouvent dans les grands magasins pour y accumuler leurs achats avant de passer à la caisse, un moyen de transport contenu, précisément

baptisé «télépanier», les emporte calmement à travers la forêt de produits.

Amusante et reposante balade où l'on va des huiles et graisses à la meunerie, au sucre, au sel, aux potages, aux fromages et laits en boîtes. En pénétrant dans la zone des cafés solubles, une double, surprise : le bruit des grains pulvérisés dans un moulin et un délicieux parfum de café. C'est ensuite le



Le «télépanier» qui vous transporte dans l'immense salle A-B-T.

tabac, feuilles, cigares, cigarettes, etc., puis les boissons (liqueurs, apéritifs, eaux minérales, eaux douces, bières) dont les recipients sont multipliés quasiment à l'infini grâce à un jeu de miroirs. La chaîne du froid, givrée comme il se doit, ménage une autre

surprise : une impression de fraîcheur, qui est réelle puisque la différence de température, à cet endroit, est constamment de 15 degrés. Viennent les conserves de fruits, de légumes, de viande, les odorifiants chocolats – dont on trouve encore un choix de plaques en vente plus haut – les produits diététiques, les pâtes alimentaires et enfin les biscuits.

Les 150 mètres de parcours du «télépanier» sont alors terminés. Il reste à faire la visite au sol, qui ne manque pas non plus d'intérêt.

Dans des volumes triangulaires et entre des parois de verre est exposée la thématique de la section. Après une introduction aux problèmes de la physiologie de l'alimentation, présentés par les grandes catégories des aliments énergétiques (protéines, graisses, hydrate de carbone), par les autres principes nutritifs nécessaires à l'organisme (vitamines, sels minéraux, cellulose, eau), on a l'occasion de s'initier au rôle capital que joue une alimentation saine dans la vie de l'homme.

Citons encore de grandes photos, des machines en activité, un panorama, un «salon du tabac» et, dans la partie générale du secteur, à l'extérieur, la démonstration symbolique, notamment, que l'industrie suisse est tributaire de la prospérité économique dans le monde.

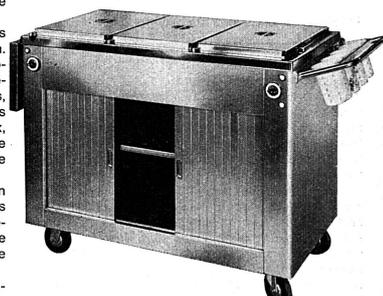
Tout cela fut présenté en détail à une foule d'invités lors du vernissage de la section, le mardi 12 mai 1964.

Après réception des hôtes et des participants à la section, sur la passerelle qui caractérise le secteur «L'Industrie et l'artisanat», MM. J. W. Signer, chef dudit secteur et J. P. Cahen, architecte de la section, expliquèrent la conception de ce qu'il est convenu de nommer A-B-T (Aliments-Boissons-Tabacs).

Service sicherzustellen und besonders um Geschäften prompt bedienen zu können.

– Ein Hotel mit eigenem Schwimmbad bietet seinen Gästen dank einem solchen Wagen den Komfort einer Mittagsverpflegung am Rande des Bassins.

So verschieden der Einsatz des Servicewagens in den oben angeführten Fällen ist, der angestrebte



Service genügend für ca. 40 Menüportionen. Oben Balmarie für grosse oder bis zu 9 kleinere Normgefässe. Unten Wärmeschrank für 80 Teller. Der Wagen ist mit einem abklappbaren Tranchéttisch sowie einem ebenfalls abklappbaren Abstelltablett für angerichtete Teller ausgerüstet. Die runden Plastikbehälter dienen zur Aufnahme des nötigen Bestecks. Der gleiche Wagen existiert auch mit einem Infrarot-Wärmeschirm. Er eignet sich besonders für Betriebe mit langen Servicezeiten.

Zweck bleibt stets der gleiche: die Einsparung von Personal. Eine Serviertochter ist in der Lage, vom Wagen doppelt so viele Gäste zu bedienen, als im normalen Einzelservice. Der Service vom Wagen ist zudem einfach und kann auch von weniger qualifiziertem Personal ausgeführt werden, Auch die Küche und das Buffet werden dank dem Servicewagen entlastet. Die Einsparungen werden allerdings teilweise wieder wettgemacht durch die Person, welche die Speiseausgabe am Wagen besorgt. Gesamthaft betrachtet resultiert jedoch auf alle Fälle ein verminderter Personalbedarf.

Aber nicht nur Personal wird eingespart, sondern auch Geschirr und Material. Platten, Servierbesteck und Tischservierdecken fallen weg. Die Durchschnittsportionen können knapper bemessen werden, da eventuelle Supplementwünsche auf einfachste Weise prompt befriedigt werden können.

Vom Betrieb aus gesehen bringt der Servicewagen demnach nur Vorteile mit sich. Wie sieht die Sache jedoch für den Gast aus? Auf den erfreulichen Anblick einer appetitlich angerichteten Platte muss er verzichten. Er erhält einen gefüllten Teller vorgesetzt. Mit dem herkömmlichen, nicht von jedermann geschätzten Tellerservice darf der Service vom Wagen jedoch nicht verglichen werden. Der Wagen steht meistens so, dass der Gast sehen kann, wie der Teller für ihn hergerichtet wird. Durch das Servierpersonal hat er unmittelbaren Kontakt mit der Ausgabestelle, und seine Wünsche in Bezug auf Menge, Supplements usw. können sofort erfüllt werden. Der Gast

T **Technischer Dokumentations- und Beratungsdienst S.H.V.**
Hirschengraben 9, Bern, Telefon (031) 2 75 26

Service vom Wagen – wirksam rationalisieren

Im Hinblick auf die Rationalisierungsmassnahmen als Folge des ständig wachsenden Personalmanagements verdient nachstehender Artikel, der uns von einer bekannten Firma zugestellt wurde, besondere Beachtung.

A. Trippi

Beheizte Servicewagen, in denen Speisen warm gehalten werden können, sind im Gastgewerbe an und für sich nichts Neues. In zahlreichen guten Speisekellern hat der Gast die Möglichkeit, sich eine Spezialität oder auch ein ganzes Menü vom Wagen servieren zu lassen. Diese Wagen sind meistens mit Spiritus- oder Gasbrennern ausgerüstet. Sie vermitteln dem Gast das Gefühl einer gewissen Ambiance. Für den Service bedeuten sie eher eine zusätzliche Belastung.

In neuester Zeit jedoch fördert der Personalmangel in wachsendem Mass die Tendenz, den beheizten Servicewagen als Mittel zur Betriebsrationalisierung einzusetzen. Schon viele Betriebe, darunter

solche allerersten Ranges, die einen solchen Versuch wagen, haben erstaunliche Erfolge erzielt. Je nach Charakter des Betriebes ist dabei der Einsatz des Wagens verschieden.

- Im Passanten-Restaurant wird z. B. das Tagesmenü vom Wagen serviert, während der la Carte-Service wie bisher vor sich geht.
- Betriebe der Saison-Hotellerie setzen den Wagen zwei- bis dreimal pro Woche ein, während in der übrigen Zeit der klassische Hotellservice beibehalten wird. Auf diese Weise werden im Saal die Freitags-Ablosungen eingespart.
- Einige Grossbetriebe verwenden die Wagen für die Personal-Verpflegung.
- Für Ausflugs-Restaurants ist der Wagen ein Hilfsmittel, um auch bei Grossandrang einen speditiven

Kafiklatsch

Kaffeestation in der Westentasche... Fragen Sie mal an bei CORY: Ihr Personal rennt nicht mehr dauernd hin und her – Ihre Gäste bestellen umso mehr. Ihre Kaffeeköchin ersparen Sie sich sowieso. Und eine Menge Geld dazu. (Cory sagt viel)

CORY

Mit Diskretion

CORY AG Manessestr. 6 Zürich 051/25 49 30

Schweizer mit langjähriger Erfahrung in der Hotelbranche sucht auf kommenden Herbst neuen Wirkungskreis als

Direktor

eines erstklassigen Hotels. Offerten erbeten unter Chiffre DR 2845 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grolo **Gartenmöbel**
direkt ab Fabrik

Verlangen Sie Gratisprospekt!

R. GROGG & CIE.
Lotzwil BE
Telephon (063) 2 15 71

Herr mittleren Alters sucht neuen **Wirkungskreis**

Fähigkeitsausweis und Praxis für Restaurant und Tea-Room vorhanden. Offerten unter Chiffre P 22917 U an Publicitas AG, Dufourstrasse 17, Biel.

Junge, gut präsentierende **Tochter** mit Barausbildung (Diplom), sprachenkundig, sucht **Jahresstelle als Barmaid**

in nur gutem Hause. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 1674 Za an Orell Füssli-Annoncen AG, Zürich 22.

Jeune **Française** de 26 ans, ayant travaillé 4 ans dans l'hôtellerie suisse et étant employé à l'heure actuelle comme **réceptionnaire**

à l'hôtel du Palais d'Orsay, désirerait emploi dans un hôtel du canton de Berne. Langues parlées: anglais, allemand, italien, espagnol. Libre fin octobre 1964, conditions d'engagement à faire savoir. Faire offres sous chiffre JF 1108 à l'Hôtel-Revue, Salle 2.

Teller

Dunkel-wolkige Teller (Tassen, Badewannen) werden mit «Renovin» wieder wie NEU. Sie ersparen Neuanstellungen. Verlangen Sie bitte Muster und Offerte. Fa. J. Ulrich, chem. Spezialitäten, Stationsstrasse 51, Zürich 23. Fach 3253.

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
Bachhofstrasse 10
Telephon (051) 26 87 68.

Absolvent H. F. S. Gasten, stud. jur., bewirbt sich ab 1. Juli 1964 als **Sekretär, Assistent der Direktion oder Reception**

Engl., Franz., Ital., Deutsch. Praxis und sehr gute Fachkenntnisse. M. Oberzaucher, Feldkirchen 14 bei Graz (Österreich).

Schweizer Hotelfachmann sucht **Wintersporthotel**

bis max. 100 Betten, vorzugsweise in Graubünden, zu pachten. Angebote unter Chiffre WS 1042 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suchen Sie einen **Koch od. selbst. Pâtissier**

Deutscher, 21 Jahre, der gewohnt ist, flott zu arbeiten, mit besten Referenzen, nicht unter 600 Fr. netto; zusammen mit gut arbeitender **Spanierin**, 21jährig, Deutsch sprechend, als

I. Lingeriemädchen oder I. Buffettochter

bestausgewiesen, nicht unter 450 Fr. netto; und

Chef de partie

23jährig, mit besten Referenzen, nicht unter 900 Fr. netto. Werden frei ab 1. Juni; Saison oder Jahresstellen. Raum Genf bevorzugt, auch Auslandsstellen angenehm. Offerten unter Chiffre SS 1124 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutschschweizerin, 19 Jahre alt, mit kantonalem Handelsdiplom, sucht per sofort **Stelle als Anfangssekretärin**

in gutem Hotel im Tessin, der franz. Schweiz oder im Ausland. Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, gute Italienischkenntnisse. Offerten unter Chiffre DA 1173 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Spezialkurse
Herbst 1964

FRANZÖSISCH FLAMBIEREN usw.
28. September bis 3. Oktober 1964
19. bis 24. Oktober 1964
23. bis 28. November 1964
30. November bis 5. Dezember 1964

BAR
5. bis 17. Oktober, 9. bis 21. November 1964

DIÄT
24. bis 31. Oktober 1964

HOTELBUCHUNGS-MASCHINEN
voraussichtlich 3. bis 5. November 1964

FREMDENERKEHRSKURS
3. bis 6. November 1964

Betr. Spezialprospekte sofort auf Verlangen.
Tel. (041) 2 55 51

SCHWEIZERISCHE HOTELFACHSCHULE LUZERN
im «Montana»

MEIKO **Geschirrwash- und Gläserpülmaschine ST-35 G**

Je nach Wunsch als Buffet-Einbaumodell oder freistehend

Verlangen auch Sie unsere Dokumentation, Referenzen und fachmännische Beratung.

3 Jahre Garantie auf Motor, Pumpe und Waschsystem

35 Jahre Erfahrung = Sicherheit + Zuverlässigkeit

KOBELT
Jakob Kobelt
Zürich 8 Riesbachstrasse 61
Telephon (051) 47 60 88 / 89

BON

Name: _____
Adresse: _____
Ort: _____

HR Jakob Kobelt Postfach Zürich 34

Geschäftsstelle SHV, Bern

Ab 1. Juni 1964 neue Telefonnummer:

(031) 22 75 26

Betriebswirtschaftlicher Beratungsdienst

Technischer Beratungs- und Dokumentationsdienst

Ableitung für berufliche Ausbildung

wird es auch schätzen, dass er sehr schnell und mit heißen Speisen bedient wird.

Die Vorteile, die ein guter Wagen-Service bietet, sind derart, dass man ihn seinem Gast in den meisten Fällen ohne weiteres «zumuten» darf. Die Nachteile sind auf alle Fälle kleiner als diejenigen eines herkömmlichen Einzelservices, der zufolge Personalmangel unsorgfältig oder schleppend ausgeführt wird.

Welche Anforderungen müssen an einen Servicewagen gestellt werden, damit er zweckmässig eingesetzt werden kann? Seine äusseren Abmessungen sollten so gering als möglich sein, damit er nicht zu viel Platz versperrt und mit ihm leicht manövriert werden kann. Andererseits sollte er doch ein Fassungsvermögen von mindestens zwanzig bis dreissig Portionen aufweisen, mit Warmhaltemöglichkeit für die entsprechenden Teller. Im weiteren muss der Wagen die Möglichkeit bieten, eine genügende Anzahl grösserer und kleinerer Einsatzgeschirre nach Wunsch miteinander kombinieren zu können. Die Temperatur der Speisen muss gleichmässig, nahe der Kochtemperatur, gehalten werden, jedoch so dass der Kochprozess nicht fortgesetzt wird. Der Wagen soll ferner Abstellmöglichkeiten für angerichtete Teller aufweisen. Die Ausrüstung mit einem Franchierbrett ist von Vorteil. Sehr wichtig ist auch, dass der Wagen gut gereinigt werden kann. Aus diesem Grunde ist einer elektrischen Heizung unbedingt den Vorzug zu geben.

Bei der Wahl der Menüs muss natürlich auf die Möglichkeiten, die der Wagen bietet, Rücksicht genommen werden. Grillierte oder Fleischgerichte à la minute eignen sich nicht dafür. Hingegen können fast alle gekochten oder gebratenen Gerichte, zum Beispiel auch Roastbeef oder Braten, vom Wagen serviert werden. Der einfallsreiche Chef wird auf alle Fälle beim Einsatz eines Servicewagens nie in Verlegenheit geraten.

Zusammenfassend ist zu sagen, dass der Wagen-Service kein Ersatz für den herkömmlichen, gepflegten Einzelservice sein kann. Aber überall dort, wo es darum geht, den Gast trotz Personalmangel prompt, preiswürdig und sauber zu bedienen, oder für Schönwetterbetriebe mit ungenügendem Personal hilft der Servicewagen, dieses Ziel auf rationelle Weise zu erreichen.

Vermischtes

Schwungvolle Tagung des Schweizerischen Zimmermeisterverbandes in Grindelwald

Über das vergangene Wochenende fand unter dem Vorsitz von Präsident H. Jöhr, Langnau i. E., in Grindelwald die 58. Generalversammlung des Schweizerischen Zimmermeisterverbandes statt. Im Anschluss an die geschäftlichen Traktanden, während welchen den jungen neudiplomierten Zimmermeistern das Diplom übergeben werden konnte, hielt Prof. Hofer, Bern, einen vielbeachteten Vortrag über die gegenwärtige wirtschaftliche Lage unseres Landes und die allgemeine weltpolitische Situation von heute. Die Damen benutzten den freien Samstagnachmittag zu einem geführten Besuch der Grindelwalder Gletscherschlucht.

Abends fand im Theater- und Kongress-Saal ein Unterhaltungsabend statt. Es wurde dabei ein Programm mit hervorragenden Darbietungen abgewickelt. Der Sonntag war für die Exkursion mit der First-Bahn nach Bort/First reserviert. Wir möchten diesen Kurbericht nicht abschliessen, ohne das prachtvolle Schauspiel der Berneroberländer Zimmermeister, nämlich den Dachgiebel als Eingang zum Theater- und Kongress-Saal, erwähnt zu haben. tw

Neue Fahrpläne

Amtliches Kursbuch

Am 31. Mai 1964 tritt der neue Sommerfahrplan 1964 in Kraft. Wiederum finden sich im internen und internationalen Verkehr verschiedene Änderungen und Verbesserungen, die das Reisepublikum interessieren dürften.

Das für den Sommerabschnitt gültige amtliche Kursbuch enthält in der gewohnten Anordnung sämtliche Eisenbahn-, Schiffs- und Postautofahrpläne des Inlandes, die Zugverbindungen mit dem Ausland und schliesslich Auszüge aus dem schweizerischen Flugplan. Seiner Vollständigkeit halber ist es für die Auskunftsstelle jedes Hotels unentbehrlich.

«Guide Gassmann»

Der graphisch freundlich und schön gestaltete flexible Umschlag, die erstaunliche Reichhaltigkeit von Angaben und das traditionelle beliebte Westentaschenformat sind die Merkmale, die den «Guide Gassmann» längst zum nicht zu missenden Reisebegleiter werden liessen. Der «Guide Gassmann» ist der erste Kleinfahrplan, auf seinen 544 Seiten, für jedermann sehr gut lesbar, enthält er sämtliche Haupt- und Nebenbahnen, die Schiffskurse und wichtigsten Autoverbindungen des Inlandes; ebenfalls enthalten sind die hauptsächlichsten Auslandsverbindungen und Anschlusskurse.

Veranstehende Erhöhung der Zeitungstarife

An der Generalversammlung des Schweizerischen Zeitungsverleger-Verbandes

Der Schweizerische Zeitungsverleger-Verband (SVZ) führte im Schloss Rapperswil unter dem Vorsitz von Dr. Joseph Condrau (Disentis) seine 66. Generalversammlung durch. In ergänzenden Mitteilungen zum Jahresbericht wies der Vorsitzende darauf hin, dass infolge der ständig steigenden Kosten in absehbarer Zeit eine Erhöhung der Abonnementspreise und der Inseratarifien unumgänglich sein werde. Die zur Werbemittelforschung ausgeweitete Leserschaftsforschung wird demnächst aufgenommen werden. Auf Mitte Juli ist eine erste Aussprache mit den Organen des Vereins der Schweizer Presse (VSP) zur Revision des Badener Abkommens über die Gehalts- und Arbeitsverhältnisse der Redaktoren und freien Journalisten angesetzt; dabei soll auch das Reglement über den Verkehr zwischen freien Journalisten und Redaktionen bereinigt werden. Vizepräsident, Otto Sidler (Luzern) berichtete über die Importaktion 1963 für Zeitungspapier. Dank der starken Entwicklung der Produktionsanlagen der einheimischen Papierfabriken dürfte diese Importaktion die letzte sein, da der schweizerische Bedarf künftig durch die schweizerische Industrie voll gedeckt werden dürfte, zu Preisen, die im Weltmarktverhältnis für die Abnehmer günstig sind.

Armin Schück (Rüschlikon) konnte mitteilen, dass bei jeder Kreispostdirektion ein Funktionär bestimmt werde, der die Zeitungsverlage bei der Einführung der Postleitzahlen beraten werde; auf der Basis der Postleitzahlen werden übrigens auch die Postroutrennummern geändert werden. Voreilige Massnahmen

sind nicht zu empfehlen; die Festlegung des Verfahrens zur Einführung wird am besten abgewartet. Dr. Hans Bachmann (Luzern) kündigte die bevorstehende Erledigung der Formalien für die Gründung der AG für das Werbefernsehen an. Den Aussenseitern, die bei der Vereinigung zur Förderung des schweizerischen Fernsehens nicht mitmachen, soll die Gelegenheit gegeben werden, nun ebenfalls mitzumachen, nach nachträglicher Erbringung der Leistungen, welche die Mitglieder bereits aufbrachten.

Für den Verein der Schweizer Presse (VSP) versicherte dessen Präsident, Paul Ackermann (Zürich), dass die Beziehungen zwischen SVZ und VSP nicht nur korrekt und ungetrübt, sondern aufgeschlossen seien. Die beiden Verbände bekriegen sich nicht, sondern suchen nach Verständigungslösungen für streitige Fragen. Er gab der Erwartung Ausdruck, dass in naher Zukunft in der Westschweiz ein dem Badener Abkommen entsprechender Vertrag abgeschlossen werde, nach dem die «Dezimalstellen» in den Differenzen beseitigt sein werden.

Die Grösse des Schweizerischen Buchdruckervereins übertrachte dessen Präsident, Dr. Samuel Stämpfli (Bern), der auf zusätzliche schwere Belastungen aus den neuen gesamtvertraglichen Abmachungen mit dem Schweizerischen Typographenbund hinwies. Es sei zu hoffen, dass das erreichte Verhandlungsergebnis vom Schweizerischen Typographenbund angenommen werde; die Verhandlungsdelegation der Arbeitgeberseite sei bis an die Grenze des Zumutbaren gegangen.

demonstriert und beschrieben. Auch Vorschläge und Anregungen für Kleidung von Braut und Bräutigam fehlen nicht.

Interessant und aufschlussreich ist der Artikel «Gott Amor auf dem Bürostuhl – Eheanbahnung und ihre Probleme» – ein umstrittenes und viel diskutiertes Thema, über das man hier gründlich informiert wird und zwar von den Leitern verschiedener Ehemittlungsstellen selbst. – Erwähnt seien noch die Reportagen «Pelion, der griechische Tessin», die Sie in einen bisher unbekanntem und noch unberührten Teil dieses herrlichen Ferienlandes führt und «Medizinische Hilfsberufe», ein Beitrag, der besonders junge, vor der Berufswahl stehende Mädchen interessieren wird.

Saisoneröffnungen

Eröffnung 30. Mai
Adelboden: Hotel Edelweiss-Schweizerhof.

Junger Deutscher, einige Jahre in der Schweiz tätig, sucht Stelle in gutgeführter

BAR

Zurzeit im Service tätig. Barkurs besucht beim Wirtverein Stadt Zürich. Offerten erbeten mit näheren Angaben an Rainer Hochschild, Russenweg 27, Zürich 8.

Je cherche pour mon fils de 17 ans une place comme

apprenti-cuisinier

dans bon hôtel en Suisse romande. Peut se présenter. Offres à Fr. Wissel, Hotel National, St. Moritz-Bad.

Küchenchef

mit besten Referenzen in der Spezialitätenküche sowie auch aus Stossbetrieben, sucht Stelle in mittlerer Brigade. Bevorzugt wird Zürich und Kanton Aargau. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre KF 1227 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle als

Sekretärin

auf etwa 1. Juli. Franz., Englisch- u. Italienischkenntnisse. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre SE 1231 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Schweizerin (26 Jahre alt) sucht Saisoner- oder Jahresstelle als

Hotelsekretärin

Sprachen: Deutsch, Franz., Engl. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre HO 1230 an die Hotel-Revue, Basel 2.

24jährige Schweizerin sucht Stelle als

Empfangssekretärin

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Offerten sind zu richten unter Chiffre ES1219 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Enorm günstige Gartenmöbel

Stahlrohrstühle, feuerverzinkt, Plastikbespannung, stapelbar. Preis: Stühle ab 12 Stück Fr. 28.-; Faustuhls ab 12 Stück Fr. 38.-; Tische abklappbar. Direkt vom Hersteller. Grassbacher, Gartenmöbel, Farb-gasse 67, Langenthal BE. Telefon (063) 2 22 65.

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

Commis de cuisine Portier Lingeriemädchen Zimmermädchen Restaurationsstochter Restaurationskellner Buffettochter

(auch Anfängerin)
Offerten erbeten an Hotels Löwen und Monopol, Andermatt UR. Telefon (044) 6 12 23.

Gesucht per sofort, tüchtiger, in à-la-carte- wie Bankettküche versierter

Alleinkoch

Jahresstelle. Offerten erbeten an Charles Benz, Hotel Bern, Lachen am Zürichsee.

Initiativer

Chef de réception

28jährig, ledig, Schweizerbürger, sucht neuen Wirkungskreis. Nur Erstklassbetrieb. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre RJ 1226 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Im Hotelfach, speziell Service, bewanderte, tüchtige, sprachgewandte Schweizerin, gesetztes Alters, sucht

Selbständiges Wirkungsfeld

im Raum von Luzern. Offerten unter Chiffre SW 1226 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei Schweizer Kollegen suchen Stelle als

Kellner

in einem Speiseraum oder Bar, Dancing, in der Schweiz oder auch im Ausland. Adresse: Jean und Armand Ruf, rue de Simplon 29, Sierre.

Wo findet sich das ergänzende Du?

Als Geschäftsbesitzerin, 50jährig, vital und kultiviert, würde ich mich freuen, einem charaktervollen Herrn zwecks Heirat zu begegnen, Ihre Zeiten, evtl. mit Photo, erreichen mich über Chiffre L 53141 Q an Publicitas AG, Basel. Distretion selbstverständlich.

Hotel-Terrassenrestaurant des Alpes, Luzern

sucht per sofort in gutbezahlte Stelle:

Commis de cuisine

Offerten an die Direktion. Telefon (041) 2 58 25.

Gesucht nach Flims-Waldhaus

für die Sommersaison:

Serviertochter Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an H. R. Stebler, Tea-Room Dancing Bambi, Flims-Waldhaus GR. Telefon (081) 4 14 47.

Gesucht:

tüchtiger, flinker, jüngerer

Alleinkoch

an selbständiges Arbeiten gewöhnt, für gepflegte à-la-carte-Küche; Eintritt nach Übereinkunft oder 1. Juli; gutes Salär, Zimmer im Hause

Buffettochter evtl. Bursche

(auch Anfänger)
Restaurant Rotisserie Sternen, Oberrieden. Telefon (051) 92 05 04.

Wir suchen für unseren vielseitigen, modern geführten Stadtbetrieb eine nicht zu junge

Buffetdame

Wir bieten gute Entlohnung, nettes Arbeitsklima und interessante, verantwortungsvolle Arbeit. Zimmer im Hause. Erfahrene Bewerberinnen wollen sich melden bei W. Wartmann, Konzert-Café Restaurant Wartmann, am Bahnhof, Winterthur. Telefon (052) 2 60 25.

Gesucht in Jahresstelle

Buchhalter/Sekretär

in mittleren Restaurationsbetrieb der Zentralschweiz, Bilanzsicher. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an Postfach 182, Zug.

Hôtels Derby & Canova Lugano

cherchent pour entrée de suite

chef de rang
commis de rang
portier d'étage
femme de chambre

Faire offre avec photo et copies de certificats.

Hotel Krone am Rhein Rheinfelden

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft bis etwa 15. Oktober:

Saalkellner Saaltöchter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten erbeten an Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden. Familie K. Bischoff-Dietschy. Telefon (061) 87 55 55.

Cherchons :

Commis d'étage

Place à l'année dans hôtel neuf. Offres à la Direction de l'Hôtel de Berne, Genève. Rue de Berne 26-28.

Gesucht:

Commis de cuisine Chef de partie Serviertochter

Erstklassiges Spezialitätenrestaurant ausserhalb von Zürich. Kost und Logis im Hause. Guter Verdienst. Offerten mit Lohnansprüchen an J. Willmann, Restaurant Grüt, Adliswil ZH.

Gesucht tüchtige

Tochter

für den Service. Sommersaison in Confiserie-Tea-Room (mit Alkohol). Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien an Confiserie Krauer, Flims-Waldhaus.

Hotel St. Gotthard, Zürich

sucht per sofort:

**Commis de cuisine
Commis Patissier
Commis de rang
Kellerbursche
Serviertochter**

Offerten sind an das Personalbüro zu richten.

Ascona (Tessin)

Gesucht in Erstklasshotel:

Nachtportier

(sprachkundig)

Patissier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Europe au Lac, Ascona TI.

Wir suchen zu baldigem Eintritt:

**Chef de rang
Commis de rang
Barpraktikantin
Chef de partie
Commis de cuisine
Buffetochter
Lingeriemädchen
Portier-Vorarbeiter
Hausburschen
Kellerbursche**

Gefl. Offerten sind erbeten an das Personalbureau, Kongresshaus, Zürich.

Gesucht nach Übereinkunft

Commis oder Aide de cuisine

Offerten an Kornhauskeller, Bern.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

I. Serviertochter

als Stütze des Patrons

Mädchen

für kalte Küche. Gelegenheit, die Restaurationsküche zu erlernen. Zimmer im Hause.

Offerten unter Chiffre SM 1072 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Telefonistin

und für Ablösung im Hotel-Receptionsbüro in Zürich. Fremdsprachenkenntnisse: Englisch, Französisch, evtl. auch Italienisch. Offerten mit Zeugnisabschriften und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten unter Chiffre TE 1212 an die Hotel-Revue, Basel 2.



für unser bekanntes Restaurant in Luzern mit Essbar und Taverne einen jüngeren

Geschäftsführer-Assistenten

Die vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit erfordert neben einer guten Allgemeinbildung und fundierten Fachkenntnissen, methodisches Denken und Arbeiten und eine ausgeprägte Fähigkeit zur Führung, Förderung und Organisation des Mitarbeiterstabes.

Damit Sie Ihre Arbeit richtig erfüllen können, werden Sie von uns gründlich in Ihre Aufgabe eingeführt. Sie können überdies mit der vollen Unterstützung der Direktion rechnen.

Ihre Offerte mit Zeugnisabschriften und möglichst vollständigen Unterlagen über Ihre bisherige Tätigkeit richten Sie bitte an Herrn A. Kluvers, Restaurant Mövenpick, Am Grendel 19, Luzern.



Hotel Zürcherhof, Zürich
Zähringerstrasse 21, sucht
per 1. Juni

**Chef de partie
Commis
de cuisine**

Jahresstelle. Offerten mit Unterlagen sind an die Direktion zu richten.

Gesucht:

**Gouvernante
Buffetochter
Lingeriefräulein
Bazarverkäuferin
Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Restaurations-
töchter
Restaurationspraktikantinnen
Zimmermädchen
Zimmerlehrtöchter
Officemädchen
Küchenmädchen
Küchenbursche
Hausgärtner**

Hotel Morferatsch
Morferatsch bei Pontresina. Telefon (082) 66313.



Wir suchen:

**2 Serviertöchter
Buffetochter oder
Buffetanfängerin
Commis de cuisine
Patissier
Casserolier
Officemädchen
Hausbursche**

Bitte melden Sie sich bei J. Guyer-Pfister, Bahnhofbuffet, Rapperswil am Zürichsee. Tel. (055) 2 04 32.

Gesucht für die Sommersaison 1964

**Kassier(in)-
Journalführer(in)**

National-Buchungsmaschine

Eilofferten an G. Rocco, Hotel Silvretta, Klosters. Telefon (083) 4 13 53.

Gesucht tüchtige

**Serviertochter
oder Kellner**

für unsern Grillroom. Modern eingerichtet. Sehr hoher Verdienst bei selbständiger Arbeit. Offerten an W. Brey, Rotisserie Hotel Bahnhof, Teufen AR.

Gesucht per sofort gutpräsentierende

Barmaid

in Musikbetrieb. Offerten mit Bild unter Chiffre OFA 942 Sch an Orell Füssli-Annoncen AG, Schaffhausen.

Wir suchen in unseren erstklassigen Restaurationsbetrieb eine nette, freundliche

**Restaurations-
tochter**

Geregelte Arbeitszeit. Sehr hoher Verdienst. Eintritt kann sofort erfolgen oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an E. Akin, Restaurant Akin, Zug.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:

Chef de service

30-40jährig. Interessanter Posten für autoritären, organisatorisch begabten und initiativen Mitarbeiter

Buffetochter mit Erfahrung

Restaurationskellner

mit deutschen Sprachkenntnissen und à-la-carte-kundig

Boulevardkellner

Kenntnisse der deutschen Sprache erforderlich

Chef de partie

(gut ausgewiesener Saucier oder Entremetier)

Hausbursche

für Saalreinigung, Bestuhlung und kleinere Reparaturen

Offerten sind zu richten an W. Obrist, Stadt-Casino Basel, Telefon (061) 24 38 45.

**Hotel Krone
Wangen a/Aare**
sucht zwei

Serviertöchter
oder Anfängerinnen

Es handelt sich um vielseitigen Betrieb mit guten Verdienstmöglichkeiten. Telefon (065) 9 61 21.

Gesucht in unsere Spitalküche freundliche, tüchtige

**Hilfsköchin
oder Hilfskoch**

per sofort oder nach Übereinkunft. Nähere Auskunft erteilt gerne die Hausbeamtin. Offerten erbeten an die Verwaltung des Kreisospitals Pfäffikon ZH. Telefon (051) 97 51 22.

Gesucht tüchtige, ehrliche

Buffethilfe

in schönen, alkoholfreien Restaurationsbetrieb. Neuzzeitliche Arbeitsbedingungen. Schönes Zimmer im Hause. Offerten erbeten an Alkoholfreies Restaurant Erlenhof, Winterthur. Telefon (052) 2 11 57.

Hotel Bellerive au lac, Zürich
sucht:

**Etagengouvernante
Hilfsgouvernante**

für Economat/Office

Hotelpraktikantin

Eintritt sofort möglich. Offerten an Frau M. Simmen, Hotel Bellerive au Lac, Zürich 8.

Gesucht auf 15. Juni 1964 oder nach Übereinkunft tüchtiger

Jungkoch

in modern und neuzeitlich eingerichtete Küche eines Kleinhotels. Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit, gute Entlohnung. Offerten erbeten an Hotel Linde, Baden AG. Telefon (056) 2 53 85/86.

Gesucht aufgeweckter, intelligenter Jungling als

Kochlehrling

in Passantenhotel im Tessin. Eintritt raschmöglichst. Familie Disteli, Hotel Pesce, Pescabissone TI. Telefon (091) 8 71 64.

Gesucht

Mädchen

für den Haushalt und Office

Gelegenheit, kochen und den Buffetdienst zu lernen. Geregelte Arbeitszeit. Sommersaison. Guter Lohn. Offerten an Confitserie Krauer, Fiims-Waldhaus.

Gesucht per sofort

**Alleinköchin
oder jungen Koch**

für Saison bis Ende Oktober. Hotel National, Brunnen SZ. Telefon (043) 9 18 78.

Gesucht in mittleren Restaurationsbetrieb gelernter, tüchtiger

Koch

neben Chef. Guter Jahresposten mit geregelter Arbeits- und Freizeit. Offerten an Restaurant Bahnhof, Zofingen. Telefon (062) 8 14 07.

**Restaurant Längfluh
ob Saas-Fee**

sucht für die Sommersaison:

Koch

**Restaurations-
tochter**

Offerten an Ernst Bumann. Telefon (028) 7 81 32 oder 7 82 16.

**Gesucht in modernes Hotel
in Zürich**

Tourant

mit Sprachkenntnissen, für Halle und Etage

Köchin

Eintritt nach Übereinkunft. Geboten werden gute Verdienstmöglichkeiten, Jahresstellen, angenehmes Arbeitsverhältnis. Offerten mit Angabe bisheriger Tätigkeit, Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre TK 1143 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Wir suchen per sofort:

Hotelpraktikantin

(abwechselnd für Etage und Economat)

Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Altersangabe an Dir. H. Weissenberger, oder persönliche Vorstellung.

Tessin

Gesucht von Erstklasshotel zu baldmöglichstem Eintritt:

**Economat-
Gouvernante**

Nachtportier (3 Sprachen)

Chasseur-Liftier

(deutsch, französisch)

Schriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Parkhotel, Locarno.

Tessin

Gesucht für neues Hotel und Erstklassrestaurant in der Nähe von Chiasso fachkundiger

Chef de partie

Überdurchschnittliche Bedingungen. Offerten sind erbeten an die Dir., Hotel Arizona, Lugano.

Gesucht wird sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an Hotel Seeland, Biel. Telefon (032) 2 27 11.

Carlton-Hotel Tivoli, Luzern

sucht für sofort

Bureaupraktikanten

(Reception)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion dieses Hotels senden.

Nach Locarno gesucht

**Köchin oder Hilfsköchin
Töchter**

für Zimmer- und Saalservice (Anfängerin wird angelernt).

Guter Lohn. Geregelte Freizeit. Unterschrift K. Baumli, Hotel Palmiera, Locarno. Tel. (069) 7 14 41.

Hotel de la Paix, Luzern

sucht in Jahresstelle

Bartochter

Eintritt nach Übereinkunft.

Berghaus Jungfraujoch

sucht für kommende Sommersaison (bis Ende Oktober/November)

**Restaurations-
tochter**

Nur bestausgewiesene Interessentinnen wollen sich melden.

Gesucht wird für sofort

Alleinkoch

in gutgehendes Speiseresaurant. Offerten an Familie F. Kaufmann, Restaurant zum Frohsinn, Buchs ZH. Telefon (051) 84 42 35.

LUGANO

Mittleres Hotel (Saisonbetrieb) sucht sprachkundige

Sekretärin

Leichte Korrespondenz, Faktura, Hilfe in Réception. Keine Mincourante. Offerten an Postfach 6008, Lugano 1.

Stellen-Anzelger Nr. 22

Moniteur du personnel

Offene Stellen

Emplois vacants

Demandée pour saison d'été secrétaire-aidé du patron. Entrée dès que possible. Langues nécessaires: allemand et français (parlé et écrit). Faire offres avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire à l'Hôtel Mont-Rain, Leysin (Alpes vaudoises). (516)

Gesucht auf den 31. Mai: Zimmermädchen. Saison bis Ende Oktober. Offerten an Hotel Belvedere, Locarno. (513)

Gesucht: Köchin oder Hilfsköchin, Tochter für Zimmer- und Saalservice (Anfängerin und angelernt). Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten an K. Baumli, Hotel Palmira, Locarno. (Telephon 983). (515)

Gesucht von Hotel Mey. Oberhofen am Thunersee, für Sommer-saison: Zimmermädchen und Saaltochter. Eintritt sofort oder nach Übernächte. Bitte Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften. (514)

Gesucht: Chef de partie, Gardemanger, sowie Aushilfe Gardemanger für 15 Tage, Kochlehrling mit Wohnsitz in Zürich. Offerten an W. Rügner, St. Peter, Zürich. (511)

Stellengesuche

Demandes de places

Salle und Restaurant

Serviertochter, tüchtig, flink, gesetztes Alter, sucht Saison-stelle in passendem Hotel. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 287

Cuisine und Office

Alleinkoch-Küchenchef, verheiratet, 47jährig, sucht selbstständigen guten Platz in Jahres- oder Zweisaisonbetrieb, per 1. Juni 1964. Lohnofferten erbeten unter Chiffre 286

Divers

Altere Bündner, fachkundig, mit sehr guten Sprachkenntnissen und guten Umgangsformen, sucht Verträuens-stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre 285

Kinderschwester, jüngere Tochter, empfiehlt sich für Betreuung von Kindern im Hotel im Kanton Graubünden, während Wintersemester 1964/65. Offerten unter Chiffre 285

5229 Köchin, Serviertochter, Büfetochter, n.Ü., kleines Hotel, Thunsee

5230 Logenportier-Chasseur, Sekretärin-Journalführerin, 2 Koch, Kellner, etc., 80 B., Wallis

5231 Restaurationskellner, Commis de rang, Chef de partie, Zimmermädchen, Saaltochter, etc., 50 B., B.O.

5232 Zimmermädchen, Saaltochter, etc., 50 B., Kt. Schaffhausen

5233 Sekretärin, spr., kleines Hotel, Engadin

5234 Sekretärin, Südtz. des Patrons), sof. od. n.Ü., 80 B., Kt. Schaffhausen

5235 Portier, Restaurationskellner od. Serviertochter, Zimmermädchen, Buffetbursche, Officebursche, etc., 80 B., Kt. St. Gallen

5236 Serviertochter, Zimmermädchen, 15, Juni 1962, Zentral-schweiz

5237 Serviertochter, Zimmermädchen, Portier-Hausbursche, Küchenbursche, etc., kleines Hotel, Berner Jura

5238 Restaurationskellner, Saaltochter, n.Ü., 60 B., Thunersee

5240 Kellner od. Serviertochter, sof., kleines Hotel, Bielersee

5241 Kellner od. Serviertochter, sof., 40 B., Zürichsee

5242 Saalkellner, sof., 80 B., View.

5243 Saaltochter, sof., 20 B., View.

5244 Restaurationskellner, sof., 40 B., B.O.

5245 Chef de partie, Köchin, Serviertochter, Restaurationskellner, Officebursche, Küchenburschen und -mädchen, sof., 80 B., Zürich

5246 Chasseur, Hausmädchen, Officebursche, sof. od. n.Ü., Erstklasshotel Zürich

5247 Oberkellner, sof. od. n.Ü., grosses Passantenhotel, Zürich

5248 Buffetochter, Commis de cuisine, Saalkellner, Restaurationskellner, etc., 60 B., Wallis

5249 Ingeriemädchen, Commis de cuisine, sof., Passantenhotel, Zürich

5250 Hilfs-etagengovernante, sof., 100 B., Zürich

5251 Zimmermädchen, sof. od. n.Ü., 100 B., Zürich Sommer-saison I

Sommer-saison-Stellen

Places d'été - Posti estivi

5252 Sekretärin, Zimmermädchen, sof., 150 B., Nähe Lugano

5253 Commis de rang, Hilfsköchin, Küchenmädchen, sof., 80 B., spr. deutsch

5254 Saaltochter od. Kellner, sof., Saal-Hallentochter, 1. Juni, 130 B., Graub.

5255 Pâtissier, sof., 20 B., Zentral-schweiz

5256 Commis de rang, sof., 50 B., Zentral-schweiz

5257 Hausbursche-Portier, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Koch od. Köchin, evtl. Hilfsköchin, etc., 40 B., Zentral-schweiz

5258 Etagenportier, Saaltochter, Serviertochter, etc., 90 B., View.

5259 Köchin od. Commis de cuisine, Commis de rang, sof., kleineres Hotel, Zentral-schweiz

5260 Zimmermädchen, Küchenbursche, sof., Hotel, View.

5261 Buffetochter, evtl. Anfängerin, Commis de cuisine, etc., 80 B., View.

5262 Restaurationskellner od. Commis de rang, Lingerie-mädchen, Zimmermädchen, etc., 40 B., Aargau

5263 Etagenportier, Saaltochter, Serviertochter, etc., 90 B., View.

5264 Zimmermädchen, Etagenportier od. Hilfsportier, Commis de rang, Demi-Chef, etc., Erstklasshotel, View.

5265 Serviertochter, Zimmermädchen, Deutsch sprechend, Commis de cuisine, sof., 50 B., Kt. St. Gallen

5266 Serviertochter od. Kellner, Commis de cuisine, sof., 60 B., Graub.

5267 Saaltochter, sof., 90 B., Wallis

5268 Alleinkoch od. Köchin, sof., kleines Hotel, Lago Maggiore

5269 Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Chef de garde, Commis de cuisine, Casseroles, Serviertochter, Kaffeebursche, etc., Officegovernante, Economatgouvernante, Näherin, sof., Erstklasshotel, View.

5270 Haus-Küchenbursche, Commis de rang, Deutsch sprechend, sof., Hotel

5271 Serviertochter, sof. od. n.Ü., 80 B., Kt. Glarus

5272 Obersaaltochter, Oberkellner, Küchenchef, 20 Juni, 70 B., Engadin

5273 Chefs de rang, Demi-Chefs, Commis de rang, n.Ü., 70 B., Wallis

5274 Demi-Chef de rang, Telephonist, Glätterin, Officebursche, sof. od. n.Ü., 120 B., Wallis

5275 Koch-Pâtissier od. Hilfskoch od. Commis de cuisine, n.Ü., 100 B., Graub.

5276 Pâtissier, Saucier, Commis de cuisine, Saalkellner, Etagenportier, Zimmermädchen, sof. od. n.Ü., 100 B., Wallis

5277 Chefs de rang, Demi-Chefs, Commis de rang, Nachtportier, Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Kellerbursche, etc., 40 B., Davos

5278 Commis de cuisine, Saaltochter, sof., 80 B., Davos

5279 Alleinkoch od. Köchin, Hilfskoch, sof., 30 B., Davos

5280 Saalkellner, Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, 120 B., Zentral-schweiz

5281 Saaltochter, Küchenbursche, sof., 60 B., Zentral-schweiz

5282 Chef de partie od. Pâtissier od. Commis de cuisine, Conduccieur od. Hallenportier mit Fahrbewilligung, Barmaid, 1. Juli, Hotel, Zentral-schweiz

5283 Chef de partie od. Commis de cuisine, Hausbursche-Portier, Zimmermädchen, etc., 40 B., Zentral-schweiz

5284 Saalkellner, Zimmermädchen, sof., 70 B., Graub. Küchenchef, Commis de cuisine, 80 B., Nähe Montreux

5285 Conduccieur, sof., Erstklasshotel, B.O.

5286 Commis de rang, Officebursche, Buffetdamen od. -bursche, Zimmermädchen, B.O.

5287 Serviertochter, Zimmermädchen, sof., 40 B., B.O.

5288 Koch od. Köchin, sof., 40 B., B.O.

5309 Zimmermädchen, Chef de rang, Demi-Chef, sof., 5316

5310 Alleinkoch, Anf. Juni, 60 B., B.O.

5311 Saalpraktikantin, Kochpraktikant, sof., 60 B., B.O.

5312 Commis de cuisine, Lingerie-mädchen, sof., Erstklasshotel, Luzern

5313 Pâtissier, Chef de partie, sof., 150 B., Wallis

5314 Economatgouvernante, evtl. Kaffeebursche, sof., 120 B., Lugano

5315 Commis de rang, Demi-Chef, sof., 120 B., Lugano

5316 Chef de partie, sof., 110 B., Lugano

5317 Commis de cuisine, sof., kleines Hotel, B.O.

5318 Chef de partie, Commis de cuisine, Commis de cuisine, sof., 130 B., Luzern

5319 Hausmädchen (für Zimmer und Service), sof., kleines Hotel, Lago Maggiore

5320 Buffetdamen, Büfetochter, sof., Koch, Juni, 50 B., Lago Maggiore

5321 Serviertochter, Praktikant, sof., 70 B., Luzern

5322 Lingerie-mädchen, Tournante für Etage, n.Ü., 60 B., Luzern

5323 Sekretärin(i), Zimmermädchen, Saaltochter, sof., 110 B., Lugano

5324 Chef pâtissier, Commis de cuisine, Büropraktikant, Restaurationskellner, Wäscher, sof., Erstklasshotel, Luzern

5327 Sekretärin-Praktikantin, sof., 40 B., Wallis

5328 Chef de partie, Pâtissier, Commis de cuisine, Chef de rang, Commis de rang, Barmaid, Chasseur-Telephonist, Zimmermädchen, Economat-Keller-gouvernante, Büropraktikant, Lingerie-Stopferin, Wäscherin, Mitte Juni, Erstklasshotel, Graub.

5329 Chef de rang, Commis de rang, Saalkellner, Gärtner, Buffetdamen, Kaffeebursche, Hilfszimmermädchen, sof., 70 B., Luzern

5330 Commis de rang, Commis de bar, sof., Erstklasshotel, Luzern

5331 Saalpraktikantin, Deutsch spr., Juni, 50 B., Zentral-schweiz

5332 Kaffeebursche, Köchin, Commis de cuisine, Ober-saaltochter, Anf. Juni, 50 B., Graub.

5333 Officebursche od. Officeburschen (evtl. Ehepaar), 1/15. Juni, kleines Hotel, Tessin

5334 Etagenportier, sof., 50 B., B.

5335 Sekretärin, sof., 100 B., Genéve

5336 Sekretärin, Deutsch spr., Commis de cuisine od. Hilfsköchin, Servicepraktikantin, Mitte Juni, 80 B., B.

5338 Zimmermädchen, Buffetdamen, sof., 40 B., Kt. Fribourg

5339 Küchenchef, Commis de cuisine, sof., 30 B., Tessin

5340 Chef de partie, Serviertochter, evtl. Anfängerin, sof., Bern

5341 Entremetteur, Pâtissier, Commis de garde, Buffetbursche, Antefänger, Telephonist, etc.

5342 Serviertochter, sprach- und flämberkundig, 15. Juni, 180 B., Engadin

5343 Kaffeebursche-Alleinkoch, 1. Juli, Lingère, n.Ü., 30 B., Tessin

5344 Kaffeebursche, Entremetteur, Commis Entremetteur, Zimmermädchen, Büropraktikant, Küchen-Officeburschen und -mädchen, n.Ü., 120 B., Engadin

5345 Officegovernante, Kaffeebursche, Saalkellner, Saal-tochter, Deutsch spr., 120 B., Graub.

5346 Chefs de partie, Commis de cuisine, n.Ü., Erstklasshotel, Graub.

5347 Büropraktikantin, Servicepraktikantin, sof., 60 B., Engadin

5348 Oberkellner, Economatgouvernante, sof., 120 B., Engadin

5349 Saal- und od. -tochter od. Serviertochter, sof., 80 B., Badolet, Aargau

5350 Chef de partie, Commis de rang, sof., kleines Hotel, Aargau

5351 Commis de cuisine od. Hilfskoch, Küchenbursche, sof., 30 B., Badolet, Aargau

5352 Restaurationskellner, sof., 50 B., B.O.

5353 Officebursche od. -mädchen, sof., kleines Hotel, Zürich

5354 Sekretärin(i), Hausbursche-Portier, Rotisseur, Barmaid, sof., 40 B., Wallis

5355 Ober-saaltochter od. Oberkellner, I. Saaltochter, sof., 60 B., Luzern

5356 I. Sekretär od. Praktikant, Commis de salle, sof., 80 B., Graub.

5357 Büropraktikantin, 15. Juni, 100 B., Wallis

5358 Zimmermädchen, Kellner, Hausbursche, Küchenbursche, Portier, Zimmermädchen, etc.

5359 Oberkellner, Saalkellner, Serviertochter, Barmaid, Sekretärin(i), Büropraktikantin(i), Pâtissier-Konditor, etc.

5360 Sekretärin, Serviertochter, sof., 120 B., Engadin

5361 Küchenchef, Commis de rang, Demi-Chef, Portier-Conduccieur, Büropraktikantin, Kaffeebursche, Zimmerservicebursche, etc.

5362 Officegovernante, 10 Juni, 100 B., Wallis

5363 Küchenchef, Saaltochter, Kellner, sof., 100 B., Thunersee

5364 Küchenchef, Mitte Juni, 40 B., Wallis

5365 Sekretärin-Journalführer, Sekretärin, sof., 120 B., Badolet, Aargau

5366 I. Zimmermädchen, Buffetbursche od. -tochter, n.Ü., 60 B., B.O.

5367 Chef Tournant (Cuisine), n.Ü., Erstklasshotel, St. Moritz

5368 Warenkontrollier, Bonkontrollier, sof., Erstklasshotel, St. Moritz

5369 Commis de salle, Buffetochter od. -burschen, sof., 80 B., St. Moritz

5371 Sekretärin, evtl. Praktikantin, Lingère, sof., 80 B., St. Moritz

5372 Lingère-Stopferin, Lingerie-mädchen, Kaffeebursche, etc., 100 B., St. Moritz

5373 Sekretärin-Praktikantin, Zimmermädchen, Lingère, sof., Hotel, St. Moritz

5374 Commis de rang, Commis de rang, n.Ü., 80 B., St. Moritz

5375 Zimmermädchen, Portier, Nachtportier, sof. od. n.Ü., Erstklasshotel, St. Moritz

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à: **Hôtel-Bureau (Place Bel'Air), Lausanne Tel. (021) 23 92 61.**

8746 Femme de chambre, casseroler, hôtel moyen, région Fribourg

8751 saucier, grand restaurant, Fribourg

8752 cuisinier, portier de nuit, petit hôtel, Jura vaudois

8756 femme de chambre, portier, apprenti de cuisine, hôtel moyen, Alpes vaudoises

8758 commis de cuisine, hôtel moyen, Genève

8765 femme de chambre, portier, sommelier ou sommelière, hôtel garni, Neuchâtel

8770 chef de cuisine, lingère, femme de chambre, garçon cuisine, etc. de cuisine, hôtel moyen, Alpes valaisannes

8779 fille de maison, hôtel moyen, Vaud

8782 lingère, tournaise-aidé femme de chambre, secrétaire, femme de chambre, fille de restaurant-aidé à la salle, saison d'été, hôtel moyen, Alpes valaisannes

8791 femme de chambre, aide-lingère, garçon d'office, Commis de cuisine, hôtel pour le ménage, saucier, lingère, garçon de cuisine, chefs de rang, saucier, fille pour catering, fille pour le ménage, grand hôtel, Lausanne

8806 chef de cuisine, hôtel moyen, Vaud

8809 femme de chambre, hôtel moyen, Lausanne

8816 femme de chambre, portier, expérimentés, fille d'office, hôtel moyen, lac Léman

8835 garçon ou fille de restaurant, garçon ou fille de cuisine, saucier, hôtel moyen, Alpes valaisannes

8842 fille de salle, serveuse restauration, femme de chambre, petit hôtel, Alpes valaisannes

8853 chef de cuisine, hôtel moyen, Alpes valaisannes

8860 chefs de partie, commis de cuisine, sauciers, chasseurs, femmes de chambre, portier, lingère, repas-sauces, hôtel moyen, Vaud

8870 un ou une secrétaire, garçon de cuisine, garçon d'office, garçon de salle, hôtel moyen, Neuchâtel

8875 Commis de cuisine, Commis de cuisine, Commis de cuisine, grand hôtel, Lausanne

8883 fille de salle, petit hôtel, région Vevey

8884 femme de chambre, hôtel moyen, Alpes valaisannes

8889 femme de chambre-lingère, petit hôtel, Valais

8900 tournante, commis de cuisine, petit hôtel, Jura neuchâtelois

8902 commis de bar, commis de rang, grand hôtel, Vaud

8906 Commis de salle, chef de rang, hôtel moyen, lac Léman

8914 garçon d'office, garçon de restaurant, hôtel moyen, Lausanne

8919 sommelier qualifié, restaurant, Lausanne

8920 portier seul, femme de chambre, filles de salle, Commis de cuisine, lingère, saison d'été, hôtel moyen, Valais

8930 commis de cuisine, hôtel moyen, Alpes vaudoises

8934 gouvernante, économat, Commis de rang od. demi-chef, saison d'été, grand hôtel, Jura vaudois

8942 cuisinier, saison d'été, hôtel moyen, Alpes valaisannes

8944 femme de chambre, hôtel moyen, Alpes valaisannes

8946 sommelier de restauration, chasseur, vendeuse pour kiosque, femme de chambre, hôtel moyen, B.O.

8958 garçons (et vendeuses), Commis de rang, garçon de buffet, sommelier(ère), Commis de rang, hôtel moyen, lac Léman

8968 fille de salle, tournaise, casseroler, fille de maison, femme de chambre, portier, hôtel moyen, Vaud

8984 Commis de salle, hôtel moyen, Genève

8985 femme de chambre, hôtel moyen, Lausanne

8990 chef de rang, stoppeuse, chasseur-téléphoniste, grand hôtel, Vaud

8996 une aide-patron, hôtel moyen, Alpes vaudoises

8995 pâtissier, Commis de cuisine ou chef de partie, fille d'office, fille de lingère, chasseur-volturier, Commis de rang, petit hôtel de luxe, région Fribourg

9002 maître d'hôtel ou première fille de salle, Commis de rang, Commis de cuisine, Commis de cuisine, garçon de maison (sardinien), hôtel moyen, B.O.

9008 serveur de restaurant, demi-chef, hôtel moyen, B.O.

9012 maître d'hôtel, barmaid, chefs de rang ou filles, Commis de rang, aide portier ou portier, garçon d'office ou de cuisine, hôtel moyen, Alpes valaisannes

9018 cuisinier, portier, Commis de cuisine, femme de chambre, garçon de maison, tournante, petit hôtel, Alpes vaudoises

9024 femme de chambre, saison d'été, hôtel moyen, Alpes valaisannes

9026 dame de buffet-cassière, cuisinier, sommelières, etc., hôtel moyen, Vaud

9031 pâtissier seul, Commis de rang, Commis de cuisine, aide gouvernante, garçons de cuisine ou couple, hôtel moyen, Valais

9041 aide gouvernante-service, garçon d'office-maison, demi-chef ou chef de rang, région Montreux

9044 chef de cuisine, Commis de cuisine, portier, hôtel moyen, Alpes valaisannes

9047 Commis de rang, Commis de cuisine, chef de rang, restaurant, environs Lausanne

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten

(Keine offenen Stellen)

A Küchenchef, (sofort)

B Oberkellner/Chef de service, D, F., E., 10. Juni.

C Congierge/Kontrollier, D, F., E., 1. Juni.

D Sekretärin/Praktikantin, D, F., E., 1. Juli bis 31. August.

E Lingère-Stopferin, D, L., sofort bis 1. Juni/1. Juli (franz. Schweiz).

2 Commis de rang, D, E., F., I., Anfang Juli bis Anfang/Ende September.

Hotel Bristol, Bern

sucht in Jahresstellen:

Restaurationstochter
für Café-Restaurant
Commis und Demi-chef de rang
Portier für Bahndienst

Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft. Sehr guter Verdienst bei freier Kost und Logis im Hause. Telephone (031) 2 01 01.

Hotel Beau-Site Zermatt

sucht für lange Sommersaison (Anfang Juni bis Ende Sept.):

Oberkellner (evtl. junger)
Commis de salle
Saaltöchter
Gouvernante
Cafetière
Etagenportier

Bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Hotel Adula Flims-Waldhaus

sucht für lange Sommer- und Wintersaison:

Saucier
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an H. Hotz.

On cherche pour Lausanne

concièrge de nuit

Offre à la direction de l'Hôtel de la Paix, Lausanne.

Zermatt

Hotel-Bar-Café sucht für die kommende Saison, eventuell Jahresstellen:

Köchin oder Alleinkoch
Zimmermädchen
Portier
Serviertöchter
Buffettöchter
Barmaid oder Barman

Offerten an G. Darioli-Graven, Zermatt.

Gesucht in Kleinhôtel für die Sommersaison:

Saalpraktikant(in)

mit etwas Französischkenntnissen. Gelegenheit, sich in dieser Sprache zu vervollkommen. Eintritt 15. Juni, evtl. später.

Haus- und Officemädchen

Hoher Lohn, geregelte Freizeit.

Bahnhofbuffet, Les Avants ob Montreux. Telephone (021) 81 23 99.



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine
2 Buffettöchter
2 Zimmermädchen
2 Saaltöchter

Rôtisserie Raben
HOTEL RABEN BEIM RATHAUS
LUZERN TELEPHON 041/2 07 34

Hotel Schweizerhof, Basel

sucht:

Sekretär(in)
Chef-Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de rang
Buffetdame

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Sommersaison 1964:

Chauffeur (Ausweis Kat. B erforderlich)
Commis de rang
Anfangsserviertochter für Courier
Personalkoch
Kochlehrling
Küchenmädchen
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Palace Hotel, St. Moritz.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für Sommersaison:

Economat-Gouvernante

in Jahresstelle

Offerten an L. Gredig.

AG. Hotels Belvedere und Post Bad Scuol-Tarasp-Vulpera (Engadin)

sucht für lange Sommersaison:

Sekretär(in)
Etagegouvernante
Gouvernante-Tournante
Chef de partie
Commis de cuisine
Demi-Chef de rang
Commis de rang

Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Lohnansprüchen an Dir. Hugo Ferr, Hotels Belvedere und Post, Scuol-Tarasp-Vulpera, erbeten.

Das Hotel National-Bellevue in Zermatt

sucht auf kommende Sommersaison 1964

Entremetier
Chef de rang
Restaurationstochter
Barmaid
Buffetdame
Zimmermädchen

Für das bedienungsgeldberechtigte Personal wird fester Monatslohn garantiert. Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild sind an die Direktion des Hotel National-Bellevue zu richten.

Hotel Albana, Weggis

(100 Betten) Vierwaldstättersee

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft im Verlaufe des Monats Juni:

II. Sekretärin sprachenkundig

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsanspruch erbeten an Familie Wolf.



Gesucht für Sommer- und Wintersaison für das

Hotel Monte Rosa Zermatt (90 Betten)

erstklassiger

Küchenchef

Bevorzugt wird Bewerber, der Wert auf Dauerstelle legt. Vollständige Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an die Direktion.

Hotel Euler, Basel

sucht in Jahresstellen:

Zimmermädchen

(auch Anfängerin)

Commis de rang

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Unterlagen an die Direktion.

Neueröffnung

Hotel Muralto au Lac, Locarno TI

144 Betten, Grill-Room, direkt am See

Wir suchen für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:

Chef de rang
Commis de rang
Telephonist(in)
Chasseurs
Küchenburschen
Hausmechaniker

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, Hotel Muralto au Lac, Locarno TI.

Restaurant, Tearoom u. Confiserie SCHUH • INTERLAKEN

sucht noch für die Sommersaison: (evtl. in Jahresstelle)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Gardemanger
Entremetier oder Tournant
Commis de cuisine
Tearoomtöchter
Restaurationskellner
Buffettöchter
Anfangsbuffettochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Familie F. Beutler, Propr.

Wir suchen zu baldigem Eintritt in neu eingerichtete, helle Küche

Koch (Gardemanger)

Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten an Hotel Bahnhof, Frauenfeld. Telephone (054) 7 20 51.

Genfersee

Wir suchen per sofort (Jahresstellen):

Chef de rang
Demi-chef de rang
Aide-Gouvernante
Office-Hausbursche

Offerten erbeten an Ch. Rust, Hostellerie de Caux, Caux ob Montreux. Tel. (021) 61 56 25.



Elite Hotel, Thun

(I. Rang)
sucht in Saison- oder Jahresstellen:

**Zimmermädchen
Restaurationstochter
Alleinkellner
Commis de rang
Chasseur
Wäscherin
Officebursche
(-mädchen)**

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten an die Direktion.

Post-Hotel, Arosa

sucht für Sommersaison (ca. Mitte Juni):

**Commis de cuisine
Buffetochter
Saaltochter
Chasseur**

Offerten an Hermann J. Hobi, Post Hotel, Arosa.

Hotel Fürigen, Fürigen

Vierwaldstättersee, sucht für lange Sommersaison:

**Zimmermädchen
I. Saaltochter
(hauptsächlich Getränkeservice im Speisesaal)
Restaurationstochter oder -kellner
Saaltochter
Commis de salle**

Eintritt 1. Hälfte Juni oder nach Übereinkunft. Wir erbitten Ihre handgeschriebene Offerte mit Unterlagen.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**2 Saalkellner
Zimmermädchen
Hilfslingère**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Hotel Hess, Engelberg.



Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

**Commis de cuisine
Buffetochter
Lingère
Kellerbursche
(Caviste, Deutsch oder Französisch sprechend)**

Offerten sind erbeten an Sporting Restaurants, Biel.
Telephon (032) 3 92 44.

Important Hôtel sur le Lac Léman

ouvert toute l'année, cherche:

**cuisine:
chefs de partie
commis de cuisine
garçon et fille de cuisine
argentier-casserolier**

**étages:
téléphoniste
portier d'étages
femme de chambre tournante
aide-femme de chambre**

**restaurant:
demi-chef de rang
commis de rang**

Entrée de suite ou à convenir. Prière de s'adresser sous
chiffre HL 1024 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2, ou de téléphoner
au (021) 61 38 02, interne 1.



Hotel Schwarzsee ob Zermatt

sucht für die Sommersaison
(evtl. auch für Wintersaison 1964/65):

**Chef(-Saucier) gutbezahlt
I. Buffetdame
Serviertochter sprachgewandt
Servierpraktikantin
Küchen- und Officepersonal**

Offerten sind erbeten an die Direktion des Hotels Schwarzsee ob Zermatt.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für Sommersaison:

**Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen**

Offerten an L. Gredig.

Grand Hotel Vereina, Klosters

sucht auf kommende Sommersaison Juni bis September:

**Officegouvernante
Buffetochter
Kaffeeköchin
Bar-Hallentochter
Restaurationstochter
(für Dancing-Restaurant)**
**Chef Saucier
Demi-Chef Gardemanger
Demi-Chefs de rang
Etagenportier
Zimmermädchen**

Offerten an die Direktion erbeten.



Für unser renommiertes Spezialitäten-Restaurant suchen wir
mit Eintritt nach Übereinkunft per **August/September**

**Chef de service-
Oberkellner**

Wir schätzen gute Zusammenarbeit, Initiative und grundlegende Berufskennntnisse.
Wir erwarten Organisationstalent, Zuverlässigkeit und dem Mitarbeiterstab ein autoritärer Vorgesetzter.

Wir bieten den Leistungen entsprechende Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und angenehme Arbeitsatmosphäre.

Wir ersuchen um Ihre schriftliche Offerte an M. Stalder, Alfa-Hotel, Basel-Birsfelden



sucht per sofort:

**Buffetburschen
Küchenburschen
Zimmermädchen-Lingeriehilfe**

Unterkunft vorhanden. Offerten erbitten wir an die Direktion. Telephon (032) 3 77 61.

Gesucht für Sommersaison (evtl. in Jahresstellen):

**Buffetdame-Gouvernante
Commis de cuisine
Buffetochter (evtl. Anfängerin)
Zimmer- oder
Anfangszimmermädchen
Lingère oder Lingeriemädchen**

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Offerten erbeten an

Berghaus Jungfrauoch
Telephon (036) 3 42 91.



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.

Gesucht in erstklassige Dancing-Bar

Barlehrtochter

Gelegenheit, den Barmaidberuf gründlich zu erlernen. Eintritt sofort nach Übereinkunft. Junge, gutpräsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offerten einzureichen unter Chiffre BL 1159 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt

eine tüchtige, energische
**Office-Küchen-Gouvernante
Buffetochter
Buffet-Anfängerin
Barpraktikantin
Oberkellner für unser Restaurant
I. Lingère-Stopferin
Weissnäherin (deutsch sprechend)**

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



Angenehme Jahresstelle in Basel

Wir suchen per sofort eine tüchtige, Deutsch sprechende

Buffetochter

und eine freundliche, fachkundige

Serviertochter

Offerten erbeten an G. Casanova-Mohr, Postfach, Basel 15.

Wir suchen für unsern vielgestaltigen, interessanten Betrieb (Hotel, Buffet, Grill und Saal) einen gutausgewiesenen

Küchenchef mit Aide

Guter Organisator. Bei Eignung besteht die Möglichkeit, den finanziell sehr interessanten Betrieb zu übernehmen.

Offerten unter Chiffre KA 1183 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Seerestaurant, Rorschach SG

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Sehr guter Verdienst zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion. Telephon (071) 41 55 66.



GSTAAD-PALACE

cherche pour la saison d'été:

Loge:
vendeuse au kiosk

Office:
gouvernante d'office

Restaurant:
chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang

Cuisine:
chef entremetier
chef tournant

Etages:
aides femmes
de chambre

Faire offre complète avec certificats et photo à la Direction Palace Hôtel, Gstaad



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie
Chef Gardemanger
Commis de cuisine
Restaurationskellner
Serviertochter
Buffetdame
Kellerbursche (Cantiniere)
Office- und Küchenburschen

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Grosszügige Arbeits- und Freizeitregelung. Personalfürsorge, Pensionskasse.

Offerten erbeten an Gebr. Pauli, Bahnhofbuffet SBB, Aarau.
Telephon (064) 2 56 21.

Gesucht nach St. Moritz

für die Sommer- wie auch für lange Wintersaison 1964/65 in guthonorierte Positionen:

Etagegouvernante
Etageportiers und Hilfspartiers
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

Hilfskaffeeeköchin-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.

Ausländische Botschaft in Bern

sucht erstklassigen

Butler (Herrschaftsdienner)

bestausgewiesenen

Küchenchef

tüchtigen

Küchenburschen

Englisch sprechende Bewerber mit sehr guten Berufsausbildungen, die Interesse an einer Dauerstelle in grösserer Privat-Residenz haben, senden vollständige Offerten unter Chiffre S 11660 an Publicitas Bern.



Seiler Hotels, Zermatt

Gesucht für die Sommersaison:

Seilerhaus
Commis de cuisine

Hotel Victoria
Saucier
Entremetier

Ferner für die verschiedenen Häuser

Nachtportier
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Serviertöchter
Saal- und Hallentöchter
Küchen- und Economat-gouvernanten
Commis de cuisine
Küchenhilfspersonal

Offerten mit Zeugniskopien und Photos erbeten an das Zentralbüro od. die betreffenden Hotels.

TESSIN

Ascona
Hotel Al Porto
direkt am See

Locarno
Hotel Muralto
Erstklasshaus, direkt am See

Wir suchen für unsere Betriebe:

2 I. Buffetdamen

die ihren Beruf von Grund auf kennen, an sauberes und flinkes Arbeiten in einem sehr lebhaften Betrieb gewöhnt sind;

2 Buffettöchter

die Freude daran hätten, ihre Kenntnisse zu erweitern oder sofern es sich um Anfängerinnen handelt, diesen schönen, verantwortungsvollen Beruf zu erlernen.

Für Küche und Office benötigen wir:

2 bis 3 tüchtige
Küchenburschen/Officemädchen

Wenn es Ihnen Freude bereitet, in einem Team mitzuarbeiten und eine Jahresstelle anzutreten wünschen, dann wenden Sie sich mit den üblichen Unterlagen an die Direktion der Hotels Al Porto, Ascona, oder Hotel Muralto au Lac, Locarno.

Ring-Hotel-Finanz AG., Basel

mit Hotels in

Schweiz: **Lago di Lugano, Bissone**
Engelberg

Österreich: **Kitzbühel**
Wien

Spanien: **Salou**
La Torre

Israel: **Tel Aviv**
Caesarea

sucht für die Neu-Eröffnung von **Engelberg**

(Eintritt 1. Juli 1964)

Saucier
Gardemanger
Entremetier
Patissier
Commis de cuisine
Kellerbursche
Küchenmädchen

Chefs de rang
Demi-chefs
Commis de rang
Barmaid
Chasseur
(mit Fahrbewilligung)
Hausbursche
Küchenbursche

Bei gegenseitiger Zufriedenheit kann selbstverständlich Wintersaison in Engelberg oder Kitzbühel zugesichert werden. Gleich anschliessend an die Wintersaison wäre ein Engagement für Ring Hotel, Lago di Lugano, Bissone, möglich. Offerten sind zu richten an W. Hediger, Ring Hotel, Engelberg.



Palais de l'O.N.U., Genève

RESTAURANT - BAR - CAFETERIA

cherche

commis de cuisine
commis pâtissier

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.



**Carlton Elite Hotel
Zürich**
Bahnhofstrasse 41

Wir suchen zum baldigen Eintritt in gute Jahresstellen:

**Kaltmamsell
Buffetdame
Buffetochter
Magaziner für Keller
Commis de rang**

Senden Sie bitte Offerte mit Photo und Zeugniskopien, oder rufen Sie an: W. Studer, Direktor, Carlton Elite Hotel, Zürich, Telefon (051) 23 66 36.

Gesucht per sofort:

Bürofräulein
sprachgewandt, für Reception, allgemeine Büroarbeiten und Kontrollen

Buffetdame
für Ferienablösung, evtl. Dauerposten

Koch
Ferienablösung

nette Tochter für Express-Café

Zimmermädchen
sprachkundig

Rechter Lohn, gute Behandlung und geregelte Arbeits- und Freizeit zugesichert. Offerten mit Ansprüchen, Zeugnissen, Photo an Hotel Volkshaus, Bern. Telefon (031) 38591, ab 1. Juni 222976.

Hotel Kreuz, Balsthal
sucht in gutbezahlte Jahresstelle

Alleinsekretärin

für sämtliche vorkommenden Büroarbeiten, wenn möglich mit Sprachkenntnissen. Eintritt nach Übereinkunft. Angenehmes Arbeitsklima mit geregelter Freizeit.

Offerten an E. Bader-Griedler. Telefon (062) 2 74 12.

Lugano

Gesucht auf sofort in Haus mit 50 Betten

Hausbursche-Alleinportier

(tüchtig, sprachkundig: Deutsch und Französisch)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Helvetia, Lugano-Castagnola. Telefon (091) 2 43 13.

Hotel Edelweiss, Mürren
(Berner Oberland)

sucht für Sommersaison (15. Juni bis 15. September):

**Allein-Pâtissier
Commis de cuisine**

Offerten an die Direktion.



Wir suchen einen tüchtigen

Chef de service

Guter Verkäufer. Erfahrung im Bar-Dancing-Betrieb erwünscht. Schriftliche Offerten mit Unterlagen sind zu richten an die Direktion Kursaal Locarno.

Télé-Restaurant

rue Cité 3, André Curcho

cherche en vue de ses nouvelles ouvertures à Genève, Café-Snack bar et Cafeteria

gérants

Couples de préférence ayant garantie financière

**directeurs
gouvernantes**

Bonne connaissance du métier et références sont désirées. Faire offres avec photos et curriculum vitae.

GrandHotelEurope, Luzern

sucht zu sofortigem Eintritt, mit Saisondauer bis Ende Oktober und sehr gutem Verdienst:

**I. Lingeriegouvernante
evtl. Lingère
Chasseur (engl. Kenntnisse)
Küchenbursche
Office-Lingerie-Küchenmädchen**

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

Club-Hotel, Biel

Telephone (032) 2 73 74

sucht:

Commis de cuisine
guter Verdienst
Serviertochter oder Kellner
neues Restaurant Louis XV.
Lingeriemädchen
Küchenbursche oder -mädchen

**Hotel Gletschergarten
Grindelwald**

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

**Alleinkoch oder Köchin
Hilfsköchin**

Telephone (036) 3 27 21.

Au Rendez-vous, Grindelwald
Restaurant, Tea-Room

sucht zu baldigem Eintritt:

**Buffetochter
Buffetanfängerin
oder Lehrtochter**

Kost und Logis im Hause, guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten gefl. mit Bild an Fritz Kaufmann-Jost, Restaurant Tea-Room «Au Rendez-vous», Grindelwald B. O. Telefon (036) 3 21 81.

**Hotel und Restaurant Volkshaus
Luzern**

sucht:

**Küchenchef
Commis de cuisine**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an A. Bollinger, Präsident der Volkshausgenossenschaft, Margritenweg 5, Luzern.

**Brunnen am See
Hotel Garni und Café
Restaurant Schmid**

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

**Buffetochter, evtl. Anfängerin
Zimmermädchenhilfe
Restaurationstochter**
(sprachkundig)
Serviertochter
für Tea-Room, evtl. Anfängerin

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angaben der Gehaltsansprüche an C. Hackl-Schmid, Brunnen (Wierwaldstättersee), Telefon (043) 9 18 82.

Par suite de la démission (pour raison de santé) de la titulaire, la Maison de retraite du Jura, à Ballaigues, cherche une

directrice

La préférence sera donnée à une personne ayant fait des études d'infirmière. Entrée immédiate ou à convenir. Prière d'adresser les offres, avec curriculum vitae, au vice-président du Comité de direction, M. Oscar Magnin, architecte, à Orbe VD.

Gesucht wird per sofort oder nach Übereinkunft

Alleinkoch

in Passantenrestaurant. Leichte Stelle, da gutes Personal wie Hilfsköchin und Plongeur vorhanden sind. Vorzügliche Bedingungen, eigenes Zimmer. Offerten bitte an Restaurant Brauerei Burth, Lichtensteig SG

Gesucht wird

Serviertochter

in gutes Speiserestaurant im Zentrum der Stadt Zug. Eintritt nach Übereinkunft. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Offerten unter Chiffre SG 2843 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel



Neuchâtel

cherche pour entrée immédiate, places à l'année:

maitre d'hôtel-chef de service
pour le snack-bar-terrasse

**chef de partie tournant
Commis cuisinier
femme de chambre
portier tournant**
(connaissance des langues exigées)

nettoyeur-argentier

Faire offre avec références et prétentions de salaire à la Direction.

Hotel Hirschen, Meiringen

sucht für demnächst oder nach Übereinkunft:

**Serviertochter
Saaltochter**

Sehr schöner Verdienst. Lange Sommersaison, auch Jahresstelle. Angenehmes Dienstverhältnis. Offerten erbeten an E. Thöni. Telefon (036) 5 18 12.

Hotel Christiania, Zermatt

sucht für Sommer- und Wintersaison erstklassigen

Küchenchef

Bewerber, der Wert auf Dauerstelle legt, wird bevorzugt. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an die Direktion. Telefon (028) 7 71 63.

Hôtel Bel-Alp, Crans-sur-Sierre
cherche pour la saison d'été:

**fille de salle
ou garçon de salle
femme de chambre**

Faire offres avec copies de certificats et photos à la Direction.

**Hotel Bären
Ostermündigen (Bern)**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Buffethilfe

(Tochter oder Bursche)

Es handelt sich um einen interessanten Posten am Getränke- und Speisebuffet, verbunden mit der Reception und Bedienung der Telefonzentrale. Sehr geregelte Arbeitszeit, schönes Zimmer im Hause, Lohn nach Übereinkunft. Perfekt Deutsch sprechende Bedienung. Offerten an Hotel Bären, Ostermündigen bei Bern. Telefon (031) 65 50 47.

**Confiserie Tea-Room Hauser
St. Moritz**

sucht: jüngere, nette

Ladentochter

mit Sprachkenntnissen, Eintritt anfangs Juni oder nach Übereinkunft
Sprachkundige nette

Serviertochter

(Schweizerin), Eintritt ca. 1. Juli 1964

Kost im Hause. Logis im Personalhaus.

Hotel Alpina, Parpan GR

Gesucht für die Sommersaison:

**Chef-Koch / Alleinkoch oder
Chef-Köchin / Alleinköchin**

Neuzüchtlich eingerichtete Küche, gute Arbeitsbedingungen und gute Entlohnung. Ulrich Schumacher, Parpan. Telefon (081) 4 31 84.

Restaurant Bavaria

49, rue du Rhône, Genève, cherche:

**une dame de buffet
une sommelière**

Place à l'année, nourri et logé. Téléphone (022) 24 09 68.

Carlton Hotel, St. Moritz

sucht für die kommende Sommersaison (anfangs Juni bis anfangs September 1964):

Saucier

Kaltmamsell

Economatgouvernante

Kontrolleure-, euse

Etagenportier

Personalzimmermädchen

Restaurationstochter
(Schwimmbad-Restaurant)

Demi-Chefs de rang

Commis de rang

Personalserviertochter

Tennisbursche

Offerten sind mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen an die Direktion erbeten.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Saaltochter
Saalkellner
Küchenmädchen
oder -bursche**

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

Hotel Storchen, Schönenwerd SO
sucht in Jahresstellen, per sofort:

**Commis de cuisine
Buffetochter
Kellner
oder Serviertochter**

Offerten sind zu richten an Herrn R. Dönni, Hotel Storchen.

Motel Mezzovico

bei Lugano, 120 Betten, Bar, Schwimmbad

sucht zum baldigen Eintritt für Sommersaison:

**Barmaid
2 Dames de buffet
Commis de cuisine
Demi-Chef
2 Plongeurs
Jardinier**

Schriftliche Offerten mit Zeugnissen und Photo an Motel Mezzovico, Mezzovico-Vira TI. Telefon (091) 9 83 64.

Bahnhofbuffet SBB St. Gallen



**Commis
de cuisine**

Offerten an Hans Kaiser-Schuller. Telefon (071) 22 56 61.

Gesucht: gutpräsentierende

Barmaid

in Erstklassbar in Zürich

**Kellner
Serviertochter**

Restaurant-Bar Escalo, Seesstrasse 3, Zürich-Enge. Telefon (051) 23 92 55.

Wir suchen:

Restaurationskellner
(sprachkundig)

Chef de partie

Commis de cuisine

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung. Offerten mit Zeugnisschriften und Foto sind erbeten an F. Maurer, Grossrestaurant Zeughauskeller, Zürich 1.



Hotel Hecht, St. Gallen
sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Restaurationsstochter
Restaurationskellner
Zimmermädchen
Etagenportier
Küchenbursche
Officemädchen**

Angenehmes Arbeitsklima. Sehr guter Verdienst. Zeitgemässe Sozialleistungen. Offerten an G. Marugg, Hotel Hecht, St. Gallen. Telefon (071) 22 65 02.

Parkhotel, Weggis

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de rang

Offerten an H. Günther, Parkhotel, Weggis.

Gesucht nach St. Moritz

Hotel Caspar, Badrutt (garni)

**Alleinkoch oder Köchin
Etagenportier sprachenkundig
Hilfsportier
Chef de rang
2 Demi-Chefs**

Gesucht für Sommersaison:

**Saaltochter
Saalpraktikantin
Küchenburschen**

Offerten an Hotel Schweizerhof, Wengen B.O., Tel. (036) 34671.

Grand Hôtel, Lavey-les-Bains VD

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir:

**commis-pâtissier
garçon ou fille de salle**

Saison mai à octobre. Faire offres avec copies de certificats et photos à la direction ou téléphoner au (025) 3 60 55.

Hôtel Victoria, Villars-sur-Ollon
Saison d'été et d'hiver

cherche pour entrée 15/20 juin 1964 ou à convenir

saucier

Bon salaire pour collaborateur qualifié. Prière de faire offre avec copies de certificats à la direction.



Wir suchen tüchtigen, gut präsentierenden **Fachmann (Barman)** als

Chef de service

(für unsere diversen Lokalitäten)
Verlangt werden deutsche, englische, französische und italienische Sprachkenntnisse.
Gepflegtes Äusseres, gute Umgangsformen.
Küchenkenntnisse zwecks Freitagsablösung unseres Grillchefs.
Geboten wird Umsatzbeteiligung! (Für umsichtigen, soliden Angestellten gute Existenz.)
Offerten mit Originalzeugnissen und Photo an die Direktion.

Küchenchef

gesucht für Grossrestaurant in Basel. Hoher Lohn. Offerten unter Chiffre KF 1179 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Grand Hotel Kronenhof
Pontresina**

sucht für Sommersaison:

**Conducteur-Chauffeur
Barman
Restaurationstochter**
für Bündnerstuben (à la carte-kundig)

Offerten an L. Gredig.

**Hotel-Terrassen-Restaurant
des Alpes, Luzern**

sucht:

**Commis de cuisine
Restaurationstochter
Etagenportier**

Offerten an die Direktion. Telefon (041) 2 58 25.

Gesucht jüngere, selbständige

Leiterin-Gouvernante

zur Führung eines Berghotel-Restaurants im Berner Oberland. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre LG 1201 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Gornergrat, Zermatt

130 Betten, sucht für die kommende Sommersaison, Eintritt nach Übereinkunft

**Nachtportier
Kellner**

Offerten erbeten an die Direktion.



**Grand-Hotel
Kurhaus, St. Moritz**

sucht für Sommersaison und bei Eignung lange Wintersaison:

**Zimmermädchen
Nachtportier
Etagenportier
Demi-Chef de rang
Pâtissier
Chef de partie
Kaffeekoch (-köchin)**
(wird angelernt)

Offerten sind erbeten an K. Illi-Werner, Dir.

Welcher

Berufsmann

der auch etwas von der Küche versteht, hätte Interesse, als Hilfe des Patrons in einem mittleren Restaurationsbetrieb einen Vertrauensposten zu bekleiden? Eventuell auch mit Frau, als Buffetdame sowie zur allgemeinen Mithilfe. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre WB 1204 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**Schlosshotel
Brestenberg**

Seengen (Hallwilersee, Aargau)
sucht per sofort:

**Chef de rang
Commis de rang
Lingeriemädchen
Lingère
Portier
Zimmermädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Schlosshotel Brestenberg, Seengen AG.

Restaurant Steinbock, Grindelwald
(Familie Boss-Fischer)

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

2 junge Köchinnen oder Köche

Guter Lohn, geregelte Freizeit, familiäre Behandlung.



Wir suchen für unseren vielseitigen Betrieb (Stadrestaurant, Restaurant Français, Bankettsäle, SnackBar, Tea-Room)

II. Chef de service

von dem wir wünschen:

gründliche Ausbildungen in allen Restaurationsparten, Fähigkeit, sich den Wünschen einer sehr verschiedenartigen Kundschaft in den einzelnen Restaurants anzupassen, sich in einem Team einzuordnen und das Servicepersonal sicher zu führen und zu instruieren, persönliche Initiative, Organisationstalent, Sprachenkenntnisse, freundliche Umgangsformen.

Alter etwa 30 Jahren
Eintritt 1. Juli 1964 oder nach Übereinkunft.

Bei Eignung Dauerstelle mit fortschrittlichen Bedingungen, den Leistungen entsprechende Honorierung, eigene Pensionskasse.

Offerte mit vollständigen Unterlagen an Armin Strässle, Derby Hotel, Wi SG.

Strandhotel Belvédère, Spiez

sucht in gutbezahlte Dauerstellung:

**Buffetdame
Buffetlehtochter
Restaurations-/Saaltochter
Servicepraktikantin**

Offerten an die Direktion.

Spezialitäten-Restaurant



sucht erstklassigen

biel-bienne

Küchenchef

(Alter 28 bis 40 Jahre). Ausser hervorragenden Fachkenntnissen wünschen wir vom Bewerber, dass er Organisationstalent und genügend Persönlichkeit besitzt, um unserem Küchenteam in jeglicher Hinsicht als Leiter vorzustehen.

Wir bieten: modernst eingerichtete Küche, geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Salarierung.

Ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo erbitten wir an die Direktion.

Central-Sporthotel, Davos

sucht für kommende Sommer- und Wintersaison folgendes Personal ab 1. Juni 1964:

- Nachtportier
- Etagenportier
- Zimmermädchen
- Kaffeeköchin
- Officegouvernante
- Economatgouvernante

- Restaurationsstochter
- Kellner (auch Praktikanten)
- Buffettöchter oder -burschen
- Kellnerburschen

Offerten an die Direktion.

Hotel Royal St. Georges Interlaken

sucht:

- Chef de rang
- Demi-Chef de rang
- Commis de rang

Hotel Kurhaus Sörenberg LU

sucht für sofort:

- Serviertochter oder -kellner
- Commis de cuisine
- Küchenbursche
- Zimmermädchen
- Hausbursche

Rechter Lohn. Offerten erbeten an Familie Fritz Balsiger.

Hotel Bernerhof, Wengen B.O.

sucht in Saison- oder Jahresstellen:

2 Restaurationstöchter (sprachenkundig) Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten an Heinz Perler, Bernerhof, Wengen B.O.

Hotel-Restaurant Zürcherhof Locarno

sucht:

Commis de cuisine Restaurationskellner

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften erbeten an die Direktion.



Motel-Restaurant bei Luzern

(70 Betten) sucht für Sommersaison (evtl. Jahresstellen):

- Commis de cuisine
- evtl. Köchin
- Buffettöchter
- Portier-Hausbursche

Offerten erbeten an A. Konrad, Motel-Restaurant Luzern-Süd, Kriens LU.

Wir suchen nach Frauenfeld in neu zu eröffnendes Restaurant

(Neubau mit ca. 80 Plätzen, Alkohol) an guter Durchgangslage, bestens ausgewiesenen

Koch evtl. Köchin oder Koch-Ehepaar

Modernste neue Kücheneinrichtung mit allem Komfort. Anstellung erfolgt im Monatslohn. Geregelt Freizeid und Ferien. Bei Eignung Dauerstelle mit Umsatzprovision und Anschluss an Pensionskasse. Zimmer oder Wohnung kann im Hause zur Verfügung gestellt werden. Anfragen erbeten an Postfach 183, Zürich 30.

Wir suchen für unseren Zweisaisonbetrieb, Eintritt ca. anfangs Juni, evtl. später, bis Ende September:

- Patissier
- Chef de rang (tranchier- und flambierkundig)
- Demi-chef
- Commis de rang
- Sekretär-Kassier (Anker-Buchungsmaschine)
- Zimmermädchen
- II. Lingère-Glätterin
- Lingeriemädchen
- Küchenmädchen

Bei Zufriedenheit lange Wintersaison zugesichert. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnissen und Photo sind erbeten an das

Hotel Calonder, St. Moritz

Hotel Seiler au lac Bönigen-Interlaken

Gesucht für baldigen Eintritt bis Oktober:

Entremetier Commis de cuisine

Hotel Central am See Weggis

sucht für Saison bis Ende Oktober 1964:

- Alleinportier (sehr guter Verdienst)
- Saaltöchter (evtl. Anfängerin)
- Küchenbursche

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Gesucht tüchtigen

Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Stadthof-Post, Zürich 1.

Hotel mittlerer Grösse im Oberengadin sucht für die Sommersaison, Anfang Juni bis Ende September:

- I. Saaltöchter oder -kellner
- Saaltöchter oder -kellner (auch Anfänger)
- Restaurationstöchter 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 aufmerksame, freundliche

Serviertochter

in bestbekanntes Tea-Room-Restaurant. Angenehmes Arbeitsklima. Guter Verdienst. Schönes Zimmer im Hause. Offerten erbeten an

Hotel Haller, Lenzburg

Hotel Adler, Grindelwald

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Allein-Patissier

Sehr gut bezahlter Posten. Lange Sommer- und Wintersaison. Offerten mit Zeugnisabschriften an die Direktion.

Zermatt

Hotel-Bar-Café sucht für die kommende Saison, eventuell Jahresstellen:

- Köchin oder Alleinkoch
- Zimmermädchen
- Portier
- Serviertöchter
- Buffettöchter
- Barmaid oder Barman

Offerten an G. Darjoli-Graven, Zermatt.

Hotel Saratz, Pontresina

sucht für Sommersaison, Eintritt Anfang Juni:

- Officegouvernante
- Telephonist
- Konducteur
- Commis de bar
- Chef Entremetier
- Gardemanger

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften erbeten an G. P. Saratz, Hotel Saratz, Pontresina GR.

LUGANO

Gesucht auf Anfang Juni (Saison bis Ende Oktober):

- Alleinportier (sprachenkundig (Deutsch und Französisch))
- 2 Saaltöchter (selbständig, sprachenkundig (Deutsch u. Französisch))
- 2 Zimmermädchen (selbständig, sprachenkundig (Deutsch u. Französisch))
- Tournante für Saal und Zimmer (Ruhetagsablösung) (sprachenkundig (Deutsch und Französisch))

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Helvetia, Lugano-Castagnola. Telephone (091) 2 43 13.

Hotel Raetia, Arosa

sucht für Sommersaison ab ca. 1. Juli:

- Commis de cuisine
- Saaltöchter
- Restaurationstöchter
- Saallehrtochter
- Zimmermädchen
- Anfangszimmermädchen
- Etagenportier
- Chasseur

Bei Zufriedenheit Vorrang für Winterengagement. Offerten sind zu richten an Familie M. Hasler-Hofer, Hotel Raetia, Arosa.

Gesucht per sofort:

junger

Chef de partie

angenehmer

Küchenchef

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

Spezialitätenrestaurant im Zentrum der Stadt Bern

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

tüchtigen

Koch sowie Buffettame oder Buffettöchter

Gute Entlohnung und geregelter Arbeitszeit. Bitte Offerten an E. Scheitlin, Restaurant Della Casa, Bern, Schaufelgasse 16. Telephone (031) 2 21 42.

Grande entreprise Ire classe, au bord du Léman

cherche pour de suite ou à convenir:

- commis de cuisine
- apprenti de cuisine
- aide au service de la lingerie
- aide-repasseuse
- femme de chambre
- aide-jardinier

Places à l'année bien rétribuées, conditions sociales de tout premier ordre. Offres avec certificats adresser à la Direction administrative, Les Rives de Prangins, Prangins VD. Téléphone (022) 9 68 51.

Hotel Seehof, Arosa

sucht:

- Oberkellner oder Chef de service für Saal und Bar
- Saaltöchter
- Saalkellner
- Commis de cuisine
- Patissier
- Chasseur-Portier
- Küchenburschen
- Küchenmädchen
- Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an A. Caduff-Birkmaier.

Posthotel Rössli, Gstaad

sucht:

- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Saaltöchter oder -kellner
- Anfangssaaltöchter oder -kellner

Saison- oder Jahresstellen. Offerten an Fam. M. Widmer-Ammon.

HOTEL WALHALLA St. Gallen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

- Chef-Gardemanger
- Commis de cuisine
- Restaurationstöchter
- Kochlehrling

Offerten sind zu richten an E. und B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, St. Gallen. Telephone (071) 22 29 22.

Wir suchen auf 1. oder 15. Juni 1964:

Restaurationstöchter Officemädchen Hausbursche

Sehr guter Verdienst wird offeriert. Offerten erbeten an Familie Huttmacher, Berghotel Männlichen, Wengen (Berner Oberland).

Gesucht

Restaurationstöchter oder -kellner

(Deutsch, Französisch)

Offerten an Restaurant Aarhof, Olten.

Cherchons pour Zermatt Nouvelle affaire très sympathique

personne ou couple

très capable, ayant de l'expérience, connaissant les langues, pouvant prendre l'entière responsabilité pour l'exploitation d'un Grill, Bar et Café. Place à l'année. Faire offres sous chiffre EG 2829 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Für die Führung eines Hotels (80 Betten) mit Restaurant in Thuis

Gerant(in)

gesucht. Geboten wird Jahresstelle mit Angestelltenversicherung, Eintritt nach Vereinbarung. Gutausgewiesene, vertrauenswürdig Bewerber(innen), unverheiratet, die in der Lage sind, das Hotel mit Fachkenntnis und persönlichem Einsatz zu führen, sind gebeten, ihre Offerte mit allen üblichen Unterlagen zu richten unter Chiffre K 9388 Chur an Publicitas, Chur.

Hotel am Genfersee

(60 Betten)

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Sekretärin

(sprachkundig) für Journal, Kassa, Korrespondenz

Saaltochter

und eine Anfängerin oder Studentin.

Offerten an Hotel du Mont-Blanc, Morges VD.

Restaurant «Le Globe»

place du Lac 1, Genève, cherche:

chef de partie et commis cuisinier

Places à l'année, non logé. Entrée tout de suite.

Gesucht

Alleinkoch

Interessenten bitten wir um Angabe der Lohnansprüche, nebst den üblichen Unterlagen. Bei persönlicher Vorstellung vergüten wir die Billettikosten. Eintritt Anfang Juni 1964. Familie Reichen, Kurhaus, Kandersteg B.O.

Night Club, Kursaal Baden

Für unser Bar-Team suchen wir noch einen sauberen, aufgeweckten

Jüngling

ca. 18 Jahre alt, der diesen interessanten Beruf erlernen möchte. Wir bieten angemessene Entlohnung, sehr gutes Betriebsklima und schöne Unterkunft. Offerten an Dir. P. F. Sarasin, Kursaal Casino, Baden AG. Telefon (056) 2 71 44.

Gesucht in gepflegtes Hotel für sofort oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober:

Gardemanger

Commis de cuisine

Offerten mit Photo, Altersangabe und Zeugnisabschriften an Postfach 21238, Lugano 2.

Modernes Hotel am Zürichsee sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffetdame (-tochter)

sowie

Lingeriemädchen

(Anfängerinnen werden angelernt.) Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten sind erbeten an E. Gugolz, Hotel du Lac, Wädenswil ZH. Telefon (051) 95 61 26.

Hotel-Restaurant Salmen, Schlieren

sucht:

tüchtigen

Chef de service

Serviertochter

Commis de cuisine

Inhaber A. Pfenniger. Telefon (051) 98 60 71.

Gesucht

Küchenchef

französische Küche, grosses Können, sehr guter Lohn

Serviertochter

nicht unbedingt sprachgewandt, gut präsentierend, sehr gute Verdienstmöglichkeit

versierte, tüchtige

Buffetdame

Gute Jahresstellen in Hotel-Kurhaus mit Restaurant in der Ostschweiz; für Verheiratete Wohnung vorhanden. Angebote mit Foto und Ausweisen erbeten unter Chiffre G 2556-19 an Publicitas, St. Gallen.

Hotel Isla, Arosa

sucht für kommende Sommer- und Wintersaison, Eintritt anfangs Juni:

Alleinportier

Saaltöchter

Zimmermädchen

Officemädchen

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an Dir. Hotel Isla, Arosa.

Hotel Krone, Spiez

sucht für Sommersaison

Serviertochter

Saaltochter

(Anfängerin) oder

Saalkellner

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an H. Mosimann, Hotel Krone, Spiez.

Gesucht:

Saaltochter

oder Saalkellner

Saalpraktikantin

Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Hotel Silberhorn-Terminus, Wengen B.O.

Per sofort gesucht

I. Lingerieangestellte

oder Gouvernante

in modern eingerichtete Lingerie eines gutfrequentierten Hotels der Stadt Luzern. Bewerbungsschreiben unter Chiffre R 5229-23 an Publicitas Luzern.

Gesucht per sofort jüngerer

Alleinkoch

oder Köchin

für Sommersaison (bis Mitte Oktober). Offerten an Hotel Schöllsi, Oberhofen am Thunersee.

Gesucht auf 1. Juni oder nach Übereinkunft netto, gewandt

Serviertochter

in neuzeitliches, gutgehendes Hotel-Restaurant. Schöner Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Bild an Hotel Engle, Murten-Morat am See. Telefon (037) 7 22 69.

Gesucht wird von Hotel auf dem Platze Zürich

Betriebsmechaniker

für Reparaturarbeiten, Neuinstallationen und Wartung der Apparaturen. Zuverlässigem, fähigem Bewerber mit Berufslehre als Sanitär, Schlosser, Mechaniker oder mit längerer Praxis an ähnlicher Stelle, bietet sich vielseitiger Posten mit gutem Salär und geregelter Arbeitszeit, Personalfürsorgeeinrichtung. Offerten mit Zeugnisabschriften und Angabe der bisherigen Tätigkeit unter Chiffre BM 1084 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Metropole, Interlaken

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de rang

oder Saaltochter

Zimmermädchen

Offerten erbeten an die Direktion.

Wir suchen per sofort selbständige

Sekretärin

für Réception, Kasse, Journal und Korrespondenz.

Offerten an F. Grellinger, Hotel Schweizerhof, Olten.

Hotel Staubbach

Lauterbrunnen B.O.

sucht für Sommersaison:

Küchenchef

oder Alleinkoch

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Familie O. Stäger. Telefon (036) 3 43 61.

Hôtel renommé (relais gastronomique) des environs de Neuchâtel

cherche:

Ire sommelière

Ile sommelière-débutante

commis de cuisine

garçon de maison

Bons gains assurés. Faire offres sous chiffre SS 1186 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in bekanntes Speiserestaurant:

Chef de partie

Commis de cuisine

Argentier (Silberreiniger)

Serviertochter (per 15. 6. 1964)

Gutbezahlte Stellen bei geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten an Familie O. Rogger-Baumberger, Kunsthaus-Restaurant, Luzern. Telefon (041) 2 40 23.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle:

Buffettochter, evtl. Anfängerin

Chef de partie

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Zimmermädchen-Anfängerin

Küchenbursche oder -mädchen

Chef de rang

Commis de rang

Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel des Balances Luzern

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie

Winebutler-3. Oberkellner

Chef de rang

Commis de rang

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Commis de cuisine

Hotel Seeland, Biel. Telefon (032) 2 27 11.

Hotel Bären, Bern

sucht in Jahresstellen:

Zimmermädchen

(auch Anfängerin)

Restaurationstochter

Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an die Direktion. Telefon (031) 2 33 67 (22 33 67).

Cherchons pour Zermatt

Nouvelle affaire très sympathique

personne ou couple

très capable, ayant de l'expérience, connaissant les langues, pouvant prendre l'entière responsabilité pour l'exploitation d'un Grill, Bar et Café. Place à l'année. Faire offres sous chiffre à AS 5653 S aux Annonces Suisses S.A. «ASSA», Sion.

Zur Neueröffnung

suchen wir auf 15. 7. oder 1. 8. 1964 versierte(n)

Köchin oder Koch

für Kalte Küche. Offerten erbeten an die Direktion Teletcafé AG, Hirschenplatz 7, Luzern.

Gesucht

Gerantin

für sehr bekannten kleinen Barbetrieb in Zürich 5. Mindestalter 30 Jahre. Eintritt spätestens 1. Juli 1964. Eil-offerten unter Chiffre GE2602 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche de suite jeune

commis de cuisine

Bon salaire. Place à l'année. Ainsi qu'un jeune homme comme

apprenti cuisinier

Faire offres à l'Hôtel Kluser, Martigny.

Wir suchen zu sofortigem Eintritt:

Saaltochter

oder Saalpraktikantin

(Anfangsgouvernante)

Offerten sind erbeten an Hotel Friedegg, Aeschi bei Spiez.

Für Eintritt Herbst 1964, evtl. 1. Januar 1965, gesucht

erfahrenes

Wirte-Ehepaar

vom Fach, für alkoholfreies Tea-Room-Restaurant, mit gepflegtem Teller-service und grossen Tagesumständen. Ehemann küchekundig, Ehefrau für Überwachung, Service, Office und Economat.

Sehr gute Honorierung mit Anteil an Erfolgsresultaten, selbständiges Arbeiten, moderne Küche, geregelte Arbeitszeit, Ferien.

Bewerbungen mit kurzgefasstem Lebenslauf, Zeugniskopien und Referenzen an Sachverwalterbüro Andres, Schiedhaldenstrasse, Künsnacht ZH. Absolute Diskretion.

Hotel Metropol, St. Gallen

sucht per sofort:

tüchtige

Restaurationstochter

oder Kellner

für Grill-Room (sehr gute Verdienstmöglichkeiten)

Buffettochter od. -burschen

Zimmermädchen

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten. Tel. (071) 233535.



Wir suchen in Jahresstelle einen tüchtigen

Küchenchef

Hotel Bad Horn, Horn TG. Telefon (071) 41511.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Küchenhilfe Zimmer-Officemädchen

(wenn möglich Ehepaar), Jahresstellen. Hotel Schweizerhof, Evang.-Landeskirchliches Ferienheim, Hohfuh, Hasliberg, Brüning.

Welche tüchtige, freundliche

Serviertochter

sucht ein angenehmes Arbeitsfeld mit grosser Verdienstmöglichkeit? Familienanschluss, Zimmer im Hause. Antritt 15. Juni, evtl. früher. Melden Sie sich bitte bei Familie Notz-Schroff, Hotel Post und Bahnhofrestaurant, Kerzers FR. Telefon (031) 69 53 16.

Gesucht tüchtigen, zuverlässigen und fachlich gutausgewiesenen

Koch

als Stütze der Meistersleute

in gutgeführten Landgasthof mit Metzgerei. Familienanschluss. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre KM 2946 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 26. Mai 1964

Haus- und Küchenbursche

in gutbezahlte Jahresstelle. Geregelt Freizeitt. Offerten an Restaurant Metzgerhalle, Zürich 11.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Tournante

als Ablösung der Gerantinnen in Tea-Rooms. 3 Tage in der Woche oder für ganz. Wir bieten guten Verdienst und angenehmes Arbeitsklima. Offerten von fachkundigen Bewerberinnen sind erbeten an das Postfach 897, Bern-Transit.

Die Thurgauisch-Schaffhauser Heilstätte in Davos sucht zu baldigem Eintritt eine erfahrene

Hausbeamtin

zur Führung des hauswirtschaftlichen Dienstes. Ferner eine tüchtige

Küchengouvernante

sowie eine

Köchin

mit Diätkenntnissen

Italienische Sprachkenntnisse erwünscht. Offerten sind erbeten an die Verwaltung, Telefon (083) 3 65 12.

Gesucht wegen Pensionierung unserer langjährigen Köchin

Koch oder Köchin

als Küchenchef einer Spitalküche. Einige Diätkenntnisse erwünscht. Eintritt nach Übereinkunft, spätestens im Herbst 1964. Geboten wird regelmässige Arbeitszeit, rechte Entlohnung, Möglichkeit zur Aufnahme in die Pensionskasse. Für verheiratete Bewerber steht freundliche Wohnung zu günstigen Bedingungen zur Verfügung. Schriftliche Offerten mit Unterlagen sind zu richten an die Verwaltung der Solothurnischen Heilstätte, Allerheiligenberg SO.

Erstklassiges Hotel

sucht ab 1. Juni bis September:

Empfangssekretär Kellner

Gute Spanischkenntnisse werden verlangt. Angebot mit Gehaltsangabe an Hotel San Pedro, Postfach 24, Comillas (Santander, Spanien).

Infolge Eintritts des bisherigen Inhabers in einen grösseren Betrieb ist die Stelle eines

Direktors

des Hotel-Restaurants Ekkehard in St. Gallen neu zu besetzen.

Für diesen Posten suchen wir einen Bewerber, der in der Lage ist, ein gutgehendes Hotel-Restaurant mit vielseitigem Saalbetrieb einwandfrei zu führen.

Für ein einsatzfreudiges, tüchtiges Ehepaar bietet sich eine ausgezeichnete Existenz.

Die Bewerber werden gebeten, ihre Offerten mit sämtlichen Unterlagen an den Präsidenten des Verwaltungsrates, Herrn Dr. A. Edelmann, General-Guisan-Strasse 58, St. Gallen, zu richten.

Ich suche für unsere zentrale Einkaufsorganisation einen

Leiter der Wein- und Getränkeabteilung

Wie stelle ich mir den Bewerber vor?

Ich denke an einen Mitarbeiter im Alter von 28-40 Jahren, der eine kaufmännische Lehre oder Handelsschule abgeschlossen hat und über Praxis im Lebensmittelgrosshandel, Import oder Weinhandel verfügt. Erfahrungen im Speditions- und Lagerwesen, sowie Besuch einer Weinbaufachschule wären von Vorteil. Gute französische Sprachkenntnisse sind Bedingung.

Neben diesen beruflichen Qualifikationen erwarte ich von einem Bewerber hohes, kompromissloses Qualitätsempfinden, dynamische und flexible Persönlichkeit mit Freude an der selbständigen Bearbeitung von Problemen und einer steten Bereitschaft Bestehendes zu verbessern und auszubauen.

Ihre Aufgaben würden umfassen:

Weitgehend selbständige Betreuung und Führung unserer Getränkeabteilung im Rahmen unserer Zielsetzungen und der gesetzlichen Bestimmungen. Besorgung des gesamten Weineinkaufes für unser Unternehmen im In- und Ausland, Kontakt mit den Produzenten und Courtiers. Überwachen der Ausbildung und Abfüllung der Weine und Bearbeitung von Fragen der Lagerhaltung.

Ferner wären Sie verantwortlich für die Weinhandelskontrolle verbunden mit dem nötigen Kontakt mit Behörden in allen Fragen des Gesetzes und der Kontingente.

Während etwa 4 Wochen im Jahr wären Sie im In- und Ausland auf Einkaufsreise.

Die Verkaufsförderung sowie die tatkräftige Unterstützung unserer Betriebe in allen Verkaufsfragen würden ebenso in Ihren Tätigkeitsbereich fallen, wie die Bearbeitung allfälliger Baufragen im Zusammenhang mit Kellerbauten. Selbstverständlich würde ich dem Inhaber dieses vielseitigen und verantwortungsvollen Postens immer wieder die Möglichkeit zur beruflichen Weiterbildung und persönlicher Förderung bieten.

Meine Mitarbeiter und ich würden sich freuen, eine kompetente Persönlichkeit in unser Team aufzunehmen, die uns hilft, unsere grossen Aufgaben zu bewältigen.

Schreiben Sie mir kurz über Ihren Werdegang. Ich würde Sie dann anschliessend zu einer persönlichen Besprechung bitten.

Ueli Prager, Zentralverwaltung der Mövenpick-Unternehmungen, Seestr. 160, Zürich 2.

Modernster, grosszügiger Restaurationsbetrieb in Nähe Zürich sucht für sofort oder nach Vereinbarung bestausgewiesenen

Chef de service

der mit der Personalführung vertraut ist und Verantwortungsgefühl hat.

Gute Verdienstmöglichkeiten. - Zimmer auf Wunsch im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre MR 1112 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Motel in Liechtenstein Vaduz

sucht für lange Sommersaison:

Restaurationskellner
Commis de cuisine
Officebursche oder -mädchen
Hausbursche/Portier
Lingeriemädchen

Guter Verdienst und beste Unterkunft. Offerten an die Direktion oder Telefon (075) 2 26 66.

La nouvelle direction du Buffet de la Gare de La Chaux-de-Fonds cherche pour le 15 octobre 1964

secrétaire

et

4 dames de buffet

Faire offres à Hôtel du Bœuf, J. Noirjean-Burger, St-Ursanne. Téléphone (066) 5 31 49.

Modernster, grosszügiger Restaurationsbetrieb sucht für sofort bestausgewiesenes

Geschäftsführer-Ehepaar

zwischen 30 und 40 Jahren, zur Führung eines Restaurants mit Alkoholausschank, sowie Betreuung einer angeschlossenen Pension mit etwa 20 Betten. Fähigkeitsausweis A ist erforderlich.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre GE 1065 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in modernsten Betrieb in Dietikon ZH auf 1. Juni oder sofort

Hotelpraktikantin

für selbständige Erledigung kleiner Büroarbeiten, Kassenabrechnung sowie Ökonomataufsicht. Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit. Zimmer auf Wunsch im Hause. Offerten mit Lebenslauf und Zeugniskopien unter Chiffre HP 2786 an die HOTEL-REVUE, Basel 2.

Für den Betrieb einer bedeutenden Konditorei mit Tea-Room (18 Angestellte, 120 Sitzplätze, grosses Wirtschaftspatent) mit führender Stellung am Platz suchen wir ein

Konditoren-Ehepaar

als Geranten

Der Ehemann muss den Beruf eines Patissier-Confiseurs erlernt haben und, wenn möglich, das Konditormeisterdiplom besitzen. Mit Persönlichkeit, Geschick und Geschäftssinn muss er dem qualitativ und umsatzmässig anspruchsvollen Betrieb vorstehen können.

Die Ehefrau leitet Laden und Tea-Room und pflegt persönlich die Kunden.

Einem tüchtigen und einsatzfreudigen Ehepaar ist hier Gelegenheit gegeben, ohne Eigenkapital zu einem florierenden Geschäft zu kommen und dieses durch selbständige Arbeit und Initiative auszubauen. Die Entlohnung erfolgt durch hohes Fixum und Gewinnbeteiligung.

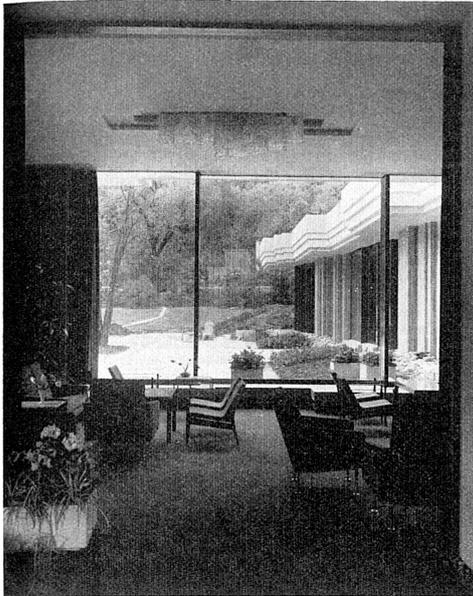
Interessenten für eine langfristige Aufgabe wenden sich bitte mit detaillierten Unterlagen unter Chiffre KE 2932 an die Hotel-Revue, Basel 2.

EXECUTIVE CHEF

Grand hôtel de premier ordre à Dublin, République Irlande, cherche pour entrée immédiate ou à convenir,

un exécutive chef

de première force pour importante brigade. L'hôtel situé au centre de la capitale a également deux restaurants, salles de banquets, etc. Bon salaire, excellents conditions sont offertes et l'emploi est permanent. Faire offre avec tout détail et références directement à R. Kerr, Jusy's Hotel, Dublin (République Irlande).



Bad Ragaz — von einer Erneuerungsetappe zur ändern

Nach dem Quellenhof der Hof

Ausblick aus der neuen Halle — rechts im Garten der Speisessaal.

Von der Entdeckung der Thermalquelle um die Mitte des 13. Jahrhunderts und der Errichtung des ersten Badehauses im Jahre 1350 bis auf den heutigen Tag ist nicht nur viel Wasser die Tamina hintergeflossen, sondern diese Zeitspanne von mehreren Jahrhunderten umschliesst auch die Geschichte eines der berühmtesten Badekurorte der Schweiz. Was immer sich aus ereignete — der Ausbau von Bad Pfäfers am Ausgang der Taminaschlucht, die Verlegung der Badeanlagen ausserhalb der Quellschlucht — die eigentliche Geburtsstunde des Kurortes fiel in das Jahr 1840, in dem das Thermalwasser, dessen Ursprung und Herkommen bereits im ersten von Dr. Theophrastus Paracelsus herausgegebenen Bäderbüchlein geschildert wurde, aus der Taminaschlucht in hölzernen Teucheln in den Hof Ragaz geleitet wurde, wie die fürstblich Statthalterei damals schon genannt wurde. Das 1774 erbaute Gebäude bildet den ältesten Teil des heutigen Grand Hotel Hof Ragaz.

Von der Aera Bernhard Simon...

Den Aufstieg zum Weltkurort verdankt indessen Bad Ragaz dem Architekten Bernhard Simon, der auf Grund eines Kauf- und Konzessionsvertrages, den er mit dem Kanton St. Gallen abgeschlossen hatte, sich verpflichtete, einen grossen Gasthof samt Garten und Parkanlagen, eine Trinkhalle, ein Kursaalgebäude und Badeeinrichtungen auszuführen. Für die Konzession zur Benützung der Thermalquellen von Pfäfers hatte B. Simon dem Kanton Gt. Gallen 1658 000 Franken zu zahlen. Sogleich machte sich

Marke bereits um 13 000 überschritten, und 1963 konnte Bad Ragaz sogar 219 000 Übernachtungen buchen.

... zur Aera Hans Albrecht

Dieser markante Frequenzanstieg war nun aber nicht etwa nur eine Folge der allgemeinen touristischen Entwicklung. Inzwischen war nämlich etwas Entscheidendes geschehen: ein neuer unternehmerischer Geist — ähnlich wie 1868 — hatte in Bad Ragaz Einzug gehalten. Als in der ersten Hälfte der 50er Jahre das Damoklesschwert des Verkaufs über den Bad- und Kuranstalten schwebte, womit diese zum Spielball der Spekulation zu werden drohten, schaltete sich ein neuer Mann ein, Nationalrat Hans Albrecht, dem es gelang, für das Unternehmen eine neue Trägerschaft zu finden und ein ausgezeichnetes Team, bestehend aus Industriellen und Sachverständigen für Hotels, Medizin, Parkanlagen und Golf, zur Mitarbeit im Verwaltungsrat zu bewegen. (Als Hotelfachmann wirkte vor allem Direktor A. Kienberger, Basel, beratend mit.) «Es galt, die Kuranstalten mit über 50 ha Land, die Hotels Quellenhof und Grand-Hotel Hof, die Bäder, den Kursaal und die verschiedenen Ökonomiegebäude zu erhalten und für das gesamte Bad Ragaz eine zeitgemässe Entwicklung in die Wege zu leiten», heisst es in einer hübschen, von den «Thermalbädern und Grandhotels Bad Ragaz» herausgegebenen Schrift.

Hans Albrecht wurde Präsident des neuen Verwaltungsrates, der nun sogleich ein grosszügiges Bauprogramm ausarbeiten liess und damit Architekt



Die Südfront des Hotel Hof mit der ehemaligen fürstblichlichen Abtei am linken Flügel — unter dem schweren Betondeck der Speisessaal.

fen, die Bäderanlagen und der medizinisch-therapeutische Sektor vollkommen erneuert und vergrössert, ein neues Hotelschwimmbad errichtet, Verbesserungen betriebstechnischer Natur im Kursaal vorgenommen und ein Personalhaus eingerichtet. Alles das und einiges dazu im Zeitraum von 10 Jahren. Es war angesichts einer solchen Leistung, die Kosten im Ausmass von ca. 12 Millionen Franken verursacht hatte und die sich finanziell als erfolgreiche Investition erwiesen hatte, verständlich, dass der Verwaltungsrat der Thermalbäder und Grandhotels Bad Ragaz sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen wollte, dieses 10jährige Jubiläum gebührend zu feiern, zumal er dabei seine Gäste mit einer weiteren Erneuerungsetappe vertraut machen konnte: mit dem

Umbau des Grand Hotel Hof Ragaz

Älter als der Quellenhof und Konglomerat einer Gebäudegruppe ganz verschiedener Zeiten, genützte das Grand Hotel Hof in mancher Hinsicht den heutigen Anforderungen nicht mehr. Nachdem auch in diesem Hotel sämtliche Zimmer renoviert worden waren, wurde im Herbst des vergangenen Jahres als nächste Bauetappe der Um- und Neubau der Gesellschaftsräume mit Speisessaal und Küche in Angriff genommen. Bisher lagen Küche und Speisessaal auf verschiedenen Ebenen und bedingten für das Servicepersonal lange beschwerliche Wege, mussten doch die Kellner im Laufschrift 24 Stufen und eine Höhendifferenz von 4,5 m überwinden. Die Halle war für ein Badhotel mit vorwiegend «sesshaften» Gästen sehr viel zu klein. Obschon im Zuge der soeben vollendeten Bauetappe die Bettenzahl des «Hof» sich um 40 Einheiten auf 160 verminderte, weil eine Reihe von Zimmern für die Personalunterbringung benötigt wurden, entsprach die Halle den Bedürfnissen der Gäste nicht mehr. Zudem besteht ja die Absicht, die noch sehr gut erhaltene fürstblichliche Abtei — der älteste Teil des Hofes — die bisher nicht eigentlichen Hotelzwecken dienstbar gemacht worden war, als Gästehaus einzubeziehen und über der erweiterten Halle, über der sich eine Terrasse befindet, aufzusetzen und so weitere 30 Gästebetten zu gewinnen. Eben im Hinblick auf diese geplante Erweiterung der Bettenkapazität basiert die heutige Halle auf einer Gästezahl von 200–220 Personen. In ihrer erweiterten Gestalt ist sie viel freundlicher geworden. Durch den Abbruch des alten Saales mit seinem Holzgebälk auf der Südseite des Hauses wurde Platz für den neuen Hallenteil gewonnen. Gleichzeitig erhält nun die Halle Licht von zwei Seiten, wobei besonders die grosse, neue Fensterfront gegen Süden mit Blick auf einen neu angelegten Garten ein begrüssenswertes Novum bildet. Der neue Speisessaal wurde rechtwinklig zum Hauptgebäude in den Garten hinausgebaut. Er zeichnet sich durch vornehme Eleganz mit moderner Note aus und kann gewissermassen als Pendant zum Speisessaal des Quellenhofes betrachtet werden, mit dem er unverkennbar die Konzeption und die Merkmale gemeinsam hat.

Westlich der Halle in der alten fürstblichlichen Abtei entstand ein Restaurant mit Grill, das sich «Äblestübli» nennt und vor allem für Passanten gedacht ist. Es soll auch im Winter geöffnet sein, besteht doch die Absicht, den Hof auch im Winter offen zu halten. Deshalb soll ja auch in der nächsten Bauetappe in der Fürstabtei die Zentralheizung und das fliessende Wasser eingerichtet werden.

Auf die erwähnte Aufstockung über der neuen Halle wurde vorläufig aus Kostengründen verzichtet, denn schon jetzt erforderte die Erneuerungsetappe Hof die nette Summe von 2,7 Millionen Franken. Es war daher verständlich, dass Verwaltungsratspräsident H. Albrecht bei der Begrüssungssprache an die ca. 200 geladenen Gäste von der Notwendigkeit einer gewissen Pause in der Weiterentwicklung des Unternehmens sprach. Dabei fehlt es ja an neuen Bauvorhaben nicht. Projektiert ist der Bau eines neuen Golfhauses, einer Liegehalle, eines neuen Kursaals als Unterhaltungsstätte, wobei das bestehende Gebäude hauptsächlich als Kongresshaus dienen soll. Sodann soll auf der Höhe von Valens über der Taminaschlucht eine neues Volksheilbad entstehen, das das bestehende Bad Pfäfers ersetzen soll.

Über den Umbau des Grand Hotels mögen noch einige technische Daten interessieren. Bei den Bauarbeiten wurden durchwegs vorfabrizierte Elemente verwendet. Es wurden 150 Tonnen Eisen benötigt. Das Gewicht der Lampen beträgt 1,5 Tonnen. Der die ganze Halle bedeckende, von der Firma Schuster St. Gallen, gelieferte englische Spannteppich setzt sich zusammen aus einem Stück von 1,5 km Länge und 70 cm Breite. Er belegt eine Fläche von 10½ Aren.

Präsident Albrecht dankte dem Architekten, O. Glaus, für die glückliche Lösung des Um- und Erweiterungsbaues, fand freundliche Worte der Anerkennung für das Baubüro Marti, Bad Ragaz, und sprach auch den Unternehmern, Handwerkern und Arbeitern den Dank für ihren Einsatz aus. Sodann ermahnte er die geladenen Gäste, die Zimmer anderntags rechtzeitig zu räumen, da die ankommenden und zahlenden Gäste das Haus bis zum letzten Bett benutzen werden. — Ein verheissungsvoller Anfang für den erneuerten Hof, der für die ganze Saison bereits 60% der Betten fest gebucht hat! Herr Direktor Branger braucht sich somit um die laufende Saison keine Sorgen zu machen.

Gratulationsadressen beim Bankett

Beim festlichen Bankett, das sowohl inbezug auf die Küchenleistung wie den Service keine Wünsche offen liess, beglückwünschte Landammann Dr. Hoby die neue Trägerschaft der Thermalbäder und Grandhotels zu der in den letzten 10 Jahren unter der Leitung von Verwaltungsratspräsident H. Albrecht, den er als zweiten Bernhard Simon bezeichnete, vollbrachten enorme Leistung. Er dankte aber auch allen, den Behörden, Hoteliers, dem Kur- und Verkehrsverein, die jenseits der Tamina Hervorragendes für den Aufbau von Bad Ragaz geleistet haben und gab der Hoffnung Ausdruck, dass die angebahnte gute Zusammenarbeit zwischen Dorf und Thermalbädern sowie den Grandhotels weiterhin sich fruchtbringend gestalten werde. Möge sein Tip an die Gemeinde, dem grossen Förderer von Bad Ragaz eine bleibende Ehrung zu teil werden zu lassen, auf fruchtbaren Boden fallen! Als Vertreter des Kantons, der durch die seinerzeitige Selbstauflösung des Klosters nicht nur zum unfreiwilligen Eigentümer des Klosters, sondern auch der Thermen geworden ist, aber mit ihnen grösstenfalls nur Sorgen erlebt hat, bis Bernhard Simon Bad Ragaz zur Blüte brachte und nach einem Interregnum Hans Albrecht dem Badekurort von neuem auf die Beine half, dankte Landammann Dr. Hoby Hans Albrecht und der neuen Trägerschaft namens des Regierungsrates für den Einsatz und die Risikofreudigkeit, die in den letzten 10 Jahren Bad Ragaz zu steilem Aufstieg verhol haben.

Der Vizepräsident der St. Gallischen Kantonalbank, a. Ständerat J. Schmucki, Uznach, stiess in das gleiche Horn und entbot dem Unternehmen die Wünsche der Staatsbank für eine neue Zeit der Prosperität. Der Präsident des Kur- und Verkehrsvereins von Bad Ragaz, Redaktor F. Lendi, bezeichnete den Aufstieg von Bad Ragaz als einzig dastehend und unterstrich auch, dass von den übrigen Ragazer Hoteliers geleistet worden war, während Dino Larese H. Albrecht im Namen seiner Freunde den Dank für seinen uneigennützig, von hohen menschlichen Qualitäten zeugenden Einsatz abstattete und dabei auch seiner verständnisvollen Gattin gedachte.

In einem Brief beglückwünschte unser Zentralpräsident Dr. Franz Seiler, das Unternehmen zu seiner durchgreifenden Erneuerung, die unserer ganzen Hotellerie und insbesondere der Bäderhotellerie zur höchsten Zierde gereicht und wesentlich dazu beiträgt, den Ruf der Schweizer Thermalbäder zu festigen und zu fördern, wofür dem Unternehmen der Dank der touristischen Wirtschaft unseres Landes gebühre.

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. 52,50, halbjährlich Fr. 29,50, vierteljährlich Fr. 15.—, 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 12, Postcheck- und Girokonto V 85, Telephone (051) 34 85 91

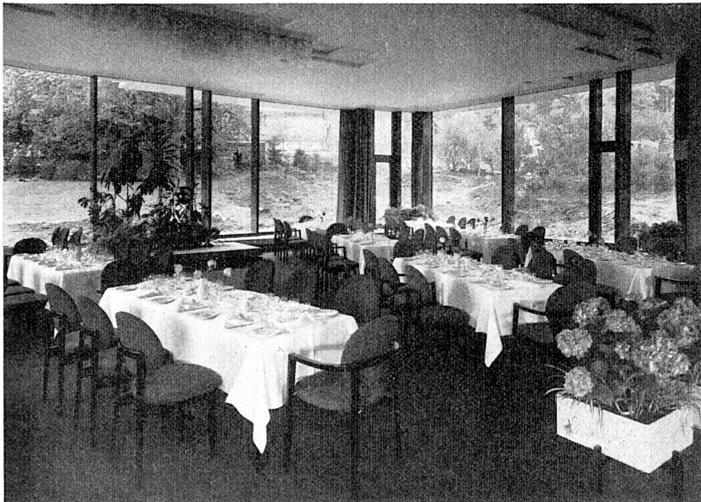
Redaktion: Ad. Pfister
P. Nantermod
Inseratentell: Fri. M. Möschi

BIRDS EYE *Empfohlen*

Erdbeeren oder Himbeeren
schönste Hallauer Auslese — zu jeder Jahreszeit verfügbar!

Preisgünstige Packungen bis 700 g Inhalt

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



Teillausschnitt aus dem Speisessaal.

Architekt Simon ans Werk, und schon im folgenden Jahr konnte der neue grosse «Gasthof», der Quellenhof, eröffnet werden. 1872 wurde das erste Schwimmbad erstellt, und 1905, nach dem Tode von Bernhard Simon (1900), entstand der erste Golfplatz.

Bad Ragaz erlebte Glanzzeiten. 1913 zählte man 113 000 Übernachtungen. Doch wie für alle ändern Kurorte brachte der 1. Weltkrieg eine scharfe Zäsur in der Entwicklung. Wohl wurde 1923 das alte Schwimmbad durch ein neues ersetzt und 1925 die Golfanlage erneuert, aber als sich auch noch der Krisenschatten der 30er Jahre auf den Fremdenverkehr senkte, erstarb jede Investitionslust, und die Zahl der Logiernächte sank 1938 auf 59 000. Erst seit der Mitte der 50er Jahre zeichnete sich wieder eine starke Aufwärtsbewegung ab. Mit 97 000 Logiernächten im Jahre 1956 hatte Bad Ragaz schon wieder ordentlich aufgeholt. Doch setzte von da an eine sprunghafte Entwicklung ein. 1962 war die 200 000er-

Otto Glaus, Zürich/St. Gallen, betraute. Es zeigte sich dabei, dass, wollte man sich nicht nur auf Flickwerk beschränken, sondern auf Grund der Gesamtkonzeption, die den veränderten Bedürfnissen einer neuen Gästeschaft Rechnung trug, eine Neugestaltung der Bad- und Kuranstalten wirklichen, Investitionen in hohen Millionenbeträgen erforderlich wären. Es stellt nun der neuen Trägerschaft ein glänzendes Zeugnis aus, dass sie sich durch die Höhe der benötigten Summen nicht abschrecken liess und wagemutig an die Verwirklichung des Erneuerungsprogramms herantrat, um einen verharteten Betrieb wieder flott zu machen. Mit Zuversicht wurde der Umbau der Bad- und Kuranstalten 1954 in die Wege geleitet. Nach der ersten Erneuerungsetappe konnte auf Saisonbeginn 1957 der Quellenhof neu eröffnet werden; er ist seither in weiteren Etappen voll ausgebaut worden. Auch die Parkanlagen wurden neugestaltet, der Golfplatz auf 18 holes erweitert, eine Minigolfanlage geschal-

Voici le visage de Genève, cent-cinquante ans après son entrée dans la Confédération

Genève est suisse depuis cent-cinquante ans. C'est le vingt-deuxième et dernier canton de la Confédération helvétique. Le 20 décembre 1813, après quinze ans d'occupation, les troupes françaises, qui avaient fait de Genève le chef-lieu du département du Léman, se rejetaient sans combattre, grâce à l'intervention efficace de patriotes. Les soldats autrichiens leur succédaient, non pas en nouveaux occupants, mais en libérateurs, ainsi que réussirent à la faire admettre ces mêmes patriotes, qui avaient le souci de l'avenir de leur petite patrie.

trois mois plus tard, soit le 12 septembre, que la Diète fédérale, par un vote, acceptait Genève en qualité de vingt-deuxième canton, au sein de la grande famille helvétique. Le dernier acte de cette procédure d'union perpétuelle eut lieu le 19 mai 1815, avec la signature, à Zurich, du pacte scellant cette alliance définitive.

En 1814, lors de son rattachement à la Suisse, Genève et son territoire n'étaient peuplés que d'une trentaine de mille habitants. Le traité de Paris, du 20 novembre 1815, et celui de Turin, du 16 mars 1816,



La fontaine monumentale de la Promenade du Lac (ou du Jardin anglais).

Le 1er janvier 1814, à la suite d'une proclamation que le gouvernement provisoire fit lire, sur les principales places publiques, l'indépendance genevoise était restaurée. Mais, les Genevois se rendirent compte vite que, dans une Europe bouleversée, les chances de survie d'un petit Etat étaient fort aléatoires. C'est pourquoi ils s'approchèrent de la Confédération helvétique, dont le système politique pouvait leur garantir leur personnalité propre. Au Port-

valent à Genève d'arrondir son territoire qui, par l'adjonction de six communes cédées par la France et de quatre autres abandonnées par le Sadagne — entre autre la ville de Carouge — lui permit de prendre la forme qu'on lui connaît aujourd'hui encore, avec une population qui se trouva alors accrue de dix-sept mille personnes.

Au cours de ces cent-cinquante dernières années, Genève n'a fait que se développer, tandis que sa population augmentait considérablement, surtout depuis la fin de la guerre. Alors que, en 1939, le canton ne comptait que 175 000 habitants, il en a aujourd'hui tout près de 300 000. Quant à l'agglomération urbaine, soit les villes de Genève, de Carouge, de Vernier et de Lancy, ainsi que les communes qui leur font ceinture, leur population est proche des 250 000 habitants.

Le centre de la ville, avec la cathédrale de Saint-Pierre, où Jean Calvin — dont on commémore tout justement le 27 mai de cette année, le quatre centième anniversaire de sa mort — prêcha la Réforme, faisait alors de cette cité un remarquable centre de rayonnement pour la ville nouvelle. Avec les maisons patriciennes de la Grand-rue, de la rue des Granges, de la rue de l'Hôtel de Ville, de la place du Bourgeois-Neuf, il a gardé tout son charme empreint de paix et de sérénité, ce qui contraste fort avec la ville basse toute proche, où le négoce règne en roi, et avec le quartier des banques, où les établissements financiers sont légion. Genève a vu surgir, à sa périphérie, non seulement des quartiers nouveaux, où se succèdent de grands immeubles localisés, agréablement situés dans un cadre de verdure, mais aussi de véritables cités satellites qui, à elles seules, constitueront des villes nouvelles.

Genève a su s'agrandir, tout en conservant ce qui fait son âme et constitue son passé deux fois millénaire. Sa rade pénètre profondément dans la ville, et son jet d'eau, de Pâques à l'automne, dresse son immense panache à quelque cent-trente mètres de hauteur. Ses quais abondamment fleuris, comme le sont aussi ses parcs qui, pourtant si proches de la ville, procurent cependant l'illusion de se trouver en pleine campagne. Ils concourent à lui donner un attrait touristique que quantité de villes, plus importantes qu'elle peuvent lui envier.

C'est si vrai d'ailleurs que, depuis fort longtemps, Genève est un centre de villégiature apprécié, non seulement en été, mais également au printemps et jusque fort avant dans l'automne. Aussi les quelque dix mille lits de tous rangs que possède maintenant son hôtellerie ne sont pas de trop, car ils lui permettent de faire face à tous les besoins et à toutes les exigences. La réputation internationale que cette ville s'est acquise dans le monde est bien connue. Prés de deux cents organisations internationales, officielles ou privées, y ont établi leur siège. Certaines même y ont eu leur berceau, comme par exemple la Croix-Rouge. Depuis la Société des Nations, depuis l'installation de l'Office européen des Nations Unies et des sièges mondiaux de la plupart des grandes institutions spécialisées de celle-ci, Genève voit se succéder, chaque année, quantité de conférences et de réunions qui, à des degrés divers, ne sont pas sans influence sur la paix et l'avenir du monde.

C'est en août 1955, il y a donc neuf ans, que les Quatre Grands d'alors, — soit le président Eisenhower, le maréchal Boulganine, sir Anthony Eden et le président Edgar Faure — se rencontrèrent à Genève, pour discuter ensemble des grands problèmes qui menaçaient alors dangereusement la sécurité internationale.

Mais, Genève est aussi une ville industrielle et laborieuse, qui occupe une place de choix dans le négoce, la banque, la métallurgie, l'industrie chimique, l'horlogerie, la bijouterie, et j'en passe.

Parallèlement, Genève parfait son équipement général. Son pont du Mont-Blanc, devenu insuffisant, est en train de s'élargir, en attendant que, plus en amont, une nouvelle traversée de la rade soit réalisée.

A Cointrin, Genève a mis en chantier une nouvelle aérogare, destinée à remplacer l'actuelle, qui ne répond plus aux nécessités d'un trafic dépassant actuellement un million de passagers par an. C'est là qu'aboutira également l'autoroute Lausanne-Genève. Une grande usine d'incinération des ordures va sortir de terre sur les rives du Rhône en pleine campagne, où les débris urbains arriveront par chalands fluviaux.

Canton-ville certes, Genève possède néanmoins une campagne encore assez étendue, où les cultures alternent avec la vigne, les prairies et les bois. De ravissants villages se blottissent en des sites fort

La causerie gastronomique de Paul André

Quand la Bourgogne des vins célèbre la Bourgogne des arts...

La Confrérie des chevaliers du tastevin, où ne manquent pas les musiciens, a consacré à Jean-Philippe Rameau son Chapitre de printemps — que présidaient ensemble MM. Jacques Chailley, professeur d'histoire de la musique à la Sorbonne, et Germain Bazin, conservateur en chef des peintures et dessins au Musée du Louvre. L'assistance était d'ailleurs aussi variée que choisie, puisqu'on y comptait Mme la comtesse de Chambure, conservateur du Musée instrumental du Conservatoire national de musique; M. Georges Poix, conservateur des monuments historiques; plusieurs amiraux français et canadiens; le général Bloch, constructeur d'avions ultra-modernes, et le célèbre «Mirage», que l'armée suisse aura bientôt l'occasion d'apprécier à son prix; le directeur du Bureau international du travail Francis Blanchard — sans oublier, il va sans dire, le contingent habituel de notabilités diplomatiques et de forces économiques.

Savez-vous que Rameau, oui, le savant Rameau, avait composé quatre chansons à boire — et, mieux encore, sur des textes de son compatriote Alexis Piron? Non, vous ne le saviez pas. Et pour cause: elles n'ont été que récemment découvertes, par M. André Ameller, directeur du Conservatoire de musique et d'art dramatique de Dijon, qui les a enrichies d'un accompagnement d'orchestre, en accord intime avec les intentions du maître. L'interprétation, sous sa propre direction, fut de tout premier ordre, grâce aux voix magnifiques du baryton Georges Privez, du Grand-Théâtre de Genève, et de la basse André Veysières, de l'Opéra comique, que soutenait finement l'Ensemble orchestral de la Société des concerts du conservatoire de Dijon. Mais rappelons ici le portrait de Rameau, tel que l'esquissa cette mauvaise langue de Piron, dans une lettre demeurée longtemps inédite:

«Je le voyais venir à l'aide de la lorgnette. Ce n'était plus qu'un long tuyau d'orgue en l'absence du souffleur. Après m'avoir meurtri les joues du choc des siennes, nous nous efforcions d'entrer le premier en conversation; sa grosse voix lui donnait le pas. Il me parlait de musique et basse fondamentale; je parlais d'Homère et de Corneille. Nous nous donnions de l'albâtre par les oreilles à tour de rôle; il s'impatientsait à la fin, il envoyait la poésie où je n'ose dire, mais où je renvoyais la musique aussitôt. Cela finissait tout naturellement par nous envoyer tous deux où nous venions d'envoyer les deux beaux-arts...»

Voilà donc en quoi consistaient les affinités entre les deux collaborateurs occasionnels: d'où la rareté de ces morceaux. C'est probablement la seule fois où ils se sont compris et tolérés. Revanche posthume du compositeur: sa musique est manifestement supérieure aux vers. Elle montre même ce que peut devenir une chanson bachique, sous la plume qui signa les ravissants ballets des «Indes galantes» et les merveilleux airs d'«Hippolyte et Aricie». Quelle saveur, quelle vigueur, quel épanouissement dans les inflexions de la mélodie et dans les ressources du rythme! Quel humour, également, sous certaines outrances voulues! Rameau, embaumé dans les manuels classiques, revient lentement à l'existence — comme le relevait, avec une saine information, le Grand Sénéchal Guy Faveley, dans le discours de haute tenue qui préluçait à l'audition offerte sur les tréteaux de la cuverie. Trop bref aperçu, certes, mais qui suffirait, pour sa part, à prouver combien celui qui fut en France, au dix-huitième siècle, le pape de la musique, mérite de retrouver aujourd'hui une vaste et attentive audience.

Après ce régal d'harmonie, les caillots des Dombes, comme première assiette, c'était la note de génie, qui domine une partition et l'imprègne de délicates

*) Alexis Piron, «Lettres à M. Maret», Lyon 1860.

résonances. Un chef-d'œuvre, vraiment, qui justifiait cent fois le brillant défilé auquel il donna préalablement lieu. Imposable de ne pas songer au travail concentré sur chacune de ces pièces, minutieusement désoùsées, somptueusement farcies, finement garnies. Bravo, Jean Fargeau et Robert Morizot, de l'Hôtel de la Croix-Blanche, à Nuits-St-Georges!

On aurait pu craindre qu'en pareille compagnie, le Pouilly-Vinzelles 1962 perdît un peu de son fruité. Eh! si bien, le contraire est arrivé. Ce blanc, si léger et si frais, se révéla plus étoffé qu'il n'en avait d'abord l'air. La place me manque, malheureusement, pour donner quelques impressions sur la suite — les quenelles de brochet à la Fagon, toujours servies bien chaudes, avec un Meursault-Genévrières 1960 au parfum subtil; la fricassée de coquelets aux morilles, assortie du Mercurey Clos des Myglans 1961. Mais je m'en voudrais de ne pas signaler à part la dorure, ces jambons froids, flanqués de fonds d'aricaults, qui s'accordaient à merveille avec le Nuits-St-Georges 1er cru 1961. Quant au Corton-Bresandes 1959, que saluaient les fromages, il répondait avec l'élégance innée du plus authentique seigneur.

Trop vite aussi me faut-il passer sur les allocations, toujours très individuelles, de Daniel Senard, de Bernard Barbier, de Marc Miserey, de René Engel, de Jacques Chevignard — qui créent, avec les chants des Cadets de Bourgogne, cette atmosphère unique des disnés au Clos-de-Vougeot. Quelle province offre l'équivalent? Toute la Bourgogne est là, par de subtiles veines, qui brusquement irriguent l'immense organisme qu'est un auditoire de passé cinq cent personnes en dégustation par l'ouïe et par les papilles. C'est comme une naturalisation momentanée, tant les orateurs parviennent à établir le contact avec la plus variée des assistances. Leur secret? Ne le cherchez pas. Il réside tout au fond d'eux-mêmes. Ils ont voulu être pleinement ce qu'ils sont, à la manière de leurs grands vins. Au temps où l'homme se croit très fort quand il déserte son âme, la leçon porte assez loin pour avoir le droit d'être méditée.

A l'intronisation des Grand-Officiers et Commandeurs, c'est Jacques Chailley qui prit la parole, pour un portrait de Rameau singulièrement vivant dans ses contrastes. A vrai dire, les lecteurs du très beau livre qu'est «Quarante mille ans de musique...» comptent un peu sur la densité de ce quart d'heure. Ils ne furent pas déçus. L'orateur est même allé jusqu'à chanter, entre deux observations érudites, un des refrains que comprimait les murs du célèbre Caveau où Rameau et Piron associaient provisoirement leurs fondamentales divergences. Sa voix est agréable et juste; chose rare, semble-t-il, chez les critiques musicaux.

Paul André

*) Jacques Chailley, «Quarante mille ans de musique», Pion, Paris.

Nouvelles de la Suisse

Nouvel accord de Swissair et Seaboard pour le transport de fret sur l'Atlantique nord

Après deux mois d'expérience pratique, Swissair et la compagnie américaine Seaboard World Airlines ont renouvelé, à partir du 1er avril, l'accord concernant le transport de fret entre Zurich et New York. L'espace loué par Swissair dans les avions-cargo de Seaboard a été doublé afin que les marchandises particulièrement lourdes ou volumineuses puissent également être chargées. Les partenaires du contrat ont déjà prévu de tripler cet espace en automne 1964.

Le nouvel accord, qui a été soumis pour ratification aux gouvernements concernés, permet à Swissair de satisfaire rapidement et en tout temps même les plus fortes demandes d'espace de fret de la part de sa clientèle.



La cathédrale de Saint-Pierre, où Jean Calvin prêcha la Réforme, dans la première moitié du XVIe siècle.



Le jet d'eau de la rade, dont le panache s'élève à cent trente mètres de hauteur.

Noir, le 1er juin 1814, débarquèrent un contingent de soldats fibrougeois et un autre de soldats soleurois, qui furent accueillis dans l'enthousiasme général et dont la présence à Genève devait symboliser le rattachement de ce territoire à la Suisse. Ce n'est que

agréables, que les touristes découvrent non sans surprise. Et puis, quel délice aussi de goûter à ces vins, blancs ou rouges, dont les coteaux genevois sont prodigés. On ne manque alors pas de s'étonner, en bien aussi.



Le château de Dardagny, l'un des plus beaux édifices de la campagne genevoise.

Centre culturel de première importance, Genève abrite une université qui doit sa fondation au réformateur Jean Calvin et dont le premier recteur fut cet autre réformateur, qui a nom Théodore de Bèze; un Grand-Théâtre, dont la salle et la scène figurent parmi les mieux équipées qui soient; et le magnifique ensemble que constitue l'Orchestre de la Suisse romande, dont le maître Ernest Ansermet est, tout à la fois, l'âme et l'incomparable animateur. Genève a donc de quoi séduire...

Ein grosser Name... ohne Vorname

WARNUNG

Herr Max-B. JORDAN in Neuenburg 4, zusammen mit der Firma VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN, gegründet 1772 in Reims (Frankreich), machen sowohl das verehrte Publikum als auch die Wiederverkäufer darauf aufmerksam, dass genannte Firma das Alleinrecht auf die Benennung: CLICQUOT, auch im Einzelgebrauch, besitzt. Dieser Markenname hat den Champagner VEUVE CLICQUOT in der ganzen Welt berühmt gemacht. Vorschriftsgemäss ist die Firmabzeichnung sowohl in Frankreich wie auch beim Internationalen Amt in Bern deponiert.

Nachdem Herr Max-B. JORDAN und die Firma Champagner VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN festgestellt haben, dass beim Verlangen obgenannter Marke manchmal Konkurrenzprodukte serviert werden, warren sie Geschäftleute und Privatkäufer vor Offerten, die eine Verwechslung verursachen könnten.

Infolgedessen werden Sie daran erinnert, dass es sich beim Bestellen einer Flasche VEUVE CLICQUOT oder CLICQUOT nur um den CHAMPAGNER der Firma VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN handeln kann.

Ein grosser Name... ohne Vorname

GAGGIA
 Lausanne ☎ 021 244991

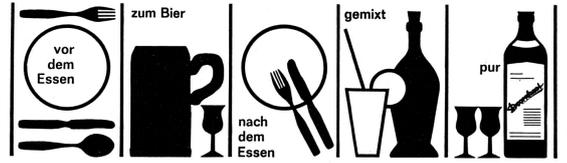


Kaffeemaschinen
 Zurich ☎ 051 256717



Generalvertretung: Hans U. Bon AG. · Zürich 1 · Talacker 41

Genießer trinken
Doornkaat



Genießer wissen, was gut ist, ob es sich um Essen, Trinken oder Rauchen handelt. Unverfälscht rein, mild im Geschmack - so liebt es der Genießer. Deshalb greift er, wenn es ums Trinken geht, zum Doornkaat. Sein Motto ist:

Doornkaat trinken - aber immer eisgekühlt!

Le bon café
 tel que vous le désirez

fort aromatique



avec ou sans caféine
GRAND-DUC
 ROTISSERIE DE CAFÉ CASE POSTALE 180 SION
 Echantillons et offres sur demande

Schweppes!



Alkoholfreies Tafelgetränk, gezuckert und mit Kohlensäure chininhaltig, imprägniert ein prickelnd herber Durstlöcher

BEROLA das Rahmeis für den verwöhnten Feinschmecker



- ☞ Rahmeismischung von unerreichter Qualität, wunderbar zart im Schmelz; kristallisiert auch nach Tagen nicht aus.
- ☞ Homogenisiert, uperisiert®, daher keimfrei; in verschlossener Dose 6 Monate haltbar.
- ☞ Gefrierbereit, aus der Dose direkt in die Glacemaschine. Praktische Dosen zu 2 kg.

BEROLA flüssig ein *Stäbeln* Produkt.

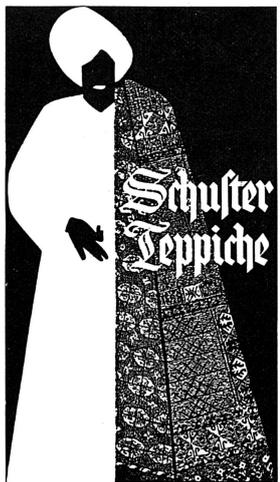
Berner Alpen Milchgesellschaft Konolfingen Telefon 031 68 43 01

Einfach
 Klein
 Schnell
 Sicher



Grosse Auswahl
 Modelle mit 1-18 Service- und 1-9 Sparten-Addierwerken
 Neue Kassen ab Fr. 880.-

Zur **Geldkontrolle**
Anker Kassen
 Zürich 4 Militärstrasse 106 Telefon 238600



**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Mulerigasse 14
Telephon (071) 22 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

**Dralon-
Stepdecken**

sehr leicht und doch warm, ganz waschbar, in hübschen Unifarben oder prachtvollen Druckdessins, auch mit Volant, als Bettüberwurf dienend, 120x160 cm, Fr. 59.-. Dazu passende Teryleneanzüge, knitterfrei, nicht bügeln, Fr. 25.-.



+ CIE
**PFEIFFER
MOLLIS**

Wäschefabrik
Telephon (058) 4 41 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telephon (051) 25 00 93

Ab Lager

Buchen, hell und nussbaumfarbig



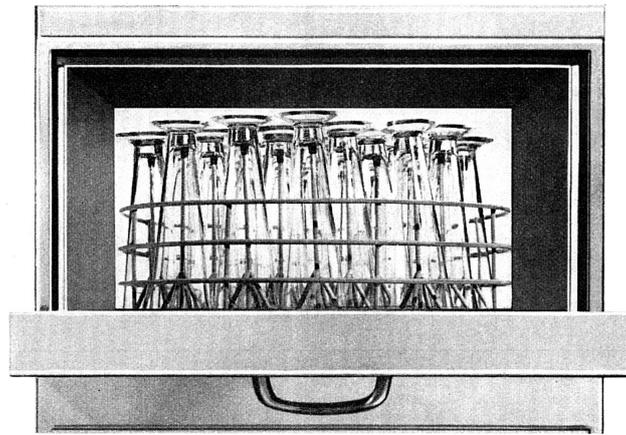
stapelbar! Mod. 950

Verlangen Sie unseren Grattiskatalog ab Fabrik für Tische und Stühle, auch Stabellen



**Der Schweizer
Gläsererspülautomat**

für höchste Ansprüche

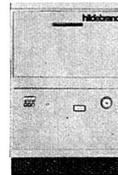


W. Weber

hildebrand

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

Hildebrand Gläsererspülmaschine H 30 EG. Stundenleistung bis zu 1200 Gläser, je nach Art und Grösse. Vielfach erprobt und bewährt.



Unser Fabrikationsprogramm umfasst Geschirrwashmaschinen für jeden Bedarf.

Zu verkaufen

8000 m² an Staatsstrasse und in zentraler Lage gelegenes

Bauland

in gut frequentiertem Kurort des Berner Oberlandes. Vorteilhaft für Wohnbauten, Hotel oder Motel. Offerten unter Chiffre ZN 6676 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Zu vermieten, altershalber, auf lange Sicht:

**Alkoholfreies
Hotel-Restaurant**

in Brienz, ca. 30 Betten, an der Hauptstrasse gelegen, mit Sicht auf den See, gute Parkmöglichkeiten. Antritt sofort oder nach Übereinkunft. Interessenten schreiben an Familie C. Fotsch, Lindenhof, Brienz BE. Telephon (038) 4 16 94.

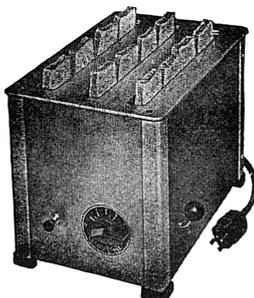
Zu verkaufen

**Argentinischer
Reibkäse**

(Typ Sbrinz), per kg Fr. 6.-, Laibli etwa 7 kg. Prompter Versand. Ernst Zraggen, Käse en gros, Güterstr. 13, Luzern. Tel. (041) 2 64 85.



Der einzige Apparat speziell konstruiert für die Hotelindustrie



ganzer Apparat rostschicher

**Der automatische
Grosstoaster**

Der Apparat ist gebaut für Drehstromanschluss im Vollbetrieb: 4500 Watt

**Riesige Leistung bei
billigstem Betrieb durch
Stromsparschalter**

2/3 Leistung für 12 Brotscheiben
2/3 Leistung für 8 Brotscheiben
1/3 Leistung für 1-4 Brotscheiben

Apparate gleicher Ausführung für 1-4 Toastscheiben, 1/2 Brötchen 1-2 «Croque-Monsieur», etc.

Alleinverkauf:
INTERCO, Postfach 24, VEVEY

Zu einer Tasse

GIGER - KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern



Der Spezialist für alle Kaffeeprobleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN

Kaffee-Grossröster
Gutenbergstrasse 3, Telephon (031) 2 27 35



**Spannteppiche
eine Spezialität von
Geelhaar**

In unsern Kollektionen, welche wir extra für Hotels zusammenstellten, finden Sie maximale Qualitäten in vielen aparten Dessins, die teilweise sofort ab Lager geliefert werden können. Unsere gutgeschulten Equipen verlegen Spannteppiche überall in der Schweiz.

Bitte verlangen Sie unsere Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters.



Teppichhaus W. Geelhaar A.G., Bern
Thunstrasse 7, Telephon (031) 221 44



Polibrille
die Spezial-Politur

**RADIKAL
Möbelpolitur**
die Vertrauensmarke

zur richtigen Pflege von hochglanzpolierten, lackierten oder getrichenen Möbeln, sowie Autos, Motor etc. Ergibt kristallklaren, dauerhaften Hochglanz. Reinigt gleichzeitig und hinterlässt keine Öl-, Woll-, oder Strichspuren

zur Pflege von matten Möbeln. Mattierte gebleichte und mattierte Gegenstände hell und dunkel werden mit RADIKAL frisch und fleckensauber. -

Erhältlich: in Drogerien und Fernverkaufsstellen/Handel: E. Woblich, Dittikon/Zäh

Hotelpackungen 500 ccm Fr. 8.50, 1 Liter Fr. 15.60



OSRAM-LINESTRÄ®
das Licht, das allen Frauen schmeichelt

OSRAM-LINESTRÄ-Röhren spenden angenehmes, warmgetöntes Licht, das nicht blendet. Sie sind dank der preiswerten Montageleisten schnell und leicht anzubringen und eignen sich besonders für Toiletten- und Garderobenbeleuchtung und für dekorative Zwecke. Fragen Sie Ihren Elektrofachmann.

OSRAM
OSRAM AG, Zürich 22, Tel. 051 32 72 80