

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 73 (1964)
Heft: 43

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

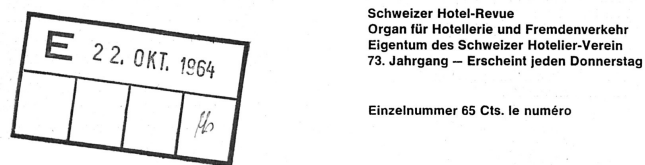
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

Terms of use

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

Download PDF: 24.08.2025

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



Introduction à une psychologie du tourisme

Par G. Abraham, Dr méd.

A la base de tous nos actes il y a un phénomène psychologique et nous devons être reconnaissants au Dr G. Abraham d'avoir tenté dans le no 2/1964 de la revue «Psychologie» qui paraît à Stuttgart et à Berne — de chercher les mobiles qui poussent de plus en plus nos contemporains à s'évader, à faire des voyages et à prendre des vacances. Cette contribution est infiniment précieuse et nous remercions vivement le professeur Meili, rédacteur de la revue «Psychologie» et le Dr Abraham de nous avoir autorisés à reproduire l'article suivant. (Red.)

L'origine du tourisme se perd dans la nuit des temps. Peut-être a-t-il commencé quand un homme a franchi les limites de son milieu habituel, non en vue de conquête ou d'exploitation, ni pour le besoin de se procurer de la nourriture ou ce qui lui serait nécessaire, mais tout simplement pour vagabonder dans un paysage qui lui est inconnu. L'origine du tourisme ne peut donc être dissociée d'une certaine gratuité des intentions ou mieux, de la notion de distraction.

De nos jours, le tourisme a pris une forme complexe et une structure systématisée qui envahit des couches de plus en plus larges de la société et détermine même une sorte de nouvelle classe sociale mouvante, justement celle des touristes. En effet, des individus appartenant à des classes sociales très séparées et distancées entre elles, se rapprochent beaucoup s'ils se trouvent, en qualité de touristes, éloignés de leur milieu. Malgré les inévitables nuances dues par exemple à des moyens financiers différents, les touristes se ressemblent et acquièrent des caractéristiques communes. Il suffit de les observer dans une ville ou une région où ils se concentrent, pour constater cette similitude qui relie les touristes de toutes classes et de tous pays en une entité typique.

Un plus haut standing de vie dans beaucoup de pays, la réduction des heures de travail et le grand accroissement des moyens de transport avec l'augmentation parallèle de leur rapidité de mouvement, ont donné en outre au tourisme des traits particuliers qu'il n'avait pas il y a encore quelques années. Auparavant, le tourisme avait toujours une teinte de luxe ou d'aventure. Aujourd'hui, il est presque une exigence.

Se déplacer pour visiter son propre pays dans ses détails artistiques, folkloriques ou autre, est un premier bond vers le déplacement dans des pays étrangers, pays qui renferment le sens et la puissance du fœnicisme nouveau. Parfois même, son propre pays est négligé en bloc et le premier bond vise directement des pays lointains. Et cela n'est plus vu comme un luxe à se permettre ou ne pas se permettre, tel un saut dans l'imprévu avec tous ses risques. En disposant de plus en plus de temps et d'argent, l'homme moyen se fait un devoir de participer à l'activité touristique. Il y est poussé apparemment par une envie d'évasion, par l'intérêt de connaître, aussi bien que par les sollicitations de son entourage puisque le tourisme est devenu collectif.

Par la force des choses, nous laissons de côté toute une problématique liée au tourisme, qu'elle soit sociale, industrielle, culturelle ou autre. Nous ne voulons pas non plus analyser les bienfaits ou les méfaits du tourisme. Ce qui nous intéresse, c'est d'examiner la dimension psychologique du phénomène. Et essentiellement, nous voudrions nous pencher sur deux aspects bien déterminés.

Le premier, c'est la motivation psychologique inconsciente du tourisme et ses conséquences possibles. Le second, la psychologie particulière du touriste. Et cela à la lumière des connaissances modernes de la vie psycho-affective. Il est clair que nous n'avons pas la prétention dans ce court article d'épuiser ces deux éléments, mais plutôt de les introduire.

Nous nous demandons pour commencer par quoi est poussé celui qui se décide à faire du tourisme. L'est-il seulement par le désir de visiter des endroits panoramiques, des musées, des cathédrales? Ou par celui de s'instruire sur ses propres yeux ou encore tout simplement de connaître des pays ou des régions différents de ceux où il vit d'habitude? Ou alors son élan cache-t-il un besoin plus profond? Tout le long de l'année, mais surtout en été, des milliers et des milliers de personnes, isolées ou en groupe, donnent lieu à de véritables marches migratoires qui se déplacent d'un pays à l'autre dans des buts touristiques. En d'autres temps, de tels genres de migrations n'étaient connues que pour des raisons économiques, c'est-à-dire dues à la nécessité de quitter des régions

trop pauvres, ou bien pour des raisons agressives, c'est-à-dire pour se lancer à la conquête d'autres contrées.

Accrochons-nous d'abord à ce que nous venons de dire. Le tourisme est-il dépourvu dans son essence de toute implication économique et de toute pulsion aggressive? Nous répondrions par la négative. Les raisons économiques n'intéressent pas d'une manière spécifique notre étude. Toutefois, nous voulons souligner un aspect qui peut concerner, ne serait-ce que d'une manière indirecte, l'analyse psychologique du phénomène touristique. L'entreprise touristique a pris en pratique le caractère d'une entreprise économique et bien entendu, non seulement pour ceux qui exploitent le tourisme, mais aussi pour le touriste lui-même. Celui-ci engage dans son voyage une partie importante de son budget et cela comme une dépense quasi nécessaire. N'attend-t-il de cet engagement que la jouissance et la détente? Le tourisme est transformé comme nous le disions en exigence et fait donc partie, à la manière de la voiture ou des appareils ménagers, du standing moyen. Le touriste, lui, cherche aussi surtout vis-à-vis de son entourage, de faire de son voyage une réussite valorisante. Il en découle qu'il veut de moins en moins risquer: l'organisation du voyage doit être très perfectionnée, les imprévus réduits au minimum, tout est assuré, y compris l'éventualité d'un temps atmosphérique défavorable. En effet, l'échec de l'entreprise touristique serait à son tour ressentie comme une frustration dévalorisante, exactement comme une perte économique avec sa culpabilité conséquente.

Venons maintenant à l'agressivité. Nous pensons qu'elle s'insère dans la structure de l'activité touristique elle-même et qu'elle s'y trouve en grande partie sublimée. Le tourisme se fonde sur le mouvement et

le mouvement a toujours à sa base une liaison avec l'agressivité. Se mouvoir signifie prendre une position affirmative dans l'espace ou revendiquer son propre espace vital. D'autre part, que le touriste soit agressif n'est pas une découverte. Détaillons cette agressivité. D'abord, nous pouvons attirer l'attention sur le fait que le touriste part de chez lui animé par une sorte de mépris pour son milieu habituel puisqu'il va à la recherche de quelque chose qui puisse l'enthousiasmer et captiver son intérêt. Toutefois, il se rend dans les lieux de son choix, prêt à mépriser tout ce qu'il rencontre dans une comparaison constante avec les qualités de son lieu d'origine. Ce mépris paradoxal pour ce dont il va à la recherche, le décuplabilise du mépris, qui, en partie du moins, avait déterminé son départ. En somme, le nouveau est vécu ici en même temps comme attirant et inquiétant.

Nous ne pouvons éviter de faire allusion maintenant au symbole que le «chez soi» peut constituer de l'entité parentale, de la mère en particulier ou de ses substituts, avec le besoin agressif de couper une liaison dépendante d'origine infantile. Cela nous permet d'introduire un autre élément, qui joue sûrement un rôle dans la motivation touristique. C'est l'élément érotique ou libidinal pris dans le sens large que la psychanalyse lui a attribué. On trouve chez les névrosés le désir de faire des voyages dans des pays lointains dans le vain espoir de se débarrasser ainsi de toute problématique conflictuelle. Cela cache l'impulsion à se débarrasser de l'objet oedipien dangereux et à aller à la recherche d'un nouvel objet ayant les caractéristiques les plus éloignées de celui avec lequel il faut couper les liens. Nous ne voulons pas bien sûr névrositer tous les touristes, mais comme la psychanalyse nous l'a appris, une quantité résiduelle de notre vécu infantile ne peut au fond jamais être liquidée et fait d'ailleurs son apparition plus facilement dans des circonstances particulières comme dans celles où le collectif prend le dessus sur l'individu. Il suffit de penser au comportement d'une foule.

Ainsi, à côté de l'érotisme conscient ou pré-con-

Unsere Aktion Berufsbildung und Förderung des einheimischen Nachwuchses erheischt die Unterstützung aller unserer Mitglieder!

Siehe Seite 9

cient que très souvent le touriste recèle, nous devons prendre en considération un érotisme de type inconscient. Pour ce qui est de l'érotisme conscient ou pré-conscient, il est facile d'être convaincant. Rappelons l'inévitable et indispensable soirée dans un cabaret chocking qui figure dans beaucoup de programmes des voyages organisés et à laquelle même les bourgeois les plus rigides participent avec un air de complicité; ou alors, l'espoir très vif d'une aventure amoureuse qui poursuit tout le long du voyage non seulement les touristes jeunes mais aussi ceux d'un certain âge. A côté de ces données, il y a quelque chose de plus profond. Et nous ne voulons mettre en relief que la charge érotique qui est liée au besoin de connaissance comme Freud l'avait déjà fait remarquer et qui est si vif chez le touriste. Ce besoin de connaissance s'exprime par une recherche inépuisable du nouveau, par l'inspection minutieuse des lieux et par la prédilection pour tout ce qui est extraordinaire, mystérieux et exotique. D'un côté, il ne faut pas oublier que cette charge érotique peut être facilement satisfaite sans angoisse à cause de l'intense décuplabilisation que le déplacement touristique produit. Le touriste est loin de chez lui, personne ne le connaît, il est un autre et peut se permettre des conduites qui entraîneraient chez lui la condamnation publique ou l'auto-mépris. Et il va de soi que cet éloignement de son milieu habituel est aussi décuplabilisant dans un sens profond puisque, symboliquement, le touriste s'éloigne des images parentales identifiées au lieu de résidence et par conséquent s'éloigne magiquement des interdictions que celles-ci représentent.

Ces composantes d'érotisme infantile, qui semblent en partie du moins être à la source de l'attitude touristique, nous permettent de repérer avec plus de facilité des aspects que nous appellerons régressifs qui font partie de la psychologie du touriste. Il est certain en tous cas, que le touriste anime comme il l'est par un élan magique vers les pays de ses rêves, peut se trouver pour finir quelque part où son idéalisation du voyage risque à tout moment d'être déçue ou frustrée. En fait, dans chaque pays où il aura été, il n'aura jamais pu réaliser sa conception fantastique et enfantine qui l'avait fait longtemps se réjouir de son itinéraire. C'est ainsi que tout au long du voyage, à côté des satisfactions et des découvertes intéressantes, le touriste construit la nostalgie du retour.

Les pays étranger rêvé, avec ses frustrations inévitables devient alors dangereux. Cela détermine la méfiance classique du touriste qui craint toujours d'être volé, nargué, roulé. Pour se défendre, il s'arme de préjugés, de lieux communs et surtout, il tend à solidariser avec les autres touristes pour ne pas se sentir isolé. Mais en même temps, pour se décuplabiliser peut-être, il essaie désespérément de fusionner avec les gens du pays qu'il visite, de les comprendre et même de se mériter parmi eux. Nous pouvons alors voir des touristes qui s'obstinent tantôt dans des attitudes, dans un habillage ou dans des coutumes qui visent à les distinguer nettement de la population indigène, en particulier s'ils pensent appartenir à un pays considéré comme important, tantôt en revanche, ils essaient de se camoufler en

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite/page
2. Arbeitstagung SHV/FIF — Werbung als geschäftspolitische Aufgabe	2
Les responsabilités conjonctuelles de la Confédération	3
Les promotions — der grosse Tag der Fachschule Lausanne	4
Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe	7
La chronique littéraire de Paul André	25
Die japanische Küche	25

Die Dienstleistungen als Verteuerungsfaktor

Mit steigendem Wohlstand vermindert sich der Anteil der Nahrungsmittelausgaben an den Gesamtausgaben der Haushalte, während der Anteil der Dienstleistungen immer mehr zunimmt. Dementsprechend entfällt denn auch auf die Dienstleistungen im weitesten Sinne des Wortes, auf den sogenannten «tertiären» Sektor — Handel, Banken und Versicherungen, Verkehrs- und Nachrichtenwesen, öffentliche Verwaltung sowie die unzähligen privaten Dienste der verschiedensten Art (Reisen, Erholung, Hygiene, Erziehung, Kultur, Motorisierung usw.) — ein ständig grösserer Teil der Wertschöpfung, wenigstens in den entwickelten und dynamischen Volkswirtschaften des Westens mit ihrer freien Konsumwahl.

Bei diesem Sachverhalt ist es von weittragender Bedeutung, dass gerade die Dienstleistungen, auf die sich in zunehmendem Masse die Nachfrage der Verbraucher konzentriert, sich überdurchschnittlich verteuern und damit wesentlich die Lebenskosten bestimmen. Dass heute immer mehr Menschen in der Sparte der Dienstleistungen tätig sind und dass deshalb das, was vielfach als «schiefe Inflation» bezeichnet wird, vorwiegend von der Verteuerung der Dienstleistungen ausgeht, hat neulich auch die Bank für Internationalen Zahlungsausgleich bestätigt. Sie stellt in ihrem Jahresbericht 1963/64 fest, dass die Dienstleistungen wieder einen wesentlichen Anteil am Auftrieb der Verbraucherpreise gehabt haben: in Frankreich, den Niederlanden, Italien und Kanada waren 20–25 Prozent der Indexerhöhungen und in den Vereinigten Staaten über 40 Prozent des vergleichsweise geringen Indexanstiegs auf Dienstleistungen zurückzuführen.

Diese Erscheinung wird auch in der Schweiz immer deutlicher sichtbar. Ein Blick auf die Entwicklung der Konsumentenpreise lässt erkennen, dass im laufenden Jahre die Dienstleistungen von allen im Index berücksichtigten Bedarfsgruppen — wenn von der unter Sondereinflüssen stehenden Miete abgesehen wird — am meisten zur Verteuerung beigetragen haben. Die im August neu erhobenen und in den Gruppen «Verschiedenes» und «Reinigung» zusammengefassten Preise von Waren und Dienstleistungen haben gegenüber dem August 1963 um 3,4 bzw. 3,3 Prozent angezogen. Bei diesen beiden Bedarfsgruppen handelt es sich aber nur um einen kleinen Ausschnitt aus dem grossen Block der Dienstleistungen.

Bei Einbeziehung der Arbeiten des Installations- und Reparaturgewerbes würde die Verteuerung, die von den Dienstleistungen ausgeht, noch deutlicher hervortreten. Erwähnt sei, dass nach den neuesten Erhebungen z.B. die Bekleidung, die bis zu einem gewissen Grade auch in dieses Kapitel gehört, sich gegenüber dem Vorjahr um 3,7 Prozent verteuert hat. Bekannt ist ebenfalls die überdurchschnittliche Erhöhung der Baukosten, die bei den Reparaturarbeiten besonders ausgeprägt in Erscheinung tritt. Der Umstand, dass von den Preisen für Dienstleistungen eine stetig wachsende Belastung für die Konsumentenpreise ausgeht, hängt einerseits mit der ganzen Lohnentwicklung, anderseits damit zusammen, dass die Dienstleistungen, weil hier Maschinen nur begrenzt verwendbar, dem technischen Fortschritt und damit der Rationalisierung viel weniger zugänglich sind als die Wertschöpfungen der Industrie und auch der Landwirtschaft.

Was die Löhne und Gehälter anbetrifft, so steigen diese bei dem ausgesprochenen Personalmangel fast andauernd und in einer oft alarmierenden Weise, wobei noch die Arbeitszeitverkürzung dazukommt. Es ist dabei aber wohl zu beachten, dass diese Verteuerung der Arbeitskosten sich nicht auf diejenigen Wirtschaftszweige und Unternehmungen isolieren lässt, deren Lohnanteil und Produktivitätsentwicklung es gestattet, die erhöhten Kosten ohne Hinaufsetzung der Preise aufzufangen. Wo immer auch eine Lohnwelle, vielleicht noch verbunden mit einer Arbeitszeitverkürzung, beginnt, lässt sie sich bei der derzeitigen Arbeitsmarktlage nicht auf diejenigen Branchen beschränken, die sich solche Zugeständnisse dank höherer Produktivität wirklich leisten können, sondern sie hat die Tendenz, sich auf alle Wirtschaftszweige auszubreiten. Auch die lohnintensiven Dienstleistungsgewerbe werden davon betroffen, obwohl hier höhere Arbeitskosten meistens nicht oder nur zum kleinsten Teil durch Produktivitätsverbesserungen ausgeglichen und infolgedessen nur durch Preiserhöhung finanziert werden können. Das ist der wichtigste Grund, weshalb in der voll- und überbeschäftigten Wirtschaft, in der — ausgehend von Branchen mit hohem Produktivitätszuwachs — laufend Lohnerhöhungen und Arbeitszeitverkürzungen stattfinden, die Dienstleistungen zu einem so entscheidenden Verteuerungsfaktor geworden sind. Rz.

indigène, de participer au folklore, de ne pas se faire reconnaître comme étranger. De toute façon, autodéraciné de son pays, désorienté par les nouveautés incessantes du voyage, dépourvu de la puissance et de la sécurité qu'il trouvait dans son milieu habituel, le touriste adopte facilement des modes d'existence sans doute régressifs. Il cherche des formes de vie plus simples et plus élémentaires auxquelles il puisse s'accrocher avec stabilité. Ses conversations avec les indigènes, tout compte tenu des difficultés de langue, sont en général banales. Son attitude vise souvent à atteindre une expression de dignité qui devrait stimuler du respect protecteur. Ou bien, il étale une bonhomie qui n'est que défensive. Mais ce qui frappe davantage, c'est une sorte de soumission et une crédulité qui finissent par le rendre victime d'exploiteurs ou d'organisations de voyages très commercialisées. Il croit à des récits fantastiques, il accepte sans réagir des falsifications historiques ou artistiques.

On voit ainsi des professeurs d'Université ou des hommes ayant des fonctions directives dans leur pays, aussi bien que des personnes riches d'expérience, s'arrêter admiratives devant des manifestations folkloriques douteuses, acheter des souvenirs de mauvais goût, se faire trainer passivement dans des tours hâtifs soit-disant artistiques.

Et le tourisme ne finit pas avec le voyage. Que reste au touriste à son retour chez lui? Il aura bien reçu la satisfaction intime d'avoir vécu cette expérience. Mais souvent, et surtout dans le tourisme organisé, ce n'est qu'un ensemble d'éléments découpés qui doit servir de matériel de récit destiné principalement à l'entourage. Ce qui ne fait que prolonger la situation touristique typique dans ses caractéristiques de superficialité et de conventionnalité.

Cette prolongation devient très concrète dans l'objet souvenir que le touriste ramène avec une pensée de triomphe, de la même manière que le héros des soustraits à l'ennemi par le guerrier. Il a y peut-être dans ces objets souvenir une symbolisation phallique sous-tendue, comme si le touriste avait pu concentrer la valeur du pays visité dans ces objets et qu'il s'en soit emparé. Ce qui se traduit en dernier lieu en une impression euphorique d'augmentation de puissance.

Une symbolique analogue peut être attribuée à la photo qui soude pour ainsi dire le touriste aux endroits visités et lui en assure une espèce de possession magique. Le touriste qui se revêt souriant devant un monument célèbre ou un panorama fameux se compare instinctivement au chasseur qui est pris à côté de sa proie ou à l'alpiniste qui est photographié sur le sommet atteint. C'est en somme une conquête et une conquête consacrée à tout jamais.

Nous nous sommes laissés aller à une analyse critique du tourisme en prenant davantage en considération les aspects qui pourraient être appelés négatifs du phénomène. Cependant, en psychologie, la mise en relief de toute donnée négative, surtout lorsqu'elle est inconsciente, a pour but la prise de conscience ou la vision plus approfondie et disons plus réelle de ce qui est à analyser. Devant l'extension prise par le tourisme, il nous semble qu'une étude psychologique systématique dans ce sens devrait être affrontée. Nous ne voulons que l'introduire.

Quoi qu'il en soit, nous voulons conclure en examinant aussi quelques éléments psychologiques et psycho-affectifs positifs dus au tourisme. Encore une fois, nous ne voulons pas décrire les avantages qui découlent pour la vie psychique et l'hygiène mentale de l'évasion et de la détente touristique. Passons d'emblée à quelque chose de plus profond. D'abord, par le déplacement touristique qui est un mouvement actif, l'homme peu déchargé d'une façon acceptable l'agressivité, refoulée en bonne partie par les règles de son milieu. En outre, cette agressivité, il va la décharger ailleurs, c'est-à-dire sous une forme plus anonyme et au delà des enchevêtrements relationnels de son entourage coutumier. C'est donc une agressivité qui ne laisse pas de suite et n'entraîne pas de circuits conflictuels. Elle prend le même aspect bienveillant lié au voyage. Sur le même plan se place une sorte de sublimation du besoin humain de conquête puisqu'en effet, la «conquête» touristique est une conduite éminemment pacifique. Il est intéressant

sant à cet égard de constater que des peuples guerriers, l'allemand par exemple, deviennent en temps de paix des touristes acharnés. Le fait de s'être éloignés du chez-soi comme pour un jeu, c'est-à-dire d'avoir renié son propre milieu à la faveur de l'étranger et de l'exotique, fait retrouver ce même chez-soi comme purifié de l'hostilité qui s'était accumulée à son égard et le revalorise dans cette comparaison. Puis, l'exotique et l'étranger qui étaient vécus avant le voyage en même temps comme quelque chose d'attrayant et de menaçant, perdent cette polarisation ambivalente, après l'approche ludique du voyage touristique et permettent une intégration plus perfectionnée du schéma spatial relationnel. Nous nous expliquons: de la même manière qu'il y a un schéma corporel acquis et perfectionné le long de la vie, nous pensons qu'il y a pour chacun une sorte de schéma cosmique qui surgit de la dialectique proche-lointain. Cela est particulièrement favorisé par le tourisme puisque: primo, le touriste retourne toujours chez lui, il n'y a donc pas de déplacement définitif qui transporterait la problématique du chez-soi tout entière ailleurs; second, le touriste n'est pas obligé d'accomplir son voyage, ce qui donne à son déplacement

ment une caractéristique de gratuité qui, psychologiquement parlant signifie liberté.

La réconciliation avec le «chez-soi» s'accompagne en somme de l'annulation du sentiment de danger et de l'anxiété déclenchés par l'inconnu. Cela pourrait être comparé à ce qui se passe dans la relation sexuelle dans laquelle chaque partenaire, en même temps qu'il constitue l'inconnu pour l'autre, valorise sa propre identité psychique et corporelle. Dans l'abandon de soi qui se réalise lors de la rencontre avec le partenaire, on retrouve une possession plus accentuée de soi-même et on libère le partenaire des projections menaçantes dont il était l'objet.

Pour finir, nous remarquons que la liberté qui est à la source du déplacement touristique permet à l'individu d'échapper aux limitations imposées aux relations d'usage et le place dans une disponibilité de conduite stimulant le développement de la personne. C'est en tenant compte de plus en plus des motivations profondes liées au phénomène touristique, qu'elles soient positives ou négatives, que, nous en sommes convaincu, il sera possible de faire atteindre aux touristes la maturité psychologique, garantie d'une satisfaction valable.

2. Arbeitstagung SHV/FIF in Bern

Werbung als geschäftspolitische Aufgabe

Werbung wird in der Hotellerie vielfach als notwendiges Übel, ja im Extremfall als überflüssig nutzlos erachtet. Viele entschliessen sich nur widerwillig, für ihren Betrieb zu werben, und wenn sie es dann tun, so meist ohne Plan und ohne Ausrichtung der Massnahmen auf ein klares, konkretes Ziel hin.

Nun ist es aber in unserer arbeitsteiligen Verkehrswirtschaft so, dass wir ohne Werbung einfach nicht auskommen. Eine Ware oder ein Leistungsangebot kann noch so gut sein – preislich und qualitativ – wenn der potentielle Käufer oder Konsument von ihrer bezug. seiner Existenz nichts weiss, so fällt er als Marktpartner zum vornherein aus. Gerade im Fremdenverkehr, wo ein über Dutzende von Ländern zersplittertes Angebot einer über die ganze Welt zerstreuten potentiellen Nachfrage gegenübersteht, ist es von grundlegender Wichtigkeit für jedes Hotelunternehmen, das nicht von vornherein einen gesicherten Kundenkreis besitzt – und welches Haus könnte das von sich auf die Dauer behaupten! – sich zu überlegen, wo und wie es mit den beschränkt zur Verfügung stehenden Mitteln werbend auftreten kann um seinen Gästekreis mit Aussicht auf Erfolg zu erweitern.

So unbestritten die Notwendigkeit der Hotelwerbung ist – sie ist übrigens nur ein Glied in einer grösseren Werbekette (Landeswerbung, Regionalwerbung, Kurortwerbung) – so ist andererseits die Tatsache nicht zu leugnen, dass der Einzelne über die möglichen Werbewirkungen der von ihm ergriffenen Massnahmen meist nur sehr unklare Vorstellungen besitzt und dass ganz offensichtlich Umsätzen von für Werbezwecke aufgewendeten Mitteln wirkungslos verpuffen, zum Fenster hinausgeworfenes Geld bedeuten.

Unsere Geschäftsstelle Bern «Betriebsberatung und Vorgesetztenschulung» hat sich bekanntlich zum Ziele gesetzt, unseren Mitgliedern in der Verfolgung ihrer Berufsaufgabe helfend beizustehen, indem sie ihnen ihre Führungsaufgabe erleichtert, sich in Fragen der Betriebsführung und Betriebsorganisation sowie auf dem Gebiete der technischen Rationalisierung berät – dies alles im Hinblick auf das Ziel, den harten Existenzkampf besser bestehen zu können.

Im vergangenen Jahr ist die Geschäftsstelle Bern erstmals dazu übergegangen, Arbeitstagungen durchzuführen, um gewisse Problembereiche durch kurssmässige Behandlung zu beackern. Dieses Jahr hat sie das Thema «Werbung als geschäftspolitische Aufgabe in Hotellerie und Gastgewerbe» gewählt, aus dem Erkenntnis heraus, dass es in der Hotellerie auf dem Gebiet der Werbung nicht zum besten bestellt ist und viel Geld nutzlos verschleudert wird.

Die hervorragend gut organisierte Tagung hätte einen besseren Besuch verdient

Man hätte sich denken können, dass das Thema auf das Interesse einer grossen Zahl von Hoteliers stossen würde, so dass das verfügbare Auditorium bis auf den letzten Platz besetzt gewesen wäre. Dem war leider nicht so. Wohl zählte die Arbeitstagung rund 60 Teilnehmer, wovon 50 zahlende, aber bei einem Mitgliederbestand von nahezu 3000 ist das keine imponierende Zahl. Besonders betrüblich war die Tatsache, dass gerade die nächstliegende Region – das Berner Oberland – am schwächsten vertreten war, während das Bunderland und andere Regionen relativ hohe Besucherkontingente aufwiesen. Vor allem aber haben die Städte und einige grössere Fremdenzentren einen hohen Prozentsatz der Teilnehmer geliefert.

Eine andere Feststellung darf uns indessen mit Freude erfüllen, die Tatsache nämlich, dass die Arbeitstagung vorwiegend von jungen Hoteliers – Besitzern, Pächtern, Direktoren – und auch vereinzelt von höherem Kaderpersonal besucht war. Das zeigt, dass die Vertreter der jüngeren Generation ihren Beruf ernst nehmen und darauf bedacht sind, die von ihnen geführten Häuser nach gesunden betriebswirtschaftlichen Prinzipien zu führen, Leerläufe zu vermeiden und verantwortbares Verhalten zu bringen.

Diejenigen, die am Kurs über Werbung als geschäftspolitische Aufgabe teilnahmen – es befanden sich darunter auch zwei Hoteliers der älteren Generation, nämlich Frau Stilling, Luzern, und Herr Direktor H. Weissenberger, Zürich, – mussten die zwei dazu aufgewendeten Tage nicht bereuen. Was ihnen geboten wurde, war nichts mehr und nichts weniger als ein Leitfaden über die Werbung, von den Grundsätzen, Zielsetzungen, Methoden, Wahl der Werbemittel, Erfolgskontrolle bis zu den technischen Verfahren. Und diesen Leitfaden durften die Teilnehmer erst noch in Form einer Mappe, die sämtliche Referate enthielt, mit nach Hause nehmen. Damit sei auch gleich angedeutet, dass die Organisation der Tagung in jeder Beziehung hervorragend war.

Zum Kurs selbst seien nur wenige Hinweise gegeben. Zur Eröffnung hatte sich unser Zentralpräsident, Dr. Franz Seiler, eingefunden, der einige Worte des Dankes an die Teilnehmer richtete für das Interesse, das sie den Bestrebungen unseres neuen Dienstes «Betriebswirtschaftliche Beratung und Vorgesetztenschulung» entgegenbrachten. Er unterstrich vor allem die grosse Bedeutung der Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft und Praxis, dokumentiert

Grossmeister Carème hatte man am königlichen Hofe sogar 1000 Pfund geboten, aber da ihm die Küche des Prinzen zum «bourgeois» war und der Londoner Nebel ihn deprimierte, schlug er das Angebot aus. Selbst der geizige Herzog von Wellington hatte einen französischen Küchenchef, obwohl er den kulinarischen Genüssen nichts abzugewinnen verstand. Dieser Chef kündigte dem Herzog eines Tages die Stelle. Seinen Freunden aber gab er folgende Erklärung: «Wenn ich ihm ein Gericht serviere, um dessen Rezept mich Ude beneidet, so sagt er nichts. Würstelt das Küchenmädchen ihm eine schlechte Mahlzeit zusammen, so sagt er auch nichts. Für einen solchen Menschen, und wäre er hundertmal ein Held, kann ich nicht länger kochen.»

Mit 21 Jahren kochte also Alexis in London sein erstes Essen für den Prinzen Georg von Cambridge und von da an begann sein Stern zu steigen. Während der nächsten Jahre nahm er verschiedene Stellen, teils in Hotels, teils in den besten Privathäusern, an. 1838, am Tage der Krönung Königin Viktorias, war es seine Aufgabe, für die Mitglieder des vornehmen «Reform-Clubs» zu kochen, und dadurch wurde er in ganz England zum Tagesgespräch. Soyer wurde als Küchenchef für den Club verpflichtet, dessen neues Heim damals gerade im Bau war. Man hatte ihm vollständig freie Hand bei der Einrichtung der Küche gelassen, eine Gelegenheit, die er nicht unbenutzt vorbeigehen liess. Am 1. März 1841 trat er sein Amt in der damals modernsten Küche der Welt an. Der «Spectator» brachte ein Bild dieser mit zahlreichen Erfindungen Soyers ausgestatteten Küche, dem folgende Legende beigefügt war: «Dieses merkwürdige Bild ist einzig in seiner Art. Es zeigt einen Blick aus der Vogelschau in die prachtvollen Küchenräume des Reform-Clubs, welche die ganzen Untergeschosse des grossen Gebäudes einnehmen. Auf dem Bilde sind alle Mauern weggelassen, um zu ermöglichen, den interessanten Betrieb mit einem Blick zu übersehen. Die verschiedenen Funktionäre sind auf ihrem Posten, und der grosse Meister Soyer führt gerade einen bevorzugten Gast durch das seiner Genialität zu verdankende Küchenreich, das die Bewunderung aller gelehrten Feinschmecker und den Neid aller Köche hervorruft.»

Diese Küche, schon mit Gasöfen ausgestattet, wurde zum Prototyp für alle späteren Grossküchen.

Ein Gast meint...

Der Kellner als Prügelknabe

«Ich bin in Elle», sagte der Herr zum Kellner in einem grossen Restaurant irgendwo in der Ostschweiz. «Sorgen Sie also bitte dafür, dass das Essen rasch kommt, ja?»

Der Kellner nickte. Er tat sein Bestes. Er eilte durch den Saal und verschwand hinter der Schwingtür. Der deutsche Gast trommelte mit den Fingern nervös auf den Tisch, und als der Kellner nach kurzer Zeit wieder auftauchte, rief er ihn herbei. «Na, Herr Oba, wo bleibt eigentlich mein Bia? Das hätten Sie wenigstens gleich bringen können. Hab ich Ihnen nicht gesagt, dass ich eilig bin? Also das Bia! Ja?»

So ging's weiter, bis der eilige Gast gegessen und bezahlt hatte: der Kellner wurde angepöbeln. Weil's so lange dauerte, bis die Suppe kam! Weil das Bier einen zu hohen Krager hatte! Weil die Kartoffeln hart waren! Weil der Teller nicht vorgewärmt war! Weil... weil... weil...!

Er tat mir ehrlich leid, der Kellner, denn, wirklich, er konnte nichts dafür, dass es mehr oder weniger berechtigt ist, so viel zu reklamieren. (Übrigens war die Nationalität des Gastes ein Zufall. Es hätte jede Nationalität sein können, selbst ein kritischer Schweizer.)

Doch ich beschloss, einmal öffentlich, durch die Fachpresse, Abbitte beim Servierpersonal zu tun für den wohl täglichen Missbrauch «als Prügelknabe». Serviertöchter und Kellner werden für Suppen gedacht, die nicht sie eingebrocht haben. Sie, die Servierenden, müssen ständig böse Worte einstecken, die sie eigentlich weiterleiten sollten: an den Schankboy, an die Buffetedame, an den Chef de cuisine, an den Kellermeister, an den Oberkellner, wenn nicht gar an den obersten Chef des Restaurants.

Aber bitte, liebe servierende Leser, sagt mir (uns Gästen)! An wen sonst sollen wir uns wenden, wenn es wirklich etwas zu beanstanden gibt? Sie sind die Verbindungsleute zwischen den Tägigen in der Gaststätte und den Gästen. Sie sind die Tapferen an der vordersten Front, die nun mal den Kopf hinhalten müssen und die unerhört wichtige Aufgabe haben, das Echo ihrer Erfahrungen mit uns kritischen Gästen in geeigneter Form weiterzuleiten. Sie müssen wahre Diplomaten sein, die es verstehen, zwischen uns verwöhnten Gästen und den oft empfindlichen Fachleuten im Gastgewerbe zu vermitteln.

Sie sollten, wenn sie das alles zur Zufriedenheit leisten, ob Mann oder Frau, die Gehälter eines Bundesrates haben, die ja mager genug sind (die Gehälter).

Auf der andern Seite – und das darf auch nicht vergessen werden – heimsen Sie auch (und dies gar nicht wenig) das Lob, die Begeisterung der verehrten Gäste ein: die herrliche Suppe, das reiche Menu, die angenehme Atmosphäre, das richtig temperierte Getränk... lauter Dinge, für die Sie nichts können. Es gleicht sich also beinahe aus, dünkt den

A. Traveller

durch die Zusammenarbeit zwischen dem FIF und der Geschäftsstelle SHV.

Der erste Kurstag

Der Leiter der Abteilung Vorgesetztenschulung und Führungsfragen, Franz J. Dietrich, leitete den Kurs ein mit einer Betrachtung über die Geschäftspolitik der Hotel- und Gastwirtschaftsbetriebe, denn auch die Werbung stellt einen Teil der Geschäftspolitik dar. Die geschäftspolitischen Grundsätze, die F. Dietrich klar formulierte, sollten festhalten, wie die Werbung dazu beitragen kann, die langfristigen Unternehmungsziele zu erreichen. Mit dem Satz: es gibt keine generelle Geschäftspolitik für die Hotelunternehmung – für jeden Betrieb muss sie individuell formuliert werden, wurde aber auch gleich verraten, dass der Kurs keine Werbe-Rezepte geben, sondern jeden Hotelier und Restaurateur zum selbständigen Denken anregen will.

Mit grundsätzlichen Gedanken zur Hotelwerbung befasste sich der Oberassistent des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr, Dr. J. Krippendorf, Bern, der es trefflich versteht, die Forderung einer systematischen und planmässigen Hotelwerbung zu begründen und alle bei der Werbung massgeblichen Gesichtspunkte ins Licht zu rücken, wobei er klar zwischen äusserer und innerer Werbung unterscheidet. Die äussere Werbung umfasst alle ausserhalb des Hauses eingesetzten Massnahmen, während die in-

In diesem Club und mit diesem Chef wurde auch die läbliche Mode kreiert, den Küchenmeister nach einem besonders gelungenen Bankett in den Speisesaal zu rufen, um ihm den Dank auszusprechen.

Einige Jahre vorher, am 12. April 1837, hatte Soyer Emma Jones, eine bildhübsche und überaus talentierte Malerin, geheiratet. Diese Frau bedeutete ihm alles. Er dichtete sie an, er trug sie auf Händen und Füssen. Als sie ihm am 29. August 1842 durch den Tod entrissen wurde, verlor er sein seelisches Gleichgewicht und wollte Selbstmord begehen. Der von ihm entworfene Grabstein, ein Monument, das heute noch auf dem Friedhof von Kensal Green steht, enthält ausser dem Namen nur die zwei Worte «To Here». Obwohl die Künstlerin im Alter von nur 32 Jahren starb, hinterliess sie doch über 400 Gemälde. Die meisten besaß Alexis selbst, der sich nicht von ihnen trennte.

Alexander Soyer, der Mann mit der Flamme

Von Harry Schraemli

Die ruhmreiche Geschichte der Kochkunst ist von vielen Händen geschrieben worden. Sie nahm ihren Anfang mit dem Einsetzen des ersten Kochbewusstseins, und den Schlüsselführer war man zu setzen haben, wenn das Menschengeschlecht aus einer Masse von Robotern besteht, deren Denkapparat nur noch in Zerstörung Sinn erkennt. Wenn dieser Schlüsselführer gezogen werden muss, wozu sieht jeder Kenner: uns genügt es, zu wissen, dass schon die verschiedenartig eingesetzten Gedankenstriche Zeiten des kulturellen Niedergangs waren. Diktatoren und Eroberer haben immer wieder fühlbare Zäsuren eingeschoben, und wenn die Mehrheit der Menschheit selbst heute noch schlechter lebt als etwa der Hund in einem bürgerlichen Haushalt unserer Kulturwelt, so lässt das tief blicken.

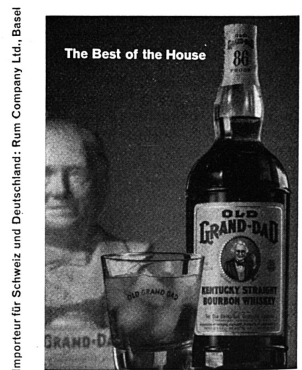
Unter all den talentierten Männern, die sich im Geschichtsbuch der Kochkunst verewigt haben, ragt einer durch ganz besondere Leistungen hervor, und da er vor über 100 Jahren Abschied von dieser Welt nahm, sei seiner hier in Ehrfurcht gedacht.

Wenn wir Alexis Soyer als den «Mann mit der Flamme» vorstellen, so soll das eine für ihn wichtige Zeit seines Lebens versinnbildlichen, war er doch der treueste Mitarbeiter und Mitkämpfer von Florence Nightingale, der sagenhaften «Frau mit der Lampe». Soyer war aber nicht nur Kochkünstler, sondern mehr noch Philanthrop und begabter Erfinder. Wie viele grosse Köche, entstammte auch er eher einfachen Verhältnissen. Seine Eltern besaßen ein kleines Geschäft in Meaux-en-Brie in der Nähe von Paris, ein Städtchen, dessen Name dem Käseliebhaber wohlvertraut ist. Hier erblickte er am 9. Oktober 1809 das Licht der Welt. Der Eltern Willen war es, ihn zum Priester zu machen; der ungestüme Knabe aber, begabt mit einer schon im Kindesalter sich geltend machenden Phantasie, ging nicht den gewohnten Weg zum Altar, sondern zog jenen vor, der ihn zum Beherrscher brodelnder Töpfe machen sollte. Er floh von der Schule als er zwölf Jahre zählte, und begab sich zu seinem älteren Bruder nach Paris, der dort als Koch arbeitete. Vorerst sah es nicht so aus, als ob der Kochberuf ihn sonderlich reizte, aber nach

verschiedenen Versuchen in andern Branchen begann er seine Kochlehrezeit bei Grignan in Paris an der Rue Vivienne. Mit 16 Jahren wurde er bereits Tourant in einem der bekanntesten Restaurants am Boulevard des Italiens. In Paris erkannte er, dass seine Begabung ihn eigentlich zur Bühne zog. Inbestreiter hatte er grosses schauspielerisches Talent und eine Vorliebe für Komik. Zeit seines Lebens kleidete er sich «anders als die andern», und durch irgendeine auffallende Farbenzusammensetzung wusste er die Aufmerksamkeit auf sich zu lenken. Er liebte es, im Zentrum des Geschehens zu stehen, und seine Extravaganzen nahmen kein Ende. Sein Bruder brachte es aber fertig, ihn bei der Stange zu halten, und als sein Entschluss einmal unwiderruflich gefasst war, begann eine der brilliantesten Kochkarrieren des 19. Jahrhunderts.

Als im Jahr 1830 in Paris die sogenannte Julirevolution ausbrach, war er gerade dabei, ein opulentes Diner im Palast des Ausserministeriums vorzubereiten. Der aufgebrauchte Mord stürzte das Haus, drang in die Küche ein und schlug alles zu Kleinholz. Soyer, der helle Bursche aus dem Volk, sprang kurzentschlossen auf einen Küchentisch, hämmerte wie verrückt mit einer Keile auf einen leeren Suppentopf und sang dabei mit seiner sympathischen Stimme aus Leibeskräften die Marseillaise. Diese kleine schauspielerische Leistung rettete ihm das Leben. Man trug ihn auf den Schultern durch die Strassen, immer noch hämmend, immer noch singend.

Seine Verbrüderung mit dem revolutionierenden Volk war nicht von langer Dauer, was in der Natur der Sache liegt, denn die Kochkunst ist die Krönung der Beständigkeit und geht unter, wo brache Gewalt das Szepter schwingt. Soyer wanderte nach England aus, wo sein Bruder bereits eine gute Stelle innehatte. Die Zeit war ihm nicht übel gesinnt, denn damals begann man in England die Kunst der französischen Küche zu würdigen und entsprechend zu entlohnen. So zahlte Lord Selson dem berühmten Küchenmeister Ude 300 Pfund Sterling im Jahr und bedachte ihn überdies mit einer grossen Leibrente.



Importeur für Schweiz und Deutschland: Rum Company Ltd., Basel

ner Werbung jene Massnahmen umschliesst, die den Gast im Innern des Hauses umwerben.

Nach diesen grundlegenden allgemeinen Gesichtspunkten stiess nun Dr. Hans Riesen, Leiter des betriebswirtschaftlichen Beratungsdienstes, aus der Sicht des Betriebswirtschaftlers zu den konkreten Problemen vor: Werbeplan, Werbebudget und Werbeeffektivitätskontrolle. Auf die Frage: welchen Einsatz kann ein Hotelier oder Gastwirt auf dem Gebiet der Werbung wirtschaftlich noch rechtfertigen? gibt es keine allgemeingültige Antwort. Als absolutes Minimum bezeichnete er die langfristige, Goodwill erzeugende Werbung. Aber immer erreicht die Werbung die Beachtung des wirtschaftlichen Prinzips, weshalb sie planmässiges Vorgehen im Rahmen eines besonderen, laufend zu kontrollierenden Werbebudgets erfordert. Es ist auch logisch, dass man über den Erfolg einer Werbung einige Klarheit besitzen möchte, weshalb sich die Werbeeffektivitätskontrolle aufdrängt. Mag eine solche auch in Wirklichkeit schwer durchzuführen sein, so konnte Dr. Riesen doch auf eine Reihe von Kontrollmöglichkeiten für die Hotelbetriebe hinweisen. Dass er auch auf die Hilfsmittel für die Werbearbeit (Beschaffung des Adressenmaterials, Anfertigung der Werbefbriefe, Durchführung der Anzeigenwerbung, Auftragserteilung von Werbendrucksaal, Zuziehung von Werbeberatern und Werbeagenturen, Anlegung einer Ideenkartei) zu sprechen kam, war für den Praktiker besonders wertvoll.

Sehr kluge Betrachtungen stellte unter dem Titel

Ein Kolloquium im Bellevue-Palace

Der erste Tag der Arbeitstagung fand seine Fortsetzung und seinen Abschluss in einem Forum, dessen Zweck darin bestand, bestimmte Fragen in den Vordergrund zu rücken bzw. zur Diskussion zu stellen, die sich im Zusammenhang mit den Referaten ergaben. Das Forum, das sich an einen vom Berner Hotelier-Verein gestifteten Apéritif und ein gemeinsames Nachschessen anschloss, stand unter der Leitung von Dr. Paul Risch, Direktor des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern. Als Gast konnte Dr. Risch den Delegierten des Berner Hotelier-Verein, J. Escher, begrüßen. Auf dem Podium hatten 6 Kursteilnehmer Platz genommen, nämlich die Herren Fanti (Friedheim, Hergiswil), Hotz (Adula, Flims-Waldhaus), Nussbaum (Ascot, Zürich), Schelbert (Schweizerhof, St. Moritz), Weibel (Continental, Luzern) und Weissenberger (Glockenhof, Zürich).

Die erste Frage lautete: «Welche Vorstellung von Ihrem Haus wünschen Sie durch ihre Werbemassnahmen bei Ihren Gästen hervorzurufen?» Entsprechend der Verschiedenartigkeit der Betriebe waren keine einheitlichen Antworten zu erwarten. Immerhin legten alle Votanten Gewicht auf behagliche, ruhige Atmosphäre, auf einwandfreie Betreuung des Gastes, tadellose Bedienung und gastronomisch hohe Leistungen. Auch das preislich günstige Angebot bei hoher Qualität von Beherbergung und Verpflegung wurde hervorgehoben, und einige Vertreter von Saisonbetrieben unterstrichen den Charakter ihres Hauses als Familienhotel als wesentliches Werbegewinn.

Bezeichnend waren die Antworten auf die zweite Frage: «Arbeiten Sie bisher nach einem Werbeplan und warum, und führen Sie ein Werbebudget?» Sie lauteten überwiegend negativ, wobei allerdings Dr. Risch feststellen konnte, dass die von einzelnen Häusern betriebene Werbung doch, wenn auch unbewusst, auf einem Werbeplan beruht. Es wurde auch hervorgehoben, dass das Hauptgewicht in einzelnen Betrieben vor allem auf der inneren Werbung liegt die mit dem Begriff «Betreuung des Gastes» all das ausdrückt, was für das Wohlbefinden des Gastes wesentlich ist. Wer keinen Werbeplan hat, der hat auch kein Werbebudget. Immerhin reservieren einige Hoteliers einen bestimmten Teil des Umsatzes für die Werbung.

Sehr unterschiedlich lauteten die Antworten auf die dritte Frage: «Was halten Sie von einer Gästebefragung als Mittel der Werbeeffektivitätskontrolle?» Während einige Hoteliers die Auffassung vertraten, dass es sich meistens im zwanglosen Gespräch mit den Gästen ergebe, warum ein Gast das betreffende

«Werbemittel unter der Lupe» Dr. Walter Belmont vom Publizitätsdienst der Schweizerischen Bundesbahnen an, der ausgehend «vom Menschen als Ziel» der Beeinflussung in Propaganda und Reklame» zur Feststellung gelangte, dass das Werbemittel charakterisiert wird durch seine selbständige Wirksamkeit, dass es demnach Werbebotschaft ist, das Unternehmen, den Hotelier in seiner Funktion als Produzent eines Angebotes repräsentiert. Demzufolge muss das Werbemittel angemessen sein in der Wahl, in den Kosten, in der Verteilung, in der Gestalt und im Inhalt. Der Referent erläuterte dies in ausserordentlich plastischer Weise und durch Verwendung trefflicher Beispiele. Für den für die Werbung Verantwortlichen stellte er folgende Faustregel auf: das Bleibende eines Angebotes ist im Prospekt zu platzieren, das Tagesangebot im Inserat und die Sensation im Kundenbrief. Bezüglich der Verteilung ist zu beachten, dass das Werbemittel als Gesandter des Hoteliers einen Empfänger braucht, weshalb die teure Werbematerialien gezielt abgebeutet werden soll. Dass bei der Gestaltung alle Regeln zu beachten sind, die Geltung haben im Verkehr von Mensch zu Mensch, wird oft übersehen. Für den Inhalt des Werbegesprächs prägte Dr. Belmont den lapidaren Satz: Es sei wahr! Der Erfolg der Werbung ist auf die Dauer so gut wie das Produkt, für das sie wirbt. Durch praktische Winke für die Gestaltung und den Einsatz einiger Hotel-Werbemittel (Prospekt, Inserat und Werbefbrief) gewann das im Vortrag Gesagte konkreten Inhalt.

Hotel gewählt hat, dass die schriftliche Befragung dagegen ein unerwünschter Amerikanismus und die Statistik der gestohlenen Aschenbecher die beste Erfolgskontrolle sei, hielten andere eine Gästebefragung für Saisonhotels für sehr aufschlussreich. Festgestellt wurde, dass in vielen Fällen 60–70% der Gäste auf Empfehlung von Freunden, Bekannten und Verwandten kommen. Die Inseratenwerbung ermöglicht oft eine gute Erfolgskontrolle, besonders, wenn im Inserat die Adresse mit der Strassenbezeichnung angegeben ist. Bei der Inseratenwerbung ist jedoch eine gewisse Kontinuität Voraussetzung für einen Werbeeffort.

Wichtig ist, dass Suggestivfragen vermieden werden und dass auf die Fragestellung grösstes Gewicht gelegt wird.

Auch die Beantwortung der weiteren Frage: «Welches ist in Ihrem Betrieb das wirksamste der äusseren Werbemittel?» war nicht einheitlich. Der Kontakt mit Reisebüreux am Sommer, das Zeitungsinserat im Winter (nicht Wintersporthotel), Publikationen in der Tagespresse an bestimmten Tagen, der Prospekt, der Werbefbrief, Neujahrskarten, Geburtstagswünsche an Stammgäste u. a. m. wurden genannt. Bei den einen stehen diese, bei den andern jene stärker im Vordergrund, bei vielen kommen sie kombiniert zur Anwendung. Die Art des Betriebes und die ihm zu Grunde liegende Geschäftspolitik bestimmen weitgehend die Wahl der Werbemittel, auf denen das Hauptgewicht liegt.

Die letzte Frage: «Braucht der Hotelier einen Werbeberater?» fand ebenfalls keine eindeutige Beantwortung. Im allgemeinen wurde zwar die Notwendigkeit der Heranziehung eines Werbeberaters und Graphikers für spezielle Massnahmen positiv beantwortet. Das gilt vor allem für die textliche und bildliche Gestaltung von Prospekten, wobei oft auch die Druckereifirmen über erfahrene Berater verfügen. Auch bei der Inseratenwerbung kann ein guter Texter sehr nützlich sein. Häufig jedoch scheitert, namentlich bei kleineren Häusern, die Zuziehung eines Werbeberaters an den für Werbezwecke zur Verfügung stehenden finanziellen Mitteln. Es ist auch zu beachten, dass es gute und schlechte Werbeberater gibt. Darum darf man sie nie frei schalten und walten lassen. Es ist von entscheidender Bedeutung, dass der Werbeberater die Geschäftspolitik kennt, dass er weiss, was er verkauft.

Die vorgedruckte Zeit erlaubte nicht, noch weitere Fragen zu behandeln. Die lebhafteste Diskussion hatte aber gezeigt, dass dieses Forum bei den Kursteilnehmern auf grosses Interesse gestossen war und dass jeder wertvolle Anregungen und Einblicke erhielt.

Der zweite Kurstag

Wer wirbt, muss auch wissen, wo die einzelnen Druckverfahren mit Vorteil einzusetzen sind und wovon der Hotelier als Besteller informiert sein muss. Diesen Fragen war der Vortrag von Willy Wolfert, Betriebsleiter der Buchdruckerei Bührler & Co. AG, Bern-Wabern, gewidmet, dessen Darlegungen sich

auf die Werbung mittels Prospekte, Zeitschriften und Zeitungen beschränkten. Dieser erfahrene Druckereifachmann schilderte zunächst die Druckverfahren – den Buchdruck, den Offsetdruck und den Tiefdruck, und gab anschliessend einige zusätzliche praktische Hinweise für den Hotelier. Er erläuterte, welches

nen konnte. Wenn immer möglich, kaufte er sogar Bilder zurück. Er ging keine neue Ehe mehr ein.

In den vierziger Jahren wurde England von Missernten heimgekehrt. 1845 hatte ein nasser Sommer die gesamte Getreideernte vernichtet, und in Irland verfaulen die Kartoffeln, ehe sie ausgegraben waren. Das gleiche wiederholte sich im darauffolgenden Jahr. In Irland allein verhungerte eine Million Menschen, ebensoviel wanderten aus. Brot war an und für sich schon teuer, nur aber wurde es für die Armen unerschwinglich. Soyer begann, auf breiter Basis Kochunterricht an Damen zu erteilen, die sich der Wohltätigkeitshilfe verschrieben hatten. Er lehrte sie, gute und billige Suppen zu machen, die dann kostenlos an die Armen verteilt werden sollten. Als die Not immer grösser wurde, rief er die Öffentlichkeit auf. Er liess eine Spendenliste zirkulieren, an deren Spitze er selbst mit 30 Pfund Sterling figurierte, und bald darauf installierte er auf dem Leicester Square einen von ihm erfundenen Suppenkessel und verteilte täglich an 300 Personen warme Suppe. Schon hatte er Pläne fixiert, um diese Hilfe an 2000 Menschen zu gewähren. Seine Rezepte wurden nun in den «Times» veröffentlicht, was auch sofort Gegner auf den Plan rief. Man warf ihm vor, dass seine Suppen, meistens ohne Fleisch zubereitet, niemals einen Menschen vor dem Hungertod bewahren könnten. Zu all seiner grossen Arbeit kam nun noch die Beantwortung Hunderten von «Leserbriefen» und von Zuschriften der Armen, die sich direkt an ihn wendeten. Besonders schlimm stand es aber immer noch in Irland, und so akzeptierte die englische Regierung sein Angebot, in Dublin eine grosse Volksküche zu installieren. Der Reform-Club bewilligte ihm einen Urlaub, und mit Begeisterung machte

sich Soyer an die Arbeit. Auf einem der Hauptplätze wurde diese Küche aufgebaut. Ihre Einweihung erfolgte im Beisein einer vieltausendköpfigen Menge, die Soyer hochleben liess. Der Erzbischof von Dublin und der Vizekönig hatten das Patronat übernommen. Am 6. April 1848 wurde mit dem Verteilen der Suppe begonnen. Soyer hatte ein Schema ausgearbeitet, nach welchem die Verteilung reibungslos von sich gehen konnte. Auf langen Tischen standen 100 Blechküpfel: zu jedem gab es einen an einer Kette festgemachten Löffel. Sobald die ersten Hundert fertig waren, kamen die nächsten dran. Es gelang Soyer, rund 9000 Portionen Suppe pro Tag abzugeben, dabei blieben die Kosten weit unter den von der Regierung angestellten Berechnungen.

Soyer war der Held des Tages, und hochgeehrt kehrte er nach London zurück, in dessen Strassen man Balladen verkaufte, die sein Loblied sangen. Er schrieb auch flugs ein Kochbüchlein von 50 Seiten, das er «Die Küche der Armen» betitelte und dessen Ringweing für wohltätige Zwecke verwendet wurde. Sein Suppensystem wandelte man nun in den Spitälern usw. an, und bestimmt hatten ihm Hunderttausende zu verdanken, dass sie diese traurige Zeit überstanden. Das Büchlein wurde zu einem durchschlagenden Erfolg, wie er seitdem nie mehr einem Kochbuch beschied war.

Als Soyer seine Stellung im Reform-Club aufgab, war das die Sensation des Jahres. Den wirklichen Grund konnte man nie aufdecken: es heisst, Soyer hätte sich dagegen gestraubt, dass jedermann Zutritt zum Caféhaus des Clubs haben sollte. Er aber wollte nicht für «jedermann» kochen.

Fortsetzung folgt

Les responsabilités conjoncturelles de la Confédération

Les mesures que le Conseil fédéral a prises dans le but de mettre un frein aux excès de l'expansion économique de la Suisse représentent une lourde entrave pour l'économie privée, dont certains secteurs sont particulièrement touchés. C'est le cas pour les branches de la construction, pour l'industrie dans son ensemble et certaines branches du commerce et des services (du fait de la limitation de l'admission de main-d'œuvre étrangère), et pour le secteur bancaire qui s'est vu imposer d'importantes restrictions de sa liberté économique. Dans son récent rapport annuel, l'Association suisse des banquiers exprime une opinion largement partagée dans de nombreux milieux sur le rôle que la Confédération doit jouer dans la lutte contre l'inflation, en respectant elle aussi les injonctions qu'elle impose à l'économie privée.

Bien que l'année 1963 ait couronné une série de dix années de bonis par l'excédent le plus élevé jamais atteint dans les comptes de la Confédération, on ne peut s'empêcher de ressentir des craintes en constatant l'accroissement constant et rapide des dépenses fédérales. Cette évolution est en contradiction avec la conception de politique conjoncturelle qui constitue la base du programme du Conseil fédéral dans sa lutte contre le renchérissement. Les recommandations à l'économie privée d'observer une politique restrictive dans ses investissements ou dans l'engagement de personnel, manquant de conviction et de force de persuasion, aussi longtemps que la Confédération ne s'impose pas elle-même la retenue nécessaire. Encore plus inquiétante est la raison de cette énorme augmentation des dépenses, exposée par le Conseil fédéral dans son message du 21 avril 1964: «Pour nombre de citoyens, d'organisations privées ou officielles, la Confédération n'est en premier lieu qu'un grand instrument de compensation financière, une grande caisse dispensatrice de fonds». En fait, poursuit le Conseil fédéral: «La Confédération ne doit intervenir que lorsque les ressources de l'individu ou des autres communautés de droit public ne suffisent plus».

Le Conseil fédéral constate pourtant avec un certain malaise que le principe généralement admis selon lequel il convient aussi que possible de comprimer les dépenses en période de surchauffe économique, ne pourra malheureusement guère être observé durant l'an prochain. De l'avis des banquiers, les autorités politiques ne sauraient se contenter de cette résignation en présence du gonflement des dépenses de la Confédération. Il y aura lieu à l'avenir

Druckverfahren für den Hotelier das beste ist, wann sich der Drei- oder Vierfarbendruck – vor allem eine preisliche Frage – empfiehlt, welche Überlegungen für die Wahl der Papierqualität entscheiden sind und ob es genügt, sich auf den Hausgraphiker, über den jede gute Druckerei verfügt, zu verlassen, oder ob die Herbeiziehung eines Graphikers gerechtfertigt ist.

Diesem aufschlussreichen Referat folgte eine Besichtigung der Druckerei Bührler in Wabern, die wohl als eine der modernsten und leistungsfähigsten Druckereifirmen unseres Landes anzusprechen ist. Hier hatten die Teilnehmer, nach einer kurzen Begrüssung durch Herrn Bührler, Gelegenheit, die verschiedenen Druckverfahren im technischen Betriebsablauf kennen zu lernen. Jedermann war tief beeindruckt von der mustergetreuen Betriebsorganisation und der Qualität der verschiedenen Druckereierzeugnisse in Buch-, Offset- und Tiefdruck. Eine neuartige Linotype-Maschine, die keinen Setzer mehr erfordert, sondern nur noch einen Mann, der das Funktionieren der Maschine überwacht und Umstellungen des Satzspiegels vorzunehmen hat, erweckte unsere besondere Aufmerksamkeit, leistete diese doch 30 Prozent mehr als eine gewöhnliche Linotype. Die Erstellung des Satzes geschieht bei dieser Maschine auf elektronischem Weg. Eine Dactylo kopiert das Manuskript, und ihre Maschine überträgt den Text auf ein Band in Form von Lochzeichen, die in der Linotype die entsprechenden Impulse auslösen und automatisch den Drucksatz entstehen lassen.

Gerade dieses Beispiel zeigt, wie auch im Druckereigewerbe der technische Fortschritt nicht zum Stillstand gekommen ist und zu immer neuen rationelleren Verfahren führt.

Am Nachmittag behandelte Kurdirektor Peter Kasper den Problemkreis «Hotelwerbung, Gemeinschaftswerbung, Kurortwerbung». Man hätte kaum einen kompetenteren Referenten finden können als diese für die Werbung für den Weltkurort St. Moritz verantwortliche Persönlichkeit. Seine Fragestellung traf den Kern jeder Werbung: Was vermisst der Großstädter in seiner Alltagswelt besonders? Wie, mit welchen Mitteln, d. h. auf Grund welcher Faktoren findet er in seinem Hotel, an unserem Kurort Erholung, eine Regeneration seiner Kräfte, das «Aufladen seiner Batterie», eine Wiederherstellung von Lebens- und Arbeitsfreude? Erst hernach ist die weitere Frage: Welche dieser Faktoren können wir tatsächlich bieten? zu stellen. Von diesen Prämissen ausgehend, kam er auf die kundenspezifischen Fragen zu sprechen und folgte, dass alle unsere vorhandenen Werbemittel viel mehr als bisher vom Kunden her gestaltet werden müssen, denn entscheidend ist, ob der Kunde sich angesprochen fühlt. Unter den Werbemitteln des Hotelbetriebes erwähnte P. Kasper neben der Pflege des zufriedenen Gastes den Werbefbrief, den Prospekt, die Kleingraphik, das Inserat und die Hauszeitung und wusste über alle diese Arten Allgemeingültiges zu sagen. Aufgaben und Grenzen der Gemeinschaftswerbung in der Hotellerie bildeten Gegenstand seiner weiteren Betrachtungen. Der gegebene Rahmen für die gemeinsame Werbung ist der Kurort, der, auf der Tradition aufbauend, in der Werbung Neues gestalten soll. Alle Kurortwerbung muss – nach Kasper – auf die Erreichung oder Erhaltung des Goodwill ausgerichtet sein. Gut angelegte Werbegelder, sei es im Film, im Ortsprospekt oder Ortsführer, im Plakat und in der direkten Werbung (Werbebriefe, Filmvorträge) sind immer zu verantworten, war seine Schlussfolgerung.

Den Reigen der Vorträge beschloss Peter Suter, Mitarbeiter der Verkehrszentrale, mit einem Referat über «Hotelwerbung aus der Sicht der Schweizerischen Verkehrszentrale», der an Stelle des verhin-

de zu verfahren ist. Ein exakter, tiefergründiger Reperçours ökonomischer der öffentlichen Ausgaben, um zu geben autorisierte der Indikatoren für die Etablierement d'un ordre d'urgence de leur réalisation et, partant, d'un contrôle administratif et financier efficace.

Union suisse des arts et métiers

Le comité directeur de l'Union suisse des arts et métiers a siégé à Lausanne sous la présidence de M. U. Meyer-Boller, conseiller national, Zurich. A propos du projet d'ordonnance d'exécution de la nouvelle loi sur la formation professionnelle, les arts et métiers repoussent l'introduction de cours d'instruction obligatoires pour maîtres d'apprentissage. Bien que reconnaissant l'impérieuse nécessité d'encourager la formation professionnelle, l'Union suisse des arts et métiers demande, pour des raisons d'économie dans le ménage fédéral, que les dispositions relatives aux subventions soient libellées d'une façon plus restrictive. Le comité directeur prend note avec satisfaction de l'intention des autorités de promulguer une loi fédérale sur l'encouragement du crédit à l'hôtellerie et aux stations climatiques. Les arts et métiers approuvent en principe l'avant-projet, se réservant toutefois de formuler encore quelques propositions.

Le comité directeur se prononce en faveur d'un recensement fédéral des entreprises en 1965, car le développement rapide de l'économie exige que l'on possède des données aussi récentes que possible sur la structure de celle-ci. En revanche, il s'oppose résolument au dessein des autorités d'effectuer des enquêtes sur les affaires internes des entreprises. Il approuve en outre le renouvellement de la convention entre les associations centrales concernant le recrutement du personnel.

Le comité directeur s'est également occupé de la situation conjoncturelle. Il constate qu'il n'y a pas lieu de modifier la ligne suivie jusqu'ici par l'Union suisse des arts et métiers. Le nouvel accord entre l'Italie et la Suisse relatif à l'émigration des travailleurs italiens en Suisse a été vivement critiqué. Il aura pour conséquence une aggravation regrettable de la pénurie de logements et de la surpopulation étrangère.

Le comité directeur a encore adopté en vue de la session d'automne de la Chambre suisse des arts et métiers, qui aura lieu en octobre à Vevey, une position de principe à l'égard de la prévoyance complémentaire vieillesse et survivants dans le cadre des associations.

derten Vizedirektors Chr. Signorelli sprach. Im lag besonders daran, die dem Hotelier zur Verfügung stehenden Werbemöglichkeiten sowie die Möglichkeiten der Zusammenarbeit zwischen Hotelier und SVZ aufzuzeigen und darzustellen, wie einzelne Werbemassnahmen der Hoteliers sich auf die Gesamt- oder Landeswerbung auswirken. Ob die Hotellerie von unseren ausländischen Gästen positiv oder negativ bewertet wird, wirkt sich nach Suter entscheidend auf die Auslandwerbung aus. Positive Voraussetzungen erblickt er in dem in unserem Lande beschrittenen Weg, traditionelle Hotels mit den neuesten sanitären Einrichtungen zu versehen, im guten Service, in der persönlichen Atmosphäre des Mittel- und Kleinhotels, in der Beständigkeit der Preispolitik, in der sprichwörtlichen Reinlichkeit usw. Auch Repräsentanten berühmter Schweizerischer Hoteldynastien in wichtigen Gremien des Auslandes bedeuten nicht nur eine Werbung für die Hotellerie, sondern für das Reiseland Schweiz schlechthin. Daneben gibt es aber auch negative Faktoren. Da die Atmosphäre eines Hauses weitgehend vom Personal bestimmt wird, ist das Nachlassen der Dienstleistungen unter dem Einfluss des zu hohen Prozentsatzes der Gastarbeiter Ursache vermehrter Reklamationen. Der Referent sollte denn auch den Bestrebungen des SHV zu vermehrter Personalschulung und Vergrößerung des schweizerischen Anteils durch erleichterte und geförderte Ausbildungsmöglichkeiten volle Anerkennung. Weiter wirkte sich die zu grosse Spanne zwischen Maximal- und Minimalpreisen negativ aus, die Nichtbeantwortung von Brie-

fen, die mangelhafte Koordination der Reservationen. In einem weiteren Abschnitt umschrieb Suter die Arbeit, die die SVZ im Dienste der Hotellerie durchführt. Er erwähnte hier den Auskunftsdienst der Agenturen in 18 Weltstädten jährliche Studienreisen des Auslandspersonals der SVZ-Presseartikel und -mitteilungen, Vorträge, Ausstellungen, Versand des Hotelführers, Einladung von Publizisten. Die Hotellerie ihrerseits kann aber auch die Arbeit der SVZ durch Zuerfügungstellen einer geeigneten Dokumentation, vor allem durch gute Leistung, durch Einzel- oder Kollektivreisen, durch Kollektivversorger unterstützen. Der Referent warnte aber vor Gelegenheitsinseraten in unbekannten Publikationen. Er bezeichnete auch die Weigerung der Zusammenarbeit mit Reisebüros und die Abwertung von Reisebürokunden als gefährlich und betonte abschliessend die eminent wichtige Rolle des Empfangs durch einen Concierge der «Alten Garde»; die Leistung des Concierges als Wegbereiter unseres Fremdenverkehrs sollte nicht in Vergessenheit geraten.

Mit diesem inhaltsreichen Referat fand die Berner

Arbeitstagung ihren Abschluss. In der Umfrage kam zum Ausdruck, dass die Kursteilnehmer vom Gebotenen voll und befriedigt waren. Dank der Fülle des Stoffes und der Qualität der Referate gelangte jeder Teilnehmer in den Besitz eines wahren Kompendiums über die Werbung, das ihm die Möglichkeit gibt, wenn immer Fragen der Werbung an ihn herantreten, sich auf ein zuverlässiges, nach modernen Gesichtspunkten gestaltetes Vademecum stützen zu können. Man möchte nur wünschen, dass dieses auch den Mitgliedern des SHV, die die 2. Arbeitstagung nicht besuchten, in irgendeiner Form gegen entsprechendes Entgelt zugänglich gemacht würde.

Der Geschäftsstelle Bern SHV «Betriebsberatung und Vorgesetztschulung», dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern sei der herzlichste Dank ausgesprochen, eine so vorbildliche Tagung organisiert und durchgeführt sowie keine Mühe gescheut zu haben, dass sie ein so wichtiges Thema, wie das der Werbung, zum Gegenstand einer besonderen Arbeitstagung wählten und das Thema nach allen Kanten ausschöpfen.

Les promotions — der grosse Tag an der Fachschule in Lausanne

Wiederum ist ein Semester zu Ende gegangen. Die Schüler des Sommersemesters aller Sparten, d. h. des Aide-directrices, des Sekretär, des Services, des Kochkurses erfuhren am 15. Oktober, ob sie die Prüfungen bestanden hatten oder nicht und welche von ihnen zu den glücklichen Preisträgern zählen.

Mit begreiflicher Spannung sahen sie der Resultatverkundung entgegen. Für die meisten von ihnen sollte es ein Freudentag sein, der ihnen den Weg zur weiteren Ausbildung an der Schule oder zur Bewährung im Leben — im Berufsleben — öffnet.

Der Präsident der Fachschulkommission, Herr G. Guhl, eröffnete die Abschlussfeier mit einigen Worten der Begrüssung an die Gäste, von denen er besonders den Präsidenten der Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière, M. R. Capt, willkommen hiess, und gab bekannt, dass sich unser Zentralpräsident, Dr. Franz Seiler, sowie die Herren Alblas vom Office du Tourisme du Canton de Vaud, P.-H. Jaccard, Direktor des Intérêts de Lausanne, sowie M. Miaton, Chef du Service de la formation professionnelle du canton de Vaud, entschuldigt hatten.

Einen besonderen Gruss entbot er den anwesenden Eltern der Schüler, die es sich nicht hatten neh-

men lassen, der Feier beizuwohnen. Sodann gedachte er mit ehrenden Worten des verstorbenen Herrn Jean Michel, der seit 1931 als Professor für den Service-Kurs an unserer Fachschule gewirkt hat, und der ein überaus fähiger Lehrer und ausgezeichnete Mitarbeiter war.

Sodann beglückwünschte er Herrn und Frau Direktor Weissenberger für die umsichtige Leitung der Schule und sprach ihnen den Dank für ihre vielfältigen Bemühungen aus. Dieser Dank galt auch Herrn Wickenhagen, dem stellvertretenden Direktor der Schule, sowie dem ganzen Lehrkörper, der sich um die Ausbildung unserer Hotelfachschüler zu tüchtigen, fähigen Leuten sehr verdient gemacht hat.

Den Schülern, die die Schule definitiv verlassen, wünschte Präsident Guhl Erfolg auf ihrem weiteren Lebensweg und denjenigen, die bleiben, Mut für das kommende Semester und gute Ferien.

Daraufhin ergriff Herr Weissenberger das Wort zu einer besinnlichen Ansprache, die wir in französischer Sprache wiedergeben. Bei der anschliessenden Rangverkundung und Preisverteilung demonstrierten die Schüler jeweils mit stürmischem Applaus.

Allocation de M. S. Weissenberger, directeur de l'Ecole hôtelière, Lausanne

En examinant le palmarès des différents cours du semestre d'été qui se termine aujourd'hui, nous restons sous l'impression que l'on se fait trop souvent des idées fausses sur les exigences de notre programme d'enseignement. Chercher à atteindre un poste supérieur dans n'importe quelle profession, demande un effort considérable. N'est-ce pas la précision, ce, vers quoi nous tendons ? D'où un programme d'études toujours plus chargé. L'évolution toujours plus rapide dans le domaine de la pratique, nous oblige constamment à enseigner de nouvelles matières.

Où en sommes-nous aujourd'hui ? Voici en quelques chiffres l'ordre d'importance de nos cours. L'élève qui est au cours de service — première partie de notre programme principal — doit suivre plus de 20 heures de théorie par semaine, auxquelles viennent s'ajouter environ 24 heures de travail pratique à accomplir pendant le service des repas pris à l'école. Son travail hebdomadaire compte donc 45 à 47 heures. Mais encore ne faut-il pas oublier un chiffre particulièrement impressionnant, celui des services extras effectués par les élèves en dehors de notre école. Du fait des manifestations qui ont eu lieu au cours de l'Exposition nationale, nous avons été très fréquemment sollicités pendant ces derniers mois. Ainsi, nous avons délégué à 295 banquets, 2700 extras, ce qui représente environ 35 000 personnes servies par nos soins. A maintes occasions nos professeurs du cours de service ont été également mis à contribution et il y a parmi nous quelques élèves qui ont aidé à servir plus de 50 banquets. Afin de pouvoir apprécier la valeur d'un tel travail, rappelons que le semestre compte 134 jours. Nous remercions vivement tous ceux qui ont accepté ce travail, en grande partie volontaire et les félicitons pour l'excellent comportement dont ils ont fait preuve. En effet, aucun reproche n'a été communiqué à la direction. En poursuivant cette petite enquête statistique, notons que le programme d'études des autres cours est également chargé au maximum. Ainsi, en cuisine les études hebdomadaires comprennent 30 heures de travail pratique et environ 16 heures de théorie, c'est-à-dire un total de 46 à 50 heures. Au cours de secrétariat, suivant le nombre de leçons de langues, l'enseignement hebdomadaire s'élève de 35 à 37 heures. Il en est de même pour le cours de secrétaire d'hôtel. Les gouvernantes d'hôtel suivent un programme d'études de 37 heures par semaine environ, réparties en 30 heures de théorie et 7 heures de pratique. Nous nous abstenons d'évaluer le nombre d'heures consacrées aux devoirs et aux études personnelles indispensables à la préparation aux épreuves pendant le cours et tout particulièrement ces derniers jours. En résumé, nous pouvons déclarer que les exigences imposées par notre enseignement sont considérables, au moins égales, sinon supérieures à celles d'écoles similaires.

Ceci dit, je tiens à remercier très sincèrement tous mes collaborateurs, M. Wickenhagen mon adjoint, tous les membres du corps enseignant, le personnel du secrétariat de l'école ainsi que le personnel de maison. Grâce à leur collaboration étroite il est possible de réaliser un programme aussi chargé dans un laps de temps relativement court. Mes remerciements vont aussi aux experts qui ont examiné avec

conscience les élèves du présent semestre et à tous ceux à qui nous devons les beaux prix que j'ai devant moi. Ce sont :

1. Ville de Lausanne
2. Office du tourisme du canton de Vaud
3. Comité central de la SSH
4. Société des hôteliers de Lausanne
5. Société des hôteliers de Montreux
6. Société des hôteliers de Vevey
7. Société des hôteliers de Genève
8. Association des AEHE
9. Stamm des Anciens Elèves aux Etats Unis.

Chers élèves, en terminant, je m'adresse tout particulièrement à ceux d'entre vous qui terminent leurs études dans notre école, 50 parmi vous auront droit au diplôme final et 15 au certificat d'aide-directrice, bien entendu après avoir accompli leur dernier stage obligatoire à la satisfaction de votre patron et de notre école. Le moment tant attendu est arrivé. Il ressort des quelques remarques que je viens de faire que vous avez eu à faire face à une tâche considérable. Le fait que vous avez atteint votre but malgré des conditions de départ qu'on ne peut imaginer plus diverses et le fait aussi que, venant de différents pays, vous n'avez pas bénéficié d'une même formation scolaire, semblent prouver que nos exigences sont à la portée de chacun, à la condition de travailler avec sérieux.

Il est dans l'intention de tous les professeurs qui ont contribué à votre formation durant les trois cours de vous préparer de telle façon que vous vous sentiez à la hauteur de votre tâche future et que vous en assumiez les responsabilités avec confiance. Si, pendant votre enseignement, vous avez suivi les cours d'une oreille attentive, vous aurez sans doute pu constater que vos maîtres ne désiraient pas simplement vous inculquer des connaissances techniques et professionnelles. Par leur exemple et leur personnalité, ils ont cherché à vous préparer à la vie. En dépit du peu de temps dont ils disposent, vos professeurs se sont efforcés d'éveiller votre intérêt pour votre activité future, de vous inciter à rechercher tout ce qui peut vous enrichir, afin que vous deveniez non seulement une personne compétente dans sa profession, mais aussi « une personnalité » dans votre rayon d'action. Ainsi, ils ne s'en sont pas tenus uniquement au programme d'enseignement imposé, leurs conseils visaient à vous donner une base solide pour la vie, ils voulaient susciter en vous l'enthousiasme pour une belle profession, la volonté de bien faire et le désir de rendre service à votre prochain.

Je souhaite ardemment que ces tous ces efforts vous aident à progresser dans ce sens et mes vœux les plus sincères vous accompagnent dans vos entreprises futures.

Prix décernés aux élèves

Gouvernantes d'hôtel

1re Mlle Mächler 5,51, Prix Association des anciens élèves; 2e Mlle Junginger 5,47, Prix Ecole hôtelière.

Secrétaires d'hôtel

1re Mlle Battistolo 5,02, Prix Ecole hôtelière; 2e Mlle Cathomas 5,00, Prix Association des anciens élèves.

Service

1re Mlle Ganahl 5,56, Prix Société des hôteliers de Montreux; 2e M. Staub 5,50, Prix Ecole hôtelière.

Cuisine

1er M. Batteram 5,42, Prix Société des Hôteliers de Lausanne; 2e M. Blatcher 5,21, Prix Association des anciens élèves; 3e Mlle Hauschild 5,15, Prix Ecole hôtelière.

Main-courantiers

1er M. Kadlec 5,24, Prix Groupement des hôtels de tout premier rang.

Comptables

1re Mlle Rossier 5,37, Prix des anciens élèves du Stamm d'Amérique; 2e M. Hoernagel 5,31, Prix du comité central de la SSH; 3e Mlle Campiche 5,30, Prix Association des anciens élèves; 4e M. Obexer 5,25, Prix Office du tourisme du canton de Vaud.

Elève aide-directrice ayant suivi 2 cours et obtenu la meilleure moyenne :

Mlle Bromberg, Gouvernante (ADG) 1964 5,42, Secrétaire (ADS) 1963 5,00, moyenne générale 5,21, Prix Société des hôteliers de Vevey.

Elève «jeune fille» ayant suivi 3 cours et obtenu la meilleure moyenne :

Mlle Ganahl, Service 1964 5,56, Cuisine 1963 5,50, Secrétariat «A» 1962 5,32, moyenne générale 5,46.

Elève «jeune homme» ayant suivi 3 cours et obtenu la meilleure moyenne :

M. Hoernagel, Service 1962 5,10, Cuisine 1963 5,28, Secrétariat «A» 1964 5,31, moyenne générale 5,23.

Elève suisse du cours de cuisine ayant obtenu une bonne moyenne et qui effectuera son stage en Suisse

M. Züllig Werner, Prix de la Société des hôteliers de Genève.

Prix pour classeurs (cours de service)

1er M. Strohm, Prix de l'Etat de Vaud; 2e M. Seiler, Prix de l'Etat de Vaud.

Prix pour le service de table et décoration offertes par la ville de Lausanne

1er groupe de l'élève Strohm, 2e groupe de l'élève Staub, 3e groupe de l'élève Blatzheim, 4e groupe de l'élève Perruchoud.

Palmarès

Cours d'aides-directrices

Section gouvernantes d'hôtel

Sur 24 élèves, 2 obtiennent la mention «très bien» : 1re Mlle Mächler Margrit, Moyenne 5,51 sur 6; 2e Mlle Junginger Ruth, Moyenne 5,47.

13 élèves obtiennent la mention «bien» :

3e Mlle Zwingli Kathrin, 5,43; 4e Mlle Bromberg Maartje, 5,42; 5e Mlle Perrenoud Elisabeth, 5,40; 6e Mlle Muller Eva, 5,37; 7e Mlle Weier Annette, 5,30; 8e Mlle Sticher Lisbeth, 5,28; 9e Mlle Zehnder Katharina, 5,26; 10e Mlle Mächler Heidi, 5,17; 11e Mlle Gauer Elisabeth, 5,10; 12e Mlle Spycher Elisabeth, 5,10; 13e Mlle Meyer Berntha, 5,05; 14e Mlle Sörensen Ruth, 5,05; 15e Mlle Kicksee Gerda, 5,03.

8 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

Mlle Claluna Marika 4,92, Mlle Juncker Sonja 4,92, Mlle Muhlbacher Elisabeth 4,87, Mlle Liebi Dinah 4,86, Mlle van Soderen Marie-Louise 4,84, Mlle Faigle Gertrude 4,82, Mlle Candrian Lily 4,56, Mlle Prange Renate 4,35.

Section de secrétaires d'hôtel

Sur 24 élèves, aucune mention «très bien»

2 élèves obtiennent la mention «bien» :

1re Mlle Battistolo Laurette, Moyenne 5,02 sur 6; 2e Mlle Cathomas Lucrezia, Moyenne 5,00.

18 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

Mlle Kölsch Brigitte 4,87, Mlle Pfister Eveline 4,78, Mlle Cugnet Marie-Françoise 4,73, Mlle Nilsson Helena 4,72, Mlle Sahin Betül 4,72, Mlle Hötting Barbara 4,69, Mlle Huber Ursula 4,56, Mlle Quarroz Micheline 4,53, Mlle Lanfranchi Angela 4,50, Mlle Sulger Suzanne 4,47, Mlle Lamprecht Sylvia 4,43, Mlle Küpper Ulrike 4,40, Mlle Gürtler Marianne 4,40, Mlle Hendrikson Vein 4,35, Mlle Schwendener Barbara 4,32, Mlle Züllig Annina 4,31, Mlle Lieuwen Barbara 4,30, Mlle Gaillard Gabrielle 4,28.

Cours de service

Sur 83 élèves 2 obtiennent la mention «très bien» :

1re Mlle Ganahl Gerda, moyenne 5,56 sur 6; 2e M. Staub Hanspeter, moyenne 5,50.

18 élèves obtiennent la mention «bien» :

3e M. Turner Stephen, 5,36; 4e M. Strohm Hans, 5,35; 5e M. Walzer Erich, 5,34; 6e M. Carrier Pierre, 5,31; 7e Mlle Tümsmeyer Renate, 5,24; 8e M. Seiler Johann, 5,22; 9e M. Lamont Angus, 5,18; 10e M. Fullerer Ottoheinz, 5,16; 11e Mlle Supersaxo Madeleine, 5,15; 12e M. Joubert Pierre-Yves, 5,15; 13e M. Eastwick Nicolas, 5,13; 14e M. Thöny Werner, 5,11; 15e M. Blatzheim Gerd-Joachim, 5,10; 16e M. Garbutt Michael, 5,08; 17e M. Stettler Jean-Pierre, 5,06; 18e M. Balmer Peter, 5,05; 19e M. Good Anton, 5,01; 20e M. Halter Rolf, 5,00.

50 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

M. Aeberhard M. Cavin, M. Murray, M. Pacalt, M. Josè de Mello, M. Ciana, M. Beldi, M. Ellet, M. Robinson, M. Prosch, M. Ditsch, M. Löttscher, M. Mevel, M. Knechtli, Mlle Graf, M. Muheim, M. Maurer, M. Kriesswetter, M. Züllig, M. Hartoch, M. Albrecht, M. Kiog-Albertsen, M. Stoeckel, M. Pischl, M. Brandenberger, M. Waals, M. Mehlin, M. Perruchoud, M. Schwenter, M. Meyer, M. Jaeggi, M. Bolliger, M. Amsler, M. Anglos, M. Nieser, M. Inauen, M. Ellis, M. Steinegger, M. Grönberger, M. Jenkins, Mlle Cox, M. Auer, M. Weiser, M. Chapman, M. Calderon, M. Cavouris, M. Lien, M. Baungaard, M. Hilary, M. Mylonas.

Cours de cuisine

Sur 56 élèves, 1 mention «très bien» :

1er M. Batteram Ronald, moyenne 5,42 sur 6.

6 élèves obtiennent la mention «bien» :

2e M. Blatcher Colin, 5,21; 3e Mlle Hauschild Lilan, 5,15; 4e M. Booth Timothy, 5,12; 5e M. Züllig Werner, (suite page 5)

aux quatre jéudis

par Paul-Henri Jaccard

Retour des USA

Il y aura dix ans l'an prochain que l'Association américaine des agences de voyages (ASTA) tenait à Lausanne et dans la région du Léman son congrès annuel; près de 2000 participants étaient venus chez nous de toutes les parties du monde; cette prise de contact eut par la suite des effets bienfaisants pour notre tourisme.

Depuis quelques années, l'Europe a perdu auprès de l'ASTA la place qu'elle occupait immédiatement après la guerre; une tradition s'était établie qui voulait que tous les deux ans, le congrès mondial du tourisme s'organisât dans l'un de nos pays. L'année dernière, ce fut Mexico qui accueillit les membres de l'ASTA; l'an prochain, ce sera Hong-Kong. Cette année c'était le tour de Miami-Beach d'offrir l'hospitalité à cette grande rencontre.

M. Walter O. Schnyder y participait; et avec lui deux autres hôteliers suisses, Jost Schmid (Bellevue-Palace Berne) et Victor Hauser (Schweizerhof-Lucerne). Le directeur général du Beau-Rivage Palace est revenu d'un seul coup d'aile et nous n'avons pas voulu attendre plus longtemps pour faire partager ses impressions à nos lecteurs.

Le plus bel hôtel...

Si l'Amérique est le pays des superlatifs (the «biggest in the world»), ceux qui la connaissent ont pris l'habitude de se méfier de ces appellations exclusives... Mais si Walter Schnyder vient nous déclarer qu'il a habité à Miami Beach dans le «plus bel hôtel des Etats-Unis» on peut le croire, car il s'y connaît.

Cet hôtel est le «Doral Beach» récemment construit à l'instar d'une multitude de nouveaux établissements, mais qui se distingue à la fois par son élégance, son style et la qualité de son service. Le directeur général est M. Suits, Hollandais d'origine, mais né et élevé aux Etats-Unis, à tel titre qu'il n'a jamais mis les pieds sur notre continent. Le manager, Charly Rousseau (comme Jean-Jacques ou le douanier-peintre) lui, est d'origine française, mais né en Tunisie.

L'hôtel en revanche est nettement d'inspiration européenne. Tout le mobilier vient du Vieux-Monde, ainsi que les tapis, les tentures, les lustres; 400 chambres sont à la disposition de la clientèle.

Country-Club

Il y a bien entendu un «Country-Club» appartenant à l'hôtel; on s'y rend soit en voiture — et le trajet dure une demi-heure — soit en hélicoptère, une promenade de moins de dix minutes. L'héliport privé du «Doral Beach» est situé à portée de l'hôtel.

Qui dit «Country-Club» dit bien entendu golf... On dispose là de deux parcours de 18 trous et d'un de neuf trous; et bien entendu des courts de tennis, piscine etc.

Pour les hôtes qui trouveraient l'endroit joli... on serait difficile dans le cas contraire, le «Doral Beach» a aménagé aux abords des parcours de golf, cinq petits hôtels de 53 chambres chacun...

Fabuleuse Amérique!

ASTA

Mais revenons à l'ASTA dont le congrès fut intéressant, de l'avis de M. Schnyder. On avait cependant oublié de prévoir à l'ordre du jour la traditionnelle rencontre des hôteliers et des membres actifs de l'ASTA. Une sombre histoire touchant à la loi antitrust est à l'origine de cette soudaine timidité de la grande association américaine à l'égard des hôteliers membres.

Si j'ai bien compris le problème, un procès aurait été entamé par un hôtelier à la publication l'«Hotel Index», au sujet de la mention des hôtels accordant la commission aux agences et ceux ne l'accordant pas.

Il paraît que la loi américaine est très susceptible envers tous les cas de discrimination. Et l'ASTA ne voulait pas se mouiller les doigts en la matière. Il y avait une centaine d'hôteliers représentés au Congrès (parmi quelque 2000 congressistes). Ils obtinrent finalement l'organisation d'une rencontre officielle et nommèrent une commission permanente qui soumettra des propositions à l'ASTA. Notre ami Jost Schmid y fut désigné aux côtés de M. R. Zucchi, de la CIGA à Venise, pour représenter les hôteliers européens.

Des cannes de montagne...

Mais laissons pour le moment ces préoccupations officielles — et en même temps certaines décisions de l'ASTA sur lesquelles nous reviendrons en temps voulu — pour citer le geste intelligent et habile de notre Office national suisse du tourisme, dont le succès à Miami fut considérable. Chacun sait que 1965 sera «l'année des Alpes suisses». Avec clairvoyance, le Dr Kämpfen a choisi ce thème pour la propagande générale l'an prochain, puisque l'on célébrera entre autres le centenaire de la première ascension du Cervin...

Et, après l'Expo de Lausanne, après Rousseau et



Empfindlich

Zur Abwechslung ein herrliches, tiefgekühltes Gemüse

BROCCOLI

(gleiche Zubereitung wie Blumenkohl - Im Geschmack ähnlich wie Spargeln)

Preisgünstige Packungen à 1 kg netto.

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

le «Retour à la nature» la montagne, qui fit notre tourisme, valait bien ce coup de chapeau...

En fait, ce fut à l'ASTA un coup de canne, puisque l'ONST fit distribuer dans le hall de l'Hôtel Fontainebleau, siège du Congrès, des cannes de montagne décorées des écussons de nos 22 cantons. On se les arracha, comme bien l'on pense; et le spectacle était curieux de voir les congressistes déambuler dans Miami Beach, le chef orné d'un chapeau de paille de Puerto-Rico, ou faisant des moulinets avec la canne de M. Kämpfer.

Bravo donc pour la bonne idée... qui suscita, des craintes légitimes de la part de la direction de l'hôtel; on ne voyait pas d'un très bon œil ces «Alpenstock» rivaliser sur les parquets et les moquettes avec les talons à aiguille... A tel titre que l'on avait, en bonne place, affiché cet avis: «Les cannes sont faites pour les Alpes suisses et non pour les parquets de l'hôtel.

Palmarès

(suite de la page 4)

5,06; 6e M. Schmid Christian, 5,00; 7e M. Grenat Richard, 5,00.

4 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite:

Mlle Kistler, Mlle Boss, M. Grass, M. Ferstl, M. Winter, Mlle Stæhelin, M. Meier, M. Thyssen, M. Wenzinger, M. Reber, M. Biemans, M. Perez, M. Skorzewski, M. Jacquet, M. Sell, M. Regolati, Mlle Ong, M. Gander, M. Friedli, M. Suecs, M. Schlaepfer, M. Ziltener, M. Candrian, M. Makris, M. Burro, Mlle Vannotti, M. Dousset, M. Hartmann, M. Benedix, Mlle Zschokke, M. Wiedemann, M. Baumann, M. Delaporte, M. Curchod, M. Cole, M. Friolet, M. Stamper, M. Casada, M. Gaunt, M. Dandrieux, M. Laissue, M. Aafjes.

Cours de secrétariat

Section main-courantiers

Sur 40 élèves, aucune mention «très bien»:

1 élève obtient la mention «bien»:

1er M. Kadlec Günter, moyenne 5,24 sur 6.

17 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite:

M. Grob Rudolf 4,91, M. Van Overbeek Tom 4,84, M. Braam Jost 4,82, Mlle Hochuli Florence 4,73, M. Zander Hans-Jörg 4,70, M. Weterings Peter 4,69, M. Schmid Julio 4,63, M. Albertini Edgardo 4,62, M. Leon-Portillo Juan 4,53, M. Chavannes Michel 4,36, M. Mudy Jean 4,35, M. Frisay Ferenc 4,30, M. King Noël 4,30, M. Lesmann Heinrich Erich 4,30, M. Felix Walter Leo 4,26, M. Crasser Wolfgang 4,21, Mlle Lundgreen May 4,00.

Section comptable

Sur 38 élèves, 4 mentions «très bien»:

1re Mlle Rossier Colette, moyenne 5,37 sur 6; 2e M. Hoernagel Hermann, moyenne 5,31, 3e Mlle Campiche Denise, moyenne 5,30; 4e M. Obexer Peter, moyenne 5,25.

8 élèves obtiennent la mention «bien»:

5e M. Walther Peter 5,16, 6e M. Edwards David 5,13, 7e Mlle Büsch Dorothea 5,10, 8e Mlle Vischer Monique 5,01, 9e M. Pfähler Dieter 4,99, 10e M. Müller Pierre 4,97, 11e M. de Vries Robert 4,96, 12e M. Béger André 4,95.

18 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite:

M. Hausmann Reto 4,88, M. Hafmans Roeland 4,77, Mlle Gallostra Maria-Teresa 4,77, M. Schnarwiler Josef 4,66, M. Everts Henry 4,66, M. Oldani Franz 4,64, M. Hopman Maarten 4,64, M. Ulrich Anthony 4,62, M. Grégoire Philippe 4,59, Mlle Chevalley Claudine 4,59, M. Grandjean François 4,54, M. Remondeul Robert 4,54, Mlle Baby Nicole 4,52, Mlle Fink Barbara 4,52, M. Bolomey Jan 4,47, M. Jung Peter 4,40, M. Khouri Jean 4,35, M. Ramos Duque Elias 4,30, M. Röhrli Werner, M. Honegger Walter, M. Emdin Jean-Pierre, M. Combe Philippe, M. Cavin Claude, M. Sarandis Leonidas.

Keine Erweiterung des häufigen Stellenwechsels!

Beim Bund trägt man sich mit dem Gedanken, den Fremdarbeitern die volle Freiheit im Wechsel des Arbeitsortes und Arbeitgebers einzuräumen. Was den Italienern zugestanden wird, muss bald auch den andern Ausländern gewährt werden. Diese Befreiung würde das Gewerbe schwer treffen; denn aus verschiedenen Gründen, die längst nicht alle mit dem guten Willen des Arbeitgebers zusammenhängen, kann es nicht in jeder Beziehung gleich günstige Arbeitsbedingungen einräumen wie etwa die Industrie. Besonders stark benachteiligt würden innerhalb des Gewerbes zwei Berufsgruppen, deren allgemeine Bedeutung heute gross ist — die Bauwirtschaft,

an welche von allen Seiten hohe Anforderungen gestellt werden, und das Gastgewerbe, das infolge der Ausbreitung bezahlter Ferien und dem steigenden Wohlstand breiter Schichten immer stärker beansprucht wird.

Aber die Absicht der Bundesbehörden trägt auch dazu bei, den hohen unproduktiven Aufwand zu steigern, welchen die Wirtschaft ganz allgemein infolge der häufigen Stellenwechsel auf sich nehmen muss. Schon unter dem geltenden Recht sind die Wanderungen von Betrieb zu Betrieb weit grösser als in normalen Zeiten. Während früher rund 8 Prozent der schweizerischen Arbeitnehmer innerhalb eines Jahres den Arbeitgeber wechselten, liegt die Quote heute durchschnittlich bei 32, in einzelnen Gewerben sogar bei 50 Prozent. Dieser Durchschnitt bedeutet: 700 000 Stellenwechsel im Jahr. Die Kosten, welche sich aus dieser Rotation für den Betrieb ergeben, werden von der «Schweizerischen Handels-Zeitung» auf die Höhe eines Monatslohns veranschlagt, also auf 800 bis 2000 Fr., im Mittel auf 1400 Fr. Neben den Werbespesen und Verwaltungsumtrieben fallen für den Arbeitgeber namentlich die hohen Einführungskosten und die geringere produktive Leistung während der Einarbeitung schwer ins Gewicht. Nahezu eine Milliarde Franken kostet somit der Luxus des häufigen Stellenwechsels unsere Volkswirtschaft, schon unter der heutigen Rechtslage.

Wenn in Zukunft auch die ausländischen Arbeitskräfte diesem Luxus fröhnen können, steigen die entsprechenden Unkosten noch erheblich an. Deshalb scheint gerade in diesem Punkte Vorsicht geboten. Nicht bloss wegen der Bauwirtschaft oder des Gastgewerbes, die einen besonders hohen Teil dieser Wanderungskosten tragen müssten, sondern wegen des allgemeinen Interesses an der Beschränkung der Gesteuerungskosten unserer Produkte und Dienste auf ein erträgliches Mass!

Wandlungen der gastgewerblichen Verpflegung

Wie sehr Veranstaltungen, die sich mit Fragen der Entwicklung und neuen Lösungen auf dem Gebiet der kollektiven Verpflegung beschäftigen, das Interesse der Beteiligten finden, zeigte einmal mehr der Kurs über «Aktuelle Probleme der Speisenvorbereitung und Speiserverteilung in kollektiven Haushaltungsbetrieben», den das Seminar für Fremdenverkehr an der Hochschule St. Gallen am 13. Oktober im Maschinenlaboratorium der ETH in Zürich veranstaltete und der so starken Anklang fand, dass er tags darauf wiederholt werden musste.

Vom Gastgewerbe aus gesehen, standen dabei die Ausführungen von zwei Referenten und die Aussprachen darüber durchaus im Mittelpunkt. In erster Linie handelte es sich um die Darlegungen von Prof. Dr. Herm. Mohler, Zürich/Basel, der zunächst die neuen Möglichkeiten und Methoden der Vorfabrikation und

Konservierung von Lebensmitteln und Speisen aufzeigte, um am Schluss des Kurses die Stellung der Ernährungswissenschaft zur Entwicklung auf diesem Gebiete zu umreißen. Der Referent ging von der Tendenz aus, auch in Gastbetrieben immer mehr jene Nahrungsmittel und Speisen zu verwenden, die man in Amerika als «Convenience Foods» bezeichnet. Es handelt sich um solche, die einen angenehmen Einkauf, einen einfachen Transport, eine zweckmässige Lagerung und eine sowohl unkomplizierte wie schnelle Zubereitung ermöglichen. Die Verfahren, die sich bei ihrer Herstellung immer mehr durchgesetzt haben, sind: die Trocknung (namentlich die Gefrierdrying), die Tiefkühlung, die Dosenkonservierung und die Bastrahlung. Welche Entwicklungen auf diesem Gebiete zu gewärtigen sind, lässt die Menüzusammenstellung erkennen, wie sie zurzeit bei der amerikanischen Armee gilt:

Le Centre de l'hôtellerie accumule les médailles d'or au concours culinaire de l'Expo

Le Centre de l'hôtellerie occupait la semaine dernière pour la quatrième fois les vitrines de la section de l'Art de la table et participait à nouveau au concours d'art culinaire organisé dans le cadre de l'Exposition nationale. Cela signifie que le Centre de l'hôtellerie était une fois de plus à l'honneur et que les cuisiniers de notre restaurant qui s'est affirmé par la qualité de sa cuisine et de son service ont obtenu de nouvelles médailles d'or.

On sait que les visiteurs ont été très nombreux ces derniers jours et c'est une foule très dense qui a défilé devant les vitrines réservées à ce concours. Pour le travail collectif les plats suivants ont été présentés:

Selle de chevreuil sicilienne
Pâté de gibier
Râble de lièvre Baden-Baden
Gigot de chevreuil Florida
Médallions de chevreuil Mirza
Perdreux à la vigneronne

10 assiettes aux fromages:

Canapés du chef
Salade impériale
Aspic royal
Salade Jérôme
Croûte au fromage espagnole
Pizza napolitana
Oeuf président
Brochette de fromages
Omelette jurassienne
Meringue fausse

Ces plats ont été exécutés par:

Widmer Louis, Hochstrasser Peter, Baldin Gino qui ont obtenu la qualification de premier rang et médailles d'or.

Nos félicitations à ces brillants collaborateurs qui ont ainsi mis en évidence la haute qualité de la cuisine et de la gastronomie de l'hôtellerie helvétique.

I. Menu

(Kakaogetränk)

Huhn mit Sauce: gefriergetrocknetes Fleisch
Kartoffelpüree: Flocken oder Granules, luftgetrocknet.
Erbsen: geschlitz, leicht gekocht, gefriergetrocknet
Brot, Aufstrich, Kuchen, Kaffee
Zubereitung: Wasser erhitzen und Beachtung der Reihenfolge der Mischung gemäss Vorschrift.

II. Weitere getrocknete Lebensmittel

Rindfleischstücke: vorgekocht, gefriergetrocknet
Rindfleisch gehackt: vorgekocht, gefriergetrocknet
Fleischklösschen (Hackbeefsteak): vorgekocht, gefriergetrocknet

COCKTAIL

Spannteppiche



Bunt - wie ein farbenprächtiger Hahnenschweif - ist unsere vielfarbige Kollektion von Spannteppichen. Diese Qualitätsteppiche werden von erfahrenen Fachleuten aus Tausenden von Mustern ausgewählt und von namhaften Architekten begutachtet und geprüft, und zwar nach den verschiedensten Gesichtspunkten: nach der farblisch-harmonischen Wirkung, nach der Einfachheit der Pflege, der strapazierfähigen Qualität und nach ihrer Preiswürdigkeit. Die Aufnahme in unsere Kollektion ist also bereits für jeden Spannteppich eine Auszeichnung, ein Qualitätszeichen: Cocktail-Spannteppiche werden allen Ansprüchen gerecht.

Cocktail-Spannteppiche sind die idealen Teppiche für Hotel und Gastgewerbe: qualitativ und preislich eine Meisterleistung.

HASSLER

Hassler in der ganzen Schweiz

Stammhaus:
Hans Hassler & Co. AG
Kasinostrasse 19, Aarau
Tel. (064) 22 21 85

Bossart & Co. AG, Bern
Bossart & Co. AG, Biel
Hans Hassler AG, Luzern
H. Rüegg-Perry AG, Zürich
J. Wyss SA, Neuenburg
Showroom Lausanne
Showroom St. Gallen

031/22 33 44
032/ 29 19 99
041/ 20 54 44
051/23 67 77
038/ 5 21 21
021/26 40 07
071/24 48 11

Stalden

Kaffee-rahm in der praktischen Dose lange haltbar - stets griffbereit



Stalden Kaffee-rahm ist uperisiert®, deshalb geschmacklich so rein und in der unangebrochenen Dose 6 Monate haltbar.

Ein Vorrat an Stalden Kaffee-rahm hilft Ihnen den unerwarteten Gäste-Ansturm überwinden.

Dank seiner grossen Weisskraft ist Stalden Kaffee-rahm sehr ergiebig und damit preiswert.

Dosen zu 940 g und zu 410 g.

Bernalpen Milchgesellschaft Konolfingen Telefon 031 68 43 01

Huhnfile: vorgekocht, gefriergetrocknet
 Fischstäbchen oder -würfel: roh, gefriergetrocknet
 Fischplätzchen usw.: vorgekocht, gefriergetrocknet
 Shrimps: vorgekocht, gefriergetrocknet
 Eier: vorgekocht, gefriergetrocknet
 Bohnen, grün: luftgetrocknet
 Bohnen, Lima: vorgekocht, luftgetrocknet
 Paprikaschoten: grün, luftgetrocknet
 Hafergrütze: instant
 Ananas und Erdbeeren: gefriergetrocknet
 Säfte (Äpfel, Grapefruit, Orangen usw.): luftgetrocknet unter Vakuum.

Die Zukunftskonservierung wird wohl eine Kombination zwischen Tiefkühlung und Atombestrahlung sein. Wie weit die letztere in den USA schon fortgeschritten und anerkannt ist, lässt das von der FDA genehmigte und in Bearbeitung befindliche Bestrahlungsprogramm erkennen:

I. Von der FDA zur Bestrahlung genehmigt: Speckscheiben in Büchsen, sterilisiert; Kartoffeln, zur Sprossenverhinderung; Weizen und Weizenprodukte, anstelle der Vergasung.

II. In Bearbeitung: Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Schinken, Shrimps, Muscheln, Meeresfrüchte (Bestrahlungsanlagen auch auf Schiffen); Poulets (gemeinsam mit Kanada) zur Verlängerung der Lagerfähigkeit bei -1 bis +10° C; Zwiebeln, gelbe Rüben, Tomaten.

In seinen ernährungswissenschaftlichen Betrachtungen betonte der Vortragende besonders die Notwendigkeit der Beobachtung grosser Sorgfalt bei der Verwendung tiefgekühlter Erzeugnisse, die vor allem rasch aufgetaut werden müssen und eine Restenverwendung keinesfalls zulassen.

Der zweite hier in Betracht kommende Referent, E. Pauli-Gloor, Aarau, beleuchtete die Entwicklungstendenzen im Gastwirtschaftsgewerbe unter besonderer Berücksichtigung vorfabrizierter Speisen. Seine Ausführungen gelten vollumfänglich für die Hotellerie. Er unterschied vorweg folgende Betriebsformen, die bei der Entwicklung neuer Verpflegungsmethoden auseinanderzuhalten sind: das konventionelle Speiserestaurant, das kantinenartige Speiserestaurant mit leicht eingeschränkter Auswahl und Selbstbedienung, die Kantine mit sehr eingeschränkter Auswahl und Selbstbedienung, die Imbissbar mit wenigen Tischen als Kleinbetrieb mit normaler Auswahl, die Schnellimbissbar mit kleiner Auswahl für Durchgangsfrequenz. Für das konventionelle Speiserestaurant und die Imbissbar liegen die Rationalisierungsmöglichkeiten auf der Produktionsseite vor allem bei der Vorbereitung von Frischware. Ein ausgezeichnetes Beispiel dafür bildet die zentrale Gemüse- und Vorbereitungsanlage der Expo, die sämtliche Restaurants bedient. Derartige Einrichtungen können an geeigneten Orten auf gemeinschaftlicher Grundlage eingesetzt werden. Sie entlasten die Hotel- und Restaurationsküche entscheidend. Ihnen lässt sich unter Umständen ein Koch-, Dämpf-

und Brattransferapparat anschliessen, der den Kochprozess wesentlich vereinfacht und nicht zu einer Qualitätsminderung führt, wenn er in beschränktem Umfang verwendet wird. Sehr viel reichhaltiger ist die Möglichkeit der Heranziehung vorfabrizierter Nahrungsmittel und Speisen naturgemäss bei den Kantinenbetrieben und Schnellimbissbars. Hier hat sich hauptsächlich die Benützung von Mahlzeitenbausteinen immer mehr durchgesetzt, d. h. von portionierten, fertig gekochten, tiefgekühlten Einheiten einzelner Mahlzeiteile. Dies ist heute noch die konsequenteste und kompromissloseste Art der Verwendung tiefgekühlter, fertig gekochter Speisen. Für die Dimensionierung einer Küchenanlage spielen naturgemäss derartige Rationalisierungsmethoden eine entscheidende Rolle. Immerhin kann als Regel gelten, dass zu jeder Verpflegungsstätte eine Küche gehört. Diese lässt sich räumlich verkleinern, wenn eine gemeinsame Gemüseaufbereitungsanlage besteht; im einzelnen gelten folgende Richtsätze:

Betriebsart

	Küchenfläche pro Sitzplatz bei normaler Küche	Küchenfläche pro Sitzplatz bei Küche mit vorbereiteter Gemüse usw.
	m ²	m ²
Stadrestaurant an guter Lage	0,6-0,7	0,5-0,6
Speiserestaurant	0,4-0,5	0,35-0,43
Saisonhotel	0,3-0,4	0,25-0,35
Ausflugsbetrieb	0,2-0,3	0,2-0,3
Imbissbar, normal	0,3-0,4	0,25-0,35
Kantine, Selbstbedienung	0,2-0,3	0,2-0,3
Schnellimbissbar und Kantine bei Verwendung von fertigen Tiefkühlmahlzeiten	0,15-0,25	

Die konventionellen Speiserestaurants werden ihre Kalkulation völlig zu ändern haben und mit erheblich höheren Preisen rechnen müssen. An ihre Stelle treten für die rasche Verpflegung kantinenartige Betriebe und Schnellimbissbars mit Selbstbedienung, die kalkulatorisch ungefähr mit den gegenwärtigen Sätzen rechnen können.

L'aérodrome de Montreux, les taxis des glaciers et l'avenir des déplacements à la demande

On sait que l'aérodrome de Rennaz est le centre d'une activité débordante. Sa position au pied des Alpes le favorise grandement pour remplir le rôle de station de taxis des glaciers.

Les touristes sont particulièrement heureux de l'aménagement touristique de la Riviera vaudoise, mais ils apprécient beaucoup le fait de pouvoir au cœur de l'été, skier le matin, puis redescendre se livrer aux plaisirs de la natation et des sports nautiques l'après-midi. Voici ce qu'écrivait à ce propos la «Dépêche de l'air»:

Les taxis des glaciers

Des palmiers aux glaciers! De l'aérodrome régional de Montreux, le skieur peut en quelques minutes se retrouver à 3000 ou 4000 mètres d'altitude et jurer d'une longue descente à skis. Quelques heures plus tard, de retour à Montreux, le voici en costume de bain, prêt à se rafraîchir dans les eaux de la piscine. N'est-ce pas merveilleux? Mais il n'y a pas seulement pour les skieurs; jeunes et vieux peuvent aussi monter dans les appareils confortables de l'aérodrome régional de Montreux, confiés à des pilotes expérimentés, et jurer ainsi de panoramas alpestres grandioses avant d'être posés sur l'un ou l'autre des nombreux glaciers environnants. Cet événement restera un souvenir de vacances ou d'excursion inoubliable. Longtemps ils se rappelleront du plaisir qu'ils ont eu de pouvoir, en plein été, toucher la neige des glaciers. N'oublions pas de préciser que les prix pour de tels vols sont à la portée de toutes les bourses. Tout un programme d'excursions est à disposition des intéressés.

L'avenir d'affaires

L'avenir d'affaires tend à devenir pour l'industriel ou pour le chef d'entreprise le moyen de transport le

plus souple mis à sa disposition, puisque exempt de servitude d'horaire. Très utilisé aux Etats-Unis, il commence à être connu en Europe et en France où des compagnies, telle Air-Affaires, exploitent déjà un réseau d'avions d'affaires s'étendant du Midi au nord de la France. Il est difficile de délimiter la catégorie d'«avions d'affaires» qui s'étend du simple biplace de 100 CV au bimoteur, même maintenant au biréacteur (Mystère 20), voire même au petit quadricycleur tel le Jetstar de Lockheed.

Malheureusement, dans l'esprit de trop nombreuses personnes, l'aviation d'affaires est restée confondue avec la notion de luxe ou de fantaisie. Mais cependant, depuis trois à quatre ans, il est de plus en plus question de cette aviation en Europe, chez les constructeurs et les personnes qui pourraient envisager l'utilisation d'un avion pour leur activité professionnelle. Les constructeurs européens ont réalisé de très intéressantes machines.

Il est certain que l'aviation d'affaires fera tache d'huile dans un avenir rapproché, d'une part parce qu'elle deviendra une question de prestige des sociétés par rapport aux autres, et ensuite parce qu'il s'avère qu'un avion bien équipé est rentable. L'aérodrome de Montreux ne pouvait rester en arrière dans cette compétition et met à disposition des sociétés, des industriels et des chefs d'entreprises groupés par les Chambres de commerce, à des conditions particulièrement favorables, et sur la base de contrat d'utilisation de 20, 30, 50, 100 heures, deux avions d'affaires, à savoir:

un monomoteur Mooney de fabrication américaine de trois places-passagers, et un bimoteur Twin-Bonanza également de fabrication américaine de cinq places-passagers.

Les Chambres de commerce auraient donc ainsi le rôle que jouent sur le plan local les centrales d'appels de taxis.

Speisenvorfabrikation und Selbstbedienung

Vom 17. bis 20. November 1964 findet, veranstaltet durch das Internationale Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr in Bern (Schweiz), im Kongresshaus zu Salzburg (Österreich) ein internationales Seminar über Speisenvorfabrikation und Selbstbedienung in kollektiven Haushaltungsbetrieben statt.

Diese Veranstaltung bezweckt, interessierte Kreise mit den neuesten Entwicklungen auf den Gebieten der vorfabrizierten Speisen und der Selbstbedienung vertraut zu machen. Es ist heute für jeden Leiter eines kollektiven Haushaltungsbetriebes unentbehrlich, sich mit den bahnbrechenden Errungenschaften auseinanderzusetzen, die hier eingetretten sind. Dazu bietet das von bekannten Experten bestreite Seminar Gelegenheit.

Seminarleiter sind Prof. Dr. Paul Bernecker, Leiter des Instituts für Fremdenverkehrsforschung der Hochschule für Welthandel, Wien, und Prof. Dr. Walter Hunziker, Direktor des Seminars für Fremdenverkehr der Hochschule St. Gallen, Bern.

Ausgesuchte Referenten bürden für einen optimalen Nutzen des gebotenen Vortragstoffes. Erwähnt sei u. a. das Referat von Regbmstr. a. D. Alfred L. Wahl, Köln-Lindenthal, über «Die Vorfabrikation im Gastgewerbe: Formen, Anlagen und Einrichtungen, Zukunftsaussichten» und das Referat von Prof. Dr. Herm. Mohler, Zürich/Basel, über «Was sagt die Ernährungswissenschaft zur Verwendung vorfabrizierter Nahrungsmittel und Speisen?» Dipl.-Ing. Herm. Meier, Zürich, referiert u. a. über «Die Selbstbedienung in Anstaltsbetrieben: Anwendungsmöglichkeiten, Sonderprobleme in Verfahren und Einrichtungen, Entwicklungstendenzen» und Dr. H. Plank, Wien, über «Einordnung der Selbstbedienung in die betriebswirtschaftliche Organisation und das Rechnungswesen der kollektiven Haushaltungsbetriebe».

Grosses Gewicht wird auf die Veranschaulichung des gesprochenen Wortes durch Demonstration gelegt. Damit verbunden werden eine reichhaltige internationale Sonderausstellung sowie die hinreichende Möglichkeit der gemeinsamen Aussprache und des Erfahrungsaustausches. Diese Gelegenheit zur Orientierung und Weiterbildung wird für jeden Berufsmann und Interessenten nutzbringend sein.

Für Auskünfte, Prospekte und Anmeldungen wende man sich an das Internationale Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr, Postfach 1141, 3002 Bern (Schweiz).

L'avion-taxi

La nécessité se fait de plus en plus sentir pour les voyageurs d'avoir à disposition un moyen rapide et sûr, de se déplacer en évitant les aléas de la route et du rail. Dans cet ordre d'idées, l'aérodrome de Montreux a mis sur pied un service d'avions-taxis à la demande qui permet à chacun de se rendre dans les plus brefs délais à l'aérodrome de son choix, que ce soit au départ de Montreux, Gstaad ou tout autre

LE CHAMPAGNE DE L'ÉLITE



TAITTINGER
REIMS

BLANC DE BLANCS
COMTES DE CHAMPAGNE

Agents généraux pour la Suisse
Suisse romande:

PLANTEURS REUNIS SA.,
LAUSANNE

Deutsche Schweiz und Tessin:

A. FISCHER
ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL

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

STÜHLE ab 23.—
TISCHE ab 140.—

Keusch & Sohn
BOSWILAG
TEL. (057) 742 84

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

Hand in Hand waschen mit Bio 40 und Ultra-Bienna

den beiden Spezialprodukten für Waschautomaten

Seifenfabrik Schnyder Biel

Zum Vorwaschen: Bio 40, löst durch neuartige, biologische Wirkung auch den hartnäckigsten, eingetrockneten Schmutz.

Zum Waschen: Ultra-Bienna, löst den Schmutz und macht die Wäsche strahlend weiss, griffig und weich, dank des hohen Gehaltes an natürlicher Seife.



Dank hervorragender Waschkraft und höchster Wäscheschonung ausgezeichnet mit dem Gütezeichen des SIH.

la marque de Copenhague
favorite des amateurs de bonne bière

Importateur: Ausländische Biere AG, Bâle, Tel. 061/34 28 26
Dépôts dans toutes les grandes localités

GAGGIA
Lausanne ☎ 021 24 49 91

Kaffeemaschinen
Zürich ☎ 051 25 67 17

place d'aviation. Des communications rapides permettent au voyageur arrivant à Cointin ou à Kloten d'être rapidement rendu sur son lieu de villégiature ou vice versa.

Les villes de Paris, Marseille, Nice, Cannes, Bologne, Francfort, Linz sont parmi les plus demandées, alors que les vols à ou en provenance de Genève sont en constante augmentation. Pour un voyageur arrivant à Genève des États-Unis, il est certainement très agréable d'être transporté en 23 minutes à Gstaad, alors que plusieurs heures seraient nécessaires par la route ou le rail. Paris se trouve à deux heures de Montreux, Cannes à une heure et demie,

Milan à 55 minutes. Si l'on fait la comparaison avec les transports par rail, nous relevons que de Lausanne ou Montreux le voyage à Lugano prend environ sept heures en chemin de fer, au lieu d'une heure en avion; Saint-Moritz prend environ dix heures en chemin de fer, au lieu d'une heure 15 minutes en avion.

Le bimoteur permet les vols aux instruments et assure des services indépendants de la météo. Nous n'en sommes pas encore à l'ère des services inter-villes, mais nous ne doutons pas qu'un jour interviendront des demandes de vols pour Berne, Bâle, Sion, etc., d'une façon régulière.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe erstattet den Jahresbericht 1963. Als mitarbeitende Verbände zeichnen der Schweizer Hotelier-Verein, Basel, der Schweiz, Wirtverein, Zürich, die Union Helvetia, Luzern, die Vereinigung Schweiz, Bahnhofswirte, Bern, und die Verbände der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter der Schweiz, Zürich, sowie des Schweiz, christlichen Gastgewerbetarbeitspersonals, Zürich. Der Rückgrat der Organisation bildet die Geschäftsleitung, aus welcher Herr Otto Wenzler, Zürich, auf das Datum der Plenarsitzung ausgetreten und die verdiente Würdigung und Ehrung entgegennehmen durfte.

Die Berichte der Kreisstellen lassen erahnen, mit welcher Umsicht und Verantwortung vielerorts erfolgreich die Belange der Nachwuchsförderung gepflegt und vorangetrieben werden. Wiederum weisen sich die Berichte Aargau, Basel, St. Gallen, Thurgau, Waadt, Wallis und Zentralschweiz über besonders erfolgreiche Aktionen aus durch Rapporte über Instruktionskurse für Prüfungsexperten, Lehrmeisterkurse für Betriebsinhaber, Werbevorträge in Berufswahlklassen, die enge Zusammenarbeit mit kantonalen Lehrämtern und Berufsberatungsstellen und durch Zirkularschreiben an Lehrbetriebe. Sonderbeiträge in angesehenen Tageszeitungen u. a. m. Gespannt sind wir auf den Film über die gastgewerblichen Berufe, welche Waadtländer Köche drehen. In diesem Rahmen gebührt ein Wort des herzlichen Dankes dem zurücktretenden Leiter der Kreisstelle St. Gallen, Herr G. Marugg. Die Kreisstelle Thurgau (Herr E. A. Züllig, Romanshorn) konnte das erfolgreich eingeführte Anlernjahr ausweiten und hat bereits Müh, alle Bewerber zu plazieren. Die Walliser verdienen Erwähnung für den Pavillon «Berufsbildung» im Rahmen des Comptoir Martigny. Der Buffetkurs der Kreisstelle Zentralschweiz (Herr F. Zehnder, Luzern) war ein durchschlagender Erfolg. Die Absicht der Fortführung der Aktion 1964/65 liegt nahe.

Ein besonderes Anliegen der Fachkommission war die Förderung der Lehrlingsausbildung in Saisonbetrieben. Die erfreuliche Aufwärtsentwicklung bei den Saisonverhältnissen hat auch im Bericht-

jahr angehalten. Die Zahl der abgeschlossenen Lehrverträge für Koch- und Kellnerberufe ist seit Inkrafttreten des eidg. Ausbildungsreglementes von 129 im Jahre 1959 auf 276 im Jahre 1963 angewachsen. Die interkantonalen Fachkurse mussten in 14 Klassen aufgeteilt werden. Sie begannen am 21. Oktober und schlossen nach sieben Wochen Internat am 7. Dezember. 81 Kochlehrlinge waren in Brunn, 48 in Interlaken, 50 in Kastanienbaum bei Luzern und 27 in Sion zusammengezogen, während in Weggis 57 Koch- und 13 Kellnerlehrlinge dem Pflichtunterricht oblagen. Gut eingeführte Küchenchefs erteilten den theoretischen, berufskundlichen und küchenpraktischen Unterricht. Als Grundlage diente der Lehrplan, ausgearbeitet durch die von der SFG eingesetzte Kommission. Das Stoffprogramm fand auch die Zustimmung des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit. Die allgemeinbildenden Fächer des Normallehrplanes vermittelten Gewerbelehre der Berufsschulen Schwyz, Interlaken und Luzern sowie des Berufsbildungszentrums Sitten. Insgesamt wirkten 22 Geschäftskundlehrer, 13 Fachleute und 38 Referenten im Rahmen der Freizeitprogramme (abends) mit.

Erwähnung verdient ebenfalls die in Luzern (Hotel Schweizerhof und Gewerbeschule) durchgeführte höhere Fachprüfung für Küchenchefs. Herr V. Hauser half durch die Zurverfügungstellung der Räumlichkeiten seines Hotels, Chefkoch N. Viscardi durch seine Vorarbeiten und die Geschäftsstelle durch die Organisation zum Erfolg der Prüfung beizutragen.

Abschliessend einige wenige Zahlen, welche die gesamtschweizerische Entwicklung des gastgewerblichen Nachwuchses darlegen (in Klammern Vorjahreszahlen).

1963	Kochpersonal	Servierpersonal
Lehrabschlussprüfungen	881 (787)	119 (95)
Neue Lehrverträge	1108 (1041)	98 (90)
Total Lehrverträge	2194 (2041)	179 (192)

Wir danken der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, ihrem Präsidenten, den Kreis-

stellen und mitarbeitenden Verbänden für das erfolgreiche Wirken im Berichtsjahre 1963. Sie waren immer willens, durch ihre Geschäftsstelle und regionalen Organisationen die gemeinschaftlichen Aufgaben der gastgewerblichen Berufsbildung wahrzunehmen und zu fördern.

M. Tröndle

Les prix à la consommation

L'indice suisse des prix à la consommation joue un rôle important dans la vie économique. Quelle que soit son activité, chacun s'y réfère constamment. Il importe donc que ce baromètre de l'économie inspire la confiance de tous.

Pour avoir sa pleine utilité, l'indice doit répondre à deux exigences essentielles. Premièrement, son fondement doit rester longtemps immuable, afin que les comparaisons dans le temps soient valables. Secondement, la structure de l'indice doit correspondre aux diverses catégories de dépenses de la majorité des consommateurs. Ces deux exigences sont en partie contradictoires, car les habitudes évoluent rapidement. Un compromis est donc nécessaire; les bases de calculs doivent rester inchangées le plus longtemps possible; il faut se résoudre à les adapter lorsque l'écart devient important entre le mode d'évaluation et la composition effective des dépenses.

Le moment d'une adaptation semble arrivé. Depuis une année, des enquêtes ont été faites, les commissions et les administrations fédérales ont entrepris la révision. Un nouvel indice est attendu pour bientôt.

La dernière révision, d'avril 1950, était fondée sur une enquête commencée en 1948. Depuis lors, les habitudes des consommateurs ont beaucoup évolué. Les dépenses pour des biens de consommation durables — postes de radio et de télévision, armoires frigorifiques, machines à laver, véhicules — ont pris une importance considérable; l'indice actuel n'en tient pas compte, sauf pour le vélo ou la moto. Dans le groupe de l'alimentation, le lait conserve trois fois plus d'influence qu'en réalité. Des produits devenus courants comme les bananes ne sont pas pris en considération. Les pommes de terre maintiennent un rang qu'elles ont perdu, tandis que l'indice ne tient pas compte de la position prise actuellement par la viande.

Dans les dépenses d'un ménage, la part relative de l'alimentation, de l'habillement et des frais de nettoyage a considérablement diminué. En revanche, le logement, le chauffage et l'éclairage, les dépenses pour les biens durables et les distractions ont pris une place proportionnellement plus grande.

Il n'est pas certain que l'adaptation de la structure de l'indice à celle de la consommation actuelle entraîne une différence sensible de la moyenne générale. En avril 1950, l'indice révisé s'est inscrit au niveau des mois précédents: décembre (1949) 162, janvier (1950) 159, février 158, mars 158, avril 157, mai 158,2. Les écarts constatés se compenseront au moins partiellement. Les prix stables, en baisse ou en hausse modérée (appareils ménagers, fruits exotiques, volailles, etc.) contrebalanceront les prix en hausse plus vive (loyers, mobilier, services, etc.).



Aktion Nachwuchsförderung

Nachdem die Lehrlinge und Praktikanten während der Sommersaison in den Lehrbetrieben in der praktischen Arbeit ausgebildet wurden, sind sie am 5. Oktober 1964 zum zweiten theoretischen Kurs im Schulhotel SHV du Midi, Davos-Platz, eingetrückt. 121 Lehrlinge, Lehtöchter, Praktikanten und Praktikantinnen obliegen nun bis zum 12. Dezember ihren Studien. Es handelt sich um 31 Kochlehrlinge, 7 Köchinnenlehrlöchter, 38 Kellnerlehrlinge, 24 Servierlehrlöchter, 6 Praktikanten und 15 Praktikantinnen. 98 Schüler sind deutscher und 23 Schüler französischer Muttersprache. Die Romands erhalten den Unterricht in den geschäftlichen und berufskundlichen Fächern in französischer Sprache.

Am 21./22. Oktober findet in Davos eine Informationsaktion für Hoteliers statt, die in der Werbung und Auskunftsleistung aktiv tätig sind. Das Programm umfasst eine Orientierung über bisherige und neue Aktionen, Hinweise auf Tips für die Werbe- und Informationsleistung, Erfahrungsaustausch, Diskussionen und die Besichtigung des Schul-Hotels.

Am 22. Oktober 1964 wird im Schulhotel in Davos eine Pressekonferenz durchgeführt. Vor Jahresfrist wurde die Presse in Lausanne über die Absichten und Aktionen des SHV orientiert. Nun bietet sich Gelegenheit, das bisher Erreichte zu würdigen und den Weg zu neuen Zielen abzustecken.

Gleichzeitig läuft in den nächsten Tagen eine neue Werbeaktion an. Wir hoffen, auf nächstes Frühjahr wiederum eine grosse Anzahl Lehrlinge und Lehtöchter für die Berufe der Hotellerie gewinnen zu können.

L'essentiel est que le nouvel indice inspire une confiance générale, qu'il soit considéré par tous les milieux comme une référence indiscutable. Comme de tout baromètre, la valeur de l'indice des prix à la consommation dépend de son étalonnage; un étalon de mesure doit être pratique, mais sa première qualité est d'être invariable.

GPV

vertriebsfirma der porzellanfabrik langenthal ag

spezialhaus für gaststätten
porzellan
kristall
bestecke
hotellsilber
chromnickelstahl
tel. 055/218 55

Ram fab.
glashalle rapperswil

Wir bitten bei Insertionsaufträgen

Postleitzahlen
anzugeben!

Abfall-Boy

crémelackiert, Deckel vernickelt, Einsatz emailliert, Tretechanik, Höhe 56 cm
Stück nur
Bestellen Sie heute noch **Fr. 81.-**
Telephone (041) 2 38 61

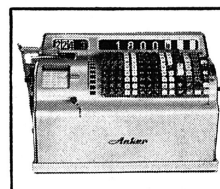
Abegglen-Pfister AG Luzern

Der eingebaute Buchhalter ...

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

Anker

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



CROIZET
BONAPARTE

COGNAC

IMPORTATION
ERNEST FAYRE S.A. - GENEVE

Umständehalber zu verkaufen

ein wirklich schöner, gediegener

Gasthof

in Gottlieben mit direkt an den Untersee grenzendem grossem Garten mit Parkplätzen.

Erfreuliche und entwicklungsfähige Existenz für qualifizierte solvente Interessenten.

Offerten unter Chiffre 50267 an Publicitas, Delémont.

OLYMPIA EXPRESS Kaffeemaschinen

In der Schweiz... für Schweizer Verhältnisse hergestellt

Verkaufsbüro Zürich: Friedensgasse 1, Tel. 051/236022

15. Luzerner Kurs für Fremdenverkehr 1964

Vom 3. bis 6. November 1964 treffen sich zum 15. Male Leiter und qualifizierte Mitarbeiter von Reise- und Verkehrsbüros, von Transportanstalten und Verkehrsverbänden sowie Hoteliers, Journalisten und Verkehrsinteressenten in Luzern/Schweiz zu einer internationalen Arbeitsgemeinschaft zur Behandlung von Fragen des Fremdenverkehrs. Der Kurs setzt sich zum Ziel: Erarbeiten von Übersichten über die gegenwärtige Lage und die nächste Zukunft des Fremdenverkehrs; Förderung des Verständnisses für wichtige Vorgänge und Zusammenhänge im interna-

tionalen Tourismus; Kontaktnahme mit Vertretern aus branchengleichen und -verwandten Betrieben; Vermittlung von Anregungen zur Auswertung in der Praxis; Pflege der menschlichen Beziehungen unter Kollegen und Gleichgesinnten. Das Programm enthält Referate schweizerischer und ausländischer Fachleute sowie Ausdrucks- und Übungsübungen. Es kann kostenlos bezogen werden vom Offiziellen Verkehrsbüro, Schweizerhofquai 4, Luzern. Anmeldungen sind zu richten an die Schweiz. Hotelfachschule, Hotel Montana, Luzern.

Der Winterflugplan der Swissair

Am 1. November 1964 tritt der Winterflugplan der Swissair in Kraft. Er ist gültig bis zum 31. März des kommenden Jahres. Obschon der Flugzeugpark, bestehend aus 18 Einheiten mit Strahltrieb und den 11 Metropolitans, keine Änderung erfährt, konnten einige Flugplanverbesserungen vorgenommen werden.

Nordatlantik

Der tägliche Nonstop-Flug Zürich–New York, der sich eines grossen Zuspruchs erfreut, wird erstmals ohne Unterbruch während des ganzen Winters geführt. In New York bestehen weiterhin direkte Anschlüsse nach den wichtigsten amerikanischen Städten, einschliesslich derjenigen an der Westküste wie auch nach Mexico-City. Insgesamt bietet die Swissair im Winter wöchentlich 13 DC-8-Kurse Schweiz–New York an. Die seit dem Frühjahr gültigen, stark gesenkten Tarife und die damit verbundene kräftige Verkehrszunahme erfordern auch während der Wintermonate ein erhöhtes Platzangebot.

Der Abflug von Zürich nach Montreal–Chicago erfolgt ab 1. November jeden Dienstag und Samstag am Mittag und kann somit bequem von Passagieren aus der ganzen Schweiz erreicht werden. Nach wie vor bestehen in Montreal bzw. Chicago direkte Fluganschlüsse nach verschiedenen kanadischen Städten und dem ganzen amerikanischen Westen.

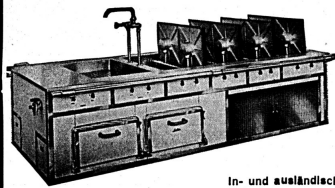
Südamerika

Die beiden wöchentlichen Swissair-Flüge mit Coronado Zürich–Genf über Dakar nach Rio de Janeiro, Buenos Aires, wovon der eine in Montevideo zwischenlandet und der andere bis Santiago de Chile führt, bleiben unverändert. In Rio de Janeiro vermittelt die Swissair in südlicher wie in nördlicher Richtung einen direkten Fluganschluss mit São Paulo.

Afrika

Der wöchentliche Swissair-Flug von Zürich über Genf nach Lagos (Nigeria) und Accra (Ghana) mit Coronado erfährt keine Änderung. Genf–Algier wird weiterhin mit je einem wöchentlichen Flug mit Caravelles von Swissair und Air Algérie bedient, mit Fluganschlüssen ab Basel und ab Zürich.

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



In- und ausländische Patente

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

Locher

Reklame-Verkauf!
1000 Brotkörbchen, Bambusgeflecht
oval, konisch, Ø oben 22 x 17 cm
per Stück nur Fr. 2.30

Abegglen-Pfister AG Luzern



Kühl- und Gefrieranlagen

erstellen wir für jeden Zweck nach den neuesten Erkenntnissen der modernen Kältetechnik. Wir verfügen für alle kältetechnischen Fragen über Spezialisten, die dank ihrer langjährigen Erfahrung in der Lage sind, die Kundschaft sachkundig zu beraten und Aufträge zuverlässig auszuführen.

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

Autofrigor

Fraülein Rosa Kummer — 40 Jahre im Dienste des Grand Hotel National, Luzern

Ein äusserst seltenes Arbeitsjubiläum kann dieses Jahr Fraülein Rosa Kummer als langjährige, treue Angestellte des Grand Hotel National in Luzern feiern, sind doch bereits 40 Jahre verflossen, seit die Jubiläarin am 24. September 1924 als junge Etagen-Gouvernante in dessen Dienste eintrat.



In allerbesten Erinnerung und Verehrung hat sie heute noch den damaligen Direktor Herrn de Micheli, welcher ihr half, die ersten zaghaften Schritte auf dem schwierigen und verantwortungsvollen Posten einer Gouvernante zu wagen, ein Beruf, welcher Tag für Tag immer wieder eine Aufopferung ohnegleichen erfordert.

Mit Westdeutschland unterhält die Swissair weiterhin zahlreiche tägliche Flugverbindungen ab Zürich nach Frankfurt, Düsseldorf, München, Stuttgart und einmal täglich nach Köln/Bonn und Hamburg. Nach wie vor besteht ein Tageskurs von Basel nach München und von Genf nach Frankfurt–Düsseldorf. Amsterdam lässt sich auch im Winter zweimal täglich von Zürich aus im Direktflug erreichen, wie bisher am Vormittag mit der KLM und am späten Nachmittag mit der Swissair. Auch die tägliche Swissair-Linie über Köln nach Rotterdam erfährt keine Änderung.

Brüssel ist weiterhin durch zwei tägliche Direktflüge der belgischen Sabena und der Swissair mit Zürich verbunden.

Wien erreicht man mit Swissair und AUA täglich am frühen Nachmittag im Direktflug. Weitere Flüge Zürich–Wien bieten die beiden Gesellschaften am Morgen und am Abend mit Caravelles an. Zürich–Innsbruck wird nach einem saisonbedingten Unterbruch kurz vor Weihnachten wieder in Betrieb genommen.

Zwischen Zürich und Paris bietet die Swissair täglich eine Morgenverbindung über Basel und eine

Fraülein Kummer hat während all den Jahren bewiesen, eine besondere Persönlichkeit zu sein, und es gibt und gab keinen Gast oder Angestellten, der sich nicht selbst von der ausserordentlichen Tüchtigkeit der Genannten und von ihren menschlichen, guten Eigenschaften überzeugen konnte.

«Fraülein Rosa» ist wohl der tagein-tageaus am meist gehörte Name im Haus. Ihre grosse Liebe zu ihrem «National» hat geholfen, manche Schwierigkeiten glücklich zu überwinden. Ihr grosser Optimismus, ihre Energie sowie ihre nie versagende Einsatzbereitschaft ermöglichen es, stets mit allen Problemen fertig zu werden.

Im Laufe ihrer langjährigen Tätigkeit im Grand Hotel National hatte sie oft Gelegenheit, hochgestellte Persönlichkeiten zu betreuen, wie zum Beispiel die griechische königliche Familie, den verstorbenen König Paul und seinen Thronfolger, den jetzigen König Konstantin, die Könige Albert und Leopold von Belgien, die Königin Marie von Jugoslawien, Königin Eugénie von Spanien, Prinz Philip von Edinburgh, damals noch als Knabe, die Fürstlichkeiten von Liechtenstein usw. Sie wusste stets allen Wünschen einer anspruchsvollen kosmopolitischen Gästeschaft gerecht zu werden.

Oberstdivisionär Hans Plyffer von Altshofen, ihr Prinzipal, der bis zu seinem Tode 1953 die Führung des Grand Hotel National als Präsident des Verwaltungsrates inne hatte, liess selten einen Tag vergehen, ohne sich mit Fraülein Rosa über alle das Haus betreffende Angelegenheiten zu unterhalten.

Der Verwaltungsrat und die Direktion des Grand Hotel National erachten es als eine grosse Ehre, die Gelegenheit wahrzunehmen, in Würdigung der von Fraülein Rosa Kummer mit Kompetenz geleisteten Dienste ohne den herzlichsten Dank und die grösste Anerkennung auszusprechen.

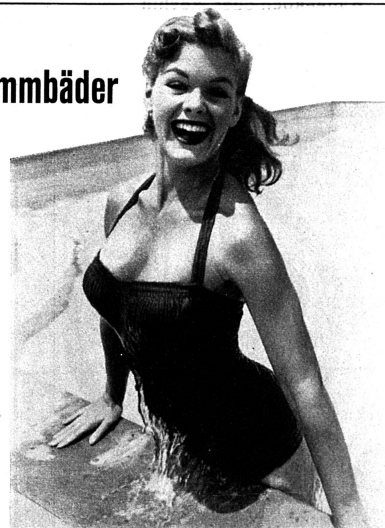
Direktverbindung mittags an. Die Air France stellt die Abendverbindung mit der französischen Hauptstadt her. Beide Gesellschaften verwenden Caravelles. Nizza wird bereits kurz vor Weihnachten wieder von der Swissair von Zürich aus zweimal wöchentlich direkt und einmal wöchentlich via Genf mit Caravelles angefliegen, zusätzlich zum ganzjährigen täglichen Dienst Air France/Swissair Genf–Nizza, mit Anschlüssen ab Zürich und Basel.

Nach London setzt die Swissair vermehrt die grossen Coronados ein. Zusammen mit der britischen BEA verkehren bis zu vier tägliche Flüge. Die Wiederaufnahme der billigen Nachtflüge erfolgt auf Weihnachten bis Saisonende. Auf dem Sektor Basel–London ergänzen sich BEA und Swissair zu einer täglichen Linie. Die Bedienung von Manchester wird ab Weihnachten verstärkt.

Nach Kopenhagen und Stockholm wird die Zahl der Tages-Kurse von Swissair und ihrem Poolpartner, dem SAS, unverändert beibehalten. Ab 20. Dezember wird wöchentlich einmal ein Nachkurs Zürich–Kopenhagen–Stockholm arbeitsmäßig durch die beiden Gesellschaften geführt.

(Schluss Seite 10)

Hotel-Schwimmbäder



Ein Schwimmbad macht sich für ein Hotel nur dann bezahlt, wenn es ihm neue, interessante Gäste bringt. Dies wird nur dann der Fall sein, wenn es nach den neuesten Erkenntnissen geplant und ausgerüstet wird. Um rentabel zu sein, darf es aber auch nicht viel Arbeit verursachen. Als erfahrene Spezialfirma sind wir in der Lage, Ihnen zu einem solchen Schwimmbad zu verhelfen – vorausgesetzt, dass Sie sich möglichst frühzeitig an uns wenden.



Schwimmbad-Zubehör AG
ZOLLIKON-ZÜRICH
Goldhaldestrasse 25, Telefon (051) 24 01 60

ausschneiden

Wir planen den Bau eines Schwimmbeckens; bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
Adresse:

Es bleiben noch einige NATIONAL – Registrierkassen aus den EXPO Restaurants, die Sie als günstige Occasionen kaufen können. Wenn Sie daran interessiert sind, setzen Sie sich mit Nr. 051 47'40'00 (intern 208) in Verbindung.

Ihr seid jung ...

Hotellerie Gastgewerbe



Nächste Kurse im Schulhotel Frühjahr 1965

... die Welt steht offen. Ein ganzes Leben liegt vor Euch. Bald gehören die Schuljahre der Vergangenheit an. Ihr blickt in die Zukunft. Welchen Weg werdet Ihr einschlagen? — Ihr wollt nicht nur für das tägliche Brot arbeiten — Ihr sucht im Beruf auch Freude und Erfüllung.

Wir unterbreiten Euch einen Vorschlag.

Von Jahr zu Jahr gewinnt der Fremdenverkehr auf der ganzen Welt an Bedeutung. Er zählt zu den wichtigsten Industrien unseres Landes. In der Hotellerie finden immer mehr unternehmungsfreudige junge Menschen ihr Auskommen. Der Schweizer Hotelier-Verein freut sich, Euch den Weg zu einer verheissungsvollen beruflichen Laufbahn zeigen zu dürfen.

Die mannigfaltigen Berufe des Hotellfaches bieten Euch viel: Kontakte mit Menschen jeder Sprache, Rasse und Nationalität — verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgaben — Arbeitsstätten in den schönsten Gegenden unseres Landes — ein Einkommen, das sich mit dem Verdienst in andern Erwerbs-

zweigen messen darf — zeitgemässe Sozialleistungen — Aufenthalt im Ausland — ungewöhnlich rasche Aufstiegsmöglichkeiten für die Tüchtigen. Das ist ein Weg für Euch!

Ihr werdet zweckmässig und kostenlos ausgebildet.

Die Ausbildung ist unentgeltlich. Für Unterkunft und Verpflegung ist nichts zu bezahlen. Darüber hinaus bekommt Ihr jeden Monat ein Taschengeld.

Am Schluss der Ausbildungsperiode — für gewisse Hotelberufe dauert sie nur ein Jahr — wird Euch ein Diplom überreicht. Für alle, die sich noch weiterbilden wollen, bestehen zahlreiche Schulungs- und Ausbildungsmöglichkeiten, die zu den gehobenen Stellen in der Hotellerie führen.

Was sagen Eure Eltern und Freunde dazu?

Sprecht mit ihnen! Die Arbeit in der Hotellerie ist keine monotone, routinemässige Fließbandarbeit. Sie ist voller Leben und erfüllt von echter Menschlichkeit.

Was haltet Ihr von unserem Vorschlag?

Ein guter Beruf

Lehr- und Ausbildungsmöglichkeiten in Hotellerie und Gastgewerbe

Lehr- und Ausbildungsformen

Es bestehen folgende Lehr- und Ausbildungsformen:

1. Lehre in Jahresbetrieben, ergänzt durch den Besuch der zuständigen gewerblichen Berufsschule.
2. Lehre in Saisonbetrieben, ergänzt durch den Besuch der interkantonalen Fachkurse.
3. Kurse im Schulhotel (Internat) und praktische Ausbildung im Lehr- und Ausbildungsbetrieb.

Kein Lehrgeld, Kost und Logis gratis im Schulhotel oder Lehrbetrieb und dazu ein angemessenes Taschengeld

Weitere Ausbildungsmöglichkeiten

Es bestehen zahlreiche Möglichkeiten, sich im Beruf weiterzubilden. Folgende Schulen und Institutionen befassen sich mit der weiteren beruflichen Ausbildung in der Schweizer Hotellerie: — Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Lausanne — Schweizerische Hotelfachschule Luzern — Schweizerische Fachschule für das Gastgewerbe Genf — Schweizerische Fachschule für das Gastgewerbe Zürich

Stellenvermittlung

Der Schweizer Hotelier-Verein und die Union Helvetia verfügen über gut ausgebaute Facharbeitsnachweise und Stellenvermittlungsdienste.

Berufszweige — Dauer der Ausbildung

Berufszweige	Dauer der Ausbildung	Mögliche Lehr- und Ausbildungsformen
Kellner	2 Jahre	Lehre in Jahresbetrieb Lehre im Schulhotel
Serviertochter	1 1/2 Jahre	
Koch	2 1/2 Jahre	Lehre in Jahresbetrieb Lehre in Saisonbetrieb Im Schulhotel werden keine Köche und Köchinnen ausgebildet.
Köchin	1 1/2 Jahre	

Hotelpraktikant

— Portier
— Chasseur
— Telefonist

1 Jahr

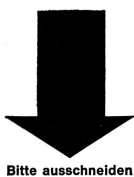
nur im Schulhotel

Hotelpraktikantin

— Zimmerdienst
— Wäscherei, Lingerie
— Economat, Buffet
— Office, Kaffeeküche

1 Jahr

nur im Schulhotel



Bitte ausschneiden

Ich interessiere mich für einen Beruf in Hotellerie und Gastgewerbe und bitte um Zustellung von Prospektmaterial.

Name

Vorname

Wohnort

Adresse

Geburtsdatum

Mich interessiert besonders folgender Berufszweig

Einsenden an:

Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Hirschengraben 9
3011 Bern
Tel. 031/22 75 26

Schweizer Hotelier-Verein



Zwischen Zürich und Prag offerieren Swissair und CSA zusammen einen täglichen Flug, Belgrad, Zagreb und Warschau werden zusammen mit den nationalen Fluggesellschaften der betreffenden Länder, der jugoslawischen JAT und der polnischen LOT, bedient.

Inlandverkehr

Es bestehen mehrere tägliche Kurse Basel–Zürich. Besonders hervorzuheben sind die traditionelle Morgenverbindung Basel–Zürich von Dienstag bis Samstag, zur Herstellung zahlreicher Frühlanschlüsse in Kloten, sowie der tägliche Kurs Basel ab 11.25 Uhr, der in Kloten wie bis anhin Fluganschlüsse mit der ganzen Welt vermittelt. Die tägliche Nachmittagsverbindung Basel–Genf, mit direkten Anschlüssen nach Nizza und der Iberischen Halbinsel, wird unverändert beibehalten.

Mehrere Kurse verkehren täglich zwischen Zürich und Genf; dazu kommen noch verschiedene internationale und interkontinentale Swissair-Flüge, die in Genf zwischenlanden.

Auf jedem Swissair-Kurs des ganzen Streckennetzes wird gleichzeitig Luftfracht befördert. Die besonderen Nacht-Fracht-Kurse nach Amsterdam, London und Manchester werden auch im Winter geflogen.

Chronique vaudoise

A quatre jours de la fin...

L'Expo 64 s'apprête à vivre son dernier week-end. Et l'on se sent déjà un peu mélancolique en songeant que ces six mois ont passé bien vite. Trop vite certainement pour des centaines de milliers de visiteurs qui ont attendu ces dernières semaines pour visiter cette Exposition qui s'achève en véritable apothéose.

Avant de nous livrer aux tâches délicates du bilan – ce sera dans quelques semaines – accordons une pensée à tous ceux qui sont responsables de cette grande réussite; sans oublier les hôteliers et restaurateurs de Lausanne et de toute la région lémanique qui ont fait face à des problèmes ardu; ceux d'une haute-saison qui semblait ne jamais prendre fin.

C'est tant mieux pour les statistiques touristiques et c'est aussi la preuve que l'Expo a rallié la quasi-unanimité des suffrages.

Visite du Skål-Club de Milan

Samedi et dimanche dernier, M. Dante Frigério, directeur de l'agence de Milan de l'ONST et ses principaux collaborateurs ont amené à Lausanne une cinquantaine de membres du Skål-Club de la capitale lombarde. D'Italie sont venus beaucoup de visiteurs; c'était justice de faire visiter l'Exposition à ceux qui ont été à l'origine de ce mouvement et dont les efforts de propagande ont été réels.

Un apéritif fut offert au Château de Vidy, samedi soir par le Skål-Club de Lausanne tandis que le dîner, servi au Casino de l'Expo, était offert par l'Association des intérêts de Lausanne, l'Office du tourisme du Canton de Vaud et la direction de l'Expo.

Le dimanche, une partie de nos hôtes plongeront à bord du mésoscaphe, d'autres s'en iront admirer les Chefs-d'œuvre des collections privées au Palais de Beaulieu; le groupe au complet regagna Milan dans la soirée à bord du « Lemano ».

Et des hôteliers européens...

Durant ce même week-end siégeaient à Lausanne et à Montreux les hôteliers appartenant à la Chaîne d'hôtels «Mer du Nord-Méditerranée». A Lausanne, la réception avait été organisée par M. et Mme Burkli-Haeblerli, propriétaires de l'Hôtel Royal et Savoy. C'est chez eux que fut organisé le remarquable banquet officiel, samedi soir, auquel prirent part, notamment, M. René Haeblerli, président de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy et P. H. Jaccard, directeur de l'ADIL.

De Berlin à Lausanne

Parmi les hôtes de marque qui vinrent à Lausanne le dernier week-end, mentionnons Fr. Dr. Wolf, directrice de l'Office du tourisme de la ville de Berlin ainsi qu'un représentant de l'Office du tourisme de Stuttgart.

Précédemment, un groupe d'agents de l'A.v.D., l'important club automobile allemand était passé à Lausanne et dans la région lémanique, à l'occasion d'un voyage d'étude organisé par l'Office du tourisme du Canton de Vaud.

Commission romande de la Ligne du Simplon

C'est lundi dernier, sous la présidence de M. G. A. Chevallaz, syndic de Lausanne et conseiller national, que la Commission romande de la Ligne du Simplon a tenu son assemblée générale au Théâtre de l'Expo. Le rapport annuel, dont nous donnerons prochainement de plus larges échos, fut admis sans discussion. Un intéressant exposé permit aux participants d'appréhender dans quelles conditions les CFF purent offrir à l'Expo 64 le Circarama, que des millions de visiteurs admirèrent, et qui l'an prochain représentera brillamment notre pays à la grande exposition internationale des transports de Munich.

Chronique valaisanne

Edouard Revaz †

C'est avec stupeur que l'on a appris récemment la nouvelle de la mort subite de M. Edouard Revaz, propriétaire de l'Hôtel de l'Union à Salvan.

Il avait été malade pendant une quinzaine de jours de ce que l'on croyait être une grippe intestinale, mais le mal s'aggravant, on dut le conduire à l'hôpital où une opération se révéla nécessaire.

Homme dynamique et robuste, M. Edouard Revaz était un hôtelier qui avait su maintenir bien haut la tradition d'hospitalité des petits hôtels de nos stations de montagne et il était très connu dans les milieux touristiques et hôteliers. Il présida pendant 10 ans la Société de développement de Salvan et c'est en grande partie grâce à ses initiatives que ce petit village de montagne fut doté d'une patinoire et que le hockey et le ski s'y développèrent.

Citoyen très actif, il représenta la région pendant deux législatures comme député au Grand conseil du canton du Valais. Tous ceux qui l'ont connu ne sont pas près d'oublier sa bonhomie, son sourire parfois un peu moqueur et les grandes qualités de cœur, de même que la conscience professionnelle qui firent de lui un hôtelier apprécié de sa clientèle. Que sa famille veuille bien trouver ici l'expression de notre sincère sympathie.

Les arts à l'honneur

L'automne amène une série impressionnante de vernissages et d'expositions de toutes sortes. Plusieurs villes exposent actuellement des œuvres de peintres valaisans et romands. Gherri Morro, le peintre suisse, actuellement en Italie, expose à la galerie Gialdo à Treviso.

Grand succès valaisan à Londres

Le 13 octobre dernier, le Valais s'est présenté à plus de cent personnes employées dans des agences de voyages, à la presse, à la radio et à la télévision, à Londres. La délégation valaisanne participa tout d'abord à un grand dîner à l'Hôtel Dorchester où M. Constant Cachin, directeur de l'office du tourisme de Zermatt, parla des péripéties de la première ascension du Cervin en 1865 par Edward Whymper.

Le soir, dans les salons de la Law Society, se déroula la soirée d'information. M. Erne, directeur de l'UVT formula les vœux de bienvenue. M. Alexandre Cachin, directeur de l'office de propagande pour les produits du Valais, dirigea ensuite une dégustation de vins valaisans, dégustation qui fut très appréciée de tous les participants, mués en concurrents. On projeta le film: Valais, pays des contrastes, tandis Mlle Chantal Rey, soliste de la Chanson valaisanne, charma son auditoire par quelques chants du pays.

Le voyage londonien se termina par une réception offerte par SE Beat von Fischer, ambassadeur suisse à Londres. On profita de cette dernière rencontre pour tirer les premières conclusions de ce voyage de prospection qui aura grandement contribué à faire mieux connaître le Valais. Venant après les voyages en Hollande et en Belgique, ce déplacement en Angleterre souligne le souci qui anime les valaisans de parfaire leur propagande. M. Amez-Droz, président de l'UVT, l'a relevé au cours de son discours de remerciements.

Une démission regrettée

M. Adolphe Hitter nous a confirmé, hier à Sierre, sa démission de caissier de la société valaisanne des cafetiers et partant des cours de capacité pour cafetiers et hôteliers, cours qui se donnent deux fois par an à Sierre. Né le 21 novembre 1886, M. Hitter se vouait à la profession de tailleur, mais il dut interrompre son apprentissage pour raison de santé. Il s'en alla alors travailler dans les hôtels de Paris, ceci durant deux ans. En 1910, il reprit de sa mère le

café du Rothorn à Sierre. Il présida de 1915 à 1923 la société des cafetiers de Sierre puis de 1923 à 1926 la société valaisanne des cafetiers. Il devint ensuite le caissier de la société valaisanne dont il est membre d'honneur depuis 1942.

Le successeur de M. Hitter est M. Rudi Caloz, cafetier à Sierre.

Le point de vue de la fédération économique

La fédération économique valaisanne a siégé samedi à Sierre, sous la présidence de M. Michaud. Le rapport annuel se penche, comme de coutume, sur tous les problèmes touchant de près ou de loin à l'économie et il parle également tourisme. Il est intéressant de relever quelques conclusions touristiques:

Pour la première fois depuis 1959, le nombre des nuitées comptées dans les hôtels, pensions d'étrangers, sanatoriums et établissements de cures a baissé. Le recul s'est chiffré à 481 740 nuitées (-1,52%) pour l'ensemble du pays. Frappée par une épidémie, la station de Zermatt a enregistré une perte de 181 113 nuitées. Momentanément, cet accident a eu des répercussions même en dehors du canton. Comme le relève le rapport annuel de l'Office national suisse du tourisme, de nombreux autres facteurs non négligeables ont influencé cette baisse: apparition de nouvelles régions touristiques, intensification de la concurrence internationale, temps inclement et modifications des goûts du public.

Parmi les autres problèmes soulevés dans ce rapport, relevons ceux du trafic ferroviaire et routier (autoroute Lausanne Brigue et liaison routière du Nord), de la défense spirituelle du pays, de la prorogation du régime financier de la Confédération, de la loi fédérale sur la formation professionnelle, etc.

Pour la protection du patrimoine national

Près de 30 000 francs ont été versés, en Valais pour aider à la sauvegarde du patrimoine national et sauver des bâtiments qui tombaient en ruines ou allaient être détruits.

L'aide de l'Heimatschutz a porté sur le manoir Ganiot à Martigny; la chapelle de Haute-Nendaz; la chapelle de Tous les Saints à Valère/Sion; la chapelle des Corbellins, à Savièse; le four banal de Troistorrents; l'entretien de la forêt d'Aletsch et la mise sous terre des conduites électriques autour de la chapelle de Bettmeralp.

Le Grand Conseil valaisan a voté, en juin dernier,

une contribution annuelle de quelque 180 000 francs. Le comité valaisan du Heimatschutz qui donne tous ces renseignements lance un appel aux communes valaisannes pour qu'elles créent des commissions officielles chargées de la sauvegarde des monuments et des sites. C'est la seule manière de procéder pour éviter la perte de tout ce qui fait le cachet et l'originalité de nos régions.

Cly

Chronique fribourgeoise

Concours culinaire de l'Expo

Deux maîtres-queux grusiens se sont distingués au concours culinaire de l'Exposition nationale. Il s'agit de MM. Charles Jaggi, tenancier de l'Hostellerie du Vignier, à Avry-devant-Pont, et Orlando Grisoni, chef de cuisine du Restaurant de la Tour, à la Tour de Tréme, qui, tous deux, ont obtenu des médailles d'argent.

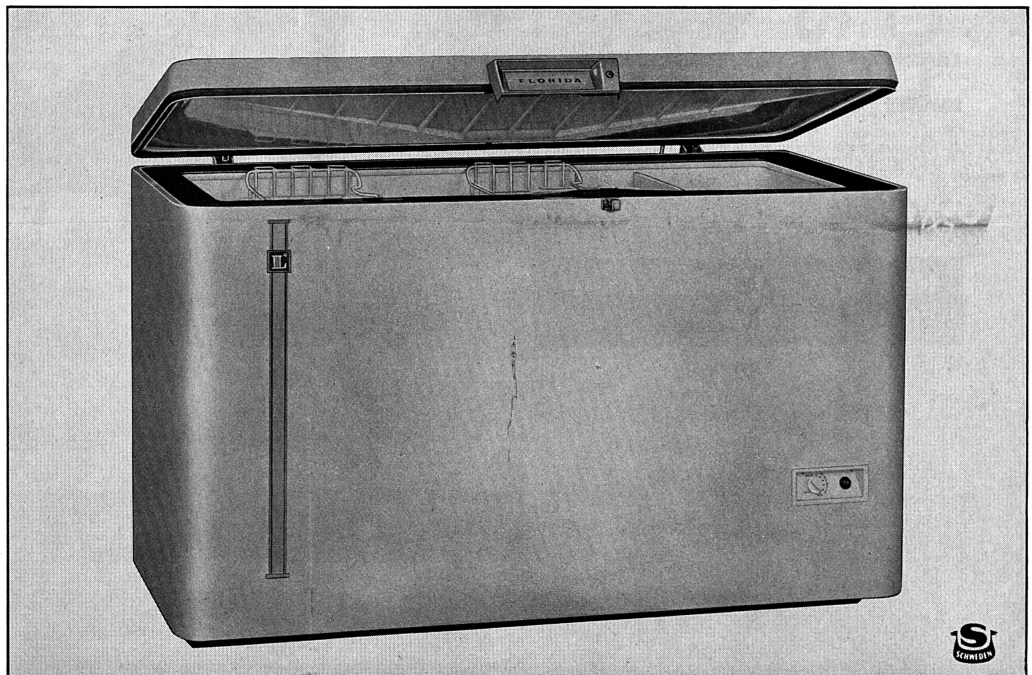
Nos vives félicitations à ces sympathiques restaurateurs qui font honneur à la cuisine régionale!

Hébergement en Gruyère

La Gruyère connaît actuellement un essor touristique considérable – on peut citer les complexes de Charmey et de Moléson-Village, les campings d'Enney, de Sorens et d'Epagny, les piscines de Bulle et de Broc, l'aérodrome d'Epagny – mais il est évident que l'équipement hôtelier, pas plus que l'hébergement par chalets et appartements, n'ont pu suivre la courbe ascendante.

Pourtant l'hôtellerie progresse peu à peu; plusieurs hôtels se sont ouverts dès le début des premières réalisations concrètes la vocation touristique de la région. Mais l'offre de chalets de vacances et des appartements à louer représente à peine le quart de la demande. Aussi, la Société de développement de la Gruyère, que préside Me Steinauer s'est réunie, en assemblée publique, pour trouver une solution rapide à ce problème qui intéresse chacun.

Au cours de cette réunion, plusieurs personnalités firent des exposés très clairs démontrant que le potentiel touristique que la Gruyère possède représente une situation à planifier. C'est ainsi qu'un bureau centralisateur des offres s'ouvrira à Bulle; d'autre part, une commission technique visitera tous les propriétaires désireux de fournir des logements. Un hé-



Ein LEVIN Tiefkühlmodell für jede Art von Gaststätte – Sie haben die Wahl zwischen vier Truhen- und zwei Schränken.

Je tiefer die Temperatur in der Truhe ist, desto rascher und ökonomischer geht der Tiefkühlprozess vor sich, desto länger halten sich die Lebensmittel und bewahren ihren Nährwert und ihren ursprünglichen Geschmack. Fortschrittliche Hoteliers und Restaurantbesitzer haben die grossen Vorteile der Tiefkühlung schon lange erkannt. Fleisch, Gemüse, Früchte, Delikatessen und natürlich alle Tiefkühlprodukte lassen sich während längerer Zeit ohne jede Qualitätseinbusse aufbewahren. Die Auswahl an Speisen auf dem Menu kann ohne Mehraufwand gesteigert werden und Verluste durch Verderbnis gibt es praktisch keine mehr.



Herr R.E. Bezzola, Generaldirektor des Park-Hotels in Waldbaus, sagt über seine Levin Tiefkühltruhe:

"Ich habe mich zur Anschaffung einer LEVIN Florida Snabbfrys Tiefkühltruhe entschlossen und habe es keine Minute bereut. Diese Truhe ist nicht nur sparsam hinsichtlich Platzbedarf und Betriebskosten, sondern sie ist für unseren Küchenchef tatsächlich eine grosse Hilfe, wenn es darum geht, Vorräte wirtschaftlich tiefzukühlen und diesen Raum richtig zu lagern. Ich bin mit der Truhe so sehr zufrieden, dass ich den Kauf einer weiteren LEVIN Truhe ins Auge fasse."

Gutschein*

Senden Sie mir unverbindlich den Spezialprospekt "Plus aus Minus" (4 bekannte Unternehmer des schweizerischen Gastgewerbes beurteilen LEVIN Tiefkühltruhen.)

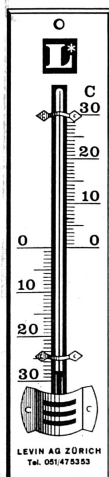
Name

Strasse

Ort

*Bitte einsenden an Levin AG, Torgasse 2, 8001 Zürich

PLUS
AUS
MINUS



Levin AG Zürich

Torgasse 2, 8001 Zürich Telefon 051/47 53 53



A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur

Edouard Revaz

propriétaire de l'Hôtel de l'Union à Salvan, récemment décédé dans sa 54e année après une brève maladie.

Au nom du Comité central
Le président central:
Dr Franz Seiler

bergement décentralisé permettra, dans une certaine mesure, de pallier au manque de lits de la région.

A noter que les autorités comme un grand nombre de profanes ont pris part à cette assemblée d'information, ce qui prouve que le tourisme a résolument acquis droit de cité parmi toute la population, consciente de l'importance et de l'attrait que représente cette «industrie».

Morte saison

L'automne a coloré toute la terre fribourgeoise. Un soleil discret attend un hiver qu'on nous prédit rude et précoce. Mais pour l'instant, le touriste a déserté les stations avec leurs promenades et leurs terrasses pour fréquenter les lieux mondains où il aime se retrouver dès la «rentrée».

Les sociétés culturelles y ont pensé. C'est ainsi qu'à Fribourg et à Bulle un programme artistique a été élaboré, programme varié dans lequel l'amateur

de théâtre et de ballets, le mélomane et le fervent des ciné-clubs, trouveront matières à cultiver.

Mais cette saison est aussi la rentrée des troupes de villages, des sociétés de jeunesse et des clubs de tous genres qui préparent moult soirées de divertissement où la tradition n'est pas absente. Alors, bonne saison! José Seydoux

Ostschweizer Aktualitäten

Rund um die OLMA

Entgegen jeder Tradition gesellte sich das prächtige Herbstwetter dieses Jahr nur selten zu den OLMA-Gästen. Trotzdem meldet uns der neue Messedirektor, Dr. Bruno Meyer, von der 22. Schweizerischen Land- und Milchwirtschaftsausstellung in St. Gallen glänzende Resultate, die in den beachtlichen Besucherzahlen und den erfolgreichen Abschlüssen der über 1000 Aussteller am deutlichsten zum Ausdruck kommen. Die EXPO in Lausanne, die sich unsere St.-Galler von allem Anfang an mit Begeisterung eingesetzt haben, beeinflusste den Besuch der OLMA kaum. Wo liegt das Geheimnis der über die ganze Schweiz und vor allem auch über das benachbarte Ausland ausstrahlenden Anziehungskraft der OLMA? Wohl in erster Linie in der Volksverbundenheit, in der vielgestaltigen, lebendigen Schau, die nicht nur dem Landwirt, sondern jedem allgemein interessierten Besucher eine Fülle von Anregungen, Neuheiten und ein verlockendes Warenangebot vermittelt. Auch die meist ins Grüne gebeteten Hallen verleihen der Gesamtanlage ein überaus einladendes Caché.

Einen besonders Ehrentag hatte die OLMA diesmal dem befreundeten Fürstentum Liechtenstein eingeräumt, das mit Landesfürst, Fürstin und Regierungschef Dr. Batliner an der Spitze erschien und in der Gallusstadt begeistert empfangen wurde. Die Sonderschau des Fürstentums Liechtenstein während der ganzen Ausstellungsdauer wurde noch ergänzt durch eine imposante Demonstration der Hallinger-Pferdezucht.

Am drittletzten OLMA-Tag gaben sich die in der Schweiz ansässigen Amerikaner, angeführt vom amerikanischen Botschafter in Bern, in St. Gallen Stille.

Gold und Silber für die Ostschweiz

43 Vertreter des Gastgewerbes aus den Kantonen St. Gallen, Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein warteten vom 26. September bis 9. Oktober am «Concours culinaire» an der Expo in Lausanne mit einer vielbeachteten Schau leckerer Spezialitäten auf. Mit Recht sind die Ostschweizer stolz auf die erzielten Resultate. 26 Gold- und 17 Silbermedaillen

sind eindrücklicher Beweis für das beachtliche Niveau des Ostschweizer Gastgewerbes.

Gemeinschaftsal: tionen der Appenzeller

Im Zuge einer prächtigen Entwicklung des Fremdenverkehrs im Appenzellerland haben sich Inner- und Ausserrhodener zu zwei nennenswerten Gesamtkongressen gefunden. Zwölf Bergbahnen, Luftseilbahnen und Skilifte am Fusse des Alpeins werden in diesem Winter erstmals mit gemeinsamen Inseraten für ihre verschiedenen neuerschlossenen und altbewährten Skigebiete werben. Überdies wird erstmals ein Appenzeller Sportabonnement mit Gültigkeit für alle diese Bahnen und Lifte ausgegeben.

Gute Saison auf Untersee und Rhein

Anfang Oktober hat die Schweizerische Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein ihren fahrplanmässigen Saisonverkehr auf der See- und Flussstrecke zwischen Kreuzlingen und Schaffhausen eingestellt. Die Gesamtfrequenz dieses Jahres darf sich mit 364 000 Personen gegenüber 350 000 Passagieren im Vorjahr sehen lassen.

Neuigkeiten aus dem Gastwirtschaftsgewerbe

Nach beinahe zehnjähriger Tätigkeit verlässt Werner Fischer die Restaurationsbetriebe Schwägalp-Säntis, um das SBB-Buffet in Schaffhausen zu übernehmen. Als neuer Gerant zieht Ende Oktober Peter Schmid-Caspar aus Chur nach Schwägalp-Säntis.

In Sachen Hotelrenovierungen tut sich in letzter Zeit allerhand in unserer Region. Es entstehen nicht nur schmucke, neue Fassaden; das Hauptaugenmerk wird vor allem auf rationale und wohnliche Innenausstattungen gerichtet. Erfolgreich gelungene Renovierungen melden die Hotels Bären in Gonten, Säntis in Appenzell, Krone in Brülisau, Alpenrose in Wasser- auen, Soldanella in Amden, Rössli in Filzbach, Sandi in Bad Ragaz, Acker, Alpenrose und Toggenburg in Wildhaus, Alpenhof und Rössli in Obereggen. Sevelen verfügt im Hotel Drei Könige über eines der modernsten Etablissements im St.-Galler Rheintal. Auf den seit diesem Sommer mit Luftseilbahnen erschlossenen Hohen Kasten und Kronberg im Appenzellerland entstehen neue Berggasthäuser, und der wachsende Kurort Malbun im Fürstentum Liechtenstein hat im Hotel Walserhof Zuzug erhalten.

Eine erfreuliche Initiative entwickelt das Hotel Walhalla in St. Gallen, dessen Herbst- und Winterprogramm unter anderem eine Quinzaine de Fromage, Grütze aus dem Schaffhauser Land, eine Bodensee- und Rheinfischwoche, allwöchentlich Smörgasbord und an den Donnerstagen Modedinner mit Modeschauen bekannter St.-Galler Textilfirmen veranstaltet.

wb.



Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Paul Ganz-Hanselmann

Hotel Johannes Kessler, St. Gallen

am 11. Oktober, in seinem 63. Altersjahr, nach kurzer, schwerer Krankheit sanft entschlafen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
des Zentralpräsidenten
Dr. Franz Seiler

Tessiner Chronik

Die Herbstzeit hat auch hier eingesetzt und beginnt wieder ihre Schatten in die lichte Landschaft zu werfen. Der Temperaturrückgang trat etwas früher ein als üblich, wirkt sich aber natürlich immer noch milder aus als in den Gebieten nördlich des Gotthards. Über die Fremdensaison hört man den Umständen entsprechend nichts Ungewöhnliches; der Ausstehende bemerkt höchstens die gehobenen Gästekategorien verhältnismässig mehr, nachdem die grossen Massen nicht mehr so sehr in Erscheinung treten. Jedenfalls haben die verschiedenen Exkursionsfahrten der PTT und der Reisebüros in die Umgebung der grossen Zentren Lugano und Locarno sowie in die italienische Nachbarschaft immer noch regen Zuspruch zu verzeichnen.

OLYMPIA EXPRESS Kaffeemaschinen
In der Schweiz...
für Schweizer Verhältnisse hergestellt

Verkaufsbüro Zürich: Friedensgasse 1, Tel. 051/23 60 22

Hotel in Abano-Terme (Italien)

Neubau, an bester Lage von Abano, 90% neu ausgebaut, ohne Inneneinrichtung, Inventar usw., wird umständehalber an zahlungsfähigen Käufer verkauft. Aussergewöhnlich günstige Übernahmebedingungen. Alle notwendigen Einrichtungen, auch für Bäder usw., sind eingerichtet und vorhanden. Sehr interessante Existenz. Kompl. Möblierung usw. nötig.

Interessenten erhalten weitere Auskunft unter Chiffre OFA 3393 ZJ an Orell Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich.

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Karlmann
Seldengasse 20, Telefon (051) 23 63 84
Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.
Erstklassige Referenzen

Italien!

In grösserem, aufstrebendem Fremdenort unweit von Alassio, Italien, ist umständehalber aus Schweizer Besitz ein bekanntes, sehr gut gehendes

Bar-Restaurant, Tea-Room

abzutreten. Stilgemässe Einrichtung, alles komplett, Inventar und entsprechendes Zubehör, alle Lizenzen. Derzeitiger steigender Jahresumsatz von etwa 10 bis 12 Millionen Lire. Sehr interessante Geschäftslage. Eigene schöne Wohnung im Hause. Das Geschäft wird ganzjährig betrieben. Langjährige, sichere Mietverträge. Einarbeitung gewährleistet. Eignet sich für Koch, Patis- sager, Restaurateur, mit grossen Zukunftsmöglichkeiten. Anfragen unter Chiffre OFA 3402 Zs an Orell Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich.

Wir haben eine grosse Bitte

an die Absender von Offerten. Legen Sie Ihren Eingaben keine Originalzeugnisse und ähnliche wertvolle Unterlagen bei. Es ist uns leider nicht möglich, für solche Dokumente irgendeine Verantwortung zu übernehmen, falls Sie vom Inserenten nicht zurückerstattet werden. Wo nicht ausdrücklich Originale verlangt sind, genügen gute Kopien.



Bächler AG. Maschinenfabrik Rothenburg LU

ROMCA-Universal-Küchenmaschinen

Diese Maschine ist derart sinnvoll konstruiert, dass für die mit ihr erzielte enorme Leistung bisher mehrere Maschinen benötigt wurden, was die neue Küchenmaschine ROMCA nun mit wenig Zusatzgeräten auf kleinstem Raum allein schafft. Modelle in den Grössen von 4, 8, 18, 40 und 60 Liter. Schlüsselinhalt, in modernster Ausführung, mit eingebautem Reduktionsgetriebe.

Einige Beispiele aus dem reichhaltigen Arbeitsprogramm für zirka 50 Personen.

- Pommes-frites und Würfelschnitten zirka 10 bis 15 Minuten
- Kartoffelpüree (ohne Passieren) zirka fünf Minuten.
- Knollengewächse in Streifen schneiden zirka zehn Minuten
- Brunoise für Suppengorichte zirka fünf bis acht Minuten sowie Hacken und Pülsen von jeder gewünschten Feinheit.
- Ausserdem stellen Sie jede Hefe, mürben und geriebene Teig her.

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

«Giger Kaffee sorgt für zufriedene Gäste»



sagt **Herr Walter Baumann**

vom Casino Bern

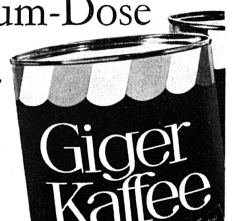
«Grosse Gesellschaften sind bei uns keine Seltenheit und werden oft erst im letzten Moment angemeldet. Da braucht es dann sofort bis 200 Liter Kaffee mehr. Aber mit Giger Kaffee ist das kein Problem. In seiner Vakuum-Verpackung bleibt er unbeschränkt Zeit frisch und bewahrt erst noch sein hervorragendes Aroma.»

Giger Kaffee – in der praktischen Hoch-Vakuum-Dose

- Bleibt röstfrisch wie am 1. Tag – nach Wochen, Monaten, Jahren
- Kein Lagerrisiko, keine Lagerprobleme
- Keine Dispositionsprobleme, unabhängig von saisonalen oder witterungsbedingten Frequenzschwankungen
- Kein Ärger über verzögerte Zustellung – keine Retouren

Giger Kaffee – erhältlich in Bohnen, oder gemahlen für Filter oder Kolben, in verschiedenen Mischungen und Röstgraden

Verlangen Sie Muster und Offerten von Hans Giger & Co., Bern, Tel. 031 252735



Inserieren bringt Gewinn!

Probleme des Gewässerschutzes

Hingegen geben die grossen insubrischen Seen wegen zunehmender Verschmutzung zu immer stärkerem Besorgnis Anlass. Diese rührt von den Abwässern der sich ausdehnenden Agglomerationen her, und auch im Tessin ist es trotz bestehender Anstrengungen so wenig wie anderswo möglich, diesen Zustand durch Errichtung zahlreicher kostspieliger Kläranlagen kurzfristig zu beheben. Der Luganeseer See ist seit längerer Zeit am meisten bedroht. Die Regulierung des Abflusses der Ponte Tresa hat zwar theoretisch etwas bessere Verhältnisse geschaffen, und die im verbreiterten Seesamm von Bissone-Melide vorgeesehenen Durchlässe werden bald die ihrige dazu beitragen, demgegenüber steht der Langensee noch bedeutend besser da, doch muss auch bei ihm den Abwehrmassnahmen alle Beachtung geschenkt werden. Das ist das Fazit einer kürzlich durchgeführten schweizerisch-italienischen Tagung von Fachleuten, welche zunächst darin gipfelte, dass die Herkunft der Verschmutzung an den Uferorten der beiden Länder ergündet und Pläne zu ihrer Verminderung aufgestellt werden. Bei dieser Gelegenheit sei darauf hingewiesen, dass der Luganeseer mit seiner Fläche von 48,9 km² zum überwiegenden Teil auf Schweizer Boden liegt, indem nur 18 km² italienisch sind. Beim Langensee ist es umgekehrt; von seinen 211,59 km² gehören 170 km² zu Italien. Dementsprechend wird die Schifffahrt auf dem Luganeseer von einer schweizerischen und jene auf dem Langensee von einer italienischen Gesellschaft betrieben.

Projekt einer rechtsufrigen Comeseer-Autobahn nach Chiavenna

Eine das Tessin mitberührende Verkehrsnotwendigkeit war soeben aus dem benachbarten Como zu vernehmen: eine dortige Studiengruppe plant, nach dem Projekt des Erstellers der italienischen «Sonnenstrasse», den Bau einer Autobahn dem Westufer des Comesees entlang nach Chiavenna. Das berührt zweifellos auch die tessinischen Interessen insofern in positiver Weise, als diese Querverbindung von Lugano her in Menaggio erreicht werden kann. Auf dieser Route verkehren bekanntlich auch die Ganzjahreskurse der PTT-Automobile, welche Lugano mit St. Moritz verbinden. Es ist immer wieder erstaunlich, wie geschickt die schweizerischen Postschaffner die jetzige enge «Küstenstrasse» fahrplanmässig zu bewältigen vermögen. Eine Verbesserung der westlichen Comeseerstrasse könnte natürlich auch die Bestrebungen zur Ausgestaltung der Zufahrt von der Landesgrenze bei Gandria her auf italienischem Gebiet fördern, die teilweise ebenfalls durch schwieriges Gelände führt. Doch allein die Kosten des ausgebauten Strassenzuges Como-Chiavenna, mit seiner Länge von 79 km, sind auf 68 Mia Lire veranschlagt. Der Anschluss Lugano-Portezzo wurde dem Luganeseer entlang bekanntlich erst kurz vor dem letzten Krieg erstellt und ist auf seinem kürzeren Schweizer Teil bereits gut ausgebaut.

Autobahnzusammenschluss im untern Tessin verzögert

Indessen gibt der Zusammenschluss der beiderseitigen Autobahnen zwischen Chiasso und Como noch grosse Probleme auf. Die Autostrada Milano-Chiasso ist bis südlich der Landesgrenze schon weit vorangekommen, und von der schweizerischen Autobahn im Unteressin sind schon mehrere spektakuläre Bauwerke ersichtlich. Durch ein internationales Abkommen zwischen den beiden Staaten ist der Übergangspunkt bei Brogeda zwar genau festgelegt worden, doch wird die Ausführung nun wegen italienischer Änderungsbegehren verzögert. Die schweizerischen Behörden sahen sich daher vor die Zwangslage gestellt, auch ihrerseits andere Varianten in Erwägung zu ziehen. Unter der Leitung des eidgenössischen Bauinspektors in Lugano sind nicht weniger als sieben solcher Möglichkeiten studiert worden. Sie sind aber alle für die Schweiz nachteilig und unbefriedigend sowie mit erheblichen Mehrkosten belastet. Eine dieser Varianten würde die Verlegung des schweizerischen Touristenzolls in die Schleife des Breggia-Flusses auf italienischem Boden vorsehen, doch wird anscheinend auch dieses Projekt von den italienischen Partnern verworfen. Nachdem sowohl der Kanton Tessin als auch die eidgenössische Zollverwaltung in der Nähe des ursprünglich vereinbarten Übergangs das nötige und ohnehin kostspielige Land expropriert haben, müssten tiefgreifende Änderungen an der Gesamtkonzeption zu einem weiteren hohen Finanzaufwand führen.

Es scheint, dass sich die italienischen Behörden immer noch an den unmittelbar vor den neuen schweizerischen Zollanlagen vorgesehenen Treibstoff-Bezugsstellen stossen, weil sie davon einen vermehrten Anspruch durch Benzinkunden zu ihren Lasten befürchten. Es entspricht aber der Logik, den Automobilisten vor dem ohnehin nötigen Grenzübergang zu ermöglichen, ihre Behälter aufzufüllen. Die Verhandlungen in dieser heiklen Angelegenheit werden dadurch erschwert, dass der ihre Projekte verteidigenden schweizerischen Arbeitsgruppe jeweils ein viel grösseres italienisches Gremium gegenübertritt. Zudem pflegen bei den Italienern die Beamten häufig zu wechseln, woraus sich weitere Verzögerungen ergeben. Schweizerischerseits muss das Problem nun bei der Oberzolldirektion erörtert werden, um zu versuchen, auf höherer Ebene zu einer auch für unser Land tragbaren Lösung zu gelangen. Bei der Betrachtung dieser leidigen Sachlage kommt man nicht darum herum, sich auch die Frage vorzulegen, ob die Trassierung der Autobahn durch Chiasso und Como überhaupt zweckmässig war. Dies erfordert nämlich auf beiden Seiten, auf der italienischen vielleicht noch mehr, teure Kunstbauten. Man darf sich daher fragen, ob es nicht günstiger gewesen wäre, die Trasse auf der kürzeren, geradlinigeren, schwächer besiedelten, weniger Geländeschwierigkeiten aufweisenden und damit billigeren Linie über den Grenzpunkt Sesegio im Westen um die beiden Städte herumzuführen. Die Verschiebung dieses Autobahnanschlusses von europäischer Bedeutung wirkt sich nun vorläufig als Beitrag zur Konjunkturdämpfung aus, der jedoch die bestimmt viel höher zu wertenden Interessen des internationalen Strassenverkehrs gegenüberstehen. Bekanntlich haben die Bundesbehörden für den modernen Ausbau der schweizerischen Zolllinien von Brogeda-Chiasso einen Kredit von ca. 18,4 Mio Fr. bereits bewilligt, der nun aber noch gar nicht verwendet werden kann.

Der SSV lädt wieder ins Schweizerische Jugendstilager ein

-sk. Zum 24. Mal ergeht heuer die Einladung an die Schweizer Jugend, als Gäste des SSV eine Woche Gratisküferferien zu verbringen. Am 3. Januar 1965 wird das Schweizerische Jugendstilager in der Lenk i. S. seine Pforten sechshundert Buben und Mädchen aus dem ganzen Lande öffnen.

Basler Fachkurse

Die SFG Kreisstelle beider Basel veranstaltet folgende Kurse, deren Besuch Hoteliers, Wirten und ihren leitenden Mitarbeitern wärmstens empfohlen sei:

Kurs I: «Wissenswertes über Fisch, Geflügel, Delikatessen und Wild»

Leiter: Herr Moritz Renaud

Ort: Firma Renaud, Comestibles, Rümelsplatz, Basel
Zeit: Mittwoch, den 21. Oktober 1964, 14.30 h. – 16.00 h.

Anmeldung: bis spätestens 20. Oktober

Kurs ist gratis – Einschreibgebühr Fr. 3.– pro Person a/PC. 40-29012 oder am Kurstag.

Herr Moritz Renaud orientiert über das Spezialgebiet von Süswasserfischen, Meerfischen, geräuchernden Fischen, Marinaden, in- und ausländischem Geflügel, Delikatessen wie Gänseleber, Kaviar usw. – Da viele Artikel in letzter Zeit sehr im Preis gestiegen sind, ist es speziell für Betriebsinhaber (-innen) und die Herren der Kochkunst von grossem Vorteil, vernahmen zu können, wie man dieser Teuerung in Zusammenarbeit mit den Comestiblesfirmen begegnen kann.

Kurs II: «Rund um Wein und Obstlässe»

Für Arbeitgeber (-innen), Chefpersonal

Leiter: Herr Dr. W. Eggenberger von der Schweiz. Obst- und Weinfachschule, Wädenswil ZH.

Ort: Restaurant Heuwaage

Zeit: Donnerstag, den 29. Oktober 1964, 14.45 bis 17.15 Uhr.

Anmeldung: bis 26. Oktober

Kurs ist gratis – Einschreibgebühr und Service Fr. 5.– pro Person auf PC. 40-29012 oder am Kurstag.

Ca. 14.45–15.45 Uhr, Referat: Die Bereitung von Weinen, Traubensäften und Fruchtsäften.

Ca. 15.45–16.10 Uhr: Degustation von Trauben- und Fruchtsäften mit Kommentar (Physiologische Bedeutung, Möglichkeiten des Einsatzes).

Ca. 16.10–17.30 Uhr: Degustation von Weinen mit Kommentar, Traubensorten, Eigentümlichkeiten der Weinbaugebiete und Weine, gastronomischer Einsatz).

Kurs III: «Erst wägen, dann wagen»

Ein Nachmittag in einer Grossküche in Basel

Ort: Wird nach Anmeldung bekanntgegeben (Einschreibung PC. 40-29012).

Zeit: Donnerstag, den 5. November 1964.

Anmeldung: bis 30. Oktober 1964.

Einschreibgebühr und Service Fr. 5.– pro Person.

Aus dem Programm: Anhand vieler praktischer Beispiele wird die Notwendigkeit der Kalkulation demonstriert.

Kurs IV: «Betriebsbesichtigung»

Leiter: Herr L. Ditzler der Firma Ditzler, Konservenfabrik, Basel.

Ort: Firma Ditzler, Konservenfabrik, beim Kühlhaus, Voltastrasse 80–86.

Zeit: Freitag, den 30. Oktober 1964, 14.45 bis ca. 16.15 Uhr.

Anmeldung: bis 26. Okt. per Karte oder Tel. 23 26 50. Einschreibgebühr Fr. 3.– pro Person.

Aus dem Programm der Betriebsbesichtigung: Herr Ditzler führt uns durch die heute modernsten Kühl- und Gefrieranlagen der Schweiz. Das Kühlhaus hat ein Fassungsvermögen von 24 000 m³. Wir alle wissen, was man heute alles im Tiefkühler an Lebensmitteln aufbewahren und bei Bedarf als frische Ware verpacken kann. Trotzdem möchten wir davon über gemachte Erfahrungen dieses Spezial-Grossunternehmens hören. Fachfragen werden gerne beantwortet, z. B. welche Lebensmittel eignen sich nicht gut zum Einfrieren, wie einfrieren – wie auftauen – Lagerung – Gewichtsverluste, Zubereiten und Einfrieren von ganzen Menüs, Brot und Gebäck usw. Verschiedene Tipps für die Praxis. Also ein nicht alltäglicher interessanter Nachmittag, der sich speziell für Arbeitgeber und Mitarbeiter der Küche lohnt. Damen sind ebenfalls sehr willkommen. Damit Sie den Fabrikationsvorgang miterleben können, wurde dieser Kurs speziell auf Freitag, den 30. Oktober, festgelegt.

Allgemeines: Kurse werden nur bei genügender Beteiligung durchgeführt. Bei einzelnen Kursen ist die Teilnehmerzahl beschränkt. Anmeldungen werden nach dem Eingangsdatum behandelt. Im Notfall Tel. 23 26 50 (11–14 und 18–23 Uhr).

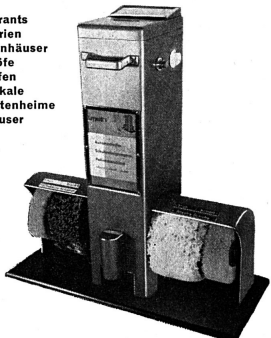
Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe
Kreisstelle beider Basel, Abtlg. Weiterbildung
Ernst Stöcklin

Rationalisieren, Personal sparen, Geld verdienen mit

Schuhputzautomaten

Ideal für

- Restaurants
- Sanatorien
- Krankenhäuser
- Bahnhöfe
- Flughäfen
- Tanzlokale
- Studentenheime
- Resthäuser
- Hotels
- usw.



3 Modelle für Selbstbedienung mit Cremeabgabe
① Münzautomat ② Handschaltung ③ Kombination

Unverfindliche Vorführung

THEO KNEUBÜHLER & CO.

Maschinen und Apparate für das Gastgewerbe
Hirschmattstr. 50, Luzern, OLMA, Stand 110, Halle 1

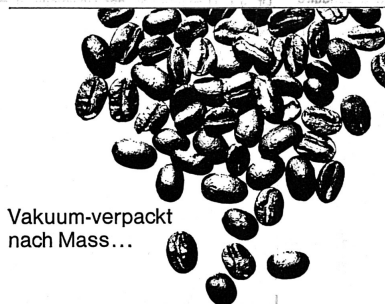
A vendre

machine à laver «Ferrum»

Modèle FM III MP. Livrée en 1959. Machine d'occasion, en bon état. Convient pour hôtel, pension ou établissement hospitalier. Pour traiter s'adresser à l'Etude André Nardin, avocat-notaire, Avenue Léopold-Robert 31, à La Chaux-de-Fonds.



Verkaufsbüro Zürich: Friedensgasse 1, Tel. 051/236022



Vakuum-verpackt nach Mass...

...das heisst: wir machen für jeden Kunden eine spezielle Abfüllung. In Portionen, die der verwendeten Kaffeemaschine entsprechen (von 80 g bis 1000 g). Gemahlen oder ungemahlen. Mit oder ohne Zusatz.

blaser kaffee

Walter Blasens Erben, Bern, Effingerstr. 25
Telefon 031 25 55 55 (2 und 5 x 5)

Import und Grossrösterei
Spezialhaus für Kaffee, Tee und Gewürze

ot

Démolition de l'Hôtel Monney à Montreux

Vente libre du mobilier et du matériel d'exploitation

L'Hôtel Monney va être prochainement démolí pour faire place au nouvel EUROTEL MONTREUX, et nous vendons:

tout le mobilier,

dont 30 chambres neuves (installées cette année), lits, armoires, matelas, couverts de laine, etc. Mobilier de salon et de restaurant, chaises, tables, fauteuils, canapés, lampadaires, rideaux en excellent état.

toute la lingerie,

draps, oreillers, duvets, tout le linge de table, de toilette et de service machines à coudre (électriques), charlots à linge.

toute l'argenterie,

couverts, plâterie, etc., verrerie, porcelaine, cuivre, batterie de cuisine.

tout le matériel d'exploitation,

machines et ustensiles de cuisine, d'office, buanderie, machines à polir, etc., coffres-fort. – Matériel divers: 50 caisses à fleurs, outils de jardin, chaises et fauteuils de balcon.

Occasion unique pour hôteliers, restaurateurs, cafetiers, ménages privés, etc.

Heures de vente: 10–18 h et 20–22 h.
HOTEL MONNEY, MONTREUX
Téléphone (021) 61 21 62.

Für Neubauten und Innenrenovationen



Glanz-Eternit, das schöne und kostensparende Wandverkleidungsmaterial mit seiner sprichwörtlichen Unverwundlichkeit für Küchen, Bad, WC, als Toilettenrückwand in den Gästezimmern, für Trennwände in WC-Anlagen und für zahlreiche andere Anwendungen. Glanz-Eternit ist in 20 verschiedenen Farben erhältlich, schlag- und kratzfest, feuerhemmend und unempfindlich gegen Feuchtigkeit.

Muster, Prospekte und Auskunft über Bezugsquellen nachweis durch

GLANZ ETERNIT AG

Niederurnen GL Tel. 058/416 71

In Biel ist ein modernes

Hotel garni mit Restaurant

einschl. Wirtswohnung auf Jahresende zu verpachten.

In Frage kommen nur Interessenten, die die Voraussetzungen erfüllen: praktische Erfahrung, Wirtpatent, gute Referenzen, Betriebskapital.

Offerten unter Chiffre T 81 347 Q an Publicitas AG, 4000 Basel.

nicht zum Lager zugelassen werden kann. Der Mel-deschluss ist festgesetzt auf Samstag, den 31. Ok-tober 1964.

Es werden sich wohl, wie schon in früheren Jah-ren, zu viele Kinder melden. Das Lager in der Lenk hat aber nur Platz für 300 Buben und 300 Mädchen. Diese 600 Glücklichen werden an der offiziellen Aus-losung, die Samstag, den 14. November 1964 in Glar-us stattfinden wird, durch das Los bestimmt. Jeder Kanton besitzt ein bestimmtes Kontingent.

Der Präsident der Jugendkulturgemeinschaft, Aimé Rochat, wird das Lager mit einem routinierten und arbeitsfreudigen Mitarbeiterstab leiten. Forsche Skulptoren und flotte Skulpturisten leiten die Skulpturen, die Spiele und die kleinen Ausfüh-rungen. Tüchtige, frohe Kantonsleiter und Kantonsleiterinnen betreuen die Kinder je eines Kantons. Ärzte, Schwe-tern, ein katholischer und ein protestantischer Pfar-fer sowie ein «Pösterler», ein Skireparateur und der Verpflegungschef mit seinem ganzen Hilfspersonal ge-hören dem Lagerstab an.

Die Devise des Lagers lautet: Immer froh – tou-jours gai!

Thurgauer Erfolge am «Concours culinaire» der Expo 64

Nach monatelanger Vorbereitung unter der Leitung des Obmannes, Hoteller Koni Seeger, Hotel Schweizerland, Kreuzlingen, zeigten die Thurgauer Hoteller und Restaurateure am Thurgauer Tag ein ausge-suchtes Kochprogramm, das der Sektion die Gold-medaille, die höchste Anerkennung, brachte.

Herr Koni Seeger hat der gestrigen Jury etwas Einmaliges geboten, nämlich ein prächtiges Hübert-mahl für Jäger und Schlemmer. Für kleine Gäste zeigte er 10 Kinderteller mit Zappelphlipp, Struwelpeter, Max und Moritz, u. a. die an Phantasie und Originalität kaum zu überbieten sind. Der elfte Teller war «hors concours» – Trotzpotz – ohne Nacht in Bett. Die begeisterte Jury hat K. Seeger einstimmig die Goldmedaille zugesprochen, und die Besucher der Expo konnten sich an den von ihm sehr geschmack-voll dekorierten Vitrinen kaum sattsehen. Eine wei-tere Goldmedaille erhielt Herr W. Morsch, Hotel Plaza in Kreuzlingen, für einen Kalbsbraten, die Bo-denseeflehen und eine Thurgauer Hasenpastete, alles sehr raffiniert gekocht und präsentiert. Die Lei-ter unserer Mitgliederbetriebe Hotel Schweizerland, Hotel Löwen und Hotel Schweizerhof, alle in Kreuz-lingen, wurden, wie auch eine Reihe von Wirten, mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Man darf dem thurgauischen Gastgewerbe zu seiner erfolgreichen Beteiligung am Concours culinaire in Lausanne herz-lich gratulieren.

Aus den Sektionen

Hoteller-Verein Kandersteg

Unter dem interimistischen Vorsitz von Kurdirektor H. Ingold versammelten sich die Mitglieder der Sek-tion Kandersteg des Schweizer Hoteller-Vereins zu zwei Arbeitssitzungen.

Der Vorsitzende gab der Versammlung den Be-schluss des Zentralvorstandes des Schweizer Hot-eller-Vereins bekannt, ab 1965 im Hotelführer nur noch Pauschalpreise zu publizieren. Im Interesse eines einheitlichen und wirklichkeitsnäheren Preisangebo-tes kann die Sektion Kandersteg diesen Vorschlag nur begrüssen.

Dass auch die Kandersteger Hotellerie an einer stabilen Preispolitik interessiert ist, beweist der Be-schluss, die Maximalpreise nicht zu erhöhen. Hin-gegen sollen die Minimalpreise je nach Kategorie um Fr. 2.–, bzw. um Fr. 1.– erhöht werden. Dies ent-spricht weitgehend dem Wunsch weiter Kreise,

können doch dadurch die zum Teil zu grossen Un-terschiede zwischen Minimal- und Maximalpreisen auf ein annehmbares Mittel gebracht werden.

Als neuen Präsidenten der Sektion Kandersteg des SVH wählte die Versammlung Herrn Direktor F. Eder, Grand-Hotel «Victoria».

Zwei neue Bodenseeschiffe

In der Schiffswerft Korneuburg wurde ein neues Bo-denseeschiff der Österreichischen Bundesbahnen ge-baut, das den Namen «Karl Renner» erhält und am 21. November 1964 in Betrieb genommen wird. Das neue Bodenseeschiff ist 61,5 Meter lang, 12 Meter breit und besitzt eine Stundengeschwindigkeit bis 30,5 Kilometern. Es kann 1000 Passagiere auf drei verschiedenen Decks befördern.

In der Bodanwerft in Kressbronn wird gegenwärtig ein neues modernes Schiff für die Schweizer Schif-fahrtsgesellschaft Untersee und Rhein gebaut, des-sen Name noch nicht endgültig geboren ist, der aber thurgauischen Klang haben wird. Es soll mög-lichst in der nächstjährigen Saison eingesetzt werden. F. B.

Le nouveau DC-9 de la Swissair

Dans le louable souci de maintenir sa flotte à l'avant-garde du progrès et de rationaliser toujours davan-tage son exploitation, la Swissair a récemment passé commande, aux Etablissements Douglas, à Long Beach, en Californie, de dix appareils du type DC-9, dont le premier lui sera livré en juin 1966 et le der-nier en décembre 1968. Cette commande représente un investissement de cent-septante millions de francs.

La Swissair est la quatrième compagnie dans le monde et la première sur notre continent à avoir choisi cet appareil pour renouveler partiellement son parc de machines volantes. Ces DC-9 sont en effet destinés à remplacer, progressivement, sur le réseau européen, les bimoteurs à pistons Con-voir 440 métropolitain que la Swissair a maintenus en service sur certaines de ses lignes de courte et moyenne distance. Le DC-9 est un bi-réacteur conçu pour être utilisé sur des étapes pouvant aller de 160 à 2400 kilomètres. Ses ailes sont en flèche de 24 de-grés. Son envergure est de 26 mètres et demi, la longueur de son fuselage de 31 mètres et demi, sa hau-teur à l'empannage de 8 mètres 35. Le poids maximum autorisé pour le décollage est de 40,8 tonnes. Équipé de deux turbo-réacteurs à double flux Pratt & Whit-ney JT8-D5, développé chacun une poussée de 6350 kilos, ce qui assure une appréciable réserve de puissance, le DC-9 se contente, au décollage, d'une piste de 2400 mètres de longueur.

Il grimpe à raison de 760 mètres à la minute et sa vitesse de croisière est de 900 kilomètres à l'heure, à l'altitude de dix mille mètres. Pour l'atterrissage, avec une charge maximum de 36,7 tonnes, moins de deux kilomètres de piste lui suffisent. Le DC-9 sera équipé d'un système d'approche lui permettant de se poser par n'importe quelles conditions de visibilité ou presque. Sa cabine offre une capacité de quatre-vingt-trois places, toutes en classe touristique, ce qui n'empêchera pas le confort d'être très poussé. Deux escaliers, intégrés à l'appareil, faciliteront les opé-rations d'embarquement et de débarquement. Au poste commande, deux pilotes suffiront à conduire l'appareil sur les chemins de l'espace.

Le premier DC-9 sortira des usines Douglas en février 1965. Il effectuera ses vols d'essai le mois suivant déjà. Ce sera un avion robuste dont l'entraî-nement sera particulièrement facile. En effet, les con-structeurs ont prévu d'aménager les parties de l'appareil le plus fréquemment contrôlées à hauteur d'homme. Ses turbo-réacteurs à double flux le ren-dront moins bruyant que la plupart des autres avions commerciaux de même capacité ou assurés des per-formances semblables, ce dont personne ne se plain-dra, bien au contraire.

Les autres compagnies de navigation aérienne ayant passé commande d'appareils du type DC-9 sont les Trans-Canada Air Lines, les Deltas Air Lines et les Bonanza Air Lines.

Veranstaltungen

Perle der Teppichknüpfkunst

Abendländische Kostbarkeiten bietet uns die bis zum 26. Oktober dauernde Orientteppichausstellung des 1869 gegründeten Fachgeschäftes Geelhaar AG Bern an der Thunstrasse. Der Orientteppich darf in ge-pflegten Hotels und Restaurants nicht fehlen, trägt er doch wesentlich zur gediegenen intimen Wohnat-mosphäre bei, wie sie der verwöhnte Gast liebt. Die Ausstellung des Hauses Geelhaar zeigt in sehr in-struktiver Art die Vielfalt der orientalischen Knüp-fkunst. Wir begegnen den aus Mittel- und Südpersien stammenden Krum- und Kirman-Teppichen, die sich in ihren weichen und zarten Farben speziell für das antike Interieur eines Gast- oder Lesezimmers eignen. Eine wahrhafte Perle in dieser Kollektion ist ein Ekbatan mit dem Paletten- oder Polenmuster, wobei das letztere im 18. Jahrhundert in den bestehen-den Musterschatz aufgenommen wurde. Ein alter Tekke Bochra ist wirklich «le tapis royal», der mit seinen geometrischen Schmuckformen im elfenbein-farbenen Ornament den alten Zaren – Doppeladler trägt. Feingeknüpfte Seidenkeshans, Gebetssteppiche mit fi-guralen Motiven und speziell die antiken Kasaks sind typische Repräsentationsstücke und eignen sich spe-ziell für den Rauchsalon oder eine Halle. Daneben verstand es Herr Schatzmann vom Hause Geelhaar, eine grosse Auswahl gediegener Gebrauchsteppiche wie Heriz, Serabend, Bachtiar, Armanubaff, Afghan, Shiraz, Beloudy und Nomadenteppiche aufzukaufen, die sich alle durch feinste Knüpfung, einzigartige Kolorierung und äusserst dekorative Motive aus-zeichnen. Erwähnt sei noch der im Raritätenkabinett ausgestellte Krum-Jagtteppich, ein wahrer Märchen-schatz, bei dem die unzähligen Jagdszenen den Be-trachter bezaubern. H.

Fachliteratur

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik

19. Jahrgang, Heft 3/1964, jährlich 4 Hefte Fr. 24.–/ Einzelheft Fr. 6.50. Art. Institut Orell Füssli AG, Diet-zingerstrasse 9, 8022 Zürich.

Im ersten Artikel der Nr. 3/1964 des Archivs behan-delt Prof. Dr. W. Böttger, Leiter des Institutes an der Universität zu Köln, in umfassender Weise das Pro-blem der Margentartierung. Im Güterverkehr der Eisenbahnen, des Strassenverkehrs und der Binnen-schifffahrt. Er berichtet dabei über die wesentlichsten Gedanken des Gutachtens, das er im Hinblick auf die verkehrspolitischen Ziele der Europäischen Wirt-schaftsgemeinschaft zusammen mit führenden deut-schen Verkehrswissenschaftlern ausgearbeitet hat. Die zweite Arbeit dieser vielseitigen Nummer ist in en-glischer Sprache abgefasst und beschäftigt sich mit Problemen der amerikanischen Verkehrspolitik. Prof. Dr. J. C. D. Blaine von der University of North Car-olina berichtet in diesem Artikel über die Schwierig-keiten, die unter der gegenwärtigen amerikanischen Gesetzgebung eine zweckmässige Zusammenarbeit der verschiedenen Verkehrsmittel erschweren. In der dritten Abhandlung befasst sich Dr. Arnold Meyer mit betriebswirtschaftlichen Problemen des Strassen-verkehrs.

Nach diesen drei Hauptbeiträgen folgen kleinere Berichte über die Tätigkeit des Verkehrswissenschaft-lichen Institutes an der Technischen Hochschule Stuttgart und über ungeklärte Fragen beim Kanal-tunnel.

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 Zirkularschrei-bens 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 (tout-efois seulement des hommes ou des couples), aux conditions précisées dans notre circulaire du 8 oc-tobre.

Wie üblich enthält ferner die neue Nummer des Archivs eine Übersicht über die internationale Ver-kehrsentwicklung («La vie internationale» von Dr. B. Tapernoux), die Chronik des Verkehrs von Dipl.-Ing. Theo Martignoni, die Statistische Übersicht des Ver-kehrs von Dr. Hans Staffelbach sowie einen biblio-graphischen Teil mit einer Buchbesprechung und einer Zusammenstellung wichtiger Veröffentlichun-gen aus dem Fachgebiet des Verkehrs.

Internationale Auszeichnung

einer schweizerischen Publikation

Im literarischen Wettbewerb anlässlich der elften In-ternationalen Kochkunstausstellung in Frankfurt a. M. wurde der vom Gurtenverlag in Bern herausgege-benen Publikation «Kühlmethode und Kühlanlagen in Anstalten, Hotels und Gaststätten» die Silberme-daille zugesprochen.

Das Werk ist zugleich als Nr. 20 der Schriftenreihe des Seminars für Fremdenverkehr der Hochschule St. Gallen erschienen und entspringt einem der vom Seminar veranstalteten Kurse zur Förderung von Ma-terialkenntnissen der leitenden und sonstwie mit be-sonderen Aufgaben betrauten Kräfte kollektiver Haus-haltungsbetriebe. Es hat im Zeichen der notwendiger denn je gewordenen Rationalisierung im Verpfie-gungssektor solcher Betriebe an Bedeutung noch gewonnen. Dies umso mehr, als seine verschiedenen Beiträge grundsätzlichen Charakter tragen; es han-delt sich um die folgenden: «Kühlgänge und Kühl-systeme» (Dipl. Ing. Ad. Ostertag, Zürich), «Die Le-bensmittel in den Kühlprozessen und deren Appa-raturen» (Dipl. Ing. Albert Wismer, Zürich), «Die Beson-derheiten der Kühlvorrichtungen im Anstalts-, Hotel- und Restaurationsbetrieb» (Dipl. Ing. Herm. Meier, Zürich).

Zeitschriften

Epoca im Oktober

Einen grossen farbigen Bildbericht widmet die Okto-bernummer der deutschsprachigen Monatszeitschrift Epoca Österreich, seiner Geschichte und seinem heutigen Leben. In einem weiteren Beitrag wird die Tatsache beleuchtet, dass sich die heute drei Milli-arden Menschen zählende Weltbevölkerung in 40 Jah-ren auf das Doppelte erhöht haben wird, wobei je-der Fünftel dieser Bevölkerungsexplosion auf die un-terentwickelten Gebiete Asiens und Afrikas ent-fallen werden. Wir treiben damit dem grössten Bank-rott der Weltgeschichte entgegen, denn auch von diesen sechs Milliarden Menschen werden – wie heute – über die Hälfte unterernährt sein. Über mög-liche Auswege will Epoca im Novemberheft berich-ten. Schliesslich beginnt sie noch mit einer grossen und stark illustrierten Kunstdokumentation über den Manierismus, also jene Kunstform in Malerei, Skulp-tur und Literatur, welche die herkömmlichen Formen und Grenzen sprengt und ein Abenteuer jenes Gei-stes ist, der seiner bisherigen Heimat entwuchs.



Internationale Bar-Schule

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

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

Restaurantschühle

Occ.-neuerartig

nur kleine Farbfehler, laufend zu verkaufen ab Lager
Buchen hell und nussbaum-farbig



nur Fr. 19.50

erstklassige Ausführung - Holl.

Weitere 5 Occ.-Modelle ab Lager

Keusch & Sohn
BOSWILL-AG
TEL (057) 74284

Verlangen Sie bitte Offerte oder Musterstühle!

SCOTCH WHISKY J&B rare



Agence générale:
Schmid & Gassler
Genève

Wer sucht, der findet



Silber pflege mit Argentyl

denn für die Pflege des kost-baren Silbers ist nur das Beste gut genug

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

Erfahrene Spezialisten zeigen praktisch, wie Sie grössten Nut-zen aus der Anwendung von ARGENTYL ziehen können.

Tessin Zu verkaufen

Restaurant-Pension

mit 16 Betten, 9 km von Lo-carno, Bocciaabahn, schat-tigter Garten, modern ein-gerichtet, mit allem Inventar. Kann sofort übernommen werden. Preis Fr. 280.000.–, nötiges Kapital: Fr. 180.000.– Anfragen unter Chiffre AS 21905 Lo an «Assa», Locarno.

Wer ein Hotel, eine Pension, ein Grossrestaurant oder auch Gebrauchsgegenstände für die Hotellerie zu verkaufen hat, oder diesbezüglich etwas zu kau-fen sucht, wer Hotel-Immobilien, Pensionen, Gross-restaurants zu vermieten hat oder zu mieten sucht, der benütze in erster Linie die HOTEL-REVUE zu Inserationszwecken, denn nur so ist es möglich, dass man rasch und sicher etwas Passendes findet.

Tuflor-Bettüberwürfe und Couchdecken

geschmacklich vollendet, knitterfrei, leicht zu waschen, in mehr als 30 Farben erhältlich. Wir bitten, unverbindlich ein Musterstück mit Farbkarte zu verlangen.



Wäschefabrik

Telefon (058) 441 64

Ladengeschäft Zürich

Pelikanstrasse 36

Telefon (051) 25 00 93

Hotel-Pension in der Nähe von Gstaad

mit Umschwung, an bester Verkehrslage, zeitgemässer Einrichtung und einem reichhaltigen Inventar, wird umständehalber an einen solventen und zahlungs-fähigen Interessenten ver-kaufte. Etwa 25 Betten, Gar-ten, Garage, Parkplatz usw. Sehr gute Existenz für einen Interessenten, der eine ent-sprechende Anzahlung lei-sten kann. Weitere Aus-kunft erteilt Chiffre OF 3388. Zu an Orell Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich.

Einmalige Gelegenheit

Zu verkaufen eine ganz neue

Cymbali-Kaffeemaschine

(Zweikolbensystem) mit Kaffeemühle

Wird abgegeben mit 25% Einschlag.

Anfragen unter Telefon (061) 23 39 30.

Zu verkaufen

Hotel-Liegenschaft

Älteres Objekt, mit 29 Betten und 4705 m² Umschwung, an ausgezeichnetem Lage eines Ferienortes des be-rühmten Oberlandes, aus jahrzehntelangem Eigenbesitz, infolge vorgerücktem Alter der Besitzer zu verkaufen. Auch sehr günstig als Neu- oder Umbauobjekt. Ver-kaufspreis mit Inventar Fr. 300.000.–. Auf schriftliche Anfragen unter Nr. 2345 erteilt kostenlose Auskunft das beauftragte Büro G. Frutiger, Hotel-Immobilien, Amthaus-gasse 20, 3000 Bern. Telefon (031) 22 53 02.

Zu verkaufen MOTEL an der Expo

Zimmer teils mit WC und Douchen, in grossen Bau-elementen gut zur transportieren und beliebig zusam-mengebaut, geeignet für Angestellten-, Studenten-heime, Motel oder Ferien- und Wohnhäuser.

Inventar: Bettcouch, Matratzen, Steppdecken, Woll-decken, Kissen, Wäsche, elektr. Öfen, Stühle, usw. Auskunft: Motel Marin, 1075 Chalet-a-Gobet sur Lausanne, Tel. (021) 91 63 77, oder W. Bodenmann AG, 3104 Waldstatt AR, Tel. (071) 51 27 27. Detailverkauf in bar am 28. und 29. Oktober 1964 im Motel Marin.

A vendre

hôtel garni à Genève

54 lits, bar privé, installation ultra-moderne, bon em-placement, long bail, rendement très intéressant. Ul-térieurment possibilité extension selon entente.

Georges Kloti, 44, boulevard du Pont d'Arve, Genève.

Neue Hotelschule Aeschi bei Spiez vormals in Krattigen

Unser nächster

Sekretariats- und Réceptionskurs

findet statt:

Dienstag, den 12. Januar bis Samstag, den 20. März 1965

Verlangen Sie unser ausführliches Kursprogramm

Leiter: Urs Lötcher Telefon (033) 7 73 03

Zu verkaufen

Bauparzelle

an einzigartiger, zentraler und sonnenbeschienenen Lage im aufstrebenden Kurort Lenzerheide. Das Terrain misst rund 5400 m², ist schön arronziert und liegt an einem sanften Hang. Es eignet sich für den Bau von Eigentumswohnungen, einen Hotelbau oder zur Parzellierung. Offerten erbeten unter Chiffre S 81300 Q an Publicitas AG, 4000 Basel.

Auf Anfang 1965 zu verkaufen: alteingeführtes, gut rentierendes

Hotel im Tessin

mit 80 Betten. Schöner Garten. Nähe Lugano. 2 Lifts, Zentralheizung, usw. Umschwung 2000 m². Ersthafte Interessenten schreiben unter Chiffre HT 2765 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel-Sekretär-/Sekretärinnenkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- und Restaurantbetrieb notwendigen kaufm. und be-reichswirtschaftl. Fächern, einschliesslich Fremdspra-chen, individueller, raschförder. Unterricht, Diplome, Stenografie, Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekt durch

Fachschule Dr. Gademann
Gessnerallee 32, Tel. (051) 25 14 16

ZÜRICH



Altmodisch sind Sie, wenn Sie die Schuhe Ihrer Gäste weiterhin von Hand putzen. Nützen Sie die moderne

Selbstbedienung

Ohne Personal – ohne Kosten

24-Stunden-Service

mit dem neuen

Eho-Schuhputz-Automat

Er kommt kostenlos zu Ihnen ins Haus. Ihr Kundendienst kostet Sie nichts. Wenn Sie ihn kaufen, haben Sie eine hochverzinsliche Kapitalanlage. Bei 10 Paar Schuhen täglich schon 35%, bei 50 Paar Schuhen 100%, über 50 Paar Schuhen 200%. Die unbegrenzte Lebensdauer garantiert Ihnen hohen Gewinn auf lange Zeit! Also rufen Sie diesen «stummen Diener» der nichts kostet und doch täglich Geld ins Haus bringt noch heute an.

R. Hess
Schuhputzmaschinen
7051 Magstadt/Stuttgart
Telefon 07159 / 2318

B a r

der Internationalen

Barfachscheule

KALTENBACH

für Damen und Herren

Kursbeginn 2. Nov.

Deutsch, Franz., Ital., Engl.

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

Auskunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Leon-

hardtstrasse 5, Zürich (3

Minuten vom Hauptbahn-

hof), Telefon (051) 474791.

Älteste Fachschule der Schweiz.

Teller

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

Seltene Gelegenheit!

Ab Fabrik sofort günstig zu verkaufen

Skilift

Mod. Konstr., elektr., demontiert. Anfragen unter Chiffre 17825-42 an Publicitas, 8021 Zürich.



Jeune fille de 16 ans aimerait achever son apprentissage de salle

dans un bon hôtel de la Suisse française où elle aurait en même temps la possibilité d'apprendre le français. Ayant déjà travaillé une année et demie dans ménage hôtelier. Faire offres à Madame Graf, Hotel Adler, 8767 Schwanden.

Patissier

21 Jahre alt, mit guten Referenzen, sucht Stelle für die Wintersaison. Offerten mit Lohnangabe sind erbeten an Walter Hanselmann, Esserswil, 5395 Roggwil TG.

Suche Stelle für die Wintersaison als

Commis Gardemanger oder Commis Saucier

Einhjähre Praxis in Basel. Offerten an Hermann Wagner, Hauptstrasse 27, Tullnerbach bei Wien (Österreich).

Jeune Autrichien, 24 ans, 4 ans de pratique dans le service, cherche place pour la saison d'hiver comme

commis de rang ou demi-chef de rang

Parle allemand, italien, anglais et un peu le français. Si possible en Suisse française. Crans, Montana, Villars ou dans les Grisons, dans maison de 1er ordre. Faire offres sous chiffre CR 2627 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Bekanntes

Orchester

(4 Mann) sucht Engagement vom 26. Dezember bis 10. Januar 1965. Kurort bevorzugt. Ch. Hunziker, Landoltstrasse 15, Bern. Telefon (031) 45 13 86.

Strebsamer Bursche, 16jährig, sucht Stelle als

Kochlehrling

Eintritt 1. Mai 1965. Westschweiz oder Graubünden bevorzugt. Angebote an Hotel Kurhaus, 7299 Seewis GR.

Pour le 15 novembre ou le 1er décembre

Barmaid

cherche place dans Bardancing, de préférence. Français, allemand et Italien. Age 35 ans. Ecrire sous chiffre PN 16796 à Publicitas Lausanne.

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. Altorfer, Grand Hôtel Eden, 1820 Montreux.

Tüchtiges, seriöses Direktionsehepaar (Schweizer) mit mehrjähriger Erfahrung steht für

Ferienablösungen

zur Verfügung.

Offerten sind zu richten unter Chiffre OFA 6577 T an Orell-Füssli-Annoncen AG, 4001 Basel.

Versiertes, tüchtiges Hotelier-Restaurateur-Ehepaar (Schweizer) mit Fähigkeitsausweis und über 20jähriger Erfahrung sucht

Kauf

(grössere Anzahlung verfügbar)

eventuell

Pacht oder Direktion

eines neuzeitlichen Hotels mit Restaurant, Restaurant oder Café, auf Anfang 1965 oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre OFA 6576 T an Orell Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich.

20jährige

Hotel-sekretärin

zurzeit Malcesine, Gardasee, sucht wegen Saisonabschluss neuen Wirkungskreis. Deutsch, Italienisch, Englisch, Französisch. Zuschriften erbeten an Fox, Viale Andrea Doria 18, Milano.

Erfahrene Dame

Engländerin, 21 Jahre alt, sucht Stelle in der Zentralschweiz. Gute Schweizer Referenzen. Offerten unter Chiffre DS 2725 an die Hotel-Revue 4002 Basel.

Bin 20 Jahre alt und suche eine Stelle in Hotel-Restaurationsbetrieb für ein- bis zweimonatigen Dienst am

Buffet

nachher für den

Service

Genf oder Basel. Serviceausweis. Tel. (041) 88794.

Barmaid

37 Jahre alt, mit Diplom, Sprachen, gute Erscheinung, sucht Stelle für die Wintersaison. Klosters od. Davos bevorzugt. Offerten an J. Balmaz, 10, avenue Fraisse, chez Dufour, Lausanne.

Tapissier d'hôtel

faisant tout entretien, cherche placé. Ecrire à Cavallin, Hotel Kraft, 4002 Bâle.

Français, 19 ans, libre du service militaire, cherche un emploi dans le

Bar Américain

dans un hôtel 3 à 4 étoiles, région indifférente, connaissance élémentaire d'anglais. Ayant référence palace Côte d'Azur. Un an de métier. Faire offres sous chiffre BA 2656 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

20jährige Tochter sucht Stelle als

Saal- oder Serviertochter

für die Wintersaison. Bevorzugt wird Arosa. Bitte melden unter Chiffre SS 2713 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Suisse, 29 ans, qualifié, de retour de l'étranger, cherche place comme

caissier ou caissier-réceptionnaire

pour la saison d'hiver ou à l'année, dès décembre, dans établissement 1er ordre. Offre sous chiffre CC 2948 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Koch und Konditor

26 Jahre alt, verh., z.Z. in Dortmund als Partichef tätig (Entremetier), sucht sich baldmöglichst zu verändern. Nähe Luzern. Offerten mit Gehaltsangabe an Walter Spehl, Preinstrasse 61, Dortmund-Wellinghofen.

Gelernte

Köchin

(Gardemanger oder Entremetier) sucht eine Stelle in der franz. Schweiz, um die Sprache zu erlernen. (Nähe Genf). Offerten an Ch. Ostrowski, Halbmond 24, 2058 Lauenburg/Elbe.

Cherche place comme

saucier-sous-chef

à Lausanne ou environs. Ecrire sous chiffre SS 2650 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

2 jeunes filles cherchent emploi dans les Grisons ou Zermatt, en qualité de:

secrétaire

ou réception d'hôtel. Parlant français, allemand, anglais, pratiquant la sténodactylo.

vendeuse

dans magasin sports. Parlant français, allemand, anglais. Faire offres sous chiffre PM 16797 à Publicitas Lausanne.

Réception

Dame, suédoise, parlant français, allemand, anglais et italien, cherche place saison d'hiver. Sérieuses références. Offres sous chiffre 31095-42 à Publicitas, 8021 Zurich.

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

Chef de réception-Aide-Direction 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.

Hôtelier

diplômé, Ecole hôtelière, 32 ans, Français, sérieuses références, rech. préférence

direction

Gérance Hôtel-Restaurant. Etudierai également toutes propositions concernant intendance.

Ecrire à J. Petremant, Résidence de l'Esplanade, Bâtiment C, Longwy (Haut-Meurthe et Moselle, France).

Fach- und sprachkundige

Barmaid

Serviertochter

suchen für die kommende Wintersaison, evtl. in Jahresbetrieb, einen geeigneten Posten. Offerten sind zu richten an Rosita Regli, Hotel Motta, 6598 Tenero bei Locarno.

Patissier-Konditor

23jährig, mit 1 Jahr Auslanderfahrung, sucht gute Stelle für die Wintersaison, in der deutschen Schweiz. Sofortige Eintrittsmöglichkeit. Interessenten schreiben bitte mit Gehaltsangabe an A. Leppin, Wichernweg 5, 587 Hemer (Westfalen, Deutschland).

Français, bilingue (français, allemand), marié, actuellement au cours hôteliers à Sierre, cherche place comme

directeur ou gérant d'hôtel

en station, à compter du 15 décembre 1964. Ecrire à M. René Baas, 4, chemin des Pins, 3960 Sierre.

Küchenchef, 49 Jahre alt, gebürtiger Deutscher, seit 3 1/2 Jahren in der Schweiz beschäftigt, sucht auf 1. oder 15. Dezember 1964

Chefstelle

für die Wintersaison. Bestens vertraut mit der Führung einer feinen und gepflegten Küche. A la carte, Spezialitäten und Bankette. – Meine Frau, 28 Jahre alt, sucht im gleichen Hause Stelle in der

Lingerie oder als Zimmermädchen

Offerten mit Lohnangabe sind erbeten unter Chiffre CL 2707 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Holländais, 25 ans, cherche place comme

II. chef de réception ou chef de contrôle

pour la saison d'hiver 1964/65 ou plus longtemps. Expérimenté en Suisse et à l'étranger, avec Ecole hôtelière et des références excellentes. Parlant anglais, allemand, français et couramment italien et espagnol. Faire offres sous chiffre CC 2625 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Chef de service

30 ans, 180 cm, excellente présentation, actif, dynamique, culture générale, relations humaines, psychologie pratique, cherche place, de préférence en Suisse romande. 15 ans d'expérience dans l'industrie hôtelière, dans divers pays d'Europe, etc. Faire offres sous chiffre CS 2635 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Junger Österreicher (19) sucht Stelle als

Jungkoch

für kommende Wintersaison.

Offerte erbeten mit Lohnangabe unter Chiffre JK 2660 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Koch (im 3. Gehilfenjahr)

Sekretärin/Hausdame

(24jährig, gelernte Hotel- und Gaststättengehilfin, Hotelfachschule)

suchen neuen Wirkungskreis in Saison- oder Jahresstelle in gutem Haus. Eintritt 15. Dezember 1964 oder nach Vereinbarung. Offerten erbeten unter Chiffre KS 2709 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Kellner und Serviertochter

branchenkundig und mit guten Sprachkenntnissen, suchen nach Übereinkunft Stellen in gutem Spezialitätenrestaurant, mit guten Verdienstmöglichkeiten. Kann evtl. auch im Ausland sein. Offerten unter Chiffre KS 2708 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jeune homme, 22 ans, célibataire, cherche place pour la saison 1964/65 comme

valet-chauffeur

en Suisse. Faire offres sous chiffre VC 2655 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Jeune homme cherche place comme

apprenti cuisinier

Libre dès 1965. Faire offre par écrit à Gérard Fromageat, Hôtel de l'Ours, Courchapolx J.B.

Junge Schweizer

Sekretärin

mit Praxis, deutscher Muttersprache und guten Englisch- und Französischkenntnissen, sucht Stelle in Hotelbüro in Lausanne oder im Wallis. Freies Wochenende erwünscht. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre SE 2651 an die Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Hotelsekretärin

Schweizerin, 23jährig, mit Handelsdiplom, Hotelpraxis Deutsch, Englisch (Überseeaufenthalt), Französisch und Italienisch sprechend, sucht Wintersaisonstelle.

Offerten an Hedy Jucker, Bahnhofstrasse, 8483 Kollbrunn.

Gut ausgewiesene deutsche Hotelangestellte sucht Stelle als

Allgemein-, Etagen- oder Economatgouvernante

In gutgeführtem Hotel. Zürich bevorzugt. Evtl. schöner Buffetposten. Offerten unter Chiffre EE 2652 an die Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Chef de service

33 ans, français, anglais, italien, bon allemand, avec longue expérience dans les hôtels et restaurants à la carte, très bonnes références, cherche place pour tout de suite ou à convenir. Prière d'écrire sous chiffre CS 2629 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

21jährige Bündnerin sucht Stelle in Verkehrs- oder Reisebüro evtl. Saisonstelle in erstklassigem Hotel als

Sekretärin

Ausbildung: Sekretärendiplom mit Büropraxis, Deutsch (Muttersprache), Englisch (Univ. Cambridge). Ausländische: Französisch (Univ. Nancy), Italienisch (Univ. Perugia). Offerten erbeten unter Chiffre Q 14407 Ch an Publicitas, 7002 Chur.

29jährige Schweizerin sucht Wintersaisonstelle als

Sekretärin-Journalführerin

Deutsch, Französisch und Englisch sprechend. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten an Fr. Olga Kohli, Metzgerei, 3154 Rüschegg-Heubach BE.

Jeune secrétaire cherche emploi pour la saison d'hiver, de préférence en Valais, comme

secrétaire-réceptionniste

Connaissances en langues allemande et anglaise.

Faire offre sous chiffre H 121359 à Publicitas, Berne.

Suisse, 27 ans, formation hôtelière complète, organisateur, cherche place comme

aide du patron

Faire offres sous chiffre AP 2705 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Commis de cuisine

sucht Stelle für die kommende Wintersaison ab 15. Dezember im Raum Interlaken-Grindelwald.

Zuschriften an Alfred Veigel, Höhengaststätte Schreyerhof, 7121 Mundelsheim.

Espanole, 22 ans, anglais, français, allemand, espagnol, avec connaissances générales travail de bureau, cherche place comme

réceptionniste

pour saison d'hiver. Ecrire à Rosa Ma. Casado, 3, Chichester Terrace, Brighton (Sx., England).

Traductrice diplômée

Français - Anglais - Espagnol

Bonnes notions allemand et italien, libre dès le 1er novembre ou époque à convenir, cherche situation de

réceptionniste ou interprète

dans hôtel ou agence de tourisme de station d'hiver. Faire offres sous chiffre P 11571 N à Publicitas, La Chaux-de-Fonds.

Junger **Küchenchef**, 25jährig, Deutscher **sucht Stelle** auf 1./10. November, in bestem Hause, als

Küchenchef-Alleinkoch

Beste Zeugnisse und Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre KA 2779 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Junger **Schweizer**, mit Diplom Hotelfachschule Lausanne und praktischer Erfahrung in allen Sparten der Hotellerie **sucht Stelle** (Wintersaison- oder Jahresstelle) in

Büroreception

mit Gelegenheit, in den Aufgaben der Direction mitzuwirken. Kleines oder mittleres Haus bevorzugt. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Gute Spanisch- und Italienischkenntnisse. Offerten unter Chiffre BR 2789 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Junger **Schweizer** mit Hotelfachschulbildung **sucht Stelle** für die Wintersaison als

Büropraktikant

Offerten sind erbeten unter Chiffre BP 2768 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Junger Schweizer

Hotelkaufmann

soeben aus dem Ausland zurück, mit mehrjähriger Erfahrung in sämtlichen Sparten des Hotelbetriebes **4 Sprachen, sucht selbständigen Vertrauensposten** im Jahres- oder Zweisaisonbetrieb. Eintritt 15. November oder nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre AS 9243 LU an «ASSA», Lugano 1.

Erfahrenes **Schweizer Hotelier-Ehepaar sucht passenden Wirkungskreis** als

Direktion

eines mittelgrossen Hotels. Eventuell käme auch Tea-Room mit Tellerservice in Frage. Offerten erbeten unter Chiffre DI 2784 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Suche Stelle als

Sekretärin

für die Wintersaison. Französisch, Engl., Ital.-kenntn. Offerten unter Chiffre SE 2742 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Junger

Koch-Commis

20 Jahre alt, erfahren in der feinen und bürgerlichen Küche, **sucht ab sofort Stelle** für die Wintersaison oder Jahresstelle. Angebote mit Gehaltsangabe an Wilfried Jansen, Kämpferweg 217, 4 Düsseldorf-Gerresheim (Deutschl.).

Küchenchef

35 Jahre alt, (Fähigkeitsausweis A, auch Chef de service), mit grossem Spezialitätenprogramm, **sucht ab Dezember oder nach Vereinbarung interessante Tätigkeit** im Unterland oder auch Wintersaison; zugleich mit einem von mir jahrelang eingearbeiteten Koch. Offerten sind zu richten unter Chiffre KU 2781 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**.

Empfangssekretärin

27 Jahre alt, **sucht Saison- oder Jahresstelle** in erstklassigem Haus in der französischen Schweiz. Langjährige Hotelpraxis (National-Buchungsmaschine). Gute Referenzen, perfekt Deutsch, Italienisch und Englisch. Gute Französischkenntnisse. Zuschriften an Sieglinde Schweizer, Grabmeyerstrasse 19, Meran.

Mit nur **5Rp.**

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschiedene, diskret d. interess. illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inverat senden an:

Drogerie Schaefer, St. Jakobstrasse 59, Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.

Adr.

Ort

Versierte, sprachenkundige

Barmaid

33 Jahre alt, **sucht Stelle** für die Wintersaison oder Jahresstelle, in Luzern. Zimmer erwünscht. Offerten unter Chiffre BA 2740 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Nous cherchons à placer durant la fermeture de notre établissement (1. 12. 64 – 28. 2. 65):

cuisinier

(seul ou chef d'une petite brigade; éventuellement 1er commis ou chef de partie)

sommelier

Arrangement éventuel pour les dates. Faire offres à l'Hôtel du Lac, 1470 Estavayer-le-Lac. Tél. (037) 63343.

Welches gutgehende Erstklasshotel oder -dancing bietet jungen, sprachengewandter, attraktiver, doch seriöser

Barmaid

interessante **Saisonstelle?** Schweizerin. Offerten unter Chiffre BA 2741 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Koch

22jähriger Schweizer, und

Buffettochter

suchen Aushilfsstellen ab 1. November 1964, für etwa 1½ Monate. Stadt Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre BT 2739 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Ende Oktober aus der RS entlassen, suche ich auf Anfang November 1964 eine Jahresstelle als

Entremetier oder Alleinkoch

Fähigkeitsausweis, Praxis und Referenzen. Offerten bitte unter Chiffre 23859-31 an Publicitas, **Basel**.

Junge **Hotellerstöchter**, Schweizerin, mit Praxis und Sprachkenntnissen, **sucht Stelle** als

Aide du patron-Gouvernante

Offerten erbeten unter Chiffre AP 2738 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Tochter, 27jährig, **sucht Stelle** als

Barmaid

In gutgehendem Betrieb. Sprachenkundig, auch bewandert im gepflegten Speiseservice. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre BA 2774 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Schweizer, 30 Jahre alt, **sucht per sofort Stelle** als

Nachtconcierge oder Concierge

Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre ZF 1790 an Mosse-Annoncen, **8023 Zürich**.

Im Hotelfach ausgebildete

Dame

sucht für zwei halbe oder ganze Tage pro Woche angemessene Beschäftigung in kleinerem Haus in Zürich oder Umgebung. Sprachenkundig, in Buchhaltung und Lohnwesen bewandert. Offerten unter Chiffre 31157-42 an Publicitas, **8021 Zürich**.

Je cherche place comme

chef de cuisine

à Lausanne ou environs. Date d'entrée à convenir. Ecrire sous chiffre CC 2649 à l'Hôtel-Revue, **4002 Basel**.

Concierge

32 Jahre alter Bündner, sprachenkundig, **sucht Stelle** für die Wintersaison. Graub. bevorzugt. Offerten unter Chiffre CO 2646 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Patissier

37 Jahre alt, **sucht Saison- oder Jahresstelle**. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre PA 2787 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Suche **Saisonstelle** (in Hotel nicht unter 50 Betten) als

Portier

Bin **Schweizer**, war früher auf diesem Gebiet tätig. Habe **Französischkenntn.**, spreche ziemlich gut Englisch. Offerten unter Chiffre PO 2782 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Junge Dame

mit guten Kenntnissen in Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch in Wort und Schrift und etwas Italienisch, sowie gewandt in Büroarbeiten, **sucht geeignete Stelle**

(evtl. Saisonstelle) im In- oder Ausland. Angebote an Thunseldt Eggl, Graben 33, 3294 Büren a. A. Telefon (032) 81 12 76.

Hotelsekretärin

28 Jahre alt, sprachenkundig, mit Erfahrung in Réception, **sucht selbständigen Posten** in kleinerem Betrieb. Offerten unter Chiffre HS 2743 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Hotelkaufmann

25 Jahre alt, mit internationaler Berufserfahrung, **sucht verantwortungsvolles Aufgabengebiet**. In- oder Ausland. Auch aushilfsweise. Erstklassige Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre HK 2737 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

2 Zimmermädchen

(Deutsche), mit Englischkenntnissen, **suchen ab 13. November 1964 Stellen** in Erstklasshotel. Kt. Zürich bevorzugt. Zuschriften über Arbeitsbedingungen und Lohnangaben erbeten unter Chiffre ZI 2726 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Posthotel Valbella

Wir suchen noch für die Wintersaison oder in Jahresstelle folgendes Personal:

Nachtportier
2 Buffetdamen
2 Saaltöchter
Koch Tournant

Offerten sind zu richten an Dir. Posthotel Valbella, 7077 Valbella GR. Telefon (081) 422 12/13.

Le Grand Hôtel Observatoire St-Cergue VD
demande pour 3 mois saison d'hiver, dès 12 décembre

gouvernante d'économat

ayant un peu d'expérience. Prière de faire offres à la Direction.

Hotel Pfauen, Einsiedeln
sucht gewandte

Serviertochter

sprachenkundig, für Saal- und Restaurationsservice. Offerten erbeten an Familie Blunsky, Tel. (055) 6 13 31.

Gesucht in schönes, modernes Restaurant:

Tochter zur Mithilfe an Buffet und Bar
geregelter Arbeits- und Freizeit

jüngerer

Küchen-Officebursche

Angenehmer Arbeitsplatz, guter Verdienst. Eintritt möglichst bald. Jahresstellen. Hotel Astoria, 4500 Solothurn. Telefon (065) 2 75 71.

Mittleres Bahnhofbuffet **sucht**

Buffetdame oder -tochter

(evtl. Schenkbursche) in Jahresstelle. Gute Entlohnung und geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an Postfach 182, **6301 Zug**.

Gesucht

Buffettochter

in gutgehendes Restaurant in Stadtnähe Zürichs. Guter Lohn, geregelte Freizeit, Zimmer im Haus. Offerten an A. Pfenniger, Hotel Salmen, 8952 Schlieren. Telefon (051) 98 60 71.

Wer Inserate aufgibt,

denkt an die
Postleitzahl!

Portier d'étage

Italien, **cherche place** pour la saison d'hiver. Bonnes notions de l'allemand et du français. Faire offres sous chiffre PE 2780 à l'Hôtel-Revue, **4002 Basel**.

Schweizerin, 23 Jahre alt, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, seit mehreren Jahren im Hotel tätig, **sucht Stelle** als

Sekretärin

wenn möglich Réception. Wallis und Berner Oberland bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Offerten unter Chiffre SE 2783 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Dame, im Hotelfach bewandert, **sucht Stelle** für die Wintersaison als

Aide du patron

(evtl. Bürofräulein) in mittlerem Hotel oder Kurverein. Offerten unter Chiffre AP 2785 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Tüchtige

Gerantin

mit Fähigkeitsausweis **A** **sucht passenden Wirkungskreis** in Hotel garni oder gutem Tea-Room, evtl. Pacht. Offerten unter Chiffre GE 2786 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Hotel Anna Maria Davos Dorf

sucht für die kommende Wintersaison:

Alleinkoch
Küchenbursche
Saaltöchter
Büropraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direction.

Freundliche, aufmerksame

Serviertochter

in Restaurant-Tea-Room gesucht. Gepflegter Familienbetrieb. Guter Verdienst, geregelte Arbeitsverhältnisse. Schönes Zimmer im Haus. Offerten an Hotel Haller, 5600 Lenzburg.

Mittleres Bahnhofbuffet **sucht**

Gouvernante

Wir bieten einen abwechslungsreichen Posten, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie gute Entlohnung. Wir stellen uns eine selbständige, verantwortungsbewusste Person vor, die diesen Vertrauensposten auf den 15. November oder 1. Dezember 1964 übernehmen könnte. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Postfach 182, **6301 Zug**.

Hotel mittlerer Grösse im Oberengadin
sucht für die kommende Wintersaison folgendes Personal:

1. Saaltöchter oder Chef de rang (sprachenkundig)

2 Saaltöchter oder Kellner-Commis
Anfangs-Saaltöchter oder Kellner-Commis
Restaurationskellner (selbständig) für Bündnerstübli
Commis de bar für Bar-Dancing

Offerten sind zu richten an H. Gilli, Hotel Concordia, 7524 Zuoz.

FRIBOURG

BUFFET C.F.F.

demande:

chef gardemanger
(expérimenté)

chef de service
1ère dame de buffet

Prière de faire les offres à la Direction du Buffet C.F.F. à Fribourg.

Le café restaurant du Théâtre à Neuchâtel
cherche

sommelier (ère)

Entrée de suite. Place stable.
Faire offres écrites, avec photo.

Alleinköchin oder Koch

Küchenmädchen

finden guten Platz ab Mitte Dezember, in sehr gutem, neuen Hotel in bekanntem Walliser Kurort. Offerten unter Chiffre AK 2769 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Serviertochter

per sofort gesucht in den Tessin, Nähe Lugano. Jahresstelle. Restaurant La Piodella, Muzzano. Telefon 2 23 06.

Wir haben eine grosse Bitte

an die Absender von Offerten. Legen Sie Ihren Eingaben keine Originalzeugnisse und ähnliche wertvolle Unterlagen bei. Es ist uns leider nicht möglich, für solche Dokumente irgendeine Verantwortung zu übernehmen, falls sie vom Inserenten nicht zurückerstattet werden. - Wo nicht ausdrücklich Originale verlangt sind, genügen gute Kopien.

Gesucht tüchtige

Serviertochter

Gute Gelegenheit, sich in der französischen Sprache weiterzubilden. Offerten an Restaurant du Jura, Neuchâtel. Telefon (038) 5 14 10.

Hotel Tessin

Gesucht wird für ein Hotel direkt am Luganersee, 50 Betten, ein wendiger und fachkundiger

Gerant

Anfragen unter Postfach 951, **6901 Lugano**.

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.

Stellen-Anzeiger Nr. 43
Moniteur du personnel

Offene Stellen
Emplois vacants

**Gesucht mit Eintritt nach Übereinkunft: Restaurations-
tochter, Alfa-Hotel, 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: Telefonist(in) und Aus-
kunft, Saaltöchter. Offerten an Hotel Streif, Arosa. (556)**
**Gepflegtes Kleinhotel sucht für die Wintersaison (15. De-
zember bis Anfang April): Alleinportier (mit Fahrbewillig-
gung), Anfangszimmermädchen, Saalkellner, Küchen-
bursche, Küchenmädchen (evtl. Ehepaar). Offerten an Hotel
Neuerer, 3780 Gstaad, Telefon (0330) 419 85. (558)**

Vakanzenliste
der Stellenvermittlung
Liste des emplois vacants
Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Pass-
photo und 40 Rp. in Briefmarken losse beilegt: **Tochter
für ein internationaler Postanwortcoupon** an
Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel. (061) 34 86 97

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

L'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 internazio-
nale) e devono essere inditezzate al
Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basilea. (061) 34 86 97

Jahresstellen
Places à l'année — Posti annuali

4536 **Kaffeekoch oder -köchin, sof. oder n.U., Chef de rang,
Demi-Chef, Kellnerpraktikant, November, Passanten-
hotel, Basel.**
4537 **Küchen-Officeburschen, sof., Passantenhotel, Basel**
4538 **Officebursche, sof., Erstklasshotel, Basel**
4539 **Restaurantkellner, familiär- und franchienkundig, sof.,
Restaurant, Näge Basel**
4540 **Etagenportier, Deutsch sprechend, n.U., Buffethilfe,
Deutsch sprechend, n.U., Grosses Passantenhotel, Basel**
4541 **Restaurantkellner, Commis de cuisine, sof., Restau-
rant, Basel**
4542 **Buffettöchter, Serviertöchter, sof., Hotel-Restaurant,
Näge Basel**
4543 **Hausmädchen, sof., Passantenhotel, Basel**
4544 **Etagenportier, sof., Passantenhotel, Basel**
4545 **Sekretärin, sprk., Küchenbursche, sof. oder n.U., Pas-
santenhotel, Basel**
4546 **Serviertöchter, Kellnerpraktikant, Saalkellner, Etag-
enportier, sof. oder n.U., Entremetier, 1. Nov., Pas-
santenhotel, Basel**
4547 **Küchenchef, Serviertöchter, sof. oder n.U., Restau-
rant, Basel**
4548 **Commis de cuisine, Nachtportier, sof., Passanten-
hotel, Basel**
4549 **Chef de service, Chef Saucier, Chef Entremetier,
Chef Patissier, Chef de garde, Commis de cuisine,
Telephonist/Anf., Grosses Passantenhotel, Basel**
4550 **Erstklassrestaurant, Basel**
4551 **Köchin, n.U., 40 B., Zentralschweiz**
4552 **Chief de partie, sof., Restaurant, Bern**
4553 **Zimmermädchen, Deutsch sprk., sof., 1. Sekretärin,
Saaltöchter, evtl. Saalkellner, evtl. Saalpraktikantinnen,
Commis de cuisine, Anf. Nov., Chef de partie oder
Hilfskoch, Küchenmädchen und -burschen, Anf.
Dez., 60 B., Baden, Aargau**
4554 **Journalführer(in), Hausbursche oder -mädchen, sof.,
Erstklasshotel, Baden, Aargau**
4555 **Zimmermädchen, sof. oder n.U., 80 B., Kt. Bern**
4556 **Portier-Hausbursche, Commis de cuisine, Service-
oder Buffetpraktikant, Officebächen, Küchen-
mädchen, n.U., 60 B., Graub.**
4557 **Sekretärin, n.U., Restaurant, Kt. Bern**
4558 **Gouvernante, Portier-Hausbursche, sof., 90 B., Bade-
t, Aargau**
4559 **Küchenchef oder Allein Koch, Serviertöchter (Schwei-
zerin), sof., Serviertöchter (Schweizerin), Saaltöchter,
Zimmermädchen, Küchenbursche oder -mädchen,
1. Dez., kleines Hotel, Engadin**
4560 **Commis de rang, sof., 120 B., Graub.**
4561 **Restaurantkellner oder Serviertöchter, sof., kleines
Hotel, Berner Jura**
4562 **Zimmermädchen, Köchin, Küchenbursche, sof.,
kleines Hotel, Brienzersee**
4563 **Commis de cuisine, Gardemanger, Küchenburschen,
Anfang Dezember, Casserolier, sof. oder n.U., kleines
Hotel, Zentralschweiz**

**Stellengesuche
Demandes de places**

Salle und Restaurant

Italiener, 26jährig, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle als
Obberkellner. Sehr gute Zeugnisse vorhanden. Seit 9 Jahren
in der Schweiz tätig. Spricht Ital., Deutsch und Französisch.
Gute Kenntnisse in English. Offerten unter Chiffre 341
Schweizer, jung, zurzeit in England, sucht passende Winte-
rationsstelle als **II. Obberkellner, Chef de rang** oder
Winebutler. Offerten unter Chiffre 340

Adressänderungen von Abonnenten
werden mit 30 Rp. belastet, die am einfachsten der
Mittlung an die Expedition in Briefmarken bei-
gelegt werden.

4564 **Commis de cuisine oder Chef de partie, sof., 60 B.,
Zentralschweiz**
4565 **Alleinkoch, Serviertöchter, sof., Hotel, Zürichsee**
4566 **Serviertöchter, Tochter für Zimmer und Lingerie,
sof. oder n.U., kleines Hotel, B.O.**
4567 **Serviertöchter, sof., 60 B., Ostschweiz**
4568 **Hilfsgouvernante, sof., 90 B., B.O.**
4569 **Entremetier, Tourant, sof., 80 B., Genfersee**
4571 **I. Sekretärin, n.U., 80 B., Graub.**
4572 **Serviertöchter oder Kellner, Deutsch sprechend**
4573 **Sekretär-Receptionist (Schweizer), Zimmermädchen,
Köchin, sof. oder n.U., 100 B., Genfersee**
4574 **Hausmädchen, sof., kleines Hotel, Wallis**
4575 **Commis de cuisine, Koch-Tourant, sof., 60 B.,
Baselland**
4576 **Chief de partie oder Commis de cuisine, sof. oder
n.U., 120 B., Lugano**
4577 **Sekretärin, sof., 70 B., Lago Maggiore**
4578 **Hausbursche, kleines Hotel, Luzern**
4580 **Saucier, Commis Patissier, Zimmermädchen, Hei-
zer-Mechaniker, sof., Erstklasshotel, Lugano**
4581 **Commis de cuisine, Ende Nov., Serviertöchter, Haus-
mädchen, Hausbursche, n.U., 30 B., Kt. Fribourg**
4582 **Buffettöchter, sof., Restaurantkellner, 15. Nov. Hotel-
Restaurant, Kt. Neuchâtel**
4585 **Alleinkoch, sof., kleines Hotel, Baselland**
4586 **Allgemeingouvernante, Buffetöchter, Barmad,
Serviertöchter, Lingeriebächen, Office-Haus, Kü-
chenbursche und -mädchen, sof., 40 B., Kt. Fribourg**
4587 **Serviertöchter oder Kellner, Deutsch, Franz., sprk.,
sof., Restaurant, Kt. Solothurn, Ende Nov., Serviertöchter, Haus-
mädchen, Hausbursche, n.U., 30 B., Kt. Fribourg**
4588 **Commis de cuisine, Ende Nov., Serviertöchter, Haus-
mädchen, Hausbursche, n.U., 30 B., Kt. Fribourg**
4589 **Bartöchter, Chef de service, Chef de rang, Commis
de cuisine, sof., 60 B., Näge Lugano**
4590 **Küchenchef, Entremetier, Hotelpraktikant, sof.,
oder n.U., 110 B., Bodensee**
4591 **Saaltöchter (Schweizerinnen), sof., 80 B., Zentral-
schweiz**
4592 **Buffetdamen, Buffetöchter, Anfangsbuffettöchter,
Officebächen, oder -burschen, 15. Dez.,
Bahnhofbuffet, Zürichsee**
4593 **Koch, sof., 60 B., Kt. Solothurn**
4594 **Küchenbursche oder -mädchen, sof., 40 B., Wallis**
4595 **Köchin, Hilfsköchin, Buffetöchter, Hilfszimme-
rädchen, Küchenmädchen, 1. Nov., kleineres Hotel,
Kt. Schaffhausen**
4596 **Chief de partie, Commis de cuisine, sof., 80 B., Kt.
Schaffhausen**
4597 **Serviertöchter, Zimmermädchen-Mithilfe im Service,
Anf. Nov., kleines Hotel, Kt. Glarus**
4598 **Serviertöchter, 1. Dez., kleines Hotel, Graub.**
4599 **Küchenbursche oder -mädchen, sof., Sekretärin-
Stütze des Patrons oder Gouvernante, Wäscherin-
Lingerie, Anf. Nov., Serviertöchter, n.U., 50 B., Graub.**
4600 **Serviertöchter (Schweizerin), sof., kleines Hotel,
Zentralschweiz**
4601 **Obberkellner, 1. Dez., 60 B., Waadt**
4602 **Commis de cuisine, Zimmermädchen evtl. Anfänge-
rin, sof., 60 B., Kt. Zürich**
4603 **Zimmermädchen, evtl. Anfängerin, Serviertöchter,
Buffettöchter, Lingeriebächen, Officebächen, 1.
Dez., 60 B., Waadt**
4604 **Barmad-Serviertöchter, Chef Patissier oder Allein-
patissier, n.U., 110 B., Toggenburg**
4605 **Commis de cuisine, Zimmermädchen evtl. Anfänge-
rin, sof., 50 B., Kt. Zürich**
4606 **Portier-Hausbursche, Küchenbursche, Buffetöch-
ter-Mithilfe im Service, Anf. Dez., 90 B., B.O.**
4607 **I. Glätterin, sof., Passantenhotel, Zürich**
4608 **Zimmermädchen evtl. Anfängerinnen, sof., grosses
Passantenhotel, Zürich**
4609 **Küchenchef (Schweizer), Hallentourant, n.U., 110 B.,
Zürich**
4610 **60 B., Waasser, sof., 120 B., Zürich**
4611 **Zimmermädchen, sof., 80 B., Zürich**
4612 **Zimmermädchen, Lingeriebächen, Officebächen, 1.
Dez., 60 B., Waadt**
4613 **Serviertöchter, evtl. Anfängerin, sof., 30 B., B.O.**
4614 **Buffettöchter oder -dame, sof., 50 B., Zürich**
4615 **Hausmädchen in Privathaushalt, sof., Zürich**

Wintersaison-Stellen
Places d'hiver — Posti invernali

4616 **Saaltöchter oder Kellner, Saalpraktikant, Zimmer-
mädchen, Hausbursche-Portier, Garderobier, 80 B.,
B.O.**
4617 **Alleinkoch, Commis de cuisine, 30 B., Graub.**
4618 **Office-Küchengouvernante, Glätterinnen, Stopferin,
Lingeriebächen, Office-Küchenmädchen, Erstklass-
hotel, Graub.**

4619 **Lingerie, Officebächen, Hausbursche, 50 B., Graub.**
4620 **Serviertöchter, Franz. sprechend, 1. Dez., kleines Hotel,
Graub.**
4621 **Lingerie, Lingeriebächen, 110 B., Graub.**
4622 **Hilfsgouvernante, Entremetier, Patissier, Commis
de cuisine, Etagenportier, Zimmermädchen, Linge-
riemädchen, Küchenbursche, Officebächen, 60 B.,
Graub.**
4623 **Chief de rang (mit Barkenntnissen), Portier-Hausbur-
sche, Patissier, Commis de cuisine, Saaltöchter,
Köchin neben Chef, Tourante für Etage und Saal,
Küchenmädchen, Küchenbursche, 70 B., Graub.**
4624 **Lingeriebächen, Glätterin, 160 B., Graub.**
4625 **Rezeptionskellner-Telephonist, Saaltöchter, 70 B.,
Graub.**
4626 **Haus-Küchenmädchen, Officebursche, Casserolier,
70 B., Zentralschweiz**
4627 **Etagenportier (Schweizer), sprk., 40 B., Graub.**
4628 **Serviertöchter, Saaltöchter, Kellner, Zimmermä-
chen oder Hilfsbursche, Serviertöchter, Lingerie-Office-
mädchen, Küchenbursche, 40 B., B.O.**
4629 **Saaltöchter, Anfangsaaltöchter, Zimmermädchen,
Commis de cuisine oder Hilfskoch, Küchenbursche-
Casserolier, Officebächen, Dez., Buffetöchter,
7. Nov., 60 B., Kt. Glarus**
4630 **Küchenchef, Commis de cuisine oder Hilfskoch,
Küchen-Officeburschen oder -mädchen, Lingerie,
Zimmermädchen oder Anfangszimmermädchen,
Portier, Hausbursche, Serviertöchter, Commis de
rang, Hotel, Wallis**
4631 **Serviertöchter (Schweizerinnen), Buffetdame, Glät-
terin, Officebächen, Casserolier, Erstklasshotel, En-
gadin**
4632 **Saaltöchter oder Kellner, Sekretärin, 40 B., Engadin**
4633 **Portier-Conducteur, Tourante für Zimmer und Saal,
Lingeriebächen, Officebächen, 70 B., Engadin**
4634 **Anfangsconciierge, Küchen-Officepersonal, 60 B.,
St. Moritz**
4635 **Commis de cuisine, Lingeriebächen, kleines Hotel,
Davos**
4636 **Hausbursche, 160 B., Davos**
4637 **Officegouvernante, Hilfs-Officegouvernante, 100 B.,
Davos**
4638 **Saal-Hallentöchter, 80 B., Davos**
4639 **Gardemanger, Restaurantkellner, kleines Hotel, Zentralschweiz**
4640 **Küchenburschen, Saaltöchter, Officebächen oder -
bursche, Hausbursche-Portier, Küchenburschen,
40 B., Zentralschweiz**
4641 **Lingerie-Glätterin, Saaltöchter, Saalpraktikant,
50 B., Graub.**
4642 **I. Saaltöchter, Saaltöchter, Saalpraktikant, Commis
de cettöchter, Küchen-Officeburschen und -mäch-
chen, 60 B., Graub.**
4643 **Saaltöchter oder Praktikant, 70 B., B.O.**
4644 **Zimmermädchen, Hausburschen (evtl. Jahresstelle),
Küchenbursche oder -mädchen, 70 B., B.O.**
4645 **Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Officebä-
chen, Hausbursche, Küchenbursche, 50 B., B.O.**
4646 **Glätterin, 90 B., B.O.**
4647 **Küchenbursche, 50 B., Wallis**
4648 **Patissier, Bahnhöf, Economatgouvernante, Zimmer-
mädchen, Saaltöchter, Lingerie, Lingeriebä-
chen, Officebächen, 80 B., Graub.**
4650 **Portier-Hausbursche, Hausbursche, 100 B., Waadt**
4651 **Zimmermädchen, Chasseur, Officebächen, Kü-
chenbursche, 100 B., Waadt**
4652 **Obberkellner, Econome für Zentralsconomat, General-
gouvernante, Saaltöchter, Zimmermädchen, 150 B.,
Wallis**
4653 **Commis de rang, Chasseur, Zimmermädchen-
Tourante, I. Glätterin, Küchenburschen oder -mäch-
chen, Küchenburschen oder -mädchen, Erstklasshotel, Graub.**
4654 **Chief de service, Chef de partie, Patissier, Buffet-
dame, 50 B., Graub.**
4655 **Chief de rang-Chef de service, Saal-Praktikant, Zimmer-
mädchen, Lingerie, Hilfsbursche, 70 B., B.O.**
4656 **Zimmermädchen, Officebächen, Küchenbursche
oder -mädchen, kleines Hotel, Wallis**
4657 **Serviertöchter, Kaffeebäcker-Mithilfe im Service,
Tourante für Zimmer und Office, Officebächen,
Wäscherin, 60 B., Engadin**
4658 **Obersaaltöchter, Serviertöchter, Etagenportier, alle
sprk., Lingerie, Officebächen, 60 B., Engadin**
4659 **Chasseur, Commis de rang, Erstklasshotel, Engadin**
4660 **Chief Gardemanger, Patissier, Kaffeebäcker, Chef
de rang, Commis de rang, I. Buffetdame, Buffet-
öchter, Küchenbursche, 120 B., Engadin**
4661 **Officebursche, Hausmädchen und -bursche, sof.,
Etagengouvernante, Hilfsbursche, Patissier,
Commis de saile, Eisbahngelhilfe, 100 B., B.O.**
4662 **Aide Directrice, Obberkellner, Buffetdame, Casse-
rolier, 100 B., Graub.**
4663 **Anfangszimmermädchen, 1. Dez., kleines Hotel,
Engadin**
4664 **Serviertöchter, Saaltöchter, Kellner, Hausbursche-
Portier, Koch, Küchenbursche, 70 B., Graub.**
4665 **Commis de cuisine, 30 B., Kt. Fribourg**
4666 **Serviertöchter, Buffetöchter, 130 B., Kt. St. Gallen**
4667 **Küchenchef, Zimmermädchen, 40 B., Zentralschweiz**
4668 **Commis de cuisine, Hilfsdirectrice, Gouvernante,
60 B., Waadt**
4669 **Barmad, Kellner oder Saaltöchter, Gouvernante,
Zimmermädchen, Etagenportier, Entremetier, Patissier,
Köchin, Chasseur, 80 B., B.O.**
4670 **Saaltöchter, Saalkellner, Buffetöchter, Commis
de cuisine, Etagenportier, Officebächen und -
burschen, 50 B., B.O.**
4671 **Commis Patissier, Küchen-Officeburschen, 40 B.,
B.O.**
4672 **Glätterin, Wäscherin, Lingeriebächen, Zimmer-
mädchen, 60 B., Wallis**
4673 **Buffettöchter, 40 B., Wallis**
4674 **Etagengouvernante, 20. Nov., Erstklasshotel, Wallis**

Lehrstellen

4675 **Kochlehrling, sof., Restaurant, Basel**
4676 **Kochlehrling, sof., Restaurant, Basel**
4677 **Kochlehrling, sof., Restaurant, Basel**
4678 **Kochlehrling, sof. oder n.U., Erstklasshotel, Lugano**
4679 **Kochlehrling, sof., grosses Passantenhotel, Luzern**

Aushilfsstellen
Remplacements — Aiuti e supplenze

7741 **Sekretär(in), sprk., sof. bis 15. Nov., Erstklasshotel,
Graub.**
7742 **Zimmermädchen, 10. Dezember bis 10. Januar, 120 B.,
Engadin**
7743 **Glätterin, Lingeriegouvernante, Officegouvernante,
sof. bis Ende Oktober, Erstklasshotel, Luzern**
7744 **Sekretärin, 26. Oktober, für ca. 4 Wochen, 50 B., Luzern**
7745 **Koch, sof., für 3 Wochen, 80 B., Zürich**
7746 **Portier (Schweizer), sof. 10. Dez., 50 B., Verv.**
7747 **Serviertöchter oder Kellner, sof., für ca. 6 Wochen,
Restaurant, Zürichsee**
7748 **Koch, sof., 60 B., Kt. Solothurn**

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après
doivent être adressées à
**Hôtel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bel'Air),
Lausanne Tel. (021) 23 92 61.**

8871 **dame ou aide de buffet, garçon d'office, buffet de
gar, Suisse romande**
8874 **portier, langues, hôtel moyen, Genève**
8876 **apprentis sommeliers, hôtel moyen, région Montreux**
8881 **gouvernante-lingerie expérimentée, grand hotel,
Montreux**
8884 **file pour ménage, hôtel moyen, Lausanne**
8889 **commis de cuisine, sommelier (Suisse), hôtel moyen,
Lausanne**
8892 **chefs de partie, grand hôtel, Lausanne**
8964 **femme de chambre, fille de salle, hôtel moyen, lac
Léman**
8968 **commis de cuisine (Suisse), buffet de gar, lac Léman**
8970 **femme de chambre, portier d'étage, garçon d'office,
lingère, aide-lingère, 4, 12, hôtel moyen, région Vevey**
8978 **portier expérimenté, hôtel moyen, région Montreux**
8980 **filles de maison, petit hôtel, région Montreux**
8988 **portier de nuit, langues, hôtel moyen, Lausanne**
9002 **garçon de maison-economat, chasseur, hôtel moyen,
Lausanne**
9007 **secrétaire-stagiaire, fille de buffet, chef pour le
snack-bar, chasseur pour le dancing, casseroier,
garçon de cuisine, fille d'office, sommelier, somme-
lière, grand restaurant, Fribourg**
9012 **garçon de maison, hôtel français, femme de cham-
bre, 35 lits, Lausanne**
9029 **fille de cuisine/maison, petit hôtel, Jura neuchâtelois**
9032 **patissier, neu hôtel, région Vevey**
9055 **portier de nuit, hôtel moyen, Fribourg**
9057 **femme de chambre, commis de salle, hôtel moyen,
Genève**
9059 **barmad, hôtel moyen, Oberland bernois**
9061 **garçon de cuisine, hôtel moyen, Lausanne**

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die
folgenden

Aushilfs-Offerten
(Keine offenen Stellen)

1 **Chief de réception, D., F., E., I., sofort bis 2. 11.**
2 **Chief de réception, D., F., E., I., 1. 11.-15. 12.**
3 **Conciierge, D., F., E., I., sofort bis Dezember.**
4 **Conciierge/Conducteur, D., F., E., I., 1. 11.-10. 12.**
5 **Conducteur/Chaufeur, S., 11.-15. 12.**
6 **Küchenchef, sofort bis Dezember.**
7 **Küchenchef, 10.-11. 15. 12.**
8 **Chief Gardemanger/Gardemanger, sofort bis Dezember.**
9 **Chief de partie/Rest.-Tochter, D., F., E., I., 1. 11.-15. 11.**
10 **Kochvolantär, sofort bis 20. 12.**
11 **Obberkellner, D., F., E., I., sofort bis Dezember.**
12 **Obberkellner, D., F., E., I., 1. 11.-10. 12.**
13 **Chief de rang/Chief de partie, D., F., E., I., sof. bis Dez.**
14 **Chief de rang/Rest.-Kellner, D., F., E., sof. bis 11. bis Dez.**
15 **Köchin, sofort bis Dezember.**
16 **Lingerie, sofort bis 20. November.**

Bewerbsunterlagen mit Personalien und Photo werden
sofort zugesandt auf Anfrage an Stellenvermittlung SHV,
Gartenstrasse 112, Basel. Telefon (061) 34 86 97.

Wir danken

allen unseren Mitgliedern und dem bei uns an-
gemeldeten Personal, welche uns prompt von
den getätigten Engagements Kenntnis geben und
nicht benötigte Offerten sofort retournieren. Sie
helfen uns damit zu vermeiden, dass Offerten
von bereits platziertem Personal weiter in Zirkula-
tion gebracht werden, wodurch Ihnen und uns
Mehrarbeit und Kosten erspart werden können.

Hotel-Bureau

Gesucht per sofort in Jahresstellen:

tüchtige, freundliche

Serviertöchter
Buffettöchter

(evtl. Anfängerin)

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im
Haus. Offerten mit Zeugnissabschriften und Foto an
F. Vogel, Hotel Glarnerhof, 8750 Glarus.

Commis de grill
Officebursche oder
-mädchen
Lingeriebächen

Eintritt Anfang November. Offerten an Hotel Krone
Solothurn.

Gesucht:

Kochlehrling
(Eintritt sofort)

Kochlehrling
(Eintritt Frühling 1965)

Restaurations-tochter
(Eintritt ab sofort nach Übereinkunft)

Offerten an Hotel Seeland, Biel.

Gesucht per sofort:

I. Sekretärin
Anfangsgouvernante
Anfangssaaltöchter

Offerten an Kurhaus Sonnmatt, 6000 Luzern.
Telefon (041) 2 02 04.

Hotel Bären, Bern

sucht in Jahresstellen:

Commis de cuisine
(Jungkoch)

sowie eine tüchtige, freundliche

Lingère

Gutbezahlte Jahresstellen bei neuzeitlich geregelter
Arbeits- und Freizeit. Offerten, sind erbeten an die
Direktion. Telefon (032) 22 33 67.

Hotel Krone, Spiez
sucht in Jahresstelle freundliche, fleissige

Serviertöchter

Guter Verdienst. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten
an Hans Mosimann, 3700 Spiez. Telefon (0333) 7 81 31.

Hotel Schweizerhof, 3000 Bern
sucht:

Demi-Chef de rang
Etagenportier
Restaurations-tochter
oder -kellner
Buffettöchter

Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel mittlerer Grösse im Oberengadin
sucht für die kommende Wintersaison folgendes Personal:

Küchenchef
(evtl. in Jahresstelle)
Saucier
(Chef-Stellvertreter)
Commis de cuisine
(tüchtig)
Officebächen
(ragazze per office)
Lingeriebächen
(ragazze per guardaroba)

Offerten sind zu richten an H. Gilli, Hotel Concordia, 7524 Zuoz.

Gesucht in gutgehendes Restaurant gewandte

Serviertöchter

in Jahresstelle. Eintritt 1. November 1964.

Golf-Hotel des Alpes, 7503 Samedan.

Gesucht in Jahresstelle jüngerer

Mann

für Bahnhofsdiens und Kommissionen. Uniform
sowie Kost und Lohn kostenfrei vom Hause; guter Ver-
dienst und geregelte Arbeitszeit. Deutsch und Franzö-
sisch Bedingung.

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

Grossrestaurant in Zürich
sucht in Jahresstelle tüchtige, zuverlässige

Buffetdame

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an K. Steffen,
Restaurant Du Parc, Bahnhofplatz 2, 8003 Zürich.
Telefon (051) 23 37 40.

Hotel Adler, Grindelwald
sucht für lange Wintersaison:

Nachtportier
2 Saaltöchter
Saalpraktikantin

Hoher Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien und Foto
erbeten an die Direktion.



Unsere Buffettochter

Wir werden im Spätherbst heiraten. Wir suchen für diesen Vertrauensposten in der Jahresstelle eine Buffettochter, die den gesamten Buffetdienst, teilweise auch etwa Reception, telefonische Gästebetreuung usw. besorgt. Günstige Arbeits- und Verdienstbedingungen in der Jahresstelle im Hotel, Angenommen an H. Schellenberg, Hotel Krone, 8401 Winterthur.

Marktgasse 49 • Tel. (052) 2 19 33

Sporthotel Meierhof Davos Dorf

Gesucht für lange Wintersaison:

Buffetdame
Buffettochter
Restaurationstochter
Etagenportier
Nachtportier
Lingeriemädchen
2 Officiemädchen
Küchenbursche
2 Küchenmädchen
Casserolier

in Jahresstellen:

Buffettochter
Restaurationstochter
Küchenbursche

Gesucht auf etwa 15. Dezember:

Pâtissier
Barmaid
Barkellner
Anfangssaaltochter
Lingeriemädchen
Angestelltenzimmermädchen
Kasserolier
Küchenmädchen
Küchenbursche

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

Hotel Niederschlacht Braunwald

sucht für lange Wintersaison:

Restaurationstochter
 (fach- und sprachkundig; sehr hoher Verdienst)
Pâtissier (absolut selbständig)
Saaltöchter
Lingeriemädchen-Hausmädchen

Offerten mit Zeugnisunterlagen bitte an J. Streiff, Hotel Niederschlacht, 8784 Braunwald.

Hotel Schweizerhof, Zürich
 sucht

Kaffeeeköchin
Kaffeekoch
Commis de cuisine

Offerten an die Direktion.

Gesucht in Jahresstelle nach Zürich

Zimmermädchen

selbständig und gewandt, auch für Mithilfe im Frühstückservice. Eintritt 1. November 1964. Offerten sind erbeten an Werner Steiger, Hotel Neptun, 8032 Zürich.

Hotels Verenahof 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, neu eingerichteten Betrieb

Gärtner

für unsere grosse Hotelgärtnerei und Unterhalt der Parkanlagen

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



Gesucht zu baldigem Eintritt oder nach Vereinbarung in Dauerstellung

tüchtiger

Küchenchef

Befähigt zur Führung einer erstklassigen Küche und tadelloser Brigadeleitung.

Offerten mit Referenzen, Bild und Gehaltsansprüchen an

Hotel Glockenhof (120 Betten)

Dir. H. Weissenberger, 8023 Zürich.



Hotel Bernina, Samedan

(120 Betten)

sucht für lange Wintersaison und anschliessender Sommersaison für die Zeit von Mitte Dezember bis Ende September (10 Monate Engagement)

Aide-Directrice

(interessanter vielseitiger Posten)

Buffettochter

Pâtissier

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

Hotel Seehof, Arosa

sucht für Wintersaison 1964/65:

Lingère

(im Stopfen bewandert)

Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an A. Caduff-Birkmaier.



Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft

Küchenchef

Wir suchen einen Fachmann mit einwandfreier beruflichen Ausbildung, guter Rechner und Organisator, der seine Mitarbeiter mit Takt und Umsicht führt. Wir bieten unserem zukünftigen Chef eine der Verantwortung entsprechende Salarierung, eine neue moderne Küche, Pensionskasse und auf Wunsch eine Wohnung.

Wir erwarten Ihren Anruf oder Ihre Offerte. Direktion Hotel zum Storch, 8001 Zürich, Telefon (051) 27 55 10.



sucht

Buffetdame
Chef de rang
Empfangssekretär
Zimmermädchen
Chasseur
 (für Restaurationsbetriebe)

Offerten sind an den Personalchef zu richten.

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1964/65:

Chasseurs
Etagen-Hilfsgouvernante
Chef de partie
Metzger
Bäcker

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Palace Hotel, 7500 St. Moritz.

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.

Tessin

Hotel Al Porto in Ascona

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft eine tüchtige, seriöse

Buffetdame

mit mindestens 4-5jähriger Erfahrung. Teilweise Stellvertretung des Geschäftsführers. Jahresstelle mit sehr gutem Verdienst.

Offerten sind zu richten an Direktion Hotel Muralto au Lac, 6600 Locarno.



Restaurant Aklin, Zug

sucht

Gerant/Gerantin

Bewerber sollten sich über längere Tätigkeit in führenden Restaurants und Hotels ausweisen können, die

Fähigkeit besitzen, eine altbekannte Gaststätte in spezial-gastronomischer Art zu führen und dem Personal mit Autorität und Takt vorzustehen.

Geboten wird selbständiger Posten.

Offerten mit Bild und den üblichen Unterlagen an Ernst Aklin, Metzgerei, 6300 Zug.



Seerestaurant Rorschach SG

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Bartochter Demi-Chef de rang

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

Grossrestaurant in Zürich

sucht in Jahresstelle tüchtigen

Saucier und Commis de cuisine

Zimmer vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnanspruch sind erbeten an Familie K. Steffen, Restaurant du Nord, Bahnhofplatz 2, Zürich.
Telefon (051) 23 37 40.

Gesucht zum Eintritt nach Übereinkunft

Chef de service

in grösseres Bahnhofbuffet

Qualifizierte Interessenten mit taktvollem Umgang mit dem Personal sind um ihre Offerte gebeten an Walter Frauchiger, Bahnhofbuffet, 8401 Winterthur.

Gesucht für die Wintersaison:

tüchtige

Lingère-Glätterin

sowie

Maschinenstopferin

(in den übrigen Lingeriearbeiten bewandert)

Offerten erbeten an Postfach 14663, 7500 St. Moritz.

Davos

Gesucht für die Wintersaison:

Buffetbursche

Buffettöchter

Officetöchter

Privatmädchen

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsverhältnis.
Confiserie Schneider, Davos. Telefon (083) 3 64 41.

Neues Erstklasshotel in der Nähe von Lugano

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle sprachkundige

Sekretärin

Angenehmes Arbeitsklima sowie geregelte Freizeit.
Angebote unter Chiffre SE 2700 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffettöchter Buffetbursche Serviertöchter Commis de cuisine

Offerten erbiten wir an Sporting Restaurants, 2500 Biel.
Telefon (032) 3 92 44.

Wir suchen:

Sekretärin

für Korrespondenz und Mithilfe an der Réception, Stenographie erwünscht.

Sekretär(in)

für Journal und Kasse; sprachkundig 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.

Arosa Kulm Hotel, Arosa

sucht für Wintersaison:

Chef-Gardemanger

Commis Patissier

Buffettöchter für unser Stüva-Grill

Wäscherin für Fremdenwäsche

Hilfspersonal

für Küche, Office, Lingerie, Personalservice

Offerten erbeten an A. Wyssmann, Dir.



Hotel
Bahnhof
Buchs SG

sucht in Jahresstelle

Restaurationstochter

Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Sehr guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an F. Gantenbein, «Chez Fritz», 9470 Buchs SG.
Telefon (085) 6 13 77.

Hotel du Lac, St. Moritz

sucht in Jahresstelle mit sofortigem Eintritt

Sekretärin

für Korrespondenz und Mithilfe in der Réception.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Dir. W. Schuler, Hotel Arizona, 6900 Lugano.

Landgasthof Riehen bei Basel

sucht auf 1. November oder nach Übereinkunft:

Chef de service

(evtl. auch Chefin)

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

Dasselbst werden noch gesucht:

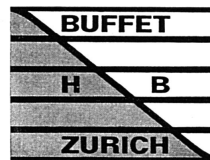
Buffettöchter Serviertöchter

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.

Wir suchen in Jahresstelle, per sofort oder nach Übereinkunft, bestens ausgewiesener

Küchenchef

Offerten erbeten an Hotel Bad Horn, 9326 Horn TG.



sucht

Mitarbeiterin

in das Personalbüro

Sie soll eine gute Allgemeinbildung haben, stenografieren und maschinens schreiben können, anpassungsfähig, zuverlässig und diskret sein und sich auch auf Italienisch unterhalten können.

Offerten an Rudolf Candrian, Bahnhofbuffet, Zürich-HB, Tel. (051) 233793.

Wir suchen für die Wintersaison:

Chef Gardemanger Commis Patissier

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



Villars-Palace
1884 Villars-sur-Ollon VD

cherche pour la saison d'hiver 1964/65

Loge:

chasseur-tournant

(vestibule) sachant parfaitement le français

Bon salaire, excellent logement, cours de langue gratuit, caisse de prévoyance. Faire offres avec copies de certificats et photo à la Direction.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt einen exakt und speditiv arbeitenden

Warenkontrolleur

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.

Hotel Butterfly, Zürich

sucht per 1. November oder nach Übereinkunft

tüchtigen, zuverlässigen

Küchenchef

in Jahresstelle, mit Personalfürsorgekasse.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion.

Hotel Bellavista, Arosa

sucht für die Wintersaison

Küchenchef

Nur bestqualifizierte Bewerber senden ihre Unterlagen an die Direktion, Hotel Bellavista, 7050 Arosa.



Mustermesse
Restaurants
Basel

Wir suchen auf November oder nach Übereinkunft selbständige

Gouvernante

in Jahresstelle als Stütze des Patrons. Interessanter Betrieb.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion der Mustermesse Restaurants, 4000 Basel 21.

Hôtel Terminus, Neuchâtel

cherche pour réouverture au 1er novembre 1964:

**commis de cuisine
dame de buffet**

Faire offres à la Direction. Téléphone (038) 5 91 77.

Hotel Central, Zürich

Telefon (051) 32 68 20

sucht per sofort oder nach Übereinkunft für

**Küche: Commis de cuisine
Communard
Personalköchin****Grill: Commis de rang** (Deutsch sprechend)**Stadtrestaurant: Serviertochter** (sprachenkundig)**Office: Officemädchen**

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und bei Eignung Dauerstellen mit Aufstiegsmöglichkeiten und Personalfürsorgestiftung. Fachkundige Bewerber(innen) wollen sich bitte mit uns schriftlich oder telefonisch in Verbindung setzen.

**Hotel-Restaurant Schützen
Steffisburg bei Thun**

sucht in Jahresstellen:

Restaurationstochter**Buffettochter**

(evtl. Anfängerin)

Offerten an Familie Haueter. Telefon (033) 2 31 62.

Gesucht auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft

freundliche, vertraute

Serviertochter

(Anfängerin wird angelernt)

Sehr schöner Verdienst. Geregelt Freizeit. Zimmer mit fl. Wasser. Angenehmes Dienstverhältnis. Offerten an Hotel Hirschen, 3860 Meiringen. Telefon (036) 5 18 12.

Gepflegte Familienpension

(40 Betten)

sucht

Chefköchin

(evtl. Koch)

für lange Winter- und Sommersaison. Offerten erbeten an Frl. A. Bezzola, Pension Privata, 7514 Sils-Maria (Engadin).

Gesucht auf 10. Dezember 1964

junge, sprachenkundige

Serviertochter

(Anfängerin wird angelernt)

Offerten mit Zeugniskopien an Familie Rohrbach, Hotel Alpenrose, 3718 Kandersteg.

Per sofort gesucht

freundliche, flinke

Serviertochter

Sehr hoher Verdienst. Zimmer im Hause. Geregelt Arbeits- und Freizeit.

Offerten an Telefon (064) 61 13 05.

Wir suchen zu besten Bedingungen für zwei österreichische Spezialitätenrestaurants in der Schweiz (Basel und Zürichsee):

**Geschäftsführer-Stellvertreter
jüngere Köchin oder Koch
Mehlspeisköchin**einige freundliche
Serviertöchter

Österreichisches Personal erwünscht.

Zuschriften an

Wienerwald Restaurants AG

z.H. von Herrn Habig, Isteinerstrasse 70, 4000 Basel.

Neues Hotel in Crans-sur-Sierre

sucht für 1. Dezember 1964:

**Küchenchef
Commis de cuisine
Küchen- und Officeburschen
Zimmermädchen
Serviertochter**

Offerten sind zu richten an IZ 4098 IVA AG, 8035 Zürich.

**HOTEL NATIONAL
1820 MONTREUX**

Das Ferienparadies am Genfersee

sucht:

Chef de cuisine

befähigt, mit Umsicht und Takt eine mittlere Brigade zu führen,

mit über dem Durchschnitt stehendem fachlichem Können, bei Kalkulation und Sparsamkeit,

ausgewiesen als charakterlich einwandfreie Persönlichkeit und Mitarbeiter,

mit Initiative und Berufsfreude. Bereit, uns mitzuhelfen, unserer internationalen Kundschaft das Allerbeste zu bieten (Menu, à la carte und Bankette).

Dauerstelle in unserem bestbekannten Erstklasshotel mit 100 Betten. Das ganze Jahr geöffnet. Geregelt Freizeit, Ferien. Hohes, den Anforderungen angemessenes Salär.

Ausführliche Offerte erbeten an die Direktion.

Hotel Eden, Arosa

sucht für die kommende Wintersaison:

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

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

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

Ich suche per 1. November 1964:

bestausgewiesene, im gepflegten à-la-carte-Service routinierte

Restaurationstochter (Schweizerin)

per 1. Dezember 1964:

seriöse, sprachenkundige und gut präsentierende

Barmaid (nicht unter 25 Jahre alt)

sowie

Barserviertochter in erstklassige Hotelbar.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Charles Delway, Hotel Metropol, 9320 Arbon am Bodensee. Telefon (071) 23 35 35.

Gesucht:

Bar-Lehrtochter

Gepflegte Erscheinung. Kost und Logis im Hause. Eintritt nach Vereinbarung. Gerber-Bar, Luzern. Sternenplatz 7, Telefon (041) 2 75 50.

Gesucht in kleine, nette Pension für die Wintersaison

Allein-Saaltochter

Sehr guter Verdienst. Offerten sind zu richten unter Chiffre AS 2641 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

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 rétribuées, conditions sociales de tout premier ordre.

Offres avec certificats adresser à la Direction administrative, Les Rives de Prangins, Prangins VD. Téléphone (022) 61 21 01.

Gesucht tüchtige

Buffetdame

für Tagesdienst, gutbezahlte Stelle. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre BD 2672 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht wird mit Eintritt nach Übereinkunft

Küchenlehrling

(Besuch der Fachschule des Kantons Tessin möglich) Eventuell auch Ausländer. Interessante Stelle für einen jungen Mann, der die italienische Sprache erlernen will. Offerten sind zu richten an die Direktion des Kurhauses, 6867 Serpiano Tessin.

Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft junge, nette

Serviertochter

Gelegenheit, Französisch zu lernen.

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

**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

Für die kommende Wintersaison und für den Sommer 1965 suchen wir

**Winebutler
Barmaid
Töchter und Kellner
für Saal und Halle
Commis de salle
Zimmermädchen
Personalzimmermädchen
Stopferin
Lingeriemädchen
Etagenportier
Bahnportier
Nachtportier**

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen. Hotel Belvédère, 3823 Wengen.

HOTEL WALHALLA St. Gallen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Tournant für Küche
Buffetdame
Buffettochter
Anfangssekretärin
Barmaid
Zimmermädchen
Kellerbursche**

Offerten sind erbeten an E. u. B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, 9000 St. Gallen. Telefon (071) 22 29 22.

Gesucht auf 1. November oder nach Übereinkunft

**I. Buffetdame
Buffettochter od. -bursche**

Gute Entlohnung. Speiserestaurant Greifen, Basel. Telefon (061) 24 35 07.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Portier-Chasseur

(Deutsch sprechend)

Offerten erbeten an Hotel Bellaria, Zürich 2.

HOTEL abc GARNI

Bahnhofplatz 7000 CHUR Tel. (081) 2 60 33

Gesucht per ca. 1. November an sauberes Arbeiten gewöhntes, sehr freundliches

Zimmermädchen

Angenehme Arbeitsbedingungen, guter Verdienst. Ferien.


Schriftliche Offerten oder Telefon (081) 2 60 33.

«Au Rendez-Vous», Grindelwald

sucht zuverlässigen und selbständigen

Konditor

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



Carlton Elite Hotel Zürich

Bahnhofstrasse 41

Wir suchen in Jahresstellen:

Chef de partie
Econamatgouvernante
 (berufserfahren)

Buffettochter
 (Deutsch sprechend)

Restaurationstochter
 (Englisch sprechend) für Spezialitätenrestaurant

Restaurationskellner

Magaziner für Keller
 (Deutsch sprechend)

Wäscher
 (berufserfahren)

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

Hôtel Touring au Lac Neuchâtel

cherche pour tout de suite ou date à convenir:

portiers d'étage débutants
 portiers d'étage qualifiés
 femmes de chambre débutantes
 femmes de chambre qualifiés

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

Kursaal-Casino, Arosa

sucht zum Eintritt 15. Dezember 1964:

Grillkoch
Buffetdamen
Officeburschen
Kellnerbursche
Angestelltenzimmermädchen

Wir suchen tüchtigen

Commis de cuisine

(Tournant)

in Brigade von 11 Mann. Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an H. Zaugg, Hotel Volkshaus, Winterthur.



Restaurant Chutz Solothurn

sucht für sofort oder nach Vereinbarung:
 jungen

Koch

(evtl. Köchin oder Hilfsköchin)

in modernen, mittleren Betrieb mit Spezialitätenküche. Wird vom Patron eingeführt.

tüchtige, energische

Buffetdame

und flinke, freundliche

Serviertochter

Guter Verdienst und geregelte Freizeit.
 Telefon (065) 2 89 29

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in Spezialitätenrestaurant in Zürich, mit Musik und separater Bar, in gehobenem Niveau

Chef de service und Commis-Entremetier

Es kommen nur Bewerber in Frage, die eine Anstellung in seriösem Betrieb mit Teamwork für längere Zeit suchen. Hohes Salär zugesichert. Diskretion sichern wir Ihnen zu. Offerten an Postfach 222, 8057 Zürich.

Hotel Eden, Arosa

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.

Hotel Kurhaus Sörenberg LU

sucht für die kommende Wintersaison:

Commis de cuisine
Saalkellner (Französischkenntnisse)
Restaurationstochter
 (Französischkenntnisse)
Tochter für Zimmer und Lingerie
Hausbursche-Portier
Küchenbursche, -mädchen

Schriftliche Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an Familie Fritz Balsiger, Telefon (041) 86 61 88.

St-Maurice GR

HOTEL CASPAR BADRUTT

Entrée mi-décembre:

cuisinier-chef de garde-tournant
repasseuse-lingère
stiratrice-lingère

Cherchons pour Verbier

cuisinier
commis de cuisine
jeune fille
 (âge minimum 18 ans)
2 filles (garçons) d'office

Restaurant Le Caveau, Mr. Michelod, téléphone (026) 7 12 26.

Gesucht für sofort

Alleinkoch oder Köchin

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit.

Offerten an Familie Bettschen, Restaurant Bären in Worb BE. Telefon (031) 67 22 91.

Welche junge Tochter hätte Interesse an einer Stelle als

Buffetpraktikantin ?

Offerten an Strandhotel Belvédère, 3700 Spiez.

Gesucht tüchtiger, jüngerer

Koch

als Stütze des Chefs. Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Eintritt Mitte / Ende November.

Offerten sind zu richten an Hotel-Restaurant Walliser-spycher, Luzern. Telefon (041) 2 29 76.

Netter Tea-Room im Zentrum der Stadt Biel

sucht per 1. Dezember oder nach Übereinkunft:

Buffettochter u. Officemädchen

Schichtbetrieb. Angenehmes Arbeitsklima. Kost und Logis im Hause. Offerten sind erbeten an Frl. Schaer, Tea-Room Mercantill, 2506 Biel. Telefon (032) 2 27 08.

Gesucht nach Luzern in Jahresstelle

Alleinkoch

der eine gepflegte Küche führen kann. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel-Restaurant Alpina, Luzern.

Erstklasshotel im Berner Oberland

sucht für die Wintersaison:

Hotelsekretärin
 (sprachkundig, Eintritt sofort, in Jahresstelle)
Barmaid
 (sprachkundig und selbständig)
Patissier
Chef de partie-Entremetier
Köchin (selbständig)
Etagenportier
Zimmermädchen } (Ehepaar)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Park-Hotel, 3823 Wengen.

Hotel Metropol St. Gallen

sucht per sofort:

Chasseur-Portier

Nachtportier

sowie

Serviertochter

für Metro-Bar

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind an die Direktion zu richten. Persönliche Vorstellung nach Übereinkunft. Telefon (071) 23 35 35.

Club Hotel, Biel

sucht:

Hotelsekretärin
 (Englischkenntnisse)
Zimmermädchen
 (sprachkundig)
Hotelportier
 (sprachkundig)
Kellner oder Serviertochter

Gute Verdienstmöglichkeiten und angenehme Arbeitsbedingungen werden zugesichert. Telefon (032) 27 3 74.

Gesucht für die Wintersaison, evtl. auch Sommersaison:

Buffettochter
 (wenn möglich mit Mixkenntnissen)
Restauranttöchter
 (für Dancing)
Anfangsportier
Lingeriemädchen
Officemädchen

Offerten erbeten an Hotel Löwen, 6490 Andermatt. Telefon (044) 6 72 23.

Gesucht tüchtige

Serviertochter

Sehr schöner Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Eintritt sofort.

Offerten an Familie Bettschen, Restaurant Bären in Worb BE. Telefon (031) 67 22 91.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in gutgehendes Speiserestaurant in Luzern:

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter
Chasseur
Buffettochter

Auf Wunsch Jahresstellen. Guter Verdienst. Offerten erbeten an Familie O. Rogger, Kunsthause-Restaurant, 6000 Luzern. Telefon (041) 2 40 23.

Sporthotel Edelweiss Mürren BO

sucht für lange Wintersaison:

tüchtige und sprachenkundige

Barmaid

Buffettochter

Tournante

(Office und Küche)

Commis de cuisine

Alleinpatissier

Hausbursche

Offerten gefälligst an die Direktion.

Grand Hotel Vereina Klosters GR

sucht für die kommende Wintersaison:

Chef-Gardemanger
Kaffeeköchin
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Portier

für Dancing-Restaurant:

Chef de service
II. Buffettochter
Restaurationstochter
Billeteur (Chasseur)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine

Patissier

(mit Kochkenntnissen)

Zimmermädchen

(mit Sprachenkenntnissen)

Saalpraktikantin

Saison- oder Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Familie Fuchs, Hotel Eiger, 3823 Wengen. Telefon (036) 341 32.

Le café restaurant du Théâtre à Neuchâtel

cherche:

filles de maison et garçon d'office

Entrée de suite. Places stables.
 Faire offres écrites.

Nach Saas Fee wird gesucht

sprachgewandte

Sekretärin

Eintritt 15. Dezember 1964, gute Entlohnung und Freizeit. Anmeldung an Schweizer Skischule 3906 Saas Fee. Telefon (028) 4 82 19.

Gesucht jüngere, tüchtige

Köchin oder Koch

für einfache aber gute Küche. Geregelte Freizeit. Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten an Confitserie-Tea-Room Ad. Schmid, 3715 Adelboden B.O.

Hôtel-Restaurant Riviera vaudoise cherche:

sommeliers
commis de cuisine
garçon de buffet

Ecrire sous chiffre SC 2744 à l'Hôtel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft in bekannten Restaurationsbetrieb in Bern:

jüngeren, strebsamen

Aide du Patron

Beste Gelegenheit, sich in allen Sparten der Restauration auszubilden. Schöner Lohn sowie geregelte Arbeitszeit.

Dasselbst benötigen wir jüngeren

Chef de partie

Guter Verdienst sowie geregelte Arbeitszeit in gut organisierter Brigade.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre AP 2748 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Modernes Erstklasshotel in Graubünden

sucht für die Wintersaison noch folgendes qualifiziertes Personal:

jungen, tüchtigen

Sekretär/Sekretärin

Commis Patissier
(wenn möglich Schweizer)

Commis de rang
(sprachkundig)

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.

Hôtel Suisse et Majestic Montreux

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir:

gouvernante de lingerie
lère lingère

dame de buffet
garçon de buffet

portier de nuit
chasseur-garçon de maison

Places à l'année. Prière envoyer offres détaillées avec photo à la direction.

Wir suchen in Jahres- oder Zweisaisonengagements zuverlässige Mitarbeiter,

auf November:

Sekretärin, evtl. Anfängerin

auf etwa Mitte Dezember:

Saucier

Entremetier

Patissier

Commis de cuisine

Kaffeekoch oder -köchin

Tochter oder Bursche für

Economat

Kellerbursche

Wir erbitten uns Ihre handgeschriebene Offerte mit Unterlagen und Lohnforderung. Hotel Belvédère, 3823 Wengen.

Gesucht für Neueröffnung Ende Oktober 1964:

Hausbursche
Küchenhilfe
Commis de cuisine
Buffetdame
Serviertöchter
Barmaid

Geboten wird gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit. Zimmer können zur Verfügung gestellt werden.

Offerten sind zu richten an Restaurant Silver Ranch, Letzigraben 245, 8045 Zürich, oder Telefon (051) 54 01 22 (zwischen 10.00 und 15.00 Uhr).

Barmaid

gesucht für Bar Nähe Lugano und ab Dezember in einer Winterstation. Nationalsprachen.

Offerten unter Chiffre Q 10688 Publicitas S.A., 6900 Lugano.

DIRECTEUR

env. 40 ans, grande expérience, demandé pour hôtel 200 lits de 1er ordre, à Rome (Italie). Connaissances de l'italien, de l'anglais et du français nécessaires.

Adresser curriculum vitae, photo, références et prétentions de salaire à Case postale 263, 8026 Zurich.

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.

Hotel du Lac, St. Moritz

sucht für die Wintersaison:

Chef de réception

Journalführer oder Journalführerin

Offerten sind zu richten an Dir. W. Schuler, Hotel Arizona, 6900 Lugano.

Gesucht in Jahresstelle:

Chef de partie

Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

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

Erstklasshotel in St. Moritz

sucht für sofort eine tüchtige

Hotelsekretärin

mit guten Fremdsprachenkenntnissen.

Offerten sind erbeten an Postfach 14676, St. Moritz.

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 auf Herbst 1964

Gerant oder Geranten-Ehepaar

für Restaurant in Zürich (Neueröffnung mit Grillroom und Cafeteria). Entwicklungsfähige Aufgabe mit Erfolgsbeteiligung. In Frage kommen nur gut ausgewiesene Bewerber mit Befähigung für eine initiative und selbständige Geschäftsführung.

Offerten unter Chiffre GG 2670 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Le café-restaurant du Théâtre à Neuchâtel

cherche de suite:

filie ou garçon de buffet
et filie ou garçon d'office

Faire offres ou se présenter.

Gesucht in Jahresstellen nach Zürich:

Hallentournant

(sprachkundig)

Glätterin

Offerten erbeten an die Direktion, Hotel Engemathol, 8002 Zürich.

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.

Badhotel Limmathof, 5400 Baden

sucht per sofort

I. Sekretärin evtl. Sekretär

Gute Honorierung.

sowie

Büropraktikantin od. -praktikant

Offerten an Dir. Siegm. Schmid.

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 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.



Hotel Rebstock Herisau

Telefon (071) 51 32 22

Spezialitätenrestaurant

Eine interessante, vielseitige und selbständige Stelle findet bei uns ein guter

Koch

(neben Küchenchef)

Ferner suchen wir einen intelligenten

Kochlehrling

dem wir ausgezeichnete Ausbildungs- und Berufschancen bieten können.

Modernes, angenehmes Arbeitsklima.

Interessenten wenden sich bitte an Willi Knöpfel, Hotel Rebstock, Herisau.

Wir suchen in unser Restaurant Français:

tüchtige

Restaurationstochter

(Tranchieren und Flambieren unerlässlich. Jahresstelle.)

Offerten an

Strandhotel Belvédère, 3700 Spiez

Gesucht nach Davos-Frauenkirch für Wintersaison tüchtige

Köchin

Saisonbeginn 15. Dezember 1964.

Offerten an Christian Konrad, Hotel Post, 7275 Davos-Frauenkirch. Telefon (083) 361 04.

Hotel Alpina, Braunwald

sucht für lange Wintersaison, zum Teil durchgehend bis nach Schluss der Sommersaison:

Saaltochter
Anfangssaaltochter
Zimmermädchen
Buffettochter
Commis de cuisine
Küchenbursche-Casserolier
Officemädchen

Nur schriftliche Offerten an Familie R. Schweizer, Hotel Alpina, 8784 Braunwald.

Bahnhof-Buffer SBB Schaffhausen

sucht mit Eintritt 1. Dezember 1964:

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

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.
Offerten sind zu richten an W. Fischer-Keller, Buffet Santsibahn, 9107 Schwägalp.

Hotel Löwen am See, 6300 Zug
sucht für sofort in Jahresstellen:

Köchin oder Commis Hausbursche-Casserolier

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

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 für Winter- und Sommersaison, Eintritt etwa 10. Dezember 1964:

Saaltochter
Saalkellner
Buffettöchter
Commis de cuisine
Etagenportier
Officemädchen
Officebursche

Offerten erbeten an Hotel Silberhorn-Terminus, 3823 Wengen (Berner Oberland).

Hotel Misani, Oberengadin
sucht für Wintersaison (Dezember bis April):

Saaltochter Hotelsekretärin

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an Hotel Misani, Celerina.

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.

Restaurant renommé, marchant bien, dans la proche banlieue de Lausanne, cherche pour date à convenir un

chef de cuisine

capable pour fine restauration et spécialités. Age idéal 40 ans. Place à l'année, congés réguliers, très bon salaire à personne capable. Personne envisageant reprise de l'affaire à l'avenir aura la préférence. Situation excellente pour couple du métier. Prière de faire offres détaillées avec références et prétentions sous chiffre CC 2644 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle. Discretion absolue assurée.

Posthotel Rössli, Gstaad

sucht:

Servier- und Restaurationstochter
(sprachenkundig)
Buffettöchter oder -bursche
Commis de cuisine
Office- und Küchenmädchen
oder -bursche
Hilfsportier
Saison- oder Jahresstellen. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an Familie Widmer-Ammon.

«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.

Derby Hotel / Confiserie, Wil SG
sucht

Commis Patissier

Offerten an die Direktion.
Derby Hotel 9500 Wil SG.

Gesucht für Wintersaison tüchtige, selbständige

Lingère

Guter Verdienst zugesichert.

Offerten erbeten an Hotel Alex, 3920 Zermatt.
Telefon (028) 7 76 91.

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

Restaurationstochter

Offerten an Restaurant Aarhof, 4600 Olten.

Zuverlässige, freundliche Tochter für

Réception und Buffet

(Aide-Patron)
sowie aufmerksam

Serviertochter

in Restaurant-Tearoom gesucht. Guter Verdienst, geregelte Arbeitsverhältnisse. Zimmer im Hause. Offerten sind erbeten an Hotel Haller, Lenzburg.

Gesucht junger

Alleinkoch

für gutbürgerliche Küche. Guter Lohn, Zimmer, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Frau Jeremias, Gasthof Rössli, 5502 Hunzenschwil.
Telefon (064) 47 21 75.

Hôtel 120 lits dans grande station des Alpes vaudoises
engage pour saison d'hiver:

lingère cuisinière à café

Bon salaires assurés. Prière de faire offres sous chiffre LC 2674 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in best-bekanntes 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.

Hotel Dom, Saas Fee

sucht für Wintersaison:

Küchenmädchen oder -burschen
Saaltöchter od. Kellnerpraktikant
Portier-Conducteur oder
Chasseur-Conducteur
Hausbursche

Offerten an die Direktion.

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

Gesucht nach Übereinkunft nette, gewandte

Barmaid

in neuzeitliche, gutgehende Bar mit Pianisten.

Offerten mit Bild an Hotel Enge, 3280 Murten-Morat. Telefon (037) 7 22 69.

Hotel Braunwald-Bellevue in Braunwald GL

sucht für kommende Wintersaison mit Eintritt Mitte Dezember:

Buffettöchter Economat-Officegouvernante Restaurationskellner

Offerten erbeten an die Direktion, 8784 Braunwald.

Gesucht auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft

Köchin

(auch Anfängerin)

Besteingerichtete elektrische Küche, angenehm zum Arbeiten. Geregelte Freizeit und guter Lohn zugesichert.

Dasselbst

Anfangs-Zimmermädchen Anfangs-Hausmädchen

Sehr gute Stellen. Offerten erbeten an Hotel Hirschen, 3860 Meiringen. Telefon (036) 5 18 12.

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.

In gutgehendes, gepflegtes Badehotel gesucht

Gouvernante für Economat und Etage

(Aide Directrice)

Eintritt bald. Jahresstelle, interessanter, gutentlohnter Posten. Offerten mit Ausweisen an Bad-Hotel Bären, 5400 Baden.

Wir suchen

Commis de cuisine

in mittlere Brigade. Restaurant Clipper, 8000 Zürich. Telefon (051) 25 58 58.

Gesucht in erstklassigen Tea-Room im Zentrum von Zürich jüngere, tüchtige

Aide du patron / Gouvernante

(auch Anfängerin)

Wir erwarten: Freude an selbständiger Arbeitsweise. Zuverlässigkeit.

Wir bieten: Jahresstelle mit guten Verdienstmöglichkeiten. Kost und Logis im Hause. Angenehmes Arbeitsklima.

Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre AP 2667 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationskellner oder Serviertochter Hausbursche-Portier Buffettöchter oder -dame Aide patron

Jahresstellen, Kost und Logis im Hause.

Hotel Anker, 9400 Rorschach. Telefon (071) 41 42 43.

Gesucht nach Zürich
per sofort

Hotelsekretärin

Jahresstelle, geregelte Freizeit, guter Lohn. Sich melden unter Chiffre HO 2703 an die Hotel-Revue, 4002 Basel, oder Telefon (051) 34 59 40.

Hotel Bruggli AG., Arosa
sucht für lange Wintersaison:

Buffettöchter Tournante

(Saal- und Buffetablösung)

Serviertochter

(Eintritt 15. November 1964)

Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel Krone, Dietikon

mit seinem bekannten Spezialitätenrestaurant sucht tüchtigen, jüngeren

Küchenchef

zu kleinerer Brigade in Jahresstelle. Elektr. Küche. Wir legen Wert auf absolute Zuverlässigkeit und stellen an die Qualität unserer Küche grosse Anforderungen. Wir sind bereit, den Posten entsprechend zu honorieren. Eintritt nach Übereinkunft.

Wir bitten um Offerte mit Zeugniskopien und Lohnforderung. Familie Gstrein, Hotel Krone, Dietikon ZH.

Gesucht nach Pontresina

für Wintersaison (einschliesslich Ostern) sowie evtl. Sommer:

Economatgouvernante Hotelpraktikantin 2 Commis de rang

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Foto erbeten an G. Klaingut-Saratz, Klaingut's Hotel Langgurd, 7504 Pontresina.

In unserer Psychiatrischen Privatklinik, 15 Minuten vom Stadtzentrum Zürich entfernt, ist der Posten für eine

Köchin oder Koch

neu zu besetzen.

Wir bieten zeitgemässen Lohn, neuzeitliche Arbeitsbedingungen und Sozialleistungen. Auf Wunsch Zimmer im Hause. Offerten sind erbeten unter Chiffre 17944-42 an Publicitas, 8021 Zürich.

HIRSCHENBETRIEBE SNACK GRILL LUZERN CACAO DU ST. PAULI

suchen per 1. November oder nach Übereinkunft:

hübsche, gepflegte Damen als **Barmaid** für gut frequentierte Apero-Bar

Tournante

als Freitagablösung für unsere diversen Lokale (im gleichen Hause), evtl. Anfängerin mit absolviertem Kurs oder praktischer Lehre. Beruflich und finanziell interessanter Posten!

Barmaid-Bufferöchter

mit Umsatzbeteiligung (lukrativer Posten)

Barmaidanfängerin

Stelle kommt auch für versierte Serviertochter in Frage

Lehrköchter

mit schönem Fixum; für gründliche Ausbildung wird garantiert

Commis de bar-Chasseur

hohes Fixum und Trinkgeld

Portier-Anfangskellner

grosser, kräftiger Mann, wenn möglich sprachenkundig, Zimmerentschädigung.

Wenn möglich schriftliche Offerten an die Direktion.

Restaurant Viertelkreis, Basel
Gundeldingerstrasse 505
sucht per sofort:

Buffetdame oder -bursche Commis de cuisine Küchenbursche oder -mädchen

Telefon (061) 34 65 22

Ausländische Botschaft in Bern
sucht

Butler

(Herrschaftsdieners)

Verlangt werden: Erstklassige Berufsausbildung, langjährige Erfahrung, sicheres Auftreten, angenehme Umgangsformen und tadellose Manieren. Sprachen: Englisch, Italienisch, Deutsch oder Französisch.

Geboten wird: Gute, interessante Dauerstelle mit zeitgemässer Entlohnung.

Eintritt: Sofort oder nach Vereinbarung.

Vollständige Offerten mit Bild sind zu richten unter Chiffre M 15562 an Publicitas, Bern.

Second Chef

required immediately for first class Rosette Hotel near Oxford. Good wages plus substantial bonus, own room, swimming pool, tennis court etc. Applicants must be 21 years of age or over. Must send photograph, copy of birth certificate and certified or photostat copies of references with application for position urgently to Brompton Grange Hotel, Milton Common, Oxford, and be prepared to travel on November 5th at the latest.

Interesting position open for young, energetic lady, as

Assist. Exec. Housekeeper

in new, 450-room Hotel in

New York City

Preferably with some experience as Floor Supervisor. Will be trained. Opportunity for advancement. Applications under chiffre AE 2663 to the Hotel Review, Basle.

On demande pour l'Angleterre pour hôtel de 1er ordre, à l'année ou saison:

**chefs de partie
commis de cuisine
commis-pâtissier
maitre d'hôtel
commis de rang
aides-gouvernantes**

Offres avec copies de certificats, photo et curriculum vitae à Braganza, St. Mawes, Cornwall (Angleterre).

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.

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.

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.

fai

EUROPADIREKTOR HOTELS MOTELS, RESTAURANTS

Eine international arbeitende Unternehmensgruppe baut zur Zeit eine nach modernsten Kriterien organisierte europäische Kette von Hotel-, Motel- und Restaurationsbetrieben auf. Im Zuge der äusserst dynamischen Expansion wird dieser Posten neu geschaffen.

Vom Hauptquartier in der Schweiz aus führt Sie die Aufgabe kreuz und quer durch Europa, vor allem aber in die Mittelmeerlande. Sie sind mitverantwortlich für den Aufbau neuer Einheiten von der Planung bis zur Inbetriebnahme. Sie prüfen laufend die Wirtschaftlichkeit der Betriebe und überwachen die Qualität der gebotenen Dienstleistungen.

Der Unterzeichnete steht Ihnen gerne mit detaillierten Informationen zur Verfügung. Ohne Ihr ausdrückliches Einverständnis wird weder Ihr Name weitergeleitet noch irgendeine Drittperson angesprochen. Sie können sich telefonisch oder schriftlich mit uns in Verbindung setzen.

C. Lauterburg, Fry Associates Inc., St. Peter-Strasse 1, 8001 Zürich, Telefon (051) 23 23 23.

fai

Sehr gutes Spezialitätenrestaurant in der Stadt Bern sucht

Koch

neben Chef (Chefstellvertreter)

Gute Salarierung und angenehmes Arbeitsklima.

Bewerber, welche sich voll für den Betrieb einsetzen, wollen sich bitte wenden an Postfach 648, 3000 Bern-Transit.

Gesucht jüngere, gewandte

Restaurations-

tochter

sowie

**Serviceanfängerin
oder Lehrtöchter**

Jahresstellen, sehr guter Verdienst, geregelte Freizeiten. Offerten mit Foto erbeten an Hotel Bären, Langenbruck.

Gesucht gut präsentierende

Tochter

für gepflegten Tea-Room-Service zu modernen Bedingungen und geregelter Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Verdienstsanspruch an Coniserie-Tea-Room Nadelhofer, Burgdorf.

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.

Hotel-Restaurant in Yverdon sucht für den 15. November 1964

einen jungen

Koch

(oder Köchin)

für etwa 1 Monat (Stellvertretung Militärdienst). Offerten sind erbeten unter Chiffre P 818-8 E an Publicitas, 1400 Yverdon.

Gesucht in gutgehendes Speiserestaurant, per 1. November

Commis de service

Restaurant Steinadler, Schaffhausen.
Telefon (053) 5 24 69.

Cherchons

couple de direction

qualifié pour

direction d'hôtels

de 150, 300, 400 chambres, dans le

Moyen-Orient

Ecrire à Boite postale 5525, Beyrouth (Liban). Joindre à la demande curriculum vitae et photo.



Restaurants

Speisesäle

Bars

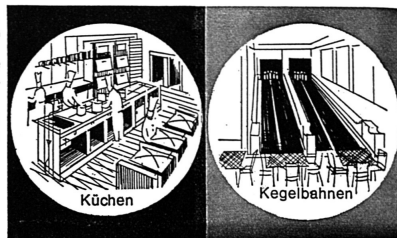
WE RA - Klima - prima

Alle Anlagen werden im eigenen Ingenieurbüro projektiert, die Apparate in unserer Fabrik gebaut und von unseren Spezialisten an Ort und Stelle montiert. Über 4000 Referenzen aus dem In- und Ausland geben Ihnen Auskunft über unsere Leistungen. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte.

WE RA AG
Klima- und
Lüftungsanlagen

WE RA

Bern, Gerbergasse 23-33, Tel. (031) 22 77 51-54



Küchen

Kegelebahnen



Jeunesse

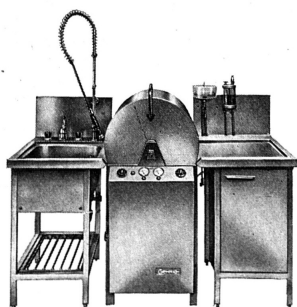
Moderne Menschen - moderne Hygiene - moderne Waschtische. Jeunesse, die formvollendete Waschtisch-Kombination von TROESCH. Jeunesse für Einfamilienhäuser, Hotels und überhaupt für alle Men-

TROESCH

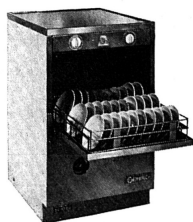
schen, die Grosszügigkeit lieben, die praktisch denken. Mit viel Abstellfläche und Schubladen. Zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten. Genormt und technisch einwandfrei gelöst.

Bern Efingerstr. 10 Tel. 031/2521 11
Zürich Ausstellungstr. 80 Tel. 051/427800
Basel Dreispitzstr. 20 Tel. 061/354755
Lausanne 9 rue Caroline Tel. 021/239266

Machines à laver la vaisselle et



GEHRIG

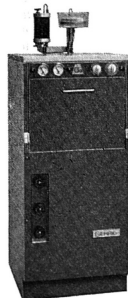


87 machines à laver la vaisselle GEHRIG sont au travail dans les restaurants de l'EXPO.

GEHRIG - la machine officielle de l'EXPO.

ARTS MENAGERS
Halle rouge, Stand 29/47

machines à rincer les verres



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



HACO
TEX TON

Condimat

(extra helle Streuwürze)



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

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



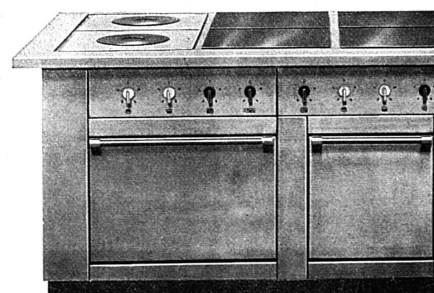
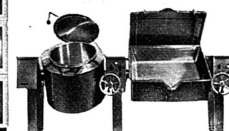
HACO GÜMLIGEN / BERN

salvis

geplante Küchen sind modern, raumsparend, leistungsfähig und wirtschaftlich.

Für Neu- oder Umbauten stehen unsere Fachleute für «Planung und Design» zur Verfügung.

Salvis liefert kurzfristig: Grossküchenherde, Wärmeschränke, Kipp- und Standkessel, Bratpfannen, Brat- und Backöfen.



Bouillons und Suppen für höchste Ansprüche

LUCUL

LUCUL AG, Zürich 11/52, Tel. (051) 46 72 94

La chronique littéraire de Paul André

L'escroquerie au vocabulaire

Vendre une chose sous un nom qui trompe, c'est un délit que punit le code, tout au moins dans les cas déterminés par la loi et prévisibles par ses auteurs. Il en est cependant qui sont moins, et qui échappent ainsi aux sanctions: vaste champ d'activité pour les margoulin's — entendez les petits, selon la définition du dictionnaire — mais aussi les grands, dont l'appellation varie selon le degré de leur réussite et le prestige de leur rang social. Tous, ou à peu près, seraient d'ailleurs fort étonnés d'être classés dans cette catégorie. Tant est relative la condition d'honnête homme, et malléables les espaces possibles entre ce qu'on promet et ce qu'on livre. Surtout à l'heure actuelle, où une grande partie de l'art publicitaire, poussé très loin pour la présentation, consiste à jeter de la poudre aux yeux — avec le concours de notions plus ou moins savantes et de termes capables de mettre la foule en état de fructueuse réceptivité¹⁾.

Avouons-le: l'exemple vient de haut, et la leçon a, hélas! ses références culturelles, comme elle a ses répandants jusqu'au faite de plusieurs hiérarchies. Pour être fixé là-dessus, il suffirait d'analyser les discours des élites politiques — pas seulement lorsqu'elles accablent certains mirages, ce qui, on le sait, autorise toutes sortes d'accouplements avec la vérité, sans avoir jamais la réputation de mentir ou d'être déshonné. Consultez leurs commentateurs: arbitres qui hument le vent, eux, afin d'y adapter avec un maximum d'exactitude le gouvernail de quelques ondoynants principes. Les mœurs ne diffèrent guère chez les esprits censés indépendants — ceux que les institutions ont promus aux magistratures intellectuelles, et ceux que la bourse littéraire a transformés en valeurs.

Une imputoyable analyse de leur verbe en démontrerait bientôt la substance réelle. Beaucoup d'effets destinés à satisfaire les tendances régnantes; aucune réaction assez distante pour les placer dans leur juste perspective et pour les éclairer ainsi sur elles-mêmes. Chacun a l'air d'instruire l'opinion, dans le dessein de la déromper, de l'épurer, de l'orienter. Or la plupart l'exploitent, consciemment ou non, fût-ce lorsqu'ils la discutent ou la combattent. Il importe avant tout que la voix plonge dans cet élément et s'y multiplie en d'innombrables vagues: comment ne spéculerait-elle pas sur le vocabulaire de ce théâtre? On vous lance d'ailleurs un écrivain comme une vedette de music-hall, un cabotin du film. Subitement, par les manœuvres des coulisses, vous le voyez apparaître, en lettres immenses, à la première page des hebdomadaires qui guettent hystériquement la survenance du dernier bateau.

Qu'a fait cet augure hier encore dans les limbes? Quelques romans, tout au plus ingénieux, mais avec leurs proportions, il va sans dire, de morale dubitative et de convulsif faisandage. Car, le roman, c'est la clef de l'édifice. Pas d'écrivain sans roman, aussi tarabiscoté que possible — ou, à défaut, sans pièce suant l'artifice²⁾. Le pouvoir créateur se mesure à cette secrétion. Comme s'il était nécessaire de fabriquer une intrigue pour créer une œuvre. Comme si l'important, quel qu'en soit le genre ou le sujet, ce n'était pas la consistance du style — due à la justesse de ses termes, à la profondeur de son articulation, à la qualité de son rythme, au naturel de ses passages les plus travaillés. Oui, cela. Rien que cela. Mais tout cela: grâce à quoi laisseront sur le lecteur une incisive et ineffaçable empreinte les faits ou la situation décrits, la scène ou les sentiments évoqués, la pensée ou les hypothèses émises, les images produites ou les portraits tracés — les jugements émis.

Voilà qui établit la liaison entre l'auteur de l'introduction à l'étude de la médecine expérimentale, Claude Bernard, et celui de la Comédie humaine, Honoré de Balzac. Rapports analogues entre Stendhal et Pasteur, entre Sainte-Beuve et l'entomologiste Jean-Henri Fabre, entre Proust et le physicien Louis de Broglie. Vous supposez que la descendance de ces propriétés rares sera bientôt reconnue, et que l'intérêt ainsi éveillé chez les contemporains suffira pour identifier et classer quelqu'un. Eh bien! non, Curieusement, mais manifestement, il y aura, surtout de nos jours, une tenace réserve, comme si l'on avait pris le parti de ne pas voir ce que l'on a sous les yeux. Et les prétendus avertis seront les plus fermés. A moins qu'ils ne soient délibérément hostiles. Eventuellement presque inébranlables, s'ils ont, par extraordinaire, pressenti l'existence d'une autorité que confère seule la manière supérieure. Pourquoi ces oppositions qui, déclarées ou non, présentent l'automatisme de l'inconscience?

L'explication est complexe et délicate; elle prête à de sophistiqués débats, à d'équivoques chicanes. Résumons-en brutalement la teneur: avoir ce qui manque à la plupart des autres, fussent-ils par ailleurs doués et prolifiques, n'est pas une façon de réunir les suffrages. Il y a gène refoulée; elle éclatera en morgue, en dédain, en refus, en contestations. Les prétextes avancés pour jeter le discrédit constitueront un ensemble d'autant plus cohérent que la généralisation des études augmente le nombre des gens qui publient et qui entendent caser en bon rang leur nom. C'est une illusion maintenant courante que de confondre le développement de l'esprit avec le remplissage des centres à brevets, où sont distribuées toutes sortes de notions rapidement apprises. Cet acquis, au lieu d'accomplir son œuvre, qui est d'élever les facultés, avant de leur décerner un certificat de compétence, ne parviendra qu'à les

couvrir d'un langage superficiel, dont elles bénéficieront pour imposer des avis à la fois rudimentaires et initiés.

Car il ne s'agit pas d'avis quelconques — encore que ce soit ceux d'une moyenne écrasée par le nombre: grave complication. La cote dont on se réclame est apparemment sévère; les cautions alléguées relèvent souvent de la plus abstruse philosophie. Notez, au demeurant, que l'on est à l'affût d'apparitions nouvelles. On déplore l'attitude qui rejeta Baudelaire, Villiers de l'Isle-Adam, Gérard de Nerval, Léon Bloy, Charles Péguy. On est persuadé d'avoir depuis lors évolué. Mais si d'autres préventions s'étaient substituées aux anciennes, malgré les progrès réalisés par la psychologie et par le sondage des textes? Si l'appétit qui s'estime émancipé, et qui règne de plus en plus, par l'écran et par le haut-parleur, était bien trop violent pour éprouver les satisfactions qu'offrent ceux dont toute l'ambition consiste à mouler dans la langue française quelques vases assez résistants pour être dignes de cette splendide matière?

Je pose une question résolue. Vous n'ignorez pas que de telles aspirations font désormais figure de projets dérisoires. Ce qui attire et retient l'attention, jusqu'au niveau universitaire, ce sont les bons petits trucs en vogue. Inutile de les énumérer, puisqu'ils vous sollicitent abondamment, avec la complicité de guides voués à la plus insidieuse propagande en faveur de leur consommation. Un roman, vous dis-je! Un roman qui fasse événement, à l'époque où en est un, pour les lettres comme pour les badauds d'arrière-zone, telle périssable bande que dégustent les salles significativement obscures. Un roman équivalant tout ensemble à une succession de photos où s'étaient les tares du siècle, et à ces orgies de hurlements que nous infligent, sur des rythmes sauvages, les musiques dégénérantes. Un roman qui alerte l'acheteur — pour employer, excusez-m'en, ce verbe devenu courant chez les invertébrés de la critique.

Alors que tant de bavards, obnubilés par le frelatage, vous assomment avec leurs clichés sur les critères de l'«authenticité» — la culture est donc livrée aux impulsions qui l'annihilent, et celles-ci se parent de théories dont se délectent et se gavent les hautes écoles, pépinières de disciples qui auront la certitude d'être très forts parce qu'ils ont pour maîtres

Die japanische Küche

Von Fred Richter

Das herrliche Japan mit seinen vier so unterschiedlichen Jahreszeiten und seiner zauberhaften Landschaft hat seinen Bewohnern seinen Stempel aufgedrückt. Die Japaner sind ganz anders als alle anderen asiatischen Völker: dies macht sich besonders in der Kochkunst des Landes bemerkbar. Die japanische Küche ist viel leichter als die chinesische, die in mancher Hinsicht der westlichen Kochkunst ähnlich ist. Die Chinesen kochen und braten mit viel Fett, während die japanischen Gerichte wenig Fett enthalten. Das ist wahrscheinlich der Grund, warum sie vielen Fremden nicht mundet. Unter den Ausländern ist die Meinung verbreitet, die japanische Küche gehöre zu den armseligsten der Welt. Meiner Meinung nach haben jedoch die Japaner, ausser in der Malerei und Dichtkunst, gerade auf dem Gebiet der kulinarischen Kunst ihren feinsten Geschmackssinn gezeigt.

Was man von der japanischen Küche wissen muss

Die grundlegenden Zutaten der japanischen Küche sind: Reis, zarter Fisch, frische Gemüse, Miso-Suppe (dies ist eine Mixtur aus Sojabohnen, Malz, Salz und Reiswein; Miso kann als Suppe zubereitet werden, wird aber auch als Gewürz für die verschiedensten Gerichte verwendet) und grüner Tee.

Die Kunst der japanischen Küche besteht nun darin, dass der diesen Zutaten eigene Geschmack nicht verlorengelt.

Zum Beispiel bei den äusserst häufigen Fischgerichten (oft Fischsuppen, oft gebraten oder gekocht) kommt es darauf an, dass der Geschmack der verwendeten Fische erhalten bleibt, und genau so verhält es sich bei den Gemüsearten, die ebenfalls so behandelt werden, dass der ihnen eigene Geschmack nicht verloren geht. Manchmal werden Gemüse anderen Speisen auch lediglich als Gewürz zu gesetzt, d. h. also, dass sie den Geschmack anderer Gerichte (und nicht nur Suppen) verfeinern sollen.

Japan ist ein Inselreich, dessen Küsten aussergewöhnlich lang und zerklüftet sind, und es ist nicht übertrieben zu sagen, dass die Hauptnahrung der Inselöhne zum grössten Teil aus dem Meer stammt. Fast alle Früchte des Meeres werden auf dem Tisch dargeboten und sind im frischen, rohen Zustand besonders hochgeschätzt. Auch die Sojabohne gehört, besonders in den hügeligen Gebieten, die weit vom Meer abgelegen sind, zum festen Bestandteil der japanischen Küche. Aus dem Menue einiger buddhistischer Sektoren ist sie nicht fortzudenken.

Die Bohnen werden gekocht und auf verschiedene Arten zubereitet. Was in der Küche und auf dem Essisch bei jeder Mahlzeit unumgänglich gebraucht wird, ist der «shoyu». Das Aussehen und der Geschmack des «shoyu» ist der unserer Suppenwürste sehr ähnlich: eine dunkelbraune Flüssigkeit, salzig, würzig und appetitanregend. Der «shoyu» ist aber anders als unsere Suppenwürden und wird aus Sojabohnen, Weizen oder Gerste, Salz und Wasser hergestellt. Der Weizen wird geröstet und zu Pulver zermahlen. Die Sojabohnen werden drei oder vier Stunden lang in grossen Kesseln gekocht und eine Nacht lang stehen gelassen. Man setzt dann das geröstete Weizenpulver, Malz und Salzwasser zu. Das Ganze lässt man mehrere Tage fermentieren. Dann presst

sie die Gänge der Gänge. Cet aspect des choses, qui caractérise la littérature à l'heure actuelle, n'a pas été relevé dans la monographie — pourtant lucide — que M. Robert Escarpit, professeur à la Faculté des lettres et sciences humaines de Bordeaux, consacra naguère aux problèmes posés par le livre depuis la Renaissance³⁾. Il y examinait, dans le pas-

¹⁾ Robert Escarpit, Sociologie de la littérature (Presses universitaires de France).

sé comme dans le présent, les facteurs qui conditionnent intellectuellement et matériellement sa préparation, puis ceux dont a dépendu et dépendra par la suite son influence. Il a bien signalé l'inféodation croissante des producteurs au goût du public, mais sans entrevoir les conséquences qui en résultent. Conséquences qui sont peut-être des symptômes — par exemple, la suprématie du roman, dont Ernest Renan, bon observateur, disait qu'il prolifère dans les littératures finissantes⁴⁾.

²⁾ Parlant de la Judée sous la domination perse, quand l'hébreu le cède à l'araméen, et la grande inspiration biblique à l'hagiographie, vers l'an 400 avant notre ère, Ernest Renan parle du cadre historique où «Israël vieillit justifiait la loi commune que toute littérature finit par le roman». (Histoire du peuple d'Israël, t. IV, page 181). Je pense que l'on objectera pas l'Illade et l'Odyssée, au début de la littérature grecque, ainsi que les chansons de geste, au début de la littérature française — qui étaient, magnifiquement, des poèmes sans aucun rapport avec une production décadente comme le roman moderne.

Ainsi les histoires coulent-elles à flots, quand tombent en ruines les écluses qui devraient contenir et discipliner l'imagination. Ainsi la littérature se détruit elle-même, à force de vouloir sa propre partie. Or, à l'exception des poètes et des dramaturges, lyriques purs, les maîtres de la langue n'eurent jamais l'art pour objectif. Moins encore, un art que gouverne sournement le souci commercial. Pourquoi écrivit Rabelais? Pour entraîner les intelligences. Calvin? Pour éduquer les âmes. Montaigne? Pour se déchiffrer. Bossuet? Pour convaincre. Montesquieu? Parce que, juriste, il voulait faire comprendre l'essence des lois et leur action sur l'histoire. Rousseau? Pour assainir la société. On objectera qu'au siècle suivant, les trois quarts environ des grands écrivains furent de grands romanciers. C'est vrai. Mais, au lieu de se diluer dans les péripiécies de quelque conte, leur personnalité avait la puissance de les rendre secondaires, en regard de ce rayonnement intense qu'ont leurs pages, où circule le sang du génie plutôt que l'alcool des ivresses trop calculées.

Paul André

Prochain article:

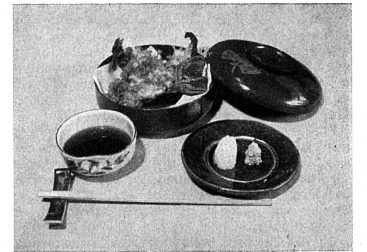
«D'une merveille et d'un fameux tacticien, dans le monde des dupes éclairés.

pier. Sie sehen als Essware tatsächlich sonderbar aus; knusprig gebraten schmecken sie wunderbar.

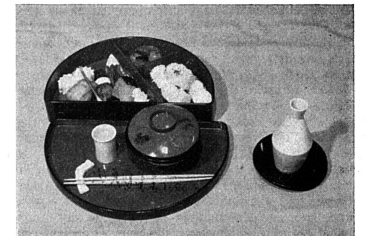
Ausser den in Europa gewohnten Gemüsen wie Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Kraut und Spinat kommen die traditionellen Gemüse wie Bambussprossling, Lotoswurzel, Lilienknolle und Chrysanthemenblüten zur Verwendung.

Japanische Spezialitäten

Es liegt auf der Hand, dass es unmöglich ist, den Leser in diesem Artikel mit der gesamten japanischen Kochkunst vertraut zu machen, zu vielfältig und umfangreich ist das Gebiet. Auch chronologisch richtig vorzugehen fällt schwer, und so richten wir unser



Tempura
Unser Foto zeigt eine Tempura, wie sie in den japanischen Gaststätten und Restaurants serviert wird. In der linken Schale davor befindet sich eine Sauce, zu bereitet aus gebackenen Pfäuten und Sesamöl. Man taucht die Tempura mit dem Ebstäbchen (hashi) zuerst in diese Sauce, sodann in etwas Rettich (weisses Häufchen auf dem rechten Teller) und dann ebenfalls in das myoga (japanischer Ginger, kleineres, gelbes Häufchen auf dem Teller rechts). (Foto Fred Richter)



Makunouchi-Lunch
Das Makunouchi-Gericht ist ein typisches japanisches Reisgericht. Hier wird der Reis mit Fisch, Fleisch oder Gemüse zusammengekocht, oder aber der Fisch, Fleisch oder Gemüse wird später über den Reis gelegt. Der gekochte Reis wird dann von Hand zu kleinen Bällchen geformt. Die Reisbälle werden dann mit feingehacktem Sesam bestreut. Als Beilage gehört hierzu: diverse Scheiben rohes Gemüse. Vorwiegend wird eine speziell zubereitete Fischsuppe gegessen. (Foto Fred Richter)

Augenmerk zunächst einmal auf die Gerichte, die sich besonders bei den Fremden allgemeiner Beliebtheit erfreuen. Es sind gerade jene beiden Gerichte, die verhältnismässig jungen Ursprungs und fettreich sind: Sukiyaki und Tempura. Der Sukiyaki besteht aus Rindfleisch und verschiedenen Gemüsen und ähnelt der Fondue bourgignonne insofern, als das Essen in der Pfanne auf dem Essisch zubereitet wird. Das in sehr feine Scheiben geschnittene rohe Rindfleisch, der in kleine Stückchen geschnittene Lauch sowie andere Gemüse werden direkt auf den Tisch gebracht, in dessen Mitte ein elektrischer oder Gaskocher oder ein Holzkohlenbecken steht. Vor jedem der um den runden Tisch sitzenden Gäste steht eine Schale mit einem geschlagenen rohen Ei. Die Zubereitungsart ist nicht überall dieselbe. Je nach Gegend oder Geschmack ändert sie. Hier wird nur eine Art als Beispiel beschrieben: Ist die flache Pfanne auf dem Feuer heiss geworden, fettet man die innere Seite der Pfanne mit einem Stückchen Butter ein. Da hinein gibt man einige Scheiben Fleisch, die nach einer Weile etwas Saft ziehen. Man begiest das Ganze mit speziell dafür zubereiteter Sauce oder «shoyu» und streut ein oder zwei Löffelchen Zucker darüber. Man kann auch ein wenig Reiswein begeben. Jeder Gast tunkt die gargekochten Fleisch- und Gemüsestücke in das rohe Ei, bevor er sie zum Munde führt. Dazu wird Wasserreis gereicht.

Man kann auch andere Fleischsorten, wie Huhn, Schwein, Ente oder Wildschwein, dazu verwenden. Ebenso sind Austern- oder Muschel-Sukiyaki sehr beliebt.

Sukiyaki wird bei den Japanern als «friendship dish» bezeichnet.

Das andere Gericht, der Tempura, ist nicht älter

MAGGI

Suppen – ausgiebig und preiswert

11 Gemüse

Leichte Frühlingssuppe

Gemüsecrème

Spargel

Steinpilz

Geflügelcrème

¹⁾ Quelles que soient les réussites — incontestables — de ce système à la mode, je demeure persuadé, pour ma part, que c'est une erreur, même pour ceux qui en usent avec profit, et que, tôt ou tard, la publicité devra payer cher les ravages qu'elle cause en abusant de son rôle dans la société moderne. Je l'avais d'ailleurs relevé déjà dans mon ouvrage «Votre affaire et votre publicité», qui est loin d'être dépassé, comme le croient, ou plutôt le font croire, des praticiens sans aucune envergure et parfaitement incapables de dominer la question.

²⁾ De janvier à octobre 1958, soit en dix mois, la Caisse nationale des lettres a aidé en France vingt-sept romanciers. Inutile de rappeler ici que les prix les plus substantiels vont à ceux-ci.

als höchstens zweihundert Jahre. Die Japaner lernten damals von den Portugiesen, wie man Gemüse und Fische im Öl schwimmt brätet, und passten diese Art zu kochen ihrem Geschmack an. So entstand der Tempura, der heute ein Lieblingsgericht der Japaner sowie der Ausländer geworden ist. «Tempura» bedeutet in Öl gebackenes Gemüse und Fische. Er ist demnach nichts wesentlich Neues für Europäer, vielmehr sind es die verschiedenen Kniffe, die dem Tempura den unvergleichlichen Geschmack geben.

Der Tempura-Geschmack ist zuerst vom Teig abhängig, der aus Weizenmehl, Ei und Wasser hergestellt wird. Wie und in welchem Verhältnis diese Zutaten gemischt und angesetzt werden, wird meistens vom Kochmeister geheim gehalten. Bevor die Fische und das Gemüse in das heisse Öl getan werden, taucht man sie in den Teig. Die Temperatur des Öls ist ebenfalls wichtig, weil jedes Material nach einer andern Temperatur verlangt. Nur vegetarische Öle, wie Sesam-, Oliven- und Kaniellöl finden Verwendung. Jedes gute Tempura-Restaurant verwendet seine eigene Ölmischung. Auf jeden Fall muss das Öl für den Tempura von erlesener Qualität sein.

Alle Sorgfalt und Geschicklichkeit aber wird umsonst verschwendet, wenn das Material – Fische und Gemüse – nicht ganz frisch ist. Auch Krustentiere, wie Hummer, Langusten und Garnelen, an denen das japanische Meer reich ist, sowie Tintenfische, Seeaale und einige Muschelsorten schmecken als Tempura ausgezeichnet.

Da der Tempura heiss gegessen werden muss, wird er im allgemeinen vor den Augen der Gäste zubereitet. Man taucht das fertige knusprige Bratstück leicht in kalte Fischbrühe, der zuletzt geriebener Rettich als Würze zugesetzt wird.

Das dritte Gericht, «sushi», ist ebenfalls als nationale Speise bekannt, an ihm finden jedoch die Fremden in der Regel weniger Geschmack. Um dieses Gericht «sushi» herzustellen, kocht man zuerst Reis. Unter den fertigen, heissen Wasserreis mischt man Essig, Zucker und Salz. Während des Mischens kühlt man ihn schnell, mit einem Fächer wehdend, ab. Der kalte Reis wird dann von Hand fest in mundgerechte, längliche Klöschen geformt, auf die man ein wenig geriebenen Meerrettich streicht. Die obere Seite des Klöschens wird nun mit einem Scheibchen rohen Fisches, mit einer rohen Muschel oder mit einem Schnittchen dicken Eierkuchens belegt. Früher schrakten die Fremden vor rohem Fisch zurück, heute aber gibt es viele, die auf den Geschmack der Japaner gekommen sind und für «sushi» schwärmen. Für die Japaner jedenfalls ist «sushi» ein Leckerbissen und vielleicht – ihrer Ansicht nach – eine ihrer grössten Erfindungen im Bereiche der Kochkunst. Es gibt so viele verschiedene Arten von «sushi», dass es beinahe unmöglich ist, sie alle aufzuführen. Um dieses Gericht besser zu erklären, sei hier das Rezept des sogenannten «nigiri-sushi», der wohl populärsten Art dieser Speise, beschrieben:

- 3/4 Tassen Reis
 - 4 Tassen Wasser
 - 9 oz. Thunfisch
 - 1 Schwarzfisch (gemeint ist hier Sepia)
 - 5 Pfäfen
 - 2 oz. wasabi (eine Art Radieschen)
 - 1/2 Tasse Essig
 - 2 1/2 Teelöffel Salz
 - 3 Teelöffel Zucker
 - aji-no-moto (japanisches Glutamin-Gewürz)
 - 2 Teelöffel «shoyu»
- Sauce:
- 2 Teelöffel «mirin» (Süsswein)
 - 1 1/2 Teelöffel Zucker
 - 2 Teelöffel Suppen-Extrakt (s. Einleitung)

Der Reis wird gekocht und kommt in eine grosse Schüssel, sodann wird mit Essig, Salz und Zucker gewürzt. Der Thunfisch wird zunächst in Filets zerteilt und dann in kleine Scheibchen geschnitten. Der «Schwarzfisch» (Sepia) wird roh verwendet, oder – wenn er nicht ganz frisch ist – zerteilt und gekocht hinzugefügt.

Von den Pfäfen wird die Haut entfernt, die Kerne herausgeschnitten, und dann werden die Pfäfen in Essig getunkt.

Der Rettich (watabi) wird feingehackt und auf jedes kleine Klöschen gestreut.

Die Sauce wird derart zubereitet, dass die Zutaten «shoyu», «mirin», Zucker und Suppenextrakt zusammen aufgekocht werden.

Um das Gewürz zu verfeinern, wird auch ein Teil der Sepia hinzugefügt.

Ein anderes, typisch japanisches Reisgericht ist «makunouchi». Hierzu wird der Reis mit Fisch, Fleisch oder Gemüse zusammengekocht. Zu diesem Gericht gehört jedoch vorweg immer eine Suppe. Es ist schwierig, die Herstellung einer typisch japanischen Suppe zu beschreiben. Halten wir aber fest, dass die Japaner in ihren Rezepten weder Rindsknochen, Suppenwürfel noch ähnliche Mittel kennen, um ihren Suppen Geschmack zu geben. Das häufigste Mittel dazu ist ein Stück getrockneter Thunfisch («dashi», siehe Einleitung). Dieser ist so hart und konsistent, dass er wie ein fossiles Holzstück aussieht. Tatsächlich wird er wie Holz gehobelt. Die dabei entstandenen Späne gibt man in das kochende Wasser, um der Suppe Wohlgeschmack zu verleihen. Kleine, getrocknete Fische («niboshi»), die aber einen weniger feinen Geschmack verleihen, werden auch häufig verwendet. Ein anderes ausgezeichnetes Mittel ist der Seetang. Ein breites, dickes, schwarzgrünes Blatt wird in Stücke geschnitten, gekocht und nach einer Weile herausgenommen.

«Sashimi» – roher Fisch

Eine japanische Delikatesse, die bei den meisten Fremden zunächst auf Ablehnung stösst, dann aber, wenn man sie richtig kennengelernt hat, zu den bevorzugten Gerichten gehört, ist der «sashimi» – roher Fisch, der an unseren «Rollmops» erinnern mag. Es werden die verschiedensten Fischarten für die Herstellung von «sashimi» verwendet, meistens aber Schellfisch, Makrele, Thunfisch und Flunder.

Die Zubereitung muss sehr schnell erfolgen, damit der Fisch frisch auf den Tisch kommt. Er wird entweder roh in Scheiben geschnitten, oder erst, nachdem er mit heissem Wasser begossen wurde. Eine grosse Rolle bei einem «sashimi» spielt die Art und Weise, wie er serviert wird: meistens bringt man ihn in einer langen, schmalen Schüssel auf den Tisch,

jedoch ist es auch üblich, ihn in runden Schüsseln zu servieren. Sehr oft kommt er in die Mitte des Tisches auf ein grosses Brett, von dem sich dann jeder, soviel er will, auf den Teller nimmt.

Garniert wird der «sashimi» mit feinstgeschnittenem Rettich, dazu wird in einer kleinen Schale immer «shoyu» – entweder unverdünnt oder mit einem Zusatz von Essig – serviert. Jeder Gast greift also zu seinem Eßstäbchen, nimmt sich ein Stück des garnierten «sashimi» und taucht es, bevor er es zum Munde führt, in die kleine Schüssel mit «shoyu».

Meistens werden zu diesem Gericht noch verschiedene rohe Gemüse wie Karotten, Bohnen oder Seegrass (getrocknet) gereicht, die einmal den Geschmack verfeinern, zum andern dem Gericht ein attraktives Aussehen verleihen. Auch Ginger-Scheiben und hin und wieder verschiedene Sossen und Blätter von japanischen Gewürzbäumen dienen als Zugabe.

Die Zubereitung des rohen Fisches ist folgende: zunächst wird die Haut, der Kopf, das Innere und der Schwanz entfernt; sodann wird alles gewaschen, der Fisch getrocknet und schliesslich enträutet, um ihn dann in drei Teile zu schneiden (oberer, mittlerer und unterer Teil). Die beiden Enden werden sodann noch einmal geteilt und weiter in vier Stücke verschnitten. Dann werden vom Schwanzende die letzten Haaltile entfernt und die so erhaltenen reinen Stücke weiter zerteilt.

Es gibt noch eine ganze Reihe von speziellen «sashimi»-Gerichten, auf die hier nicht näher eingegangen werden kann. Die Zubereitung ist jedoch in grossen Zügen immer dieselbe.



Ein typisches japanisches Frühstück
Unter Bild zeigt eine Miso-Suppe (eine Mischung von Miso, Salz, Sojabohnen und Reiswein), gekochte süsse Kartoffeln, Scheiben rohen Gemüses mit Rettich sowie Mixed Pickles.
(Foto Fred Richter)

Das japanische Frühstück

Auch das japanische Frühstück ist anders als das unsrige. Das einfachste Menu besteht immer aus Suppe und Reis; fast immer wird dem Frühstück eine kleine Schüssel mit «Mixed Pickles» beigegeben. So wird das Frühstück in den meisten japanischen Familien eingenommen, doch werden oft Früchte der Saison und Eier hinzugefügt. Diese werden in der Regel zum Frühstück roh serviert.

Wie man aus diesem Menu ersehen kann, werden Reis und Suppe (meist Bohnensuppe) stets zum Frühstück serviert. Genau wie der Engländer auf sein «ham and eggs» schwört, meint der Japaner, er könne den Tag nicht ohne seine Bohnensuppe beginnen.

Beliebt ist die bereits erwähnte «miso-Suppe» (eine Mischung von Miso, Salz, Sojabohnen und Reiswein).

Da das japanische Menu so ganz anders ist als das unsrige, habe ich mir die Mühe genommen, einmal ein «Everyday Menu» zusammenzustellen, wie es in den ausserordentlich zahlreichen «Ryokan's» in japanischen Hotels – angeboten wird.

Japanische Tagesmenüs

Frühstück (Frühling)

- In Wasser gekochter Reis
- «Miso-Suppe» mit «Tofu» (Bohnenpaste) und «shungiku» (grüne Gemüse)
- Bambussprösslinge mit Ei
- Rohes Kohl als «Mixed Pickles»
- Rettichscheiben mit «sake»-(Reiswein)-Satz
- (Sommer)
- In Wasser gekochter Reis
- «Miso-Suppe» mit Kartoffeln und japanischen Gemüsen
- Gebratene Bohnenpaste («tofu»), «shoyu» und Rettichscheiben
- (Herbst)
- In Wasser gekochter Reis
- Gemüsesuppe mit Schweinefleischinlage
- «goby» mit «kombu» (gebackene Kuchen aus Bohnenpaste)
- «Miso-Paste»
- (Winter)
- «Miso-Suppe» mit kleinen Zwiebeln und gebratenem «tofu»
- Braungebackene Reinsnudeln mit Rettich
- Gekochte, süsse Kartoffeln mit Zucker
- Rettichscheiben
- Getrocknete Pfäfen

Mittagessen (Frühling)

- In Wasser gekochter Reis
- Gebackene Gemüse (mit Zusätzen: gebackene) Crevetten, Eier, Pfäfen, Makrelen und andere Fischsorten
- (Sommer)
- In Wasser gekochter Reis, gesalzener Salm, getrocknetes Seegrass mit grünem Tee als Gewürz darüber kommen:
- Gekochte weisse Bohnen, Rettichscheiben mit Sesam
- (Herbst)
- Gebackene Kartoffeln
- Getrocknete Sardinen
- Rohe, in Essig gelegte Zwiebeln
- (Winter)
- Reis mit Austern
- Bratkartoffeln von süssen Kartoffeln

Abendessen (Frühling)

- «nigiri-sushi» (siehe spezielles Rezept unter Abschnitt «sushi»)
- «norimaki-sushi» (Reis-Rollen in Essig mit Saison-gemüsen)
- Klare Suppe mit Ei
- (Sommer)
- «Meshimono» (gekochter Reis mit gekochtem Fisch, Fleisch oder Gemüsen)
- Gebackene Makrele
- Gebackene Eierspeise
- Gekochte Gemüse mit Schweinefleisch
- (Herbst)
- In Wasser gekochter Reis, gemischt mit Pilzen, Huhn und Klee
- Gebackene Makrele, Spinat mit Zitronensaft beträufelt
- Klare Suppe mit Pilzen und Klee
- (Winter)
- In Wasser gekochter Reis
- Sukiyaki (japanische Spezialität, wie in diesem Artikel beschrieben)
- Chinesischer Lattich
- Mixed Pickles in «sake» (Reiswein)

Bei all diesen Menüs handelt es sich stets um Alltagsgerichte, wie sie im japanischen Haushalt zubereitet werden. Für besondere Anlässe gibt es selbstverständlich eine Anzahl von «Spezialmenüs», auf die hier nicht näher eingegangen werden kann.

«Sake» – japanischer Reiswein

Reiswein gehört zu jeder japanischen Hauptmahlzeit. Er wird in den japanischen Regionen verschieden hergestellt und schmeckt deshalb auch unterschiedlich.

Genau wie zur französischen Küche am besten ein französischer Wein passt, genau so ist «sake» der einzig denkbare Wein für die japanische Küche. Dieser weissgelbliche oder bernsteinfarbene Wein ist das bevorzugte Getränk aller Japaner.

«Sake» wird aus Reis und Reismalz gebraut. Die Zugabe von Reismalz bewirkt, dass der Reis sich in Zucker umsetzt, aus dem in einer Raffinerie «sake» hergestellt wird.

Die Geschichte des Reisweins reicht bis in die Anfänge des japanischen Inselvolkes. In früherer Zeit wurde dieser Wein selbstverständlich nicht raffiniert und war deshalb immer ein wenig milchig-trüb wegen des hohen Gehalts an schleimhaltigen Eiweissstoffen. Der Prozess des «sake-Raffinierens» ist noch sehr jung, und manche Japaner müssen sich erst an die neue bernsteinfarbene Tönung gewöhnen.

Der Alkoholgehalt des Reisweins beträgt meistens 16%. «Sake» wird lauwarm getrunken; deshalb serviert man ihn in einer «tokuri» (ein Porzellan- oder Steingutkrug), welche in eine Pfanne mit heissem Wasser gestellt wird. Geruch und Geschmack des Weins hängen davon ab, ob er richtig erwärmt wurde. Einige trinken diesen Reiswein – seines Aromas wegen – auch kalt, doch ist dies nicht sehr gebräuchlich. Besonders im Winter ist das Trinken von «sake» sehr beliebt, da er den ganzen Körper sofort durchwärmt.

Japanische Tafelsitten

Ein gedeckter Tisch in Japan erinnert irgendwie an die wunderschöne Landschaft des Inselreiches, und die japanischen Speisen strahlen dieselbe Atmosphäre aus wie die Häuser und schön gepflegten Gärten.

Es kommt beim Essen nicht nur darauf an, dass es schmeckt, sondern auch, dass das Auge am Genuss teilhat. Aus diesem Grund wird zu jeder Mahlzeit – selbst beim Frühstück – stets alles symmetrisch angeordnet.

Genau wie wir in Europa, hat auch der Japaner Tafelsitten. Sie entsprechen im allgemeinen den unseren, doch sollte man folgendes wissen:

1. Wenn verschiedene Gerichte gleichzeitig aufgetragen werden – zum Beispiel «Miso-Suppe, klare Suppe und «chawan-mushi» (eine Eierspeise mit Fisch oder Fleisch) – werden immer die Gerichte zuerst gegessen, die am heissesten sind.
2. Der Deckel einer Suppenschale, die heisse Suppe enthält, ist durch den darin entstandenen Dampf schwer zu entfernen. Deshalb wird die Schüssel mit einer Hand gehalten und ein wenig gedrückt, während mit der andern der Deckel entfernt wird.
3. Japanische Speisen sind so zubereitet, dass man in den meisten Fällen kein Messer benötigt.
4. Gegessen wird ausschliesslich mit den Stäbchen (hasbi), wobei die Stäbchen mit dem Zeige- und Mittelfinger der rechten Hand gehalten werden. Bewegt wird dabei nur der Mittelfinger, während der Zeigefinger nicht bewegt wird und starr bleibt.
5. Einige Gefässe werden vom Tisch genommen und in der linken Hand gehalten, während man mit der rechten Hand die Stäbchen hält.
6. Beim Einschenken des Reisweins schenkt man niemals sich selbst, sondern stets nur den andern.

Le jus de raisin, boisson et aliment

Il n'est pas rare d'entendre dire, surtout par les enfants, «quel dommage que la saison du raisin soit si courte...». Or, qu'il importe le calendrier, puisque, grâce aux procédés de la conservation industrielle, nous disposons maintenant en toute saison de l'équivalent de ces grappes: un jus pur, naturel, n'ayant subi aucun commencement de fermentation.

Lorsque Noël embarqua soigneusement un plant de vigne à bord de l'arche, sans doute songea-t-il surtout à perpétuer l'usage du vin, mais il reste que les vertus du fruit de la vigne – ressource première de l'homme, avec le blé – étaient connues de la plus haute antiquité. Déjà Hippocrate considérait le jus de ce fruit comme aussi utile à la santé que le miel, et il vantait ses propriétés nutritives aussi bien que curatives; dans l'ancienne Égypte, les Pharaons buvaient du jus de raisin frais que l'échanson pressait dans les coupes au moment même de le boire. Les siècles ont passé et ces vertus sont toujours aussi unanimement reconnues.

Sa valeur nutritive et fortifiante, le raisin la doit à sa composition particulière. Il est en effet le seul jus de fruit à être doté d'une teneur aussi élevée en glucides, ces sucres qui fournissent des réserves nutritives et dont le principal est le glucose, immédiatement assimilable. Le jus de raisin, pour sa part, en contient environ 170 grammes par litre, soit 15% à 25% de l'ensemble de ses composants.

De plus, ce jus de la grappe renferme, parmi les sels minéraux qu'il contient, une quantité importante de potassium (120 milligrammes par litre), ce qui lui donne des vertus toniques et reconstituentes; puis, à raison de 10 milligrammes par litre, du calcium, aliment de choix du squelette.

Quant à sa teneur en fer, l'un des micro-éléments actifs dont notre organisme a besoin, si elle n'apparaît que pour une très petite quantité, 0,6 milligramme, elle n'est pourtant point négligeable, puisque le fer est un excellent facteur de lutte contre l'anémie.

On trouve enfin, dans le jus de raisin, des vitamines; principalement la vitamine B1, la vitamine B2 et enfin la vitamine P.

Sa riche teneur en potassium et en glucides fait du jus extrait du fruit de la vigne un aliment que nombre de spécialistes considèrent comme une sorte de «lait végétal», supérieur, même, sur le seul plan énergétique, pour qui n'est pas un petit enfant évidemment, au véritable lait, puisqu'un litre de celui-ci ne dégage que 700 calories alors que la même quantité de jus de raisin en dégage 900.

Il n'est pas sans intérêt non plus de rappeler que l'eau qui entre pour 80% dans la composition du raisin, est dépourvue de tout germe microbien, donc parfaitement pure, puisque les racines du cep la puisent à même le sol et la filtrent, faisant ainsi du jus qui en provient une boisson absolument saine. Centre d'Information et d'Expansion des Jus de Fruits, Paris.

La situation des marchés

Pomme de terre: La récolte du canton de Genève, malgré l'effort de la zone franche, ne suffit pas à couvrir les besoins de la consommation. Les producteurs restent fidèles à cette plante ne cultivent que trois variétés: la Sirtema, comme pomme de terre primeur, la Bintje et l'Urgenta qui s'écoulent durant l'été et dont les soldes sont stockés pour l'hiver.

Choux-fleurs: Le Valais nous annonce de considérables tonnages de ce légume et les prix en sont extrêmement intéressants en ce moment.

L'offre diminue en ce qui concerne les tomates, les haricots et les laitues pomées. Les mauvais temps de la semaine dernière en est la cause principale.

Par contre, les carottes, le céleri-pomme, le céleri en branches, les choux, les épinards, les oignons, les poireaux, les raves, la chicorée scarole se trouvent en abondance sur le marché.

La betterave à salade, la chicorée pain de sucre et le fenouil ont fait une entrée remarquée sur le marché.

7. Wenn die Mahlzeit beendet ist, werden die Schüsseln wieder mit den Deckeln geschlossen.
8. Wenn die Eßstäbchen aus einer Hülle genommen wurden, werden sie auch wieder dort hineingelegt.
9. Wenn während des Essens mehr Wein verlangt wird, stellt man den Krug verkehrt auf ein Serviertischchen.

Es mag uns Europäern die ganze japanische Kost etwas eintönig anmuten. Sie ist jedoch leicht verdaulich und gesund. Sie stellt jedenfalls einen Teil der hohen, überlieferten Kultur dieses Inselvolkes dar.

Doch besteht heute in Japan vielfach eine Mahlzeit nicht ausschliesslich aus traditionellen japanischen Gerichten. Viel öfter kommt es vor, dass man auf dem Tisch neben den mit «shoyu» gekochten Süsskartoffeln ein Schweinschnitzel mit Salat nach westlicher Art findet. In den grösseren Städten sind übrigens die chinesischen und westlichen Restaurants genau so zahlreich zu finden wie die japanischen. Es ist kein Wunder, dass sich bei den modernen Japanern europäische, amerikanische und vor allem chinesische Speisen, die alle mehr Nährwert enthalten als die japanische Kost, wachsender Beliebtheit erfreuen.

Fred Richter

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 40,5 Rp. Reklamen Fr. 1.50 pro Zeile. Bei Wiederholungen entgeglicher Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 26.-, halbjährlich Fr. 16.25, vierteljährlich Fr. 8.75, 2 Monate Fr. 6.-, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 32.50, halbjährlich Fr. 19.50, vierteljährlich Fr. 11.-, 2 Monate Fr. 8.-. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. – Druck von Basel 10. – Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. Redaktion und Geschäftsstelle: Gärtenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 55, Telefon (061) 34 86 00.

Redaktion: Ad. Pfister
P. Nantmore
Inseratenteil: Fr. M. Moerschli



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22

15. Kurs für Fremdenverkehr

3.—6. November 1964

Leitung: Dr. O. Fries, Verkehrsdirektor, Luzern

Kursprogramm sofort auf Verlangen, Telefon 041/25551

Schweizerische Hotelfachschule Luzern



Vorhang-Schnurzüge
SILENT GLISS
ein Maximum
an Geräuschlosigkeit und Komfort

Wie leicht lassen sich die Vorhänge mit den geräuschlosen Schnurzügen SILENT GLISS ohne Behinderung Ihrer Gäste öffnen und schliessen! Die Zugschnüre laufen unsichtbar in getrennten Schnurkanälen, sie können weder durchhängen noch verbeddern. Selbst schwere Stoffe gleiten in den formschönen Vorhangprofilen SILENT GLISS samtweich und leise. Das umständliche Hin- und Herbewegen der Vorhänge von Hand fällt dahin; der Vorhangstoff wird so geschont, weil er nicht berührt werden muss. Zum Reinigen hängt man die Vorhänge ohne Demontage des Schnurzuges einfach aus.

SILENT GLISS bietet eine ganze Reihe von Schnur- und Schleuderzugprofilen für einfache bis höchste Ansprüche. Auszeichnung «Die gute Form 1961» des Schweiz. Werkbundes SWB. Beratung, Prospekte und Handmuster unverbindlich durch



Metalwarenfabrik F. J. Keller + Co.
Lyss (Bern) Telefon 032/84 27 42-43

Wir liquidieren unsere Kücheneinrichtungen an der Expo

zu ganz günstigen Preisen. Es sind abzugeben:

Kippkessel und Bratpfannen
Patisserieöfen
und Wärmeschränke

Es handelt sich um neuwertige Anlagen, die mit der üblichen Garantie von 1 Jahr abgegeben werden.

Anfragen sind zu richten an **Weibel AG. Fabrik elektr. Apparate, Chur**
Telefon (081) 2 18 15.

Federn sind wichtig

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



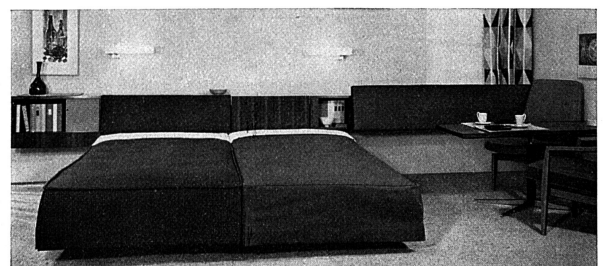
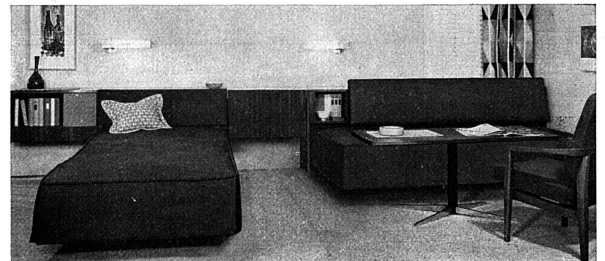
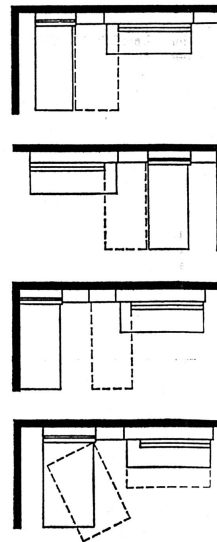
sie betten uns richtig

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

Vereinigung Schweiz. Bettfedernfabriken



Einer- werden Doppelzimmer, Doppel- werden Einerzimmer



Und zwar sekundenschnell mit CAMBIA, der völlig neuartigen Rollbettkonstruktion von Simmen. Im Einerzimmer ist dieses Rollbett ein elegantes, modernes Sofa... mit zwei Fingern schieben Sie es in den Raum, betten es, und niemand würde glauben, dass es nicht schon immer ein Bett war. Ebenso spielend wird das Doppelzimmer wieder zum Einerzimmer: aus dem Bett wird ein Sofa, hinter dem niemand mehr das komfortable Bett eines Doppelzimmers suchen würde. Mit CAMBIA lässt sich jedes Zimmer den Wünschen Ihrer Gäste anpassen! Am Morgen verwandelt sich das Schlafzimmer in einen

privaten Wohn- oder Besprechungsraum, in dem Besucher empfangen werden, und abends wird es wieder zum bequemen Schlafzimmer. Die Rollen gleiten spielend über jeden Bodenbelag, den hochflorigsten Teppich unberührt. Sie sind so breit und grossflächig, dass sie weder Spuren noch Beschädigungen hinterlassen. So hat Simmen zwei alte Hotellerieprobleme auf hervorragendste Weise gelöst: Sie haben stets die richtigen Zimmer zur Hand und bieten Ihren Gästen nicht nur einen komfortablen Schlaf-, sondern auch einen wohnlichen Tagesraum! Denn

CAMBIA macht aus einem Zimmer zwei!

Patent angemeldet

Entwurf und Alleinverkauf durch Simmen+Cie



Zürich: Uraniastrasse 40 Tel. 051/256990
Brugg: Hauptstrasse 8 Tel. 056/4 17 11
Lausanne: 47, rue de Bourg Tel. 021/22 29 92

Wir wissen genau, auf was es ankommt

wenn es gilt, in der Ausstattung von Hotelräumen den internationalen Wertbegriffen gerecht zu werden. Es kommt nicht von ungefähr, dass Schuster immer wieder von führenden Hoteliers bei Renovationen, Um- und Neubauten als Teppichberater zugezogen wird. Die reiche Erfahrung spezialisierter Fachleute, zusammen mit einer speziell auf Hotelbedarf ausgerichteten Kollektion von einmaliger Vielseitigkeit, ermöglichen uns, auch die schwierigsten Teppichprobleme zur Zufriedenheit der Auftraggeber und ihrer Gäste zu lösen. Auch für Ihr Haus wird deshalb zutreffen, was schon für viele zutraf:

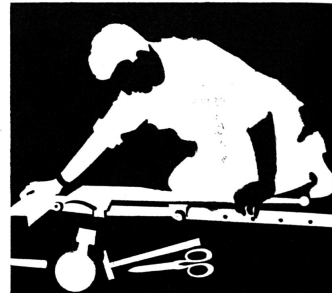


ein
Belcolor
Spannteppich
muss
es
sein!

belcolor von

Schuster

St. Gallen, Multergasse 14 / Zürich, Bahnhofstrasse 18



**Spannteppiche
eine Spezialität von
Geelhaar**

In unseren 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.



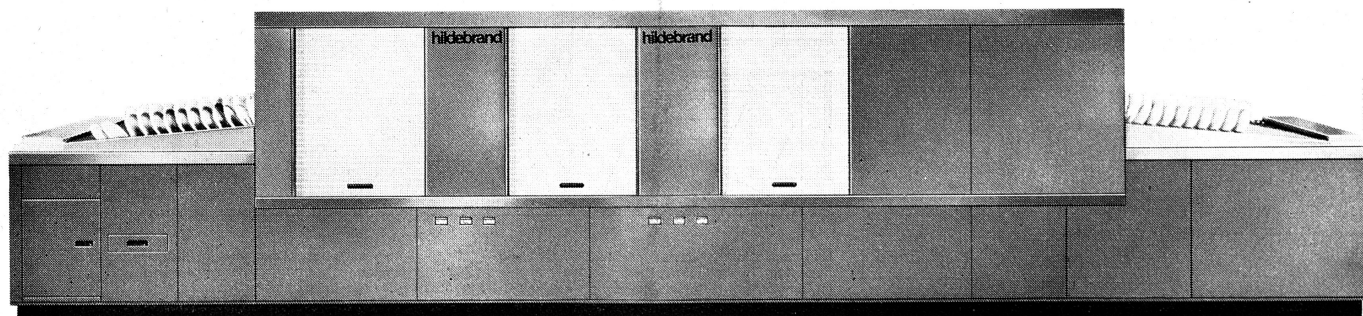
Teppichhaus W. Geelhaar AG., Bern
Thunstrasse 7, Telefon (031) 43 11 44

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Der grösste jemals in der Schweiz gebaute Geschirrwaschautomat mit Fliessband

ET an der Expo



Willi Weber

hildebrand

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

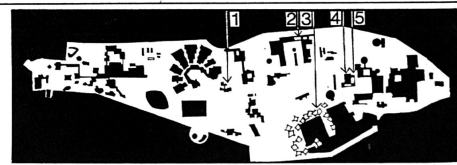
Die Schweizer Geschirrwaschautomaten
Hildebrand — eine der
meistgekauften!

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

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

Hildebrand Geschirrwaschautomat mit Fliessband, Durchschiebemaschinen und Gläserpülautomaten stehen in zahlreichen Restaurants auf der EXPO, so unter anderem:

1. Pavillon de la Bière
2. Les Transports
3. Zum Gryffe
4. L'Esplanade
5. La Piazza



Salon des Arts Ménagers, Genève: 28. Oktober bis 8. November 1964