

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 73 (1964)
Heft: 42

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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

** Herrn Dr.H.Riesen

A. Z. Basel 2

c/o Schweizer Hotelier-Verein
Betriebsberatung & Vorgesetzten-
schulung
Schenggraben 9
Basel N



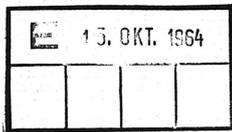
Basel, 15. Oktober 1964

Nr. 42

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

An der OLMA: Bundesrat Schaffner appelliert an den Unternehmungsggeist der Bauern

Anlässlich der Eröffnung der OLMA 1964 in St. Gallen am 8. Oktober hielt der Chef des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes, Bundesrat Dr. h. c. H. Schaffner, eine Ansprache, in der er sich um die Sorgen und Nöte der schweizerischen Landwirtschaft befasste, vor allem auf den strukturellen Umwandlungsprozess im landwirtschaftlichen Bereich hinwies und die behördlichen Massnahmen erwähnte, mit denen der Staat den Initiativen der Bauern helfen will, auf dem Wege der Selbsthilfe neue Lösungen zu finden. Seine agrarpolitischen Betrachtungen gipfelten in einem Appell an die Bauernsamen zu fortschrittlichem Handeln in echt unternehmerischem Geiste, zu verstärkter Rationalisierung auf allen Gebieten von der Produktion bis zur Vermarktung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse. Wir geben die grundlegenden Ausführungen des hohen Magistraten mit einigen Kürzungen wieder, sind sie doch für das Verständnis der schweizerischen Agrarpolitik sehr aufschlussreich. Gerade die Massnahmen zur Verbesserung der Produktionsgrundlagen wird im Schweizervolk ungeteilte Zustimmung finden, was von preispolitischen Massnahmen nicht unbedingt gesagt werden kann.

Man begegnet heute da und dort der Meinung, die Landwirtschaft sei sozusagen das Stiefkind der Volkswirtschaft, sie bekomme vom gegenwärtigen ökonomischen Aufschwung nur die Kehrseite der Medaille, nicht aber die Vorteile zu spüren. Dieses Bild ist doch etwas zu einseitig. Es spiegelt gewisse unerfreuliche Auswirkungen unserer Überkonjunktur wider, welche der Landwirtschaft mehr als andern Berufsständen zu schaffen machen, lässt aber doch einige der Früchte, die auch der Bauernstand in dieser Wohlstandswirtschaft erntet, ausser Betracht; zu wenig berücksichtigt werden vor allem die neuen Möglichkeiten und Horizonte, die sich dem tüchtigen, unternehmerischen Landwirt heute wie kaum je zuvor auftun. Allein schon diese Messe bietet uns in dieser Richtung einen nachhaltigen Einblick: Von den Hilfsmitteln und Einrichtungen für die landwirtschaftliche Produktion zu den Gütern, die das Leben der Bauernfamilie angenehmer und erfüllender gestalten.

Die Strukturänderungen bedeuten Sorge und Hoffnung zugleich

Gewiss, die Landwirtschaft hat ihre Sorgen. Die unerfreuliche Teuerung der letzten Jahre erfasste die landwirtschaftlichen Produktionsmittel mehr als die Produkte. In den letzten vier Jahren, d. h. von 1959 bis 1963, sind die Preise, die der Bauer für die landwirtschaftlichen Bauten bezahlen muss, um 22% gestiegen, die Löhne für die Arbeitskräfte gar um 33%. Solche Kostensteigerungen kann auch eine moderne, rationale Landwirtschaft nicht vollumfänglich über Produktivitätsfortschritte, so ansehnlich diese mit rund 5% pro Jahr auch sind, auffangen. Es waren daher gewisse Preisanpassungen für die landwirtschaftlichen Erzeugnisse unumgänglich. Schwer zu schaffen macht unsern Landwirten der strukturelle Umwandlungsprozess; angefangen von der Produktion bis zur Vermarktung, von den sich sozusagen automatisch herausbildenden neuen Betriebsgrößen bis zur Modernisierung der Bauten und Einrichtungen. Diese Strukturänderungen, die zugleich Sorge und Hoffnung bedeuten, sind eine Begleiterscheinung des wirtschaftlichen Wachstums: der Arbeitsteilung, des technischen Fortschritts, des zunehmenden Kapitalbedarfes sowie der Verknappung und Verteuerung der Arbeitskräfte.

Leitbild: der leistungsfähige bäuerliche Familienbetrieb

Der Bund bleibt dieser Entwicklung gegenüber nicht unfähig. Er kann zwar nicht — oder zumindest nicht im wesentlichen — die genannten Grundgegebenheiten des wirtschaftlichen Wachstums und damit des Strukturwandels ändern; dies tun, hiesse das Rad der Zeit zurückdrehen wollen. Seine Ansatzpunkte liegen dort, wo es gilt, den Prozess zu steuern, Härten zu mildern und sozialen Ausgleich zu schaffen. Für die Agrarpolitik sind die Weichen gestellt durch Bundesverfassung und Landwirtschaftsgesetz, wonach das Ziel in der Erhaltung eines gesunden Bauernstandes und einer leistungsfähigen Landwirtschaft besteht. Als Leitbild steht im Vordergrund der leistungsfähige, bäuerliche Familienbetrieb. Mit der Förderung dieser Betriebsform wollen wir einerseits einen gesunden Bauernstand in seiner

Substanz erhalten und gleichzeitig eine wirtschaftlich rationelle Produktion erreichen, welche uns auch jene Bereitschaft garantiert, die für die Landesversorgung in Kriegs- und Notzeiten unentbehrlich ist. Dieser bäuerliche Familienbetrieb ist im wahrsten Sinne modern, hat er doch seine wettbewerbsmässige Überlegenheit in Europa wie in Amerika selbst im heutigen technischen Zeitalter deutlich bewiesen.

Wer die Entwicklung der Betriebsstruktur in den letzten Jahren verfolgt, stellt eine Konzentration zu den mittleren Betrieben hin fest; bezüglich der Fläche eine langsam, jedoch merklich fortschreitende Vergrösserung, im Personal indessen eine Schrumpfung hin zu einem Bestand von 1 bis 2 Arbeitskräften. Es wäre daher falsch, von einer Tendenz zum Grossbetrieb schlechthin zu reden, denn selbst bei einer etwas grösseren Fläche — im Durchschnitt gegenwärtig rund 8 ha — sind die Betriebe nach dem Umfang ihrer Arbeitskräfte beurteilt kleiner geworden; m. a. W., die Grossbetriebe gehen zahlenmässig zurück zugunsten der eigentlichen Familienbetriebe. Das ist — will mir scheinen — im Grunde eine gesunde Entwicklung, eine Realität, die in der heute manchmal etwas leidenschaftlich geführten Diskussion um die Agrarstruktur zuweilen in Vergessenheit gerät.

Es ist erfreulich, festzustellen, wie gerade in der

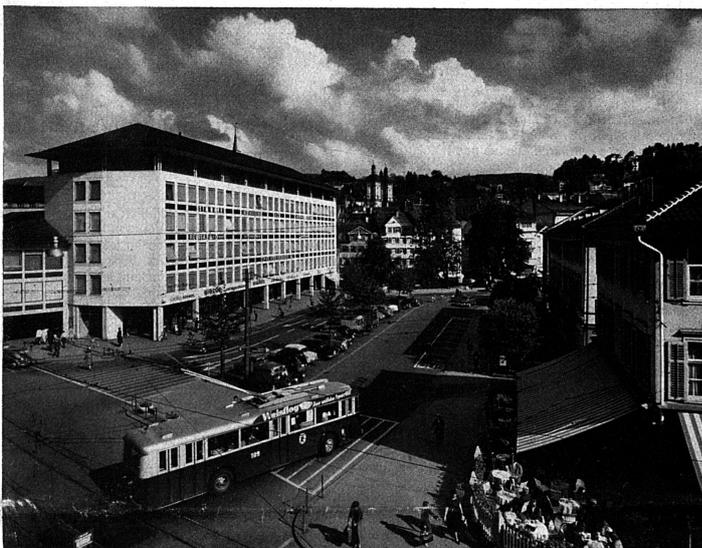
Verbesserung der Produktionsgrundlagen

die Landwirtschaft im Verein mit der staatlichen Förderung bereits Beachtenswertes geleistet hat. Ich erinnere insbesondere an die Steigerung der Erträge im Pflanzenbau. Seit den Vorkriegsjahren sind beispielsweise die Hektarerträge von Winterweizen gegen 40% gestiegen, bei Kartoffeln sogar um über 90%. Wenn wir nach den Ursachen für diese Fortschritte fragen, so sind zunächst die verbesserten Bewirtschaftungsmethoden zu erwähnen. Die Landwirte haben es verstanden, die neueren Kenntnisse und Erfahrungen zu übernehmen und anzuwenden. Wir stossen dann sehr rasch auch auf die Bedeutung der Forschungs- und Versuchstätigkeit, denn diese höheren Erträge lassen sich nur mit neuen und besseren Sorten erzielen. An dieser Verbesserung des pflanzlichen Keimes durch Züchtung, Auslese und Saatgutkontrolle haben unsere Versuchsanstalten grosse und bleibende Verdienste. Auch auf dem Gebiete der Tierzucht und -haltung zeigen sich schöne Resultate aufopfernder Züchterarbeit, wiewohl sich auf diesem Sektor der Erfolg naturgemäss langsamer einstellt.

Erfreuliche Beiträge zur Grundlagenverbesserung im weitesten Sinne bedeuten ferner die Leistungen im Meliorationswesen, die enormen Investitionen in Maschinen und Bauten und die tiefgreifenden Umstellungen in der Organisation der Betriebe. Nur so ist erklärlich, dass unsere landwirtschaftliche Bevölkerung, die seit 1950 jährlich um rund 2% abnimmt, in dieser selben Zeitperiode die mengenmässige Produktion im Durchschnitt um 2% pro Jahr zu vermehren vermochte. Auf dieser Verbesserung der Produktivität beruht denn auch zu einem schönen Teil die Hebung des bäuerlichen Einkommens.

Wir dürfen uns mit dem Erreichten nicht zufrieden geben

Wir dürfen uns aber mit dem Erreichten nicht zufrieden geben, denn es sind auch in der Agrartechnik und -wirtschaft neue und entferntere Fronten zu erobern, und der internationale Wettbewerb im landwirtschaftlichen Bereich verlangt nach wie vor den Einsatz unserer besten Kräfte. Bildung und Beratung sind mehr denn je wesentliche Voraussetzungen einer erfolgreichen Berufstätigkeit. Hier sind die notwendigen Institutionen geschaffen und werden den Bedürfnissen entsprechend weiter ausgebaut; es liegt an der Landwirtschaft, diese Hilfsquellen recht ausgiebig zu benutzen. Insbesondere die Betriebsberatung, die in den letzten Jahren erfreulich ausgedehnt und intensiviert wurde, wirkt auf die Landwirtschaft sehr befruchtend. In grosszügigem Masse fördert der Bund den Ausbau der Versuchs- und Forschungsanstalten; allein im gegenwärtigen Zeitpunkt sind Projekte im Kostenbetrage von rund 100 Mio Fr. in Ausführung oder Vorbereitung. Zu den Grundlagenverbesserungen im eigentlichen Sinne gehören die Güterzusammenlegungen, Meliorationen, Strassen- und Wegbauten, die berufsbaulichen Siedlungen und die Erneuerung landwirtschaftlicher Bauten. Alle diese Massnahmen werden vom Bund



Motiv aus der OLMA-Stadt

weiterhin mit namhaften Beiträgen unterstützt. Hinzu kommen neuerdings die Investitionskredite, d. h. zinslose oder niedrig verzinsliche Darlehen, mit welchen wir inskünftig noch vermehrt auf die Gestaltung der Produktionsgrundlagen einwirken können.

Mit all diesen Vorkehrungen will der Staat vorab jene ermutigen, die versuchen, auf dem Wege der Selbsthilfe neue Lösungen zu finden. Denn niemals dürfen eigene Initiative und Unternehmungsgeist unter der Fortsetzung Seite 2

L'hôtellerie suisse dans la haute conjoncture

Comme on le sait, les autorités fédérales préparent un message destiné au Parlement pour lui soumettre un projet de réorganisation du crédit hôtelier, les mesures actuellement en vigueur devant prendre fin le 31 décembre 1965.

Après de longues délibérations, la commission d'experts désignée par le Conseil fédéral avait fait ses propositions au département fédéral de l'économie publique et celui-ci a adressé cet été aux groupements économiques et associations intéressées un projet de « loi fédérale sur l'encouragement du crédit à l'hôtellerie et aux stations climatiques ». Ce projet prévoit la fusion de la société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie (SFSH) et de la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière (CCH).

Il serait prématuré — aussi longtemps que le message du Conseil fédéral n'a pas été présenté aux parlementaires — d'entrer dans les détails de la réorganisation envisagée.

Mais les derniers rapports de la SFSH et de la CCH n'en présentent que plus d'intérêt, car ils mettent en évidence l'activité de chacune de ces institutions.

C'est la raison pour laquelle nous sommes étendus dans le numéro 36 (1964) de la revue suisse des hôtels sur le point de vue des dirigeants de la SFSH et sur la forte participation de cet organe au financement des rénovations d'hôtels de 1954 à 1962. Dans le numéro 40 de notre revue nous avons évoqué en outre l'activité de la CCH en 1963 et nous voulons maintenant relever les précieux renseignements que présente le 40e rapport de gestion de la SFSH pour le dernier exercice.

Augmentation du nombre des lits

Le rapport souligne — après avoir commenté le mouvement hôtelier en 1963 — que l'offre de lits a continué d'augmenter pour atteindre 223 834 unités, contre 217 000 environ en 1962. En treize ans, soit de 1950, le nombre des lits a progressé de 61 700 ou près de 40%. Ceci explique pourquoi, malgré la courbe ascendante des nuitées qui ont passé de 15,1 millions en 1950 à 29 millions en 1963, le taux d'occupation des lits n'a pour son compte augmenté que de 36-48%. On ne dira jamais assez combien il est difficile pour une industrie qui travaille à moins de

50% de sa capacité d'hébergement, d'obtenir un rendement régulier et suffisant.

Notons en passant que l'augmentation des lits est très variable selon les régions. Alors que dans les Grisons, le canton de Berne, le centre, le nord et l'est de la Suisse la progression enregistrée au cours de ces treize années varie entre 21% et 32%, elle est de 50% en Suisse occidentale (région du Léman), de 61% en Valais et de plus de 100% au Tessin. Si l'on considère, d'une part, cette augmentation du nombre des lits et, d'autre part, le recul des nuitées, il est normal que le taux d'occupation moyen (calculé sur le total des lits) ait baissé par exemple de 38,3% à 35% au Tessin et de 30,3 à 26,7% en Valais par rapport à 1962.

Nombre des lits d'hôtels par 1000 habitants dans divers pays en 1961

Pour bien montrer le rôle que l'hôtellerie joue dans l'économie suisse, la SFSH se réfère à une étude de lots à céder qui donnent le nombre de lits d'hôtels et leur chiffre par 1000 habitants pour les principaux pays occidentaux. On constate que pour la densité des lits d'hôtels, la Suisse vient en deuxième position avec 41 lits contre 46 à l'Autriche et qu'elle est suivie de loin par les Etats-Unis avec quelque 28 lits, la France avec 23 lits, la Grande-Bretagne avec 20 lits, toujours par 1000 habitants.

On est un peu surpris de constater que l'Allemagne

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

	Seite/page
Fierliche Eröffnung der 22. OLMA in St. Gallen	2
Geschäftsbeziehungen Reisebüros und Hotels	3
Rentabilitätskrise der holländischen Hotellerie	3
Efforts de standardisation dans l'hôtellerie	3
La France aura une politique d'étalement des vacances	4
Howeg	4
Ausbildungsprobleme im Fremdenverkehr	6
Expo-Mitteilungen	7-8
Die Eröffnung des Gartenthermalschwimmbades in Baden	27
L'Hôtel Grand-Pré vient compléter l'équipement touristique à Genève	28
Château d'Oex et le charme du Pays d'En-Haut	29

fédérale et la Belgique n'ont que 12 lits par 1000 habitants, l'Espagne 11, le Portugal 2. Ces chiffres ont peut-être un peu varié puisque la statistique à laquelle il est fait allusion date de 1961.

Développement des hôtels de 1954 à 1962

La SFSSH a examiné le développement de l'hôtellerie saisonnière de 1954 à 1962 sur la base des données statistiques fournies par les comptes annuels de 38 hôtels de tre et de 2e catégorie de prix dans des régions de montagne et de 41 hôtels appartenant aux mêmes catégories situés dans la région des lacs. L'on ne peut évidemment prétendre que les conclusions auxquelles elle arrive soient valables pour toute l'hôtellerie saisonnière suisse, mais la connaissance que la SFSSH a des bilans de près de 600 hôtels, lui permet d'admettre que les chiffres obtenus reflètent bien le mouvement général de l'industrie hôtelière suisse au cours de ces dernières années.

Les données dépouillées par la SFSSH — et nous n'insisterons pas sur les tableaux et chiffres qui sont vraiment rébarbatifs — lui ont permis de faire les intéressantes constatations suivantes:

1. Les exigences toujours plus grandes de la clientèle en matière de confort sanitaire ont fait que le nombre des chambres avec bain s'est considérablement accru dans les deux régions. Dans les 38 hôtels de montagne, le nombre des chambres avec bain a augmenté de 737 à 1251, ou de 70%. Dans les 41 hôtels situés dans la région d'un lac, l'augmentation, un peu plus faible, est de 50%.
2. Le nombre de lits des 79 hôtels considérés n'a guère progressé; il n'a augmenté que de 8% pour les hôtels de montagne et de 5% pour les hôtels situés dans la région d'un lac.
3. Quant au nombre des nuitées recensées dans les hôtels considérés, il s'est élevé de 56% dans les hôtels de montagne et de 14% seulement dans les hôtels situés dans la région d'un lac. Cette différence ne doit pas nous étonner. Nous savons en effet que ces dernières années nos hôtels ont souvent pâti, en été, de conditions atmosphériques défavorables et qu'ils subissent une concurrence de plus en plus forte du fait de l'attraction qu'exercent les pays méridionaux comme l'Italie, l'Espagne, la Grèce et la Yougoslavie. Cette évolution ne paraît pas être à son terme, encourageant qu'elle est par l'affrètement de moyens de transport qui ouvre aux touristes de nouvelles régions de vacances en dehors de l'Europe. — En revanche, nos hôtels de montagne conservent en hiver une position qu'ils ne partagent qu'avec l'Autriche et la France. Les conditions atmosphériques ne jouent pas le même rôle en hiver qu'en été, bien qu'un mauvais enneigement, comme ce fut le cas pour la saison 63-64, puisse aussi avoir des conséquences défavorables.
4. L'importante demande de lits a entraîné, à côté d'une augmentation bienvenue des recettes, une hausse des prix. Durant la période 1954 à 1962, les 38 hôtels de montagne ont pu doubler leur chiffre d'affaires, tandis que les hôtels sis près d'un lac — dont le développement, pour les raisons exposées, a été plus lent — n'enregistrent qu'une augmentation des recettes d'exploitation de 50%. C'est dans le secteur du logement que la hausse des prix s'est manifestée le plus fortement. La recette moyenne par lit a en effet augmenté de fr. 16,70 à fr. 24,07 ou de 48% dans les hôtels de montagne. Dans l'autre région, où la demande a été plus faible, la recette moyenne ne s'est élevée que de fr. 11,27 à fr. 15,41, soit de 37%. — Quoique dans une mesure moindre, on constate la même évolution dans le domaine de la restauration.
5. Compte tenu de la hausse des prix qui se poursuit depuis des années, il est naturel que les dépenses d'exploitation aient, de leur côté, augmenté. Il convient de distinguer ici les coûts variables et les coûts fixes. Parmi les coûts variables, les dépenses relatives à la restauration ont augmenté de 78% dans les régions de montagne et de 42% dans celle des lacs. L'augmentation du nombre des hôtels se reflète naturellement aussi dans cette évolution. Ce sont pourtant les dépenses au titre de salaires et de charges sociales qui accusent l'accroissement le plus fort. Ici l'indice a atteint, en 1962, 197 points dans les régions de montagne et 186 points dans celle des lacs, ce qui signifie que les dépenses ont presque doublé en huit ans. On constate une évolution analogue en ce qui concerne la rémunération du propriétaire ou de la direction et les frais d'administration. Les autres dépenses d'exploitation, dont la plupart ont un caractère fixe, ont augmenté beaucoup plus faiblement que les dépenses relatives à la nourriture et aux salaires.
6. L'accroissement des chiffres d'affaires et la hausse des prix ont entraîné une forte augmentation du résultat d'exploitation, aussi bien en valeur absolue qu'en pour-cent. On constate notamment que les 38 hôtels situés dans des régions de montagne ont porté leur résultat d'exploitation de 4,1 millions en 1954 à un peu plus de 11,8 millions en 1962. L'indice de ce poste est monté à 287. Le résultat d'exploitation a donc progressé plus fortement que les recettes d'exploitation, dont l'indice s'est inscrit, en 1962, à 201 points. L'évolution du résultat d'exploitation en pour-cent des recettes (36,2% en 1962 contre 25,4% en 1954) confirme cette constatation. — Dans les 41 hôtels sis dans la région d'un lac, ce développement s'est fait beaucoup plus lentement. Durant la période considérée, le résultat d'exploitation n'a progressé que de 56%, soit de 6 points de plus seulement que les recettes d'exploitation.
7. Les intérêts passifs — principalement en raison des rénovations exécutées — ont également augmenté en chiffre absolu. Dans les régions de montagne leur indice s'est élevé à 151, dans les régions lacustres à 135. Comparés au résultat d'exploitation, les intérêts passifs montrent une tendance à la baisse qui est très marquée dans les régions de montagne, mais encore faible dans l'autre. Alors qu'en 1954 l'hôtellerie de montagne devait consacrer encore 23,2% du résultat d'exploitation à son paiement des intérêts passifs, ce pourcentage est tombé à 12,2% en 1962. En ce qui concerne les hôtels situés dans les régions d'un lac, le pourcentage n'a baissé que de 2%.
8. Cette évolution exceptionnellement favorable, par-

ticulièrement dans les régions de montagne, a également bien profité au fisc (indice pour les régions de montagne 313, indice pour les lacs 209). Il convient toutefois de relever que les charges fiscales de l'hôtellerie suisse sont sensiblement moins lourdes que ce n'est le cas dans des pays comme l'Allemagne, l'Autriche ou la France. Aussi bien, cet état de choses a aidé l'hôtellerie suisse à financer elle-même une bonne partie de ses rénovations.

9. Il est réjouissant de constater que nos hôteliers ont porté l'attention voulue à la politique d'amortissement. Les 38 hôtels de régions de montagne retenus par notre enquête ont presque triplé leurs amortissements (indice pour 1962: 283 points). Les 41 hôtels situés aux abords d'un lac ont également augmenté leurs amortissements, mais dans une mesure moindre (indice pour 1962: 150 points). Dans les régions de montagne, l'amortissement par lits atteint 729 francs, dans celle des lacs, 495 francs.
10. Il est difficile d'apprécier exactement combien le souci de présenter un résultat net favorable a pu engager les hôteliers à faire preuve de retenue dans la politique d'amortissement. Toujours est-il qu'une comparaison entre les résultats des deux régions considérées montre qu'en dépit d'un taux d'amortissement très différent, les résultats nets accusent une progression à peu près semblable dans les deux régions (montagnes: indice 515; lacs: indice 534).
11. L'évolution de la conjoncture se reflète naturellement aussi dans les bilans. Bien que les hôtels de montagne aient investi en chiffre rond 32,6 mil-

lions de francs ou 7513 francs par lit, et les hôtels situés dans la région d'un lac 23,6 millions de francs ou 5551 francs par lit, le capital étranger des 38 hôtels de montagne n'a augmenté que de 30%, soit 33,1 millions à 43 millions de francs, et celui des 41 hôtels sis aux abords d'un lac que de 35%, soit de 22,6 millions à 30,6 millions de francs. En raison de l'accroissement du nombre de lits, l'endettement effectif par lit a augmenté dans une mesure encore plus faible. Les rénovations exécutées, 32,6 millions pour les régions de montagne et 23,6 millions de francs pour celle des lacs, ont été financées, pour le reste, au moyen de fonds propres. A long terme, l'hôtellerie de montagne a donc participé pour 22,8 millions ou 70% aux frais de rénovation par ses propres moyens, l'hôtellerie des lacs pour 15,6 millions, ou 66%.

Cette analyse montre avec évidence qu'après une longue période de stagnation, l'hôtellerie saisonnière, notamment celle de montagne, a profité, principalement à partir de 1958, de la haute conjoncture dans une mesure tout à fait satisfaisante. Industrie qui doit rentrer un capital élevé et qui, de par sa nature, ne peut compter que sur quelques mois de l'année pour amortir son équipement, l'hôtellerie saisonnière est contrainte d'obtenir une haute fréquentation et de pratiquer des bons prix. Sans ces conditions, il lui serait impossible de financer dans une large mesure par elle-même les rénovations qui s'imposent. Il est réjouissant de constater que l'hôtellerie actuelle voue à la politique d'amortissement une tout autre attention qu'auparavant. C'est en premier lieu grâce à cette politique qu'en dépit de gros investissements l'endettement n'a pas augmenté de façon notable.

Aus der Ansprache von Bundesrat Schaffner an der OLMA

(Fortsetzung von Seite 1)

schützenden Hand der Beihilfen erlahmen oder gar im Gestrüpp behördlicher Vorschriften erstickten. Unsere Landwirtschaft hat sich im letzten Jahrzehnt in einem Umwandlungsprozess von einmaligem Ausmass immer wieder den harten Realitäten der wirtschaftlichen Entwicklung angepaßt. Ich bin gewiss, dass sie diesen Prozess mit Erfolg weiterführt wird.

Die moderne Wohlstandswirtschaft mit ihren gesteigerten Ansprüchen eröffnet der Landwirtschaft

neue, verdienstreiche Erwerbsquellen.

Der Konsument braucht zwar heute kaum grössere Mengen von Nahrungsmitteln als in früheren Jahren, aber er hat mehr Geld und will etwas Besseres dafür. Wir essen weniger Kartoffeln und Brot, dafür mehr Eier, Butter und vor allem Fleisch. Darin liegt eine Chance für unsere Veredelungswirtschaft, eine Möglichkeit zur Einkommensverbesserung über die Ausdehnung der Fleischproduktion. Die inländische Produktion von grossem Schlachtvieh deckt heute den Bedarf nurmehr zu rund Zweidritteln, den Rest müssen wir vom Ausland beziehen. Das Angebot hat demnach der gestiegenen Nachfrage nicht zu folgen vermocht. Dieses Beispiel zeigt indessen, wie dringend die moderne Landwirtschaft rascher und zuverlässiger Markt- und Verbrauchsprognosen bedarf und wie vorteilhaft heute eine gute Anpassungsfähigkeit in der Produktionsrichtung ist. Der tüchtige, unternehmerische Landwirt wird sich solche Möglichkeiten zu nutzen wissen.

Bei der kürzlich erfolgten Erhöhung der Richtpreise für grosses Schlachtvieh liess sich der Bundesrat u. a. auch von der Überlegung leiten, damit über den Preis eine vermehrte Lenkung der Produktion in der gewünschten Richtung zu erreichen. Die Landwirtschaft sollte hier im eigenen Interesse mitfun. Für den Bauern wird die Höhe des Rohertrages bestimmt durch zwei Faktoren: Menge und Preis.

Den Preis festzulegen ist heute weitgehend Aufgabe des Bundesrates, über den Umfang der produzierten Menge aber kann der einzelne Landwirt, im Rahmen der Aufnahmefähigkeit des inheimischen Marktes und der Ausführungsmöglichkeiten, frei befinden.

Es besteht hier somit ein gewisser Spielraum zur eigenen preisunabhängigen Einkommensverbesserung, eine Art von Selbsthilfe, die dem Landwirt als freiem Unternehmer offen steht.

Feierliche Eröffnung der 22. OLMA in St. Gallen

Am vergangenen Donnerstag hat die 22. OLMA ihre Tore den Besuchern geöffnet. In der Regel ist die OLMA-Eröffnung von schönem Herbstwetter begünstigt. Diesmal aber hatte der Wettergott kein Einsehen. Aber trotz dem Regen, der sichtlich die Besucherfrequenz etwas beeinträchtigte, war es für die St. Galler ein Freudtag, bedeutet er doch das grosse Herbstereignis der Stadt und der Region Ostschweiz, das hunderttausende nach der Gallusstadt strömen lässt, ihr während 11 Tagen festliches Gepräge verleiht und sie mit pulsierendem Leben erfüllt.

Gross war die Zahl der Gäste und Pressevertreter, die sich zum Eröffnungsakt im Kino Scala beim Hotel Hecht einfanden, wo denn auch die Vertreter des Bundesrates, der Bundesversammlung, des Bundesgerichtes, der Armee sowie der kantonalen Regierungen und der Wirtschaftsverbände vom St. Galler Stadtoberhaupt begrüsst wurden, nachdem vorgängig die traditionellen Ansprachen gehalten worden waren, die wie üblich musikalisch umrahmt wurden und zwar mit dem 2. und 9. Satz der Sinfonie für acht Bläser in c-moll, KV 388 von W. A. Mozart.

Stadtmann Dr. Emil Anderegg

in seiner Eigenschaft als Präsident der Genossen-

Die erwähnte Anpassung der Produktion wird von uns indessen auch von der Kostenseite her gefördert. Einmal durch die kürzlich vom Bundesrat beschlossene Reduktion der Futtermittelpreisschläge, dann ferner durch Massnahmen züchterischer Art. Seit einiger Zeit laufen Kreuzungsversuche zwischen ausländischen Mastrassen und den einheimischen Simmentalen. Damit will man die Fruchtbarkeit unserer Tiere mit der Frühreife der Mastrassen verbinden, ohne deswegen das wertvolle Erbgut unserer Rassen aus Spiel setzen zu müssen. Die vermehrte Deckung der Fleischlücke verlangt zwangsläufig eine gewisse Spezialisierung der tierischen Produktion.

Die Ostschweiz — Milchproduktionsgebiet

Für die Landwirtschaft der Ostschweiz wird das Schergewicht, den natürlichen, klimatischen Bedingungen entsprechend, nach wie vor auf der Milchproduktion liegen. Die marktwirtschaftlichen Verhältnisse haben sich auch auf diesem Sektor für die Landwirtschaft günstig entwickelt. Wir können heute wieder beträchtliche Mengen Butter einführen, das Gespenst einer ausgesprochenen Überproduktion, das hier während Jahren die Produzenten, die landwirtschaftlichen Verbände und die Behörden beunruhigte, ist gewichen. Ein wertvoller Beitrag zu dieser Entspannung liegt bei den Fortschritten in der Qualitätsproduktion, insbesondere von Milch und Käse. Für die Bauern der Ostschweiz ist dies ein erfreulicher Ausblick, ermöglicht es ihnen doch eine optimale Ausnutzung der Fähigkeiten in der angestammten Produktionsrichtung, eine ökonomisch sinnvolle Spezialisierung gemäss dem Standortprinzip.

Der Unternehmergeist des Bauern prägt die Zukunft unseres Landes

Die Landwirtschaft, schloss Bundesrat Schaffner seine Ausführungen, muss sich immer bewusst sein, dass noch längst nicht alle Quellen der Rationalisierung ausgeschöpft sind, weder auf technischem, noch auf betriebs- und marktorganisatorischem Gebiet. Ich appelliere daher an den Unternehmergeist der Bauern; er prägt die Zukunft unserer Landwirtschaft. Eine so eindrückliche Schau wie die heutige ist auch in diesem Sinne ein Versprechen und eine Ermutigung!

schaft OLMA, entbot in seiner Eröffnungsansprache zunächst den Gruss der OLMA an die Expo als grossartiger Leistung und mutiger nationale Demonstration. Beide Veranstaltungen, so hob er hervor, haben das gemeinsam, dass sie peripher gelegen sind, aber gerade aus der Peripherie wollen der Eidgenossenschaft neue starke Kräfte zuströmen. Stadtmann Dr. Anderegg wies sodann auf den in unserer Landwirtschaft sich vollziehenden fundamentalen Umwandlungsprozess hin, der, verursacht durch den Mangel an Arbeitskräften, die bäuerlichen Betriebe zu Berg und Tal fast über Nacht in die Mechanisierung hinein gestossen hat. Wenn der Bauer zum Unternehmer werden muss, dann ist dies nicht nur, wie in der Industrie, ein betrieblicher Umstellungsprozess, sondern ein Vorgang, der an das Mark des Bauern geht und ihn im Innersten aufwühlt. Zum Fortschritt unserer Zeit gehört die Technisierung und die Verschärfung des Lebens, die aber immer eine Bedrohung des Menschlichen ist. Im Zeichen des Fortschrittes, dem wir uns nicht entziehen können, eröffnete Dr. Anderegg die 22. Schweizermesse für Land- und Milchwirtschaft in St. Gallen, zu der er auch das Fürstentum Liechtenstein, das mit einer Sonderausstellung vertreten ist, als Ehrenstadt begrüßte.

Ein Gast meint...

Internationalität

Es gibt neuerdings — neuerdings ist gut! Einige Jahre sind es schon! Oder nicht? — also, noch einmal: es gibt in verschiedenen Kurorten Hotels, in denen sich Gäste nur eines Landes finden, also z. B. nur Deutsche oder nur Holländer oder nur Belgier. ...

Oft werden diese Häuser auch von Vertretern des betreffenden Landes geführt oder sind gar im Besitz eines Deutschen, oder Holländers oder Belgiens ...

Ob die verehrten Gäste dort preiswerter wohnen als in einem schweizerisch-internationalen Hotel, weiss ich nicht. Vermutlich, denn irgend einen Grund müssen die Gäste haben, von zu Hause wegzufahren und in einem Haus — wenn auch in einem andern Land — ihrer Nation zu wohnen und daher in allererster Linie Bekanntheit mit Leuten aus dem Heimatland zu machen.

Denken wir um, übersetzen wir das ins Schweizerische. Wenn ich als braver Schweizer Ferien in Westerland auf der Insel Sylt machen möchte, und wenn man mir mündgerechtes ein Hotel «Helvetia» empfehlen würde, von Schweizern geführt und 98% von Schweizern besucht, dann würde ich höflich dankeschön sagen und danach trachten, einen Situationsplan von Westerland zu kriegen, um das Hotel herauszufinden, das möglichst weit vom «Helvetia» entfernt ist.

Oder, wenn ich mir nichts draus mache, von zehn Menschen, die mir begegnen, auf 9 deutsche Gäste zu stossen und daher an die Adria fahren würde — in Lugano wäre es allerdings noch näher — z. B. nach Rimini, und mich dort in einen Hotel mit einem unverfänglichen Namen, etwa «LIDO», einquartieren würde, wenn ich dann von verschiedenen Hotelgästen nacheinander hören müsste: «Also loset einischt ...», «Pötz Chaib, das ischt ja tüter als a dr Bahnhofschtraass» ... «Nai, wie Sydig, s Schugli het au gsait ...» dann würde ich erschrecken und mich erkundigen, wer eigentlich hier haust, usw. Und wenn es dann heissen würde: «Lutter Landslüt! — nix wie raus! In meinen Ferien will ich entweder in einer Ferienwohnung allein mit meiner Familie sein oder in einem internationalen Hotel. Ich will die Möglichkeit haben, Leute anderer Länder kennen zu lernen, denn ich weiss, wie wertvoll Freundschaften über Grenzen und Meere hinweg sein können.

Das dünkt mich ja gerade das Schöne am Tourismus in Verbindung mit dem Gastgewerbe: das Internationalität.

Im «Motor» war jüngst folgende Kurz-Story zu lesen, die wohl zwar erfunden ist, aber durchaus möglich wäre:

«Ein echt englisches Frühstück bestellte ein amerikanischer Tourist in London. Er erhielt irischen Schinken, dänischer Eier, italienische Tomaten, französisches Weissbrot und Neuseeländer Butter — serviert von einem spanischen Kellner, beaufsichtigt von einem schweizerischen Ober.»

A. Traveller

Messedirektor Dr. Meyer über den künftigen Ausbau der OLMA

Mit einer Betrachtung über die bestehenden Ausbaupläne der OLMA stellte sich der neue Messedirektor, Dr. Bruno Meyer, vor. Zunächst gedachte er der grossen Verdienste seines Vorgängers, des kurz nach seinem Rücktritt verstorbenen Stadtbaumeisters Erwin Schenker, dem es schon nach kurzer Zeit gelungen war, St. Gallen als 4. vom Bundesrat anerkannten Messeplatz zu öffentlicher Anerkennung zu verhelfen. In den bisher 21 Jahren hat die Zahl der Aussteller von 150 im Jahre 1943 auf 952 im Jahre 1963 zugenommen, die Zahl der Besucher von 91500 auf 326000.

Heute gilt es, die OLMA nach 22 Jahren des Provisoriums zu einem festen Haus, zu soliden Hallen zu verhelfen. Durch die längst fällige Konzentration der Ausstellungsfäche soll aber der park- und gartenähnliche Charakter der OLMA nicht verloren gehen. Direktor Meyer erläuterte sodann das vom Verwaltungsrat der Ausstellung genehmigte Projekt, das in der ersten Etappe der Planung eine Reihe von Neubauten vorsieht, so u. a. eine Mehrzweckhalle. Auf dem rechten, östlichen Teil des St. Jakobarsaals sollen aus Expo-Bauelementen konstruierte, halbp permanente Ausstellungshallen entstehen. Eben erst hat die OLMA mit der Direktion der Expo eine Vereinbarung getroffen, wonach das gesamte Baumaterial des Sektor 6 «Feld und Wald» an die OLMA käuflich abgetreten wird. Allein die Ausführung des Projektes halbp permanenten Bauten erfordert eine Baumasse von insgesamt 5,6 Millionen Franken.

Die vom Herbst 1966 das ganze Jahr über zur Verfügung stehenden festen Hallen-Einrichtungen sollen aber auch andern Messeveranstaltungen nutzbar gemacht werden können. Der IMAG St. Gallen, Internationale Messe- und Ausstellungsgesellschaft, deren Organisation soeben vollzogen wurde, wird die Aufgabe zufallen, auf dem weiten Gebiet der schweizerischen und internationalen Wirtschaft nach möglichen Messe- und Ausstellungsaufgaben Ausschau zu halten, die sich nach Charakter und Wesen für eine Verlegung nach St. Gallen eignen und sowohl zahlen- als auch grössenmässig in gesunder Relation zu den vorhandenen Einrichtungen stehen.

Nach dieser aufschlussreichen Orientierung über die Zukunftsprojekte ergriff Bundesrat Schaffner das Wort, dessen Ausführungen an anderer Stelle dieser Ausgabe wiedergegeben sind. Nach den grundlegenden Betrachtungen zur schweizerischen Agrarpolitik wurde von der Stadt im Hotel Hecht ein Aperitif serviert, an den sich mit Begleitung der Stadtmusik St. Gallen der traditionelle Rundgang durch die Messehallen anschloss.



Streiflichter zur Konjunkturlage

Die Entwicklung der Konsumentenpreise

wf. Der monatlich errechnete Landesindex der Konsumentenpreise nimmt wohl von allen wirtschafts- und konjunkturstatistischen Angaben, die das BIGA veröffentlicht, beim breiten Publikum das grösste Interesse in Anspruch. Vergleichen wir seine Entwicklung in diesem Jahre mit den beiden vorangegangenen Jahren, so ist rein statistisch eine Verlangsamung des Teuerungsanstiegs festzustellen. In den ersten acht Monaten hat sich der Index nur um 1,6% erhöht gegenüber 2,4% in der gleichen Periode des Vorjahres und 2,8% des Jahres 1962.

Die Massnahmen zur Bekämpfung der Teuerung sind allerdings noch viel zu wenig lange in Kraft, als dass die abgeschwächte Zuwachsrates bei der Teuerung in diesem Jahre als eine Folge der dringlichen Bundesbeschlüsse vom Frühjahr bezeichnet werden könnte. Bis jetzt hat wohl nur die — vom Konjunkturprogramm grösstenteils unabhängige — Verknappung und Verteuerung des Kredites bis zu einem gewissen Grade konjunktur- und damit preisdämpfend gewirkt, allerdings mehr in dem Sinne, dass eine wichtige Begleiterscheinung des inflatorischen Booms der letzten Jahre, nämlich die Sachwertpsychose auf dem Aktien- und Liegenschaftsmarkt, abgeklingen ist. Hingegen blieb der Index der Konsumentenpreise von diesen Einflüssen unberührt. Seine Steigerung in diesem Jahre ergab sich als Saldo sehr unterschiedlicher Preisentwicklungen, einerseits aus sinkenden Preisen, die hauptsächlich durch rückläufige Weltmarktpreise (Zucker, Heizöl) und durch Saisoninflüsse (bei gewissen landwirtschaftlichen Produkten, z. B. bei Eiern) bedingt waren, andererseits aus steigenden Preisen, die insbesondere vom Inland ausgehen (Milch, Fleisch, Miete, Dienstleistungen) und die durch die Preisermässigungen nicht voll ausgeglichen werden konnten.

Es ist auch zu berücksichtigen, dass der verlangsamte Teuerungsanstieg in diesem Jahre zum Teil statistisch bedingt ist, und zwar hängt dies mit dem

Mietindex zusammen. Vergleicht man nämlich den im Mai zum letzten Mal erhobenen Mietindex mit jenem vom Mai 1963, so verzeichnet das durchschnittliche Mietpreinsniveau eine Erhöhung um 6,6%. Die Steigerung lief aber in diesem Jahre mit 3,6% lediglich deshalb weniger ausgeprägt als in früheren Jahren aus, weil man die Zwischenerhebung vom November 1963 — eine solche wird nur ausnahmsweise vorgenommen — als Ausgangsbasis nahm. Nun ist allerdings zu sagen, dass gerade der Mietindex von allen Indizes, aus denen sich der Konsumentenpreisindex zusammensetzt, am wenigsten geeignet ist, Erfolg oder Misserfolg der Teuerungsbekämpfung zu beurteilen. Infolge der Notwendigkeit, die Mietpreis-kontrolle abzubauen, entwickelt sich der Mietpreisindex schon seit Jahren weitgehend unabhängig von der Konjunktur; seine Erhöhung lässt sich deshalb auch jetzt durch die eingeleiteten konjunkturpolitischen Massnahmen nicht verhindern.

Abgesehen vom Mietindex, der einen Anteil von rund zwei Fünfteln an der diesjährigen Indexsteigerung hat, fällt der überdurchschnittliche Anstieg der im August neu erhobenen und in den Gruppen «Verdienes» und «Reinigung» zusammengefassten Preise von Waren und Dienstleistungen auf. Gegenüber dem August 1963 haben diese Teilindizes um 3,4 bzw. 3,3% angezogen, und die Gruppe «Bekleidung» weist einen Anstieg von 3,7% auf. Es kommt nicht von ungefähr, dass gerade von dem weiten Bereich der Dienstleistungen so starke Teuerungsimpulse ausgingen. Das hängt mit der starken Anspannung auf dem Arbeitsmarkt zusammen. Da die Dienstleistungen zudem nicht oder nur ganz beschränkt mechanisierbar sind, lassen sich auch ihre Kosten nicht annähernd im gleichen Masse senken, wie das bei der Warenproduktion auf dem Wege einer Steigerung der Arbeitseffizienz möglich ist. Höhere Arbeitskosten bilden deshalb bei den lohnintensiven Dienstleistungen einen viel stärkeren und rascher wirksamen Teuerungsfaktor als anderswo.

Wie ist die Lage in Deutschland ?

Die Geschäftsbeziehungen Reisebüros und Hotels

Jahrelang ist über die Usancen bei den Beziehungen Reisebüros — Hotels in Westdeutschland verhandelt worden. Die Verhandlungen wurden am 28. August 1964 zu Ende geführt. In gemeinsamen Untersuchungen wurden vom Deutschen Reisebüro-Verband und dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband die Geschäftsbranchen ermittelt, die zwischen den beiden Partnern von Bedeutung sind. Sie wurden schriftlich festgelegt, und sie werden wegen der Ausstellung eines Negativattestates dem Bundeskartellamt vorgelegt werden. In diesen sogenannten Usancen ist der Grundsatz festgelegt, dass Beherbergungsbetriebe und Reisebüros im Interesse des Fremdenverkehrs eng zusammenarbeiten. Die Reisebüros bieten die Hotels, Gasthöfe und Fremdenheime bevorzugt als Unterkunftsstätten an. Solange Unterkunft in gewerblichen Beherbergungsbetrieben verfügbar ist, soll diese Unterkunft bevorzugt vermittelt werden.

Die Beherbergungsbetriebe geben den Reisebüros alle gewünschten Informationen, insbesondere teilen sie mit Hilfe des Hotelfragebogens ihre Preise und sonstigen Aufnahmebedingungen mit. Sie geben Änderungen bekannt, die sich im Laufe des Jahres ergeben. Die Reisebüros werden den Gästen Hotelleistungen zu keinem höheren als den vom Hotel aufgegebenen Preis vermitteln.

Die Beherbergungsbetriebe verpflichten sich, die durch Reisebüros vermittelten Gäste mit der gleichen Sorgfalt wie ihre sonstigen Gäste zu behandeln. Insbesondere fordern sie für gleiche Leistungen keine höheren Preise. Es ist festgelegt, dass die Beherbergungsbetriebe die von den Reisebüros zugeführten Gäste nicht beeinflussen werden, künftig ihre Bestellungen unter Ausschaltung der Reisebüros direkt vorzunehmen.

Wie es national und international üblich ist, gewähren die Beherbergungsbetriebe an gewerbliche Reisebüros eine Provision. Der Provisionsatz wurde in den Usancen nicht festgelegt und bedarf besonderer Vereinbarungen zwischen Beherbergungsbetrieb und Reisebüro. Die Provisionszahlung ist beschränkt auf Gewerbetriebe, die nur im Reiseverkehr tätig sind und Reisevermittlung betreiben. Sonstigen Personen oder Firmen, die in den Beherbergungsbetrieben Gäste zuführen, werden weder Provisionen bezahlt noch sonstige Vergünstigungen eingeräumt.

Die Beherbergungsbetriebe gewähren ausserdem freien Aufenthalt nach folgendem Maßstab:
 10-19 Reisende = 50% Ermässigung für 1 Person (Reiseleiter oder Omnibusfahrer)
 20-29 Reisende = 1 Person frei
 30-39 Reisende = 1 Person frei und 50% Ermässigung für 1 zweite Person
 40-49 Reisende = 2 Personen frei
 50-59 Reisende = 2 Personen frei und 50% Ermässigung für 1 dritte Person usw.

Die Beherbergungsbetriebe können von den Reisebüros eine Anzahlung, volle Vorauszahlung oder Zahlung vor Abreise des Gastes fordern und den Abschluss des Gastaufnahmevertrages von der Erfüllung solcher Bedingungen abhängig machen. Das Reisebüro hat 15 Tage nach Eingang der Hotelrechnung den geschuldeten Betrag an den Beherbergungsbetrieb zu überweisen.

Wenn seitens eines Reisebüros Zimmer für eine bestimmte Zeitdauer bestellt worden sind und der Gast seinen Aufenthalt vor Beendigung dieser Zeitdauer beendet, so hat der Beherbergungsbetrieb Anspruch auf Ersatz des ihm nachweisbar entstandenen Schadens. Die Höhe der Entschädigung soll im Verhältnis zur Dauer des vereinbarten Aufenthaltes stehen.

Nach langen Verhandlungen ist bei den Usancen festgelegt worden, dass Vertragspartner bei der Ver-

mittlung von Gästen durch Reisebüros an Beherbergungsbetriebe das Reisebüro und der Beherbergungsbetrieb sind.

Es darf darauf hingewiesen werden, dass selbstverständlich der Beherbergungsbetrieb für alle Schäden haftet, die eintreten, wenn die bestellten und vom Beherbergungsbetrieb bestätigten Zimmer nicht freigehalten werden. Das Hotel ist gehalten, die nicht in Anspruch genommenen Zimmer am folgenden Tage anderweitig zu vergeben. Für den Aufenthalt der Gäste in den Beherbergungsbetrieben gelten die Bestimmungen der Internationalen Hotelordnung.

Besonders wichtig erscheinen die Abstellfristen. Das Reisebüro kann bei Bestellungen von Einzelrei-

Rentabilitätskrise der holländischen Hotellerie

Von unserm Korrespondenten in den Niederlanden

Den Haag. — Soeben hat der niederländische Hotel- und Gaststättenverband «Horeca» seine Analyse über den gewerblichen Geschäftsgang im vergangenen Jahr vorgelegt. Hierin stossen wir auf eine markante Passage: infolge der steigenden Betriebskosten ist die Rentabilität der Gastbetriebe weiter gesunken. Die Korrosion hat sich inzwischen tief in die wirtschaftliche Struktur eingegriffen. Aus den Bilanzen geht der erlittene Schaden nur selten hervor, da die Unternehmen nicht mit dem Ersatzwert ihrer Immobilien arbeiten. Die Preisentwicklung auf dem Sektor der Grundstücke und Gebäude erfordert nach Ansicht von «Horeca» weit höhere Abschreibungen und Rücklagen als sie in der Praxis vorgenommen werden. Der Bericht bezeichnet daher die erzielten Gewinne als «Schein».

Zwischen dem Buchwert und dem Marktwert der Immobilien bestehen in den Niederlanden starke Differenzen. Hieran trägt zum Teil auch die Steuerpolitik schuld. Der Staat gestattet den Unternehmen nicht, ihre Abschreibungen auf den konkreten Preisen des Augenblicks zu basieren. «Horeca» findet diese Situation natürlich bedenklich.

Der Verbandsbericht liefert eine verhältnismässig einfache Erklärung für die umfangreichen Transaktionen, die in letzter Zeit im niederländischen Gastgewerbe zu beobachten sind. Danach kommen diese Geschäfte auf Grund der Widersprüche zwischen den Bilanzangaben (Buchwert) und den viel höheren Angeboten der Makler zustande. Bei solchen Transaktionen werde der Gewinn, der sich im Laufe der letzten Jahre durch die Geldentwertung und Baupreisverteuerungen ergeben hat, unmittelbar realisiert. Bei Weiterführung der Betriebe sei dies in den meisten Fällen nicht möglich, da die Gewinnkapazität im allgemeinen nicht ausreicht, um einen mit dem praktischen Immobilienwert übereinstimmenden Ertrag abzuwerfen.

«Horeca» führt dann weiter aus, dass viele holländische Gastbetriebe strukturell an einem Punkt stehen, wo sie besser verkauft werden sollten, zumindest, wenn die Eigentümer an einem direkten Gewinn interessiert sind. Die Interessen der neuen Eigentümer laufen natürlich nicht immer mit denen des Personals parallel, das natürlich an einer Weiterführung des Betriebs interessiert sei. Hier hätte man vielleicht noch einleuchten können, dass der Ausverkauf von Gastbetrieben auch sozial und fremdengewerblich nicht gerade zu begrüssen ist.

Im Grunde kommentiert der Bericht die umfangreichen Besitzverschiebungen, über die wir ver-

Efforts de standardisation dans l'hôtellerie

Si, dans une industrie aussi hautement individualisée que l'hôtellerie et la restauration l'on parle de standardisation ou de normalisation, l'on se heurte tout d'abord à une certaine opposition. Il est certes compréhensible que les hôtels et restaurants ne sont pas des entreprises de production à la chaîne, que chaque établissement a ses particularités et que le client est roi.

La normalisation, telle que nous la voyons ne touchera cependant la clientèle en aucune façon, si ce n'est qu'elle bénéficiera d'un service accéléré ou amélioré et ces avantages ne devraient pas susciter d'opposition.

En partant de ce point de vue, la commission paritaire technique SSH/UH, a, au cours de la première séance qu'elle a tenue le 2 juillet 1964 à Zurich, élaboré des directives et des recommandations. Après avoir désigné à l'unanimité M. Ed. W. Gianella, Hôtel Montana à Lucerne, comme président de la commission, cette dernière entendit une proposition du service de renseignements de la SSH, à Berne sur la normalisation dans le domaine de la cuisine et du service. Une véritable rationalisation ne sera cependant réalisée que lorsque l'on sera parvenu à prendre une série de judicieuses mesures ayant pour but d'accélérer ou de simplifier le travail. Une première base pour atteindre un tel résultat serait, entre autres, la normalisation des plaques et des bassines pour aboutir au principe que l'on peut résumer sommairement comme suit:

Unité d'entrepôt = Unité de transport
 = Unité de travail.

Dans de nombreux établissements, les bassines déjà normalisées trouvent des emplois multiples, ce qui nous a incité à adapter les plaques sur la base des dimensions des bassines. L'on est parti de la

mesure de base 53x65 centimètres. De là on peut envisager diverses subdivisions telles que 2/3, 1/2, 1/3 et 1/4. Une telle normalisation n'atteint cependant son but que si elle est appliquée intégralement dans l'entreprise. Les dimensions des lieux de dépôts, des moyens de transport (voitures par ex.), des tables de travail, des frigorifiques, des fours, des passe-plats, etc. doivent être adaptés à cette mesure de base. Il va de soi que, d'une manière générale, l'on ne peut s'attendre à obtenir un succès du jour au lendemain, car c'est un travail de longue haleine qui demandera peut-être des années et même des décennies. Toutefois il faut bien que quelque commencement quelque part. Le moment semble favorable pour entreprendre quelque chose dans cette voie. L'industrie ne s'efforce-t-elle pas en ce moment de rationaliser son appareil de production et de standardiser son assortiment de produits en vue de l'évolution future ?

De telles mesures permettraient de produire de très grandes séries à moindre frais. L'on peut tenir compte des besoins individuels en recourant, comme on le fait aujourd'hui dans maints endroits, au système des blocs (boîtes de construction). Nous devons en outre préciser que nos efforts de normalisation ne visent d'aucune manière à imposer les prescriptions aux établissements individuels. Chaque hôtelier continuera à être entièrement libre de faire faire des ustensiles particuliers selon ses propres plans ou ses propres mesures, au cas où il le jugerait indispensable ou nécessaire et s'il ne craint pas les frais supplémentaires qu'entraînerait de telles fantaisies. Une normalisation offre la possibilité de se procurer d'importants ustensiles à des conditions favorables et facilite un travail rationnel, ce qui est dans l'intérêt de notre profession toute entière.

senden während der Saison spätestens 5 Tage, ausserhalb der Saison spätestens 3 Tage vor dem angekündigten Ankunftsdatum des Gastes vom Vertrag zurücktreten, ohne dass ein Schadenersatzanspruch seitens der Beherbergungsbetriebe entsteht.

Für Gesellschafts- und Gruppenreisen verlängern sich diese Fristen auf 12 Tage in der Saison und 5 Tage ausserhalb der Saison mit der Massgabe, dass eine Teilannulierung von höchstens 25% der angemeldeten Teilnehmer spätestens 5 Tage vor dem Ankunftsdatum auch in der Saison unbeschädlich sein soll.

Das ist ein Auszug aus den festgelegten Usancen, wobei wir noch auf folgende Grundsätze hinweisen wollen. Der Abschluss von Verträgen zwischen Beherbergungsbetrieben und Reisebüros ist nicht von der Erteilung irgendwelcher Anzeigen oder Werbeaufträge abhängig zu machen. Zweitens ist zu erwähnen, dass Meinungsverschiedenheiten, die sich aus der Abwicklung eines zwischen Beherbergungsbetrieb einerseits und Reisebüro andererseits abgeschlossenen Vertrages ergeben, durch eine Vermittlungsstelle Deutscher Hotel- und Gaststättenverband — Deutscher Reisebüro-Verband gütlich geregelt werden sollen.

Die Festlegung der Usancen, die — wie gesagt — noch dem Bundeskartellamt vorgelegt werden müssen, ist ein Beweis für die guten Beziehungen zwischen Reisebüros und Hotels, für ihr gemeinsames Wollen, dem Fremdenverkehr zu dienen. Dr. H.

schiedentlich berichtet haben, vor allem im Zusammenhang mit den Geschäften des Maklerkonzerns der «Exploitee Maatschappij Scheveningen», die immer noch mehr Gastbetriebe abstösst. Teilweise sollen die veräusserten Gaststätten nach Sanierung beibehalten werden, das gilt u. a. für die meisten «Ruteck's»-Gaststätten. Der Amsterdamer Kaufmann Maup Caranza kauft einen Betrieb nach dem andern auf. Er glaubt, dass er mit erhöhten Preisen doch noch ein Geschäft machen kann.

Andererseits — und das hebt auch «Horeca» hervor — ist das Gastgewerbe in den Niederlanden preispolitisch nicht frei. Das Wirtschaftsministerium übt eine strenge Kontrolle aus, allerdings, wie es scheint, auf Kosten der privaten Unternehmer. Der holländische Gewerbeverband fordert daher «grössere Freiheit für den Unternehmer, damit dieser seine Preise auf ein Niveau heben kann, das er kommerziell und betriebswirtschaftlich für geboten hält».

Voriges Jahr dürfte das niederländische Gastgewerbe seine Preise um 2% hinaufsetzen. Die Kosten sind aber um mehr als 8% gestiegen. Einen gewissen Ausgleich haben die Umsatzverbesserungen erbracht; aber der alte Rückstand ist weiter bestehen geblieben. Dadurch können die Betriebe nicht in dem Masse verbessert werden, wie man im allgemeinen fordert. «Horeca» bezeichnet es als einen «unwirtschaftlichen Standpunkt», dass das Wirtschaftsministerium in Den Haag nur Preiserhöhungen gestattet, um nachweisliche Verluste auszugleichen; denn dadurch können der Unternehmer keine Rücklage bilden und erst recht nicht seinen Betrieb vergrössern.

Im Grunde leidet das holländische Gastgewerbe an einer preispolitischen «Gefriermethode», die noch aus den ersten Kriegsjahren datiert. «Horeca» unternimmt in einem historischen Exkurs einen doch recht interessanten Versuch, die Mängel der gewerblichen Betriebe zu erklären: «Wenn wir sehen, dass in andern Ländern gerade während der Kriegsjahre infolge der schlechten Verkehrsverbindungen oder aus militärischen Gründen die Hotellerie geradezu auflebte, sticht hiervon um so krasser ab, dass die Aktivität der meisten Betriebe dieser Branche in den Niederlanden auf ein Minimum zurückfiel. Vor allem im neutralen Ausland — so gar in den kriegsführenden Ländern — wo Urlaubsenten aufblühten und durch die grosse nationale Kraftentfaltung auch der Geschäftsverkehr zunahm, machte sich die Hotellerie die unerwartete Blüte zunutze, um sich preislich an die neuen Ver-

hältnisse anzupassen. Nach dem Krieg sehen wir, dass im Ausland Hotels entstehen und modernisiert werden — als Mittel, die zu diesem Zweck während der Kriegsjahre reserviert wurden. Als die Niederlande jedoch 1945 befreit wurden, standen wir vor einer teilweise zerstörten, veralteten und in jeder Hinsicht verarmten Hotellerie. Dank der Marshall-Hilfe konnten einige Unternehmen wieder auf die Beine gestellt werden, aber die meisten mussten sich irgendwie selbst helfen. Hinzu käm, dass eine Anpassung an die damals herrschenden Kostenverhältnisse unterblieb.» Einer der Gründe, die «Horeca» in den letztgenannten Punkt führt, betrifft die Konkurrenzposition der Niederlande gegenüber andern Reiseländern. Demnach wurden die Preise bewusst niedrig gehalten, damit sich die ausländischen Touristen für Holland entscheiden würden. Mit andern Worten: die Preise wurden systematisch unterboten. Während andere Länder die touristischen Preise von staatsgewer subventionierten, wurden die Vergünstigungen in den Niederlanden ausschliesslich von der Privatwirtschaft getragen, allerdings, und auch das muss gesagt werden, auf Anordnung der Regierung, die mit Preisstössen arbeitete und diese Methode bis zum heutigen Tag noch nicht hat fahren lassen.

Der «Horeca»-Bericht ist unseres Wissens der erste begründete Nachweis der strukturellen Verarmung des holländischen Gastgewerbes. Viele Unternehmen zehren vom Bestand und veralten, weil sie sich aus eigenen Mitteln nicht mehr hochrappeln können. Der Staat räumt zwar Kredite ein, aber diese sind nach Umfang und Konditionen kein wirklich kräftiges Genesungsmittel. Aus diesem Grund wird es in Holland vermutlich noch zu vielen Veränderungen kommen. Neue Betriebe befinden sich in einer verhältnismässig günstigen Position, weil sie von vornherein mit Wünschen und Kosten rechnen können. Es werden daher sicher in absehbarer Zeit bedeutende Neubauten entstehen. Diese Betriebe werden die Position der bestehenden Unternehmen im Grunde jedoch noch mehr gefährden, weil sie nach Einrichtung und Leistungsvermögen einfach einen besseren Start haben.

«Horeca» spricht von einer «paradoxen Lage».



Jeann Haecy Importation S.A. Bâle 18

wenn in Folge des immer noch zunehmenden Fremdenverkehrs die Quartiernachfrage ständig steigt und sich Hotels dennoch nicht recht lohnen, und empfiehlt daher eine Politik der Preiserhöhung, um die Nachfrage zurückzuführen. Eine derartige Politik habe man in Amsterdam geführt, mit dem Ergebnis, dass die Hotellerie in der holländischen Hauptstadt heute verhältnismässig günstig dasteht. Die erhöhten Preise hätten sich im allgemeinen nicht ungünstig auf den Besetzungsgrad ausgewirkt. Bei den heutigen Preisen und dem umfangreichen Angebot an Hotelzimmern fürchtet sich allerdings, vor

allem ausserhalb der grossen Städte, der Hotelier vor Preiserhöhungen, da er ohnehin nicht genügend umsetzt.

Der Verbandsbericht, der aus der Feder des Geschäftsführers J. E. Staal vom «Krasnapolsky» in Amsterdam stammt, nennt sechs Gründe für die unglückselige Rentabilitätslage der holländischen Hotels: 1. den niedrigen Besetzungsgrad, 2. die oft zu kleine Kapazität, 3. die zu niedrigen Preise, 4. die unwirtschaftliche Betriebsführung, 5. die veralteten Betriebsformen und 6. die oft unzureichenden Qualitäten der Geschäftsführung.

La France aura dorénavant une politique d'étalement de vacances

M. Pierre Dumas, ministre du tourisme s'attaquera aux problèmes actuels

Le secrétaire d'Etat chargé du tourisme M. Pierre Dumas (qui est en même temps maire de Chambéry) vient d'exposer devant la presse son projet d'étalement des vacances en 1965.

En voici les bases et les buts :

Pourquoi l'étalement des vacances ?

Trois enquêtes d'opinion faites respectivement en 1961 et 1962 et fin 1963 ont permis de connaître les aspirations de tous les Français qui partent en vacances, qu'ils soient cadres ou employés, ouvriers ou retraités, habitants de grandes agglomérations ou de petits centres ruraux. Notre but est de les aider à mieux satisfaire ces aspirations.

Pour tous, le mot «vacances» évoque une idée de liberté. Il n'est donc pas question d'imposer quoi que ce soit à qui que ce soit, mais au contraire d'offrir les possibilités d'un véritable choix. Mais il faut aussi que le plus grand nombre possible de travailleurs puissent prendre leurs vacances en famille, dans une atmosphère de détente.

La concentration des départs et des séjours à de mêmes dates, et souvent en de mêmes lieux, constatés cet été plus que jamais, crée au contraire des contraintes, des bousculades et des surenchères.

L'étalement ne pouvait être réalisé sans une préparation d'ensemble. C'est pourquoi 1965 a été choisi comme objectif du Gouvernement.

Lorsque le premier ministre m'a confié la tâche de résoudre ce problème, j'ai rapidement acquis la conviction qu'une telle opération ne pouvait être réussie qu'à condition de mettre en œuvre simultanément la série de mesures d'ensemble et d'initiatives que tout le monde reconnaît nécessaire. C'est pourquoi je me suis employé, en liaison avec les ministres intéressés à mettre au point ces mesures.

Grâce à l'esprit de coopération de mes collègues, j'ai fait comme vous le savez, approuver un plan cohérent par le comité interministériel du tourisme présidé par le premier ministre le 24 mars 1964, puis par le conseil des ministres qui a suivi.

En ce début d'automne où les souvenirs de vacances sont encore frais dans l'esprit de chacun, les Français qui ont pris leurs vacances, trop nombreux, en août (qui n'est généralement pas le meilleur mois) et qui ont souffert de la situation fort bien décrite par la presse, viennent de faire une expérience décevante. Ils peuvent en tirer eux-mêmes les leçons et apprécier les possibilités de choix plus large qui leur seront offertes pour 1965.

Mais les mesures envisagées ne pouvaient être efficaces que si le ministère de l'éducation nationale acceptait d'étaler la durée des vacances scolaires sur une plus longue période.

Cette opération ne pouvait être réalisée en cours d'année scolaire ; au surplus, les dates de fermeture, l'échelonnement des congés par roulement et les réservations dans les hôtels se décident, dans la plupart des cas, dès les premiers mois de l'année. Rien d'efficace ne pouvait donc être entrepris en 1964.

Vacances scolaires

Une condition essentielle pour l'allongement de la saison touristique vient d'être réalisée. Le ministère de l'éducation nationale a signé un arrêté répartissant de la façon suivante les vacances pour 1965 :

Région A (Nord/Est) académies de Lille, Amiens, Nancy, Strasbourg, Rouen, Caen, Paris, Orléans, Reims, Dijon, Besançon, Lyon, Grenoble)

Enseignement moyen : du samedi 26 juin au soir au lundi 20 septembre au matin.

Enseignement élémentaire : du mercredi 30 juin au soir au vendredi 17 septembre au matin.

Région B (Sud/Ouest) académies de Rennes, Nantes, Poitiers, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Toulouse, Montpellier, Aix-en-Provence)

Enseignement moyen : du mercredi 7 juillet au soir au vendredi 1er octobre au matin.

Enseignement élémentaire : du samedi 10 juillet au soir au mardi 28 septembre au matin.

Les deux zones de vacances ont été déterminées avec le souci de respecter le plus possible les habitudes liées aux conditions de climat et à l'économie locale.

Economie du système

Maintien de 12 semaines pour l'enseignement moyen des lycées et collèges et de 11 semaines pour l'enseignement élémentaire.

Extension sur une période utile de 14 semaines grâce à un décalage de 10 jours entre les deux groupes d'académies.

Le léger décalage maintenu au départ entre l'enseignement moyen et l'enseignement élémentaire permet de réduire l'empilement sur juillet de la période des examens.

Ce décalage laisse une grande latitude aux familles tout en favorisant l'étalement des points.

Fonction publique

L'Etat employeur a donné l'exemple. Le ministre d'Etat chargé de la fonction publique a demandé à

toutes les administrations de rechercher l'égalisation des absences entre les mois de juillet, août et septembre, les effectifs réels ne devant en aucun cas descendre en-dessous de 50%.

Tourisme

En qualité de responsable du tourisme, je vais inviter les professions et organismes intéressés à prendre les dispositions nécessaires pour que tous les hébergements soient ouverts, et que toutes les distractions fonctionnent à tarif réduit en juin et en septembre dans les régions qui voudront profiter de la campagne d'étalement.

Tous les ministères participeront à cet effort. C'est ainsi que, dès les prochains jours, le ministre de l'industrie va entreprendre une série de réunions avec les organisations professionnelles et syndicales en vue de déterminer les « décrochages » possibles entre telle et telle branche de l'industrie.

De mon côté, en accord avec le ministre de l'Intérieur, je me réserve de donner les instructions et informations nécessaires aux préfets de régions pour qu'ils s'attachent à mettre en œuvre à l'échelon régional et départemental les décisions ou initiatives prises au niveau national par les pouvoirs publics et les professions, tout en recherchant, en liaison avec les intéressés, les solutions qu'il convient d'apporter localement au problème de l'étalement des congés.

L'émulation entre les régions contribuant au renouveau touristique de la France

En décembre et janvier prochain, le secrétaire d'état auprès du premier ministre, signalera aux touristes les régions qu'il pourra recommander pour un étalement des vacances de juin à septembre inclus, en fonction des statistiques de la météorologie et des engagements pris localement en matière d'accueil, de distractions et de prix.

A la même époque, une campagne d'information sera entreprise auprès du public par la presse, le cinéma, la télévision et la radio pour signaler les initiatives prises par ces régions.

En accord avec le ministre de l'intérieur, M. Dumas se réserve le droit de donner dans cet ordre d'idées, les instructions nécessaires aux préfets régionaux pour qu'ils mettent en œuvre, à l'échelon régional, les décisions ou initiatives prises par les pouvoirs publics et les professions.

Ils prendront notamment toutes dispositions que tous les hébergements et surtout tous les hôtels soient ouverts, à partir du 1er juin jusqu'à fin septembre (ce qui n'était malheureusement pas toujours le cas pendant la saison écoulée, notamment pendant ce mois de septembre favorisé par la continuité du beau temps). Nous avons noté en outre, avec beaucoup de plaisir, que le ministre se rend compte de la nécessité d'une coordination intégrale, organisée sur une base nationale : Il a en effet souligné qu'on ne pourra jamais inciter les Parisiens de prendre leurs vacances dès le 1er juillet si l'on ne leur donne en même temps l'assurance qu'ils ne retrouveront pas à partir du 10 août une capitale déserte

L'assemblée générale de la Howeg 1964 à Lausanne

La coopérative d'achat pour l'industrie suisse de l'hôtellerie et de la restauration (Howeg) — pour utiliser d'emblée la nouvelle dénomination française que l'assemblée générale a adoptée et à incorporer aux statuts aux côtés des noms officiels allemands et italien — a tenu la semaine dernière son assemblée générale 1964 à Lausanne comme il se doit.

L'exposition nationale, mais probablement aussi les excellents résultats enregistrés par la Howeg, au cours de son dernier exercice, son constant développement et l'effort qu'elle déploie pour assurer aux hôtels et restaurants des marchandises de qualité et des produits fonctionnels aux meilleures conditions possibles, avaient incité une foule de membres à se rendre au Palais de Beaulieu où eurent lieu la séance administrative et le déjeuner en commun. Il y avait quelque 800 membres ayant le droit de vote dans la salle des délibérations, lorsque le président M. A. H. Widmer, Schaffhouse, ouvrit la séance en saluant les participants et tout spécialement les invités, parmi lesquels on notait la présence des représentants des autorités lausannoises, des organisations professionnelles collaboratrices, des milieux touristiques, etc.

Allocution présidentielle

La Howeg est d'autant plus heureuse de tenir ses assises à Lausanne, déclare M. Widmer, qu'elle peut — de même que les dirigeants de l'Expo présentent la Suisse de demain aux Suisses d'aujourd'hui — montrer aux membres de la Howeg, non seulement ce qu'est devenue leur coopérative, mais encore ce qu'elle sera demain. L'exercice écoulé confirme un développement exceptionnel qui a été marqué par l'inauguration des magnifiques bâtiments administratifs centraux de Granges (SO), la mise en circulation

Die «Howeg»-Einkaufsgenossenschaft für das schweizerische Hotel- und Wirtgewerbe

Im Zusammenhang mit der diesjährigen ordentlichen Generalversammlung, welche am 6. Oktober in Lausanne stattgefunden hat, legt die Howeg Einkaufsgenossenschaft für das schweizerische Hotel- und Wirtgewerbe ihren 33sten Geschäfts- und Jahresbericht vor. Der Hauptsitz dieser Selbsthilfe-Genossenschaft befindet sich in Grenchen SO. Die Warenverteilung besorgen 4 Regionallager in Grenchen, Lausanne-Ecublens, Zug und Lugano, denen sich auf Anfang der Wintersaison 1964 ein fünftes in Landquart beigesellt.

Das Tätigkeitsfeld der Howeg beschränkt sich ausschliesslich auf die Gaststätten und übrigen Kollektivhaushalte, wogegen die Läden des Detailhandels nicht beliefert werden. Die statistischen Zusammenfassungen des Howeg-Jahresberichtes vermitteln deshalb gleichzeitig einen guten Einblick in die strukturellen und ökonomischen Verhältnisse des schweizerischen Gastgewerbes.

Obchon auch die gastgewerbliche Einkaufsorganisation sich der Rationalisierungs-Entwicklung bei der Warenverteilung aufgeschlossen zeigt, lehnt sie das «Cash and Carry» ab, weil sie in ihm keine echte Einsparung erblickt, sondern lediglich eine Umlegung der Leistungen auf die Schultern der Warenbezügler. Der Lastwagen-Hausdienst der Howeg arbeitet rationeller als die verzeitelten Kraftaufwendungen bei der Waren-Abholung durch die Kunden. Insbesondere im Hotel- und Wirtgewerbe, wo — wie in keiner anderen Branche — der Mangel an Arbeitskräften präkar ist, bedeutete die Warenzulieferung zum Haus ein bedeutungsvoller Aktivposten. Die Howeg setzt für diese Arbeit 34 normale Last- und Lieferwagen ein, und hat in jüngster Zeit mit dem Aufbau einer ununterbrochenen Kühlkette bis zu

90% des Magazins, des Theaters und même 50% des Restaurants fernern.

Il faut donc incorporer la «Ville Lumière» dans cette politique d'étalement des vacances et ne serait-ce que dans un sens inverse, c.-à-d. d'une prolongation de son activité normale pendant le mois d'août.

Importante concession à la politique libérale

«Je ne m'attends nullement à des miracles», a déclaré M. Dumas, car je ne possède en fait aucun moyen de coercition, ni contre les entreprises qui veulent absolument fermer en août, ni contre les hôteliers qui se refusent à offrir aux clients français ou étrangers des «prix tout compris» et notamment des tarifs de chambre ou de pension réduits en juin et en septembre. Mais nous obtiendrons au moins une sorte de renversement des tendances actuelles qui pourrait à son tour, susciter de nouvelles initiatives.

Pour les étés à venir — a conclu M. Dumas — nous pourrions ainsi parvenir à une véritable politique de l'étalement des vacances.

Nous sommes particulièrement satisfaits des intentions libérales du ministre. Il nous a en effet assez longtemps inquiété par certaines déclarations dirigées et par des projets de planification, trop rigides pour une industrie aussi nuancée et aussi sensible à la moindre fluctuation climatologique ou conjoncturelle que le tourisme.

Pour ces raisons extrêmement «positives» nous ne partageons pas l'opinion de certains journaux français, par exemple de «l'Aurore», qui estime qu'il s'agit une fois de plus de demi-mesures et qu'on s'attendait à plus. La politique d'étalement des vacances comporte tout d'abord une œuvre d'éducation psychologique ; on ne pourra accomplir cette tâche morale que par la persécution ; on ne l'accomplira jamais par des mesures mécaniques autoritaires.

Ce qui se passera, comme on peut l'espérer, l'été prochain ne sera qu'une première étape ; d'autres suivront. Il serait extrêmement souhaitable que la France, pays prédestiné au tourisme, fût habilitée à jouer, dans ce secteur, le rôle important de pionnier et à donner à d'autres pays un exemple d'initiative libérale.

Dr Walter B. Bing

ihren Mitgliedern für die Auslieferung von Fleischwaren und anderen temperaturempfindlichen Produkten begonnen.

Das Ende Juni 1964 abgeschlossene Geschäftsjahr weist einen auf Fr. 76.9 Mio (Vorjahr 68.9 Mio) angestiegenen Umsatz aus. Hieran ist das Eigenlageregeschäft mit 58,5% und das Vertragsgeschäft mit 41,5% beteiligt. Der Mitgliederbestand setzt sich zusammen aus 4714 Wirt-, 1292 Hotel-Betrieben und der Kollektivmitgliedschaft des Verbandes Schweizerischer Krankenanstalten, gesamthaft somit 6007 Mitglieder (5608).

Die Bilanz per 30. Juni 1964 schliesst beidseitig mit Fr. 34.1 Mio ab. Auf der Aktivseite dominieren die Guthaben bei den Mitgliedern mit Fr. 12.1 Mio, das Warenlager mit Fr. 11 Mio und die Mobilien und Immobilien mit 9,6 Mio. Die Hauptposten der Passivseite sind: Lieferantenschulden 6,6 Mio, Rabatte und Rückvergütungen an die Genossenschafter Fr. 2,5 Mio, Hypotheken Fr. 2,7 Mio, Obligationenschulden Fr. 14,9 Mio, andere Passiven 2 Mio und das Anteilscheinkapital zuzüglich offene Reserven Fr. 4,3 Mio. Die Ertragsrechnung weist einen Bruttoertrag von Fr. 9,1 Mio aus. Nach Abzug der Unkosten von Fr. 5,7 Mio, Steuern, Abschreibungen und Rückstellung 0,650 Mio, der Rückvergütungen an die Genossenschafter mit 2,5 Mio verbleibt zuhanden der Generalversammlung ein Reingewinn von 0,2 Mio. Der Verwaltungsrat schlägt die Verzinsung des Anteilscheinkapitals zu 4% und die Dotierung der Reserven mit Fr. 75.000.— vor. Trotz den im Vergleich zum Vorjahre stark gestiegenen Kosten konnte sich die Howeg innerlich weiter konsolidieren. Der Personalbestand ist per 30. Juni 1964 mit 261 Angestellten und Arbeitern ausgewiesen.

C'est aussi pour prouver par cette impressionnante participation, la solidarité qui existe réellement entre tous les membres Howeg de cette Suisse unie et diverse de langues romanche, italienne, française et allemande.

L'année commerciale Howeg 1963/64 a une fois de plus été caractérisée par un travail assidu et une lutte contre les mesures de boycotts injustifiées. L'excellent résultat financier que nous sommes à même de soumettre aujourd'hui à votre approbation vous prouve que tous les efforts demandés et fournis n'ont n'ont pas été vains.

Le chiffre d'affaires de l'exercice écoulé en augmentation de 8 millions atteint le montant total de 77 millions de frs. La Suisse romande contribue elle aussi largement à ce développement réjouissant qui entraîne une sensible augmentation des frais généraux.

Il a cependant été possible de procéder à des amortissements satisfaisants, d'attribuer aux réserves les montants nécessaires, de maintenir la ristourne habituelle de 3% sur le chiffre d'affaires et de servir un intérêt de 4% au capital parts sociales.

Ce succès est le résultat du travail et du dévouement de la direction et de tout le personnel au service de la Howeg. Nous le devons aussi à la fidélité de nos membres car il dépend avant tout de leur conviction de la nécessité de contribuer sans relâche au renforcement de notre organisation centrale d'achats en commun.

Merci de votre confiance et de votre attachement. Le conseil d'administration adresse ses vœux de santé à tous les membres Howeg, et, de prospérité aux entreprises qu'ils dirigent.

M. Ernest Senn, directeur général fait le point

Commentant le rapport de gestion qui avait été adressé à tous les membres, M. E. Senn, directeur général, insista sur l'augmentation en Suisse de l'importation des biens de consommation et sur les mesures prises par la Confédération pour lutter contre la surchauffe et par conséquent contre le renchérissement du coût de la vie. Si ces mesures semblent illusoire sur le marché du travail et sur la stabilisation des prix et des salaires, elles ont en revanche sensiblement touché la Howeg dans son programme de développement préparé et entamé il y a des années déjà.

Malgré le recul du mouvement touristique enregistré l'année dernière — recul qui est déjà compensé et qui permettra à l'année 1964 de dépasser sensiblement le résultat de 1962 — il y a des phénomènes qui paraissent favorables spécialement à l'industrie de la restauration. C'est d'une part une augmentation des dépenses de chaque hôte dans les hôtels et restaurants et, d'autre, le nombre toujours plus élevé — en raison de la réduction des pauses de midi et des horaires de travail en général — de travailleurs et employés qui n'ont plus le temps de rentrer chez eux pour le repas de midi qu'ils prennent collectivement ou individuellement au restaurant.

Parmi les grands problèmes étudiés par la Howeg au cours de l'année, il convient de mentionner celui des produits congelés et des mets préfabriqués dans l'hôtellerie. De tels progrès ont été réalisés dans ce domaine qu'il convient de suivre de près l'évolution qui se poursuit pour ne pas être pris de court une fois ou l'autre, quand ces procédés seront absolument au point.

Bien que la coopérative d'achats des hôteliers et restaurateurs soit franchement ouverte aux rationa-



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

lisations dans la distribution des marchandises, elle repousse énergiquement le système «Cash and Carry» dans l'hôtellerie. On sait que selon cette méthode, le client vient lui-même chercher les marchandises qu'il paie comptant et emporte par ses propres moyens. Les 2 ou 3 % d'économie qu'il peut réaliser sur les prix ne sont que peu de choses par rapport aux complications que cela entraîne pour le tenancier d'un hôtel ou d'un restaurant qui doit disposer au moins d'une camionnette et qui doit consacrer à ses achats des employés ou du temps dont il ne dispose pas en cette période de forte fréquentation et de pénurie de personnel.

Dans les conditions actuelles, le service de camionnage de la Howeg est infiniment plus positif et plus rationnel. La coopérative d'achats dispose en effet d'un parc de 34 camions et fourgonnettes auxquels s'ajoute le réseau de transports avec installations frigorifiques pour la livraison des viandes et autres denrées périssables.

Parlant de la situation des marchés, le directeur de Howeg, rappelle, en ce qui concerne les boissons que le rendement moyen du vignoble suisse de 1950 à 1960 a été de l'ordre de 75 millions de litres, alors que de 1960 à 1963, elle a presque été de 90 millions de litres. Celle de 1964 s'annonce comme devant être bien au-dessus de la moyenne, et il pourrait en résulter des difficultés d'écoulement. Quant aux vins importés, une analyse a été faite en vue de la révision des contingents.

Avec effet au 1er août 1963, la région fédérale des alcools a augmenté le prix de des eaux de vie de fruits d'environ 10 cts par degré d'alcool, soit une augmentation de 28 % au moment où le conseil fédéral demandait à l'économie privée de stabiliser les prix par tous les moyens.

Notons encore que depuis le 1er janvier 1964, seuls les whiskies ayant au moins trois ans d'âge peuvent être importés, ce qui consolida la position de cette boisson dans notre pays. On note aussi que les wodka jouissent d'une certaine vogue.

Parmi les denrées alimentaires, signalons le développement extraordinaire des prix du sucre cristallisé qui s'est manifesté au cours de 1963. C'est au mois d'octobre de l'année dernière que les prix les plus élevés ont été atteints. Depuis lors une baisse graduelle s'est amorcée et l'on peut prédire à longue échéance un nivellement de la situation mondiale dans ce domaine.

Sur le marché de la viande, on constate une importante hausse des prix due à l'augmentation de la consommation et à la diminution de la production provoquée par la sécheresse et l'insuffisance des fourrages en résultant.

En résumé, la Howeg met tout en œuvre pour servir de régulateur de prix sur le marché et pour fournir à l'hôtellerie et à la restauration les produits de qualité qui sont à la base de la réputation de nos établissements.

La Howeg en chiffres

L'exercice qui s'est terminé à fin juin 1964 a permis d'atteindre un chiffre d'affaires de 77 millions de

francs en chiffre rond, ce qui représente une augmentation de 8 millions de francs par rapport à l'année précédente. Les ventes des entrepôts de la Howeg forment le 58,5 % de ce total et celle des fournisseurs affiliés le 41,5 %.

L'effectif des membres au 30 juin 1964 était de 6007 (5608), dont 4714 cafetiers et restaurateurs, 1292 hôteliers et le groupe Veska à titre collectif. Pour illustrer le développement de la coopérative, disons aussi qu'elle avait fait un chiffre d'affaires de 14 millions environ au cours de l'exercice 1947-48, que ce chiffre avait doublé en 1955, quadruplé en 1961 et plus que quintuplé en moins de 17 ans.

Par groupes d'acheteurs, les restaurateurs viennent en tête avec un chiffre d'affaires de 46,7 millions, suivis des hôteliers avec 21,1 millions et la Veska et divers avec 9 millions.

Par groupes de marchandises ou genre d'affaires, le total réalisé se subdivise comme suit (en chiffre rond): fournisseurs affiliés 32 millions, denrées alimentaires 27 millions, boissons 13 millions, produits de nettoyage et articles de papier 2 millions, textiles 1,5 million.

Le bilan à la fin de l'exercice écoulé se montait à 34,1 millions de francs. A l'actif dominent les débiteurs (membres clients) avec 12,1 millions, les marchandises en stock 11 millions et les valeurs mobilières et immobilières pour 10 millions de francs.

Au passif on peut signaler les créances des fournisseurs de 6 millions, les rabais et ristournes aux sociétaires de 2,5 millions, les hypothèques de 2,7 millions, les emprunts et obligations de caisse de 15 millions, ainsi que le capital et les réserves des sociétaires de 4,3 millions.

Basler Weekend-Arrangement

4 Basler Hoteliers schliessen sich zu gemeinsamer Werbeaktion zusammen

Hotelier sein heisst u. a., beständig Gäste werben. Während der Hochsaison ist dies vielleicht nicht so notwendig, solange die Bettennachfrage grösser ist als das Angebot. In den Stiften haben aber die Jahresbetriebe im Winterhalbjahr Mühe, ihre Betten zu besetzen, und jedes nicht besetzte Bett bedeutet entgangenen Gewinn. Diese Feststellung ist jedem Hotelier geläufig. Man kann aber darauf auf verschiedene Art reagieren. Die einen werden es als Fatalität hinnehmen, dass nun einmal der Reiseverkehr in dieser Zeit erfahrungsgemäss allgemein schwach ist. Andere wiederum halten nach Möglichkeiten Ausschau, durch geeignete Massnahmen einen zusätzlichen Verkehr auszulösen und dadurch die Hotelfrequenz zu steigern.

Zu diesen letzteren zählen die vier Basler Hoteldirektoren Gasteyer (International), Gürke (City), Stalder (Alfa) und Trottmann (Drachen), die, alle ehe-

malige Hotelfachschüler, sich zusammengefunden haben, um einen neuen Weg in der Werbung zu beschreiten. Sie alle leiten Betriebe, die ungefähr komfort- und führungsmässig auf gleichem Niveau stehen. Sie alle streben in der flaueren Zeit eine bessere Bettenbesetzung an. Und was taten sie? Zunächst einmal nahmen sie freundschaftlichen Kontakt auf, erörterten die Möglichkeiten, durch gemeinsames Vorgehen ihre Geschäfte zu beleben, und betrieben so etwas wie Marktforschung.

Basel, so sagten sie sich, ist eine Stadt, die viel zu bieten hat. Ihre Museen sind berühmt, die Theateraufführungen haben guten Klang, und der zoologische Garten ist eine Attraktion, die in unserem Lande ihresgleichen sucht. Dazu kommt, dass «unsere» Hotels dem Gast einen hohen Komfortgrad bieten können und dass sich die Gastronomie in den vier Betrieben bester Pflege erfreut – alles Voraus-

Réélection du conseil d'administration et de M. Widmer à la présidence

Le conseil d'administration arrivait au terme de son mandat et l'assemblée devait procéder à l'élection du conseil d'administration, du président du conseil d'administration et de l'organe de contrôle. Etant donné l'ampleur des projets en cours d'exécution, les membres actuels du conseil se déclaraient prêts à accepter une réélection pour ne pas se soustraire à leurs responsabilités. Ils furent réélus à l'unanimité et l'assemblée acclama M. Widmer comme président. Rappelons que la Société suisse des hôteliers est représentée au conseil d'administration par M. E. Défago, Hôtel Suisse Champéry et Walther A. Hegglin, Hôtel Ochsen, Zoug. La fiduciaire de la SSCR a aussi été réélue comme organe de contrôle.

Le président put alors lever la séance et tous les assistants se retrouvèrent au grand restaurant du Palais de Beaulieu où un succulent déjeuner fut servi à quelque 1200 personnes que les cars conduisirent ensuite à l'Exposition nationale.

Interkantonale Fachkurse 1964

Wie alljährlich im Spätherbst beginnen für die Koch- und Kellnerlehrlinge in Saisonbetrieben des Gastgewerbes die anstelle der ordentlichen Gewerbeschule stattfindenden interkantonalen Fachkurse. Sie dauern dieses Jahr vom 19. Oktober bis 5. Dezember 1964 und finden im Hotel Bellevue au Lac in Brunnen, im Hotel Beau-Rivage in Weggis, im Hotel Kastanienbaum in Kastanienbaum und für die Lehrlinge mit französischer Muttersprache im Berufsbildungszentrum in Sion statt. Eine Woche später rücken die Lehrlinge der Region des Berner Oberlandes im Hotel Savoy in Interlaken ein. Dieser Kurs dauert ebenfalls sieben Wochen und endet am 12. Dezember 1964. Auf die verschiedenen Kursorte verteilen sich die Lehrlinge wie folgt: Brunnen 60 Köche, Weggis 45 Köche und 8 Kellner, Kastanienbaum 51 Köche, Sion 22 Köche und Interlaken 77 Köche. Insgesamt sind es also 255 Kochlehrlinge und 8 Kellnerlehrlinge, die zurzeit in den Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren und eine ansehnliche Gruppe unseres so dringend benötigten Nachwuchses darstellen. Die grosse Zahl der Lehrlinge erforderte die Bildung von 13 Klassen. Ein organisatorisches Problem stellte die Sicherstellung des Lehrkörpers dar, beträgt doch der Mitarbeiterstab nicht weniger als 4 Kursleiter, 22 Gewerbelehrer, 13 Fachlehrer und 6 Turnlehrer. Ferner wurden rund 60 Referenten im Rahmen der organisierten Freizeitprogramme mit. An zwei Abenden pro Woche werden diese Herren durch Vorträge, Film- und Diavorführungen die freien Stunden der Lehrlinge abwechslungsreich und sinnvoll gestalten.

Für die verantwortungsvolle Aufgabe des Kursleiters konnten auch dieses Jahr die Herren M. Tröndle (Weggis und Kastanienbaum), Rektor der Gewerbeschule der Stadt Luzern, H. Jost (Interlaken), Vorsteher der Gewerbeschule, und C. Rey (Sion), Direktor des Berufsbildungszentrums, gewonnen werden. In Brunnen übernimmt dieses Amt der neu gewählte Vorsteher des Lehrlingsamtes des Kantons Schwyz, Herr A. Steinegger.

Die Führung der Kurse und die Einordnung in die Internate stellt bei der täglichen, äusserst starken Beanspruchung besondere Anforderungen an die Lehrerschaft und die Lehrlinge. Möge es den angehenden Köchen und Kellnern bewusst sein, dass der obligatorische Unterricht ein wichtiger Bestandteil ihrer beruflichen Ausbildung und damit ihrer späteren Existenzgrundlage ist, von dem nicht zuletzt ihr weiteres Fortkommen und ihre Karriere im Gastgewerbe abhängt.

Allen Mitarbeitern und allen Lehrlingen wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Kurse.

setzungen, die für eine gemeinsame Werbeaktion Erfolg versprechen. Basel, nicht nur grosse Industriestadt, sondern gleichzeitig Kulturzentrum mit vielen Baudenkmälern und Kunstschätzen, ist eines Besuches wert.

Von dieser Überlegung ausgehend kamen die vier Hoteliers zur Überzeugung, dass das Ziel, ihre Hotels







Tapiflex

Plastik- Filz- Bodenbelag



Schallschluckend, mit strapazierfähiger Kunststoffschicht, sehr leicht zu reinigen – das ist Tapiflex, der unempfindliche Bodenbelag in 2 m breiten Bahnen. Tapiflex ist doppelschichtig: oben eine trittsichere, unverwüstliche Plastikschicht, unten dagegen Filz, elastisch und isolierend gegen Kälte und Lärm. Deshalb kann Tapiflex, auch ohne weitere Isolierschicht, direkt auf jeden trockenen und unterkellerten Boden verlegt werden. Tapiflex kann mit Schuhen jeder Art sorglos begangen werden. Die bunten Dessins, die in über 30 Farben erhältlich sind, verleihen Ihren Räumen eine frohe Note. Unsere reichhaltige Kollektion wird Sie überraschen. Kommen Sie, sehen Sie und prüfen Sie Tapiflex. Wir beraten Sie gerne – und vorteilhaft.

Tapiflex – der wirtschaftliche Belag für Schlafzimmer und Gänge, schalldämpfend, farbig und dauerhaft. Für noch stärker beanspruchte Böden in Restaurants, Gaststätten usw. empfehlen wir Vollplastik-Beläge, wie Kenflex, Tarkett, Colovynil, Sucofloor usw.

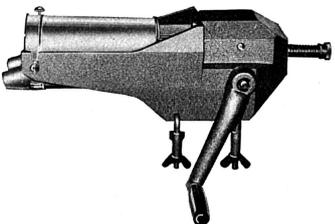
HASSLER



Hassler in der ganzen Schweiz!	Bossart & Co. AG, Bern 031/22 33 44	032/ 291 99
Stammhaus: Hans Hassler & Co. AG Kasinostrasse 19, Aarau Tel. (064) 22 21 85	Hans Hassler AG, Luzern 041/ 205 44	051/23 61 77
	H. Rüegg-Perry AG, Zürich 051/23 61 77	
	J. Wyss SA, Neuenburg 038/ 5 21 21	
	Showroom Lausanne 021/26 40 07	
	Showroom St.Gallen 071/24 48 11	

MIT KISAG SIND SIE BESSER DRAN

Nicht nur der bekannt guten Qualität, sondern besonders auch des gut ausgebauten Services wegen – und überhaupt: weil KISAG langjährige Erfahrung hat und deshalb genau weiss, welcher Apparat dem Kunden nützt.



KISAG-Multipress – etwas wirklich Neues! Vermicelles und Croquettes stellen Sie in Sekunden her. Sie brauchen nur leicht die Kurbel zu drehen. In Sekunden wechseln Sie auch von einem Arbeitsgang zum andern, ohne den Apparat reinigen zu müssen. Und die Wartung? KISAG-Multipress braucht keine spezielle Wartung: Nach getaner Arbeit spülen Sie die Elemente mit heissem Wasser, das ist alles.

KISAG-Multipress ist von einfacher Konstruktion und deshalb äusserst solid und unverwüstlich. Sie arbeitet für Sie – fast von selbst.

Unser ganzes Programm ist auf die Erfordernisse neuzeitlicher Betriebsführung ausgerichtet: KISAG-Rahmbläser, KISAG-Crème-Dispenser, KISAG-Kartoffelschälmaschine, KISAG-Pommes-frites-Schneider, KISAG-Friteusen, KISAG-Rührstab, KISAG-Allesschneider, KISAG-Multipress, KISAG-Papierverbrenner. Verlangen Sie detaillierte Auskünfte und Prospekte! Wir beraten Sie eingehend und unverbindlich. KISAG-Apparate sind auch bei Ihrem Lieferanten für Hotel- und Gastwirtschaftsartikel erhältlich.

KISAG AG 4512 Bellach
Telefon (065) 245 44



**OLMA : Halle 7a
Stände 1711 und 1713**

und Basel bekannt zu machen, durch eine wohlgedachte Werbung in den besser situierten Kreisen erreichbar sein müsse, und so kamen sie auf den Gedanken, gemeinsam ein «Basler Weekend»-Arrangement zu propagieren. Dabei gaben sie sich Rechenschaft darüber, dass sich ein Arrangement eine Reihe besonderer Vorteile bieten und preislich so verlockend sein müsse, dass sich Geschäftsfreunde, Leute, die in Basel Verwandte oder Bekannte besitzen, oder ganz allgemein solche, die Basel besser kennenlernen oder einfach in der Rheinstadt ein angenehmes, von Sorgen unbeschwertes Wochenende zubringen möchten, sich durch das Angebot angesprochen fühlen. Mit Zustimmung der Hotelleitenden arbeiteten sie ein Programm aus und betrauten Herrn Trottmann vom Hotel Drachen mit der Organisation. Das aus gemeinsamen Beratungen hervorgegangene Resultat war ein Pauschalarrangement, das folgende Leistungen aufweist:

Am Samstag: Nachmittagsstee oder Apéro, Nachtessen nach Belieben in einem der vier Hotels (wahlweise auch Mittagessen am Sonntag), Zimmer mit Bad und Dusche, Telefon und Radio.

Am Sonntag: Frühstück auf dem Zimmer, Eintritt ins Kunstmuseum (von Oktober bis März auch samstags gültig), Eintritt in den Zoologischen Garten.

Als weitere Dienstleistungen kommen hinzu: Vorverkauf von besten, eigens für das «Basler Weekend» reservierten Plätzen in vier verschiedenen Theatern, Parking und Garage, Babysitting. Das alles kostet pro Person Fr. 44.—.

Ein solches Angebot ist zweifelsohne attraktiv. Bemerkenswert ist, dass es sich, was den Zimmer- und Mahlzeitenpreis betrifft, in den Limiten des Hotelführers bewegt und folglich nicht als Preisdumping bezeichnet werden kann.

Die vier Initiativen Basler Hoteldirektoren sicherten sich die Unterstützung der führenden Reisebüros

und werden in zwanzig Städten Deutschlands und Frankreichs die dortigen Reisebüros besuchen, um auch für sie den Verkauf des «Basler Weekend» zu gewinnen. Anlässlich der Internationalen Markenartikel- und Detailhandelsmesse in der MUBA vom 20.–29. November werden die graphisch sehr gediegen gestalteten Carnets an einem eigenen Stand zum Verkauf angeboten. Als erste Aktion sind sie in einem Rundschreiben an ihre Berufskollegen, die Hoteliers, gelangt, um auch ihnen ein Basler Weekend mit ihrer Frau mundgerecht oder sie darauf aufmerksam zu machen, dass ein Weekend-Carnet sich vorzüglich zum Schenken, z. B. an verdiente Abteilungscheffe, eignet. Überhaupt verspricht gerade auf die Weihnachtszeit hin das Basler Weekend-Arrangement zu einem beliebten Geschenkartikel zu werden.

Die Aktion «Basler Weekend» ist ein Versuch, der Beachtung verdient. Es liegt durchaus im Bereiche der Möglichkeit, dass dadurch ein zusätzlicher Gästestrom nach Basel ausgelöst werden kann, von dem, was auch nur recht und billig ist, in erster Linie die Initiatoren profitieren werden. Da im Arrangement nur eine Hauptmahlzeit eingeschlossen ist, werden aber auch andere Gaststätten aus ihr Nutzen ziehen können. Vor allem aber ergibt sich für die beteiligten Betriebe der Vorteil, ihre Werbekosten dank dem gemeinsamen Vorgehen bedeutend senken zu können. Das ist von besonderer Bedeutung, weil der Hotelier in ihrer Preisgestaltung nach oben Grenzen gesetzt sind, so dass sie von der Kostenseite her versuchen muss, bessere Betriebsergebnisse zu erzielen.

Was an der Aktion ganz besonders erfreulich ist, ist der Umstand, dass vier Betriebe, die miteinander in Konkurrenz stehen, sich zu gemeinsamem Vorgehen zusammengefunden haben in der Überzeugung, dass nicht Futterneid zu besseren Frequenzen führen kann, sondern nur das einträchtige und freundschaftliche Zusammenstehen in der Verfolgung gemeinsamer Ziele auf dem Gebiete der Gästewerbung.

Ausbildungsprobleme im Fremdenverkehr

Es dürfte ein unbestrittenes Verdienst der Internationalen Vereinigung wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten (Association Internationale d'Experts Scientifiques du Tourisme AIEST) sein, anlässlich ihrer jährlichen Kongresse aktuelle Fragen des Fremdenverkehrs in objektiv wissenschaftlichen Referaten und Diskussionen zu klären und Lösungen entgegenzuführen. Der jährlich zunehmende Aufschwung des internationalen Fremdenverkehrs, so erfreulich er sich für die Zielgebiete des Touristenstroms auswirken vermag, bleibt indessen nicht bar jeglicher Problematik. Dass sich in zahlreichen Fremdenverkehrsorten ein akuter Nachholbedarf eingestellt hat, der oft an eine Wachstumskrise grenzt, ist heute wohl unbestritten. Dies bezieht sich insbesondere auf die Infrastruktur der Kurorte, begonnen bei einer geordneten Überbauung mit Sicherstellung von Grünflächen, Uferpartien und Skiabfahrten. Zudem bedürfen die Fragen des Gewässerschutzes, der Wasserversorgung, des Natur- und Heimatschutzes, des Ausbaus der Verkehrswege sowie der Schaffung von Sport- und Erholungsanlagen einer dringenden Abklärung. Doch nicht nur wirtschaftliche und landschaftliche Schwierigkeiten gilt es zu überwinden. Menschliche, soziale und kulturelle Probleme treten immer mehr ins Zentrum der Diskussionen und harren ihrer Lösung.

Die Intensität der Touristenströme, die soziologische Streubreite des heutigen Touristen und die Vielzahl der von gestern auf heute sozusagen über Nacht touristisch erschlossenen Gebiete lässt die Notwendigkeit einer eigentlichen Erziehung zum Fremdenverkehr entstehen, zusammengesetzt aus der Vermittlung von Kenntnissen über den Fremdenverkehr, aus der Erziehung zum Touristen und der Erziehung zur Gastfreundschaft, zum Gastgeber. Diesem Problemkreis galten die Arbeiten des diesjährigen AIEST-Kongresses, der kürzlich in Santiago de Compostela (Spanien) stattfand.

Unter dem Vorsitz von Prof. Dr. W. Hunziker (St. Gallen/Bern) versuchten zahlreiche Fremdenverkehrsfachleute aus Wissenschaft und Praxis den menschlichen, wirtschaftlichen und technischen Problemen des Fremdenverkehrs, insbesondere der Fremdenverkehrsausbildung näher zu kommen. Vergleichen mit den noch lückenhaften Ausbildungsmöglichkeiten für andere touristische Aktivitäten wur-

de dabei der relativ gute Ausbildungsstand im Sektor Hotellerie durch die zahlreichen Hotelfachschulen hervorgehoben. Die schweizerischen Verhältnisse dürften einmal mehr als beispielhaft herzu führen werden. Besondere Erwähnung erfuhr u. a. die Aktion des Schweizer Hotelier-Vereins zugunsten der Förderung des einheimischen Nachwuchses, die Eröffnung eines Internationalen Ausbildungszentrums für Hotellerie und Fremdenverkehr in Leysin (Institut für Hotelausbildung) und Glion (Fortbildungsinstitut für Hotellerie und Fremdenverkehr), die Kaderkurse für Betriebsinhaber und Direktion der Geschäftsstelle SHV für Betriebsberatung und Vorgesetztenschulung. Einmal mehr fand die Ausbildungstätigkeit auf Hochschulstufe der Hochschulen Bern und St. Gallen mit dem angegliederten Berner Forschungsinstitut und dem St. Galler Seminar für Fremdenverkehr internationale Beachtung; diese beiden Beispiele werden immer wieder als Vorbilder für die Ausgestaltung der Fremdenverkehrsausbildung auf höchster Stufe herangezogen.

Die Kongressteilnehmer waren sich darüber einig, dass eine systematische Basisbildung für alle touristischen Berufe von grösster Bedeutung ist, der sich eine progressive spezifische Ausbildung anzuschliessen habe. Eine enge Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft und Praxis, zwischen Behörden und Fremdenverkehrsorganisationen, sowie auf internationaler Ebene in der Festlegung neuer Lehrmethoden und Schulungsprogramme ist anzustreben. Die betriebseigene Weiterbildung sowie die Heranbildung von geeignetem Lehrpersonal ist besonders zu fördern.

Der AIEST-Kongress befasste sich schliesslich mit der Frage der Ausbildung von Experten und erklärte sich zusammen mit der UNESCO und andern internationalen Organisationen bereit, eine entsprechende Charta der Fremdenverkehrsexperten auszuarbeiten.

Anstelle des vorigen Jahres auf tragische Weise verunglückten Prof. Dr. K. Krapf wählte die Generalversammlung der Internationalen Vereinigung wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten zum neuen Generalsekretär, Dr. C. Kaspar, Privatdozent an der Hochschule St. Gallen für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften und stellvertretender Direktor des Seminars für Fremdenverkehr und Verkehrspolitik an der gleichen Hochschule.

Différer la mise en vigueur de la loi sur le travail

(PAM) La loi sur le travail, après une élaboration exceptionnellement longue a été approuvée définitivement par le Parlement lors de sa session de mars 1964. Personne n'ayant fait usage du délai référendaire, il était prévu qu'elle déploie ses effets dès le 1er janvier 1965. Or, le Département fédéral de l'économie publique a fait état de son projet de ne mettre en application les dispositions de cette loi au début de l'année prochaine que pour les entreprises industrielles. Les autres entreprises artisanales et commerciales entrant dans le champ d'application de la loi y seraient soumises seulement plus tard.

Pour justifier cette décision, les autorités fédérales font état des difficultés administratives et techniques insurmontables qui naîtraient de la mise en vigueur généralisée de la loi à la date prévue. Ces difficultés toucheraient l'ensemble de l'économie, mais surtout les organes officiels et notamment les cantons qui jouent un certain rôle dans l'application de la loi. De plus, dans l'impossibilité de mettre en

vigueur l'ensemble de la loi au premier janvier prochain, les autorités pour des raisons politiques évidentes cherchent à manifester leur bonne volonté en décrétant une mise en vigueur partielle.

On ignore toutefois quelle sera la réaction des employés et ouvriers des entreprises commerciales et artisanales qui attendent de la loi une sensible amélioration de leurs conditions de travail. Il est peu vraisemblable qu'ils acceptent un traitement dilatoire qui les défavoriserait par rapport à leurs collègues employés dans l'industrie proprement dite. En outre, si le Conseil fédéral est habilité dans certains cas à retarder la mise en vigueur d'un certain nombre de dispositions d'une loi nouvelle, il n'est pas en mesure d'appliquer l'ensemble d'une telle loi à une partie seulement des personnes auxquelles cette loi est applicable.

Enfin et surtout dans de nombreuses entreprises industrielles elles-mêmes, la mise en vigueur de la loi sur le travail pose des problèmes tout aussi ardu-

sinon plus que dans les administrations publiques.

Que l'on songe par exemple aux entreprises dans lesquelles la durée hebdomadaire du travail est encore supérieure aux nouvelles limites légales de 46 heures. Que l'on songe aussi à celles qui devront se plier à des dispositions nouvelles fort sévères sur le travail par équipe. Les modifications du système de production que nécessitent les dispositions nouvelles de la loi sur le travail ne peuvent pas intervenir du jour au lendemain. Il faut prévoir une période d'adaptation plus ou moins longue. De toute façon pour nombre d'entreprises la seule solution à brève échéance est d'augmenter l'effectif du personnel. Mais cette solution est dans une large me-

sure impraticable en raison de la pénurie persistante de main-d'œuvre.

Dans ces conditions, il faut envisager de différer la mise en vigueur de l'ensemble de la loi sur le travail pour permettre tant aux administrations publiques qu'aux entreprises intéressées de surmonter les difficultés qu'elle fait naître. Dans le cas où un tel retard s'avérerait réellement impossible, le Conseil fédéral devrait au moins appliquer avec une très grande souplesse l'arrêté fédéral sur la limitation de l'immigration de la main-d'œuvre étrangère pour la part des besoins de main-d'œuvre imputable à la mise en vigueur de la loi sur le travail.



Rosenthal
studio-line

Form 2000

Das »klassische Service des 20. Jahrhunderts«, die Form 2000, ist nicht allein der häuslichen Sphäre vorbehalten, sondern zielt auch den Tischen des guten Hotels. Die Spezial-Hotelausführung dieses weitverbreiteten Services finden Sie u. a. im Century-Hotel, Genf, in der 1. Klasse des Luxusdampfers »Hanseatic« und auf dem größten Passagierschiff des Norddeutschen Lloyd, der »Bremen«. Rosenthal-Hotelporzellan ist den besonderen Ansprüchen von Hotels und gepflegten Gaststätten angepaßt, es soll helfen, auch Ihrem Haus eine besondere Note zu geben.

Lieferbar ab Lager durch:
Banholzer AG, Solothurn
A. Haari, Hotelbedarf, Zürich
Ménagère AG, St. Gallen
E. Miauton & Cie. SA, Montreux
Rosenthal-Haus E. Berg-Hurni, Luzern
Rosenthal Studio-Haus Bender AG, Zürich

Eine Ausstellung, die man gesehen haben muss: Schweizer Kunst im 20. Jahrhundert

«Wir haben schon Zeit», heisst der Ausspruch, der über das Wesen des Waadtänders im Umlauf ist. Wir wollen seine Richtigkeit dahingestellt sein lassen, dagegen darauf hinweisen, dass solch zufriedenes Dahintreiblassen für manche verpasste Gelegenheit, manches nachträgliche Bedauern verantwortlich ist. Unerbittlich fliesst die Zeit dahin, und bald schon wird auch unsere schöne Landesausstellung, die soviel Begeisterung weckte und sovielen hitzigen Diskussionen entfachte, ihre Tore schliessen.

Haben Sie auch alles, was sich Geist und Auge bietet, ausgeschöpft? Haben Sie zum Beispiel die prächtige Ausstellung der Schweizer Kunst im 20. Jahrhundert im Palais de Rumine, dem Kantonalen Kunstmuseum, besucht?

Der Leitsatz der Landesausstellung: Erkennen und schaffen, wurde denn auch von jeher durch die Maler in die Tat umgesetzt. Auch deshalb fügt sich diese Ausstellung in den Rahmen der grossen Ausstellung von Vidy ein, wo zahlreiche Kunstwerke, vorwiegend grossen Formates, zu finden sind.

Gemälde, Zeichnungen, Aquarelle dagegen verlangen nach der intimen Atmosphäre eines Museumsraumes, dessen wohlbestimmte Beleuchtung und wohlthuende Ruhe zur stillen Betrachtung laden.

Wie Sie wissen und schon so oft gelesen haben, bedarf der Wert und die Schönheit der Gemäldeausstellung von Rumine eigentlich keines weiteren Hinweises. Es wäre allerdings schade, diese einzigartige Gelegenheit zu verpassen, die hier geboten wird, um einen Überblick über das Kunstschaffen unseres Landes im 20. Jahrhundert zu gewinnen. Es wurden hier Werke von Künstlern vereint, die es verdienen, vom Publikum besser gekannt und geschätzt zu werden.

Wohl muss eine Auswahl getroffen werden; denn nicht alle Namen, die an der künstlerischen Bewegung dieses Jahrhunderts teilgenommen haben, konnten aufgeführt werden; dagegen wurden durch bezeichnende Zusammenstellungen die für das künstlerische Leben unseres Landes besonders charakteristischen Persönlichkeiten zur Geltung gebracht.

Diese kurze Übersicht ist jedoch unvergleichlich, vermittelt sie doch einen Einblick in die tiefgreifende Entwicklung, die sich von den Anfängen des Jahrhunderts bis in unsere Zeit bei den Malern, Bildhauern und Glasmalern vollzog.

Die gezeigten Kunstwerke sind von reizvoller Vielfalt.

gestalt. Vergessen wir nämlich nicht, dass sie die künstlerische Bedeutung der verschiedenen Sprach- und Kulturkreisen angehörenden Schweiz zum Ausdruck bringen und so einen Begriff dessen vermitteln, was trotz der verschiedenartigen Einflüsse als «Schweizer Kunst» bezeichnet werden kann.

Die Ausstellung von Rumine vereint Kunstwerke, die jedem etwas bieten. Die Älteren finden bekannte Kunstwerke ihrer Jugend wieder, andere wiederum machen sich mit den neuen Formen der zeitgenössischen Kunst vertraut. Die Diskussionen, die sich daraus ergeben, sind aber sowohl für den traditionellistisch Anhänglichen als den avantgardistisch Aufgeschlossenen eine Bereicherung.

Die Ausstellung, die 170 Werke von 40 Künstlern vereint, ist in vier Gruppen gegliedert: Gemälde, Zeichnungen, Glasmalerei, Bildhauerei.

Wenn sollte man unter diesen Künstlern und Schöpfern besonders erwähnen? Ferdinand Hodler etwa, dessen Werke bereits zum vierten Mal an einer Landesausstellung vertreten sind, und mit ihm die Maler, die es ebenfalls zu internationalem Ruf gebracht haben:

Félix Vallotton, Paul Klee. Erwähnt sei weiter der Märchenhirsch von René Auberjonois, die mit Kleister und Farbe ausgeführten Gemälde Jacques Bergers, die originellen Malereien Jean Baiers, die eindrucksvollen Traumbilder Louis Soutters sowie die Skulptur Alberto Giacomettis, «Der Gehende», die tragische Einsamkeit ausstrahlt. Die Ausstellung, die man sich mehrere Male ansehen sollte, birgt eine Fülle weiterer Schätze, deren Entdeckung dem Besucher überlassen sei. Neben Gemälden und Zeichnungen bieten auch wertvolle Beispiele schweizerischer Glasmalerkunst, hieratische Stelen und kraftvolle Eisenplastiken Einblick in das neuere Kunstschaffen unseres Landes.

Ein mit erstklassigen Reproduktionen ausgestatteter Katalog vermittelt alles Wissenswerte über die ausgestellten Werke und ihre Schöpfer. Daneben stehen dem Besucher Kopfhörer zur Verfügung, mit deren Hilfe er eine hochinteressante individuelle Führung durch die Ausstellung mitmachen kann. Jeden Donnerstag findet ausserdem von 20–21 Uhr ein kommentierter Besuch der Ausstellung statt. Erwähnt sei auch, dass diese künstlerisch hochstehende und aufschlussreiche Ausstellung, die bis Ende Oktober täglich von 10–19 Uhr geöffnet ist, dem Publikum kostenlos zum Besuch offensteht.

Goldregen für das ostschweizerische Gastgewerbe

An der gastgewerblichen Ausstellung vom 9./10. September im Kongresshaus Schützengarten, St. Gallen, waren über 160 lukullische Meisterwerke der Hoteliers, Wirte und Köche aus der Region Ostschweiz, der die Öffentlichkeit grosses Interesse entgegengebracht hat, zu sehen.

Alle diese Platten sind vom 26. September bis zum 9. Oktober frisch hergestellt in sieben Transporten in einem von der Firma Frisco in Rorschach in grosszügiger Weise zur Verfügung gestellten Kühlcamion auf sanften Schweizer Strassen nach Lausanne gebracht worden.

An der Expo trat jeweils alle zwei Tage eine Equipe von 6 Ausstellern zum Concours culinaire Expo 64 an. Die bewerteten Gerichte durften dann pro Equipe zwei Tage in den vom Nordostschweizerischen Verkehrsverein in zuvorkommender Weise ausgeschmückten Vitrinen in der Abteilung «Art de la table» ausgestellt werden. Dort haben unsere Köche kurz vor der Olma unter dem Titel «Ostschweizer Spezialitäten» in bester Weise für unsere Region geworben.

Die einzelnen Equipen mussten jeweils am Tage vor der Bewertung um 19 Uhr in der Expo sein, um ihre Platten, welche auf dem langen Transport gelitten hatten, aufzufrischen und ihnen den letzten Schliff zu geben. Den Herren Experten von der Jury, welche ihres Amtes mit grosser Strenge walteten, musste das Feld bzw. die Küche morgens um 7 Uhr geräumt werden. Die Nächte waren demzufolge für die Herren Aussteller in Lausanne kurz und unruhig. Die Spannung erreichte gegen 10 Uhr vormittags, dem Zeitpunkt der Rangverkündung, ihren Höhepunkt, um dann in einen Freudentaumel umzuschlagen, wenn die ersehnte Goldmedaille zugeteilt werden konnte. Und es hat einige gegeben...

Hier das Resultat der Ausstellerguppe der Fachkommission für das Gastgewerbe der Region Ostschweiz:

Sektion	Gold
43 Aussteller	
26 Goldmedaillen	
17 Silbermedaillen	

Wahrhaftig ein grossartiger Erfolg, der eindrücklich zeigt, dass wir mit unseren Landesspezialitäten in Lausanne gut angekommen sind und dass das Niveau unseres ostschweizerischen Gastgewerbes einen beachtlichen Stand erreicht hat. (Eing.)

Pour voir ou revoir l'Expo – plus que très peu de jours!

C'est l'automne! Le service de nettoyage de l'Exposition nationale est beaucoup plus occupé maintenant à balayer les feuilles mortes qu'à ramasser les petits bouts de papier laissés par des visiteurs négligents.

L'automne qui fait tomber les feuilles est aussi le temps des vendanges sur les rives du Léman. C'est le moment de jeter un regard en arrière sur un été qui a sans doute été le plus mouvementé qu'a depuis bien longtemps connu cette région. En effet, l'Exposition nationale a marqué de son empreinte, non seulement Lausanne et ses environs immédiats, mais aussi tout le pays de Vaud et les régions voisines. Le Romand réalise avec mélancolie que le temps du démontage approche et que, bientôt, l'Exposition nationale ne sera plus qu'un beau souvenir.

Pour lui, comme pour tous les Suisses, la dernière heure sonne pour voir ou revoir l'Expo. Il reste encore peu de jours au citadin pour s'évader vers Vidy et se retenir dans l'atmosphère unique de l'Exposition nationale, afin de découvrir ce qu'il n'y a pas encore vu et de revoir aussi les choses qui l'ont le plus enthousiasmé.

Le paysan trouve en cette saison quelques loisirs après les dures semaines de la récolte. Il faut cette année qu'il saisisse l'occasion d'aller à Lausanne voir cette Exposition qui est la sienne dans une mesure importante, puisque le secteur «Terre et Forêt», le plus étendu de l'Exposition nationale, se trouve être la 12e Exposition nationale d'agriculture et de sylviculture. Il y verra, présentés d'une façon claire et passionnante, les problèmes qui sont les siens et il trouvera des inspirations nombreuses pour améliorer ses connaissances et mieux comprendre les questions qui sous peu se poseront à lui. Cette occasion qui lui est donnée, il ne la retrouvera plus avant 25 ans, et c'est bien pourquoi il la saisira. Quelle magnifique leçon de choses, le paysan de la plaine comme de la montagne ne trouvera-t-il pas dans les expositions permanentes de bétail, les plantations d'essais, les fermes pilotes de plaine ou de montagne, la stabulation libre, etc.

Nombreuses aussi sont les sociétés de toutes espèces qui choisissent l'automne pour leur voyage en groupe et quel but plus intéressant pourraient-elles trouver que cette Exposition nationale?

Mais, elle va fermer et il est sans doute temps de se dépêcher.

140 *National* - Registrierkassen stehen in den verschiedenen Restaurants der EXPO 1964 in Betrieb. Die Verwendung von *National*-Registrierkassen an der EXPO beweist erneut die Qualität und das Prestige unserer Maschinen. Nach Beendigung der Ausstellung werden diese zu reduzierten Preisen verkauft. Wenn Sie von dieser günstigen Gelegenheit profitieren wollen, verlangen Sie bitte unverbindlich die Liste dieser Registrierkassen.



NATIONAL REGISTRIERKASSEN AG
Zürich - Stampfenbachplatz - ☎ 051 47 4000



Geschirrspül- und Gläserpülmaschine ST-35G

Je nach Wunsch als Buffet-Einbaumodell oder freistehend

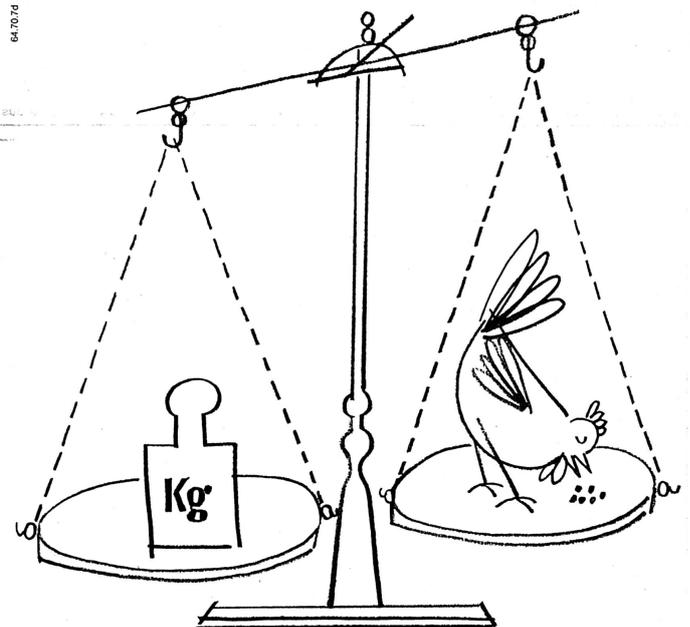
Über 40 Modelle für das Tea-Room bis zur Industriekantine

3 Jahre Garantie auf Motor, Pumpe und Waschsystem

35 Jahre Erfahrung = Sicherheit + Zuverlässigkeit



Jakob Kobelt
Zürich 8 Riesbachstrasse 61
Telephon (051) 4760 88 / 89



Güggeli
aus
Dänemark



Achten Sie auf den Qualitätsstempel im rotweissen Band!

bieten den exklusiven Vorteil:

Sie sind exakt kalibriert und ermöglichen Ihnen dadurch eine Kostenberechnung, die «stimmt». Ihre Gäste lieben das gesunde, weisse Fleisch, weil es nahrhaft aber fettarm ist. Bringen Sie vermehrt Güggeli aus Dänemark auf den Tisch, Ihnen und Ihren Gästen zuliebe.

Prima, prima — aus Dänemark

Le beau travail des Argoviens

Bien qu'un peu tardivement, il vaut la peine de parler un peu des Argoviens. Leur canton n'était pas présent officiellement à l'Exposition nationale mais les habitants ont fait un immense effort pour « en être malgré tout ».

La Société des cafetiers argoviens a magnifiquement garni les vitrines réservées au concours culinaire. Les plats étaient nombreux, différents les uns des autres mais tous parfaits quant à la présentation et à la composition.

Le chef de l'équipe, M. Max Rodel, était fort bien entouré par MM. Paul Moser, Alfred Graber, Fritz Schaer, Hans Stettler du Buffet de la gare d'Aarau, Robert Zurbriggen et Werner Wohler du Aarauerhof d'Aarau, Ernst Pfeiffer de l'Hôtel Krone de Bremgarten, Wolfgang Kretschmer de l'Hôtel Hallwil à Beinwil, Hanspeter Schmid de l'Hôtel Löwen à Oftringen, Rudolf Gautschi de l'Hôtel Aarhof à Wildegg et Alfred Sidler de la maison Hero à Lenzbourg.

Les visiteurs n'ont pas seulement eu le plaisir d'admirer la perfection des cuisiniers argoviens. Ils ont eu la possibilité de confectionner chez eux les plats présentés puisque la Société a fait imprimer une fort belle brochure dans laquelle chaque spécialité est détaillée : préparation, cuisson, marchandise exacte à utiliser, quantités nécessaires pour un repas de dix personnes, prix d'achat, prix de la marchandise utilisée, prix de revient pour le repas complet, prix de vente à demander par le restaurateur.

Il s'agit-là d'une espèce de livre de cuisine fort bien conçu qui fait honneur aux cuisiniers argoviens.

La Suisse orientale: 42 exposants

Les cantons de St-Gall et d'Appenzell ont délégué des brigades en nombre imposant à l'exposition culinaire et, sous l'appellation de « spécialités de la Suisse orientale », ont occupé les vitrines du 26 septembre au 9 octobre. Le travail des quarante-deux exposants (dont un venant du Liechtenstein) est remarquable et mérite tous les éloges. Saint-Gallois et Appenzellois ont fait preuve d'un magnifique intérêt pour l'Exposition nationale. Leur travail a heureusement été récompensé comme il devait l'être: 25 médailles d'or ont été attribuées.

Il y eut en réalité sept présentations de deux jours chacune. Mais, le public l'a admis comme le jury, l'œuvre a été diverse et fort alléchante.

Impossible de décrire tous les plats présentés, ni de donner les noms de tous les participants. La liste officielle mentionnera les exposants ayant obtenu des médailles.

En cette époque de chasse, le gibier a été abondamment offert. On a vu une selle de sanglier, un cuissoit de sanglier farci, du marccassin. Les poissons du lac de Constance ont eux aussi été sacrifiés pour le plaisir (des yeux seulement hélas!) des visiteurs. De gigantesques plats étaient recouverts de charcuterie et de saucisses du pays. Fort belle présentation que celle faite avec de la langue, des tranches de rôt et des asperges, le tout dessinant une lyre. De l'harmonie au propre comme au figure... Dans des ustensiles en bois, la « Appenzeller Chäs

Schoope» était prête à être dégustée, tandis que la Galantine de volaille à la vigneronne rappelait que nous étions en plennes vendanges avec sa garniture d'œufs transformés en tonneaux et de paniers remplis de raisin. D'actualité également cette diversité de champignons du pays, tout comme ce brochet du lac de Gubser que des cygnes en beurre avaient tenu à accompagner à Lausanne.

Les cuisiniers saint-gallois et appenzellois méritent toutes nos félicitations pour leur immense présentation, dirigée et organisée de main de maître par M. Hans Kaiser, du Buffet de la gare de St-Gall et la commission professionnelle de la Suisse orientale. Les médailles décernées leur rappelleront, si besoin est, leur belle participation à l'Exposition nationale 1964.



Concours culinaire Expo 1964 à Lausanne

Liste des Rangs

Mois de septembre

1er Rang — Médaille d'or

Sections ou groupes

Verband Aargauischer Wirtevereine; Cercle des Chefs de Cuisine, Berne; Zug und Landgemeinden; Restaurant des Deux Gares, Lausanne; Cercle des Chefs de Cuisine, Neuchâtel et environs; Thurgauischer Kantonaler Wirteverband; Sektion St. Gallen Appenzell.

Exposants

Auberge du Toupin, Expo; Bahnhofbuffet Aarau; Bahnhofbuffet Berne; Bahnhofbuffet St. Gallen; Buffet de la Gare, Mont Pélerin; Café Konditorei Indlekofer, Rheineck; Gasthof Rössli, Steinhausen; Hauser Champignonskulturen AG, Gossau; Hero Fleischwaren AG, Lenzburg; Hotel Aarauerhof, Aarau; Hotel und Badergesellschaft, Leukerbad; Hotel Belvédère, Grindelwald; Hotel Carlton, Lausanne; Hotel Edelweiss, Sils Maria; Hotel Hecht, St. Gallen; Hotel Krone, Aarburg; Hotel Krone, Wangen; Hotel Lindenhof, Baar; Hotel Loewen, Oftringen; Hotel Metropol, St. Gallen; Hotel Pfauen, St. Gallen; Hotel Plaza, Kreuzlingen; Hotel Rest. Aarhof, Wildegg; Hotel Rest. Krone, Bremgarten; Hotel St. Gotthard, Zürich; Hotel Schweizerhof, Pontresina; Hotel Schweizerland, Kreuzlingen; Hotel Walhalla, St. Gallen; Hotel Weissee Rössli, St. Gallen; Hotel Zugersee, Walchwil; Kongresshaus Schützenhaus, St. Gallen; Metzgerei-Traiteur Brugger, Zürich; Restaurant Major Davel, Morens; Restaurant Tête Noire et Institut le Rosey, Rolle; Restaurant Trichterhausermühle, Zollikoberg; Restaurant Wartegg, Mülheim — Wigoltingen; Restaurant Weinfalken, St. Gallen; Rôtisserie Café de Paris, Villeneuve; Seehotel und Rest. Hallwil, Beinwil am See; Tea Room Regina, Zürich.

Exécutants

Arquisch Duri; Badertscher Robert; Benoit-Jay Bernard; Bigler Egon; Bouhon Daniel; Braker Willy; Büttel Joseph; Cerf Charly; Chibrac Francis; Furrer Adélie; Gantenbein Willy; Gautschi Rudolf; Glienzi Wolfgang; Giaroldi Mario; Gilg Walter; Girolami Vittorio; Glaus Louis; Good Max; Graber Alfred; Gran Joseph; Grandjean Francis; Gstöhl Arnold; Guillemin Lucien; Hampel Horst; Hoffmann Ewald; Hollenstein Albert; Honegger Hans; Hüster Kurt; Idriss Faysal; Indlekofer Willy; Isler Jean-Louis; Jaccard André; Jacot Georges; Keller Karl; Kretschmer Wolfgang; Lambelot Georges; Lustenberger René; Lutz Anton; Mancini Pietro; Marner Willy; Mathys Eddy; Meier Hans; Merlotti René; Mossching Erwin; Morach Wal-

ter; Moser Paul; Niederer Martin; Pastow Horst; Pfetsch Jürgen; Pelletier Louis; Pfeiffer Ernst; Plazi Riedi; Pulvermüller Hans; Rauch Paul; Rey Jean-Claude; Robatel Jean; Rodel Max; Röthlisberger Werner; Santschi Hans; Schär Fritz; Schmid Hanspeter; Schmid Ulrich; Schmidiger Hans; Seeger Konig; Seiler Alfred; Siegrist Arnold; Steiner René; Stettler Hans; Straumann René; Tobler Walter; Trümpler Hans; Vautrin André; Wenger Hans; Wernli Walter; Wohler Werner; Zurbriggen Robert.

2e Rang — Médaille d'argent

Exposants

Comestible Le Faisan Doré, Fribourg; Gasthaus

Dans quelques jours...

Quelques jours encore, au gré du calendrier bien plus que des hommes qui en eussent souhaité le prolongement, l'Exposition nationale de Lausanne fermera les portes qui s'étaient ouvertes le 30 avril et qui ne furent pas d'emblée prises d'assaut, comme l'escomptait tant d'hommes et d'entreprises. Mais, il faut le relever sans trop d'amertume, pour ce que nous savons des hommes de chez nous qui ont la précipitation en horreur et qui attendent de connaître le jugement d'autrui pour former le leur avant d'avoir vu, sur place, ce qui valait d'être vu et revu, goûté, admiré.

Laissons en marge les esprits voués, par principe et par tempérament, au scepticisme; ces sceptiques dont Alain disait qu'ils prouvent que d'aucune manière on ne peut trouver la vérité; c'est comme si on prouvait que l'homme, bâti comme il est, ne peut pas du tout marcher; or, l'homme marche...

Les sceptiques ont eu tort. La foi a triomphé dont se sont inspirés pendant de longs mois — ceux qui précédaient l'ouverture de notre grande démonstration nationale — les initiateurs et les constructeurs de la belle réussite helvétique, sise à Vidy, épaulée par les hommes qui ont vu clair et qui ont gagné à leur cause des millions de visiteurs.

Le départ fut lent. Il y eut, comme en toutes choses confiées à l'esprit humain, des états et des reculs. Un engin n'a pas immédiatement répondu à l'attente de techniciens pourvus de prérogatives officielles; la polémique s'en est mêlée et l'inventeur qui avait des titres à faire valoir s'est effacé devant les vertus administratives du Paragraphe, avec une majuscule « de sorte » comme on dit en son pays d'origine, celui que vous savez. Cet incident fut gé-

Brauerei Weinfeld; Hostellerie du Vignier, Avry-Devant-Pont; Hotel Hirschen, Ermatingen; Hotel Krone, Buochs; Hotel Loewen, Kreuzlingen; Hotel Unione, Bellinzona; Kantonspital, Münsterlingen/TG; Restaurant Cité Vieux Bourg, Lausanne; Restaurant Dufour, St. Gallen; Restaurant Gubsensee, St. Gallen; Restaurant Marktplatz, St. Gallen; Restaurant Muggenbühl, Zürich; Restaurant Peter und Paul, St. Gallen; Restaurant Spitalacker, St. Gallen; Restaurant Walliserkeller, St. Gallen; Taverne Neuchâteloise, Expo-Lausanne.

Exécutants

Bächtold Heinrich; Blaser Peter; Bertazzoli Giacinto; Bloch Otto; Boldi Angelo; Da Datto Hugo; Del Baldo Angelo; Fackler Bruno; Graf Dieter; Jaggi Charels; Koch Walter; Mäder Alfred; Martin Fritz; Mattle Hans; Pittet André; Pont Jean; Schickel Hugo; Sprungmann Hermann; Weissaupt Richard; Wenger Walter; Wütherich Heinz; Zimmermann Hans; Züllig Werner.

3e Rang — Médaille de bronze

Exposant

Hotel de la Demi-Lune, St-Ursane.

Exécutant

Marro Marcel.

4e Rang — Diplôme

Groupement des apprentis, Neuchâtel.

néralisé à l'excès, chez nous et hors de chez nous.

Nous étions de ceux qui affirmaient, de bonne foi, que le total des entrées dépasserait d'un gros tiers, voire d'une petite moitié, celui de l'exposition précédente, züricoise et mémorable. Nous supputions que le week-end renforcerait considérablement le chiffre de l'afflux aux guichets et nous présomions, avec bien d'autres, que les emplacements de parking, aux portes de l'exposition, en verraient de toutes les couleurs, en carrosseries autant qu'en nervosité. La route n'a pas fourni le débit escompté. Le rail l'a emporté et nous en sommes fort heureux pour les exploitants qui ont établi des horaires d'une complaisance et d'une célérité exceptionnelles. Souvent, on nous permettrait de le relever en passant, les « usagers » (donnons donc dans le langage technique) ont préféré aux convois spéciaux qui filaient d'un trait de Zurich à Sèvelin sans faire halte à Berne — ce qui est vraiment exceptionnel — les trains que l'on n'aurait pas l'impudence d'appeler ordinaires, mais qui parlaient quelques minutes plus tard et faisaient halte en cours de route.

Il y eut, des deux côtés de la Sarine, des journaux qui crurent bien faire de publier des opinions massives ou mesquines — l'un allant avec l'autre, souvent. La critique fut intense en des lieux où le carnaval a une raison d'être, fut-ce au détriment de l'esprit confédéral. On paraissait en vouloir, semble-t-il, aux créateurs de l'Exposition nationale, d'avoir laissé à leur place, accrochés au mur local, les emblèmes et les fétiches d'antan. Les pintes eussent dû, à leurs yeux, afficher un caractère strictement régional, géraniums et compagnie.

La ligne thématique devait être observée et elle



C'est parce que nous ne sommes pas spécialisés dans les uniformes que nos uniformes ont tant de succès! Spécialistes de l'élégance, nous concevons et réalisons les uniformes comme des vêtements individuels, chics et seyants. Les sociétés, hôtels et établissements suivants nous ont fait confiance et n'ont pas à le regretter:

Als Spezialisten der Eleganz entwerfen und führen wir unsere Uniformen wie individuelle Kleidungsstücke aus, weshalb sie so chic sind und ausgezeichnet sitzen. Folgende Hotels, Firmen und Vereine haben uns ihr Vertrauen geschenkt und sind völlig zufrieden:

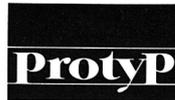
GENÈVE: Hôtel Intercontinental, hôtel du Rhône, le Grillon, le Moulin-Rouge, Bataclan; Orchestre de la Suisse romande. LAUSANNE: Harmonie Lausannoise, Sécurité, Centre métallurgique, Centre hôtelier, Association des Intérêts de Lausanne à l'Expo 64, Montreux-Excursions, Shell. ZÜRICH: Hôtel Carlton-Elite, Cinéma Astoria, Alitalia, etc. etc.



Lausanne: Place Palud (en face des Nouveautés)



Genève: 34, rue du Marché



Bienne: 34, av. de la Gare

Biel: Bahnhofstrasse 34
Basel: Pass. Gerbergasse 16
Zürich: St. Peterstrasse 11

le fut magnifiquement. Les esprits qui s'éclairaient à la bougie admirent finalement ce qui est de notre époque et qui s'imposa en tous les secteurs d'une incomparable variété.

Nous donnons dans le superlatif. C'est un tort, évidemment. Mais ce que nous avons recueilli de bouches autorisées pour l'autorité qu'elles connaissent hors de nos frontières, et chez nous, inspirent cet élan. Les visiteurs furent nombreux, venus de loin, à découvrir ce qui sortait du cadre trop restreint que l'on accorde à la Suisse, malgré les efforts des organes voués à la cause de l'esprit, mais dont les moyens financiers s'inscrivent plus facilement sur un carnet d'épicerie que sur le clavier d'une machine américaine.

Un nous a été fréquemment donné de conduire des hôtes de divers continents dans les halles qui étaient de leur ressort professionnel et nous nous permettions de sortir, une fois ou l'autre, des tracés techniques, de faire valoir les vertus d'accusés des restaurants et des pintes où s'affirmait la volonté d'échapper aux trop exclusives spécialités culinaires que l'on sait; que l'on ne sait que trop et qui se bécotent notamment à l'Exposition de New York, à un tarif qui ne portera pas, espérons-le, les visiteurs du chalet suisse à la généralisation.

De fines bouches ont admis, à Lausanne, ce qui est et qui restera; nous nous refusons à écrire «ce qui fut».

Hors de chez nous, on ne s'attendait pas à une démonstration aussi raffinée, dans les divers styles de la production helvétique. Nous eûmes le privilège, tout au long de ces six mois qui parurent si courts aux visiteurs qui prenaient la peine de s'attarder ailleurs que dans les lieux consacrés, d'assister à des révélations sympathiques («Qui l'eût cru?») dont les statisticiens et les financiers ne pourront tenir compte, mais dont l'adhésion à ce que l'on conçoit, construit et réalise en Suisse, en de multiples domaines, restera précieuse.

Un bond prodigieux a été fait. Nous pesons nos termes. Nous ne découvrons pas, à notre tour, un monde si riche en découvertes et qui a ignoré le compartimentage.

Le départ fut lent, disions-nous. Les bavards ont fait des heures supplémentaires: «on vous l'avait bien dit!...» L'esprit de prévention jouait. Et puis, juin suivit, sans lui ressembler, un mai qui était parti en première comme disent les automobilistes. L'été donna à pleins rayons. On vit même des dimanches pris d'assaut, en notre époque où la plage, le chalet, la randonnée sur les cols des Alpes ont leurs milliers de partisans.

Ceci en marge, comme de bien entendu, des journées cantonales qui valurent aux entreprises de transport et aux lieux d'hébergement, sans oublier les guichets d'entrée, des apports humains de poids et de taille. Et qui furent — voilà bien l'essentiel! — des témoignages du plus bel esprit confédéral.

Nous n'arrivons pas au total escompté. Zurich avait ses dix millions en une époque où la bougote ne connaissait pas l'actuelle intensité. Retenu chez lui, pour les raisons tragiques que l'on sait, l'étranger ne put répondre aux espoirs caressés sur les bords de la Limmat. Mais l'esprit confédéral s'en trouva renforcé et la visite de la «Landi» prit le caractère d'un pèlerinage. Lausanne s'est imposée, couronneusement d'efforts du pays tout entier.

Les bavards tendent une oreille complaisante, d'une dimension asinale et parfois, aux prophéties d'experts qui alignent sur le papier des millions de déficit: de quoi donner l'envol à un mirage. Ils ont tort, les uns et les autres, de rapprocher en esprit la fin du mois et les supputations d'un exercice finan-

cier qui va beaucoup plus loin, dans l'esprit du jour et du lendemain.

Le résultat est là, essentiel: un succès total et qui vivra. P. Martinet

Dampffrosfahrten sehr beliebt!

Das letzte September-Wochenende brachte zum Gaudi der fast überall stark verbreiteten Gilde der Eisenbahnamateure und weiterer enragierter Bilderjäger gleich zwei Fahrten mit dem geliebten alten Dampffross! Für den strahlenden Samstag hatte die

Brig-Visp-Zermatt-Bahn

umstündehalber etwas kurzfristig eine Fahrt mit ihrer einzigen noch verbliebenen Dampflokomotive ange-sagt. Man hängte dem etwa 300 PS leistenden «Breit-horn von Anno 1906 in Brig drei Vierachsler mit ge-gen 100 Personen an, was in den grossen Steigungen vor und nach Stalden und ob Täsch gewaltiges Schrauben und Keuchen verursachte — aber das fast 60jährige Dampfvehikel hat es geschafft, wenn auch mit beträchtlicher Verspätung. Dieweil die brave Loki in Kalpetran wieder einmal den Durst stillte — Höhenunterschied Visp-Zermatt 954 Meter! — wurde den sehr vernünftigen Passagieren von der Di- rektion der BVZ ein Imbiss geboten, und im endlich glücklich erreichten Matherhorn durften konnte sie zu einer stark verbilligten Fahrt auf den Konnergrat steigen.

Am Sonntag darauf ertönte der heimelige helle Dampf-Pfiff von Anno dazumal in ungeborener Vi-talität froh und munter im Bahnhof Andermatt. Mit mindestens 150 begeisterten Teilnehmern dampfte der «Romantika-Express» der

Furka-Oberalp-Bahn

unter grauverhängtem Himmel das lange Urserental hinauf — mit schönem Rauch und Gefauch, mit energischem Gezisch und freundlich gebotener Hand- orgelmusik. Da und dort erste Schneespuren und letzte Murreliedere vor dem Winterschlaf, und dann durch den 2160 m hoch gelegenen Furkatunnel nach Gletsch hinunter, dessen altherwürdiges Hotel nun die letzte Invasion dieser Saison erlebte. Hin- und Rückfahrt mit den vier vollbesetzten alten Zwei-achsler gerichtet auch dieser mit 51 Jahren und 600 PS immer noch leistungsfähigen, von allen Seiten unermüdlich geknipsten und gefilmten FO-Dampfloki Nr. 4 (1913) und ihrem kundigen Personal zur vollen Ehre.

Man muss eine solche, oft köstliche Intermezzo bietende Fahrt miterleben haben, sei es auf der FO, sei es auf der BVZ, um zu verstehen, dass da sowohl

mit sympathischer Werbung verbundene amüsante Romantik

wie ein eindrückliches Kapitel reisetechnischer und damit auch kultureller Entwicklungsgeschichte ver- mittelt wird — besonders sinnfällig bei Kreuzungen mit modernen elektrischen Triebfahrzeugen. Diese in tempogetzelter Zeit doppelt gemütvollen und eben darum weitherum dankbar aufgenommenen Fahrten

Zusammenarbeit mit der Schweizer Reisekasse

Anfangs September sind die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins zur Zusammenarbeit mit der Schweizer Reisekasse eingeladen worden.

Was ist die Schweizer Reisekasse? Sie ist ein gemeinnütziges Werk schweizerischer Zusammen- arbeit, in dem sich alle Kreise der Wirtschaft und die zuständigen Behörden zusammengeschlossen ha- ben, um, ohne einen Gewinn anzustreben, die für die breiten Volksschichten immer nötiger werdenden Ferien und Reisen zu erleichtern. Ihre beiden Merkmale, der Reisespargedanke und die individuelle Gestaltung der Ferien und Reisen, entsprechen typisch dem schweizerischen Wesen, das dem Massenbetrieb eher abhold ist. Ihr praktisches Reise- marken-Sparsystem gewinnt von Jahr zu Jahr mehr Freunde: es schafft gleichzeitig ein zusätzliches Feri- enpublikum: neue Gäste für unser Gastgewerbe, für unseren Tourismus.

Der im Jahre 1963 erreichte Umsatz von rund 50 Millionen Franken bestätigt einmal mehr das Inter- esse, das die Schweizer Bevölkerung diesem Ferien- Sparsystem entgegenbringt. Der Statistik entnehmen wir, dass das Schweizer Gastgewerbe im Jahre 1963 für mehr als 6,5 Millionen Franken Reisemarken ein- gelöst hat.

Die der Schweizer Reisekasse angeschlossenen Hotels, Pensionen und Restaurants werden kostenlos im Ferienführer eingetragen. Diese Publikation, die sich an die 235 000 Mitglieder der Schweizer Reise-

kasse — ein ausgesprochen reise- und ferienfreudiges Publikum — wendet, stellt eine unvergleich- liche Propaganda für die darin aufgeführten Betriebe dar, die zudem kostenlos in den Ferienauskunfts- und Prospektendienst der Schweizer Reisekasse auf- genommen werden. Diese Betriebe werden ebenfalls sehr gerne benützt und bieten wirksame Werbemög- lichkeiten.

Die Vorbereitungen für die Ausgabe des Ferienführers 1965/66, der anfangs Februar 1965 in der Grosseauf- lage von 270 000 Exemplaren erscheinen wird, sind in vollem Gange. Dieser Ferienführer ist zu unserem unentbehrlichen Instrument der Orientierung für alle Ferien- und Reiselustigen sowie zu einem solchen der Propaganda für alle gastgewerblichen Betriebe geworden, sind doch darin an die 1600 Hotels, Pen- sionen und Restaurants aufgeführt. Einem in Hote- lerkreisen häufig geäußerten Wunsch nachkom- mend und im Einverständnis mit der Direktion des Schweizer Hotelier-Vereins bildet eine beidseitig auf einen bestimmten Termin kündbare Vereinbarung die Grundlage der Zusammenarbeit zwischen Gastge- werbe und Schweizer Reisekasse.

Wer mit der Schweizer Reisekasse zusammenar- beiten möchte, möge die den Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins zugestellten Unterlagen ausfüllen und bis zum 15. Oktober 1964 an die Schweizer Reisekasse, Neuengasse 15, 3001 Bern, zurücksenden.

sollen denn auch nächstes Jahr auf beiden Bahnen wiederholt werden. Vergessen wir indessen nicht die Brienz-Rothorn-Bahn als einzige noch dampf- betriebene Bergbahn der Schweiz... Vir.

Chronique valaisanne

Assemblée de l'union des funiculaires

L'Union des funiculaires et des téléphériques suisses a tenu son assemblée générale ordinaire à Sion, sous la présidence de M. Chiogna, des Grisons.

On notait la présence de MM. de Rotten, conseiller d'Etat, Amez-Droz, président de l'Union Valaisanne du Tourisme; Dr von Arx, président de la société suisse des transports; Arquin, de l'office fédéral des transports; Warren, de la société suisse des télé- skis et téléphériques et Dr von Altrair de l'union ale- mande des chemins de fer non nationalisés.

Le rapport présidentiel a permis de constater que l'union augmente sans cesse ses effectifs et que la formation du personnel prend toujours une place prépondérante dans les préoccupations des mem- bres du comité et de la commission technique. Divers objets internes furent ensuite longuement dis- cutés ce qui ne permit pas à M. Charles Delapraz, de Vevey, de donner son exposé prévu sur le tou- risme suisse face au phénomène touristique moder- ne.

Car, avant de lever l'assemblée, le président dut encore diriger les débats de l'association d'assuran- ces. Cette dernière a enregistré 28 cas en 1963 contre 27 cas en 1962. Ses prestations furent de 16 mil- lions de francs contre 7 millions l'année précédente. Une fois les affaires administratives terminées, les

délégués participèrent à un apéritif offert par la Com- mune de Sion. C'est là qu'ils retrouvèrent leurs épou- ses, rentrées enchantées de leur tour de Sion. Elles avaient, en M. de Wolff, conservateur cantonal des musées, un cicérone de valeur.

Un banquet officiel servi à Sion et une soirée ré- créative terminèrent cette première journée.

Le lendemain, les participants s'en allèrent visiter la plaine valaisanne avant de monter à Isérables par téléphérique. Ils y dégustèrent quelques spécialités valaisannes.

Une saison qui fut bonne

On peut maintenant mettre un point final à la saison d'été qui s'est longuement prolongée à la satisfaction générale. Mais le mauvais temps s'en est venu. Les pre- mières conclusions à tirer de la saison qui s'achève sont très optimistes. Dans les hôtels, les chalets et les campings, le taux d'occupation fut intéressant. On s'achemine certainement vers de nouveaux re- cords.

Dans les restaurants également, le passage fut im- portant même durant le mois d'octobre.

On se souviendra longtemps de cette saison inté- ressante qui laisse bien augurer du prochain hiver.

Beau résultat au Comptoir

Nous avions déjà signalé le résultat satisfaisant du dernier comptoir de Martigny. Or, les chiffres vien- ent de confirmer cet état de fait. Il y eut 42 388 visi- teurs soit près de 2000 de plus que l'année précé- dente, ceci malgré la concurrence de l'Expo. La meil- leure journée fut celle du dernier dimanche avec 10 312 visiteurs.



Was ein guter Kaffee ausmachen kann — das wissen Sie! Das wissen wir! Ihre Gaststätte wird zum belieb- ten Treffpunkt. Man empfiehlt Sie weiter. Sie haben Erfolg — und sind davon überzeugt, mit unserem Kaffee richtig gewählt zu haben!

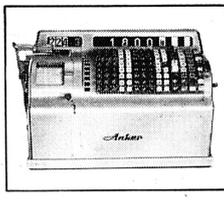


Kaiser AG 4002 Basel



in der Anker Hotel-Buchungs- maschine kennt keine geregelte Arbeitszeit. Selbst um Mitternacht steht er Ihnen uneinge- schränkt zur Verfügung. Er meistert spielend die verzwicktesten Buchungsprobleme Ihrer Gästebuchhaltung, ist selbstverständlich bilanzsicher und dazu noch ein Organisations- talent «par excellence». Hotelrechnungen hält er für den Gast stets abschlussfertig zur Be- gleichung bereit; der Tagesabschluss bedeutet für ihn kein Problem und ist in wenigen Augenblicken erstellt. Unser Buchhalter verlangt keinen Lohn und kündigt niemals. Wol- len Sie ihn kennenlernen?

Anker
Büromaschinen AG Militärstrasse 106
8004 Zürich Telefon 051/23 86 00



Wir haben eine grosse Bitte an die Inserenten:

Vergesst die Postleitzahlen nicht!

Reklame-Verkauf!
200 Fingerbowlen
Messing gehämmt, 11 cm Ø
per Stück nur Fr. 5.80

Abegglen-Pfister AG Luzern

Quant à l'exposition d'art valaisain, elle a fermé ses portes en même temps que le Comptoir. Il y eut 25 000 entrées.

Les résultats de cette année inciteront certainement les organisateurs à récider l'an prochain et à l'avenir.

Visite de marque

L'école de recrues d'artillerie de Sion vient de recevoir des visiteurs de marque. En effet, le général allemand von Hinckeldey, chef d'armée de l'artillerie de la Bundeswehr, visitait l'école et divers exercices. Il était accompagné du lieutenant-colonel Speisbecher et du lieutenant-colonel Speigl, attaché militaire. La délégation suisse était dirigée par le col. div. Pétry, chef d'arme de l'artillerie. La délégation est demeurée deux jours à Sion.

En voyage pour Londres

Après le succès remporté par les tournées de propagande et de prospection en Belgique et en Hollande, l'Union Valaisanne du Tourisme se devait de récider. Une délégation vient de partir à Londres où seront organisées diverses manifestations valaisannes. Le Dr Cachin, chef de l'office de propagande pour les produits du Valais présidera même une dégustation de cinq vins du Valais: le fendant, le johannisberg, le dôle, l'ermitage et la malvoisie.

Signalements, à ce propos que de nombreuses associations suisses aimeraient pouvoir organiser, en Valais, des soirées valaisannes dans le genre de celles qui font le plaisir des offices de voyages de Londres, Bruxelles ou la Haye.

Entrée en vigueur d'une convention collective

Le Conseil d'Etat vient d'homologuer la convention collective régionale pour les cafés, restaurants et hôtels du 13 février 1963 ainsi que son avenant concernant l'adaptation de la dite convention à la législation du canton du Valais. C'est en considérant l'heureuse influence des contrats collectifs et la nécessité d'introduire une réglementation plus précise des rapports de service dans l'hôtellerie et la restauration que les autorités valaisannes ont pris cette décision.

L'avenant touche la durée du travail, le repos quotidien et nocturne, les vacances et les sous-commissions.

Chronique vaudoise

La ruée

Si l'on avait dit en avril aux lausannois que les mois les plus animés de toute la période de l'Exposition nationale seraient les deux derniers, ils auraient été bien étonnés... Car ils s'attendaient à la bousculade dès les premiers jours de juin, et surtout en juillet et août. Depuis le début de septembre, on joue «complet». Hôtels, restaurants, parkings, trains et taxis font leur plein chaque jour.

N'est-ce pas là la preuve de l'indiscutable valeur

de cette grande manifestation, que de toutes parts, de l'étranger comme de chaque région du pays, on veut voir et revoir, avant que ferme définitivement les portes?

Ce succès, on le retrouve également à l'exposition des «Chefs d'œuvres des collections privées», au Palais de Beaulieu. Il n'est pas exagéré de dire que c'est la première fois, dans l'histoire de notre pays, que tant de visiteurs sont accourus pour admirer une exposition d'art...

La qualité a fini par s'imposer; mais l'on se prend à regretter que tant de journées, de semaines, aient presque été perdues.

Vacances

Nous avons été parmi les premiers à regretter que les vacances des écoles lausannoises aient été fixées cet automne après la fermeture de l'Expo. Le sujet a rempli par la suite les colonnes de tous les journaux; sans succès malheureusement pour les élèves... et leurs parents; ce qui a été dit est dit; on ne reviendra pas en arrière; mais c'est dommage.

Trafic

On continue de battre des records de trafic automobile à Villeneuve; la construction de l'autoroute du Simplon s'impose de plus en plus. Le service fédéral des routes, chargé du comptage automatique du trafic en Suisse, a dénombré en moyenne par 24 heures 19 744 véhicules à Villeneuve, davantage même que sur l'autoroute Lausanne-Genève où 19 187 voitures sont passés dans le même temps.

Cette moyenne s'est élevée à 22 905 le samedi et à 22 536 le dimanche. Les records suisses ne sont toutefois pas notés en Suisse romande, mais à Frenkendorf (Bâle-Campagne) et à Lucerne-Fluhmühle.

Première réception

Petit à petit, l'Hôtel Continental à Lausanne ouvre ses étages et ses chambres qui sont aussitôt prises d'assaut par les visiteurs de l'Expo. Les restaurants et locaux annexes sont encore en chantier et la direction de l'hôtel fait des prodiges chaque jour pour donner satisfaction à chacun. Depuis le début de septembre, le «Continental» héberge un groupe important de jeunes cadres des grandes entreprises internationales, réunis à Lausanne à l'Institut «Imedea». M. C. Manz, Mme et M. Oehn ont eu l'excellente idée de réunir leurs hôtes la semaine dernière pour un premier cocktail donné en plein chantier, dans ce qui sera plus tard un hall luxueux, un bar de fruits de mer très accueillant et un grand restaurant à l'enseigne du «Beaujolois». On avait apporté en outre la maquette de grandes dimensions de l'aménagement du rez-de-chaussée, afin que chacun puisse se rendre compte que les marteaux et les scies mécaniques ne travaillaient pas en vain. Et l'on se donna rendez-vous pour l'ouverture officielle... d'ici quelques mois.

50 ans au Mirabeau

C'est un bel anniversaire que fête ce mois Madame F. Haeblerli, à la tête de l'Hôtel Mirabeau qu'elle di-

rige seule avec infiniment de compétence depuis la mort de M. A. Haeblerli, président d'honneur de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy et père de M. René Haeblerli, le très actif président de la SHLO.

Nous reviendrons à loisir sur la longue carrière et les précieuses expériences accumulées en cinquante années d'activité hôtelière par Mme Haeblerli. Mais nous tenions, dans le cadre de cette chronique vaudoise, lui adresser ce premier hommage assorti de nos vœux pour une encore longue carrière.

Chronique genevoise

Ambassade genevoise à Neuchâtel

Aux récentes Fêtes des vendanges de Neuchâtel, qui ont remporté le succès que l'on sait, le comité des fêtes de Genève s'était fait représenter par «Genève tambour battant», agrémenté de gracieux mannequins féminins, l'un des plus beaux chars fleuris du grand corso des Fêtes de Genève ayant eu lieu à la mi-août dernier. Cette charmante ambassade a été très appréciée tant des organisateurs que des spectateurs neuchâtelois.

Le plus grand centre d'achats de Genève a fait peau neuve

Le plus grand centre d'achats de Genève, c'est le Grand-Passage, situé en plein centre de la ville, entre la place du Molard et les rues du Marché et du Rhône. Au cours de travaux qui durèrent près de six ans, et pendant lesquels à aucun moment la vente ne fut interrompue, cet immense commerce a été presque entièrement reconstruit tandis que l'ensemble des locaux de vente voyaient leur surface portée à plus de dix-sept mille mètres carrés. Près de quinze cents employés et employées sont occupés dans ce négoce géant.

Le Grand-Passage rénové vient d'être inauguré, à l'occasion de la présence, à Genève, du Groupe intercontinental des grands magasins, dont les membres avaient tenu une conférence concernant la promotion des ventes. Un lunch officiel fut servi à bord d'un bateau de la CGN, qui conduisit tous les invités à l'Exposition nationale de Lausanne.

Davantage de visiteurs et de nuitées

En juillet dernier, Genève a reçu la visite de 73 014 personnes, dont 64 884 en provenance de l'étranger, qui ont passé 206 685 nuits dans les établissements hôteliers du canton (dont 168 889 sont le fait d'étrangers).

À titre de comparaison, en juillet 1963, les visiteurs venus à Genève avaient été 65 991, dont 56 633 en provenance de l'étranger. Ils avaient passé 183 093 nuits dans les établissements hôteliers genevois, 142 120 de celles-ci étant le fait d'étrangers.

Le 26e concours international d'exécution musicale a été un grand succès

Le 26e concours international d'exécution musicale vient de se clore à Genève, après avoir remporté un

grand succès. Les épreuves éliminatoires ont été disputées par deux cent-septante-huit candidats représentant trente-six pays. Le piano, le chant, le violoncelle, la harpe et la trompette avaient été les disciplines retenues cette fois-ci.

Le concert des lauréats s'est déroulé au Victoria-Hall, avec la participation de l'Orchestre de la Suisse Romande, placé sous la direction de M. Jean Meylan. Les principales distinctions ont été distribuées par M. François Peyrot, conseiller d'Etat, en présence d'un certain nombre de personnalités officielles.

Le président de la Confédération au Restaurant du Palais des Expositions

Le parti conservateur chrétien-social suisse vient de tenir son assemblée des délégués à Genève, avec la participation de M. Ludwig von Moos, président de la Confédération, et celle de M. Roger Bonvin, conseiller fédéral. Après les séances de travail, un grand banquet final a été servi, à plusieurs centaines de convives, en la grande salle du Restaurant du Palais des Expositions, sous la direction de M. André Canonica, tenancier de l'établissement.

La cuisine provençale à l'honneur

À l'occasion de la Quinzaine gastronomique française que viennent d'organiser les magasins «Au Grand-Passage», M. René de Messières, agrégé d'université et conseiller culturel auprès de l'Ambassade de France à Berne, est venu entretenir les Genevois de cet art populaire entre tous qu'est la cuisine provençale. Ce fut une heure charmante, qui laisse espérer des instants délectables, si tous les auditeurs et les auditrices font leur profit de ce que leur a dispensé ce conférencier, à la fois docte et plein de verve.

Un nouvel avion a été présenté à l'aéroport de Cointrin

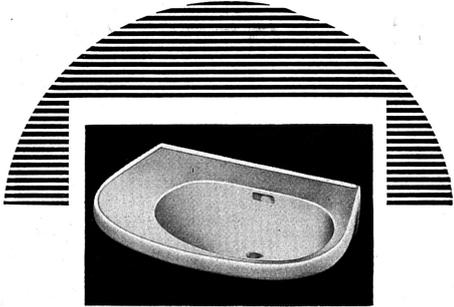
Un nouvel avion vient d'être présenté à l'aéroport de Cointrin. Il s'agit du Beechcraft King Air 90, doté de deux turbo-propulseurs développant, ensemble, une puissance de 1000 CV, qui lui assure une vitesse de croisière de 435 km à l'heure, à l'altitude de 5000 mètres.

L'appareil, qui peut emporter quatre à six personnes à son bord, dans une cabine salon pressurisée, possède une autonomie de vol de deux mille kilomètres environ. Cet excellent petit avion, taxi ou de tourisme, est de construction américaine. Pour l'instant il ne s'agit encore que d'un prototype.

La saison genevoise a été bonne pour les bateaux de la CGN

C'est le 25 octobre que, à Genève, les bateaux de la CGN vont interrompre leur service pour ne le reprendre qu'aux premiers jours du printemps. Bien que les chiffres définitifs ne soient pas encore connus, on peut d'ores et déjà dire, sans risque de se tromper, que la saison genevoise a été bonne, même très bonne, pour les unités de la compagnie touchant la ville du bout du Léman.

(Suite page 12)

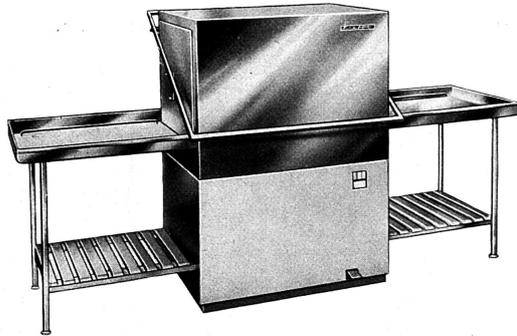


NEU Waschtisch ASTRA

mit breiter Abstellfläche 72 x 50 cm weiss und farbig, SWB-Auszeichnung: Die gute Form 1963 Verkauf durch die Sanitär-Grossisten



Das ist der KREFFT-Geschirrwashautomat Mod. T 1200



KREFFT wäscht und trocknet einwandfrei Porzellan, Kunststoff, Silber, Chromnickelstahl!

KREFFT

KREFFT baute im Bahnhofbuffet SBB Zürich die grösste Fliessbandanlage Europas!

Er wäscht 1200 Teller oder 1800 Tassen pro Stunde – und zwar absolut sauber! Narrensichere Bedienung, 3 verschiedene Spülprogramme, je nach Verschmutzungsgrad; minimal in den Abmessungen.

Das KREFFT-Programm umfasst Geschirrwashautomaten diverser Kapazitäten und vollautomatische Fliessbandanlagen

3 Referenzen von vielen für Mod. T 1200:

Hotel Waldhaus Dolder, Zürich
Hotel Spiezterhof au Lac, Spiez
Neues Posthotel, St. Moritz

Planung, Beratung, Verkauf

W. Helbling
Florastrasse 30
8008 Zürich
Telefon (051) 4781 88

Küchenmöbel und Küchengeräte



schnell gereinigt mit dem enttendenden Reinigungspulver



Tausende profitieren seit 1931 von den Vorteilen von SAP. Tun Sie es auch!

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

The Little School of English

55, Ham Road, Worthing, Sussex

Spezialkurs für Hotelangestellte. Beginn: 12. Januar 1965. Dauer: 12 Wochen. Ferner 6- und 12monatige Au-pair-Kurse (Stellenvermittlung). Eintritt jederzeit möglich. Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen.

Auskünfte und Anmeldeformulare durch die Direktion oder Fri. G. Fawer, 33bis, Avenue Pictet-De-Rochemont, Genf.

Zu kaufen gesucht

Feuertonnwannen

(Occasion)

in einwandfreiem Zustand, mit Standrohrventilen, Grösse etwa 180/80 cm. Offerten erbeten unter Chiffre FT 2262 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Entwickelt wundervoll das herrliche Whisky-Bouquet – Respecte l'arôme de tout bon whisky.

basler
weekend

Samstag Tee oder Apéro
Abendessen
Zimmer mit Bad/Dusche, Telefon,
Sonntag Frühstück
Kunstmuseum, Radio
Zooesuch

Pauschal Fr. 44.— pro Person

Reservierte Theaterplätze
Parking und Garage
Gültig vom Oktober-März

Verlangen Sie den ausführlichen Prospekt:
Sekretariat Basler Weekend
Postfach 35 4000 Basel 19

Ab Lager oder sehr kurzfristig direkt ab Fabrik. Jede Tischgröße herstellbar, mit und ohne Kunststoffbelag!

STÜHLE ab 23.—
TISCHE ab 140.—



Über 50 verschiedene Modelle (Schweizerstühle u. Holl.) lieferbar! Bitte GRATISKATALOG verlangen

Kurse für
Hotelsekretäre
und
Hotelsekretärinnen

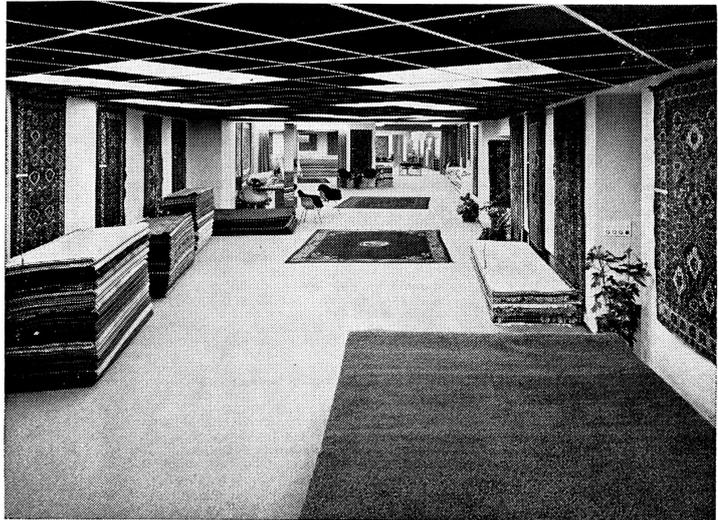
an unserer gut ausgebauten
Abteilung für Hotelfach
sowie Kurse für Handel und Verkehr
beginnen am
27. Oktober 1964

Handelsschule Rüedy
Die gute Schule mit der grössten Erfahrung
gegründet 1875
Bollwerk 35, **BERN**, Tel. (031) 22 10 30



Inserieren bringt Gewinn!

Einladung zu Geelhaar's Ausstellung prächtiger Orientteppiche



Unsere neuen Ausstellungsräume

von uns persönlich ausgelesen

Was wir vor kurzem auf unsern Reisen in Persien aus unendlich vielen Teppichen für unsere Kunden auswählen, können Sie jetzt in unseren Ausstellungsräumen bewundern.
Profitieren auch Sie von den bekannt günstigen Geelhaar-Preisen.

Damit Sie die Ausstellung frei und ungestört betrachten können, bleiben wir und unsere Mitarbeiter im Hintergrund - wünschen Sie aber irgend eine Auskunft, so stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Freie Besichtigung:

Samstag, 17., bis Montag, 26. Okt., jeweils von 8 bis 12 Uhr und von 13.30 bis 18.30 Uhr, in unserem Domizil an der Thunstraße 7.

Ein Gang zu Geelhaar lohnt sich!



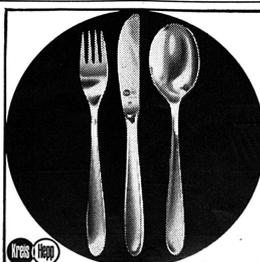
Teppichhaus W. Geelhaar AG
Bern, Thunstr. 7, Tel. 031 43 11 44



Ausschnitt aus der Orientabteilung

P Parkierungsmöglichkeiten in nächster Nähe

SILBER UND METALLWARENFABRIK
Kreis Hepp
A. G.
ST. GALLEN
Telefon 071/27 28 28



SILBER UND METALLWARENFABRIK
Kreis Hepp
A. G.
ST. GALLEN
Telefon 071/27 28 28

OLMA St. Gallen: Halle 4, Stand 4031

Il est même possible, en fin de compte, que l'on dépasse le record établi en 1962, avec 195 976 passagers à l'embarquement et 194 785 passagers au débarquement. Outre les « mordu » du lac, les touristes, et plus particulièrement les Français de passage à Genève, ont été nombreux à prendre place à bord des bâtiments de la CGN.

Augmentation réjouissante du trafic à l'aéroport de Cointrin

Au cours de l'an passé, l'aéroport de Cointrin a enregistré, dans le trafic commercial, le mouvement, soit décollages et atterrissages, de 37 506 appareils dont 1 048 642 de passagers. Ces chiffres sont supérieurs à ceux de 1962 : de 15% pour le mouvement des avions et de 12% pour celui des passagers. Près de deux tiers du trafic a été effectué à bord de machines à réaction. Genève-Cointrin se classe parmi les grands aéroports européens, la première place étant occupée par celui de Londres, qui a enregistré, en 1963, le mouvement de 157 000 avions et le passage de 8 millions de voyageurs.

Un grand projet pour la Genève internationale

On sait l'importance de Genève comme centre international. Aussi, avec l'appui du Conseil fédéral, les autorités genevoises envisagent de créer, aux abords immédiats du Palais des Nations, tout en respectant la zone de verdure existante, un centre réservé exclusivement à l'usage des institutions internationales. Celui-ci serait édifié entre les rues de Varemè et de Vermont et abriterait un vaste bâtiment administratif, de six étages sur rez-de-chaussée, à même d'offrir sept mille mètres carrés de bureau, flanqué d'un immeuble pour les conférences, abritant un certain nombre de salles, susceptibles d'accueillir plusieurs centaines de personnes, qui disposeraient là de tous les perfectionnements indispensables.

On pourrait également édifier, tout à côté, une maison de la presse, indispensable pour les grandes conférences internationales qui se tiennent au sommet ou au demi-sommet, comme cela a déjà été le cas à plusieurs reprises à Genève.

Le Salon des arts ménagers se prépare

Le 12e Salon des arts ménagers, qui est la grande manifestation automnale genevoise, du 28 octobre au 8 novembre, comme les années précédentes, s'installera dans les halles légères du Palais des Expositions, dans le quartier de Plainpalais, où il occupera une surface de quelque vingt mille mètres carrés. Son caractère international sera très marqué et le nombre de ses exposants dépassera les trois cents.

Des présentations attractives, un auditorium ménager, des démonstrations de toutes sortes, des défilés des arts de la mode et de la parure, des artisans tessinois au travail attireront et retiendront particulièrement l'attention du public.

L'an passé, le Salon des arts ménagers de Genève avait été visité par cent-trente mille personnes. Il espère en recevoir davantage encore cette fois-ci, en raison même de son intérêt et de son importance, qui ne font que croître d'année en année.

Les délégués de la Fondation nationale « pour la vieillesse » au Buffet de Cornavin

Sous la présidence de M. Philippe Etter, ancien président de la Confédération, la Fondation nationale suisse « Pour la vieillesse » a tenu récemment, au Buffet de la gare de Cornavin, qu'exploite M. E. L. Niederhauser, sa quarante-septième assemblée gé-

nérale des délégués, au cours de laquelle M. Max Frauenfelder, directeur de l'Office fédéral des assurances sociales, à Berne, a prononcé une importante conférence consacrée au projet de loi fédérale sur les prestations complémentaires à l'A.V.S. et à l'Assurance-Invalidité. Cette assemblée avait été précédée d'un déjeuner officiel d'une centaine de couverts, servi dans le même établissement.

Les ailes commerciales espagnoles prennent de l'extension

Dès le lendemain de la dernière guerre, la compagnie de navigation aérienne espagnole Iberia a installé, à Genève, sa direction pour la Suisse et l'Autriche. En raison de l'importance prise par ses services, cette compagnie a décidé de transférer, à Zurich, sa direction pour la Suisse et l'Autriche, tout en laissant à Genève une direction régionale pour la Romandie.

Tandis que M. Jorge Dumlin va désormais s'installer sur les bords de la Limmat, un nouveau directeur régional d'Iberia vient se fixer à Genève, en la personne de M. Juan Sanchez.

A l'occasion de ce départ et de cette arrivée, les ailes commerciales espagnoles viennent de donner une très brillante réception dans les salons de la Taverne « Don Quijote », où les spécialités ibériques, ainsi que le « jerez » et la « sangria » furent à l'honneur, comme il se doit.

Une excellente brochure de « Bienvenue à Genève »

Dans le but de faire mieux connaître Genève aux nouveaux arrivants et en mettant à leur disposition un ensemble de renseignements utiles, une initiative privée, encouragée par les Intérêts de Genève et les autorités, vient de réaliser une élégante brochure de cent-vingt pages, intitulée « Bienvenue à Genève » et abondamment illustrée d'excellentes photos.

Elle a été rédigée par M. Roger Villard de Thoirs, homme de lettres, dont les textes sont autant d'excellents raccourcis consacrés à l'histoire de Genève, à son développement, à ses institutions, à ses ressources dans tous les domaines. La distribution de « Bienvenue à Genève » est assurée par les soins du Bureau cantonal de l'habitant à tous ceux qui viennent se fixer à Genève pour une certaine durée.

Chauds, chauds, chauds les marrons !

Les bancs glaciers ont disparu pour faire maintenant place aux échoppes des marchands de châtaignes rôties. C'est le signe que l'automne est là. Le prix de vente des marrons reste inchangé, soit soixante centimes les cent grammes, ce qui est appréciable, en un temps où tout, ou presque, a tendance à augmenter.

Un merveilleux musée vient d'être inauguré

Grâce à un legs fait par les époux Alfred Baur, la Ville de Genève compte maintenant un musée de plus, et combien prestigieux. Il est installé dans un ravissant petit hôtel particulier, situé rue Murier-Romilly, dans le quartier des Tranchées, non loin de l'église russe que surmonte ses coupoles dorées et abrite plus de sept cents céramiques chinoises ainsi que plusieurs milliers d'autres objets d'Extrême-Orient, qui ont été rassemblés, au cours de leur existence, par les époux Baur, que des plantations à Ceylan avaient enrichis.

Il s'agit d'une collection qui, en son genre, est l'une des plus complètes d'Europe. Inutile de dire

qu'elle attirera spécialement, à Genève, un grand nombre de visiteurs.

Quelque deux-cent-cinquante invités ont pris part à l'inauguration particulièrement brillante de ce musée, qui est incontestablement un enrichissement pour la ville du bout du Léman.

Les « Mouettes » ont terminé leur saison

Les « Mouettes » genevoises, ce sont ces gracieuses embarcations, toutes blanches, qui, dès les premiers jours du printemps et jusqu'aux portes de l'automne, assurent le service de la rade, ainsi que les circuits des parcs, si appréciés des touristes, et l'excursion de Bellevue, qui permet de découvrir l'un des plus beaux panoramas que l'on connaisse.

Cette année, les « Mouettes » avaient commencé leur service le 10 avril et l'ont terminé le 27 septembre, sous un ciel gris et pluvieux. L'an passé, cette flottille a transporté deux cent mille passagers. Cette saison-ci, et bien que le temps ait été assez favorable, ce chiffre ne sera cependant pas atteint car, en raison des travaux d'élargissement du pont du Mont-Blanc, le débarcadère du Molard, en plein centre de la ville, ne put être desservi.

Or, à elle seule, la ligne Paquis-Molard est fréquentée, annuellement, par plus de quarante mille passagers. On espère que, au printemps prochain, les travaux seront suffisamment avancés pour permettre aux « Mouettes » d'accoster à nouveau au Molard.

Chronique neuchâteloise et jurassienne

De Neuchâtel à Hong-Kong

Les automates des Jaquet-Droz, que l'on peut admirer au Musée des automates de Neuchâtel, c'est un peu la Joconde de l'horlogerie. Dans les grandes occasions eux qui, en principe, ne devraient jamais quitter le chef-lieu neuchâtelois, on les envoie dans le monde en ambassadeurs.

La Fédération horlogère qui a ouvert, le 12 octobre à Hong-Kong, une exposition dont le thème s'intitule « Contribution de la Suisse à la mesure du temps », a songé, tout naturellement, à ces merveilleuses poupées pour frapper l'imagination de ceux qui les voient.

En effet, « l'écrivain » et le « dessinateur », qui figurent parmi les automates les plus réputés, fabriqués au XVIIIème siècle, sont partis en terre étrangère sous la surveillance du professeur Edmond Droz. On sait que l'écrivain est capable de rédiger, de cette belle écriture du XVIIème siècle, de petits messages qu'on peut préparer en réglant les 44 cames qui constituent l'essentiel de son mécanisme. Il peut donc de sa plume d'ivoire, écrire dans toutes les langues pour autant que celles-ci fassent appel à l'alphabet romain.

Quant au dessinateur, de son crayon d'une main sûre, il a à son répertoire quatre motifs : le roi Louis XV ceint d'une couronne de laurier, Cupidon sur son char traîné par un papillon, Louis XVI et Marie-Antoinette et... un petit chien.

Hong-Kong, port de l'horlogerie, c'est, avec Singapour, une des portes sur les marchés extrême et moyen-orientaux.

Que de responsabilités, dès lors, pèsent sur les frères épaules des automates qui ont pris l'avion sans se douter de ce que l'on attend d'eux !

Zürcher Fremdenverkehr im August 1964 auf hohen Touren

Im Hochsaisonmonat August stiegen gegen 100 000 Gäste in der Stadt Zürich ab, auf die rund 226 000 Logiernächte entfielen. Im Vergleich zum Parallelmonat des Vorjahres waren die Gäste um rund 1000 oder 1 Prozent zahlreicher, während bei den Übernachtungen ein Ausfall um 2600 oder 1 Prozent eintrat.

Im Berichtsmonat kamen nach den Erhebungen des Statistischen Amtes der Stadt Zürich 98 393 (97 348) Gäste in Zürich an. Aus dem Inland wurden 11 439 (12 382), aus dem Ausland 86 954 (84 966) Ankünfte gemeldet. Von den insgesamt gebuchten 225 869 (228 238) Logiernächten entfielen 36 791 (38 446) auf Gäste aus dem Inland und 188 878 (189 792) auf Gäste aus dem Ausland.

Unter den Herkunftsländern standen die USA an der Spitze mit beträchtlichem Abstand vor Deutschland. Die an den gebuchten Logiernächten gemessene Frequenz zeigte im Berichtsmonat gegenüber dem August 1963 aus den USA, Deutschland und Frankreich ungefähr den gleichen Stand, während fühlbare Einbußen aus Italien (-1700 Logiernächte oder -9 Prozent) und Grossbritannien mit Irland (-2200 oder -14 Prozent) zu verzeichnen waren.

Länder	Ankünfte	Logiernächte
USA	20 174	42 973
Deutschland	12 861	26 606
Italien	9 138	16 101
Frankreich	9 122	15 973
Grossbritannien, Irland	6 906	14 170
Israel	4 720	16 841
Osterreich	2 834	5 889
Niederlande	2 068	4 270
Spanien	1 493	3 141
Kanada	1 439	3 200
Japan	1 407	2 632
Belgien	1 397	2 777

Die in die Fremdenverkehrsstatistik einbezogenen 126 (127) Beherbergungsbetriebe mit 7666 (7593) Gästebetten waren im August 1964, wie alljährlich im Spitzenmonat der Reisesaison, praktisch vollbesetzt. Gegenüber dem Vorjahr sind drei Betriebe eingegangen und zwei neu hinzugekommen, so dass per Saldo ein Betrieb weniger ausgewiesen wurde. - Von je 100 verfügbaren Gästebetten waren 15 durch Inlandgäste und mehr als die fünffache Zahl, nämlich 80 Gästebetten, durch Auslandgäste belegt.

Die Statistik der von den Gästen benutzten Transportmittel zeigt im Berichtsmonat ungefähr die gleiche Verteilung wie im August des Vorjahres. Auf die Fluggpassagiere entfielen 28 (27) Prozent der in Zürcher Beherbergungsbetrieben abgestiegenen Gäste, auf die Bahnpassagiere 30 (31) Prozent und auf die motorisierten Besucher wie vor Jahresfrist 42 Prozent. Gegen ein Fünftel der motorisierten Gäste waren Carbenutzer.

Plus jamais le samedi...

A la suite de l'énergique protestation adressée par la commune des Geneveys-sur-Coffrane, le commandant des tirs de la place de Colombier a annoncé qu'il n'aurait plus jamais de tirs le samedi sur la place des Pradières.

Au conseil général, en effet, on s'était plaint amèrement du fait que ces tirs, le samedi, empêchaient de nombreux promeneurs de se rendre au Mont-Racine.

A louer en Italie

hôtel

30 lits, construit en 1962 avec un restaurant de 80 places, d'une renommée excellente. L'hôtel est situé à 1750 m d'altitude et offre une vue grandiose sur tout le lac de Garde et les Préalpes Italiennes. Bonnes saisons d'été, saisons d'hiver très fortes. Un téléférique et plusieurs téléskis aboutissent à 100-200 m de l'hôtel. A louer tout de suite pour cause de famille. Offres sous chiffre HO 2199 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 223302

Seit 1924 bestbekanntes Büro mit erstklassigen Verbindungen i. d. ganzen Schweiz für Kauf, Verkauf, Miete von

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Gutes Geschäft

Aus Familiengründen zu verkaufen guteingeführtes

Hotel

«Riviera- Levante», 15 km von Genua entfernt. Moderner Bau mit Garten, 65 Betten, fast alle Zimmer mit Bad oder Dusche und WC.

Für Auskünfte sich wenden an Luisa Gittardi, termo posta, Nervil/Genua (Italien).

Gesundheitshalber zu verkaufen sehr gut frequentierter

Gasthof

in aufblühender Ortschaft im Kanton Bern (Autobahnanchluss), bestehend aus Restaurant-Speisesäle (100 Sitzplätze) und Saal, gute Ausbaumöglichkeit für Fremdenzimmer, grosse Nachfrage, weil ruhige Lage, schöner Parkplatz, ganzes Parterre renoviert (inkl. Vierzimmerwohnung und Küche), Zentralheizung und Waschautomat, etwa 20 Aren Umschwung, eigene Quelle, evtl. geeignet für Fischzucht, Preis günstig. Solvente Interessenten wenden sich gefl. unter Nr. 2267 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern. Telefon (031) 22 53 02.

Teller

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

Modernes, neues Restaurant

in einer grösseren Ortschaft Vorarlbergs an der Landstrasse gelegen, günstig zu vermieten. Offerten sind erbeten unter Chiffre SA 2719 Z an Schweizer Annoncen AG, 8024 Zürich

Ticino

Vendesi centro Bellinzona

ristorante

ben avviato. Scrivere a cifra AS 6555 Bz Annullati Svizzeri SA ASSA, Bellinzona.

Inserenten!

Vergesst die Postleit-zahlen nicht!



Verlangen Sie Dokumentation, Referenzen und Vorführungen an Ihrem Domizil

revopress

revopress räumt auf

In wenigen Sekunden werden leere Dosen und Büchsen auf ein Zehntel ihres Volumens zusammengedrückt.

revopress arbeitet

Übrig bleibt ein handliches Paket, das vom Schrotthändler gerne abgeholt und sogar noch bezahlt wird. Flaschen und Glasbehälter können gefahrlos zertrümmert werden.

revopress wird

öhlhydraulisch mit Elektroantrieb 380 Volt, 150 atü formen das Paket. Der ganze Pressvorgang wird nur mit einem Hebel gesteuert.

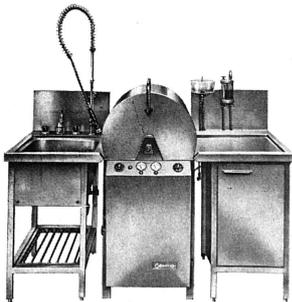
revopress wird

anschlussfertig angefertigt und kann sofort in Betrieb genommen werden.



BERN Freiburgstrasse 390 Tel. (031) 66 42 42

Machines à laver la vaisselle et



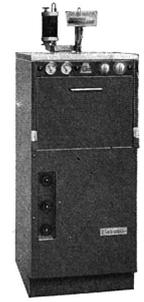
87 machines à laver la vaisselle

GEHRIG sont au travail dans les restaurants de l'EXPO.

GEHRIG - la machine officielle de l'EXPO.

OLMA: Halle 4, Stand 4019

machines à rincer les verres



F. GEHRIG & CIE SA, BALLWIL LU
Dép.: Machines industrielles à laver la vaisselle
Téléphone (041) 89 14 03

La tête coincée dans le passe-plat

M. Edy Schreier, âgé de 27 ans, cuisinier dans un hôtel de Neuchâtel, vient d'être la victime d'un accident inattendu. Comme le passe-plat était bloqué par un couvercle, il força tellement que, subitement, il reçut le passe-plat sur la tête. Blessé au front, il a dû être hospitalisé.

Un centenaire bien célébré

A l'occasion du centenaire de sa fondation, le Musée des Beaux-arts de La Chaux-de-Fonds a acquis plusieurs œuvres de valeur.

La plus importante est une toile de grandes dimensions du peintre français Georges Mathieu «Tête et procession pour la victoire de Lépante». Elle est déjà à peine discutée par les amateurs d'art.

Parmi les autres acquisitions, signalons des toiles des peintres chaux-de-fonniers Loewer, Schwob et Janébé et des sculptures de Fred Perrin et Marcel Meylan.

Enfin, le Musée a acquis un chef-d'œuvre de Léopold Robert, une variante de la «Femme veillant sur le sommeil du brigand», achetée grâce à l'aide de la Fondation Gottfried Keller.

Construira-t-on à Moutier une salle de spectacles?

La commission culturelle et sportive de Moutier, qui vient d'examiner le problème de la construction d'une salle de spectacles à Moutier, est d'avis qu'elle pourrait servir à d'autres fins: théâtre lyrique, danse, musique, music-hall, conférences, causeries, etc.

Ayant déjà jeté son dévolu sur un terrain, où l'on pourrait aménager un important parc à voitures, elle a décidé de provoquer un mouvement d'opinion en faveur de cette réalisation. Si elle aboutissait dans ses efforts, ne serait-ce pas le début du Centre culturel jurassien que Moutier revendique?

Découverte archéologique à Soubey

Alors qu'il s'adonnait à des travaux de jardinage, à Soubey, M. Willy Andregg, a découvert deux meules de moulin enfouies dans le sol. Toutes les deux avaient un diamètre de 1 m 33, épaisses, l'une de 62 cm et l'autre de 47 cm. Chacune d'elles pèse au moins deux tonnes.

Taillées à la main, et dans un état de conservation parfaite, elles doivent avoir appartenu au moulin qui existait à cet endroit au 16^e siècle. Ces meules doivent donc avoir près de 400 ans.

Des ragondins au bord du Doubs

A Biaufond, pour peu que l'on ait quelque patience, on peut apercevoir des ragondins, curieux rongeurs originaires d'Amérique du Sud.

Il s'agit d'animaux dont le gardien du berrage voudrait faire l'élevage et qui ont préféré la liberté à la captivité. On pourrait d'ailleurs les reprendre car, approvisé, l'un d'eux, quand on l'appelle, vient même grignoter le pain qu'on lui prépare.

Habitant pacifique des rivières et des lacs où il se contente des herbes aquatiques sans ravager les rives ni extermier la faune, le ragondin peut atteindre une taille de 60 à 70 cm et peser 7 à 8 kg. Durant ses années d'existence, il peut donner naissance chaque année à deux ou trois portées de 5 à 8 petits. Sa fourrure marron est très appréciée.

A la frontière 60 m² de rocher ont sauté

Les rochers qui, au Frambourg, menaçaient la route Lausanne-Portarlier et la voie ferrée Berne-Paris, ont explosé récemment. Préparée par des spécialistes, l'explosion a fait tomber 60 m² de rocher.

Il n'a fallu détourner, pendant toute une journée la circulation par le lac St-Point et si le tapis de la route a été endommagé sur plusieurs centaines de mètres, par contre, la ligne ferroviaire n'a subi presque aucun dégât.

D'où viennent les graviers?

Malgré les travaux de curage de l'Areuse entrepris à Travers, la situation ne s'est guère améliorée. Aussi, à Travers, où la commune devra verser sa 16^e annuité de 16 000 francs, on s'insurge.

On menace de ne plus payer (il reste encore un montant du de 25 000 francs) si on ne trouve pas un mode de répartition des frais différents.

Jusqu'à présent, l'Etat et la commune de Travers assument seuls la totalité de ces frais. Or, fait-on remarquer à Travers, les graviers qui s'accumulent en amont du pont, au centre du village, ne viennent-ils pas du haut du vallon?

Que de baigneurs!

Durant cette année, on a battu tous les records à la piscine de Delémont où, en plus des abonnements ordinaires, on a enregistré l'entrée de 45 000 baigneurs. Alors que, l'an précédent, les entrées s'élevaient à 17 000 francs, cette année, on a encaissé une somme de 24 000 francs.

Du 23 mai au 20 septembre, la piscine de Porrentruy a encaissé une somme de 48 000 francs, perçue pour les abonnements, entrées, cabines, chaises etc. Il s'agit là aussi d'un chiffre record enregistré à Porrentruy.

Une vache prolifique

A Fregliécourt, une vache appartenant à M. Alfred Afolter a mis bas trois petits veaux parfaitement constitués et qui se portent fort bien.

Il s'agit-là d'une vache particulièrement prolifique puisque, en 3 ans, elle a eu 7 veaux. Après avoir mis bas deux veaux une première fois, elle a récidivé une seconde. Et maintenant, elle a fait la passe de trois.

Quelle (bonne) année ...!

On se souviendra, à Tramelan, de l'année 1964. Un habitant de la localité, en effet, a vendangé ... Il a récolté 5 kg de raisin arrivé à maturité complète.

Quant à d'autres personnes, elles ont mis à jour des pommes de terre d'une grosseur inusitée. Même les pommes sont plus pesantes que d'ordinaire. L'une d'elles, à elle seule, pesait 400 grammes.

Acquisition historique à Porrentruy

Le Conseil municipal de Porrentruy a décidé d'acquérir le vieux moulin à huile de Charmoille, afin de conserver cette pièce précieuse au futur musée de la ville. DI.

Eine prickelnde Reise in die Weinberge der Champagne

Samstag, den 26. September, kamen aus allen Teilen der Schweiz an die 100 Hoteliers und Restaurateure mit ihren Damen im Flughafen Genf zusammen, um der grosszügigen Einladung der Champagnerfirma G.H. Mumm & Cie. nach Reims Folge zu leisten.

Um 17 Uhr bestiegen wir das gecharterte Balair-Flugzeug, und kaum waren wir in der Luft, servierten die freundlichen, adretten Hostessen auch schon Kaviar und eine Mundprobe des köstlichen Champagner Mumm. Nach einer glatten Landung in Reims fuhr man ins Hotel d'Or. Bei der Gepäckverteilung entstand eine kleine Verwirrung, denn verschiedene Gepäckstücke reisten namenlos — und dies gerade unter Hoteliers, die das an ihren Gästen kritisieren. Schlussendlich fand aber auch der letzte noch seine Manschettenknöpfe, und im Gala Tenue fuhr dann die ganze Gesellschaft in die Kellereien von G.H. Mumm & Cie., wo ein kulinarisch aussergewöhnliches Diner serviert wurde, bestellt von Monsieur Alex Humbert, Chef des Maxim, Paris, unter der Mitwirkung von Monsieur Y. Deillon, Direktor des Lion d'Or und seiner Brigade.

Menu

- La tortue claire au Xérès Lacroix *
- La sole braisée au champagne Mumm *
- Le rable de lièvre piqué et flambé accompagné des quatre purées
- Sauce Grand Veneur
- Salade Lorette *
- Soufflé glacé à la Vieille Chartreuse *
- Les magnums de Mumm Cordon Rouge brut
- Mumm Rosé Olympique 1959
- Mumm Cordon Rouge 1955

Tessiner Chronik

Der Hotelier-Verein Ascona-Brissago hat unter dem Vorsitz von Dir. O. Staub einstimmig beschlossen, auch für die nächste Saison die Preise nicht zu ändern. Diese Information wurde präzise so formuliert, und die Betonung liegt auf dem Wort «auch». Bisher verlautete jedoch nichts Neues von der Gemeindebehörde über eine entsprechende Stellungnahme anderer Wirtschaftsprüfungsgesellschaften; denn vor einiger Zeit ist an alle amtlich appelliert worden, in der Preisgestaltung Mass zu halten. Bekanntlich wird seitens des Gastwirtschaftsgewerbes immer wieder darauf hingewiesen, dass seine Preisbewegungen zu einem grossen Teil von den Lieferantenpreisen beeinflusst werden. Im vorliegenden Fall wurde besonders hervorzuheben, dass die Preise der dem Hotelier-Verein Ascona-Brissago angeschlossenen Betriebe vom Zentralbüro des Schweizer Hotelier-Verein in Basel streng kontrolliert werden. Diese Sektion umfasst auch die Nachbargemeinden Losone und Ronco. Zusammen sind ihr 39 Betriebe mit 1748 Betten angeschlossen. Sie gewährte gleichzeitig einen Beitrag von Fr. 1000.— an den Golf-Club Ascona zur Durchführung der Schweizerischen Professional-Meisterschaften vom 23.—30. Oktober. Ferner konnte mit Ge-

Der Bankettsaal war reizvoll und originell ins Kerzenlicht getaucht. Zum Dessert sprach Herr Direktor Snozzi lebenswürdige Worte des Willkommens, und viele von uns waren überrascht, dass er ja unser Landsmann aus dem Graubünden ist. Herr Jean Armleder, Besitzer des Richemond Genf, erwiderte im Namen der Geladenen und erwähnte speziell den so rührenden Direktor der Mumm, Monsieur Georges Prade, als Monsieur Champagne bekannt, der die ganze Reise sorgfältig organisiert hatte.

Sonntag vormittag fuhr die Gruppe durch die verschiedenen Weinberge, um die Rebe selbst mit ihrer Frucht kennenzulernen. In einem wahren Museumsstück eines «Pressis» empfing Monsieur René Lalou, Präsident und Generaldirektor der G. H. Mumm & Cie., die Gruppe zum Champagner Apéritif. Und weiter ging die Fahrt in das Domaine des Briquettes zu einem bodenständigen Déjeuner «à la Champenoise». Präsident Lalou hielt eine mit französischem Charme und Humor gewürzte Ansprache, in der er seine Verbundenheit mit der Schweiz betonte, war er doch schon als Kind dort in den Ferien und ist seither regelmässig zurückgekehrt. Ein klarblauer Herbstnachmittag empfing uns nach dem Essen zu einem Besuch der Weinberge von Avize. Später konnten wir im Pressoir von Cramant das Pressen der Beeren beobachten und den Most versuchen. Abends fand nochmals ein gemeinsames Diner, dieses Mal im Hotel du Lion d'Or, statt.

Montag vormittag blieb uns noch Zeit, die weitläufigen, riesigen Kellereien der Firma zu besuchen, wo uns von den Kellermeistern die Herstellung des Champagners bildlich erklärt wurde.

Ein «Apéritif d'adieu» bildete den Abschluss dieser unvergesslichen Reimser Tage. Im Flugzeug erwartete uns sofort ein schmackhafter Lunch, während dem George Prade über das pick-up einen Abschiedsgruss an uns alle richtete, und wir liessen noch einmal den Champagne Mumm hochleben. hrs

nutzung vermerkt werden, dass demnächst der 16 mm Dokumentar-Farbfilm von 20 Minuten Laufdauer über Ascona zur Herausgabe gelangt und durch die Schweizerische Verkehrszentrale in alle Welt vertrieben wird. Im übrigen gab auch der Frequenzrückgang dieses Jahres zu einer Aussprache Anlass, wobei auf eine gewisse Verlagerung in andere mittel-europäische Länder hingewiesen wurde.

Wird das Preisbeispiel des Hotelier-Vereins Ascona-Brissago Schule machen? Sicher ist, dass es erste Regionalgruppe am Lago Maggiore guten Willen bekundet hat, der sich entsprechend auswirken dürfte. Bereits hört man aus Italien, dass die dortigen Hoteliers aufgefordert worden sind, ihre Preisvor schläge pro 1965 bis zum 20. November höchstthin einzureichen und dass dabei vom interministeriellen Preisausschuss erwartet wird, dass das Preisniveau im wesentlichen gleich bleibe.

Seit dem Hinschied des Barons von der Heydt, dieses grossen Gönners Asconas, war ein gewisses Rätselraten über die weitere Zweckbestimmung seines Kantons Tessin hinterlassenen Besitzums Monte Verità im Gange. Das Aktienpaket der gleichnamigen Gesellschaft befindet sich folglich ganz in den Händen des Staates. Der Verwaltungsrat wird nun neu durch Direktor Generali von den Maggia-Kraftwerken präsidiert. Bisher wurde entschieden,

Hotel-Sekretär-/Sekretärinnenkurse
 Spezialausbildung in allen für den mod. Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufm. und betriebswirtschaftl. Fächern, einschliesslich Fremdsprachen. Individueller, rascher, Unterricht. Diplome, Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch
Fachschule Dr. Gademann ZÜRICH
 Gesenerallee 32, Tel. (051) 25 14 16

Einmalige Gelegenheit
 Zu verkaufen eine ganz neue
Cymbali-Kaffeemaschine
 (Zweikolbensystem) mit Kaffeemühle
 Wird abgegeben mit 25% Einschlag.
 Anfragen unter Telefon (061) 23 39 30.

A vendre
 le matériel d'exploitation du Café des Sports à l'Expo:
1 grand fourneau «Therma» (électrique)
1 machine à café «Olympia» (2 réserves, 3 pistons)
3 tables de cuisine (acier chromé, 290 x 76 cm)
2 plonges (acier chromé, 4 m et 3 m)
diverses tables de restaurant «Kellco» (gris, pieds chromés)
chaises «Stella» (cuvette et pieds chromés)
 Ce matériel a été acheté neuf.
 S'adresser à M. Ganguin, Café des Sports, Expo 64, 1000 Lausanne.

Zu verkaufen
 aus gesundheitlichen Gründen
Hotel-Restaurant
 mit Metzgerei, eigenem Schlachthaus und Scheune
 Das Objekt ist sehr gut geführt, liegt an verkehrsfreier Lage mit grossen Parkmöglichkeiten und bietet seriösem tüchtigem Interessenten grosse Verdienstmöglichkeiten. Notwendiges Kapital Fr. 250.000.
 Bewerber mit Kapitalausweis wollen sich wenden an
 Chiffre H 11446 Q an Publicitas AG, Basel.

B MIX
a r
KURS
 der Internationalen Barfachschele
KALTENBACH
 für Damen und Herren
Kursbeginn 2. Nov.
 Deutsch, Franz., Ital., Engl.
 Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzählige fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung: Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 47 47 91.
Älteste Fachschule der Schweiz.

Schlüsselbirnen
 mit sep. Anhängel-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung u. laufend nummeriert. Anfragen u. bestmögliche Offerten verlangen an E. Schwägler, Zürich, Gummiwaren, Seefeldstr. 4.

Mit nur **5 Rp.**
 offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Abenden-Adresse verschlossen, diskret d. Interess. Blätter, Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Schaefer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.
 Hr./Fr.
 Adr.
 Ort

GAGGIA
 Kaffeemaschinen
 Zurich ☎ 051 2567 17

Aide-Directrice
 Schweizerin, mit Diplom Handelsschule und Schweiz. Hotelfachschule, Muttersprache Deutsch, perfekt auch Französisch und Englisch in Wort und Schrift, Kenntnisse in Italienisch, mit allen vorkommenden Arbeiten vertraut, mit Referenzen nur bester Häuser, sucht per Frühjahr 1965 passende Stelle.
 Ausführliche Offerten mit Salärangaben erbeten unter Chiffre AD 2580 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotelfachmann, 30jährig, mit Sommerdirektion, sucht passenden Wirkungskreis für den Winter 1964/65

Direktion, Réception oder Chef de service
 Offerten erbeten unter Chiffre DR 2553 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.
Sous-directeur (Chef-comptable et chef du personnel)
 cherche place de saison d'hiver comme
aide-direction
 ou éventuellement remplacement dans un établissement à l'année.
 Prière de s'adresser à M. W. Altorf, Grand Hôtel Eden, 1820 Montreux.

Offertieren
«Bauknecht»-Waschmaschinen
 8 und 11 kg mit Service und Garantie, 25 bis 30% Preis-Spezialrabatt, franco Station. Sehr interessante Preise für Kühlröhren, Kühlschränke und Elektroartikel, diverse Marken, Industriellern. Fach 19, 4000 Basel 28.

Achtung! Achtung!
 Geeignet für Hotel:
Occasions-Representationswagen
 seltener Art; 8-9 Plätze, mit Separation, Farbe Schwarz, Neupreis 58000 Fr., wird zu aussergewöhnlich günstigem Preis abgegeben. Anfragen durch Tel. (031) 68 55 55.

A vendre
hôtel-restaurant
 40 lts, avec confiserie-pâtisserie et tea-room. Station été et hiver. Valais.
 Adresser offres sous chiffre HR 1662 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Suche auf Winter 1965/66 ein
leeres Objekt oder ein Garni
 ohne Inventar, da sämtliches Inventar vorhanden ist, in einem guten Fremdenkurort. Kein Stadtbetrieb.
 Offerten bitte unter Chiffre LO 2512 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

dass die Hotelanlage bestehen bleiben und sogar ausgebaut werden soll; man denkt an eine Aufstockung und an die Errichtung eines Schwimmbades, womit dieser Pachtbetrieb seine angestammte Stellung für Gäste der Spitzenklasse auch nach den modernsten Anforderungen halten wird. Abgesehen davon ist nicht zu verkennen, dass der internationale Goodwill seines Mäzens noch lange nachwirken wird, und dass der erst etwa 35jährige Hauptbau sich innen und aussen nach wie vor modern präsentiert. Über die weitere Zweckbestimmung dieses weltbekannten Hügelns sind noch keine Beschlüsse gefasst. Nach dem Willen des Donators soll die Besetzung als Ganzes erhalten bleiben. Zweifelslos stand für ihn die Schaffung eines Kulturzentrums im Vordergrund. Inzwischen ist auch die Anregung der Regierung, dort ein Kongresshaus zu errichten, das sowohl Locarno als auch für Ascona dienen würde, aber kaum den erwünschten ganzjährigen Zuspruch erhalten könnte. In beiden Fällen wären bedeutende Investitionen nötig. Das Besitztum steht zwar in der Tessiner Staatsrechnung nur mit 700 000 Franken zu Buch, dürfte aber jetzt schätzungsweise einen Wert von 30 bis 40 Millionen Franken darstellen.

Der Verkehrsverein von Locarno ist mit dem italienischen Thermoort Montecatini eine Art Interessensgemeinschaft eingegangen, wie sie dies auch mit Monaco, Düsseldorf und Salzburg besteht. Bereits voriges Jahr eine Locarneser Delegation Montecatini besucht. Nun ist der Gegenbesuch aus den vier andern Touristenzentren dieser «Fünftlinge» für den 23.–25. Oktober in Locarno vorgesehen. Hierzu ist aber der Besuch von SVZ-Direktor Dr. Kämpfer angekündigt. Man wird dabei natürlich nicht verfehlen, die Gäste mit den Attraktionen der Stadt am Verbano und ihrer Umgebung vertraut zu machen, und erhofft davon eine touristische Belebung auf Gegenseitigkeit. Gleichzeitig wird eine Briefmarkenausstellung organisiert und werden Erinnerungskarten gratis abgegeben.

Die im letzten Bericht angedeuteten besonderen Jagdbräuche im Südkanton haben inzwischen leider bereits wieder zu einem tragischen Fall geführt: ein Kastanien suchender Knabe wurde von einem schießenden Jäger ins Gesicht getroffen und verschied trotz aller ärztlichen Bemühungen. Auch Pilzsucher beklagen sich darüber, dass scheinbar einfach in Büsche geschossen werde, wenn sich etwas bewegt, das der betreffende Jäger als Wild zu taxieren beliebt. Diese Praktiken können sich mit der Zeit auf eine gewisse Gästeklasse, welche Herbstwanderungen in den Wäldern liebt, verheerend auswirken. Es bleibt nur zu hoffen, dass die strengeren jagdgesetzlichen Bestimmungen in Zukunft auch rigoros angewendet werden. Ähnliche Ärgernisse ereignen sich immer wieder, wenn Gäste auf Vogelabschüsse aufmerksam werden.

Punkto Lärmbekämpfung hat das Kurhaus Cademario eine neuartige Lösung getroffen. Inskünftig wird der Zugang für Motorfahrzeuge von 21 bis 6 Uhr durch eine Barriere unterbunden, damit auch die strassenwärts logierenden Gäste in ihrer Nachtruhe wenigstens während dieser Stunden nicht mehr gestört werden. Ähnliche Abschränkungen sind dem Vernehmen nach für das Kurviertel des deutschen Bades Kissingen getroffen worden.

Bündner Brief

Die Bündner Regierung hat in einer Eingabe an das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement zum Entwurf eines Bundesgesetzes über die Förderung des Hotel- und Kurortkredit Stellung genommen. Sie befürwortet angesichts der starken internationalen Konkurrenz und des nach wie vor grossen Erneuerungsbedarfs die Weiterführung der bisherigen finanziellen Hilfsmassnahmen des Bundes zugunsten

der schweizerischen Hotellerie in einer den heutigen Verhältnissen angepassten Form. In diesen Zusammenhang sind auch die Renovierungen und Modernisierungen in Hotels der Winterkurorte zu stellen.

Im Oberegadin und im Bergell gehen nicht weniger als drei Umfahrungsstrassen ihrer Vollendung entgegen. Die spektakulärste ist wohl jene von Pontresina, welche den Gästen die nötige Ruhe verschaffen soll, weswegen auch die nötigen Sprengarbeiten in die Zwischensaison verlegt wurden. Sodann hat Silvaplana geländemässig günstige Voraussetzungen für die Dorfumfahrung über seine Halbinsel aufzuweisen. Die Umfahrung von Vicosoprano, welche in letzter Zeit etwas ins Stocken geraten war, geht ebenfalls ihrem Ende entgegen. Natürlich wären noch weitere solche Bauten erwünscht, doch erfordern sie einen hohen Finanzaufwand für den ohnehin ausserordentlichen Strassenlasten aufweisenden Gebirgskanton. Die nächste dieser Anlagen wird in St. Moritz erstellt, indem die Charnardurchschlucht zwischen dem Bahnhof und der Ebene von San Gian dafür in Anspruch genommen werden soll. Dieser Kurort lege sich übrigens eine Kehrichtverbrennungsanlage zu, welche ihren Betrieb aufgenommen hat. Angezeigt wäre auch die Signalisierung eines Einbahnverkehrs in engen Ortschaften des Bergells, wie z. B. Borgonovo, nachdem eine solche im Grenzort Castasegna bereits seit längerer Zeit befriedigend funktioniert. Ein grosses Anliegen wäre sodann der Ausbau der Strassenverbindung zwischen Tiefencastel und Davos, als Querverbindung zur künftigen Nationalstrasse durch den Bernardin. Davos hat übrigens durch die Einrichtung einer Kirchen-Gedenkstätte im alten, von diesem berühmten Maler seinerzeit bewohnten Haus eine neue Attraktion für Kunstfreunde erhalten.

In der Leitung des Hotel Schweizerhof in St. Moritz steht eine Änderung bevor. Direktor R. W. Schelbert, der diesem Betrieb seit 1958 vorstand, wird auf 1. November das Hotel Palace in Lausanne übernehmen. Zu seinem Nachfolger in St. Moritz ist Herr H. P. Albrecht, bisher Direktor des Parkhotel Giessbach, bestimmt.

Büchertisch

Max Rippele: Geheimnisvolle Bretagne.
Verlag Hallwag Bern und Stuttgart, 246 Seiten, mit 46 Bildtafeln

Max Rippele geht mit Recht zu den bekanntesten und beliebtesten Reiseleitern, kennt und versteht er doch seine Leser ebenso gut wie das Land, mit dessen Schönheiten und Geheimnissen er sie bekannt macht.

So folgen wir gerne seiner kundigen und sprachlich mitreisenden Führung durch die Bretagne, erleben das Ergregende der Verschmelzung von Wasser und Land, das gigantische Ringen der Elemente entlang der zerklüfteten Küste, Moorlandschaften und Salsümpfe, Wälder und fruchtbares Land ziehen am inneren Auge vorüber, Städte mit stolzer Vergangenheit und architektonischen Kleinodien, Kirchen und Paläste. Wir besuchen legendenumwobene Wallfahrtsorte und die ergreifend dramatischen Figurengruppen der Kalvarienberge. Auf weitabgeschiedenen Inseln, in vertraut allen Städten und Dörfern, aber auch in den nach dem Krieg wieder aufgebauten Ortschaften voll pulsierendem Lebens begegnen wir immer wieder den verschiedensten britonischen Menschentypen, die in ihrem Existenzkampf und in ihrer Auseinandersetzung mit einer legendenumwobenen Vergangenheit und einer allzu diesseitigen Gegenwart mit grosser Liebe und Einfühlung geschildert werden.

Der Autor versteht es meisterhaft, Gesehenes, Gehörtes zu beschreiben und es vor dem Hintergrund historischer und legendärer Überlieferung plastisch und farbig aufleuchten zu lassen. Die sorgfältig ausgewählten, ganzseitigen Fotografien unterstreichen den Text auf das Glücklichste.

Einar Wallquist: Die mir nahestehen

Orell Füssli Verlag, Zürich, 229 Seiten. Aus dem schwedischen Übersetzt von Ilse Meyer-Lüne.

Von diesem neuen Buch Einar Wallquist gilt das gleiche wie von seinen früheren Büchern. Immer wieder ist man beeindruckt, wie der Lappendorf Land und Leute liebt und versteht, wie er an den Geschichten der ihm so Nahestehenden teilnimmt und welche grosse Verantwortung er für sie empfindet. Seine Schilderungen von Natur und Menschen sind so hervorragend wie eh und je. Er erzählt von alten Lappen, die sich nicht von ihrem ursprünglichen Leben in der Wildmark trennen wollten und lieber in ihrer altgewohnten Umgebung starben, als in ein Altersheim zu ziehen – und von jungen Frauen, die diese Einsamkeit nicht ertragen. Nachdenklich lauscht man der Erzählung dieser fröhlichen und traurigen Schicksale und glaubt hinter den Wörtern die Musik der heulenden Schneestürme zu hören.

Sein Mitgefühl für diese Menschen in schwedisch Lappland, sein Humor und seine Warmherzigkeit, verbunden mit unvermindeter Gestaltungskraft und Phantasie, machen die Bücher von Einar Wallquist immer wieder zu einer wertvollen Lektüre.

Anne de Moor, Mutter Dittas Vermächtnis

Eine holländische Familiengeschichte. Übersetzt von dem Holländischen von Lore Graess. Verlag Friedrich Reinhardt AG, Basel, 354 Seiten. Leinen Fr./DM 14.80.

Wer immer das unlängst erschienene Buch «Mutter Ditta», diese erschreckend ehrlichen und überzeugenden Aufzeichnungen einer holländischen Familienmutter, gelesen hat, wird sich freuen, dass nunmehr eine Fortsetzung der Geschichte vorliegt, darin es um die Schicksale der erwachsenen Söhne und Tochter Mutter Dittas geht. (Man beachte den Stammbaum am Ende des Buches.) Obwohl im ersten genannten Buche vom Sterben der Mutter berichtet wird, ist sie, ist alles, was sie ihren Kindern vorgelebt hat an Güte und Tapferkeit und selbstverständlicher Aufopferung, auch im vorliegenden Band spürbar und richtunggebend. Besonders lebendig wird sie in ihrem jüngsten Kind, das nicht nur ihren Namen trägt, sondern in seiner Wesensart ihr am meisten ähnelt. Die Sechse haben entsprechend ihrer Charakteranlage oder auch infolge ihrer Lebensumstände mit innern und äusseren Schwierigkeiten zu kämpfen. Jede der Ehen hat ihre Gefährdungen und erlebt Krisen, die keineswegs leicht zu bewältigen sind. Anne de Moor geht verstandenen Herzens zu Werke. Ihre Schilderungen entsprechen in ihrer Ehrlichkeit durchaus den Zuständen, wie sie tagtäglich hundertfach erlebt werden. Deren Überwindung aber geht aus der Verfasserin unerschütterlicher Gewissheit hervor, dass auch Menschen, die in die Irre gegangen, sich mit Gottes Hilfe wieder zurechtfinden können.

Zeitschriften

Auf dem Weg zur Expo

Die Schweizerische Verkehrszentrale erinnert im Oktoberheft ihrer Zeitschrift «Schweiz» eindringlich daran, dass nur noch bis zum 25. Oktober die nationale Schau und die beiden sie ergänzenden Kunstausstellungen zugänglich bleiben. Der Dichter Albert Ehrismann schildert nicht etwa die Ausstellung selbst, sondern bietet Impressionen von der Hin- und Rückfahrt ostschweizerischer Besucher. Wie viel Schönes erlebt der empfangliche Reisende an einem lichten Herbsttag, wenn er durch das Mittelland oder dem Jurafluss entlang bequem im Zuge dahingleitet und sich an der Pracht der heimatischen Landschaft erfreut! Und da gerade Herbstferien sind, lassen sich

Personalbeschaffung

Spanien-Aktion SHV, Winter 1964/65

Wir sind wiederum in der Lage, unseren Mitgliedern spanische Hilfskräfte (jedoch nur Ehepaare oder Männer) zu den Bedingungen unseres Zirkularschreibens vom 8. Oktober zu vermitteln.

Recrutement du personnel

Campagne SSH, hiver 1964/65, en Espagne

Nous continuons d'être en mesure de fournir à nos membres des employés subalternes espagnols (toujours seulement des hommes ou des couples), aux conditions précisées dans notre circulaire du 8 octobre.

mit der Reise nach Lausanne mancherlei lohnende Abstecher verbinden. Als Beispiel erscheint in dem Heft das bernische Schloss Jegenstorf, in welchem die diesjährige Ausstellung eine Fülle von «Bündner Kostbarkeiten» zeigt. Auch sonst vermittelt das reich illustrierte Blatt viele wegleitende Aufschlüsse.

Harper's Bazaar, deutsche Ausgabe, im Oktober

Paris und Italien präsentieren noch einmal prämierte Kreationen der grossen Couturiers. Harper's Modelalbum bringt erlesene Aussenselder der Modeschauer und Boutiques. Das Kapitel über warme Mäntel kündet als erster Bote vom Winter. Reportagen über aktuelles Zeitgeschehen behandeln in dieser Ausgabe General de Gaulles Stellung zu den Engländern und, von Tokio angeleitet, die Olympischen Spiele kritisch betrachtet seit Herakles. Das Problem der afrikanischen Frau und ihre Evolution stellt Afrikaforscher M. Leusch dem Forum der Leser. Die Reisebeilage entdeckt die Traumländer jedes Europäers: Amerika 1964 und das Gestern und Heute Indiens. Wie immer finden Sie auch in dieser Nummer eine amüsante Kurzgeschichte und die monatlichen Vorschläge für Reisen und Einkauf.

«die Frau» im Oktober

Wünschen Sie sich eine vielseitige und anregende Lektüre für lange Herbstabende? Dann ist die neue Nummer der «Frau» gerade das Richtige für Sie! Die heikle Frage «Wann soll man seine Kinder aufklären?» wird auf sympathische und unkomplizierte Art besprochen. Unter dem Titel «Matura bestanden – was nun?» werden junge Mädchen, die nicht studieren wollen, eingehend über für sie in Frage kommende, aber bisshoch spezielle Berufswahl orientiert. In den beiden Reportagen «Ein Ferienparadies für Yogafreunde» und «Im Herbst eine Bäderkur» lernen wir Ferien besonderer Art kennen: Ferien für die Gesundheit, Ferien der vollständigen Entspannung und wirklichen Erholung. Neues über eine Krankheit, über deren Ursachen sich die Welt der Medizin immer noch nicht im klaren ist, die Migräne, erfahren wir im Artikel «Bergern zwei kleine Wirbel ein Geheimnis der Migräne?». Wie man mit viel Phantasie und wenig Geld wohnen kann, zeigt ein Besuch beim Leiter des Berner Kellertheaters «die Rampe». Hohe Schule des Essens und des Trinkens wird in den «Gaumenfreuden aus Bordeaux» gelehrt und ein einheimischer Köhner verrät ein paar besonders verlockende Rezepte.

Commis de cuisine und Commis de rang

suchen Stellen in gutem Restaurant oder Hotel zum 1. November 1964.
Offerten unter Chiffre CR 2617 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef-Gardemanger Zimmermädchen

in Wintersaison zum 1. Dezember (Kt. Graubünden bevorzugt). Angebote unter Chiffre CZ 2615 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Sprachenkundiges, deutsches Geschäftsführer/Reparatur sucht

Wintersaisonstelle

Über 20 Jahre Fachpraxis. Gute Referenzen vorhanden.
Offerten unter Chiffre Y 20056 Ch an Publicitas, 7002 Chur.

Demi-Chef

zur Zeit in Genf, gute Referenzen erster Häuser, Sprachkenntnisse, sie

Serviererin oder Buffethilfe

gute Referenzen suchen neuen Wirkungskreis ab 1. oder 15. November. Offerten unter Chiffre DS 2602 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Saaltöchter

Freundinnen, suchen für kommende Wintersaison gutbezahlte Stellen, nur Wallis. Offerten an E. Maier, Baslerstrasse 9, 4103 Bottmingen.

Bonkontrollleur

20jährige Deutsche sucht ab sofort Stelle als

Zwei Deutsche suchen Stellen als Zimmermädchen

für Wintersaison in gutem Hotel auf Mitte Dezember oder nach Vereinbarung. Gute Zeugnisse vorhanden. Englische Sprachkenntnisse. Offerten unter Chiffre ZM 2618 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Englisches Mädchen 20 Jahre, sucht Stelle als Zimmermädchen

oder als Kindermädchen

in Privathaushalt. Pöntronsien und Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre ZK 2598 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Suche Stelle als Hotelschreiber

Auskunft erteilt
Telefon (064) 22 65 18.

Hotelschreiber

sucht Stelle für anfangs 1965 in Hotel Graubünden. Bin Jungeselle, spreche Deutsch und Französisch, Anfragen an Hugo Flückiger, Schreiner, 4918 Gondiswil BE.

II. Concierge/ Réceptionist

sucht Stelle auf 1. November 1964. Spricht Englisch, Französisch und Italienisch. Sicher in englischer Korrespondenz, Reservationsplanung, National-Registrierkasse, Debitorenkontenführung, Telefonzentrale und Telex. Raum Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre CR 2598 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurationskellner

Deutscher, 28 Jahre, sucht Stelle in Wintersaison oder Jahresbetrieb. Sehr gute englische und französische Sprachkenntnisse. Langjährige Tätigkeit in der Schweiz. Angebote unter Chiffre RK 2613 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotelsekretärin

23 Jahre alt, Erfahrung in Reception und allen vorkommenden Büroarbeiten, versprachlich, gute Referenzen, sucht interessanten, selbständigen Posten ca. zum 15. Dezember. Offerten unter Chiffre HS 2604 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Portier und Zimmermädchen

Offerten an Familie Mulser, Prad am Stiffler Joch (Prov. Bozen, Italien).

Kellner

23 Jahre, Italiener, sprachkundig, sucht Stelle in Luzern für sofort. Offerten unter Chiffre KE 2614 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

II. Concierge/ Réceptionist

sucht Stelle auf 1. November 1964. Spricht Englisch, Französisch und Italienisch. Sicher in englischer Korrespondenz, Reservationsplanung, National-Registrierkasse, Debitorenkontenführung, Telefonzentrale und Telex. Raum Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre CR 2598 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Schweizer Koch-Konditor sucht Stelle in lehrreichem Betrieb als

Offerten unter Chiffre CC 2599 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Commis de cuisine

auch in Saisonsstelle. Offerten unter Chiffre CC 2599 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Portier

Offerten unter Chiffre BE 2593 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Portier und Zimmermädchen

Offerten unter Chiffre BE 2593 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

An selbständiges Arbeiten gewöhnter, tüchtiger und zuverlässiger Mann (Schweizer) sucht Anstellung als

Offerten unter Chiffre PO 2612 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Portier

oder auch ähnliches. Beste Zeugnisse stehen zu Diensten. Eintritt kann sofort geschehen. Offerten bitte unter Chiffre PO 2612 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

ORCHESTER

Amateur-Spitzenensemble (Quintett plus Sängerin), frei für Artikel und vom 25. Dezember 1964 bis 3. Januar 1965. Schriftliche Offerten an F. Bürgli, Thunstrasse 57, 3700 Spiez BE.

Österreichern, 24, mit Praxisehrung sucht Stelle für die Wintersaison in

Offerten unter Chiffre CB 2594 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Café-Barserveur

Offerten unter Chiffre CB 2594 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

secrétaire-réceptionniste

Holländische, 23 ans, 4 années d'expérience comme secrétaire-réceptionniste, 4 langues, bonnes références, cherche place indépendante, à l'année (préférence Genève ou Zurich) ou saison d'hiver. Entrée 15 décembre ou date à convenir. Offres sous chiffre SR 2603 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Welches Ehepaar fährt mit seinen Kindern ins Ausland und freut sich eine liebe

Offerten unter Chiffre BE 2593 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Betreuerin

Ich bin jüngere Schweizerin, spreche Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch und wäre frei ab sofort bis 30. November. Offerten unter Chiffre BE 2593 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jungkoch

(Deutscher), sucht Saisonstelle in grösserem Hause im Raum Arosa-St. Moritz. Erstklassige Zeugnisse vorhanden. Off. unter Chiffre JK 2610 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutscher

Offerten unter Chiffre JK 2610 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Konditor

21 Jahre, zur Zeit in der Schweiz tätig, sucht Stelle in einer guten Konditorei. Angebote erbeten an Hallfried Vollmers-Schule, Seuz/1 Schults (Engadin), Postlagernrd.

Allemande, 21 ans, form. franç., parl. angl., ayant bonnes connaitss. d'école en franc. et prat. de bureau, buffet et comme femme de chambre, cherche place pour 1er déc. év. 1er janvier 1965 comme

stagiaire/aide de réception dans hôtel sérieux de la Suisse franc. Lausanne et Genève de préfé. Offres sous chiffre SR 2463 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

In Ihren Inseraten

Postleit-zahlen

nicht vergessen!

Für Wintersaison oder evtl. als Jahresstelle in erstem Hause suchen jüngerer Koch Stelle als

Saucier seine Verlobte eine Stelle als Empfangssekretärin

Sprachdiplom in Englisch und Französisch, ein selbständiges Arbeiten gewöhnt. Beide haben lange Erfahrung im In- und Ausland

2 Köche (Österreicher, 21 Jahre) mit Auslandspraxis und Französischkenntnissen, suchen Stellen als

Commis de cuisine Bevorzugt französische Schweiz. Eintritt 15. November.

Offerten sind zu richten an Hans Häder, Landström Steinbruchstrasse 3, Villach (Kärnten, Österreich).

22jährige Hotelsekretärin selbständig, mit guten Referenzen, Englisch, Französisch, Italienisch, sucht passende Stelle für Wintersaison.

Von den USA zurückgekehrt sucht 31jährige Direktionssekretärin Stelle als

Empfangssekretärin in Winterkurort. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch. Offerten sind erbeten unter Chiffre ES 2572 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Italienischer Kellner sucht Stelle als Kellner

In Erstklassrestaurant. Kenntnisse in Deutsch und Französisch. Eintritt 1. November. Offerten an Simeone Remo bei Frau Furrer, Stauffacherstrasse 10, Zürich 4.

Telefonistin (Schweizerin) mit PTT-Ausbildung, sucht Jahresstelle nach Zürich in Hotel oder Saisonstelle in Winterkurort. (Deutsch, Französisch, Englisch.) Abends anrufen Tel. (051) 45 96 80.

Junge, gutausgewiesene Kinderpflegerin (Schweizerin) fließend Deutsch und Italienisch

fließend Deutsch und Italienisch sprechend, Kenntnisse der französischen und ungarischen Sprache, 3 Jahre Büropraxis, sucht passende Stelle auf 1. November oder nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten unter Chiffre OFA 3339 ZH an Orell Füssli-Annonges AG, 8022 Zürich.

Barmain sympathische Schweizerin, 30, tüchtig, 4 Sprachen, wünscht Anstellung in gutem Betrieb. Wintersaison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre Y 55691 O an Publicitas AG, Basel.

2 junge, strebsame Menschen suchen Gelegenheit zur Weiterbildung in der Geschäftsführung. Beide (er 24 Jahre, sie 23 Jahre, verlobt) haben eine gründliche Hotelfachschul-, kaufmännische und Sprachenausbildung sowie einige Jahre Praxis.

Nach unserer Ausbildung werden wir im Ausland einen eigenen grösseren Hotelbetrieb übernehmen. Wir möchten gerne als rechte Hand des Chefs

im Sekretariat, in der Buchhaltung oder im Economat bzw. in der Küche arbeiten. Bevorzugt wird ein grosses, gut geführtes und renommiertes Haus. Ausführliche Bewerbungsunterlagen senden wir Ihnen gerne zu. Zuschriften erbeten an B. Carl, Preussweg 28, 51 Aachen (Deutschland).

Tomorin gegen Ratten und Mäuse. Erhältlich in Fachgeschäften.

Junge Techniker sucht Stelle Stelle, spricht fließend Französisch und Englisch, zur Mithilfe (Anlernen) in der

Küchenchef, Koch, Chef de rang, Saaltochter Offerten an Alan Innerberger, Avenue de la gare 56, Martigny VS.

Junge Österreicherin, Handelsakademie, deutsche, englische und französische Korrespondenz, Hotel- und Industriepraxis, sucht passende

Wintersaisonstelle in erstklassigem Haus. Raum Davos bevorzugt. Offerten unter Chiffre OH 2482 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jünge Telefonistin Deutsch-, Französisch-, Englisch- und Italienischkenntnisse, sucht Saisonstelle in Hotel. Offerten erbeten unter Chiffre TE 2479 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutscher Jungkoch, 18 Jahre, sucht zum 15. November oder 1. Dezember 1964 Dauerstelle als

Commis de cuisine in der Schweiz, möglichst Raum Zürich. Offerten unter Chiffre CC 2473 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Soeben aus Amerika zurückgekehrte, junge Schweizerin sucht Saisonstelle als

Réceptioniste/Sekretärin Offerten unter Chiffre RS 2476 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jünger, verheirateter Schweizer sucht Stelle auf Mitte oder Ende November als

Koch oder Alleinkoch in Baden oder Umgebung. Offerten unter Chiffre KA 2534 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef Saucier Deutscher, 24jährig, zurzeit in der Schweiz tätig, sucht neuen Wirkungskreis für den Winter. Angebote mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre CS 2535 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

40jähriger Schweizer, viersprachig, seit 20 Jahren im Hotelfach, sucht Stelle als

Concierge-Nacht-concierge oder Conducteur Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre CN 2536 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge Hausbeamtin mit Sprachenkenntnissen, sucht Stelle in Hotel oder Grossbetrieb. Eintritt anfangs Januar oder nach Übereinkunft. Bevorzugt wird Berner Oberland. Offerten sind zu richten unter Chiffre HB 2940 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutsche, 22jährig, Französisch und Englisch sprechend, sucht Stelle für die Wintersaison. Angebote und Gehaltsangaben sind zu richten an Ch. Söhl, Choppenstrasse 28, 8 München-Pasing (Deutschl.).

2 junge, strebsame Menschen suchen Gelegenheit zur Weiterbildung in der Geschäftsführung. Beide (er 24 Jahre, sie 23 Jahre, verlobt) haben eine gründliche Hotelfachschul-, kaufmännische und Sprachenausbildung sowie einige Jahre Praxis.

Nach unserer Ausbildung werden wir im Ausland einen eigenen grösseren Hotelbetrieb übernehmen. Wir möchten gerne als rechte Hand des Chefs

im Sekretariat, in der Buchhaltung oder im Economat bzw. in der Küche arbeiten. Bevorzugt wird ein grosses, gut geführtes und renommiertes Haus. Ausführliche Bewerbungsunterlagen senden wir Ihnen gerne zu. Zuschriften erbeten an B. Carl, Preussweg 28, 51 Aachen (Deutschland).

Concierge und Conducteur Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch sprechend, sucht Stelle für Wintersaison. Offerten an Pension Lutz, Sonnenbergstrasse 64, P.M. Wiesbaden (Deutschland).

Junge Schweizerin sucht auf November Wintersaisonstelle als

Büropraktikantin in Lausanne oder Umgebung. Sprachen: Deutsch, ziemlich gut Französisch und Englisch und ein wenig Italienisch. Offerten erbeten unter Chiffre BP 2592 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Spreche Deutsch, Französisch, Englisch, suche Stelle am

Empfang oder Telefon für die Wintersaison 1964/1965. Offerten an Anny Engeldinger, 1, rue du Chapitre, Wissembourg (France).

Junge Dame sucht Stelle als

Hotelsekretärin Sprachen: Deutsch, Englisch. Für Mitte Dezember, in Süddeutschland. Offerten unter Chiffre HS 2531 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de cuisine expérimenté cuisine française et spécialités cherche situation avec brigade moyenne. S'adresser sous chiffre CC 2441 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Suche Stelle als

Barman vom 15. Oktober bis 15. Dezember. Simeone Franco, Grubenweg 1117, Suhr AG.

Gesucht Saison- oder Jahresstellen: Küchenchef 38 Jahre, bestens qualifiziert, Spezialitäten und Bankette, sucht wegen Saisonabschluss neuen Wirkungskreis. Guter Kalkulator, mit der Führung und Leitung einer feinen Küche bestens vertraut. Patissier- und diätetisch.

Saaltochter oder Serviertochter 22 Jahre, sprachkundig. Angebote an Walter Kieser, Berno, 8612 Ascona, Telefon (093) 2 32 32.

Tüchtiger Koch, 26jährig, sucht Jahresstelle als

Alleinkoch auf 1. November 1964. Offerten an Ettore Bendetti, Weisses Kreuz, 7482 Bergün.

Jünger Schweizer, sucht Stelle in Restaurant, Bar oder Dancing auf den 15. od. 21. Oktober 1964. Bevorzugt Stadt Basel oder Bern. Zeugnisse vorhanden. Bitte sich wenden an Meinrad Rumo, Pflefen, St. Silvester FR. Telefon (037) 3 82 67.

Kellner Schweizer, sucht Stelle in Restaurant, Bar oder Dancing auf den 15. od. 21. Oktober 1964. Bevorzugt Stadt Basel oder Bern. Zeugnisse vorhanden. Bitte sich wenden an Meinrad Rumo, Pflefen, St. Silvester FR. Telefon (037) 3 82 67.

Restaurationskellner für kommende Wintersaison, evtl. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre RK 2446 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutsches Gastronomiehepaar sucht für seinen sother im elterlichen Betrieb beschäftigten 29jährigen Sohn, gelernter

Koch mit besten Zeugnissen, zur weiteren Ausbildung Stelle in grösserer Brigade. Bevorzugt französische Schweiz. Eintritt kann jederzeit erfolgen. Angebote erbeten an Hans Adler, Im Anger 3, 69 Heideberg-Schlierbach (Deutschland).

Deutscher Hotelkaufmann (24 Jahre) sucht Stelle in Direktion, Empfang oder Service zum 1. November 1964.

Jens Jensen, Mommensstrasse 1a, 225 Husum (Deutschland).

34jähriger Schweizer, sprachen-, tranchier- und flambierkundig, sucht Stelle als

Chef de rang Jahresstelle bevorzugt. Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an Herrn Klopffstein, Bärenplatz, 3177 Laupen.

Kellner (Demi-Chef de rang), englische, französische, italienische Sprachenkenntnisse, sucht zum 1. November 1964 Stelle in gutem Hause. Angebote mit Gehaltsangaben erbeten an Erich Wollner, Schwantalerstr. 10/0, 8 München 15 (Deutschland).

Hotelsekretärin 22jährig, sprachkundig, Lehre als Hotelkaufmann, Stenographie, Maschinenschreiben, 3 Jahre Praxis, sucht Saison- oder Jahresstelle ab Anfang Dezember. Offerten unter Chiffre HS 2532 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge Telephonistin mit PTT-Ausbildung, fließend Englisch und Französisch sprechend, sucht passende Stelle in Erstklasshotel für kommende Wintersaison. Offerten bitte an Maya Mock, E'lwiese 616, 8437 Zurichach.

Schweizerin, 39jährig, reformiert, sucht Stelle auf ca. 1. November als

Kinderfräulein in Hotel. Bevorzugt Gegend, von der aus Luzern am Freitag erreichbar ist. Offerten erbeten unter Chiffre KF 2499 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutsches 18jähriges Mädchen, mittlere Reife, sucht nach ihrer Ausbildung an der Beritiz School als Englisch- und Französisch-Auslandskorrespondentin eine Stelle in einem erstklassigen Hotel in der Schweiz als

Empfangspraktikantin oder Empfangssekretärin für Januar 1965, evtl. ab Mitte Dezember möglich. Freundschaftliche Angebote erbeten an Liesel Brinkmann, Postfach 17, 283 Bassum (Deutschland).

Tochter, 24jährig, sucht Stelle als

Barmain Absolvierte den Bar-Mix-Kurs. Spricht Englisch, Französisch, Italienisch und Deutsch. Offerten unter Chiffre BA 2541 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zwei Barmaids (mit Barkurs) suchen Aushilfsstellen (evtl. Service) von Anfang November bis Mitte Dezember sowie Wintersaisonstellen in guter Hotelbar oder Bar-Dancing. Fril. B. Naef, Dorf, 8205 Neuenkirch LU. Tel. (041) 7811 49.

Chef de rang 23 Jahre alt, sehr seriös, Deutsch, Englisch und Französisch sprechend, 8 Jahre Praxis, sucht Stelle in der (deutschen oder französischen) Schweiz mit Logis im Haus. Für den 15. Oktober möglich. Hotelbetrieb oder à-la-carte-Restaurant. Offerten bitte an G. Orazio, c/o A. Duine, Molenstraat 14, Oud Vossemeeer (Zid) (Holland).

Jeune couple hôtelier, rentrant de l'étranger, excellente formation, cherche

direction ou gérance d'hôtel si possible Suisse romande, à partir novembre 1964. Répondre sous chiffre DG 2396 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Deutsche, 23 Jahre, mit französischen und englischen Sprachenkenntnissen, sucht Stelle in

Hotélreception oder als Governante möglichst in Wintersportstation. Angebote erbeten unter Chiffre HG 2444 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutsche Hotelsekretärin 25 Jahre, Hotelfachschule, 3jährige Praxis, Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, sucht Stelle für kommende Wintersaison, evtl. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre HS 2445 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Österreichischer Kellner, 25 Jahre, viersprachig (Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, etwas Spanisch), 9jährige Praxis, sucht Stelle als

Restaurationskellner für kommende Wintersaison, evtl. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre RK 2446 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutsches Gastronomiehepaar sucht für seinen sother im elterlichen Betrieb beschäftigten 29jährigen Sohn, gelernter

Koch mit besten Zeugnissen, zur weiteren Ausbildung Stelle in grösserer Brigade. Bevorzugt französische Schweiz. Eintritt kann jederzeit erfolgen. Angebote erbeten an Hans Adler, Im Anger 3, 69 Heideberg-Schlierbach (Deutschland).

Deutscher Hotelkaufmann (24 Jahre) sucht Stelle in Direktion, Empfang oder Service zum 1. November 1964.

Jens Jensen, Mommensstrasse 1a, 225 Husum (Deutschland).

34jähriger Schweizer, sprachen-, tranchier- und flambierkundig, sucht Stelle als

Chef de rang Jahresstelle bevorzugt. Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an Herrn Klopffstein, Bärenplatz, 3177 Laupen.

Kellner (Demi-Chef de rang), englische, französische, italienische Sprachenkenntnisse, sucht zum 1. November 1964 Stelle in gutem Hause. Angebote mit Gehaltsangaben erbeten an Erich Wollner, Schwantalerstr. 10/0, 8 München 15 (Deutschland).

Hotelsekretärin 22jährig, sprachkundig, Lehre als Hotelkaufmann, Stenographie, Maschinenschreiben, 3 Jahre Praxis, sucht Saison- oder Jahresstelle ab Anfang Dezember. Offerten unter Chiffre HS 2532 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge Telephonistin mit PTT-Ausbildung, fließend Englisch und Französisch sprechend, sucht passende Stelle in Erstklasshotel für kommende Wintersaison. Offerten bitte an Maya Mock, E'lwiese 616, 8437 Zurichach.

Junges, sprachkundiges Schweizer Ehepaar in langjähriger Praxis sucht

Direktion oder Pacht eines Hotel garni oder Hotel-Restaurants

Diplom der Hotelfachschule Lausanne sowie Fähigkeitsausweis des Kantons Bern vorhanden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre DP 2475 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zimmermädchen und Lingeriemädchen beide Österreicherinnen, 19 und 21 Jahre alt, suchen ab 1. November Jahresstellen. Bevorzugt Chur oder in nächster Umgebung. Offerten unter Chiffre ZL 2540 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Tüchtige, versierte

Restaurationsstochter mit guten Kenntnissen im Tranchieren und Flambieren, wünscht Wintersaisonstelle in gutgehendem Pasantenbetrieb in Kurort. Schriftliche Offerten sind erbeten unter Chiffre RT 2539 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizerin, 20jährig, sucht Wintersaisonstelle als

Hotelsekretärin Handels- und Hotelfachschulbildung. Sprachenkenntnisse in Französisch und Englisch. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre HS 2538 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurateur-Hotelier mit eigenem Sommergeschäft, sucht für kommende Wintersaison passende Stelle als

Gerant, Aide-Patron, Oberkellner, Chef de réception, evtl. Küchenchef-Alleinkoch Beste Referenzen vorhanden. Zentralschweiz bevorzugt. Offerten erbeten an Erich Kirchofer, Lindenheimstrasse 19, 6032 Emmen.

Junge Deutsche mit guten Englisch- und Französischkenntnissen sucht für Winter 1964/65 Saisonstelle in Skigebiet.

Offerten unter Chiffre DE 2474 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jünger Schweizer Hotelfachmann mit Erfahrung in Küche, Service und Büroreception, sucht bis zu seiner Auswanderung nach USA im Frühjahr 1965 passende Stelle als

Chef de réception-Aide-Direktion oder ähnlichen Posten (auch Aushilfe) Der Eintritt könnte sofort oder nach Übereinkunft erfolgen. Offerten sind erbeten unter Chiffre CA 2500 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de cuisine 48, zur Zeit in Erstklasshotel in England tätig, sucht Stelle in der Heimat zu mittlerer oder grösserer Brigade, Hotel oder Restaurant, per Frühjahr oder nach Übereinkunft. Beste Referenzen aus dem In- und Ausland. Offerten unter Chiffre CC 2462 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de buanderie (Allemand) Hautes qualifications, cherche place en Suisse. Libre de suite.

Faire offre sous chiffre CB 2589 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Jünger Hotelkaufmann Deutscher, französische, italienische, englische Sprachenkenntnisse, sucht Saison- oder Jahresstelle in Réception oder Büro. Angebote unter Chiffre OFA 346 Sch Orell Füssli-Annonges AG, 8201 Schaffhausen.

22jähriger Holländer mit Diplom der holländischen Hotelfachschule und Auslandsreferenz sucht Stelle in Hotel,

Réception bevorzugt. Beherrscht deutsche, englische und französische Sprache. Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Arbeitsantritt erwünscht auf nächste Wintersaison. Offerten erbeten unter Chiffre HR 2432 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge Tochter, gegenwärtig als Reiseleiterin tätig, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, sucht für die Wintersaison Stelle als

Réceptionistin Offerten unter Chiffre RE 2537 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

SCHWEIZ Junge Dame, in allen Sparten des Hotels bewandert, zuletzt selbständig in der Verwaltung eines grossen Hauses tätig, franz. und engl. Sprachenkenntnisse, sucht sich in gutes Haus zu verändern. Bevorzugt

Empfangsarbeit Offerten erbeten an SARAG, Nr. 86165, Postfach 327 Saarbrücken (Deutschland).

Stellen-Anzeiger Nr. 42

Moniteur du personnel

Offene Stellen

Emplois vacants

Gesucht mit Eintritt nach Übereinkunft: **Restaurations-tochter, Altköchin, Basel-Birsfelden.** (545)

Gesucht auf Anfang Dezember in Jahresstellen: **Tochter für Buffet und Anfangsservice, Portier-Hausbursche (evtl. Ehepaar), Küchenbursche, Offerten erbeten an Familie W. Zurschmiede, Hotel Bären, Wilderswil bei Interlaken.** (557)

Gesucht für die Wintersaison: **Telephonist(in) und Auskunft, Saaltöchter, Offerten an Hotel Striff, Arosa.** (556)

Gesucht für die Wintersaison nach St. Moritz: **Saaltöchter, evtl. Antängerin, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Küchenmädchen. Offerten Postfach Nr. 14695, 7000 St. Moritz 1.** (555)

Stellengesuche

Demandes de places

Etage und Lingerie

Lingère, selbständig, oder **L**ingère, sucht passende Stelle nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre **338**

Portier/ **E**tageportier/ **H**ausbursche. Für 30-jährigen, freien, fleissigen Italiener suchen wir für 1 bis 2 Monate eine **Aushilfsstelle** in der französischen Schweiz. Angebote sind zu richten an Th. Huber, Dir., Hotel Jungfrauüblich, Wengen. (538)

Adressänderungen von Abonnenten

werden mit 30 Rp. bezahlt, die am einfachsten der Mittelung an die Expedition in Briefmarken beigefügt werden.

Vakanzenliste der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants

Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugnislosp, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken losbelegt (Ausnahme: ein internationaler Postwertcoupon) an **Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel.** (061) 34 86 97

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

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

Jahresstellen

Places à l'année - Posti annuali

- 4410 **Entremetteur**, 1. Nov., **E**tageportier, **S**aalkellner, **K**ellnerpraktikant, **S**erviertöchter, sof., **P**assantenhotel, **B**asel
- 4411 **Saalkellner** oder **Kellnerpraktikant**, sof., **P**assantenhotel, **B**asel
- 4412 **Buffetöchter**, **D**eutsch sprechend, **N**ovember, **P**assantenhotel, **B**asel
- 4413 **Chef Saucier**, **C**hef **Entremetteur**, **C**hef **Gardemanger**, sof., **G**rossrestaurant, **B**asel
- 4414 **Commis Gardemanger**, **C**ommis de cuisine, **B**uffetbursche, **K**üchenbursche, sof., **R**estaurant, **B**asel
- 4415 **Küchenbursche**, **B**uffetbursche, sof., **P**assantenhotel, **B**asel
- 4416 **Gouvernante für Buffet**, **O**ffice und **E**conomat, n.Ü., **P**assantenhotel, **B**asel
- 4417 **Portier**, sprk., **E**rstklasshotel, **B**asel
- 4418 **Commis de cuisine**, sof., **R**estaurant, **B**asel
- 4419 **Buffetöchter**, sof., **R**estaurant, **N**ähe **B**asel
- 4420 **Pâtissier**, **B**uffetdame, **G**ouvernante, sof., **G**rossrestaurant, **B**asel
- 4421 **Commis de cuisine**, sof., **R**estaurant, **B**asel
- 4422 **Chef de service**, **N**ovember, **B**uffetöchter, **S**erviertöchter, sof., **H**otel-Restaurant, **N**ähe **B**asel
- 4423 **Küchenchef-Alleinkoch**, **C**ommis de cuisine, sof., **30** B., **G**raub.
- 4424 **I. Sekretärin**, evtl. **S**ekretär, 1. **N**ovember, **H**ausmädchen, sof., **S**aalkellner oder -tochter, **K**üchenbursche oder -mädchen, n.Ü., **P**assantenhotel, **B**asel
- 4425 **Serviertöchter**, **B**ureaupraktikantin, **D**eutsch sprechend, sof., oder n.Ü., **50** B., **A**argau
- 4426 **Alleinkoch** oder **Köchin**, **K**üchenmädchen, sof., **kleines Hotel**, **A**argau
- 4427 **Sekretärin**, **N**ovember, **S**ekretärin, n.Ü., **W**äscher, **H**ausmädchen, **H**ausburschen, sof., **E**rstklasshotel, **B**adert, **A**argau
- 4428 **Serviertöchter**, 1. **N**ovember, **kleineres Hotel**, **K**t. **B**ern
- 4429 **Chef de partie** oder **Commis de cuisine**, sof., **R**estaurant, **B**ern
- 4430 **Tochter als Stütze des Patrons** (Schweizerin), sof., **R**estaurant, **B**ern
- 4431 **Zimmermädchen**, sof., **90** B., **B**adert, **A**argau
- 4432 **Chef de partie** (Schweizer), sof., **50** B., **B**adert, **A**argau
- 4433 **Serviertöchter** oder **Kellner**, **B**uffetöchter, sof., **30** B., **B**adert, **A**argau
- 4434 **I. Sekretärin**, sof., **40** B., **L**ago Maggiore
- 4435 **Commis de cuisine**, sof., **100** B., **B**ern
- 4436 **Nachtportier**, sof., **120** B., **G**raub.
- 4437 **Portier**, **C**ommis de cuisine, **beide** **D**eutsch sprechend, sof., **H**ilfsmädchen, **15** **D**ezember, **B**ademeister-Ehepaar, 1. **D**ez., **C**hef de service, n.Ü., **60** B., **G**raub.
- 4438 **Sekretärin**, sof., **160** B., **T**essin
- 4439 **Zimmermädchen**, **B**uffetöchter, **H**ilfsmädchen, **K**üchenbursche, sof., **kleines Hotel**, **B**rienzersee
- 4440 **Serviertöchter** (Schweizerin), sof., **60** B., **Z**entralschweiz
- 4441 **Chef de bar**, **R**estaurantkellner, **D**ancingkellner, **B**uffetdame, **B**uffetöchter, **S**erviertöchter, **O**fficemädchen, **K**üchenbursche, **C**asseroier, sof., **B**üropraktikantin, **15** **N**ov., **R**estaurant, **K**t. **F**ribourg
- 4442 **Zimmermädchen**, **K**üchenbursche und -mädchen, sof., **30** B., **O**stschweiz
- 4443 **Serviertöchter**, sof., **60** B., **Z**entralschweiz
- 4444 **Serviertöchter**, evtl. **A**ntängerin, sof., **kleines Hotel**, **K**t. **S**olothurn
- 4445 **Serviertöchter**, sof., **50** B., **B**adert, **A**argau
- 4446 **Hausbursche**, **M**ithilfe in der **K**üche, sof., **40** B., **B**adert, **A**argau
- 4447 **Commis de rang**, sof., **C**ommis **P**âtissier, **D**ez., **G**rossrestaurant, **N**ähe **Z**ürich

- 4448 **Serviertöchter**, evtl. **A**ntängerin, sof., **30** B., **G**raub.
- 4449 **Buffetöchter**, evtl. **B**ursche, sof., **50** B., **G**raub.
- 4450 **Küchenchef** oder **Chef de partie**, 1. **N**ovember, **C**ommis de cuisine, **15** **N**ov. oder n.Ü., **kleines Hotel**, **L**uzern
- 4451 **Hausbursche**, sof., **50** B., **A**argau
- 4452 **Lingère**, **B**uffetöchter, **B**uffetbursche, **H**ausbursche-Portier, sof., **30** B., **N**euenburgersee
- 4453 **Sekretärin** oder **Praktikantin**, **C**ommis de cuisine, **H**ausbursche, **D**eutsch sprechend, sof., **70** B., **L**uzern
- 4454 **Serviertöchter**, **A**nfangsserviertöchter, **15** **N**ov. oder n.Ü., **kleines Hotel**, **B**asel
- 4455 **Chef Entremetteur**, sof., **E**rstklasshotel, **L**uzern
- 4456 **Köchin** oder **Alleinkoch**, **H**ausmädchen, sof., **kleines Hotel**, **B**asel
- 4457 **I. Sekretärin**-**A**nfangsgouvernante, **L**ingère, **Z**immermädchen, **A**nfangssaaltöchter, **W**äscherin, sof., **70** B., **N**ähe **L**uzern
- 4458 **Bartocher**, **S**aalpraktikantin, **Z**immermädchen, **C**ommis de cuisine, sof., **80** B., **L**uzern
- 4459 **Köchin** oder **Commis de cuisine**, sof., **80** B., **L**uzern
- 4460 **Allgemeingouvernante**, sof. oder n.Ü., **G**ardemanger, n.Ü., **H**ausbursche-Portier, **K**ellnerbursche, sof., **S**erviertöchter, **B**armad, sprk., **B**uffetöchter, **C**ommis de cuisine, 1. **N**ovember oder n.Ü., **40** B., **K**t. **F**ribourg
- 4461 **Busch**, sof., **60** B., **E**ntschweiz
- 4462 **Hausbursche-Portier**, **A**ide-Patron, sof., **50** B., **B**odensee
- 4463 **Illiner** oder **Serviertöchter**, sof., **80** B., **Z**entralschweiz
- 4464 **Commis de cuisine**, sof., **30** B., **B**adert, **A**argau
- 4465 **Chef de partie**, **S**erviertöchter, sof., **kleines Hotel**, **B**asel
- 4466 **Hausbursche-Portier**, **K**üchenbursche, **D**ezember, **40** B., **W**allis
- 4467 **Köchin** oder **Koch**, sof., **40** B., **W**allis
- 4468 **Küchenchef**, n.Ü., **50** B., **E**ngadin
- 4469 **Serviertöchter**, evtl. **A**ntängerin, sof., **40** B., **O**stschweiz
- 4470 **Entremetteur** oder **Saucier**, **C**ommis de cuisine, sof., **80** B., **K**t. **S**chaffhausen
- 4471 **Serviertöchter**, **B**uffetöchter, sof., **B**ahnhofbuffet, **K**t. **S**chaffhausen
- 4472 **Hausmädchen**, sof., **kleines Hotel**, **E**ngadin
- 4473 **Serviertöchter**, sof., **40** B., **E**ngadin
- 4474 **Saaltöchter**, **S**erviertöchter, **B**uffetöchter, **H**otelpraktikantin, sof., **40** B., **K**t. **S**chaffhausen
- 4475 **Küchenmädchen**, sof., **80** B., **S**t. **M**oritz
- 4476 **Küchenchef**, **N**achtportier, n.Ü., **S**ekretärin, **N**ovember, **100** B., **S**t. **M**oritz
- 4477 **Saal-Serviertöchter**, sof., **40** B., **B**adert, **A**argau
- 4478 **Commis de cuisine**, sof., **kleines Hotel**, **Z**ürichsee
- 4479 **Hilfsgouvernante**, sof., **20** **O**kt., **30** B., **Z**ürich
- 4480 **Küchenchef**, **B**uffetdame, **B**uffetöchter, n.Ü., **kleineres Hotel**, **K**t. **S**olothurn
- 4481 **Etagenportier**, **C**hasseur, **O**ffice-Küchenburschen, **H**ilfs-Etagenportier, **H**ilfsmädchen, **L**ingeriemädchen, **O**fficemädchen, sof. oder n.Ü., **100** B., **S**t. **M**oritz
- 4482 **Buffetbursche** oder -tochter, **D**emi-Chef de rang, sof. oder n.Ü., **90** B., **Z**ürich
- 4483 **Hallenportier**, **N**ovember oder 1. **D**ezember, **100** B., **Z**ürich
- 4484 **Saaltöchter**, **B**uffetöchter, **C**hasseur, sof., **120** B., **Z**ürich
- 4532 **Serviertöchter**, sof., **60** B., **V**ierw.

Wintersaison-Stellen

Places d'hiver - Posti invernali

- 4485 **Lingeriemädchen**, **110** B., **G**raub.
- 4486 **Chasseur**, **Z**immermädchen, **H**ilfsmädchen, **D**emi-Chefs de rang, **L**ingeriegouvernante, **G**lättlerin, **K**öchin, **L**ingeriemädchen, **W**äscherin, **K**affeeköchin, **O**fficemädchen, **K**ellerbursche, **K**üchenchef, **S**aucier, **E**ntremetteur, **C**ommis de cuisine, **K**üchenbursche, **C**asseroier, **90** B., **G**raub.
- 4487 **Küchenchef**, **P**âtissier, **C**hef de partie, **C**ommis de cuisine, **S**aaltöchter, **S**erviertöchter, **B**artocher, **K**ellner, **Z**immermädchen, **E**tageportier, **K**üchenburschen, **H**ausburschen, **70** B., **B**adert, **A**argau
- 4488 **Zimmermädchen**, **50** B., **B**adert, **A**argau
- 4489 **Küchenbursche**, **40** B., **B**adert, **A**argau
- 4490 **Office-Economatgouvernante**, **I**l. **K**affeeköchin, **W**äscher, **100** B., **G**raub.
- 4491 **Lingère**, **L**ingeriemädchen, **O**fficemädchen, **H**ausbursche-Nachtportier, **50** B., **G**raub.
- 4492 **Küchenchef**, **C**ommis de cuisine, **C**hefs de partie, **C**ommis **P**âtissier, **K**affeeköchin, **E**tageportiers, **H**allenportier, **C**ommis de cuisine, **S**aaltöchter, **K**üchenburschen, **E**rstklasshotel, **B**adert, **A**argau
- 4493 **Köchin**, **B**uffetöchter, **S**erviertöchter, **K**üchenbursche, **B**ergrestaurant, **Z**entralschweiz
- 4494 **Obkellner**, **R**estaurantkellner, **C**ommis de rang, **L**ingère, **L**ingeriemädchen, **Z**immermädchen, **E**conomat-Officegouvernante, **K**üchen-Officeburschen, **100** B., **K**t. **G**larus
- 4495 **Anfangs-Serviertöchter**, **K**üchen-Hausbursche und -mädchen, **Chasseur**, **kleines Hotel**, **B**adert, **A**argau
- 4496 **Saucier**, **C**ommis de cuisine, **K**üchenmädchen und -burschen, **100** B., **W**allis
- 4497 **Nachtportier**, **G**arderobier, **B**ahnhofportier (beide Schweizer), **L**ingère, **C**ommis de cuisine, **80** B., **D**avos
- 4498 **Hilfsmädchen**, **30** B., **D**avos

Commis de cuisine

Commis de rang

Geregelt Arbeits- und Freizeit. Guter Verdienst. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. **Hotel Bristol, 3000 Bern.** Telefon (031) 22 01 01.

Gesucht per sofort:

junger Koch

2 Zimmermädchen

in Studentenheim der Handelshochschule St. Gallen. Geregelt Arbeitszeit. Gutes Salär, zeitgemässe Sozialleistungen, angenehmes Arbeitsklima. Offerten an G. Marugg, Hotel Hecht, **9000 St. Gallen.**

Welche junge Tochter hätte Interesse an einer Stelle als

Buffetpraktikantin?

Hätte Gelegenheit, im Oktober kostenlos einen Kurs zu besuchen. Offerten an **Strandhotel Belvédère, 3700 Spiez.**



HOTEL ANKER RORSCHACH

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationskellner oder Serviertöchter Hausbursche-Portier Buffetöchter oder -dame Aide patron

Jahresstellen, Kost und Logis im Hause. **Hotel Anker, 9400 Rorschach.** Telefon (071) 41 42 43.

Hôtel Terminus et buffet de la gare à Montreux

cherche:

commis saucier
apprenti de cuisine
sommelière pour buffet
garçon de cuisine
garçon d'office
jeune fille de salle (débutante)

Places à l'année, salaire et entrée selon entente. Faire offres avec copies de certificats.

- 4500 **Chef de réception**, **E**rstklasshotel, **D**avos
- 4501 **Concierge-Conducteur**, **C**ommis de cuisine, **E**tageportier, **L**ingère, **80** B., **D**avos
- 4502 **Kaffe-Personalköchin**, **100** B., **D**avos
- 4503 **Saaltöchter**, **S**aalpraktikantin, **A**nfangszimmermädchen, **L**ingeriemädchen, **H**otelpraktikantin, **30** B., **D**avos
- 4504 **Saucier**, **C**ommis de cuisine, **K**öchin, **C**hef de service, **B**uffetdame, **B**uffetöchter, **60** B., **Z**entralschweiz
- 4505 **Saaltöchter**, **S**aalpraktikantin, **Z**immermädchen, **O**fficemädchen, **K**üchenburschen oder -mädchen, **50** B., **G**raub.
- 4506 **Serviertöchter**, **120** B., **G**raub.
- 4507 **Concierge-Conducteur**, **C**ommis de cuisine, **E**tageportier, **L**ingère, **30** B., **B**adert, **A**argau
- 4508 **Zimmermädchen**, **F**ranz. sprechend, **G**lättlerin, **H**ausbursche, **K**üchenbursche oder -mädchen, **70** B., **B**adert, **A**argau
- 4509 **Saaltöchter**, **S**aalpraktikantin, **Z**immermädchen, **50** B., **B**adert, **A**argau
- 4510 **Commis de rang**, **Z**immermädchen-Tournee, **P**ersonalzimmermädchen, **I**l. **G**lättlerin, **W**äscherin, **L**ingeriemädchen, **C**hasseur, **K**üchenburschen oder -mädchen, **O**fficemädchen, **E**rstklasshotel, **B**adert, **A**argau
- 4511 **Serviertöchter**, **S**aaltöchter, beide sprk., **S**aalpraktikantin, **Z**immermädchen, **C**ommis de cuisine, **H**ausbursche, letztere beide Schweizer, **K**üchenmädchen, **30** B., **G**raub.
- 4512 **Etagenportier**, **P**âtissier, **C**ommis de cuisine, **140** B., **B**adert, **A**argau
- 4513 **Entremetteur**, **P**âtissier, **D**emi-Chef de rang, **A**llgemeingouvernante, **L**ingère oder **L**ingeriemädchen, **B**uffetöchter, **S**aaltöchter, **O**fficemädchen, **80** B., **G**raub.
- 4514 **Serviertöchter**, sprk., **K**öchin, **L**ingeriemädchen, **W**äscherin, **K**üchen-Officeburschen oder -mädchen, **60** B., **B**adert, **A**argau
- 4515 **Obkellner** oder **Obersaaltöchter**, **E**conomatgouvernante, **C**ommis de cuisine, **60** B., **E**ngadin
- 4516 **Aide-patron**, **E**tageportier, **H**ilfs-Economatgouvernante, **C**hauffeur-Conducteur, **K**üchenmädchen, **50** B., **B**adert, **A**argau
- 4517 **Commis de rang**, **B**uffetöchter, **E**mann für **E**isbahn, **100** B., **B**adert, **A**argau
- 4518 **Concierge-Conducteur**, **R**estaurant, **E**ngadin
- 4519 **Sekretärin**, sprk., **E**rstklasshotel, **E**ngadin
- 4520 **Sekretärin**, **E**rstklasshotel, **S**t. **M**oritz
- 4521 **Chauffeur-Conducteur**, **K**üchenmädchen oder -burschen, **80** B., **S**t. **M**oritz
- 4522 **Chef de rang**, **L**ingère, **120** B., **S**t. **M**oritz
- 4523 **Chef Saucier**, **C**hef **Entremetteur**, **C**ommis de cuisine, **100** B., **S**t. **M**oritz
- 4524 **Anfangs-Serviertöchter**, **S**aaltöchter, **Z**immermädchen, **K**üchenmädchen, **L**ingeriemädchen, **40** B., **S**t. **M**oritz
- 4525 **Entremetteur**, **O**fficemädchen, **K**üchenmädchen, **60** B., **S**t. **M**oritz
- 4526 **Entremetteur**, **C**ommis de garde, **S**aalkellner, **B**ureaupraktikantin, **B**uffetöchter, **60** B., **G**raub.
- 4527 **Chef de partie**, **O**ffice, **30** B., **W**allis
- 4528 **Alleinkoch**, **H**otel-Restaurant, **W**allis
- 4529 **Chauffeur-Conducteur**, **C**ommis de cuisine, **C**hef de cuisine, **100** B., **O**stschweiz
- 4530 **Etagenportier**, **I**l. **S**aaltöchter, **S**erviertöchter, **B**uffetöchter, **K**ellner, **Z**immermädchen, **L**ingère, **O**fficemädchen, **K**üchenbursche, **60** B., **W**allis
- 4531 **Winebutler**, **C**hef de rang, **H**. **B**armad, **H**ilfsbarmad, **C**hasseur, **K**ellnermeister, **E**rstklasshotel, **W**allis

Lehrstellen

- 4533 **Kochlehrling**, sof., **grosses Passantenhotel**, **Z**ürich
- 4534 **Kochlehrling**, sof., **kleines Hotel**, **K**t. **S**olothurn
- 4535 **Kellnerlehrling**, sof., **90** B., **G**enève

Aushilfsstellen

Remplacements - Aiuti e supplenze

- 7732 **Restaurantkellner** oder **Serviertöchter**, **B**uffetöchter, **Z**immermädchen, sof., **kleines Hotel**, **K**t. **S**chaffhausen
- 7733 **Commis de cuisine**, sof., für **3** Wochen, **30** B., **B**adert, **A**argau
- 7734 **Sekretärin**, sof., für **1-2** Monate, **E**rstklasshotel, **W**allis
- 7735 **Sekretärin**, sof., **100** B., **L**ugano
- 7736 **Pâtissier-Konditor**, sof., **B**isquitfabrik, **K**t. **S**olothurn
- 7737 **Alleinkoch**, sof., **H**otel-Restaurant, **T**hurgau
- 7738 **Köchin**, **K**ellner, sof., **R**estaurant, **B**adert, **A**argau
- 7739 **Allgemeingouvernante**, sof., **40** B., **K**t. **F**ribourg
- 7740 **Buffetdame**, **B**uffetöchter, **Z**immermädchen, **K**üchen-Officeburschen, sof., **60** B., **L**ago Maggiore

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à **Hotel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Lausanne Tel. (021) 25 72 65.**

- 8660 **garçon de cuisine**, **petit hôtel**, **lac Léman**
- 8662 **femme de chambre**, **sommelière**, **argentier**, **dame de buffet**, **garçon de maison**, **garçon de buffet**, **laveur**, **grand hôtel**, **Lausanne**



**HOTEL KRONE
WINTERTHUR**

Unsere **Buffettochter** wird im Spätherbst heiraten. Wir suchen für diesen Vertrauensposten in Jahresstelle eine **Nachfolgerin**, die den gesamten **Buffetdienst**, teilweise auch **Réception**, **Teledienst**, **Cassenauskünfte** usw. besorgt. **Günstige Arbeits- und Verdienstbedingungen** und **Einerzimmer** im Hotel. Anfragen an **H. Schellenberg, Hotel Krone, 8401 Winterthur.**

Marktgasse 49 • Tel. (052) 2 19 33

Hotels Verena Hof und Ochsen

in Baden suchen in Jahresstellen:

Maler

allgemeine Malerarbeiten, tapezieren, Neueinrichtung von Zimmern

Schreiner

Unterhalt von Mobiliar, allgemeine Reparaturarbeiten, Neugestaltung und Renovation von Zimmern

2. Hausmechaniker

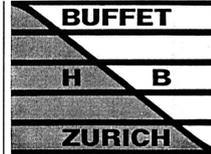
allgemeine Reparaturen, Unterhalt von Maschinen

Wäscher für grossen, neuengerichteten Betrieb

Gärtner

für unsere grosse Hotelgärtnerei und Unterhalt der Parkanlagen

Eintritt nach Übereinkunft. Richten Sie Ihre Offerte bitte an die Direktion der Hotels Verena Hof und Ochsen, 5400 Baden AG.



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffetdamen Buffettöchter Hauswartin

(Gouvernante für eines unserer Personalhäuser)

Chasseur oder Chasseuse

(für Patisserie- und Zigarettenverkauf)

Argentier

Interessenten melden sich bitte schriftlich oder telefonisch unter Angabe ihrer Gehaltsansprüche. Bahnhof-Buffer, 8023 Zürich-HB. Telefon (051) 233793.

Gesucht auf etwa 15. Dezember:

- Patissier
- Barmaid
- Barkellner
- Anfangssaaltochter
- Lingeriemädchen
- Angestelltenzimmermädchen
- Kasserolier
- Küchenmädchen
- Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Familie Stettler, Parkhotel Schoeneegg, Grindelwald.

Hotel Schweizerhof, Zürich
sucht

Kaffeeköchin Kaffeekoch

Offerten an die Direktion.

Gesucht in Jahresstelle jüngerer

Mann

für **Bahnhofsdienst und Kommissionen**. Uniform sowie Kost und Logis kostenfrei vom Hause; guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Deutsch und Französisch Bedingung.

Offerten mit Foto und evtl. Referenzen an Hotel Bristol, 3000 Bern. Telefon (031) 22 01 01.

Wir suchen auf 1. November 1964 für unsere Geschäftsübernahme des Hotel-Restaurants «Winkelried» in **Wettingen AG** noch folgende Mitarbeiter:

- Küchenchef
- 2 Köche
- Kochlehrling
- 2 Buffetöchter
- 3 Serviertöchter
- Lingerlemädchen
- Hausbursche
- 2 Küchenburschen oder -mädchen
- Kindermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen erbeten an Johann Brun, Gasthaus zur Au, 8108 Dällikon ZH.

Wir suchen

per sofort oder nach Übereinkunft:

Gouvernante

für **Economat, Buffet und Office**

Buffetdame

für unser **Café Mexicana**

Interessante, gutbezahlte Jahresstellen bei geregelter Arbeitszeit (Schichtbetrieb). Auf Wunsch Zimmer im Hotel. Pensions- und Fürsorgekasse.

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

Hotel International

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

Restaurations-Barkellner

in erstklassige **Dancing-Bar** und **Grillroom**.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten unter Chiffre BK 2575 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Walther Palace, Pontresina

sucht für kommende Wintersaison:

Chef de rang

2 Chasseurs

Gouvernante (eventuell Hilfgouvernante)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Hotel Walther Palace, Pontresina.

Restaurant, Tearoom u. Confiserie SCHUH • INTERLAKEN

sucht per **Mitte Dezember**, in Jahresstelle:

sprachenkundige

Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Familie F. Beutler, Propr. Telefon (036) 234 41

Gesucht auf **Ende Jahr**

Pächter-Ehepaar

auf Hotel mit Restaurant und Dancing in **Baden (Aargau)**.

Bevorzugt wird Koch.

Offerten unter Chiffre PE 2557 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu **baldigem Eintritt** einen exakt und speditiv arbeitenden

Warenkontrollleur

zur Führung der Ein- und Ausgangskarteien und der damit verbundenen statistischen Arbeiten. Geregelte Arbeits- und Freizeit, Rentenversicherung.

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

Gesucht in erstklassigen Restaurations- und Dancingbetrieb

jüngere, tüchtige

Gouvernante (Aide du patron)

(auch Anfängerin)

Französische und italienische Sprachkenntnisse erwünscht. Wir bieten hohen Lohn, Kost und Logis im Hause. Geregelte Freizeit. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre GO 2341 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel-Terrassen-Restaurant des Alpes Luzern

sucht per sofort:

tüchtigen, gutausgewiesenen

Commis de cuisine

für 2 Monate, Mindestalter 21 Jahre

ferner für **Ende Oktober**:

Sekretärin

für **Korrespondenz, Telefon, Réception** usw.

Offerten erbeten an die Direktion, Telefon (041) 258 25.

Gesucht in **erstklassiges Spezialitätenrestaurant** jüngere, tüchtige

Buffettochter

(Stütze des Patrons)

als **Anfangsgouvernante** (Italienisch und Französischkenntnisse). Selbständiger Vertrauensposten. Kost und Zimmer im Hause. Hoher Lohn, geregelte Freizeit.

Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre BU 2342 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen für die **Wintersaison**:

Chef Gardemanger Commis Patissier

Offerten erbeten an Toni Morosani, Grand Hotel Belvédère, 7270 Davos Platz.

Landgasthof Riehen bei Basel

sucht auf **1. November** oder nach Übereinkunft:

Chef de service

(evtl. auch Chef/in)

(Es möchten sich nur Personen melden, die willens sind, einen gepflegten Service zu leiten.)

Dasselbst werden noch gesucht:

Buffettochter Serviertochter

Kost und Logis auf Wunsch im Hause, sehr hoher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima. Schriftliche oder telefonische Anfragen sind zu richten an A. Egli, Telefon (061) 51 28 93.



Waldhotel National, Arosa

sucht für **lange Wintersaison**:

Chauffeur-Conducteur Laveur ou Laveuse Garçon d'office

Offerten mit Zeugnisabschriften an die Direktion.



Gesucht zu baldmöglichstem Eintritt:

2 Serviertöchter

(eventuell Aushilfen)

2 Buffettöchter

(eventuell Aushilfen)

Offerten mit Zeugnisabschriften sind erbeten an E. Müller, Telefon (053) 5 22 83.

Arosa, Hotel Excelsior

Gesucht für die Wintersaison:

Loge:

Chasseur
(auch Anfänger)

Etage:

Zimmermädchen
(Tournante)

Hilfzimmermädchen

Saal:

Demi-Chefs de rang

Office:

Kaffeeköchin
Officemädchen

Keller:

Kellerbursche

Küche:

Küchenchef
(gut qualifizierter)

Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Küchenburschen
Casserolier

Lingerie:

Gouvernante
Glätterin
Stopferin
Lingeriemädchen
Wäscher(in)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Dir. John C. Arpagaus.

Gesucht zuverlässige

Buffettöchter oder -dame

Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien an J. Bühlmann, Hotel-Restaurant de la Tour-Mostrose, Luzern.



Wir suchen tüchtigen, gut präsentierenden

Fachmann (Barman)

als

Chef de service

für unsere diversen Lokalitäten. Eintritt nach Übereinkunft.

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 Zeugniskopien und Foto an die Direktion.

Gesucht

Serviertöchter

in Jahresstelle, für Restaurant und Kegelbahnen. Eintritt nach Übereinkunft. Hoher Verdienst, Zimmer im Hause, geregelte Freizeit. Persönliche Vorstellung erwünscht, wir vergüten hierfür die Spesen.

Frau A. Senn, Hotel Bären, 3507 Biglen.
Telefon (031) 68 63 54.

Wir suchen für das Divan Hotel in Istanbul einen besonders tüchtigen

Chef-Pâtissier

Vertragsdauer 2 Jahre - Hin- und Rückflug Touristenklasse gratis - 150 \$ Transfer und 1000 \$ T in bar monatlich - Freie Station (Kost und Logis gratis)

Offerten an SET, Gesellschaft für touristische Entwicklungstätigkeit AG, Postfach 1141, 3002 Bern.



Hôtel - Restaurant - Bar Le Vieux Manoir Morat-Meyriez

Nous cherchons:

gouvernante
dame de buffet
file de buffet
lingère
file de lingerie
chef de partie
garçon de cave et de maison
file d'office et de maison
garçon d'office et de maison

Bonnes places à l'année.

Offres écrites avec copies de certificats et photo à M. H. Buol, propr.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige

Sekretärin

in **erstklassigen Restaurationsbetrieb**, Jahresstelle. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre SN 2343 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hôtel Lorius, Montreux

Avec entrées à discuter nous cherchons le personnel suivant:

couple portier et femme de chambre
chasseur-remplaçant concierge
débutante femme de chambre
file de salle
apprentie file de salle
aide-gouvernante d'économat

Offres à la Direction.

Auf März/April 1965 suchen wir für unseren herrlich gelegenen Golfplatz (10 Minuten vom Stadtzentrum) einen

Leiter des Wirtschaftsbetriebes

(Ein Ehepaar, wobei er oder sie die Führung der Küche übernehmen könnte, wäre die ideale Lösung.)

Sie sind absolut selbstständig und werden gut entlohnt. Bitte richten Sie Ihre Offerten mit Unterlagen und Lohnansprüchen unter Chiffre LW 2244 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht nach Übereinkunft nach Basel

in Jahresstellen

2 Etagenportiers

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre EP 2268 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht jüngere, tüchtige und zuverlässige

Barmaid

Neueröffnung einer **erstklassigen Apero-Bar** im Zentrum von Basel. Eintritt 1. November 1964. Offerten erbeten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre BA 2344 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen:

Sekretärin

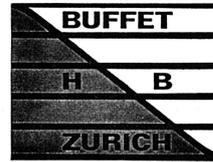
für Korrespondenz und Mithilfe an der Réception, Stenographie erwünscht.

Sekretär(in)

für Journal und Kasse; sprachenkundig und mit Erfahrung.

Eintritt Anfang November oder nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an die Direktion der Hotels Verena Hof und Ochsen, 5400 Baden AG.



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft Initiativen und zuverlässigen

Chef de service

mit grundlegender Berufsausbildung, welcher befähigt ist, einem grösseren Mitarbeiterstab vorzustehen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, der Leistung angepasste Entlohnung, gute Verpflegung, Pensionskasse.

Interessenten senden ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Rudolf Candrian, Bahnhof-Buffer, 8023 Zürich-HB.

Arosa Kulm Hotel, Arosa

sucht für Wintersaison:

Chef-Gardemanger
Commis Pâtissier
Wäscherin für Fremdenwäsche
Glätterin
Hilfspersonal
für Küche, Office, Lingerie, Personalservice

Offerten erbeten an A. Wyssmann, Dir.

Gesucht in Jahresstellen:

Chef de partie Buffettöchter

Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an die Direktion, Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd SO. Telefon (064) 41 13 28.

Gesucht zum Eintritt nach Übereinkunft in **erstklassige Café-Snackbar** jüngeren, tüchtigen

Gerant

(oder Gerantenehepaar). In Frage kommen nur gut ausgewiesene Bewerber, die in der Lage sind, das Geschäft mit Interesse, Fachkenntnis und grossem Einsatz zu führen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre GE 2469 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Trans Europ Express (TEE)

Für die internationalen **Luxuszüge Zürich-Amsterdam und Zürich-Paris** suchen wir

Kellner

mit guten Sprachkenntnissen (Deutsch, Französisch, Englisch). 20-35jährig, und sehr guten Berufskennntnissen. Dienstdomizil Zürich.

Wir bieten: gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit, Personalfürsorgekasse. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion der Schweiz. Spelawagen-Gesellschaft, 4600 Olten.

Grand Hotel Regina Grindelwald BO

Gesucht für Wintersaison 1964/65:

**Chasseur
Glätterin
Näherin
Hilfsgouvernante**

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

Grand Hotel Regina, 3818 Grindelwald

Bahnhof-Buffer SBB Schaffhausen

sucht mit Eintritt 1. Dezember 1964:

**Küchenchef
Commis de cuisine
Chef de service
Buffetdöchter
Küchenburschen
Serviertöchter**
(1. und 2. Klasse)

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an W. Fischer-Keller, Buffet Sântisbahn,
9107 Schwägälp.

Hôtel-Restaurant de le Poste Verbier VS

Nous cherchons pour la saison d'hiver:

chef de cuisine
(év. place à l'année)
cuisinier
garçons de cuisine
aide-lingère
laveur
filles de cuisine



St. Gallen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Barmaid
Saucier**
(Brigade 10 Köche)
**Buffetdöchter
Zimmermädchen
Mädchen für Personalservice
Officemädchen und
Officeburschen**

Offerten sind erbeten an E. u. B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla,
9000 St. Gallen, Telefon (071) 222922.

Lugano

Gesucht per ca. 15. Oktober oder 1. November, wenn
möglich in Jahresstellen:

**Zimmermädchen
Saaltöchter oder Commis de rang**

Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an Direktion,
Hotel Gotthard, Lugano.

Hotel La Margna, St. Moritz

sucht für die Zeit ab ca. 20. Dezember bis Ende
März tüchtigen

Commis de cuisine

(Schweizer)

Offerten an Direktion Hotel La Margna, St. Moritz.

«Au Rendez-Vous», Grindelwald

sucht zuverlässigen und selbständigen

Konditor

Eintritt Dezember, nach Übereinkunft. Guteingerichteter
Betrieb. Geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.
Offerten gefl. mit Unterlagen an Fritz Kaufmann,
«Au Rendez-Vous», 3818 Grindelwald.

Hotel Restaurant Salmen

Schlieren

sucht tüchtige

Restaurationsdöchter

Inh. A. Pfenniger. Telefon (051) 98 60 71.



Seiler Hotels Zermatt

Gesucht für Wintersaison 1964/65:

Kioskverkäuferin (sprachengewandt)

Zentralbüro

Kontrollleur (Stagiaire)

Hotel Mont Cervin

Direktionssekretärin

franz. Muttersprache

Etagengouvernante

Chasseur

Hilfzimmermädchen

Chef de service

(für Dancing)

Seilerhaus

Saucier-

Chef de cuisine

Chef de partie-Tournant

Serviertöchter

Hotel Monte Rosa

Commis Pâtissier

Saaltöchter

Barmaid

(evtl. Anfängerin)

Hotel Victoria

Chasseurs

Winebutler

II. Barmaid

Hilfsbarmaid für Eis pavillon

Caviste

Hilfzimmermädchen

Hotel Schwarzsee

ob Zermatt

für lange Wintersaison, evtl. auch für Sommer 1965

Buffetdame

Serviertöchter (sprachengewandt)

Servierpraktikantinnen

Zimmer-Lingeriemädchen

(gut bezahlt)

Hausburschen

evtl. mit etwas mechanischen Kenntnissen

Offerten mit Zeugniskopien und Photos sind erbeten an
das Zentralbüro
oder die betreffenden Hoteldirektionen.

Gesucht für Wintersaison:
Cercasi per stagione invernale:

**Küchen-, Officemädchen
figlia di office/cucina**

Küchenbursche / sguattero

Offerten erbeten an H. Kühne, z.Z. Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden ü. Bodensee.

Bad Schinznach

sucht auf März 1965 für Kurhotel Habsburg (mittelgross, II. Rang) selbständige

Directrice

Saison März bis November (evtl. Jahresstelle).

Interessentinnen mit mehrjähriger Praxis in Reception, Journal- und Kassaführung und
mit Küche- und Servicekenntnissen belibien Offerte mit Unterlagen und Foto einzu-
reichen an Walter Fischer, Mühle, 5103 Wildegg AG.

Ring-Hotel-Finanz AG., Basel

mit Hotels in

Schweiz: Lago di Lugano Österreich: Kitzbühel, Wien
Bissone, Engelberg
Spanien: Salou, La Torre Israel: Tel Aviv, Herzlia

sucht für die Wintersaison 1964/65 nach Engelberg:

**Barlehrtöchter
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Buffetdame
Chasseur
Casserolier
Küchenmädchen oder -bursche**
(Ragazze(i) di cucina)
Officemädchen oder -bursche
(Ragazze(i) per l'office)
Personal-Zimmermädchen

Bei gegenseitiger Zufriedenheit ist anschliessend an die Wintersaison Engagement für die Neueröffnung des Ring-
Hotels Lago di Lugano, Bissone, möglich.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion, Ring-Hotel in
6390 Engelberg.



Elite Hotel, Thun

(I. Rang)

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in
Saison- oder Jahresstelle

Buffetdame

Restaurationsdöchter

Alleinkellner

Offerten sind erbeten an die Direktion Elite Hotel, 3601 Thun.

Hotel Dischma, Davos Dorf

sucht für lange Wintersaison:

Alleinkoch-Küchenchef

(mit Spezialitätenkenntnis)

Commis de cuisine

Barkellner

(sprach- und flambierkundig)

Kellner

(junger, sprachkundig)

Serviertöchter

(sprachkundig)

Lingère

(auch Anfängerin)

Offerten erbeten mit Lohnansprüchen, Foto und Zeugniskopien an
E. Meyer.

Sporthotel Jungfrau Grindelwald

sucht für die kommende Saison:

tüchtige

Saaltöchter (sprachkundig, Eintr. Dezember)

Saalpraktikantin (Eintritt Dezember)

tüchtige

Serviertöchter

für gutgehendes Restaurant (Gaststube)

(Jahresstelle, Eintritt 10. November)

Zimmermädchen

Küchenburschen

Küchenmädchen

Offerten an Hermann Märkle-Kaufmann.

Hotel Touring Burgdorf

Telefon (034) 216 52

sucht per sofort in Jahresstellen:

Buffetdöchter

Lingeriemädchen

Küchenmädchen

tüchtige

Restaurationsdöchter

Hotel Löwen am See, 6300 Zug

sucht für sofort in Jahresstellen:

**Köchin oder Commis
Hausbursche-Casserolier**

Zimmer im Hause, guter Verdienst, regelmässige Ar-
beits- und Freizeit.
O. Zumbühl, Telefon (042) 4 00 73.

Für Wintersaison nach Davos
gesucht:

Zimmermädchen

(sprachkundig)

Barmaid

für Hotelbar (auch Anfängerin)

Office- u. Küchenmädchen

Offerten mit Unterlagen an K. Billi, Hotels Bernina und
Helios, 7270 Davos Platz GR.

Gesucht

Küchenchef

in gut eingerichteten Restaurationsbetrieb. Jahresstelle.
Guter Lohn und Pensionsversicherung.

Offerten an Herrn Rickenbach, Alkoholfreies Volkshaus,
Weinfeldten TG. Telefon (072) 5 04 40.

Gesucht in Jahresstelle nach Graubünden

Stütze des Patron

gesetzten Alters, sprachkundig

für Buffet, Empfang, etwas Büroarbeiten

Zuschriften erbeten mit Bild und Lohnangebe unter
Chiffre SP 2451 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Flüela Sporthotel Davos

Für kommende Wintersaison suchen wir noch folgendes Personal:

- Journalführer**
- Glätterin** (in ganz neue Lingerie)
- Küchenhilfspersonal**
- Chasseur** (mit Erfahrung am Telefon)
- Garderobier** (in Dancng)

Offerten an Andreas J. Gredig, Hotel Flüela, 7260 Davos Dorf.

Hotel Braunwald-Bellevue in Braunwald GL

sucht für die Wintersaison mit Eintritt anfangs/Mitte Dezember:

- Commis de rang**
- Restaurationskellner** für Tea-Room, Dancing
- Economat-Officegouvernante**
- Lingère** (Eintritt evtl. November)
- Lingeriemädchen**
- Küchen- und Officeburschen**
- Bahn-Hallenportier**
- Zimmermädchen**

Offerten erbeten an die Direktion, 8784 Braunwald.

Das Hotel Weissfluh in Davos Dorf

sucht für die kommende Wintersaison (10. Dezember bis 30. April):

Zimmermädchen Lingeriemädchen

Gesucht wird tüchtige

Tochter

für den Service (Anfängerin wird angeleitet) für die kommende Saison. Maximalverdienst, geregelte Freizeit und angenehmes Arbeitsklima zugesichert.

Offerten sind zu richten an Familie Peter Lüdi, Landgasthof zum Löwen, Heimiswil bei Burgdorf. Telefon (034) 2 32 06.

Gesucht in Hotels in Davos

erfahrene, tüchtige

- Allgemeingouvernante**
- Economat-Office-Gouvernante**
- Hilfsgouvernante**
- Etagenportier**

Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten unter Chiffre ID 2488 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Savoy Hotel, Arosa

(gänzlich renoviert, 160 Betten)

sucht für Wintersaison:

Restaurations-tochter

(tranchier-, flambierkundig)

Commis-Pâtissier

(evtl. Konditor)

Offerten mit üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, Hotel Meister, 6902 Lugano.

Gesucht per 10. Dezember 1964 in Saison- oder Jahresstelle:

Chef-Gardemanger oder Metzger Commis de restaurant

Offerten an R. Olinger, Hotel Alpenklub, 6390 Engelberg.

Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft junge, nette

Anfangsserviertochter

Mindestalter 18 Jahre. Gelegenheit, Französisch zu lernen.

Offerten bitte an Emile Ritzmann, Restaurant Croix Blanche, 2520 La Neuveville. Telefon (038) 7 92 01.



Ecole Hôtelière, Lausanne

cherche pour date à convenir personne ayant bonnes connaissances de la langue française en qualité de:

gouvernante d'économat (év. économe)

Préférence sera donnée à personne compétente pouvant diriger le personnel auxiliaire de cuisine et qui aurait du plaisir à enseigner dans son département. Place à l'année.

Offres écrites à la direction, Av. de Cour 119, Lausanne.

Hotel Eden, Arosa

sucht für die kommende Wintersaison:

- Korrespondentin-Sekretärin** (Deutsch, Französisch, Englisch)
- Zimmermädchen** (sprachkundig)
- Hilfzimmermädchen**
- Chef de rang** (sprachkundig)
- Saaltochter** (sprachkundig)

Offerten erbeten an H. Kühne, z.Z. Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden ü. Bodensee.

Restaurant Kunsthalle, Basel

sucht per sofort oder nach Übereinkunft: tüchtigen, zuverlässigen

Chef de service

in Jahresstelle. Flambieren und Tranchieren, guter Organisator, sprachkundig. Geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten mit Referenzen, Zeugniskopien und Foto, Saläransprüchen, genaues Eintrittsdatum, an Willy Früh, Restaurant Kunsthalle, 4001 Basel.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken, BO

sucht in Jahresstelle (Eintritt Dezember 1964 / Januar 1965)

Direktions-Sekretärin-Korrespondentin

Vollständige Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache in Wort und Schrift. Italienisch und spanische Sprachkenntnisse sehr erwünscht. Erfahrung im Hotelbetrieb vorteilhaft.

Offerten mit Lebenslauf, Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Angaben von Referenzen erbeten an U. Liggenstorfer, Dir.

Junges, fortschrittliches Unternehmen sucht für die Eröffnung ihres modernst eingerichteten Restaurants mit 150 Plätzen an der besten Lage einer welschen Kantons-hauptstadt auf Frühjahr 1965 jungen, initiativen

Geschäftsführer

Persönlichkeit, Erfahrung, Ideen, Freude am Neuen, gute Französischkenntnisse, eventuell Hotelschulbildung (Fähigkeitsausweis) sind einige Sachen, die Sie mitbringen müssen. Dann werden auch unsere Leistungen sowie eine gute Zusammenarbeit über-durchschnittlich sein.

Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift (unter strengster Diskretion) mit Ausbildungsweg, Foto und eventuellen Ansprüchen unter Chiffre D 73761 an Publicitas, Bern.

Gesucht zu sofortigem Eintritt oder nach Übereinkunft:

- Sekretär-Receptionist**
- Hausbursche-Hilfsportier**
- Hallentourant**

Waldorfhof, 8000 Zürich. Telefon (051) 34 91 91.

Le café restaurant du Théâtre à Neuchâtel

cherche:

file de maison et garçon d'office

Entrée de suite. Places stables.

Faire offres écrites.

Hotel Des Alpes, Arosa

sucht für kommende Wintersaison:

- Pâtissier**
- Commis de cuisine**
- Sekretärin** für Journal und Korrespondenz
- Büropraktikanten**
- Etagenportier**
- Zimmermädchen**
- Hilfsgouvernante**
- Küchenburschen**
- Lingeriemädchen**
- Officemädchen**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an L. Hüppi.

Restaurant Viertelkreis, Basel

Gundeldingerstrasse 505

sucht per sofort:

Buffetdame oder -bursche Commis de cuisine Küchenbursche oder -mädchen

Telefon (061) 34 65 22

Gesucht nach

Davos-Frauenkirch

für Wintersaison tüchtige

Köchin

Saisonbeginn 15. Dezember 1964.

Offerten an Christian Konrad, Hotel Post, 7275 Davos-Frauenkirch. Telefon (083) 3 61 04.

Bar-Dancing «Le Pélican», Leysin

cherche

barman

qualifié

pour la saison d'hiver.

In gepflegtes Kleinhotel

(50 Betten)

für lange Wintersaison gesucht:

Alleinkoch

2 Saaltöchter

Alleinportier

mit Fahrbewilligung

2 Küchenmädchen

Offerten unter Chiffre T 14014 Ch an Publicitas, Chur.

Restaurant, Bar, Dancing in Davos

sucht für die kommende Wintersaison (15. Dezember bis 15. April):

Barmaid

Kellner

Buffetdame

Garderobier

Offerten sind zu richten unter Chiffre OFA 1837 an die Orell Füssli-Annoucen AG, 7270 Davos Platz.

Chance für Fachleute

Ein sehr gut frequentiertes Speiserestaurant in Zürich kann zur selbständigen Führung einem

Geranten-Ehepaar

(gel. Koch)

übergeben werden.

Grosser Einsatz - viel Erfahrung (Küche, Buffet, Service, Personal). Prima Existenz, schöne Unterkunft.

Ausführliche Offerten mit Foto sind erbeten unter Chiffre OFA 3305 Zz an Orell Füssli-Annoucen AG, 8022 Zürich.

Carlton Hotel, St. Moritz

sucht für die kommende Wintersaison noch folgendes best-qualifiziertes Personal:

Chef-Saucier

Restaurationstochter
(Schweizerin)

Kaltmamsell
Officeburschen, -mädchen
Kellerbursche
Eismänner
Lingeriemädchen

Krankenschwester
(Schweizerin)

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind an die Direktion erbeten.



Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie Commis de cuisine

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

Offerten erbeten an Gebr. Pauli, Bahnhofbuffet SBB, Aarau. Telefon (064) 22 56 21.

Nach Saas Fee wird gesucht
sprachgewandte

Sekretärin

Eintritt 15. Dezember 1964, gute Entlohnung und Freizeit. Anmeldung an Schweizer Skischule, 3906 Saas Fee. Telefon (029) 4 82 19.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in neuerevierten Landgasthof

Serviertochter

gewandt im Speiseservice
Hoher Lohn, schönes Zimmer, geregelte Arbeitszeit.

Familie Jos. Lenz-Gurr, Landgasthof Schächli, Horben bei Frauenfeld, Telefon (054) 931 58.

En Suisse romande

situation d'avenir

est offerte pour entrée à convenir

chef de cuisine

ayant le sens de l'organisation capable de diriger une brigade avec autorité intéressé au rendement avec l'initiative pour la création de spécialités qualifié pour une cuisine soignée

Nous offrons :

ambiance moderne de travail
congés et vacances assurés
horaire adapté
salaire intéressant
logement indépendant
discretion assurée

Offres à faire parvenir sous chiffres P 30545-15 à Publicitas, Lausanne.

Kongresshaus, Zürich

sucht zur Führung seines Office- und Küchenhilfspersonals eine tüchtige, zuverlässige

Hausbeamtin

Ferner benötigen wir:

I. Buffetdame

I. Lingère-Stopferin

Buffettöchter (auch Anfängerinnen)

Kellerburschen

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, Rentenversicherung.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Angabe der Gehaltsansprüche bei freier Kost und Logis sind erbeten an das Personalbüro.

Gesucht für Selbstbedienungsrestaurant im grössten Skigebiet von Zermatt:

Kassiererin

Buffetdame

Aushilfspersonal

zum Abräumen

Gute Entlohnung. Saisondauer etwa 5 Monate ab Anfang Dezember.

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre KB 2294 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Strandhotel Belvédère, Spiez

sucht in Jahresstelle, per sofort, tüchtigen

Saucier

Offerten an die Direktion.

Führendes Haus in Bergkurort von Weltruf mit Sommer- und Wintersaison sucht qualifizierten

Conducteur

Es handelt sich um die Besetzung einer Dauerstelle.

Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Bild sind erbeten unter Chiffre CO 2100 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

NEUERÖFFNUNG IN ZÜRICH

Bahnhofstrasse 39



KRANZLER
HUGUENIN

Wir suchen
per Ende November

Konditoren
für Confiserie

Chef de partie
(Souschef)

Officeburschen
Officemädchen

Casserolier
Buffetdame

Buffetmädchen
(Deutsch sprechend)

Ladentöchter
Serviertöchter und Kellner

Offerten mit Bewerbungsunterlagen sind zu richten an die Direktion des Kranzler Huguenin. Vorbildliches Arbeitsklima zugesichert. Weitere Auskunft über die Telefonnummer (051) 23 61 77.



Hotel Bernina, Samedan

(120 Betten)

sucht für lange Wintersaison und anschliessender Sommersaison für die Zeit von Mitte Dezember bis Ende September (Hotel bleibt in Frühling durchgehend geöffnet):

Oberkellner (jüngerer, nur Schweizer)

Buffettochter

für franz. Restaurant «Le Pavillon» (evtl. Anfängerin)

Chasseur-Telephonist

Casserolier

Küchenburschen

Kaffeeköchin

Lingeriemädchen

Officemädchen

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



Mustermesse
Restaurants
Basel

Wir suchen auf Oktober/November oder nach Übereinkunft selbständige

Allgemeingouvernante

in Jahresstelle. Interessanter Betrieb.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.

Hotel Seehof, Arosa

sucht für Wintersaison 1964/65:

Lingère

(im Stopfen bewandert)

Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnissabschriften und Photo an A. Caduff-Birkmaier.

Gesucht nach St. Moritz

in Jahresstelle

I. Sekretärin-Caissière

sprachenkundig, versiert im Kassawesen, auch gesetzteren Alters, mit nur besten Referenzen

II. Sekretärin

für Winter- und Sommersaison

teilweise für Empfang und allg. Büroarbeiten, sprachenkundig
Offerten mit Unterlagen, Foto und Referenzangabe erbeten an
Direktion Hotel Du Lac, 7500 St. Moritz.

Bergrestaurant Parsennhütte Davos

sucht für die Wintersaison 1964/65:

Sekretärin (sprachenkundig)

Verkäuferin am Kiosk (sprachenkundig)

Serviertöchter (sprachenkundig)

Buffetdame

3 Buffettöchter

3 Küchenmädchen

Haus- und Küchenbursche

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an Chr. Gees, Davos Dorf.

Hotel Dom, Saas Fee

sucht für Wintersaison:

Küchenmädchen oder -burschen
Saaltöchter od. Kellnerpraktikant
Portier-Conducteur oder
Chasseur-Conducteur
Hausbursche

Offerten an die Direktion.

Gesucht

Saaltöchter

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an

Hotel Weisses Kreuz

3800 Interlaken, Familie Bieri, Telefon (036) 22312.

Gesucht für Winter- und Sommersaison, Eintritt etwa 10. Dezember 1964:

Saaltöchter
Saalkellner
Buffetöchter
Commis de cuisine
Etagenportier
Officemädchen
Officebursche

Offerten erbeten an Hotel Silberhorn-Terminus, 3823 Wengen (Berne Oberland).

Wir suchen:
mit Eintritt nach Übereinkunft:

Direktionsassistent-Chef de service
Restaurationstochter

mit Eintritt auf 15. November:

Bademeister-Schwimmlehrer
Kassierin

Offerten mit den üblichen Beilagen an P. Räschle, Hotel Duc de Rohan, 7000 Chur. Tel. (081) 21022.

Duc de Rohan

Wir suchen für die Wintersaison, Eintritt 1. Nov.:

2 Barpraktikantinnen

Geboten wird: Regelmäßige Dienst- und Freizeit. Vielseitige gründliche Ausbildung zu vorteilhaften Bedingungen. Angenehmes Arbeitsklima. Bewerberinnen mit Kenntnissen am Buffet und im Service erhalten den Vorzug. Nur schriftliche Offerten an Cabaret Cacadou, 6000 Luzern.

Etablissement romand de 1er ordre

désire s'assurer la collaboration d'un

gérant

qualifié

assistant-gérant

chef de service

Conditions d'engagement très intéressantes avec salaire élevé. Responsabilités importantes.

Cette offre est faite par un grand restaurant avec tous les départements.

Vos offres seront reçues avec intérêt et discrétion absolue sous chiffre P 30544-15 à Publications, Bâle.

Grand Hotel Kurhaus Lenzerheide

sucht für die Wintersaison 1964/65:

Büropraktikant
Chef Saucier-Chefstellvertreter
Chef Gardemanger
Grillkoch (Holzkohle)
Commis de rang
Stagiaires de service
Barmaid (sprachkundig)
Portier
Hilfzimmermädchen
Hilfsportier
I. Buffetdame oder Buffetier

Eilofferten mit Foto, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an das Personalbüro.

Gesucht für Wintersaison junge

Tochter

die sich im

Hotelfach

ausbilden möchte.

Bewerberinnen mit etwas Sprachkenntnissen und Handelsschulbildung wollen sich wenden an Hotel Müller, 7504 Pontresina.

Hotel Misani, Oberengadin
sucht für Wintersaison (Dezember bis April):

Saaltöchter

Hotelsekretärin

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an Hotel Misani, Celerina.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

freundliche

Serviertochter / Kellner

Jahresstellen. Hotel Ochsen, Villmergen AG. G. Hoffmann-Huber, Telefon (057) 61738.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkommen

Commis de cuisine

in neuzeitlich eingerichtete Küche. Restaurationsbetrieb Hoher Lohn, Zimmer im Hause.

Restaurant Heinrütli-Rank, Widen AG. Tel. (057) 76288.

Gesucht in gutbürgerliches Restaurant:

Serviertochter
junger Kellner
Buffetöchter oder -bursche
 (evtl. Anfänger)

Offerten an A. Lehmann, Restaurant Chässstube, 8400 Winterthur. Telefon (052) 26217.

Gesucht junger, tüchtiger

Koch-Pâtissier

in Café-Restaurant nach Winterthur. Sich melden durch Telefon (052) 65255.

Grande entreprise 1re classe, au bord du Léman, cherche pour de suite ou à convenir:

commis de cuisine
apprenti de cuisine
femme de chambre
aide-jardinier

Places à l'année bien rémunérées, conditions sociales de tout premier ordre.

Offres avec certificats adresser à la Direction administrative, Les Rives de Prangins, Prangins VD. Téléphone (022) 612101.

Gesucht per sofort gut präsentierende, junge

Barmaid

in Bar mit Pianisten. Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Eilofferten unter Chiffre OFA 352 Sch Orell Füssli-Annoncen AG, 8201 Schaffhausen.

Wer Inserate aufgibt,

denkt an die
Postleitzahl!

Parkhotel, Arosa

total renoviert, 160 Betten, alle Zimmer mit WC und Bad, Hallenschwimmbad, Kegelbahnen, sucht für lange Wintersaison tüchtige, erfahrene

Etagengouvernante

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

In gepflegtes
gutgehendes Badehotel
in Jahresstellen gesucht:

Gouvernante für Economat
und Etage
Zimmermädchen
Portier-Hausbursche

Baldige Eintritte. Interessante Posten mit guter Entlohnung.

Offerten an
Bad-Hotel Bären, 5400 Baden.

Gesucht nach Luzern in Jahresstelle

Alleinkoch

der eine gepflegte Küche führen kann. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel-Restaurant Alpina, Luzern.

Hôtel des Familles à Genève
cherche

chef de rang

qualifié, sachant les langues.

Offres à la Direction.

Club-Hotel, Biel

Wenn Sie Wert auf eine gute Jahresstelle legen, senden Sie uns Ihre Kopien.

Wir suchen:

Zimmermädchen
(sprachkundig)

Kellner od. Serviertochter
Lingère

Hotel-Restaurant Gypsera
Schwarzsee FR

sucht auf 15. Dezember 1964 oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine
Küchenbursche

Offerten erbeten an Familie Nussbaumer, 1711 Schwarzsee FR.

Gesucht für Wintersaison tüchtige, selbständige

Lingère

Guter Verdienst zugesichert.

Offerten erbeten an Hotel Alex, 3920 Zermatt. Telefon (028) 77691.

Gesucht auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft freundliche

Serviertochter

mit Englischkenntnissen, für Tea-Room in Wintersportplatz. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten bitte an Familie Ed. Baumann, Konditorei Tea-Room, Andermatt. Telefon (044) 67238.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in bestbekanntes Speiserestaurant in gute Jahresstelle junge

Köchin

Kost und Logis im Hause.

Offerten an J. Brüttsch, Bierhalle Kropf, beim Paradeplatz, 8001 Zürich. Telefon (051) 25 18 05.



Seerestaurant Rorschach SG

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Bartochter

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

«Carrousel» Bar Dancing
im Derby Hotel, Wil
sucht

Barmaid

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Unterlagen erbeten an die Direktion des Derby Hotel, 9500 Wil SG.

Walliser Kanne, Basel
Gerbergasse 50, und
Walliser Kanne, Zürich
Lindleschergasse 21, suchen

Restaurationstochter

Interessentinnen, die die deutsche und die französische Sprache beherrschen, evtl. einige Englischkenntnisse haben und im à-la-carte-Service versiert sind, finden hier eine Jahresstelle mit hohem Verdienst, schöner Dienst- und Freitageinteilung. (Tracht wird kostenlos gestellt.) Auskunft Telefon Basel (061) 237813, Zürich (051) 233495

DAVOS

Gesucht per 15. Dezember 1964, evtl. früher, bis 30. April 1965:

Alleinkoch
Haus- und Küchenbursche
Zimmermädchen

Offerten erbeten an Sporthotel Clavadel, 7272 Davos Clavadel. Telefon (083) 3 60 51.

Turmhotel, Zuzach

(Neueröffnung)
sucht in Jahresstellen per 2. November 1964:

Restaurationstochter
Buffetöchter

Offerten mit Lohnanspruch erbeten an Direktion, M. Jordan-Kunz, z.Z. Fruttstrasse 3, Luzern. Telefon (041) 2 61 07.

Hotel Metropol
St. Gallen

sucht per sofort

Chasseur-Portier

Offerten sind an die Direktion zu richten. Persönliche Vorstellung nach Vereinbarung. Telefon (071) 23 35 35.

Wir suchen

für unseren Betrieb in Genf

Commis-Pâtissier

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, moderne Arbeitsräume, zeitgemässes Salär, Ferien.

Wenden Sie sich an Herrn W. Wyder, Restaurant Mövenpick, Place de la Fusterie, 1200 Genf.

Mövenpick

Zu vermieten per sofort oder nach Übereinkunft auf verkehrsreichem Platze des Kantons Bern

Hotel-Restaurant, Tea-Room, Bar

mit 60 Betten und grossen Wirtschaftslokalitäten. Günstige Übernahmebedingungen für fachtüchtige Leute mit etwas Eigenkapital.
 Offerten mit Referenzen unter Nr. 2352 an G. Frutig Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern. Telefon (031) 22 53 02.

**A vendre
 agencement complet
 du bar de la bourse
 de l'Expo 64**

Comprenant 20 tables, 80 chaises, 40 tabourets et petit matériel.
 Faire offres à M. J. L. Cuenod, Bar de la Bourse, sécteur 5: Les Echanges; Exposition nationale.

Zu mieten gesucht wird von fachtüchtigem Schweizer Ehepaar per sofort oder nach Übereinkunft an guter Verkehrslage (See)

**Restaurant
 evtl. Hotel Restaurant**

Referenzen und nötige Unterlagen vorhanden. Evtl. käme auch Direktion in Frage.
 Offerten unter Chiffre RH 2574 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

A vendre (Canton de Vaud)

Hôtel-Restaurant

Station hiver-été, ouvert toute l'année, route internationale, bonne clientèle assurée, excellente existence, 35 lits, terrain. Pour chef de cuisine facilités de paiement. Eventuellement association si candidat professionnel assurait exploitation.
 Tous renseignements sous chiffre OFA 532 L à Orell Füssli-Annonces, Lausanne.

Anpassungsfähige, saubere Frau als

Tournante

für Buffet-Zimmerdienst-Lingerie-Küche in Jahresstelle eines vielseitigen, aufgeschlossenen Betriebes im Berner Oberland (1400 m ü.M.) zu guten Konditionen ab sofort gesucht.
 Offerten an Tiwa AG, Neubrückstrasse 65, Bern, oder Telefon (031) 23 33 83.

Zuverlässige, freundliche Tochter für

Réception und Buffet

(Aide-Patron)
 sowie aufmerksame

Serviertochter

in Restaurant-Tearoom gesucht. Guter Verdienst, geregelte Arbeitsverhältnisse. Zimmer im Hause. Offerten sind erbeten an Hotel Haller, Lenzburg.

Wir suchen

mit Eintritt nach Übereinkunft

**Warenkontrolleur/
 Magaziner**

Tätigkeit: Warenannahme, Bonkontrolle und Ablösung des Kellermeisters.

Gutbezahlte Jahresstelle bei geregelter Arbeitszeit für seriösen, deutschsprechenden Bewerber. Führerausweis Kat. A erwünscht.

Auf Wunsch Zimmer im modernen Personalhaus. Pensionskasse.

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion, Hotel International, Basel.

Hotel International

Zuverlässiger, intelligenter

Hausbursche-Portier

der überall im Hotel gerne mitarbeitet, zu festem Lohn, guten Konditionen und rechten Freizeiten in grösseres Hotel-Restaurant in bernischem Winterkurort gesucht. Eintritt ab 25. Oktober, evtl. später. Lange Saison, wenn gewünscht Jahresstelle.

Alle Auskünfte durch Florapark AG, Neubrückstrasse 65, Telefon (031) 23 33 83.

Gesucht per sofort und 15. Oktober:

Serviertochter

eventuell jüngerer

Kellner

Zimmer auswärts. Schichtbetrieb.

Jüngling

der Freude hat, die kalte Küche zu erlernen. Restaurant National am Bahnhof, 8400 Winterthur, Telefon (052) 2 67 59.

Wir suchen für unser neu umgebautes Restaurant:

freundliche
Serviertochter

(evtl. Anfängerin)

**Küchenmädchen
 oder -bursche**

Geheizte Zimmer mit fließend Kalt- und Warmwasser stehen zur Verfügung. Dober, Gasthaus und Metzgerei Falken, Küssnacht a. R. Telefon (041) 51 10 23.

Gesucht tüchtiges

Mädchen

für Zimmer und Lingerie. Gute Gelegenheit, die französische Sprache zu erlernen. Offerten mit Lohnanspruch an Restaurant du Jura, Neuchâtel. Telefon (038) 5 14 10.

Gesucht auf Frühjahr 1965

Kochlehrling

in kleineren Betrieb. Wer Interesse hat, melde sich bitte bei Frau Graf-Hoch, Hotel Adler, Schwanden. Telefon (058) 7 11 71.

Hotel Tessin

Gesucht wird für ein Hotel direkt am Luganersee, 50 Betten, ein wendiger und fachkundiger

Gerant

Anfragen unter Postfach 951, 6901 Lugano.

Hôtel à 8 km de Fribourg
 cherche

**aide de
 cuisine et
 sommelière**

Vie de famille. Salaire suivant capacités. Nourries, logées, blanchies. Congés réguliers. Tél. (037) 3 11 70.

Gesucht per sofort

**Dancing-
 kellner**

Guter Verdienst. Telefon (056) 2 75 15. E. Hauser, Hotel Dancing Eden, 5400 Baden.

Gesucht per sofort junger

Kellner

Hotel Linde, 5400 Baden. Telefon (056) 2 53 85.

Derby Hotel / Confiserie, Wil SG
 sucht

Commis Pâtissier

Offerten an die Direktion. Derby Hotel 9500 Wil SG.

Gesucht für Hotel-Restaurant Seegarten, Dufour-Seegartenstrasse, Zürich 8, Telefon (051) 34 37 37 seriöse

**Buffetochter
 oder Buffetdame**

Hoher Lohn. Zimmer wird zur Verfügung gestellt.



Würde ein
 Meisterkoch von
 «allem Schrot und Korn»
 heute auch KNORR-
 Suppen verwenden?
 Natürlich würde auch er
 heute – in der Zeit der
 grossen Personalknappheit –
 zu KNORR-Suppen greifen.

KNORR-Suppen erfüllen die Wünsche verwöhntester Gaumen. Ein breites Sortiment gestattet eine unerschöpfliche Abwechslung. Für eigene Kreationen sind KNORR-Suppen unentbehrliche Basen. Wer würde heute noch stundenlang Suppen kochen!

KNORR-Suppen sind von Fachleuten für Fachleute geschaffen worden.



SU / RL 4 / IS d

In Ihrem Inserat

Postleitzahl

nicht vergessen!



**Internationale
 Bar-Schule**

Einzigartige und älteste Bar-Schule in der Schweiz! Deutsch, Französisch, Italienisch, Tages- und Abendkurse. Auch ohne Einschränkung der Berufstätigkeit.
L. Spinelli, Zürich 6
 Beckenhofstrasse 10
 Telefon (051) 26 87 68.

CUTTY SARK SCOTS WHISKY

From Scotland's Best Distilleries



BERRY BROS & RUDD LTD
 3, St JAMES'S STREET, LONDON, SW1

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



Modernere, guter Betrieb sucht zum Eintritt nach Über-
einkunft oder per sofort:

**Restaurations-
tochter
Buffet-
tochter oder
Schankbursche**

Arbeits- und Freizeit sind geregelt. Überdurchschnitt-
licher Verdienst. Auf Wunsch Pensionskasse und
Fürsorgefonds.

Offerten und Anfragen erbeten an Bahnhofbuffet SBB,
Aarau. Gebr. Pauli. Telefon (064) 22 56 21.

**Hôtel du Glacier
Saas Fee VS**

sucht für die Wintersaison 1964/65:

- Küchenchef**
(fachlich)
- Serviertochter**
- Saaltochter**
- Zimmermädchen**
(mit Französischkenntnissen)
- Kaffeeköchin**
- Officemädchen**

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien gefl. an Familie
Supersaxo. Telefon (028) 4 81 26.

Hotel Müller, Schaffhausen

Gesucht zu baldmöglichstem Eintritt:

- Hausbursche**
- Saaltochter**
- Restaurations-
tochter**
- Hotelpraktikantin**
- Buffet-
tochter**

Offerten mit Zeugnisausschnitten sind erbeten an E. Müller.
Telefon (053) 5 27 37.

**Grand Hôtel Suisse et Majestic
Montreux**

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

gouvernante de lingerie

expérimentée et capable

Place à l'année. Prière de faire offres détaillées avec
prétentions de salaire à la direction.

Gesucht per sofort oder Ende November

tüchtige, freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Zimmer im
Haus. Jahresstelle. Offerten an Familie Herren, Gasthof
Heggldorn, 3202 Frauenkappelen BE.

Gesucht in Wintersaison- oder Jahresstellen:

fleissige, selbständige

**Restaurations-
tochter**

(Eintritt nach Übereinkunft)

Kochlehrling

(Eintritt sofort)

Das Restaurant sowie die Küche sind aufs modernste
eingerichtet. Zimmer mit fliessendem Wasser.

Offerten an Jos. Rickenbach, Hotel Rigi-Bahn, Rigi-
Staffel. Telefon (041) 83 11 57.

Relais gastronomique

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

une sommelière-fille de salle

de première force

un commis de cuisine

ainsi qu'un

apprenti-cuisinier

Gros salaires, nourris, logés à l'hôtel. Offres à l'Hôtel
de l'Aigle, Couvet NE. Téléphone (038) 9 61 32.

Hotel Wildstrubel, Lenk i. S.

sucht für die kommende Wintersaison:

- Barmaid**
(sprachkundig)
- Kaffeeköchin**
(wird angelernt)
- Buffet-
tochter, evtl. Buffet-
bursche**
- Anfangs-
zimmermädchen**
- Commis de rang**
- Küchenburschen**
- Ragazzi per la cucina**

Offerten an A. Neichen, 3775 Lenk i. S.

Grindelwald

**HOTEL BAHNHOF-TERMINUS
UND BERGRESTAURANT FIRST**

suchen für Wintersaison:

- Saaltochter**
- Chef de service**
oder **I. Restaurations-
tochter**
- Restaurations-
tochter**
- Buffet-
tochter**
- Kiosk-
verkäuferin**

Offerten mit Foto und Zeugniskopien. Telefon (036) 3 25 61.

Hotel Hirschen, Wildhaus

(Toggenburg)

sucht ab Wintersaison in Saison- oder Jahresstellen:

- Allein-
patissier**
(evtl. Chef Patissier)
- Saaltochter oder Saal-
praktikantin**
- Restaurations-
tochter**
- Lingerie-
mädchen**

Um Offerten bitten höflich: Gebr. A. und R. Walt.
Telefon (074) 7 42 91.

Hotel Cristallo, Lugano
sucht per sofort

Sekretärin

sprachenkundig, evtl. Jahresstelle.

Offerten an E. Walkmeister. Tel. (091) 2 99 22.

Gesucht per 15. Dezember 1964 in Saison- oder Jahres-
stelle tüchtiger

Commis de cuisine

Offerten an R. Olinger, Hotel Alpenklub, 6390 Engelberg.

Erstklasshotel in Genf

sucht in Jahresstellen:

- Buffetfräulein**
- Barfräulein**
(sprach- und mixkundig)
- Tournante**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre EG 2310 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen für den Dienst in den

SCHWEIZERISCHEN SPEISEWAGEN

Köche

mit Berufspraxis als Alleinkoch, entremetskundig,
23-45 Jahre alt. Dienstort: Zürich, Basel oder Genf.

Wir bieten: Jahresstelle, Leistungslohn, geregelte
Arbeitszeit, Überzeitschädigung sowie Beteiligung
am Küchenumsatz, Personalfürsorgekasse und Gratifi-
kation.

Interessenten sind gebeten, ihre Offerten mit Zeugniss-
kopien und Foto an die Direktion der Schweiz. Speise-
wagen-Gesellschaft, 4600 Olten, zu richten.

On demande de suite ou à convenir

barmaid

pouvant aider au service restaurant, un matin sur deux.
Congés réguliers. Bons gains. Faire offres avec copies
de certificats et photo ou se présenter à l'Hôtel des
Colombes, Colombier NE.

**Sporthotel Grischuna
Davos Platz**

sucht für lange Wintersaison:

- 2 Saaltöchter**
- 2 Lingeriemädchen**
- Zimmermädchen**
- 2 Küchenmädchen**
- Officemädchen**

Hoher Verdienst und angenehmes Arbeitsklima. Offerten mit
Unterlagen erbeten an Postfach 140, 7270 Davos Platz.

Hotel Bären, Interlaken

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

- Saaltochter**
- Saalkellner**
- Restaurations-
tochter**
- Restaurations-
kellner**
- Saalpraktikant(in)**

Offerten erbeten an die Direktion.

Casino Kursaal, Lugano

sucht in Jahresstellen:

**tüchtige Buffetdamen evtl. Buffetier
und Buffet-
tochter**

On cherche:

serveuses de restauration
(connaissance des langues désirée)

**filles de buffet et de lingerie
filles ou garçons d'office
et cuisine**

Entrée le 1er décembre. Places à l'année. Offres à
Willy Herren, restaurant

**Taverne du Château de Chillon
1820 Montreux**

Wir suchen für sofort oder nächstes Frühjahr für lange
Sommersaison oder in Jahresstelle, eine tüchtige

Lingeriegouvernante

Es handelt sich um ein grosses Hotel in Luzern. Eine ge-
räumige Lingerie sowie langjährige, ausgezeichnete
Lingeriemädchen stehen Ihnen zur Verfügung. Gute Ent-
lohnung. Offerten unter Chiffre LG 2243 an die Hotel-
Revue, 4002 Basel.

Gesucht in bestbekanntes Erstklass-Speiserestaurant
nette, Englisch sprechende

**Restaurations-
tochter**

Sehr guter Verdienst, kurze Arbeitszeit. Eintritt sofort
oder nach Übereinkunft.

Restaurant Veltlinerkeller, 8001 Zürich. Tel. (051) 25 92 28

Gesucht auf sofort in Jahresstellen:

jüngerer

**Chef de partie
Serviertochter**

Offerten an Hotel Bahnhof-Terminus, 4310 Rheinfelden
(Aargau) Telefon (061) 87 51 11.

Gesucht nach Übereinkunft nette, gewandte

Barmaid

in neuzeitliche, gutgehende Bar mit Pianisten.

Offerten mit Bild an Hotel Eng, 3280 Murten-
Morat. Telefon (037) 7 22 69.

Wir suchen für Anfang November zur Eröffnung un-
seres Scotch Club Dancing tüchtige, flinke

Barkellner

die bereits in ähnlichen Betrieben gearbeitet haben. Ge-
regelte Arbeits- und Freizeit, überdurchschnittlicher
Verdienst plus freie Kost. Sprachenkenntnisse erw-
ünscht, jedoch nicht Bedingung.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Unterlagen und Foto an
M. R. Meier, Restaurant «abc», Rüdengasse 1,
4000 Basel.

Posthotel Rössli, Gstaad

sucht:

- Servier- und Restaurations-
tochter**
(sprachkundig)
- Buffet-
tochter oder -bursche**
- Commis de cuisine**
- Office- und Küchenmädchen**
oder -bursche
- Hilfsportier**
Saison- oder Jahresstellen. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an Familie Widmer-Ammon.

Hotel Bernerhof, Wengen BO

sucht in Wintersaison- oder Jahresstellen:

- Restaurations-
tochter**
(sprachkundig)
- Saaltöchter**
(sprachkundig)
- Buffet-
tochter**
- Lingerie-
mädchen**
- Küchenburschen**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniss-
abschnitten und Foto sind erbeten an H. Perler, Bernerhof,
3823 Wengen B. O.

**Hotel Braunwald-Bellevue
in Braunwald GL**

sucht für die Wintersaison mit Eintritt November oder
Dezember:

Lingère

evtl. tüchtiges

Lingeriemädchen

Offerten erbeten an die Direktion. 8784 Braunwald.

**Le café restaurant du Théâtre à
Neuchâtel**

cherche

sommelier (ère)

Entrée de suite. Place stable.

Faire offres écrites, avec photo.

Gesucht per sofort in lebhaften Hotel- und Restau-
rationsbetrieb in Bern:

tüchtigen und willigen

Kellerburschen

für selbständigen Posten

Zimmermädchen

(sprachkundig)

Offerten mit Zeugnissen und Foto an Hotel Volkshaus,
Bern. Telefon (031) 22 29 76.

Gesucht in Jahresstelle

**Restaurations-
tochter**

Deutsch, Französisch, Englisch sprechend. Hoher Ver-
dienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Bild an R. Olinger, Hotel Alpenklub,
6390 Engelberg.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft selbstän-
dige, zuverlässige und branchenkundige

Barmaid

in Jahresstelle. Guter Verdienst. Geregelte Arbeits- und
Freizeit.

Münster-Bar, Thun, Telefon ab 18.00 Uhr (033) 293 40.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht in Saison- oder Jahresstellen:

- Buffet-
dame**
- Buffet-
tochter**
(evtl. Anfängerin)
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Zimmermädchen**
- Zimmermädchen-
anfängerin**
- Obersaalt-
tochter-Chef de service**
- Restaurations-
tochter**
- Saaltochter**
- Saalpraktikantin**
- Demi-Chef de rang**
- Commis de rang**
- Portier-Hausbursche**

Offerten erbeten an die Direktion. Telefon (074) 7 42 21.

Hotel Alpina, Braunwald

sucht für lange Wintersaison, zum Teil durchgehend bis nach Schluss der Sommersaison:

Saaltochter
Anfangssaaltochter
Zimmermädchen
Buffetochter
Commis de cuisine
Küchenbursche-Casserolier
Officemädchen

Nur schriftliche Offerten an Familie R. Schweizer, Hotel Alpina, 3784 Braunwald.

Hotel Hecht, St. Gallen

sucht per sofort:

Restaurations- und
Etagenkellner
Etagengouvernante
Restaurationsstochter

Angenehmes Arbeitsklima, sehr guter Verdienst, zeitgemässe Sozialleistungen.

Offerten an G. Marugg, Hotel Hecht, St. Gallen. Telefon (071) 22 65 02.

Nous cherchons pour places à l'année:

saucier
commis de cuisine
chef de service
barmaid
 pouvant aider quelques heures au buffet
sommelier
garçon d'office et maison

Faire offres avec prétentions de salaire à l'Hôtel des Platanes 2025 Chez-le-Bart NE.

Le café-restaurant du Théâtre à Neuchâtel

cherche

commis de cuisine
ou jeune cuisinier

Entrée 15 octobre. Faire offres à la direction, R. Schweizer, Neuchâtel.

Gesucht für lange Wintersaison:

Chef de service
Barman-Kellner
2 Saal-Restaurationskellner
Zimmermädchen
Saalpraktikantin
Küchenbursche
Lingère
Stütze des Patrons-Anfangsgouvernante

Offerten erbeten an Regina-Hotel, 3825 Mürren B.O.

Wir suchen in Jahresstellen:

Tochter für Buffet und
Anfangsservice
Etagenportier-Hausbursche
 (evtl. Ehepaar)
Küchenbursche

Offerten erbeten an Familie W. Zurschmiede, Hotel Bären, 3812 Wilderswil.

Gesucht in Jahresstelle
 sprachenkundige, freundliche

Restaurationsstochter

Offerten an Restaurant Aarhof, 4600 Olten.

Gesucht für erstklassiges englisches Hotel:

Sekretärinnen-Réceptionisten
Chefs de partie
Commis de cuisine
Chef patissier
Maitre d'Hôtel
Chef de rang

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf unter Chiffre EE 2597 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Obersee, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Restaurationstochter
 (im Spesservice bewandert)
Büropraktikantin
Lingeriemädchen
Commis de cuisine
Alleinportier (Schweizer)
Buffetbursche

Bitte Offerten mit den üblichen Unterlagen an Familie Weber, Hotel Obersee, Arosa.

Gesucht nach St. Moritz

Hotel Caspar Badrutt

(100 Betten)

Eintritt etwa Mitte Dezember.

junger Koch
Chef de garde
 (Nachtwache-Tournant)
Zimmermädchen
 (sprachenkundig; nur Schweizerin)
Economatmädchen
und Nachtwache

Le Restaurant Gruyérien
Bulle FR
 demande un

cuisinier

capable
 Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec copie de certificat, prétentions de salaire et photo.

Welche tüchtigen, freundlichen

Serviertochter

sucht ein angenehmes Arbeitsfeld mit grosser Verdienstmöglichkeit? Zimmer im Hause. Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft. Wenden Sie sich bitte an Familie Notz-Schroff, Hotel Post und Bahnhofrestaurant, Kerzers FR. Telefon (031) 69 53 16.

Swiss Centre London

Das Swiss Centre London ist ein Geschäftshaus, das auf Initiative des Schweizerischen Bankvereins, der Verkehrszentrale und der Swissair, unweit des Piccadilly Circus, errichtet wird. Innerhalb dieses Swiss Centres entsteht eine **Swiss Fair** mit Ausstellungsräumen und Restaurationsbetrieben.

Die Swiss Fair – als Schaufenster der Schweiz – ist ein Gemeinschaftswerk führender schweizerischer Handels- und Industrieunternehmen.

Für die Leitung der etwa 500 Plätze umfassenden Restaurationsbetriebe wird ein

Direktor

gesucht.

Wir stellen uns vor, dass Sie zwischen 28 und 45 Jahre alt sind und in England oder Amerika in einem grösseren Betrieb eine leitende Stelle innehaben. Sie sollten Schweizer Bürger sein. Unverzichtbar ist eine gute Ausbildung, wenn möglich Hotelfachschule nach Berufslehre als Koch oder Kaufmann.

Bedingung wäre ferner die Bereitschaft, sich in England niederzulassen. Ihr Aufgabenkreis würde umfassen:

Mithilfe bei der Planung und Organisation der im Aufbau begriffenen Restaurationsbetriebe. Selbständige Führung dieses typisch schweizerischen Unternehmens. Dazu gehören:

- Einkauf, Unterhalt der Anlagen
- Personalbeschaffung und Ausbildung
- Menüplanung, Organisation von Aktionen
- Überwachung des Rechnungswesens und Berichterstattung an den Ausschuss in der Schweiz

Sie werden in der Schweiz sorgfältig auf Ihre Aufgabe vorbereitet und erhalten jede notwendige Unterstützung.

Die Stelle ist gut honoriert, verbunden mit Gewinnbeteiligung.

Wir bitten Sie, Ihre Offerte zu richten an das Sekretariat Swiss Centre, c/o Schweizerischer Bankverein, Aeschenvorstadt 1, 4002 Basel.

Eine allfällige, persönliche Vorstellung könnte in Zürich oder London erfolgen.

Modernes Erstklasshotel in Graubünden

sucht für die Wintersaison noch folgendes qualifiziertes Personal:

jugen, tüchtigen
Sekretär
Commis Patissier
 (wenn möglich Schweizer)
Chasseur
 (sprachenkundig)
Economatgouvernante
Bartochter oder -kellner

Saison etwa Mitte Dezember bis Ende März. Gut honorierte Stellen.

Angebote mit Zeugniskopien, Foto und Lohnanspruch erbeten an Grand Hotel Schweizerhof, 7078 Lenzerheide.

Wir suchen auf kommende Wintersaison (etwa 18. Dezember):

zuverlässige
Buffetochter
 3 tüchtige, flinke
Restaurationsstochter
 junge
Tochter
 neben Chef, zur Mithilfe in der Küche
Officemädchen
Haus- und Küchenbursche
Mädchen für Zimmer und Lingerie

Hohe Löhne und geregelte Freizeit werden offeriert.

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Familie Hutmacher, Berg-hotel Männlichen, 3823 Wengen.

Gesucht in Jahresstelle:

Chef de partie

(angehender Küchenchef)

Eintritt sofort. Offerten an Hotel Oberland, 3803 Beatenberg B.O. Telefon (036) 3 02 31.

Gesucht tüchtige

Serviertochter

Gute Gelegenheit, sich in der französischen Sprache weiterauszubilden. Offerten an Restaurant du Jura, Neuchâtel. Telefon (038) 5 14 10.

Hôtel Terminus, Neuchâtel

cherche pour réouverture au 1er novembre 1964:

secrétaire de réception
portier
portier de nuit
gouvernante
aide gouvernante
femme de chambre
commis de rang
commis de cuisine
casserolier
plongeur
garçon et fille d'office

Faire offres à la Direction. Téléphone (038) 5 91 77



Gesucht nach Zürich

II. Sekretärin
 freundlich und sprachengewandt

Hotel Stadthof-Post, 8023 Zürich.

Gesucht gut präsentierende

Tochter

für gepflegten Tea-Room-Service zu modernen Bedingungen und geregelter Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Verdienstanspruch an Coniserie-Tea-Room Nadelhofer, Burgdorf.

Kur- und Verkehrsverein Lenk im Simmental

sucht per sofort tüchtigen, initiativen, sprachenkundigen

Offerten an W. Tritten, Präsident des Kur- und Verkehrsvereins Lenk Hotel Kreuz, Lenk im Simmental. Telefon (030) 3 13 87.

Wir suchen für unsere 20plätzig Snackbar

Barchef

Von unserem neuen Mitarbeiter erwarten wir gute Fach- und Sprachkenntnisse sowie Freude am Umgang mit dem Gast. Er hat seine Brigade anzuleiten und zu überwachen.

Wir bieten der Position gemässes Salär und entsprechende Kompetenzen bei geregelter Arbeits- und Freizeit.

Der Eintritt kann per 1. Dezember oder nach Übereinkunft erfolgen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Restaurant Paprika, Basel

Ch. H. Sidler, Blumenrain 12.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Tochter

zur Mithilfe in der Küche und am Buffet

junges Mädchen

zur Betreuung von 2 Kleinkindern

Wir haben ein Passantenrestaurant an lebhafter Überlandstrecke (Bern-Basel) und bieten zwei netten Mädchen Familienanschluss, Zimmer im Haus und guten Lohn. Wollen Sie es bei uns versuchen?

Offerten an Familie Schaefer-Stephani, Restaurant Frohsinn, 4718 Holderbank SO. Telefon (062) 6 61 10.

Hotel Brauerei, Davos Dorf

sucht für die Wintersaison 1964/65:

Chef de partie
Commis de cuisine
Sekretärin, evtl. Praktikantin
Buffettochter
Lingère
Portier
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an I. Niggli, Hotel Brauerei, 7260 Davos Dorf.

Gesucht in Jahresstelle
freundliche, gewandte und selbständige

Saaltochter

Hotel Neues Schloss, Stockerstrasse 17, 8002 Zürich.
Telefon (051) 27 16 30.

Gesucht

Buffetdame oder -tochter

Café Münsterberg, Freie Strasse 81, 4000 Basel.
Telefon (061) 24 91 91.

Gesucht nach Übereinkunft in Tea-Room
jüngere

Köchin oder Hilfsköchin

Kost und Logis im Hause. Geregelter Arbeits- und Freizeit. Jahresbetrieb. Offerten an Café Binder, 8437 Zurich. Telefon (056) 5 46 47, Montag ausgenommen.

Gesucht per sofort:

Restorationstochter Kellner Hilfsköchin

Fred Tschanz, Rötisserie zum Stammbaum, Hegnau bei Zürich. Telefon (051) 86 41 08.

Gesucht

Buffettochter

(evtl. auch Anfängerin)

n gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt 20. Oktober oder nach Übereinkunft. Hotel Merkur, 4000 Basel. Telefon (061) 24 37 37.

Gesucht mit baldigem Eintritt in Jahresstelle

II. Bürotochter

Offerten erbeten an Hotel Brenscino, 6614 Brissago (Lago Maggiore).

ENGLAND

Gepflegtes Hotel-Motel in der schönen Grafschaft Somerset (Meernähe) sucht:

2 Commis de rang oder
Serviertöchter
jungen Mann für Bar
(falls verheiratet besteht die Möglichkeit, dass seine
Frau als Serviertochter
oder in der **Réception** mitarbeiten kann)
au-pair-Girl
zu reizendem dreijährigem Mädchen

Sehr gute Unterkunft und Verpflegung, angenehme Arbeitsbedingungen und hoher Verdienst. Gute Gelegenheit, die englische Sprache gründlich zu erlernen.
Offerten an Katrin Lüthi, Marktgasse 16, 3600 Thun.

Gesucht nach Kathmandu (Nepal)

in neu zu eröffnendes Erstklasshotel (120 Betten) junger, lediger oder verheirateter

administrativer Manager

Verlangt wird: Gründliche Ausbildung im Hotelmanagement. Initiative und Anpassungsfähigkeit. Kaufmännisches Talent. Perfektes Englisch in Wort und Schrift. Absolute Zuverlässigkeit und Ehrlichkeit.

Geboten wird: Absolut selbständige Arbeit. Grosse Entwicklungsmöglichkeit in aufstrebendem Touristenland (in Zusammenarbeit mit jungem Schweizer, der Küche und Restaurant betreut). Hohes Fixum plus Umsatz- und Gewinnbeteiligung.

Bewerbungen bitte in englischer Sprache mit Lebenslauf und Foto an Rob. Weise, Eichenweg 4, 8408 Winterthur.

Cuisinier pour Genève

Si vous recherchez une activité à l'horaire plus régulier et qui, cependant, vous permet de déployer toutes les ressources de votre art, vous trouverez de nouvelles satisfactions professionnelles en devenant chef de snack-bar.

Il faut bien connaître son métier, avoir d'incontestables qualités de chef pour conduire les quinze personnes qui forment l'équipe du bar.

Le cuisinier qui se sent les qualités requises pour occuper ce poste de confiance recevra un salaire en relation avec ses responsabilités et sera mis au bénéfice d'avantages sociaux d'avant-garde (caisse de retraite, vacances payées).

Il est prié de faire parvenir son offre de service accompagnée d'un curriculum vitae et d'une photographie sous chiffre G 62610-18, Publicitas, Genève.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Landgasthof mit gut eingerichteter Küche

Köchin

in Jahresstelle

Hoher Lohn, Zimmer, geregelte Arbeitszeit.

Familie Jos. Lenz-Gurr, Landgasthof Schäfli, Horben bei Frauenfeld, Telefon (054) 9 31 58.

Gesucht in modernsten Betrieb in Dietikon-Zürich, auf 1. November 1964 oder sofort

Hotelsekretärin od. -praktikantin

für selbständige Erledigung aller Büroarbeiten. Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit. Zimmer auf Wunsch im Hause.

Offerten mit Lebenslauf und Zeugniskopien unter Chiffre HP 2078 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hôtel de classe internationale à Londres
ouverture juin 1965
cherche:

chef de cuisine

Ayant une très grande expérience du métier. Possédant les capacités d'un administrateur. Pouvant diriger une brigade de 75 employés. Etre capable d'assurer et de maintenir les pourcentages voulus dans les différents services. Prendre la responsabilité totale des achats. Parlant assez d'anglais. De très bonnes conditions seront offertes à cet homme de confiance.

restaurant managers maitres d'hôtel I

Ne faire offre qu'avec références sérieuses. Connaissance parfaite de la restauration. Forte personnalité. Parlant l'anglais.

Ecrire sous chiffre D 148609-18, Publicitas, 1200 Genève.

Sporthotel Hof Arosa
(80 Betten)

sucht für die Wintersaison:

Bahnportier

(Schweizer, evtl. mit eigenem Auto)

Etagenportier

Gute Verdienstmöglichkeiten. Offerten an Sporthotel Hof Arosa. Telefon (081) 3 20 26.

Das neue, moderne Restaurant Bar und Dancing «Dala», Leukerbad
welches im Dezember 1964 eröffnet werden soll, sucht in Jahresstellen per 1. Dezember 1964:

Küchenschef
Barmaid
Oberkellner
Serviertöchter

Eingaben mit Zeugniskopien und Foto erbeten an E. E. Bürcher, Restaurant «Dala», 3954 Leukerbad.

Wir suchen in unsere vorzüglich eingerichtete neue Küche:

Chef de partie

jüngeren

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an W. Frauchiger, Bahnhofbuffet, 8400 Winterthur.

Für grösseres alkoholfreies Restaurant in der Ostschweiz suchen wir

Leiter-Ehepaar

Ehemann wenn möglich Küchenschef. Für tüchtige, initiativ Facheleute mit Begabung im Umgang mit Gästen und Personal, schöne Aufgabe. Gute Bezahlung, Sozialleistungen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre LE 2420 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht für lange Wintersaison:

Kioskverkäuferin

(sprachenkundig)

Restorationstochter

(flink und sprachenkundig, für Stossbetrieb)

Skiman

Offerten erbeten an **B. Fopp**

Berghäuser Weissfluhjoch u. Gipfel, Davos-Parsonn.

Wir suchen gut ausgewiesenen

Sekretär

für die Buchhaltung und allgemeine Sekretariatsarbeiten.

Gutbezahlte Dauerstelle mit der Möglichkeit zum Eintritt in die Pensionskasse.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an W. Frauchiger, Bahnhofbuffet, 8401 Winterthur.

Château Fleur de Lis, Atlanta/Georgia USA

Wir suchen zur Eröffnung unseres neuen Gourmetrestaurants (Januar 1965):

Saucier
Gardemanger
Grillkoch
Bäcker
2 Köche

Bewerber sollen nicht unter 26 Jahre alt sein. Offerten mit Unterlagen bitte an:

Werner Hermann, Monaco Inc.

1630 Peachtree Street N. W., Atlanta, Georgia, USA.

Die Eröffnung des Garten-Thermalschwimmbades in Baden

Mit der Eröffnung des Thermalschwimmbades hat für die Bäderstadt der Limmatklus zweifellos eine neue Epoche begonnen. Einmal mehr hat Baden bewiesen, dass es seinem jahrhundertalten Ruf als lebensfrohe Stadt der warmen Quellen gerecht zu werden versteht.

Nach anderthalbjähriger Bauzeit, nach jahrelangem intensivem und verantwortungsvollem Planen wurde am 29. September das neue Schwimmbad eingeweiht. Um 11 Uhr betrat die Bauherrschaft, die Architek-

folgt hatte, in der festen Überzeugung, mit der Verwirklichung des Projektes einem allgemeinen Bedürfnis zu entsprechen und damit der jahrhundertalten Badekultur des Kurortes neuen Reiz und Antrieb zu geben. Immer wieder wurde er in seinem Bestreben von Herrn Emil Reinle unterstützt, der als alleingesessener Badener die junge Aktiengesellschaft in entscheidendem Masse nicht nur finanziell, sondern auch durch seinen wertvollen Rat und unerschütterlichen Optimismus förderte. Viele Kräfte



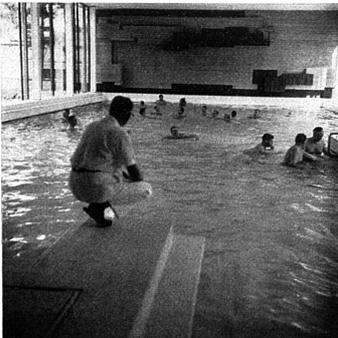
Das Thermalschwimmbad von der Kuranlage aus gesehen.

ten und Bauingenieure das Vestibül, in welchem sich Gäste und Pressevertreter bereits versammelt hatten. Überraschung, Freude und herzliche Bejahung des gelungenen Werkes kam den Verantwortlichen in spontaner Weise entgegen. In seiner Begrüssungsansprache dankte Verwaltungsratspräsident Direktor K. Kienberger (Hotel Drei Könige, Basel) den Trägern des Unternehmens. Seine besondere Anerkennung galt der im vergangenen Jahr verstorbenen Frau Berta Markwalder, Hotel Verena Hof, die sich schon hoch-

haben zusammengewirkt, bis das Bad in seiner heutigen Form bereitstand. Die Zusammenarbeit mit dem Chefarchitekten Otto Glaus und seinen Mitarbeitern Ruedi Lienhard und Armin Antes, mit den beteiligten Bauleuten und mit den Behörden von Kanton und Gemeinde verlief stets harmonisch, und Direktor Kienberger freute sich deshalb ganz besonders, unter den prominenten Gästen den Vertreter der Aargauer Regierung, Justizdirektor Dr. Paul Haus- herr, und Stadtmann Max Müller von Baden begrüßen zu dürfen.

Unter der künftigen Führung der Architekten be- sichtigten die Gäste anschliessend die Anlage. Bei der Planung des Bades war man von folgenden Grundgedanken ausgegangen: die Bäderzone von Baden liegt unterhalb der eigentlichen Stadt, im tiefsten Einschnitt des Limmatkniees, wo sich auf engem Räume die neun Badehotels zusammendrängen, nahe bei den Thermalquellen, die aus fast 2000 Meter Tiefe hier an die Oberfläche treten. Die Frei- fläche des Kurgebietes ist eng bemessen, und es musste versucht werden, den für den Kurort wic- tigen Freiraum zu belassen und gleichzeitig mit dem zu erstellenden Gebäudekomplex den besonderen Charakter der Kurlandschaft zu verbessern.

Die Schwimmhalle und die übrigen Räume mit ihrem beachtlichen Flächenausmass wurden deshalb auf eine neue Ebene gebaut, die etwa 3 Meter unter der Strasse zwischen Verena Hof und Limmat liegt. Damit werden sie, einen atriumartigen Innenhof einschlies- send, gleichsam um einen versunkenen Garten grup- piert. Um der Gesamtanlage eine möglichst grosse Transparenz zu vermitteln und das stets wechselnde Spiel des Aus- und Durchbruchs frei wirken zu las- sen, wurden sämtliche Aussenwände ganz verglast. Die entstandene Dachfläche befindet sich auf glei- cher Ebene mit der ehemaligen Strasse und der Ter- rasse über der Limmat. Sie ist stark bepflanzt und wirkt, durch eine geschickte Gliederung mit nied- rigen Betonmauerchen, spielerisch und keineswegs beengend. Lediglich der kubische Liftturm ragt über das ursprüngliche Niveau empor. Der notwendige



Der Bademeister überwacht ständig das fröhliche Treiben im Thermalbecken.

betagt mit jugendlicher Begeisterung und Optimis- mus für den Bau des Schwimmbades eingesetzt hatte. Nicht zuletzt galt sein Dank Herrn Direktor Willi Keller, der jahrelang trotz aller Kontroversen, gegen alles Zaudern und zögerndes Abwägen sein Ziel unermüdlich allen Widerständen zum Trotz ver-



Von der Liegehalle aus lassen die verglasten Wände den Blick frei durch den Atriumhof und die Schwimmbecken- halle in die Kuranlage schweifen.

Parkplatz für rund hundert Automobile wurde von der Anlage getrennt und befindet sich auf dem Platz des ehemaligen Grand-Hotel. Durch diese Neugestaltung des Gebietes zwischen den Hotels und der Limmat erhält der Fussgänger den Vorrang. Der Badegast steigt, sofern er nicht den für Kranke eingerichteten Lift benützt, über eine Freitreppe unter dem Dach des Liftturmes auf die Parkebene und von dort einige weitere Stufen zum Haupteingang hinunter. Durch die den modernen Charakter des Schwimmbades eigen- willig und klar betonende Eingangshalle gelangt er zu den Garderoben und von dort, über den Duschentrakt, am Atrium vorbei in die eigentliche Schwimm- halle. Über eine breite und flach geführte Treppen- anlage, die den quellenartigen Thermalwassersprudel umgreift, gelangt man ins Bassin.

Die Gesamtanlage ist in drei Teile gegliedert. Da finden wir zuerst einmal den Eingangs- und Umkleide- trakt. Er besteht aus der Eingangshalle, einem bar- artigen Erfrischungsraum mit Kiosk und dem direk- ten Durchgang zu den Bädern des Hotels Verena Hof. Der Badegast findet hier 17 Einzel- und 20 Wechsel- kabinen mit 121 Kästen, eine Duschanlage mit sechs Duschen, drei Duschkabinen, zwei Warmluftduschen und eine WC-Anlage. Der Personalraum, der sich ebenfalls in diesem Trakt befindet, ist, seiner vor- züglichen Lage im Gesamtbau und seiner Innen- architektur wegen zu einem der schönsten Räume der Anlage geworden.

Die Schwimmhalle umschliesst das 24 m lange und 11 m breite Becken mit einer Tiefe von 1,1 bis 1,55 m, einer Wasseroberfläche von 235 m², einem Haupt- strudel und fünf Unterwasser-Massagedüsen. Auf An- raten der Fachärzte wird dem stark mineralisierten und deshalb aggressiven Thermalwasser ca. 15–20 Prozent Süsswasser zugemischt, wodurch sich die Quelltemperatur von 48° auf eine Badetemperatur von 35–36° senken lässt.

Die Liegehalle bietet Raum für 50 Ruhebetten. Ihr direkt angebaut sind neun komfortable Einzel-Liege- kabinen. Von der Liegehalle aus geniesst der Be- sucher einen freien Blick durch den Innenhof, wo sich im Sommer ca. 20 Gäste ausruhen und sonnen können, und durch die Schwimmhalle in den kleinen Park der Kuranlagen.

Das Thermalschwimmbad ist täglich von morgens 8 Uhr bis abends 8 Uhr durchgehend geöffnet. Man rechnet damit, dass in diesen zwölf Stunden maximal 1000 Besucher aufgenommen werden können. Eine effektive Badezeit von 20 Minuten sollte aus gesundheitlichen Gründen nicht überschritten werden. Der Bademeister überwacht deshalb ständig die Schwimmhalle. Der Eintritt beträgt Fr. 6.— und Fr. 5.40 im Abonnement. In diesem Preis sind Badewäsche, Benutzung der Liegehalle und Duschen inbegriffen. Lediglich für die Benutzung von Einzel-Liegekabinen wird ein Zuschlag erhoben.

Die technischen Einrichtungen

Neben den normalen sanitären Einrichtungen wurde zur Deckung des Wärmebedarfs ein Bodenheizungs- system eingebaut, das sämtliche Böden angenehm gleichmässig temperiert. In allen Räumen sorgt eine Frisch- und Luftumwälzanlage für ein angenehmes Kli- ma. Einzig für die Schwimmhalle wurde eine reine Frischluftanlage gewählt wegen der starken Dampf- und Gasentwicklung des Thermalwassers. Die Zuluft wird durch vertikal in die Stützenverkleidungen ein- gebaute Düsen gegen die Glaswände geblasen und hält diese somit auch im Winter beschlagsfrei. Sämt- liche Räume werden indirekt beleuchtet. Von einem verhältnismässig kleinen Schaltplan aus vermag der Bademeister die weitgehend automatischen tech- nischen Einrichtungen zu steuern.

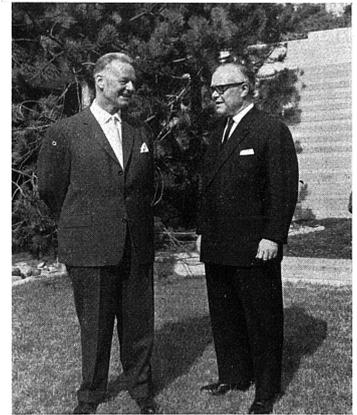
der Thermalwasserhaushalt

geregelt. Für das Schwimmbad wird zur Hauptsache der Thermalwasseranfall verwendet, der während der Nacht bisher nicht genutzt werden konnte. Die Anlage enthält neben den Rohrsystemen und den immer im Duplikat vorhandenen Pumpen die folgenden Teile: Die neue Thermalwasserfassung sammelt den Anfall sämtlicher Quellen in einem Reservoir von ca. 40 m³ und verteilt sie an die Einzelbäder der Hotels Verena Hof und Ochsen sowie an das Thermalschwimmbad. In einem Reservoir von ca. 300 m³, das sich unter dem Schwimmbecken befindet, wird das Wasser für das Schwimmbad gesammelt. Während eines Umwälz- prozesses wird das Wasser durch eine Sandfilter- anlage sowie durch Ultraviolett-Bestrahlung bakteri- ologisch gereinigt. Ein drittes, unter dem Sammel- becken liegendes Reservoir von ebenfalls 300 m³ Inhalt dient zur Aufnahme des Schwimmbeckeninhalts während der täglichen intensiven Reinigung des Bas- sins. Während der Öffnungszeit von zwölf Stunden wird der Beckeninhalt ständig über die Filter- und UV-Anlage umgewälzt, fortlaufend mit frischem Ther- malwasser angereichert und durch Regulierung der Süsswasserbeimischung auf einer konstanten Bade- temperatur gehalten. Am Abend wird das Bassin in das Reinigungsreservoir entleert, gereinigt und bis zum Morgen wieder über die Filteranlagen gefüllt. Während dieser Zeit beginnt sich das Sammelreser- voir zu füllen. Dazu wird eine Zeit von 3–5 Tagen benötigt, je nach Verbrauch in den Einzelbädern. Als- dann wird das umgewälzte Wasser abgelassen und der Kreislauf beginnt wieder mit einer kompletten Neufüllung aus dem Sammelreservoir.

Bei der

Wahl der Baumaterialien

stellen sich ausserordentliche Aufgaben, bedingt durch die Aggressivität des Thermalwassers. Nach eingehenden Versuchen entschloss man sich, die Betonarbeiten für die durch das Thermalwasser ge- fährdeten Bauteile mit schwefelfestem Sulfacem- zement auszuführen, für alle dem direkten Ther- malwasser einfluss ausgesetzten Metallteile Chromnickel- molybden-Stahl zu verwenden und das Schwimm- becken mit säurefest ausgefugten Keramikplatten auszuliegen. Die Böden, auf denen mit nassen Fü- sen gegangen wird, wurden mit säurefestem, ge- hämmertem italienischem Porzellan-Mosaik gefertigt. War der Architekt in den direkt mit dem Ther- malwasser in Verbindung stehenden Räumen durch den Gebrauch von wenigen, schwefelfesten Materialien

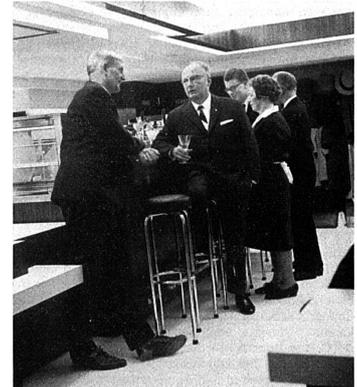


Dir. K. Kienberger (links) und Dir. W. Keller, die beiden Betreuer des Bädener Thermalschwimmbades.

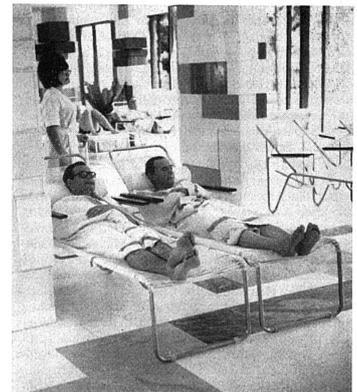
in seiner Gestaltungsmöglichkeit stark eingengt, so konnte er seinen architektonischen Schöpferwillen in den weniger gefährdeten Zonen, also bei der Planung der Eingangshalle, des Garderobetraktes und der Liegehalle freier walten lassen. Im Bestreben, der ganzen Anlage konsequent den Charakter einer Therme zu geben ohne die modernsten Erfordernisse absoluter Hygiene zu vernachlässigen, wählte Architekt Otto Glaus für die Böden, Wände und Pfeiler geschliffenen griechischen Marmor in drei Weiss- und Grautönen. Dieser Stein bildet, in Verbindung mit der Keramik der Beleuchtungskörper, eine pikante Kom- bination, die geschickt ergänzt wird durch die Palisanderholzflächen, die wenigen diskreten Farb- töne des gestrichenen Holzes und das Metall der Fenster. Die Aussenfassaden des Baues erreichen, durch eine üppige Bepflanzung der engsten Umgebung sowie die Verbindung zwischen gestrichenem Metall und



Auf dem Rundgang durch die Anlagen unterhält sich Architekt Otto Glaus (Mitte) mit den Gästen.



Die Bar. Von links nach rechts erkennen wir Heinz von Bidder von der Schweizerischen Verkehrszentrale im Gespräch mit Stadtmann Max Müller, Baden.



Blick in die Liegehalle. Die Gäste erholen sich nach dem Schwimmen auf den bequemen Liegebetten.

L'Hôtel Grand-Pré vient compléter l'équipement touristique de Genève

Un nouvel établissement vient d'ouvrir ses portes au 35 de la rue du Grand-Pré, non loin de la gare de Cornavin, de l'aéroport de Cointrin et des grandes institutions internationales de Genève. Il s'agit de l'Hôtel Grand-Pré, qui occupe les quatre étages supérieurs d'un moderne bâtiment où le béton, le verre et l'aluminium ont su harmonieusement s'allier pour constituer des façades très plaisantes.

D'une capacité de cent chambres et de cent-cinquante lits, cet établissement de premier rang, qui n'assure que le service des petits-déjeuners, afin de respecter l'indépendance de sa clientèle, est

dirigé vos pas vers les ascenseurs, qui vous conduisent en un rien de temps aux différents étages. Le troisième est en gris, le quatrième en jaune, le cinquième en rouge, et le sixième en turquoise; ces couleurs constituant également la tonalité dominante des chambres auxquelles ils donnent accès.

Les chambres, il y en a vingt-cinq par étage, et de quatre types différents, ce qui permet à chacun de se loger à sa convenance: deux lits avec salle de bain, deux lits avec douche, grand lit double avec douche, un lit avec douche. Il y a même huit chambres équipées d'une «kitchenette», ainsi que deux



L'élégante façade de l'Hôtel Grand-Pré, au No 35 de l'airière du même nom.

le frère cadet de l'Hôtel Richemond qui, au bord du lac, depuis sa création, en 1875, s'est acquis une réputation dépassant largement les frontières de notre continent.

Pour diriger l'Hôtel Grand-Pré, M. Jean Armleder, déjà directeur-propriétaire de l'Hôtel Richemond, a fait appel à un homme jeune, dynamique, entreprenant. Il s'agit de M. Pierre Gentinetta qui, bien âgé de vingt-six ans seulement, possède néanmoins une solide expérience de la profession. D'origine valaisanne, ancien élève de l'Ecole hôtelière de Lausanne, M. Pierre Gentinetta a fait un certain nombre de stages tant en Suisse qu'à l'étranger. Dans les fonctions qui sont siennes actuellement, il est admirablement secondé par son épouse, une charmante Londonienne.

Bien que n'occupant que les quatre derniers étages d'un immeuble qui en compte six — les deux étages inférieurs sont utilisés, comme bureaux, par une entreprise commerciale et la délégation permanente du Brésil auprès des institutions internationales — l'Hôtel Grand-Pré possède sa propre entrée, que signale un élégant baldaquin de couleur vive, s'avancant sur le trottoir, et deux ascenseurs rapides, réservés à l'usage exclusif de sa clientèle. C'est dire que l'hôtel est absolument séparé du reste de l'immeuble.

Pénétrons dans le hall de la réception. Il est clair, spacieux, lumineux. Son comptoir en acajou, ses fauteuils molleux, son guéridon, son lampadaire, ses parois habillées d'un papier soie verdoyant lui confèrent un cachet d'élégance discrète. Un escalier de cinq marches, garni d'une rampe en fer forgé,

appartements-salons, l'un style Louis XVI, l'autre résolument moderne, où un canapé transformable permet de recevoir une troisième personne.

L'ameublement, exécuté tout en acajou, est très soigné. Il est à la fois pratique, fonctionnel et agréable à l'œil. Des tentures, tissées dans les ateliers de Boussac, des gravures, accrochées aux murs, et des lustres à chandelles... électriques, donnent à ces chambres une note d'intimité appréciée de la clientèle. Les salles de bain ou de douche sont dotées du meilleur confort.

Comble du raffinement, dans une trentaine de chambres, les lits sont pourvus d'un système vibromasseur, dont l'action favorise la venue du sommeil, installations très appréciées des Américains. Bien entendu, dans toutes les chambres, il y a le téléphone et le radio, avec possibilité de brancher, selon désir, un récepteur de télévision.

S'il ne possède pas de restaurant, l'Hôtel Grand-Pré dispose cependant de vastes locaux destinés à l'usage commun de sa clientèle. Au troisième étage s'ouvre un grand salon, meublé dans le style moderne. Au quatrième étage se trouve une salle de conférences, pouvant recevoir une trentaine de personnes.

Au cinquième étage, c'est le bar, très original, où se prennent également les petits-déjeuners, pour ceux qui ne se font pas servir en chambre. Avec sa porte de deux battants à claire-voies, il a été réalisé dans le style «saloon» du Far-West. Son comptoir est immense, ses tables et ses chaises sont de couleur noire. D'anciennes lampes de billard assurent un éclairage 1900. Suspendu aux murs, des

trompettes, des pistolets, des fusils et même un aigle en métal doré, ailes déployées, complètent le décor d'une manière très heureuse.

Au sixième étage a été aménagé l'appartement du directeur. Derrière le bar, du cinquième, se trouve la cuisine qui sert à la préparation des petits-déjeuners et à la confection des repas pour le personnel. Celui-ci se compose de trente-quatre collaborateurs et collaboratrices, qui, malgré la pénurie actuelle de main-d'œuvre, ont été sélectionnés avec rigueur, afin que l'établissement soit parfaitement dirigé de son frère aîné, le Richemond.

Comme l'Hôtel de Grand-Pré convient aussi bien aux hommes d'affaires qu'aux diplomates, aux fonctionnaires internationaux et aux touristes, voyageant isolément, en famille ou en groupes, pour des passages de brève durée ou des séjours prolongés, la direction a voué toute son attention au parking des véhicules. Ceux-ci peuvent stationner directement devant l'établissement ou encore utiliser les boxes, réservés à la clientèle, à proximité immédiate de l'hôtel.

Tant par sa conception que par sa réalisation, ce nouvel établissement complet, d'une manière particulièrement heureuse, la gamme des hôtels que Genève met désormais à la disposition de ses hôtes.

Il convient d'en féliciter M. Jean Armleder, et sa gracieuse épouse, qui a contribué, avec le goût sûr qui la caractérise, à décorer et à agrémente, de ces mille et un détails, qui donnent le «ton» à cet hôtel du Grand-Pré qui, dès le jour de son ouverture, a été d'emblée très fréquenté. V.



Coup d'œil dans le bar, de style Far-west.



Confort, charme et distinction constituent les caractéristiques principales des cent chambres de l'établissement.

Les Baléares connaissent un essor touristique prodigieux

L'archipel des Baléares constitue l'une des régions touristiques les plus importantes de l'Espagne. L'essor qu'y connaît le tourisme est tout simplement prodigieux. Certes, avant la dernière guerre, Majorque, était déjà connue des voyageurs. Mais, c'est surtout depuis une dizaine d'années que les touristes y affluent d'un peu partout, dès le premier printemps jusqu'à l'automne finissant. C'est à fin janvier, ou au début de février, que les amandiers commencent à fleurir. Quant aux bains de mer, ils se pratiquent huit à dix mois par an. Le soleil est dispensé à profusion, ce qui comble d'aise les touristes pour lesquels la réussite des vacances, ou d'un séjour, se mesure à l'intensité du bronzage de leur épiderme. Il serait fastidieux de donner pour chacune des îles baléares les chiffres relatifs aux arrivées et aux nuitées, chiffres qui ont pourtant leur éloquence et qui sont intéressants si l'on considère l'origine des touristes, car ils montrent combien progressivement l'idée des Baléares s'est implantée chez les vacanciers des pays européens en quête d'un but de séjour.

Pour faire le point, disons simplement qu'il y a eu en 1950 dans les différentes îles baléares 98 000 touristes qui ont fourni 610 000 nuitées. En 1955, le nombre des touristes était de l'ordre de 200 000 et l'on avait dépassé 1,5 millions de nuitées. En 1960, 400 000 touristes s'étaient rendus aux Baléares où ils étaient restés 10 jours en moyenne, ce qui avait permis à la statistique d'enregistrer quelque 4 millions de nuitées. En 1963, les chiffres étaient réciproquement de 700 000 arrivées et de 7 000 000 de nuitées et la progression s'est poursuivie.

En 1963, les Anglais venaient en tête, suivis des Allemands, des Espagnols, des Français, des Suédois, des Danois, des Américains, des Suisses, etc. Il s'agit donc chaque année d'une migration plus accentuée des habitants du nord et du centre-ouest de l'Europe vers le soleil et la lumière du sud.

Mais comment tous ces touristes arrivent-ils aux Baléares ?

Par la voie des airs principalement, à bord des avions des lignes régulières reliant Palma de Majorca à différentes villes du continent et aussi à bord d'appareils «Charters», affrétés spécialement pour le transport de voyageurs se déplaçant en groupes plus ou moins importants. Nombreux sont également ceux qui arrivent en bateau. L'an passé, l'aéroport de Palma de Majorca — il s'agit de San Juan, distant d'une dizaine de kilomètres de la capitale majorquaise — a vu se poser ou s'envoler sur ses pistes quelque 30 000 avions, transportant 1,2 millions de passagers. Ce trafic est légèrement supérieur à celui de Genève-Cointrin.

L'année dernière, 911 bateaux espagnols et 144 bateaux étrangers assurant des services réguliers sont entrés dans les eaux de la capitale des Baléares. Ils ont amené ou emporté environ 250 000 passagers. Il faut ajouter à cela les 80 000 passagers de navires de croisières qui n'ont fait qu'une escale dans le port. En résumé, la gare maritime de Palma de Majorca a enregistré à peu près la moitié de l'ensemble des passagers qui ont utilisé l'aéroport.

L'équipement hôtelier des Baléares

Sur ce thème qui nous intéresse spécialement, nous pouvons entrer plus en détails sur les chiffres que révèle la statistique des hôtels et des pensions. Les moyens d'hébergement ne manquent pas et au cours de ces dix dernières années, les établissements hôteliers ont surgi de terre comme champignons après l'orage, non seulement à Palma, mais dans tout le reste de l'île, le long des plages de sable fin, au fond des criques, etc.

Au 31 décembre 1962, l'archipel comptait 832 hôtels, avec un total de 19 352 chambres et 34 909 lits. A la fin de l'an passé, il y avait 971 hôtels, avec 24 728 chambres et 44 327 lits. En l'espace de douze mois, l'équipement hôtelier des Baléares s'est donc accru de 139 établissements, représentant 5377 chambres et 9418 lits.

Voici d'ailleurs comment se répartissent ces 971 établissements: 7 hôtels de luxe, avec 726 chambres et 1738 lits; 31 hôtels de 1re catégorie A., avec 1655 chambres et 3808 lits; 95 hôtels de 1re catégorie

B., avec 4995 chambres et 8235 lits; 56 hôtels de 2e catégorie, avec 2613 chambres et 4803 lits; 72 hôtels de 3e catégorie, avec 2692 chambres et 4960 lits; 60 pensions de luxe, avec 1212 chambres et 2266 lits; 183 pensions de 1re catégorie, avec 4060 chambres et 7217 lits; 219 pensions de 2e catégorie, 3925 chambres et 6650 lits; 156 pensions de 3e catégorie, avec 2049 chambres et 3400 lits; 92 établissements non classés, avec 801 chambres et 1250 lits.

Et ce n'est pas fini, car depuis le début de cette année, il ne se passe guère de semaine sans qu'un nouvel hôtel ou une nouvelle pension n'ouvre ses portes.

Tous ceux qui ont séjourné à Majorque au cours de cette année ont été frappés par le soin qui est apporté à la construction des nouveaux établissements. Rien n'est négligé dans le domaine du confort, de l'ameublement, de la décoration, de l'équipement, etc. Le service est également beaucoup amélioré et la cuisine ne laisse rien à désirer, mais les prix ont évidemment augmenté en conséquence tout en restant inférieurs à ceux d'établissements équivalents. On respecte le folklore dans la mesure du possible et des restaurants s'installent dans de vieilles fermes construites dans le plus pur style majorquin. Des tables ont été transformées en salles de banquets et elles sont agréablement décorées d'objets rustiques parfaitement authentiques. Cela plaît aux touristes qui sont heureux de l'atmosphère pittoresque qui agrémentent ainsi leurs vacances. V.

stark gegliedertem mit wenig Keramik durchsetztem Sichtbeton eine interessante Harmonie.

Wie Architekt Glaus während des Rundgangs erklärte, spielten sich während der gesamten Baugeschichte, die im Herbst 1960 mit den ersten Besprechungen, Studien und Skizzen-Projekten begann, einige schwierige und unvorhergesehene Momente ab. Während des Baus kamen ständig römische Mauerreste, Glas- und Tonscherben, Reste römischer Bäder und mittelalterliche Mauerreste zum Vorschein, aber auch neuzeitliche Fundamente, Reservoire, Leitungen und Zivilisationsrückstände. Auch stiess man plötzlich auf eine «Quelle» vagabundierenden Thermalwassers von 20 °C, die gefasst werden musste und eine totale Umdisposition des Untergeschosses forderte. Trotz aller Schwierigkeiten und Verzögerungen ist das Bad termingerecht fertig geworden, allerdings nur dank dem anerkanntwertigen Totaleinsatz aller Beteiligten. Als nämlich am Montag nachmittag, also rund 20 Stunden vor der offiziellen Eröffnung, Direktor Willi Keller seine Hotelier-Kollegen von Baden durch die Räume des Bades führte, gleichen diese eher einer Baustelle, denn einem modern konzipierten Schwimmbad, wie es sich einen Tag später den Gästen der Eröffnungsfeier vorstellte. Bautechniker, Polier und Putzmannschaft haben die ganze Nacht durch gearbeitet. Ihnen allen gehört, die sich während der ganzen Bauzeit initiativ und freudig, ja oft sogar begeistert eingesetzt haben, ein ganz besonderes Kränzchen geworden.

Kurz vor 12 Uhr, als die offizielle Besichtigung des Bades und seiner Anlagen vorüber war und der Champagner die Anwesenden in eine festliche Stimmung versetzte, erfolgte der grosse historische Moment: der eigentliche Einweihungssakt des Garten-Thermal-Schwimmbades. Stadtmann Max Müller, in bade-narfenabgestreifter Badehose, hatte sich am Rande des Beckens aufgestellt und sammelte sich sichtlich, die feierliche Handlung zu vollziehen. Unter den Blitzlichtern der Pressefotografen und dem herzlichen Applaus der Gäste stürzte er sich in einem tadellosen und sportlich eleganten Hechtsprung ins sprudelnde Thermalwasser und durchschwamm in kräftigen Zügen das Becken. Schon bald folgten ihm eine grosse Anzahl der geladenen Gäste, planschten fröhlich im Wasser der Verenaquelle und ergingen sich anschliessend, die wallenden Badetücher materisch

über die Schultern geworfen, gleich ehrwürdigen römischen Senatoren im Atriumhof oder erholten sich in der Liegehalle, wohligh auf den Liegebetten ausgestreckt, vom Schwimmbad.

Guter Tradition der lebensfrohen Bäderstadt folgend, traf man sich hernach im Speisesaal des Hotel Verenhof zum festlichen Mahle. In seiner Bankettedirektion empfing Stadtmann Müller Gruss und Dank der Stadt Baden. Aus privater Initiative heraus wurde hier ein Werk geschaffen, das zweifellos über die Kantons- und Landesgrenzen hinaus der Bäderstadt neue Attraktion und Anziehungskraft vermitteln wird. Frau Dr. med. Hösle verlas ein Exposé des Kurarztes von Baden, Dr. med. J. Terrier, in welchem dieser auf die Bedeutung der Therme von Baden, ihre Heilwirkung und namentlich auf die biologische Reaktionsfähigkeit des Schwefels und die Wichtigkeit der Bewegungstherapie im Thermalwasserschwimmbad hinwies. In einer witzigen und überaus geistreichen Plauderei führte Architekt Otto Glaus zum Schluss durch die lange Vor- und Baugeschichte des neuen Bades. In herzlichen Worten dankte er der Bauherrenschaft, seinen Mitarbeitern und dem Geologen dipl. Ing. W. Ruprecht für die tadellose Mitarbeit und das gegenseitige Verständnis, das während der ganzen Bauzeit nie nachgelassen hat.

Seit dem 1. Oktober ist das neue Thermalwasserschwimmbad in Baden der Allgemeinheit zugänglich. Zweifello wird es nicht lange dauern, bis dem Badener der Anblick einer zahlreichen, sich im Thermalbecken tummelnden Gästeschuft zu einem gewohnten Bild geworden ist. Jahreshunderterle, schöne Badekultur wurde damit wieder zu neuem Leben erweckt, denn, wie Hans Kriesl in seinem Büchlein «Die Baderkunst»:

Im Geschichtsbuch kann man lesen, dass die Römer es gewesen, die der ersten Badewannen Grundprinzip und Zweck ersannen und auf ihren Sommersitzen, um Gesundheit zu erschwitzen, alle heissen Quellen fasten — während die Germanen jaasten! Und so hoffen und so baden wir im heissen Wasserschwall. Wenn's nichts nützt, so wird's nichts schaden — Gott hilft auch nicht überall. SG.



Der Döle Romane, wie alle Orsat-Weine, hat sich neu geschmeckt. Wollen Sie nicht seine Bekanntheit machen? Es lebe Ihr Döle Romane 1963!

Château-d'Oex et le charme du Pays d'En-Haut

Le cœur du Pays d'En-Haut, c'est Château-d'Oex, bien sûr, qui est aussi le chef-lieu. Il s'agit d'un gros bourg de quatre mille habitants — pour l'ensemble de la commune il est vrai — que domine une colline, assez escarpée et boisée, où se blottit le temple, crépi de blanc. Véritable oasis de paix d'où l'on jouit d'un très beau panorama sur les environs. Edifié au XVII^e siècle, restauré en 1802, à la suite d'un incendie qui le ravagea, il est doté d'un très beau plafond de bois et son chœur est enrichi de stalles en noyer. L'éclairage est diffusé par de petits lustres en fer forgé. Près de l'entrée, à l'extérieur, l'inscription que voici est gravée dans le bois: «Ouvre la main à ton frère.» A l'intérieur, une plaque de marbre évoque le souvenir du bon «régent» Louis Morier, qui fut chantre et lecteur de 1898 à 1930, soit pendant soixante-deux ans. Que voilà un bel exemple de fidélité. A l'intérieur même du bourg, Château-d'Oex possède plusieurs autres sanctuaires: une église catholique, construite il y a quelques dizaines d'années, avec un clocher dans le style traditionnel de la



Vue partielle de Château-d'Oex.



L'entrée occidentale de la localité, avec son nouvel aménagement routier.



Le téléphérique de La Braye.

région; une chapelle anglicane consacrée à saint Pierre, érigée en 1899, et dans laquelle les Saintes écritures sont déposées sur les ailes déployées d'un aigle en cuivre doré, enfin une église libre, dédiée, elle aussi, à la foi réformée.

Importante par elle-même déjà, cette localité l'est davantage encore par le tourisme, qu'elle pratique aussi bien l'été que l'hiver. Son hôtellerie — une douzaine d'établissements, de différentes catégories — a une capacité de plus de quatre cents lits. En outre, il existe un certain nombre de chalets et d'appartements de vacances. Il y a aussi plusieurs instituts d'éducation.

Depuis quelques années, Château-d'Oex a complété son équipement touristique. Un téléphérique, prolongé par un télécabine conduit au plateau de la Braye, à 1700 m d'altitude. Il existe là-haut un restaurant de 250 places disposant de quelques lits. Plusieurs engins de remontée mécanique fonctionnent durant l'hiver en direction des Monts-Chevreuls, à l'altitude de 1700 m également, d'où partent toute une série de pistes.

En pleine localité de Château-d'Oex, l'on a aménagé un ravissant jardin public, ombragé par de belles essences et agrémenté d'une pièce d'eau; un golf-miniature jouxte le jardin précité. Plus loin, à proximité de la Sarine et du pont qui amorce la route de l'Elviz et des Mosses, une piscine a été construite. Sur les flancs de la colline supportant le temple des sculptures d'écureuils, marmottes, chamouis, etc. dues au ciseau du sculpteur Edouard Sandoz ornent un charmant jardin alpin. Le Musée du vieux pays révèle entre autres de fort beaux découpages en papier.

Depuis peu de temps, la route cantonale ne traverse plus la localité, mais la contourne, en empruntant un tracé passant au pied de la colline, côté cours de la Sarine. On achève actuellement un grand pont, en béton armé, devant permettre de gagner directement Les Granges et, de là, Flendruz, Rougemont et

le Pays de Gessenay, avec Saanen, Gstaad, Schenried et Saanenmöser.

Quant on connaît l'intensité du trafic sur cette artère, on ne peut que se féliciter de cette réalisation. Comme la grand-rue de la localité est assez étroite, la circulation était malaisée et le bruit devenait de plus en plus insupportable. Aujourd'hui, les gens de Château-d'Oex et leurs hôtes peuvent dormir en paix, ce qui est un avantage que toutes les stations ne peuvent offrir.

Mais voilà qui est moins réussi, hélas. Entre cette nouvelle route et la Sarine, un immeuble localif de cinq étages vient d'être édifié. Cette construction n'est pas laide, certes, mais il est dommage qu'elle heurte ainsi, par le choix même des matériaux utilisés, et par contraste, l'harmonie des lieux. Il arrive que le progrès soit plus fort que la tradition et l'emporte résolument sur celle-ci. Qu'importe, Château-d'Oex et le Pays d'En-Haut n'ont tout de même pas perdu leur charme, et c'est tant mieux.

Jeremias Gotthelf an der Expo

«Sichleto zu Gotthälfs Zyte im Bäre-Burehus z'Utzischtorf». Dieses Festmahl konnte man während drei Tagen an der Expo bewundern. In seiner Echtheit und Schönheit wurde alles gebührend bestaunt, und der Stand war immer von einer dichten Besucherzahl belagert. Den Ausstellern: Hans Hubler, Gasthof zum «Bären», und Ernst Winz, Bäckerei-Konditorei, wurde je eine Goldmedaille im ersten Rang zugesprochen. Auf einem Pergament waren in alter, deutscher Schrift folgende Erläuterungen zu lesen:

Der Jeremias Gotthäl, also der Albärt Bitzius, isch bi sym Vatter z'Utzischtorf Vikar gsy. Aer het gärn i de Burechuchine umegschneugget, u drum het ihm d'Lüt «der gwungerig Vikari» gseit. Zu mene guete Schmous isch är jederzyt gärn zuechgehocket, u a der Sichleto im Bäre-Burehus het är gäng bsunders wohl gläbt. Zersch hei sie es Tisch-u Dankgebätt gseit.

Nachhär isch e chüschtigi Fleischsuppe cho, u als Ylag Marchbei, Wyssbrotschnäfel, fyn gschätzlete Schmitlouch, echy Safferet u i mene bluemete Schüsseli grapssete Onäs.

E Hafe-Paschete mit feiner Füllig u als Nachschypys Hamme u Schpäck usem eigeete Chemi, Burewürscht nach altem Hureszätt, Suppfeleisch, Bohne, wie se ds Müetti chochet, neu! Händöpfel, im Anke tröhlt u mit rein gnyppetem Peterlig überschreut.

Es Schwynsrüppischtück hei sie im Ofen gschmoret gha, derzue het's dürr, im rote Wy kocheti Zwätschge ggää, dürr, Bire u süessi Opfelschnitz, u de no Häutisat mit Nussöl, Moschessig u Gartechrütti agmacht.

Uf ds Bärehöpfli hei sich alli scho lang ganz bsungers greut! Zu däm het's 16 Eigälb u e Litar Nidle brucht, Möckli vo Glychschwärturte u Wybeeri u no ander feini Sache.

Chüechli sy grad e ganz! Wanne voll ychetret worde; Chneublätze, Roschühöchli, Schlüfferli, Tirgeil, Brätzli, alle uf die Gattig gemacht, wie albe scho ds Annebäbi Jowäger küechlet het.

E grossi, äxtra murbi Sichletezüpe u für jedes es

Diese Grundregeln interessieren auch Sie!

Sie haben Ihren Betrieb zu führen. Führen heisst entscheiden, und das ist eine vornehmlich geistige Tätigkeit.

Vergessen Sie die schöpferische Pause nicht! Abgekämpft kann man nicht die besten Gedanken erwarten.

Eine Arbeit, die auch eine billigere Kraft erledigen kann, ist für Sie zu teuer! So aber Not am Mann, ist keine Arbeit für Sie zu gering.

Das kostbarste Gut ist unsere eigene Zeit. Gleich darnach folgt die Arbeitszeit unserer Mitarbeiter.

Sie sollen Ihre Arbeitseinteilung bestimmen — nicht die Umstände und unangemeldete Besucher.

Sie müssen begeistern, ermutigen können, denn Sie geben Ihrem Betrieb seine persönliche Note.

Jeder Mitarbeiter muss sein genau umrissenes Aufgabengebiet haben. Jeder muss Aufgaben und Kompetenzen des andern kennen.

Ihre wichtigsten Kontrollen: Kostenkontrolle, Spannenkontrolle in Prozenten und Franken, Liquiditätskontrolle, kurzfristige Erfolgskontrolle, Kontrolle der Werbung.

Viel berufliches Fachwissen ist das beste Betriebskapital!

Tübell us Züpfeteig hei sie natürlich scho am Tag vorhär bbauche gha.

Für e Durtsch isch Wy eutere schwäre Zinnchanne u eseme schön geschliffene Gütter ygschänkt worde, u de ich u ds Zuckerwasserchrüegli parat gschtinge u der Moscht i mene blaue Schteiguetchruugg. Gaffee het me mängisch us halberbrönnete Schnitz gmacht, aber a der Sichleto, oh neil da hei sie de d'Gaffeebohne nid zellt! Für ne z'süsse isch e Zuckerschtock i chlyni Möckli vertoppelt worde. Nidle u Chriwwasser, häfelbrönnets, het ou derzue ghört.

Der Sichletemeie us alle Sorte Aehri u Fäldblume het di fröhlich Gesellschaft fründlich agluet, Zwüschyne hei sie gsunge, Gschichtli erzellt, Rätsel uffgää u öppe echly der «gwungerig Vikari» gneckt. We me de vo allem gueng oder fasch meh als gnueg gha het, isch de d'Handorgel a der Reie gsy. Gar tüürens nätt hei sie de tanzet, Schottisch u Galopp u Chriwpolka, sogar Aetti u Müetti zäme öppe es bsinlichs Walzerli.

annonces et abonnements
Le millimètre sur une colonne 40,5 centimes, réclame 1 fr. 50. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 26 fr., six mois 15,25 fr., trois mois 8,75 fr., deux mois 6 fr. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 32,50 fr., six mois 19,50 fr., trois mois 11 fr., deux mois 8 fr. Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. — Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr R. C. Siveiff. — Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux V 85. Téléphone (061) 34 86 90.

Rédaction: Ad. Pfister P. Natterod
Administration des annonces: Milo M. Moeschli

OLYMPIA EXPRESS Kaffeemaschinen
In der Schweiz... für Schweizer Verhältnisse hergestellt

Verkaufsbüro Zürich: Friedensgasse 1, Tel. 051/236022

SCHLECHTE LUFT
HEILIGE REINE LUFT

Das Problem ist gelöst, wir haben EXODOR im Klo!

EXODOR ist ein Geruchvertilger, der die üblen Gerüche neutralisiert, bevor sie sich ausbreiten können.

EXODOR arbeitet so vollkommen, dass auch bei vielbenutzten Toiletten eine neutrale Atmosphäre entsteht.

EXODOR kann mühelos an jeder WC-Schüssel angebracht werden.

Von der Annehmlichkeit, Wirksamkeit und Zuverlässigkeit des beliebten kleinen EXODOR zeugen unzählige Zuschriften begeisterter EXODOR-Besitzer, wie z. B. eidg. und kant. Verwaltungen, Banken, Spitäler und Kliniken, Fabriken, Hotels und Restaurants sowie vieler Privater.

Beratungsstelle, Verkauf und Service: Firma ROMAC, Zürich 2, Mutschellenstrasse 85, Telefon (051) 45 83 10.

Serviettenständer
für Papierservietten 35/35 cm Fr. 12.50
Leichtmetall
für Papierservietten 45/45 cm Fr. 19.80
Flexiglas
Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern



Wenn jung und alt sich wieder nach Feuer und Wärme sehnt, ja dann ist es wieder in aller Leute Mund:

Fondue
* isch guet *
und git
e gueti Luune!

Wenn auch Sie, lieber Gastgeber, frohgemute Menschen zu Ihren bevorzugten Gästen zählen, dann tun Sie gut, diese Lebenskünstler gediegen auf «Ihr» Fondue aufmerksam zu machen. Dies können Sie am besten mit unserem stimmungsvollen Fondue-Bild tun. Verlockt es nicht geradezu, sich an Ihre Fondue-Tafel hinzusetzen?

Kostenlos erhalten Sie mit diesem Coupon nebenstehendes, farbig gedrucktes Stell- und Hängeplakat auf Karton aufgezogen, 31x51 cm

COUPON Für Fondue-Werbematerial

Bitte senden Sie mir sofort:

Plakat(e) Fondue deutsch/französisch* Name _____

Schaufensterstreifen Fondue deutsch/französisch* Ort _____

Tischkarten «Fondue - unsere Spezialität deutsch/franz.» Strasse _____

*Nichtzutreffendes bitte streichen Unterschrift _____

Bitte ausschneiden und in frankiertem Couvert senden an: Käseunion Werbeabteilung, Postfach 1762, 3001 Bern Fächer

Die Welt trifft sich auf Schuster-Teppichen

... denn immer zahlreicher sind die Hotels, welche Schuster beziehen, wenn es gilt, in Halle und Bar, Speisesaal und Zimmern durch neue Teppiche eine den Gästen angenehme Wohnatmosphäre zu schaffen. Unsere in jahrzehntelangem Kontakt mit der Hotellerie aufgebaute Spezialabteilung für Teppichbedarf in Hotels, wird von erfahrenen Fachleuten betreut und gilt mit Recht als führend in Auswahl, Qualität und Service. Wann dürfen wir Ihnen unsere reichhaltige Hotelkollektion vorlegen? Auch Sie werden zur Überzeugung gelangen:



ein
Belcolor
Spannteppich
muss
es
sein!
belcolor von

Schuster

St. Gallen, Multergasse 14 / Zürich, Bahnhofstrasse 18



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 AG., Bern
Thunstrasse 7, Telefon (031) 431144

Zu verkaufen

2 Car-Alpin

34 und 36 Plätze, in sehr gutem Zustand. Evtl. Vermietung mit oder ohne Chauffeur für Wintersaison.

Hch. Heggli, Reiseunternehmen, Kriens.
Telefon (041) 413322.

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, nichtbügeln, Fr. 25.-.



+ CIE
Wäschefabrik
Telephon (058) 441 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telephon (051) 25 00 93

Hans Giger & Co. Bern

Wir bitten bei Insertionsaufträgen

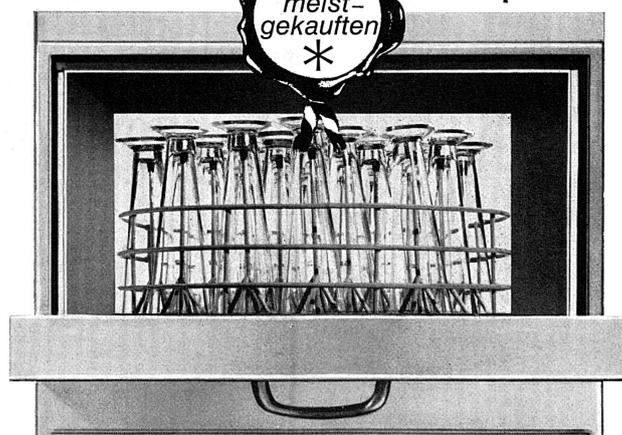
Postleitzahlen
anzugeben!

**PLANTEURS
REUNIS**
Lausanne (021) 23 99 23

Der Schweizer Gläser- spülautomat

für
höchste
Ansprüche

eine der
meist-
gekauften
*



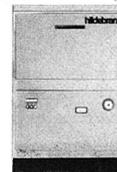
hildebrand

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

Hildebrand Gläserspülmaschine
H 30 EG. Stundenleistung
bis zu 1200 Gläser, je nach Art
und Grösse.
Vielfach erprobt und bewährt.

Die Schweizer Geschirrwash-
automaten Hildebrand —
eine der meistgekauften!

Unser Fabrikationsprogramm
umfasst Geschirrwashmaschinen
für jeden Bedarf.



OLMA St. Gallen, 8. bis 18. Oktober 1964, Halle 4, Stand 469



Internationales Seminar über Speisenvor- fabrikation und Selbst- bedienung

17. bis 20. November 1964

in Salzburg

(Kongresshaus)

Prospekte und Anmeldungen beim In-
ternationalen Ausbildungszentrum
für Hotellerie und Fremdenverkehr,
Postfach 1141, 3002 Bern (Schweiz)