

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 73 (1964)
Heft: 3

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

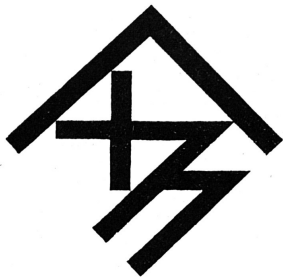
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Basel, den 16. Januar 1964

Nr. 3

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

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

Einzelnummer 65 Cts. le numéro

hotel revue

Unsere Aktionen für Berufsausbildung und Rationalisierung

Zwei vordringliche Aufgaben des SHV im Expo-Jahr

F. S. An die Spitze der Aufgaben, vor die sich unsere Berufsorganisation im neuen Jahr gestellt sieht, ist die energische Fortsetzung und Weiterentwicklung der im Vorjahr eingeleiteten Aktion zur Rekrutierung und Ausbildung einheimischen Personals zu setzen.

Die unter der sachkundigen und begeisterten Führung unseres Ehrenmitgliedes Hans Schellenberg systematisch arbeitende «Kommission für Arbeitsrecht und Berufsbildung» bietet volle Gewähr dafür, dass die vielversprechenden Erfolge, die mit dem ersten Anlauf bereits erzielt wurden, konsolidiert und programmgerecht ausgebaut werden können. Gewisse Mängel und Unzulänglichkeiten, die im Laufe des ersten, über Erwarten stark frequentierten Kurses festgestellt werden mussten — es handelt sich um ungefährliche Kinderkrankheiten, wie sie bei jedem neuen, kühn ins Werk gesetzten Unternehmen zutage treten — bilden ein Erfahrungsmaterial, das bei den kommenden, sorgfältig vorbereiteten Kursen in vorzüglich ausgerüsteten Schulhotels wertvolle Dienste leisten kann und wird.

Das endgültige Ergebnis der gross angelegten Initiative des SHV hängt — was nicht genug betont werden kann — vom solidarischen Einsatz der Sektionen und der tatkräftigen Mitarbeit all jener Mitgliederbetriebe ab, die für eine Übernahme ins Praktikum (stage) der sich zahlreich anmeldenden Schüler in Frage kommen. Hier fehlt es da und dort noch an der richtigen Erkenntnis dessen, was für die Zukunft der gesamten Hotellerie auf dem Spiele steht, und

am Willen, die besonderen Anstrengungen, welche mit der Ausbildung der Lehrlinge zusammenhängen, im Interesse des Ganzen nicht zu scheuen.

Als weitere sehr wichtige Aufgabe, die mit der Berufsbildungsaktion in einem sehr engen Zusammenhang steht, erscheint die Verstärkung der Vorgesetztschulung und der wirtschaftlichen sowie technischen Betriebsberatung im Rahmen unseres diesen Zwecken dienenden, zielbewusst arbeitenden und bereits stark beschäftigten Selbsthilfeinstituts in Bern. Auch hier leistet die unter dem kompetenten Vorsitz unseres verdienten Zentralvorstandmitglieds J. Meier, Davos, stehende Sonderkommission ausgezeichnete Dienste, und die trefflich gelungenen, von Dr. Schnyder, Lausanne, glänzend geleiteten Schulungs-Kurse für Hotelleiter sowie die in Verbindung mit dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr organisierten Arbeitstagungen für Unternehmensführung sind eine Gewähr dafür, dass der SHV auf diesem Gebiete der Organisation, Rationalisierung und Menschenführung ebenfalls Bahnbrechendes für unseren Beruf und Berufsstand zu leisten imstande sein kann.

Das Instrument ist geschaffen. Sich seiner mehr und mehr zu bedienen, ist der Einsicht unserer Mitglieder in die offenkundigen Vorteile des Gebotenen anheimgestellt.

Das EXPO-Jahr soll beweisen, dass die Schweizer Hotellerie lebenswichtige Probleme der Gegenwart und Zukunft klar erfasst und tatkräftig zu lösen vermag.

Im Zeichen der Expansion

Zu Beginn des Jahres 1963 waren die konjunkturellen Erwartungen in der Schweiz lange nicht mehr so optimistisch wie in früheren Jahren. Dies hatte seinen Grund nicht nur darin, dass die Grenzen, die dem Wachstum vom Angebot her gesetzt sind, noch viel deutlicher als ein Jahr zuvor sichtbar wurden; auch die abgeschwächte Wirtschaftsexpansion im Ausland und die dadurch bedingte Verminderung der Bestellungseingänge in der Mehrzahl der Branchen der Exportindustrie dämpften die Erwartungen. Zudem war eine gewisse Konjunkturverflachung, die sich hauptsächlich bei der Beschäftigung und bei den Investitionen zeigte, nicht zu übersehen. Auch insofern trat ein gewisser Wandel in der Konjunktur ein, als sich die Auftriebskräfte vom Export zu den Investitionen auf dem Baumarkt und insbesondere zum Verbrauch verlagerten, womit die ganze Entwicklung immer mehr die Merkmale einer Binnenkonjunktur annahm.

Überforderte Kapazitäten

Die Erwartungen, dass die überhitzte Konjunktur sich allmählich abkühlen würde, begannen sich aber wieder zu verflüchtigen, je weiter das Jahr 1963 fortschritt. Da in der Weltwirtschaft die expansiven Kräfte abermals die Oberhand gewannen, bahnte sich auch in der Schweiz eine neue Belebung der Gesamtnachfrage an, die sich in einer Erhöhung der Auftragseingänge aus dem In- und Ausland zeigte. Dazu kam, dass auch die Erwartung, von der Wandlung am Kapitalmarkt werde ein Dämpfungseffekt auf die Konjunktur ausgehen, sich infolge der neu einsetzenden Kapitalinvasion nur zum kleinsten Teil erfüllte. Die aus der Konjunkturüberhitzung entstandenen Probleme, die bereits von 1961 auf 1962 und von 1962 auf 1963 übernommen wurden, stellen sich somit auch am Ende dieses Jahres genau gleich wie früher, allerdings eher noch mit grösserer Dringlichkeit.

Das Wirtschaftsjahr 1963 stand also 1962, weil unsere Wirtschaft ihre Elastizität, eine Mehrnachfrage durch Steigerung des Waren- und Leistungsangebotes befriedigen zu können, mehr oder weniger einbüsste. Dabei fiel am stärksten ins Gewicht, dass sich der Engpass auf dem Arbeitsmarkt noch weiter verschärfte, nicht zuletzt durch den Bundesratsbeschluss vom 1. März 1963 über die Beschränkung der Zulassung ausländischer Arbeitskräfte. Diese künstliche Barriere

hat den Zustrom von Fremdarbeitern über die zunehmenden Rekrutierungsschwierigkeiten hinaus weiter gehemmt. Der Bestand der in unserer Wirtschaft tätigen kontrollpflichtigen Ausländer lag daher Ende August 1963 nur noch um 7% über dem Vorjahresstand, gegenüber einer Zuwachsrates von 17,6% von 1961 auf 1962 und einer solchen von 25,9% von 1960 auf 1961. Zum Teil aus diesem Grund verlangsamte sich auch die Zunahme der Beschäftigten in der Industrie, aber auch im Baugewerbe, nochmals; im 3. Quartal 1963 war sogar ein leichter Rückgang zu registrieren.

Fatale Auslandsabhängigkeit

Wie im Vorjahr, so gelang es auch 1963, den eng begrenzten Spielraum, der dem Wachstum durch unser eigenes Leistungsvermögen gezogen war, abermals durch einen stärkeren Rückgriff auf die ausländische Produktion zu erweitern. Unsere Einfuhr überstieg in den ersten zehn Monaten 1963 die hohen Vergleichsziffern des Vorjahres nochmals um 758 Mio Fr. auf 11 599 Mio Fr., während der Export mit einer Zunahme um 653 Mio Fr. auf 8467 Mio Fr. eine weniger starke Erhöhung erfuhr. Der Einfuhrüberschuss, d. h. das Handelsbilanzdefizit, nahm deshalb vom Januar bis Oktober um 105 Mio Fr. auf 3131 Mio Fr. zu, woraus sich ein Fehlbetrag in unserer Ertragsbilanz in mindestens gleicher Höhe wie im Vorjahr (1,5 Mia Fr.) errechnen lässt. Wir haben somit auch im Jahre 1963 einen wesentlichen Teil unseres Wirtschaftswachstums durch Inanspruchnahme ausländischer Leistungen bestritten, die wir nicht durch eigene Leistungen bezahlt haben. Zahlungsbilanzmässig ist dieser Fehlbetrag durch Geldzuflüsse aus dem Ausland mehr als ausgeglichen worden, was aber praktisch bedeutet, dass wir uns gegenüber dem Ausland verschuldet haben, insofern der Kapitalimport nicht aus der Liquidierung schweizerischer Auslandsanlagen stammte. In dieser schweren Störung des ausserwirtschaftlichen Gleichgewichtes ist denn auch neben der Teuerung, die in diesem Jahr rund 4% ausmachte, die negative Seite der über unsere einheimischen Ressourcen weit hinausgehenden Expansion zu erblicken.

Ungebrochene Auftriebsimpulse

Die Konjunktur erhielt ihre stärksten Impulse nach wie vor von der Ausfuhr, von den Investitionen und

vom Verbrauch. Der rückläufige Bestellungseingang, wie er bis zum Herbst zu verzeichnen war, vermochte sich auf die effektive Ausfuhr nicht auszuwirken; diese wies in den ersten neun Monaten eine Zuwachsrates von 7,8% gegenüber 9% im Vorjahr auf; im Oktober stieg sie sogar wieder auf 12,3%. In neuerer Zeit haben auch die Bestellungen eher wieder zugenommen. Was die Investitionen anbetrifft, so hielten sich diese ungeachtet der Tatsache, dass es zu Beginn des Jahres nach einer Abschwächung der Investitionsneigung aussah, auf einem sehr hohen Stand. Dies ergibt sich einerseits aus der weiteren Einfuhrzunahme typischer Investitionsgüter, andererseits aus der überbeschäftigten Bauwirtschaft, wo die Übernachfrage noch zugenommen hat, hauptsächlich infolge der starken Expansion der öffentlichen Bautätigkeit. Der Bauboom war mit einer weit über die allgemeine Teuerung hinausgehenden Kostensteigerung verbunden, was zur Folge hatte, dass der Wohnungsbau in Konkurrenz mit andern Bauvorhaben, die höhere Kosten eher vertragen können, sich nicht mehr auf seinem letztjährigen Niveau zu behaupten vermochte, jedenfalls nicht in den 65 Städten.

Die andauernde Steigerung der Massenkaukraft führte auch 1963 zu einem neuerlichen Wachstum des privaten Konsums, soweit er nach den Kleinhandelsumsätzen beurteilt werden kann. Allerdings liess das Tempo der Zunahme im Vergleich zum Vorjahr etwas nach, weil die Zuwachsrates bei der Beschäftigung, die als wichtigste Quelle des Konsum bestimmenden persönlichen Einkommens zu betrachten ist, sich als Folge des Personalstopps abschwächte. In den ersten neun Monaten dieses Jahres stiegen die Wertsätze im Detailhandel um 8,7% (Vorjahr 10,7%), wobei allerdings im 3. Quartal eine Beschleunigung eintrat, indem die Umsätze in dieser Zeit um 10,2% über dem entsprechenden Vorjahresergebnis (8,6%) lagen.

Die Konjunkturaussichten

dürfen sicher auch für 1964 als günstig beurteilt werden. Der Bundesrat spricht in seiner Budgetbotschaft für 1964 von neuen Auftriebskräften, die in nächster

Concours Culinaire Expo 1964 in Lausanne

Wichtige Mitteilung an unsere Mitglieder

Während der ganzen Dauer der Landesausstellung 1964 in Lausanne wird in der Sektion «L'art de la table» ein Concours culinaire, eine

Kochkunstausstellung mit Wettbewerb

zur Durchführung gelangen. Es geht dabei um eine Veranstaltung, die in eindrücklicher Weise den hohen zeitgemässen Stand unserer heutigen Kochkunst manifestieren sowie neue Wege der zweckmässigen und bekömmlichen Verpflegung aufzeigen soll.

Unsere Mitglieder und ebenso ihre qualifizierte Köcheschaft werden hiermit eingeladen, sich an dieser Ausstellung zu beteiligen und sich durch ihre hervorragenden Leistungen auszuzeichnen.

Die Kochkunstausstellung soll nicht nur zur eigentlichen Attraktion für die Sektion «L'art de la table» werden, sie soll auch Ehre einlegen für unser ganzes Gastgewerbe und ebenso sehr für unser Fremdenverkehrsland Schweiz.

Schweizer Hotelier-Verein

Der Zentralpräsident:

Dr. Franz Sella

Der Vorsteher des Zentralbureaus:

Dr. R. C. Streiff

P.S. Lesen Sie ebenfalls den Aufruf auf Seite 5 und verlangen Sie mit dem vorgedruckten Abschnitt die nötigen Unterlagen.

Zeit wirksam werden könnten. Bei allem Optimismus darf aber nicht vergessen werden, dass unsere Wirtschaft gesamthaft einer weiteren Expansion kaum mehr fähig ist und dass sie infolge ihrer bedenklichen Auslandsabhängigkeit, die sich neben dem Arbeitsmarkt vor allem in dem gewaltigen Defizit der Ertragsbilanz und am Kapitalmarkt zeigt, immer anfälliger wird. Auch das Programm, das der Bundesrat zur Bekämpfung der Überkonjunktur anzuwenden beabsichtigt, ist geeignet, die Erwartungen zu dämpfen. Rz.

Nos campagnes de formation professionnelle et de rationalisation

Deux tâches primordiales de la SSH en l'année de l'Exposition nationale

Poursuivre énergiquement et intensifier la campagne de recrutement et de formation du personnel indigène lancée l'année dernière, sont les premières et les plus urgentes tâches que doit accomplir notre organisation professionnelle au cours de la nouvelle année.

La commission de la législation sur le travail et de la formation professionnelle — qui travaille systématiquement sous l'expertise et enthousiaste direction de notre membre d'honneur, M. Hans Schellenberg — nous garantit que les succès prometteurs obtenus dès le lancement seront renforcés et développés méthodiquement. Certaines lacunes et imperfections qui se sont révélées lors du premier cours fréquenté par un nombre d'élèves dépassant de beaucoup ce que nous attendions — il s'agit là de maladies d'enfance bénignes qui se déclarent à l'occasion de toute innovation audacieusement lancée — nous ont permis de faire des expériences précieuses. Elles nous seront très utiles pour les prochains cours que l'on prépare minutieusement et qui se donneront dans des hôtels-écoles parfaitement équipés.

Le résultat final de la grande initiative prise par la SSH dépend — on ne saurait trop insister sur ce fait — de la solidarité et du concours des sections, ainsi que de l'efficacité collaboration de tous les membres qui engageront comme stagiaires les nombreux élèves annoncés. L'on ne se rend peut-être pas toujours assez compte, ci ou là, que l'avenir de l'hôtellerie tout entière sera mis en jeu si l'on ne veut pas faire des efforts particuliers pour former des apprentis et des débutants dans l'intérêt de l'ensemble de la profession.

La deuxième tâche très importante, d'ailleurs étroitement liée à notre campagne de formation professionnelle, serait de mettre davantage à profit les cours de cadres et de directeurs d'hôtels, ainsi que les services de renseignements techniques et écono-

miques que nous avons créés à Berne. C'est une institution d'entraide professionnelle, déjà fort occupée qui travaille selon une ligne bien déterminée.

Dans ce domaine aussi, la commission spéciale présidée avec compétence par M. J. Meier, Davos, membre de notre comité central, a rendu de remarquables services. Les cours pour hôteliers et cadres, admirablement dirigés par le Dr Schnyder, Lausanne, de même que les journées de travail consacrées à la gestion d'entreprise, organisées en liaison avec l'Institut de tourisme de l'Université de Berne, nous montrent clairement que la SSH est en mesure de jouer un rôle de pionnier pour notre profession au point de vue organisation, rationalisation et conduite des hommes.

L'instrument est créé. Il appartient à nos membres de l'utiliser de plus en plus et de profiter des avantages évidents qui leur sont ainsi offerts.

L'année de l'Exposition nationale doit prouver que la Société suisse des hôteliers est parfaitement consciente des problèmes essentiels du présent et de l'avenir et qu'elle s'efforce de les résoudre efficacement.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Seite/page

L'évolution de Leysin	2
Mindestlöhne für das ausländische Hotelpersonal	3
Ausgleichskasse Hotela	3
Preistreiberei durch die öffentliche Hand	3
Pas de neige ?	4
Probleme des österreichischen Sozialtourismus	4
Hommage au Dorchester de Londres	32
Die holländische Küche soll ihren Rückstand aufholen	33

L'évolution de Leysin

La transformation d'une station curative permanente en une station de tourisme bi-saisonnière

Par M. F. Tissot

La transformation de Leysin, de station curative en station de tourisme – et le succès extraordinaire de cette audacieuse initiative – n'a pas fini de faire parler d'elle. Cet exemple a été maintes fois donné comme preuve qu'une station peut sans dommage, au contraire, changer radicalement de politique touristique.

Nous croyons donc intéressant – bien que nos lecteurs soient en général déjà bien renseignés sur tout ce qui concerne la grande station vaudoise – de publier l'historique fait par M. F. Tissot, le promoteur du Leysin touristique, au centre de tourisme de l'Université d'Aix-Marseille à Nice.

Le sujet est d'autant plus actuel que la politique touristique des stations est à l'ordre du jour depuis que la Fédération suisse du tourisme a mis cet objet à l'étude en recommandant aux stations et aux centres de tourisme de penser à l'avenir et de prévoir quelle sera l'évolution probable du tourisme dans leur région étant donné les conditions locales.

L'on verra qu'une telle politique ne s'impose pas, qu'elle ne peut être – si elle veut être efficace – le fait d'une simple évolution. Pour réussir il faut une volonté farouche, des plans longuement mûris et une persévérance inébranlable. Il faut reconnaître que dans le cas de Leysin, les circonstances ont été favorables au promoteur. Pourtant, il n'a pas été facile de prendre la décision qui seule pouvait sauver la station comme tout le monde le reconnaît aujourd'hui. C'est dire qu'il sera encore plus difficile pour d'autres stations, de définir leur politique, la ligne à suivre et le but à atteindre. Mais cela est indispensable si l'on ne veut pas travailler en ordre dispersé, éparpiller les forces, mais au contraire œuvrer le plus rationnellement possible dans l'intérêt d'une localité ou d'une station. (Réd.)

D'un village montagnard à une station de cure

La situation géographique et climatique de Leysin prédestinait ce petit village, bien assis sur un plateau protégé des vents du nord par la chaîne des «Tour d'Ai et de Mayen», à jouer un rôle dans le domaine du tourisme. Son altitude moyenne est de 1400 m, le village étant situé à 1300 m, la partie supérieure de la station, esplanade du Grand Hôtel, à 1450 m, au pied d'une grande forêt.

Quelques dates:

1890 Construction du premier sanatorium, le Grand Hôtel, disposant de 150 lits. Ce fut le point de départ de la station.

1895 Construction du deuxième sanatorium, Le Mont-Blanc, avec 120 lits.

1900 Mise en exploitation du chemin de fer électrique à crémaillère reliant Aigle à Leysin. La durée du trajet à l'époque était d'une heure.

Aujourd'hui, la station est facilement accessible par une excellente route, ouverte toute l'année, ainsi que par le chemin de fer électrique qui a été modernisé et gagne Leysin en moins de 30 minutes. Située sur l'axe de Paris à Milan, Leysin est la station des Alpes la plus proche de Paris et l'une des plus proches de Milan. L'ouverture prochaine du Tunnel du Grand-Saint-Bernard la rapprochera considérablement des villes du nord de l'Italie pour les automobilistes.

Au début du siècle, grâce à la construction du chemin de fer, la station se développait rapidement, elle fut entièrement orientée, dès le début, vers le traitement de la tuberculose. Comme le démontre le tableau I, la population a augmenté à un rythme très rapide puisqu'elle doublait durant chacune des trois premières décennies depuis la création de la station.

Das Leben beginnt mit sechzig

Von Dr. Paul Gut, St. Moritz

Mein Diogenes-Prinzip

Gesundheit ist nicht alles, aber ohne Gesundheit ist alles nichts. Nimm Dir Zeit und nicht das Leben. Denn die Angina temporis führt zur Angina pectoris mit der Endstürzung Herzinfarkt (Herzinfarkt). Wo ein Wille ist, da ist auch Zeit.

Der Titel unseres Aufsatzchens ist nicht etwa ein neuer Amerikanismus, denn gerade für den USA-Manager und -Businessman, welcher in seiner Grossstadt nächsten weder einen Schritt horizontal, noch einen Schritt vertikal ausführt, im Drive-in-Kino und in der Drive-in-Bar, in der Drive-in-Bank und Drive-in-Church nicht einmal aus seiner Benzinkeits ansteigt, gilt unser Spruch nicht. Im gesellschaftlichen Landschaftsbild fällt uns drüben und fällt uns bei USA-Parties in Helvetien der grosse Witwenüberschuss auf.

Sondern es handelt sich um Beobachtungen, Selbsterkenntnisse, Überlegungen und ganz speziell um Vorschläge eines Helvetiers als Fortsetzung seiner Sprüche im Skjährbuch 1940: «Das Leben beginnt mit Vierzig».

Für jede Tür, die zugeht, öffnet sich eine neue, schönere, auch im Sport. Natürlich sind 100 Meter nicht mehr möglich in 10 Sekunden, ebensowenig wie die Eigernordwand. Wir haben sogar aus unserem Programm die Badie-Nordkante, die uns nie gelungen ist, gestrichen, und es ist uns kürzlich während eines Wochenkurses zur Ausbildung von Alpin-Polizisten in den Berggaler Granitwänden und auf den komplizierten Granitgräten ganz klar geworden, dass wir im Sommer- und Winteralpinismus nicht mehr wie früher, zwanzigjährig, in erster Linie das «Vivere pericolosamente» (Mussolini), gestohlen bei Herrn Nietzsche) suchen. Andersers ist unser Leben so trostlos unglücklich geworden, nachdem uns Polizei und Staat so gut schützen und sogar füttern würden, wenn wir zu faul wären, um zu arbeiten, dass vitale Menschen jeden Alters in der sportlichen Gefahr einen willkommenen Ersatz suchen und finden. Ist Dir diese unsere sportpsychologische Erkenntnis klar, so denke an die Eigernordwand, an Autorennen, an Bob und Skeleton und auch an Skirennen.

Le développement de la station, dès sa création en 1890

Années	Evolution de la population	Recettes de la Caisse communale (impôts et taxes) Fr.	Nombre de lits
1890	500	13 209	150
1900	1065	37 141	280
1910	2141	78 706	*1000
1920	3758	299 196	*2000
1930	5746	523 758	2986
1940	3952	361 530	*13127
1950	5275	488 505	*13285
1955	*4000		
1960	6789	1 018 386	*13360
1962		1 281 053	*13672

* Chiffres approximatifs.

1) L'augmentation du nombre des lits est due à l'affectation de deux grands sanatoriums de luxe en établissements populaires pour hospitalisés.
2) Entre 1956 et 1960 la conversion de sanatoriums en hôtels a également permis d'augmenter le nombre des lits sans qu'il y ait eu de constructions nouvelles. Le chiffre de 3360 lits comprend 2502 lits d'hôtels et 858 lits de cure. Les lits de chalets et maisons de vacances non compris.
3) Non compris les nombreux lits des chalets de vacances et ceux des Instituts.

Les chiffres indiqués au tableau II sont ceux publiés par le Bureau fédéral de Statistique. Ils ne comprennent que les nuitées des hôtels et établissements de cure séparément, à l'exclusion des homes d'enfants, colonies de vacances, chalets et appartements de vacances qui se sont beaucoup développés à Leysin.

Evolution de la station de Leysin de 1938 à 1955 et dès le début de l'activité touristique de 1956 à 1962

Années	Nuitées de cure	Taux d'occup.	Diminution %	% du total	Nuitées de touristes	Augmentation %	% du total	Total des nuitées
1938	621 544	57,0		100	—			621 544
1946	1 099 705	87,9		100	—			1 099 705
1947	1 003 521	84,9		100	—			1 000 521
1948	966 095	83,5		100	—			966 095
1949	909 846	74,9		100	—			909 846
1950	851 732	73,4		100	—			851 732
1951	887 960	75,8		100	—			887 960
1952	913 944	76,6		100	—			913 944
1953	835 793	70,4		100	—			835 793
1954	813 719	68,0		100	—			813 719
1955	682 678	51,88	16	100	—			682 678
1956	444 028	24,66	85,4		75 840	14,6		519 868
1957	334 892	24,66	67,9		158 199	110	32,1	493 091
1958	249 193	25,58	56,86		189 001	19,46	43,14	438 194
1959	214 032	14,10	49,08		222 150	17,54	50,92	436 182
1960	175 690	17,91	39,04		271 292	22,12	60,6	446 982
1961	158 403	9,83	29,97		370 478	36,56	70,03	528 881
1962	146 978	7,21	26,85		400 670	8,15	73,15	547 648

Jusqu'en 1955 la quasi-totalité des nuitées sont fournies par des malades, la station ne possédant que trois petits hôtels-pensions totalisant moins de 100 lits.

Le cas de Leysin est donc bien particulier et ne peut être comparé à celui des stations de cure mixtes telles que Arosa, Davos ou Montana où l'activité touristique jouait un rôle prédominant, en tous cas pour les deux premières.

Durant les années de 1945 à 1954 la fréquentation a été très forte en raison de l'afflux d'hospitalisés placés par les pays voisins à titre officiel ou semi-officiel. Ils provenaient plus particulièrement de France, de Belgique et d'Angleterre, ces pays manquant de lits, à l'époque, pour le traitement des tuberculeux.

Dès 1952, en raison de l'apparition de nouveaux moyens thérapeutiques, l'on pouvait constater une accélération des traitements qui ne tarda pas à avoir

une influence sur la fréquentation des sanatoriums, phénomène réjouissant, mais qui allait poser des problèmes très sérieux pour une station entièrement consacrée au traitement de la tuberculose.

Les informations dont nous disposons en 1954 nous permettaient de prévoir que la presque totalité des contingents de malades étrangers disparaîtraient dans le délai d'un à deux ans. Ce n'était pas l'avis du corps médical de notre station, composé de spécialistes qui doutaient encore de l'efficacité à long terme de nouveaux moyens de traitement.

Les événements allaient rapidement nous donner raison puisqu'en 1955 déjà les grands sanatoriums se fermaient les uns après les autres. Nous aurions pu nous contenter de faire apposer aux portes de ces établissements: «Fermé pour cause de victoire» ou attendre comme nous le proposait un médecin, chef d'un sanatorium, le retour hypothétique de malades, car, disait-il, au cours des douze derniers mois le 40% des admissions dans son établissement était constitué par des malades faisant une rechute après le traitement aux antibiotiques en plaine.

Un état de tension régnait à Leysin à cette époque et la station ressemblait un peu à une place d'armes à la fin des hostilités. La démobilitation, l'anxiété quand à l'avenir, le départ de nombreux commerçants, artisans d'une part et ceux qui ne pouvaient pas partir en raison de leurs engagements d'autre part posaient des problèmes.

Il fallait absolument et rapidement trouver d'autres possibilités de travail et une nouvelle clientèle afin d'éviter la catastrophe financière de toute la station comme de la commune.

Recherche d'une solution

La première solution qui paraissait logique, étant donné l'équipement médical de tous les établissements et la présence d'un corps médical important.

semblait être la recherche d'autres activités médicales ou para-médicales. C'est ce qui nous fut conseillé – sans beaucoup de conviction – aussi bien par les autorités politiques locales et cantonales que médicales. Les conseils n'ont pas manqué – c'est si facile – suivis d'efforts absolument stériles, et il a bien fallu se rendre à l'évidence au bout de deux ans – 1954 et 1955 – qu'il ne fallait plus songer ni espérer voir venir à Leysin, tant que la station conserverait son étiquette de «Centre de traitement de la tuberculose» des malades atteints d'autres affections ou même des convalescents. La résistance était générale; les malades atteints de diverses formes de rhumatisme auraient pu bénéficier du climat favorable mais ils ne voulaient à aucun prix accepter de monter à Leysin, même à titre gratuit, craignant non pas tant la contagion, mais bien le risque d'en revenir avec une «étiquette» de tuberculeux.

De son côté, le corps médical de la plaine ne pou-

Ein Gast meint...

Gibt's bei Ihnen Honig zum Frühstück?

Folgenden Witz fand ich in der deutschen Zeitschrift «Motor im Bild»:

Herr Jobs frühstückt im Hotel, und der Kellner bringt Kaffee, Butter, Brötchen, Schwarzbrot, ein Ei, Marmelade und Honig.

«Den Honig möchte ich Ihnen ganz besonders empfehlen!», sagt er, «wir haben ihn gerade frisch aus der Lüneburger Heide bekommen.»

«Danke nein!», ruft da Herr Jobs und spreizt die Finger auseinander, «Honig esse ich nie. Da wird man ja wochenlang die klebrigen Finger nicht los.»

Ich habe nach der Lektüre weder verzogen, noch nur gelächelt oder sonstwie das Gesicht verlor. Weil ich nämlich das Geschichtchen nicht als Witz betrachtete, sondern als absolut ernstzunehmende Tatsache.

Seit jeher behaupte ich: es würde zweimal mehr Honig verkauft, wenn er nicht so klebrig wäre, bzw. sobald eine zweckdienliche Einrichtung erfunden würde, die es dem Honig verunmöglicht, die Finger zu verzuckern.

Ich könnte mir z. B. einen eigentlichen Honig-Löffel vorstellen, an dem zwischen Griff und Löffel ein Scheibchen angebracht ist, so dass der flüssige, dicke oder dünne Honig gar nicht die Möglichkeit hat, bis zum Griff vorzuzutschen. Aber, so viel mir bekannt ist, gibt es solche Honig-Löffel noch nicht.

Nun, zugegeben, der Honig pflegt ja nicht nur am Löffelstiel herunterzuzutschen, sondern auch beispielsweise vom beuterten und benighteten Brötchen, wobei die Beklebung der Finger nicht nur möglich, sondern auch wahrscheinlich ist. Hingegen halte ich dieser Binsenwahrheit die Erfahrung entgegen, dass Honigesser es seltsamerweise verstehen, dem flüssigen Honig Einhalt zu gebieten, sobald er sich ausserhalb des Honig-Behälters, d. h. abseits des Honiglöffels befindet. Das ist dann nämlich das Gebiet, für das sie selber verantwortlich sind, während die Honig-Dose plus Honig-Löffel eigentlich noch durch den Besitzer (Hotelier oder Restaurateur) betreut werden sollte.

Oder ist am Ende Honig so teuer, dass das Gastgewerbe gar nicht unglücklich ist, wenn er, des Klebens wegen, nicht gewünscht wird? A. Traveller

vait recommander à ses malades ou convalescents une station de tuberculose.

Nous avions été influencés momentanément par un rapport officiel, très fouillé et très documenté, établi en 1944 à la demande des autorités fédérales par feu le Professeur von Neergard de Zurich, rhumatologue éminent. Ce spécialiste et chercheur prévoyait déjà, avant l'apparition des antibiotiques, que l'augmentation de la tuberculose ne serait que passagère et qu'elle ne prendrait pas les mêmes proportions qu'après la première guerre mondiale. Il recommandait aux stations spécialisées dans le traitement de la tuberculose «de chercher de nouvelles possibilités de travail». «Les stations de tuberculose doivent donc se demander si elles veulent jouer leur avenir sur une seule carte ou si elles préfèrent, en temps utile, s'ouvrir de nouvelles possibilités.»

Si cette prévision était exacte, en revanche les solutions préconisées ne tenaient pas suffisamment compte de l'aspect psychologique du problème. La peur de la tuberculose était beaucoup plus forte chez les individus atteints d'autres maladies, même lorsque ces derniers auraient pu largement bénéficier d'un traitement à l'altitude, que chez les bien-portants.

Les événements l'ont prouvé.

Conscient de cette situation et absolument convaincu du fait que la très forte diminution du nombre de nos malades allait s'accroître encore, prévoyant aussi la catastrophe économique imminente, il n'était plus possible d'attendre ni de suivre les conseils du corps médical de la station.

L'état de tension dont nous avons parlé atteignit son paroxysme en automne 1955, deux camps se formèrent, les attentistes, de beaucoup les plus nom-

Alpen» (1729): «Wohl Dir, vergnügtes Volk! Oh, danke dem Geschieche, das Dir der Laster Quell, den Überfluss, versagt». Wir aber formulieren: Der Überstand des Wohlstandes ist, dass der Wohlstand der körperlich, geistig und moralisch einschlief, gedankenlos im Hundertkiloverein Ehrenmitglied und ein überstättiger, militärisch vorzeitig untauglicher Langweiler und im historischen Bereich eine leichte Beute nicht vollgefressener Völker mit mehr Antriebskraft und Durchschlagskraft wird. In unserem Bereich stört uns die Beobachtung, dass es bei manchem homo sapiens modernus körperlich ebenso stetig abwärts geht, wie es geistig noch aufwärts gehen könnte, wenn der Körper, in dem wir wohnen, nicht bereits halb kaputt wäre. Schade um die grosse Berufserfahrung und die in vielen Jahrzehnten gewonnene Lebensweisheit, die nun passiv im Lehnstuhl oder im Krankenbett liegen. Nichts ist schwerer zu ertragen als eine Reihe von guten Jahren. Recht viele von uns macht nicht intensive Lebensleistung früh alt, sondern falscher Lebensgenuss. Manche arme Teufel macht Geld nicht wünschlos glücklich, sondern unglücklich. Nur dasjenige Geld hat einen Sinn, das man richtig ausgeben hat.

Medizinisches Novum: Konstitution des modernen Automobilisten: zwei Brissago und ein Bierfass drauf, Wohlstandshügel auf dünnen Pouletbeinen. – Wohlstand ist recht und löblich, Wohlstandshügel aber ebenso ungesund wie hässlich.

Die Autoschaden liegen viel weniger auf unfallchirurgischem, als auf innermedizinischem Gebiet. Das «Faulenzherzeug» ist ein von der USA-Medizin eingeführter klarer und leicht erklärbarer medizinischer

Im
Grandhotel Yokohama

wie auch im
Hotel Astoria, Luzern

in 57 Ländern der Erde

breux et les «rénovateurs» considérés comme les fossoyeurs de situation bien établies.

L'auteur de ce rapport s'était mis à dos tout le corps médical de la station après vingt années de collaboration et était violemment attaqué, jusque dans la presse. Les autorités communales se rangèrent tout d'abord derrière le corps médical tandis que du côté des autorités cantonales nous n'obtenions qu'un timide essai pour sauver un établissement de 110 lits, dont l'Etat était créancier hypothécaire, alors que nous en avions 3000 en perte.

Au cours d'une mémorable conférence, convoquée sur notre demande par le Conseil d'Etat du canton de Vaud, réunissant en décembre 1955 à Lausanne les professeurs de la Faculté de médecine, le Conseil de santé du canton, les dirigeants de la Ligue contre la tuberculose, les autorités communales de Leysin et les directeurs des établissements financiers, il fut reconnu et admis:

Mindestlöhne für das ausländische Hotelpersonal

Gemäss den gesetzlichen Bestimmungen soll die Beschäftigung ausländischer Arbeitskräfte nur zu den branchenüblichen Löhnen bewilligt werden. Die Union Helvetia und der Schweizer Hotelier-Verein haben in den letzten Jahren gemeinsam die Mindestlöhne für das Hotelpersonal festgesetzt. Klare Abmachungen

A. Festentlohntes Personal	Mindestlöhne
Männer:	
Koch und Patissier nach Lehrabschluss	Fr. 350.—
nach 2 Jahren Berufspraxis	450.—
nach 4 Jahren Berufspraxis	550.—
nach 6 Jahren Berufspraxis	680.—
Chef de partie, Chef patissier	750.—
Partiekoch ohne Commis, Patissier	680.—
Alleinkoch unter 30 Jahren	680.—
Alleinkoch über 30 Jahren	750.—
(Reinigung der Berufswäsche inbegriffen, sonst Zuschlag Fr. 15.— bis 20.— gemäss GAV)	
Chef de réception	750.—
Sekretär, selbständig, 3-sprachenkundig	550.—
Kassier	550.—
Journalführer	450.—
Warenkontrollleur	450.—
Büro-Praktikant in den ersten 12 Monaten	300.—*
Schenkbursche	350.—
Küchen-, Office-, Kellerbursche	300.—*
Hausbursche ohne Troncanteil	300.—*
Casserolier, Argentier, Passeplatier	350.—
Wäscher selbständig	450.—
Hilfswäscher	300.—*

B. Bedienungspersonal

Für die bedienungsgeldberechtigten Arbeitnehmer in Beherbergungsbetrieben gelten die im Gesamtarbeitsvertrag betreffend die Bedienungsgelder im schweizerischen Beherbergungsgewerbe (Bedienungsgeldordnung) festgesetzten Mindestlöhne und Bedingungen.

Preistreiberei durch die öffentliche Hand

In weiten Kreisen der freien Wirtschaft, insbesondere in Handel, Industrie und Gewerbe, macht sich eine wachsende Besorgnis und erste Beunruhigung über die Kosteninflation der öffentlichen Hand bemerkbar. Hinsichtlich der geplanten Tarifierhöhungen der SBB — die selbstredend auch solche der Privatbahnen nach sich ziehen müssten — haben die Spitzenverbände ihre ablehnende Stellungnahme bereits klar zum Ausdruck gebracht, die auch von seiten des Schweiz. Bauernverbandes geteilt wird. Das Besorgniserregende ist nicht nur die sich aus den Tarifanpassungen ergebende Mehrbelastung der Wirtschaft, sondern, dass solche Erhöhungen immer einen

qu'il ne fallait pas compter pouvoir à nouveau, pas plus dans l'immédiat que dans un proche avenir, occuper les lits des sanatoriums par des tuberculeux, plusieurs établissements étant déjà fermés ou sur le point de l'être —

qu'il ne fallait pas compter non plus sur le placement à Leysin d'autres catégories de malades.

Après ces deux constatations qui signaient en fait l'arrêt de mort pour de nombreux établissements et à brève échéance celui de la station, la voie était libre pour envisager et préparer la conversion de la station de cure en une station de tourisme.

Dès ce moment l'on se mit à l'ouvrage, un programme d'action et un code d'urgence des travaux à entreprendre fut établi et présenté à l'assemblée de la Société de développement (Office du Tourisme) qui l'approuva et donna pleins pouvoirs à son comité. (à suivre)

erle:chern den zuständigen Behörden des Bundes und der Kantone die Kontrolle der Gesuche um Zulassung ausländischer Arbeitskräfte.

Für 1964 wurden die Mindestansätze wie folgt festgesetzt:

Frauen:	
Köchin nach Lehrabschluss	350.—
Alleinköchin	450.—
Chefköchin	680.—
Kaffee-, Personalköchin	350.—
Hilfsköchin	330.—
Küchenmädchen mit Kochkenntnissen	330.—
Büro-Praktikantin in den ersten 12 Monaten	300.—*
Sekretärin	450.—
Sekretärin, selbständig, 3-sprachenkundig	550.—
Buffettochter in den ersten 12 Monaten	300.—*
Buffettochter	350.—
Buffetdame	400.—
1. Buffetdame	450.—
Gouvernante, 1. Lingère	500.—
Hilfsgouvernante (Anfängerin)	300.—*
Glätzerin, Weissnäherin	350.—
Stopferin, Lingère, Näherin	330.—
Wäscherin	350.—
Hilfswäscherin	300.—*
Haus-, Küchen-, Office-, Lingeriemädchen	300.—*
* für Angestellte im Alter von über 18 Jahren.	

Von den Löhnen kommen die Beiträge für Versicherungen (staatliche Alters- und Hinterbliebenenversicherung, Nichtbetriebsunfallversicherung, Krankenkasse usw.) in Abzug. Sie vermindern sich ferner um die Steuern, die entweder direkt vom Lohn abgezogen werden oder vom Lohnempfänger separat an die Steuerbehörden zu entrichten sind.

ganzen Rattenschwanz anderer Begehren auslösen. Es liegt auf der Hand, dass sich die Inflationsspirale neuerdings wieder schneller zu drehen beginnt und auf diese Weise alle Bemühungen zur Stabilisierung des Schweizer Frankens praktisch zunichte gemacht werden.

Daraus erhellt eindeutig, dass die stärksten Preisauftriebenden und Konjunkturbetriebungsimpulse heute grösstenteils vom Staat ausgehen. Gewisse Linkskreise versuchen allerdings, die Schuld der freien Wirtschaft bzw. deren angeblich unersättlichen Expansionsdrang und Gewinnstreben in die Schuhe zu schieben. Demgegenüber ist zu sagen,

Elitempo mit Trima die Corviglia erreichten. Ein ganz spezielles Vergnügen ist uns dabei immer wieder, mit dem Gratisgratienabonnement in der Tasche die Drahtseilbahn zu hintergehen und, im Sommer und im Winter, die Zeitangaben auf den Kurvenreiswegweisern täglich mehr zu unterbieten. Trainingszuwachs freut.

Jeder Mensch hat das Alter seiner Arterien. Diese sind bei den Mitgliedern des Jahrgängervereins nicht gleich alt. An der (altertümlichen) Funktionserschrankung vieler Organe ist der nachlassende Blutnach- und -rückschub zu und von diesen Organen schuld. Sport verbessert die Zirkulation zu den Organen, auch zu den Organen der Hormonproduktion, und erhält auf diesem Wege jung. Unterverteilte und unterzirkulierte Organe altern vorzeitig.

Als ich dem St.-Moritzer Kurdirektor und Journalisten Peter Kasper kürzlich, im Anschluss an eine Sitzung, von der Absicht meines vorstehenden Aufsatzes erzählte, schüttelte er ungläubig seinen Schädel, schlug hinten in seinem Protokollbuch zwei leere Seiten auf und fragte, auf diese leeren Seiten deutend: «Sport? Erotik?». Auf beide Seiten zeichnete ich ihm je ein grosses + (Plus) mit dem Kommentar: «Hast Du eine Ahnung, was laufendes Training vermag!». Ebenso erfreulich, wie anscheinend unbekannt. Gilt auch für Dämonen. Keine Medikamente, sondern aktiven Sport: Skitouren statt nur Pistenrutschen, Bergtouren ohne Bergbahn, Velo statt Auto und Schwimmen statt nur Baden.

Die innere Medizin macht seit einigen Jahren mit sehr guten Gründen geltend, in unserer bisherigen Ernährung sei das tierische Fett der grosse Schädling, verantwortlich für Arteriosklerose (auch des Gehirns) und ihre Folgen: schlechte Ernährung der inneren Organe und der Peripherie, Herzinfarkt.

Werde und bleibe Manager ohne disease, indem Du tierisches Fett weglassst und durch pflanzliche Öle ersetzt. Nach anderer Auffassung der modernen inneren Medizin ist an der Arteriosklerose und damit am Herzinfarkt hauptsächlich der Stress schuld, also die Heitzerei mit den grossen Blutdruckschwankungen (Herzinfarkt). Nach wieder anderer Auffassung der (inhalierter) Tabak (Zigaretten-Infarkt). Lass alle drei weg: tierisches Fett, welches dem Blut schädlich viel Cholesterin (das zur Arteriosklerose führt) liefert, den Stress (ärgere Dir am Telefon keinen Herzinfarkt an) und die inhalierte Zigarette.

dass sich die zahlreichen freiwilligen Preisstopp-Erklärungen zahlreicher Produktions- und Handelsorganisationen mässigend auf die ganze wirtschaftliche Entwicklung auswirkten. Wohl ist die indexmässig ausgewiesene Teuerung der Lebenshaltung nicht zum Stillstand gekommen, sie hat aber eine Dämpfung erfahren. Gleichzeitig macht sich aber ein unaufrührlich wachsender Expansionsdrang der öffentlichen Hand geltend, welcher durch die Personalabbaupolitik des Bundes in den letzten Monaten noch intensiviert wurde. Gerade darin liegt ja das Bedenkliche: Je mehr der Staat einnimmt, desto mehr gibt er aus. Und die ungewöhnlich hohen Steuereingänge der letzten Jahre, die ja eher als Ausnahmen zu betrachten sind, werden verwaltschaftsseitig heute schon leichthin als Normalzustand angesehen und, darauf basierend, jährlich wiederkehrende neue Ausgaben budgetiert.

Es ist von massgeblichen Wirtschaftswissenschaftlern schon oft und mahnend auf den immer grösser werdenden Verantwortungsanteil der Ausgaben der öffentlichen Hand an den preistreibenden Faktoren hingewiesen worden, die sich sogar mehrfach ausdrückt: Einmal in der Belastung der Bevölkerung durch die hohen Steuern, ferner durch die steigenden Tarife und Gebühren einerseits, sodann durch die Forcierung der öffentlichen Bautätigkeit anderseits. Sofern wirklich dringende öffentliche Bauvorhaben im Spiele stehen wie Nationalstrassen, Spitäler, Alterspflanzheime usw., hat niemand etwas dagegen einzuwenden, währenddem die ständige Ausweitung der Verwaltungsbürokratie mit entsprechenden Begehren nach neuen Verwaltungspalästen usw. schon kritischer zu beurteilen ist. Nachdem die private Wirtschaft seit langem sich um eine disziplinierte Haltung und Zurückhaltung in allem, was irgendwie preis- und kosteninflationistisch wirkt, bemüht, sollte der Staat seinerseits ein ähnlich gutes Beispiel geben. Die neueste Entwicklung in der Personal- und Tarifpolitik des Bundes verläuft leider jedoch in gegenläufiger Richtung und wirkt sich praktisch preistreibend statt preisstabilisierend aus. GPD

Le conte de l'«Apprenti sorcier» plus actuel que jamais

Si 1964 verra l'Exposition nationale concrétiser le rôle, la mission et l'effort de la Suisse dans le monde en obligeant, du moins on l'espère, nos concitoyens à réfléchir à l'avenir du pays, en revanche, dès le début de l'année prochaine, nous nous trouverons face à des échecs et à des réalités économiques difficiles à maîtriser et, paradoxalement, provoquées par une situation trop florissante et une expansion extraordinaire.

Nous sommes actuellement dans la fameuse situation de l'apprenti sorcier qui ne peut plus arrêter les éléments qu'il a déchaînés.

Dans quelques semaines, on connaîtra le déficit énorme de notre balance commerciale et, par répercussion, celui de notre balance des revenus. Le coût de la vie continue à augmenter! Il atteindra vraisemblablement 5% à la fin de 1963. Et que dire des perspectives qu'on nous annonce dans ce domaine? Des produits laitiers, hausse du prix du pain et diverses augmentations qui se profilent à l'horizon. Alors que, pendant des années, notre pays occupait une place enviable en Europe et demeurait un îlot de vie relativement bon marché, nous avons en l'espace de moins de deux ans occupé le peloton de tête.

Nous sommes pris d'une véritable frénésie de construire et, certainement, le volume global des constructions privées et des pouvoirs publics aura atteint en 1963 un chiffre colossal.

Sur le plan fédéral, on cherchera vainement une tentative de réduire le ménage helvétique. Le budget de la Confédération pour 1964 est le plus élevé que nous ayons connu; les dépenses dépasseront de plusieurs centaines de millions celles de 1963; et la sixième révision de l'AVS va permettre la mise en cir-

Körperarbeit senkt den Cholesteringehalt unseres Blutes. Sport schützt vor Managers disease. In den zweistöckigen Londoner Autobussen sind die lebenslänglich ruhig sitzenden Chauffeure auffallend stark mit Herzinfarkten belastet, im krassen Gegensatz zu den laufend horizontal und vertikal turnenden Konkurrenten dieser Autobusse.

Diogenesprinzip: Freiwilliger Verzicht auf unnötigen und geschädigten Superluxus, ganz speziell in der Ernährung. Diesen griechischen Philosophen aus der Philosophenschule der Zyniker fanden wir in der Schweiz zweimal: Am Rathaus in Bern mit seiner Laterne, mit welcher er am sonnigen Tag durch Athen bummelte, um «einen anständigen Menschen zu finden», und am Hotel Sonne in Stein am Rhein, wo er Alexander dem Grossen auf dessen Frage, was er, der berühmte Philosoph, sich von ihm wünsche, durch eine Labbewegung unterstützte, antwortete, er solle bitte zur Seite treten, damit ihm die Sonne wieder auf seinen Bauch scheine. Diogenes wohnte freiwillig, nicht aus Armutgründen, in einem leeren Weinfass. Überfrage ihn sinngemäss auf Deinen Alltag und auf Deinen Lebensfahrplan. Praktiziere seine Philosophie. Mach Dich innerlich frei vom modernen Wohlstands-Superluxus, von Superzivilisation und Superkultur. Es ist dir wohlher ohne diesen (gesellschaftlichen) Zwang. Richtiges Denken führt zu richtigem Reden, rechtes Reden zu rechtem Handeln.

Jeder Beruf hat seine körperlichen und geistigen Berufsschäden. Aber «un homme averti en vaut deux». Ich habe Dich jetzt gemahnt. Eine Gefahr, die man kennt und voraussieht, ist für aufgeklärte, wache aktive Menschen keine mehr. Es hängt sehr stark von uns selbst ab, ob wir uns vom Tod vorzeitig erweisen lassen, ihm sogar glatt in die Arme laufen, oder aber uns gegen Unfall und Krankheit zu wehren lernen. Jeder ist seines Glückes und Unglückes eigener Schmied, viel mehr, als er oft zuzugeben bereit ist.

Und nun, mein lieber Leser, nimm nicht einfach passiv Kenntnis von unseren Formulierungen, sondern praktiziere diese. An die Arbeit! Make the best of it. Enttäusche mich nicht, indem Du etwa dem dummen Spruch folgst: Vergeblich predigt Salomo; die Leute machen's doch nicht so.

Gut, medizinischer Rettungsscherf des Schweizerischen Ski-Verbandes, Unfallklinik St. Moritz

Ausgleichskasse Hotela

Jahresabrechnungen

Die Ausgleichskasse Hotela richtet die dringende Bitte an die Mitglieder, die Jahres- und Saisonabrechnungen mit ebensoviel Sorgfalt und Genauigkeit wie eine Hotelrechnung zu erstellen, damit kostspielige Mehrarbeiten der Kasse vermieden und dementsprechend die Verwaltungskosten niedrig gehalten werden können. Zahlreiche der im vergangenen Jahr eingereichten Abrechnungen waren unrichtig und erforderten zeitraubende Korrekturen und zwangsläufig zusätzliche, sich auf mehrere Angestelltenlöhne belaufende Verwaltungskosten. Vor allem ist bei Erstellung der Abrechnung folgendes zu beachten:

Ansätze der Beiträge und Prämien

Für die Berechnung der Beiträge sind jeweils die von der Kasse mitgeteilten Ansätze anzuwenden und die richtigen Formulare zu verwenden.

Nummer des Versicherungsausweises

In ihren periodischen Zirkularen hat die Kasse wiederholt (über fünfzigmal) auf die Notwendigkeit hingewiesen, auf den Beitragsabrechnungen in der entsprechend angeschriebenen Rubrik die AHV-Nummer der Angestellten einzutragen. Die Nummer sollte vom Betrieb jeweils bereits bei Stellenantritt vorgemerkt werden.

Rekapitulation der Lohnblätter Nr. 102

Mit den Lohnblättern ist unfehlbar auch die vorchriftsmässig ausgefüllte Rekapitulation auf Form. 104 einzureichen.

Familienzulagen

Familienzulagen dürfen nur in Übereinstimmung mit der Auszahlungsermächtigung der Kasse verrechnet werden. Die genaue Arbeitsperiode ist auf der Abrechnung zu vermerken (Ein- und gegebenenfalls Austrittsdatum) sowie die Anzahl Arbeitstage.

Befreiungskarten betr. Krankenversicherung

Es kommt immer wieder vor, dass Angestellte, für welche von der Kasse kein Befreiungsausweis ausgestellt wurde, auf der Abrechnung versehentlich als nicht prämiienpflichtig bezeichnet werden. Die Mitglieder sind daher gebeten, sich vorher vom Vorhandensein des Befreiungsausweises zu überzeugen.

Masterexemplare von Abrechnungsformularen befinden sich hinten in der den Mitgliedern im vergangenen März übermittelten neuen Wegleitung. Die darauf vermerkten Ansätze sind hingegen nur soweit massgebend, als sie seither nicht abgeändert wurden.

Im Einverständnis mit dem Kassenvorstand behält sich die Kasse ausdrücklich vor, den fehlbaren Betrieben die Kosten für die ihr durch die zeitraubende Korrektur der unrichtig erstellten Abrechnungen erwachsene Mehrarbeit zu belasten, denn es geht nicht an, dass die korrekt abrechnenden Betriebe indirekt die Kosten für solche Mehrarbeiten der Kasse mittragen sollen. Im voraus dankt hingegen die Kasse denjenigen unter den erstgenannten Betrieben, die sich in Zukunft bemühen werden, einwandfreie Abrechnungen einzureichen.

culution de centaines d'autres millions! Voilà où nous en sommes!

Le Conseil fédéral a fait connaître les grandes lignes des mesures qu'il envisage; elles comprennent trois secteurs principaux: le marché des capitaux, le bâtiment et la main-d'œuvre étrangère.

L'Exécutif envisage de compléter par une loi les moyens dont dispose la Banque nationale pour exercer une influence sur l'offre des capitaux; les accords intervenus entre la Banque nationale et d'au-

scher Begriff. Es würde vielen um vieles besser gehen, wenn sie mehr gehen und skilaufen würden.

Recht viele Geniesser kennen weder Muskelkater, noch Hunger, noch Durst. Sie ruhen, essen und trinken laufend und lassen diese schönsten Gefühle gar nicht mehr aufkommen. Wünsche Deinem übergewichtigen Nachbarn nicht laufend gedankenlos «en gute», sondern zu seinen Gunsten «schlechte» (Appetit). Nicht zum Zeitvertreib, aus Langeweile (im Hotel) essen und trinken! Wenn schon, dann eher rauchen. Pfeife, nicht inhalierte Zigaretten! Macht wenigstens nicht übergewichtig.

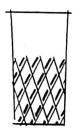
Mach in deinen Skiferien am späten Abend in der Bar nicht mit Fabrikalkohol und inhaliertem Tabak und Schlafdefizit wieder kaputt, was Du am Tag, in Sonne auf Schnee, gesundheitlich gewonnen hast.

Passe nicht Kleine Kleider, zivilen und militärischen Kleider, Deinem Bauch an, sondern umgekehrt. So bald Dein Bauchumfang den Brustumfang übersteigt (messen, nicht wohlwollend schätzen!) ist es höchste Eisenbahn, Deinen Tages- und Jahresfahrplan zu ändern. Verziehte auf Auto, Strassenbahn und Lift, sonst gilt für Dich in einem anderen Sinne das «Nulla dies sine linea»: jeden Tag einen Strich abwärts. Die bisher übliche Praxis, sich zwischen vierzig und fünfzig Jahren und auch mit sechzig Jahren in seinen Sportklub zu den Passivmitgliedern umschreiben zu lassen, ist ganz falsch. Laufend wollen wir vielmehr gegen das Verfilzen, Versteifen, Verrotten und Verfetten täglich und wöchentlich und jährlich angehen. Fahre nicht mit der Benzinliste um die nächste Haus-ecke zum Briefkasten und mach auch Deinen Schulweg zu Fuss oder mit dem Fussvelo, von denen es, wie wir an der Hyspa gelernt haben, in Helvetien 1,8 Mio gibt, also für jeden dritten Helvetier eines. Jeder dritte USA-Bürger ist mit einem Motorfahrzeug belastet. Lass in den Ferien Dein Berufsauto im Stall. Mach Ferien vom Auto. Bleibe Aktivmitglied im Sport und werde nicht lediglich ein Tribünenlärm. Kompensiere laufend Deine Domestikationschäden.

Horizontalspaziergänge zählen allerdings wenig. Mach täglich Vertikalspaziergänge. Wir selbst haben an uns vor einigen Jahren den Einbau eines Lifes mit fünf Stationen in unsere Unfallklinik im schlechten Sinne gespürt, indem wir nicht einmal mehr trepp-abwärts gingen und in einem einzigen Jahr zehn Kilo Übergewicht acquirierten, die wir rasch wieder los wurden, indem wir vor und nach der Wintersaison im



Dewar's
"White Label"
the "friendliest"
Whisky
Dewar's
De Luxe Whisky
"Ancestor"
a rare old
Scotch Whisky
Jean Haecy
Importation S.A. Bâle 18



tres banques concernant les fonds étrangers et le plafonnement du crédit seront progressifs. Il convient de poursuivre la politique de stérilisation déjà pratiquée par la Confédération.

Sur le plan des travaux et des bâtiments, le Département de l'économie publique présentera un rapport sur les mesures prises par les organes chargés de la coordination des travaux; des propositions et des mesures sont attendues, vraisemblablement, sur la façon d'adapter la demande de l'économie privée et des pouvoirs publics à la capacité effective des entreprises travaillant pour la construction. Cela implique un programme d'urgence et la priorité accordée à certains travaux par rapport à d'autres.

Mais, surtout, ce sont les mesures envisagées dans le secteur de la main-d'œuvre qui vont entraîner des répercussions dont on ne peut encore évaluer exactement l'ampleur. On va remplacer l'arrêt du Conseil fédéral du 1er mars 1964 restreignant l'admission

de la main-d'œuvre étrangère, par un nouvel arrêté tendant, selon toute vraisemblance, à fixer un plafond du nombre de travailleurs étrangers.

Il va sans dire que si la Confédération veut freiner la surchauffe et combattre l'inflation, elle doit aussi donner l'exemple. Et là, les milieux de l'économie privée — qui vont supporter la plus grande part des sacrifices imposés — sont en droit de demander à l'Etat central une participation effective.

Une déclaration «spectaculaire» de Berne provoquerait un choc psychologique dans l'ensemble du pays et faciliterait grandement l'application des mesures envisagées; (nous avons déjà antérieurement signalé l'exemple du gouvernement des Pays-Bas).

A la période de détente bienvenue des fêtes de fin d'année succéderont peut-être des temps moins faciles. Nos concitoyens le savent-ils? S'en rendent-ils compte? Nous en doutons fort.

Pas de neige?

Au moment où l'article suivant a été écrit, et où il nous est parvenu, la neige n'avait pas encore fait son apparition, sauf à quelques endroits privilégiés. Elle semble maintenant s'être décidée à tomber et nous espérons que lorsque notre journal sortira de presse, toutes les régions et stations seront recouvertes d'un épais tapis blanc. Mais, comme on le verra, ci-après, même sans neige, des vacances d'hiver peuvent être agréables. (Ré.)

Monsieur Quidam a un calendrier de loisirs bien ordonné qui comporte notamment en été des plongements dans le lac et des excursions en montagne, aux demi-saisons des voyages et des congrès.

Cet hiver, Monsieur Quidam fut bien ennuyé. Entre le 24 décembre 1963 et le 5 janvier 1964 l'agenda portait les notes suivantes: «Quelques excursions à ski dans la région.» Les lattes étaient en parfait état, les souliers marque «Super-Olympack» convenablement graissés et les bâtons en matière plastique armée à portée de main. D'entente avec son chef de bureau, Monsieur Quidam avait arrangé ses «points» de manière à jouir de plusieurs jours de détente.

La neige n'est pas venue; ce seul petit détail ruinait les projets de Monsieur Quidam. Installé dans son fauteuil il a lu quelques livres (qui l'ont heureusement intéressés). Ceux-ci ne l'empêchèrent pas d'écouter avidement les prévisions du temps, ni de maudire une bise persistante et moqueuse.

Jusqu'au 2 janvier les livres, les repas et quelques courses en ville retardèrent la colère de Monsieur Quidam mais, au matin de ce jour, elle éclata. Un seul remède pour calmer ses nerfs en révolte: du grand air. Allons-y donc sans ski, sans anorak, sans souliers «Super-Olympack».

C'est ainsi que le 2 janvier 1964 à 9 heures du matin, Monsieur Quidam s'est trouvé dans la nature animé d'un esprit qui ne rappelait ni celui de Rousseau, rêveur des promenades, ni celui des heureux sialomères des affiches de stations hivernales.

Après trois quarts d'heure de marche rageuse, Monsieur Quidam tourna soudain vers l'extérieur des yeux qui ne s'étaient jusque-là dirigés que vers les tristes profondeurs de son être intime.

Il découvrit alors que le décor qui l'entourait était couvert de givre. Il avait bien vu des photos sur des dérisoires cartes de bonne année mais quand il regarda de près un morceau de lichen transformé en merveille d'orfèvrerie, un chardon sec paré de son strictement cristallisé, la carte de visite d'un bovin métamorphosé en fleur somptueuse, Monsieur Quidam fut abandonné par la colère. Il sortit de sa vieille poche d'horloger amateur une loupe qui lui révéla

des merveilles, au point qu'il se demanda pourquoi il n'existait pas des centaines d'ouvrages photographiques présentant la féerie hivernale du tout petit.

La limite du brouillard est bientôt dépassée. Monsieur Quidam lève les yeux et voit le ciel, un ciel qui il ne connaissait pas, un bleu pur, frais et profond, lumineux et intense et là-bas, au-dessus de la mer de brouillard (tiens, c'est vrai, on dirait vraiment une mer) la chaîne des Alpes «du Sântis au Mont-Blanc» (tiens, c'est vrai, les prospectus ont parlé raison). Puis il y a les pâturages et les sapins, les longs murs jurassiens, les rochers qui coupent tout-à-coup la ligne douce des crêtes. Le 2 janvier, d'habitude tout cela est blanc; cette année c'est différent, différent et merveilleux aussi. Jusqu'à cette bise qui vous émuouille, tout prend un air tout neuf.

Monsieur Quidam est arrivé au sommet, un sommet de 1400 m à peine qu'il connaît depuis son enfance mais qui est tout jeune aujourd'hui malgré ses traits permanents, ses contours éternels. Monsieur Quidam s'en veut d'être venu seul; il aimerait montrer tout cela à ses enfants, ses amis, ses cousins, ses contemporains.

Monsieur Quidam est redescendu; il a déjeuné à 13 heures puis, agréablement fatigué, il ne songe plus à repartir sur les hauteurs mais il faut faire quelque chose de cet enthousiasme qui est né ce matin et le musée (qui appartient encore aux souvenirs de classe) mérite peut-être qu'on aille y voir. Et aujourd'hui Monsieur Quidam, comme par une grâce du ciel, découvre une âme à des tableaux qu'il croyait morts, revit à travers des armes et de vieux costumes une histoire à laquelle il se croyait étranger, s'émerveille de la patine d'un ancestral fer à gaudes, scrute l'intimité d'un blason compliqué farci de lions bouclés et de signes cabalistiques. Monsieur Quidam aimerait bien faire des recherches historiques ou publier un traité d'esthétique. Ah, s'il était plus jeune, il ferait des masses de travaux de doctorat.

Monsieur Quidam a gagné son lit. Dans ses rêves défilent des halberdes couvertes de givre, des pâturages où poussent des tableaux au lieu de gentianes, des fermes accueillantes où la fondue est délicate, la sommière vêtue d'une robe de marquise XVIIIe et des sapins couleur de ciel et des ciels couleur de sapin.

Pas de neige? Mais il existe d'autres choses. Pas de neige? Le tourisme a diverses ressources. Pas de neige? Inutile de se mettre en colère. Il y a toujours des sujets d'émerveillement mais il y faut un peu de liberté d'esprit. B.

Probleme des österreichischen Sozialtourismus

Referat von Herrn Kommerzialrat Leopold Millwisch, Zentraldirektor des österreichischen Verkehrsbüros Wien, anlässlich der 23. Generalversammlung der Schweizer Reisekasse.

Seit dem Ersten internationalen Kongress für Sozialtourismus in Bern, wo erstmals auf breiter internationaler Basis versucht wurde, eine gültige Begriffsbestimmung des Sozialtourismus zu finden, haben die Experten des Reiseverkehrs eine Reihe von Definitionen geprägt, die naturgemäss — je nach dem Standpunkt ihres Schöpfers — auch recht unterschiedlich ausgefallen sind. Wir glauben, dass der Sozialtourismus durch die planmässigen Bestrebungen und Massnahmen bestimmt wird, die darauf abzielen, die Gestaltung des Sozialproduktes «Urlaub» bei möglichst geringem Aufwand finanzieller Mittel auf ein hohes Niveau zu bringen und damit seinen Wert in volksgesundheitlicher und kultureller Hinsicht zu steigern. Der Sozialtourismus soll immer grösseren Schichten der Bevölkerung die Möglichkeit geben, im Urlaub einen Ortswechsel vorzunehmen.

Bei aller Divergenz der Auffassungen muss jedoch betont werden, dass der Sozialtourismus nicht nur von seiner wirtschaftlichen Bedeutung her betrachtet werden kann. Der Sozialtourismus hat in erster Linie eine

humane Aufgabe zu erfüllen:

Der sinnvoll verbrachte und mit einem Ortswechsel verbundene Urlaub dient der Regeneration der körperlichen und der geistigen Kräfte des Menschen, er erhält die Gesundheit oder stellt sie wieder her und er hebt schliesslich auch die Arbeitskraft.

Der Urlaub kann das dem Menschen innewohnende Bildungsbedürfnis erfüllen.

Der Urlaub bereichert unsere Erlebniswelt und erweckt die Lebensfreude des Menschen. Ist selbst Lebensfreude.

Es ist absolut falsch, den Urlaub im allgemeinen und die sozialtouristische Bewegung im besonderen nur von einem egozentrischen, kommerziellen Stand-

punkt aus einzuschätzen, wie dies etwa vor kurzem in einer Wiener Wochenzeitung geschehen ist, die mit den Schlagzeilen «Fremdenverkehr zwischen Rekord und Sorge — Invasion der Selbstversorger — Massentourismus verdrängt Luxusreisende» erschien. Zwischen den Zeilen kam in diesem Bericht die Meinung durch, es sei für ein Land besser, weniger, dafür aber reichere Gäste zu beherbergen. Wir möchten demgegenüber festhalten, dass selbst 1000 Gäste von der Dollarkapazität eines Onassis noch keinen Fremdenverkehr ausmachen.

Damit sind wir bei einem Problem des österreichischen, aber auch des internationalen Sozialtourismus gelangt. Die traditionelle Fremdenverkehrswirtschaft will in ihrer konservativen egoistischen Einstellung oft nicht erkennen, dass

die Erscheinung des Sozialtourismus etwas Neues

ist, das sich weitgehend vom Reiseverkehr der Vorkriegszeit unterscheidet. Der Fortschritt auf sozialpolitischem Gebiet, also etwa der gesicherte Urlaubsanspruch und das zusätzliche Urlaubsentgelt, hat die Voraussetzungen dafür geschaffen, dass heute auch der sogenannte «kleine Mann» in den Genuss einer Urlaubsreise gelangen kann. Dennoch wissen wir, dass es noch immer Bevölkerungsschichten gibt, für die aus finanziellen Gründen ein Ortswechsel im Urlaub nicht in Frage kommt. Es handelt sich dabei vor allem um kinderreiche Familien. Für den wohlverdienenden Urlaub der alleinverdienenden Familienerhalter und ihre Familien werden in den meisten Fällen neue touristische Einrichtungen geschaffen werden müssen, da sich die bestehenden, alten Unterkunftsformen nur sehr selten für diese Zwecke eignen. Dieses Problem ist so gross, dass es durch die Privatinitiative allein nicht gelöst werden kann; hier muss die Gemeinschaft helfend eingreifen. In verschiedenen europäischen Ländern, besonders in Belgien, wurde auf diesem Gebiet bereits sehr erfolgreiche Arbeit geleistet. Natürlich ist der Bau besonderer so-

zialtouristischer Einrichtungen ursprünglich eine nationale Angelegenheit. Im Hinblick auf den zu erwartenden Zusammenschluss der europäischen Länder — in welcher Form er schliesslich auch immer realisiert werden mag — gewinnen diese Projekte jedoch in steigendem Masse internationale Bedeutung. Neben den Mittelmeerländern werden zweifellos die Erholungsgebiete der Alpenländer Schweiz und Österreich für den europäischen Sozialtourismus der Zukunft von grösster Wichtigkeit sein.

Die sozialtouristischen Einrichtungen Österreichs

In Österreich wurden spezielle sozialtouristische Einrichtungen bisher nur durch den Österreichischen Gewerkschaftsbund und durch den Verband für Sozialtourismus geschaffen. Am Ossiachersee und am Malschachersee wurden insgesamt 135 Bungalows mit 675 Betten gebaut. Im Planungstadium befindet sich eine Bungalowsiedlung am Urbansee in 900 m Meereshöhe, wo in 100 Häusern rund 500 Betten zur Verfügung stehen werden. Neben den Ferienbungalows verfügen die Gewerkschaften über 15 bis 20 Erholungsheime mit mehr als 2400 Betten. Es gibt natürlich auch viele betriebseigene Erholungsheime, die jedoch meistens nur teilweise für Familienurlaube zur Verfügung stehen. Auch die Berghütten der Naturfreunde und anderer Touristenvereine sind im allgemeinen für Familienurlaube kaum geeignet. Für diesen Zweck sind in Österreich noch viel zu wenig geeignete Unterkunftsbedingungen vorhanden. Ein grosses Projekt — wie es in der Schweiz bereits ähnlich verwirklicht wurde — sieht allerdings vor, südlich von Wien in einer Höhenlage von etwa 1000 m aus einer alten Hotelanlage, die seinerzeit als Luxusbetrieb geführt wurde, eine zweckentsprechende Einrichtung für den internationalen Sozialtourismus zu schaffen.

Die bereits bestehenden Feriendörfer des Österreichischen Gewerkschaftsbundes und des Verbandes für Sozialtourismus erfreuen sich bei den kinderreichen Familien so grosser Beliebtheit, dass jedes Jahr Hunderte von Anträgen abgewiesen werden müssen. Die Bungalows sind vollkommen eingerichtet, sie haben Betten, Bettwäsche, Tische, Schränke, Kühlschränke, elektrische Kochplatten für die Zubereitung des Frühstückes und eines einfachen Abendessens usw. Für das leibliche Wohl ist ein Restaurantbetrieb und ein Verkaufsladen vorhanden, wodurch es der Familie möglich ist, das Mittagessen zu einem besonders billigen Menüpreis zu erhalten. Damit wird aber auch der Mutter und Gattin eine wirkliche Erholung gesichert. Dies ist praktische Familienpolitik, die in ihrer Bedeutung weit über den Rahmen des Tourismus hinausgeht. Es ist notwendig, darauf hinzuweisen, dass kinderreiche Familien mit einem Normaleinkommen ausserstande sind, einen gemeinsamen Urlaub zu verbringen. Da in den meisten Fällen Erziehungsaufgaben und Hauswirtschaft ein Mitheldienen der Gattin und Mutter ausschliessen, reichen die Mittel des Gatten als Alleinverdiener oft nicht aus, einen gemeinsamen Ferienaufenthalt zu finanzieren. Für die Bungalows werden nur Instandhaltungsbeträge geleistet, und zwar pro Tag für einen Vierperson-Bungalow 25 S., für einen Fünfperson-Bungalow 30 S. und für einen Sechsperson-Bungalow 35 S. Die Preise sehen also keine Amortisation des Bauaufwandes vor und sind erschwinglich.

Der «kleine Mann» auf die Hilfe der Gemeinschaft angewiesen

In diesem Zusammenhang muss darauf hingewiesen werden, dass kinderreiche Familien auf ihre Anlagen wegen eines Urlaubsaufenthaltes in Hotels, Gasthöfen, Pensionen und sonstigen Beherbergungsbetrieben häufig einen abschlägigen Bescheid erhalten. Dies ist durchaus nicht auf einen schlechten Willen oder eine unsoziale Einstellung der Beherbergungsbetriebe zurückzuführen, sondern hat seinen Grund vor allem in der begrenzten Befürchtung des Gastgewerbes, die ruhesuchenden Gäste könnten Betriebe meiden, in denen sich Familien mit vielen Kindern aufhalten.

Der Mitbürger, der einen grösseren Geldbeutel besitzt, schafft sich durch private Anlagen, durch Jagd und Fischerei alle Möglichkeiten zur Deckung seiner Erholungsbedürfnisse. Der finanzschwache «kleine Mann» kann das nicht — er ist auf die Hilfe der Gemeinschaft angewiesen. Dort, wo der entsprechende finanzielle Hintergrund gegeben ist, nehmen einzelne und kleine Gruppen so viel Raum in Anspruch, dass ganze Erholungsgebiete wie Wälder, Parks und Seen eingeengt und verbaut werden und damit dem «kleinen Mann» nicht mehr zugänglich sind. Auch hier vermag die Privatinitiative kaum Abhilfe zu schaffen — wiederum muss die Gemeinschaft einspringen und neue Gebiete für den Inlandurlauberverkehr erschliessen und Gebiete zu Erholungsschutzgebieten erklären.

Man muss den Menschen den Weg zu vernünftiger Urlaubsgestaltung weisen

Es wurde schon darauf hingewiesen, dass der Sozialtourismus nicht nur unter einem rein wirtschaftlichen Aspekt betrachtet werden kann. Die überaus rasche Entwicklung der Wirtschaft und der Technik stellt heute erhöhte Anforderungen an jeden Berufstätigen. Der Mensch arbeitet zwar nicht mehr so lange wie früher, aber er arbeitet mehr und vor allem mit gesteigerter Konzentration. Der Mensch verfügt zwar über mehr Freizeit, aber er verwertet sie leider — vom gesundheitlichen Standpunkt aus gesehen — nur zu oft sehr schlecht. Die enorme nervliche Belastung, die durch den permanenten Lärm in den modernen Großstädten noch verstärkt wird, führt schon bei jungen Menschen zu Abnützungserscheinungen, die früher wohl erst in weit höherem Alter aufgetreten sind. Ein gut verbrachter Urlaub, wobei die Wahl des Urlaubsortes nicht nur nach dem persönlichen Erfordernissen erfolgen sollte, vermag diese Abnützungserscheinungen, wenn schon nicht ganz hintanzuhalten, so doch wesentlich zu mildern. Es ist sicher von Vorteil, wenn man schon auf einen längeren Urlaub Anspruch hat, diesen in einen Winter- und einen Sommerurlaub zu teilen. Aber auch die üb-

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Beau fixe

Le monde est curieusement fait... Nous venons de vivre près de trois semaines de beau fixe en montagne; et l'on se plaint de l'absence d'intempéries! Et cependant on l'avait souhaité ce soleil, au cours de l'été dernier, alors que la pluie, le vent, la neige même s'abattaient sur nos vacances.

On a dû se dire en Haut lieu... «En voici du soleil et du ciel bleu puisqu'il existe aujourd'hui des moyens artificiels pour produire la glace et la neige». Mais on n'a rien trouvé encore, par temps de pluie, pour faire éclater le soleil!

Evidemment, tout cela n'a pas fait l'affaire des stations alpines qui ne doivent encore compter que sur le bon vouloir des éléments naturels; il a fallu monter très haut pour trouver de la neige et des pistes en bon état; les compétitions ont vu leur programme sérieusement raccourci. Mais les touristes — encore une fois grâce au soleil — ne se sont pas plaints outre mesure. Ils ont fait ample provision d'air pur et de paysages illimités. Ces quelques jours qu'ils ont passés en montagne, au milieu des prés verts, leur ont donné l'envie irrésistible de revenir lorsque la vraie saison d'hiver sera là. Avec un peu de chance, on la verra pour Pâques; et selon des renseignements obtenus un peu partout en Suisse, Pâques 1964 sera une belle saison d'hiver pour laquelle les demandes de chambres et locations de chalets sont nombreuses.

Information...

Il y a bel et bien un problème qui se pose pour la plupart des stations de tourisme de notre pays: celui de l'information de la presse. Il est trop tard, lorsqu'on lit certains reportages pour regretter que leurs auteurs paraissent si mal informés et publient dans leurs articles des commentaires inexacts.

Il y eut l'an dernier la leçon de Zermatt: elle ne fut guère favorable à la station intéressée. Mais le cas peut se reproduire un peu partout. Applaudissons donc l'initiative de maints directeurs d'offices de tourisme qui prennent les devants et soignent particulièrement cette forme indirecte de propagande... autrement plus éloquentes d'ailleurs que certaines annonces!

Le manque de neige de ces dernières semaines a été à ce propos un test intéressant à suivre. La plupart des stations savaient mettre en valeur les quelques pistes restées ouvertes, sur les hauteurs ou les versers. Neige ou pas neige, il fallait que l'on skie, il convenait au moins de sauver la face!

Un employé de gare mal renseigné

A Villars sur Ollon, admirablement située en plein sud, il va sans dire que l'on avait de la peine à découvrir quelques traces de neige; mais à Brétaye et au Roc d'Orsay, deux pistes tout à fait valables étaient ouvertes, les installations de remontées mécaniques fonctionnant régulièrement.

Encore fallait-il le savoir...! A lire le «Journal de Montreux» qui s'était livré à une enquête auprès des divers stations vaudoises ces possibilités semblaient ignorées; lisez plutôt: «A Villars: pas la moindre trace de neige, ni même à Brétaye. Plus haut, il paraît que les skieurs astucieux auraient découvert quelques pentes plus ou moins blanches... L'employé de la gare de Villars est plein d'étonnement devant l'obstination que mettent les touristes à monter chaque jour en foule pour essayer de mettre leurs lattes, quitte à les redescendre sur l'épaule...»

A la place des responsables de l'Office du tourisme de Villars, je m'empresserais d'offrir un libre-passage à cet employé afin qu'il mette à profit un moment de loisir pour visiter ces lieux recherchés par ses clients; il serait mieux à même de renseigner la presse et ne découragerait pas les meilleurs volontés.

Un sourire... s. v. p.

On s'excuse d'y revenir une fois encore, mais on ne le dira jamais assez; en vacances, avec ou sans neige, le touriste apprécie la politesse, la gentillesse, le sourire. C'est une attitude qui tend à se perdre; et c'est certainement plus grave qu'on paraît le croire. J'ai entendu à ce propos plusieurs plaintes, le plus souvent fondées. Il est trop facile de mettre la faute sur du personnel étranger, mal formé et peu éduqué; l'absence d'un certain sourire qui fit jadis la réputation accueillante de notre pays est malheureusement générale. Dans les entreprises de transports comme dans les hôtels, dans les administrations comme dans les magasins; on ne prend plus la peine de dire bonjour, au revoir ou merci! Et c'est pourtant si facile...

A l'heure où, avec le début de l'an neuf, se prennent si facilement des résolutions (de bonnes si possible...), ayons au moins celle d'offrir à nos hôtes l'image d'une Suisse souriante et aimable! Ils nous en seront reconnaissants!

rige Freizeit soll vernünftig genutzt werden. Wie das freie Wochenende geplant und gestaltet werden wird, kann nur den Gesundheitszustand, für das Wohlbefinden und für die Lebensfreude von grösster Bedeutung sein. Es ist eine wahrhaft grosse Aufgabe der Fachleute des Sozialtourismus, in Zusammenarbeit mit Medizinern, Soziologen, Psychologen und Pädagogen den Menschen den Weg zu einer vernünftigen und



BOHNEN

zart und tendons - das ganze Jahr wie frisch von der Ernte! Sortierungen: sehr fein, fein, mittelfein.

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferungs-Depots.

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

gesunden Urlaubsgestaltung zu weisen. Ich bin davon überzeugt, dass die Experten zu Erkenntnissen kommen werden, die in der Zukunft die Entwicklung des Sozialtourismus im allgemeinen und die Planung von Erholungsgebieten im besonderen stark beeinflussen und verändern werden. In der Vergangenheit ist oft die Diskussion über die Bedeutung der planenden, wissenschaftlichen Arbeit vernachlässigt und mehr Wert auf die praktischen Erfahrungen gelegt worden. Ich glaube, dass wir in der Zukunft viel mehr als in der Vergangenheit auf der Basis wissen-

schaftlicher Erkenntnisse operieren müssen. Zweifelsfrei muss und wird die Entwicklung des Sozialtourismus von mehr als nur kommerziellen Überlegungen beeinflusst werden.

Sie, hier in der Schweiz, haben auf dem Gebiete des Sozialtourismus grundlegende, wissenschaftliche und praktische Arbeiten geleistet, und der Erfolg hat Ihnen Recht gegeben. Ich hoffe, auf eine weitere, gute Zusammenarbeit der beiden Alpenländer Schweiz und Österreich im Dienste des Fremdenverkehrs, im Dienste des Menschen.

Concours culinaire Expo 64 in Lausanne

Auftrag zur Mitwirkung an Inhaber und Leiter von Hotels und Restaurants, an Küchenchefs, Köchinnen, Köche und Patissiers

Die nachstehend aufgeführten Verbände

Schweizerischer Wirtverein,
Schweizer Hotelier-Verein,
Vereinigung Schweizerischer Bahnhofswirte,
Schweizerischer Kochverband

folgenden Fachorganen veröffentlicht: Schweizerische Wirtzeitung, Hotel-Revue, Journal des cafetiers et restaurateurs de la Suisse romande, Giornale degli Esercenti ed Albergatori del Cantone Ticino, Union Helvetica et Hospitalis.

Abschliessend sei festgehalten, dass alle Vorkehrungen getroffen werden, damit die Kochkunstausstellung und der Wettbewerb Teilnehmern wie Ausstellungsbesuchern Freude bereiten wird.

Der Präsident: Eugen Pauli
Der Sekretär: Albert Bioley

Zum Einsenden

Betrifft: **Concours culinaire Expo 64, Lausanne**

Bitte senden Sie die Unterlagen zum bezeichneten Concours culinaire an:

Ausstellerbetrieb: _____ Tel. _____

Name und Adresse des Ausstellers *:

Anzahl der Anmeldeformulare: deutsch
(pro Aussteller und Hersteller französisch
mindestens je 1 Exemplar) italienisch

Anzahl der Aussteller-Reglemente: deutsch
französisch
italienisch

* Bitte in Maschinenschrift oder Blockbuchstaben.

Dieser Abschnitt ist sofort einzusenden an das Sekretariat Concours culinaire Expo 64, Bd. de Grancy 32, Lausanne, Tel. (021) 26 90 94.

Stabilité touristique en octobre 1963

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Comme il en est chaque année en octobre, le mouvement hôtelier a subi dans le mois en revue un sensible recul saisonnier. La fréquentation a cependant pris à peu près la même ampleur qu'il y a un an, alors qu'en septembre on notait une régression. Il est vrai que le tourisme en provenance d'Allemagne, des Pays-Bas et de Scandinavie a continué de fléchir, de même que la fréquentation des hôtes indigènes logeant en hôtel pour des raisons professionnelles. Toutefois, ces replis ont été en quelque sorte compensés par un excédent de nuitées d'hôtes du pays en séjour de vacances et par un accroissement des effectifs de visiteurs venus d'Italie, de France, de Belgique et de la plupart des pays extraeuropéens.

Le total général des nuitées passées dans l'hôtellerie a atteint 1,65 million. Il ne se trouve ainsi qu'à 9600 unités ou 0,6 pour cent au-dessous du maximum d'octobre réalisé il y a une année. Les hôtes du pays ont fourni 920 000 nuitées (-0,7 %) et ceux de l'étranger 734 000 (-0,4 %). Les trois quarts des étrangers étaient des Européens et le quart des hôtes d'outre-mer. Alors que l'apport de nuitées des visiteurs européens s'est réduit de 23 600 ou 4 pour cent, celui de la clientèle des autres continents a augmenté d'environ 21 000 ou 12 pour cent. Cette évolution divergente s'explique avant tout par la régression du trafic germano-suisse (-10 %) et par le développement de la fréquentation nord-américaine (+12 %), au profit notamment de Lucerne et Zurich.

Pendant le mois considéré, les hôtes se sont rendus de préférence dans les grandes villes et dans les stations touristiques visitées habituellement en automne. Genève, Zurich, Lucerne, Interlaken et Locarno ont amélioré leur résultat d'octobre 1962, tandis que Bâle, Berne, Lausanne, Montreux et Lugano ont connu une baisse d'affluence de visiteurs. Zurich et Genève ressortent avec les meilleurs taux d'occupation des lits de tous les centres touristiques, soit respectivement 83 (82 il y a un an) et 71 (71) pour cent. Sur 100 lits d'hôtes, 38 (39) ont été occupés en moyenne pour l'ensemble du pays.

La fréquentation des sanatoriums de montagne et maisons de cure n'a pu, dans le mois examiné éga-

lement se maintenir à son niveau de l'année dernière (-2 1/2 %).

Effectif du personnel

L'effectif du personnel occupé dans les entreprises astreintes au relevé, qui s'était accru antérieurement dans une plus forte proportion que la capacité d'hébergement, n'a plus guère augmenté durant les derniers mois, bien que le nombre des lits d'hôtes n'ait cessé de s'accroître. En octobre également, le nombre des personnes occupées, c'est-à-dire 44 900, est resté à peu près à son niveau de l'an passé (+0,5 %), malgré une hausse de 3 pour cent de l'effectif des lits. La part des femmes s'élève approximativement à 61 pour cent.

Recul de 2 % de janvier à octobre 1963

Au cours des 10 premiers mois de cette année, les hôtels, motels, auberges, pensions, sanatoriums de montagne et maisons de cure, ont enregistré 28,25 millions de nuitées, dont 11,83 millions reviennent aux hôtes indigènes et 16,42 millions ou 58 pour cent aux étrangers. Comparativement à la période allant de janvier à octobre 1962, le total des nuitées a diminué de 603 000 ou de 2 pour cent. L'apport de la clientèle du pays a baissé de 234 000 (-2 %) et celui de la clientèle externe s'est réduit de 396 000 (-2 %), malgré un afflux plus substantiel de visiteurs en provenance d'Italie (+2 %), de France (+3 %), d'Afrique et d'Asie (+6 % pour chaque groupe). Les déficits les plus accentués s'inscrivent au compte des Allemands (-6 %), des Belgo-Luxembourgeois, des Hollandais, des Scandinaves (-5 % pour chaque contingent), des Autrichiens (-10 %) et des ressortissants de l'Amérique latine (-8 %). Le fléchissement provient sans doute, pour une large part, de la tendance plus marquée des courants touristiques internationaux à évoluer vers les pays du sud. Dans tous les cas, un net déplacement des flux touristiques se fait en faveur de la Grèce, de la Yougoslavie, de l'Espagne et du Portugal.

La sixième révision de l'AVS

L'Office fédéral des assurances sociales communie: Les Chambres fédérales ont approuvé, le 19 décembre 1963, le projet de loi sur la sixième révision de l'AVS. Le délai référendaire expirera à la fin de mars 1964. Sous réserve d'un référendum éventuel, les modifications suivantes sont prévues.

Les rentes de l'AVS et de l'assurance-invalidité seront, en règle générale, augmentées d'un tiers. Cependant, cette augmentation ne pourra être effectuée que lorsque le délai référendaire aura expiré sans avoir été utilisé; elle sera alors rétroactive au 1er janvier 1964. C'est pourquoi les anciennes rentes seront encore versées dans les mois de janvier à mars 1964. Les rentes augmentées seront servies pour la première fois en avril 1964. La différence entre l'ancienne et la nouvelle rente pour janvier, février et mars sera versée dans le 2e trimestre de 1964.

La sixième révision de l'AVS a pour effet, en outre, d'abaisser de 63 à 62 ans la limite d'âge à partir de laquelle les femmes ont droit à la rente de vieillesse et cessent de payer des cotisations. De nouveaux droits aux prestations sont introduits en faveur des épouses âgées de 45 à 60 ans et des enfants de bénéficiaires de rentes de vieillesse, des orphelins de 20 à 25 ans qui font un apprentissage ou des études, ainsi qu'en faveur des jeunes gens de 20 à 25 ans qui font un apprentissage ou des études et qui sont fils ou filles de bénéficiaires de rentes de vieillesse ou d'invalidité. Ces nouveaux droits, eux aussi, ne pourront, à cause du délai référendaire, entrer en vigueur avec effet rétroactif qu'en avril 1964. Les caisses de compensation de l'AVS s'efforceront de mettre les quelque 800 000 rentiers de l'AVS et de l'assurance-invalidité, le plus tôt possible, au bénéfice des prestations augmentées. PAM

Crystal Tips

offreiert:

Gratisflug nach London

anlässlich der

Hotelympia 64, London

21. - 30. Januar 1964

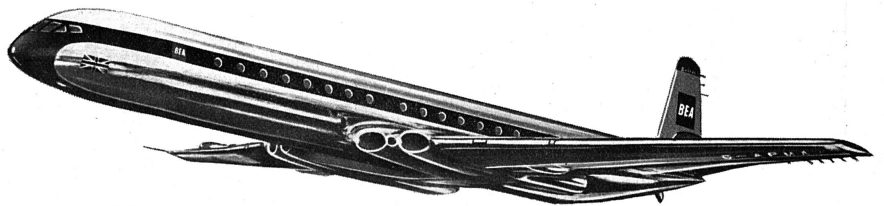
Europas grösster internationaler

Hotelfach-Ausstellung

Bei Kauf einer für die Schweiz bestimmten

Eiswürfel-Maschine *Crystal Tips*

an unserem Stand an der Hotelympia 64, London
vergüten wir dem Käufer aus der Schweiz



seine

BEA

-Flugkarte Zürich, Basel oder Genf-London retour
(Touristenklasse)

Gratis-Dauerkarten für die Ausstellung für Besucher aus der Schweiz und Prospekte unserer Eiswürfel-Automaten erhalten Sie durch:

CRYSTAL Tips (Switzerland) P. A. Kitschmann Zürich 27
Richard-Wagner-Strasse 16 Postfach 254 Tel. (051) 25 85 30

Crystal Tips

die in England für Europa gebauten
Eiswürfel-Maschinen

Tagesproduktion von 22, 65, 85, 200 und 400 kg

Meister der schwarzen Gilde

In unsern Kreisen weint man jenen herrlichen Zeiten nach, da noch jeder unserer Betriebe über einen «Maitre d'hôtel» alter Schule verfügte. Damit meinen wir jene weitgereisten Herren, in ihren Umgangsformen an Diplomaten erinnernd, an Kenntnissen einem mehrsprachigen Lexikon gleichkommend, die es verstanden, das Interesse des Hauses mit den Wünschen der Gäste zu verbinden. «Maitre d'hôtel», welch schöne Berufsbezeichnung, welcher Hauch von Respekt schwebt doch darüber!

Unsere hektische Zeit, aber auch der letzte Krieg, haben ein gutes Stück jener Romantik zerstört, mit der diese Persönlichkeiten geradezu umwoben wurden. Heute nennt man den Serviceleiter «chef de service», und nur noch in guten Hotels trifft man auf die dem Gast so sympathische Gestalt des Maitre, jenes Mannes, der für alle Wünsche der Gäste ein offenes Ohr und das nötige Verständnis hatte. In diesem interessanten Beruf machen sich die Nachwuchssorgen unserer Tage katastrophal bemerkbar, was allerdings nicht nur am «grünen Holz», sondern auch am «Zuschnitt» liegt. Wem von dieser jüngeren Garde wäre es wohl möglich gewesen, eine Karriere aufzubauen, wie wir sie nun hier schildern können?

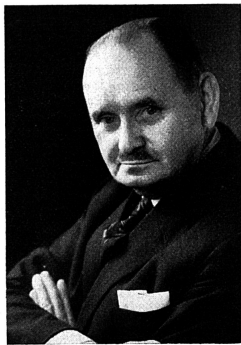
Hermann Zürcher,

zweifelloser einer der bekanntesten «Maitres d'hôtel» unseres Landes, dem wir heute in mehrfacher Beziehung gratulieren können, kann als Schulbeispiel für eine Oberkellnerkarriere herausgestellt werden.

Kurz vor Ausbruch des Ersten Weltkrieges, nämlich am 11. April 1914, trat er als Lehrling ins Hotel Euler, Basel, ein. Dieser Lehre folgte ein Welschlandaufenthalt, und bald darauf sehen wir ihn als Commis de rang im Bellevue-Palace, Bern. Sofort nach Kriegsende zog es den strebsamen jungen Mann ins Ausland. Er bekleidete gute Stellen in Holland und England; 1923 zog er mit einigen Freunden nach Ägypten, damals noch eine Domäne schweizerischer Hoteliers und deren Angestellten. Hermann Zürcher hatte eine überdurchschnittliche Auffassungsgabe, war zuvorkommend, sprachgewandt und gewillt, etwas aus seinem Beruf zu machen. So wundert es uns weiter nicht, dass er bereits in jungen Jahren zum Oberkellner avancierte. Stellen als Maitre d'hôtel versah er in der Folge im Kulm-Hotel St. Moritz, im Palace in Lugano und im Palace in Luzern.

Sich nach einer festen Jahresstelle sehnd, verliess er nach der Saison 1928 das Palace-Hotel, Luzern, um in die Dienste des damals weltberühmten «Huguenin» in Zürich einzutreten. Hier, in der distin-

gierten Atmosphäre eines Feinschmeckertempels, einer mustergültigen Brigade vorstehend, war Hermann Zürcher in seinem Element. Das «Huguenin» spielte in jenen Jahren eine dominierende Rolle in der sprichwörtlichen Gastlichkeit unserer grössten Stadt. Alles was Rang und Namen hatte, war dort zu Gast.



Während 22 Jahren war unser Jubilar die Seele und auch das Herz des glänzend geführten Betriebes. Zusammen mit dem grossartigen Gastronomen und Menschen Hans Gattiker war er für den reibungslosen Verlauf Tausender von grossen und kleinen Banketten verantwortlich, und unzählige Wünsche seiner kosmopolitischen Gästeschar hatte er zu erfüllen. Für die Gäste war Hermann Zürcher jener Mann, der alles, was mit der Gastronomie zu tun hat, möglich machte. Dabei aber lag ihm das Wohlergehen des Hauses und — last but not least — auch jenes der ihm Unterstellten, sehr am Herzen. Sein ausgesprochener Sinn für Gerechtigkeit, aber auch sein unverwundlicher Humor waren ihm während all dieser Jahre wertvolle Stützen.

Als das «Huguenin» 1951 den Besitzer wechselte, zog es Hermann Zürcher vor, sich nach einem andern Arbeitsfeld umzuschauen. Herr Dr. Michel, Besitzer des Hotel Euler in Basel, der die Fähigkeiten Hermann Zürchers aus eigener Anschauung kannte, berief ihn im Frühjahr 1952 als Restaurantleiter. Das schöne und gediegen wirkende «Restaurant français» im Grand Euler wurde fortan sein Betätigungsfeld.

Als geborenem Basler fiel es Hermann Zürcher nicht schwer, sich die Herzen seiner Mitbürger im Sturm zu erobern. Das Euler-Restaurant ist international bekannt, und die Feinschmecker aller Kontinente rühmen dessen Küche und Service.

Wir gratulieren

heute dem grossen Vertreter der schwarzen Gilde in mehrfacher Hinsicht. Einmal zu seinem 65. Geburtstag, den er am 11. Januar begehen konnte, mehr aber noch zu seinem 50jährigen Berufsjubiläum, das er am 1. April nächsthin feiern wird. Fünfzig Jahre im Dienste schweizerischer Gastlichkeit ist fürwahr eine schöne Zeit. Damit aber ist unsere Gratulation noch nicht ganz unter Dach gebracht. Wir heben noch besonders die immer tätige Mitarbeit des Jubilars in Fachkommissionen hervor, besonders aber seine wertvolle Hilfe anlässlich von Kochkunstausstellungen. Seit 1930 war er massgeblich bei allen grossen Ausstellungen beteiligt. Auf seinen Rat hörte man gerne, wusste man doch, dass solides Fachwissen dahinterstand. Und noch etwas! Hermann Zürcher hat zahllosen jungen Leuten zu einer guten Ausbildung verholfen, und gerade das liegt ihm auch heute noch am Herzen. In verschiedenen Fachorganisationen ist man stolz auf ihn, und als Präsident der Hotelangestellten-Sportbewegung hat er sich grosse Verdienste erworben.

Aus seiner Schule sind viele bekannte Fachleute hervorgegangen; sie alle werden sich heute dankbar des Mannes erinnern, der immer Zeit für sie hatte und ihnen immer wieder gerne mit Rat und Tat zur Seite stand.

Möge es diesem grossen Maitre d'hôtel vergönnt sein, noch recht viele Jahre zum Wohle unserer Gastronomie seinem zwar schweren, aber doch so schönen Berufe nachgehen zu können.

Harry Schraemli

Erinnerung an einen vielseitigen Verkehrsfachmann

Im Verlaufe dieses Monats jährt sich zum zehnten Mal der Todestag von Luigi-Emilio Pessina, langjähriger Verkehrsdirektor von Luzern, der zu Beginn des Jahres 1954 im Alter von nur 56 Jahren ganz unerwartet mitten aus seinem letzten Wirkungsfeld als Propagandachef und Mitglied der Direktion der Hotels Seiler AG Zermatt von uns gegangen ist. Dieser Mensch edelster Prägung mit gewinnendem Charme, den er

Nationalrat Dr. Alexander Seiler (1864–1920)

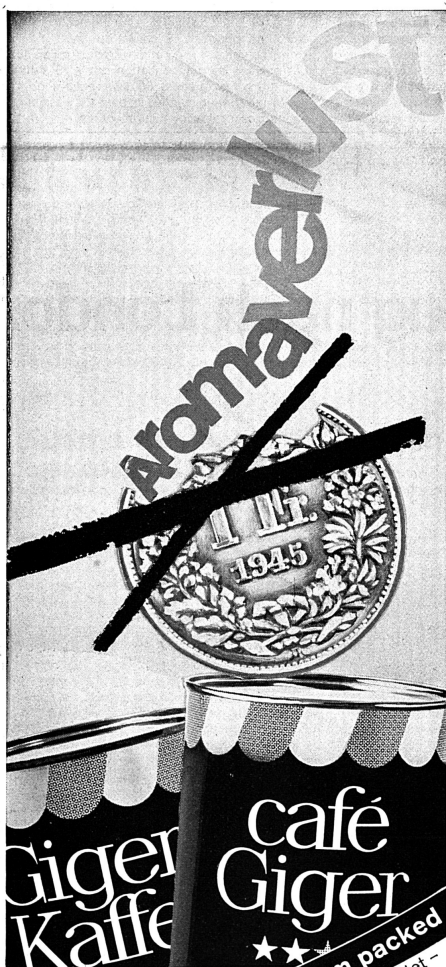
Vor 100 Jahren, am 6. Januar 1864, erblickte Alexander Seiler «der Jüngere» als fünftes Kind des Oberhauptes der bekannten Zermatter Hoteldynastie das Licht der Welt. Während der Vater, Alexander «der Ältere», den Berufswechsel vom Seilensieder und Kerzenhändler zum Gastwirt und Hotelier vollzog, gelang dem Sohn als dem markantesten Vertreter der nachfolgenden Generation der Aufstieg vom Hotelfach in die hohe Politik, zuerst des Kantons Wallis und dann der Eidgenossenschaft. Der Aufschwung des Eisenbahnverkehrs dank der Tunneldurchstiche am Simplon und Lötschberg und die Entwicklung Zermatts zum Weltkurort blieben auf die Laufbahn des vielseitigen Politikers, der seit 1889 Walliser Grossrat und seit 1906 Mitglied des Nationalrates war, nicht ohne Einfluss. Seilers politisches Wirken galt ebenso der Lösung des Bergbauernproblems wie bedeutenden Verkehrsfragen. Er kämpfte für die Wiedereinführung der alten Volksrechte, namentlich des obligatorischen und fakultativen Referendums, und leitete die Volkswahl von Staats- und Ständerat in die Wege.

Im Jahre 1911 verlangte Nationalrat Seiler in einer Motion, die laut einer Stimme aus dem Ständerat «bedeutendes Zeugnis vom weiten Horizont und der grosszügigen Auffassung ablegte, die er in Verkehrs- und Wirtschaftsfragen besass», die Schaffung einer schweizerischen Verkehrszentrale. Damit wurde er zum eigentlichen Begründer der späteren nationalen Werbeorganisation für den Fremdenverkehr. Ein Initiativkomitee unter dem Vorsitz von Bundesrat Roger Bonvin bereitet für den Frühling eine Gedenkfeier für Alexander Seiler d. J. vor, an der die Gründung einer charitativen Stiftung bekanntgegeben werden soll.

(SVZ)
Erwähnen wir noch, dass Dr. Alexander Seiler der Vater unseres Zentralpräsidenten Dr. Franz Seiler war.

in vollen Zügen ausstrahlte, war für seine Tätigkeit prädestiniert. Er war ein besonders hell leuchtendes Licht, das noch lange weiterglimmen wird.

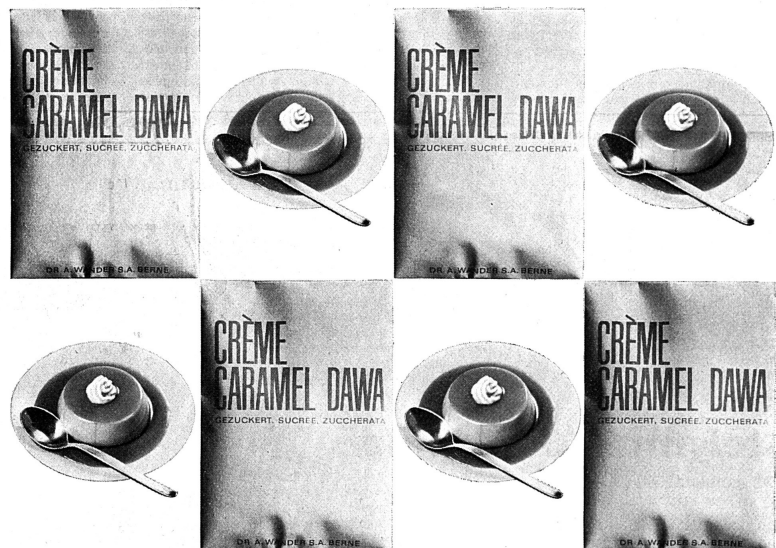
Es sei daher auf einige Marksteine am Wege des reichen Lebens dieses unermüdeten Förderers des Tourismus hingewiesen. 1898 geboren, ging er aus einer alten Tessiner Patrizierfamilie hervor; sein Vater war ein künstlerisch hochstehender Bildhauer. Einer Banklehrzeit in Lugano folgten höhere Studien in Mailand und London. Beruflich legte er zuerst Hand



Mit Giger-Kaffee behält Ihr Kaffee-Franken seinen vollen Wert.

Dank Vakuum-Verschluss frisch von der ersten bis zur letzten Büchse: kein Lagerisiko, immer erstklassige Qualität. Verlangen Sie Muster und Offerte

HANS GIGER & CO., BERN, TEL. (031) 22735



Maintenant encore plus simple et profitable:

La CRÈME Caramel DAWA se présente non seulement aujourd'hui dans une parure nouvelle, mais est maintenant **sucrée** elle aussi. Malgré cette amélioration, son prix demeure inchangé — Le produit est ainsi plus pratique et plus avantageux.

Faites à vos clients, avec cette fine spécialité Wander, la surprise de petits flans caramel délicieux en variantes toujours nouvelles.

Nous vous enverrons volontiers des recettes et des échantillons à titre gracieux.

Dr A. Wander S.A. Berne



CRÈME Caramel DAWA

Le dessert des gourmets

Délais d'inscription à l'Ecole hôtelière de la SSH Lausanne-Cour

Semestre d'été 1964,
du 14 avril au 15 octobre 1964

Comme de coutume, la direction de l'Ecole réserve un certain nombre de places à l'intention des élèves suisses et en particulier à celle des filles et fils des membres de la SSH.

Afin de ne pas devoir refuser d'autres candidatures, la direction serait reconnaissante aux intéressés de bien vouloir lui faire parvenir les inscriptions éventuelles

jusqu'au 31 janvier 1964

En outre, les inscriptions pour les cours du semestre d'hiver 1964/65 étant déjà fort nombreuses, il y aurait lieu également de s'inscrire assez tôt.

an den Betriebsausbau der Villa d'Este Como, wo er Hotelsekretär war, um hierauf als Propagandachef in Saldomaggliore zu wirken. Schon drei Jahre später wurde er als Verkehrsdirektor nach San Remo an der italienischen Riviera berufen. Sich für ein Wirkungsfeld im eigenen Land interessieren, ist er als qualifizierter Anwärter zum Verkehrsdirektor von Luzern gewählt worden, wo er von 1931 bis 1946 wirkte. Diese Luzerner Tätigkeit war oft dornenvoll, da die Wirtschaftskrise der Vorkriegsjahre und die darauf folgende zweite Weltkriegskatastrophe 1939-1945 seine Aufgaben, deren er sich intensiv und vielseitig widmete, mit vielen Hindernissen bestückten. All den Schwierigkeiten zum Trotz gelang es ihm überzeugend, den Namen Luzern in die weite Welt hinaus zu tragen, und er setzte sich bei aller Bescheidenheit voll und ganz für den Ausbau der Luzerner Saison ein, die dank seinen Bemühungen in den Vor- und Nachsaisonmonaten besser belebt wurde. Als einer der Höhepunkte seiner umfassenden Wirksamkeit in Luzern gilt zweifellos die Schaffung der Internationalen Musikfestwochen, die Luigi Pessina 1938 mit Recht als den Haupterfolg seiner Luzerner Pionierarbeit betrachtete. Selbst bescheiden zurücktretend, schrieb er als Initiator dieser Institution das kennzeichnende Wort: «Wir hatten das grosse Glück, mit Maestro Toscanini starten zu können.» Mit besonderer Verehrung pflegte Luigi Pessina den Kontakt mit berühmten Luzerner Persönlichkeiten, wie Stadtpräsident Dr. Zimmerli, Oberstadionär Hans Pfylter von Altishof und Hotelier Oskar Hauser. Er wirkte auch mit bei der Grundsteinlegung der Internationalen Skäl-Organisation und bei der Durchführung des Luzerner Skäl-Kongresses 1935, an welchem Clubs aus über 20 Ländern Europas und der Übersee teilnahmen. Der Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren, den Luigi Pessina von 1939 bis 1943 präsidierte, und der Vorstand der Schweizerischen Verkehrszentrale sicherten sich in jenen Jahren die Mitwirkung des durchwegs gründlich unterrichteten, klar disponierenden Luzerner Verkehrsdirektors.

Nach seinem Rücktritt betätigte sich Luigi Pessina während zweier Jahre als Propagandachef der Swissair und wurde im Frühjahr 1950 zum Verkehrsdirektor von Montreux gewählt, wo er innerhalb weiterer zwei Jahre eine überaus konstruktive, für diesen wichtigen Platz und das Gebiet des Lac Léman sich als sehr erfolgreich zeigende Tätigkeit entfaltete. Einmal ruft, der ihm besonders zusagte, folgend, wechselte er 1953 zum Propagandachef in die Direktion der Hotels Seiler AG Zermatt über, wo er allzufrüh vom Schöpfer abberufen wurde.

Nebem diesem weitgespannten äusseren Rahmen des Frühvollendeten schliesst sein Wirken ein Lebens- und Menschenbild von aussergewöhnlicher Harmonie und Feinheit in sich. In seiner vornehmen, unaufdringlich-aufmerksamen Art wusste er um so eindrücklicher und nachhaltiger für seine wohlüberlegten Gedanken und Projekte wie auch für die Schönheit des Landes und die Verbesserung der Fremdenverkehrseinrichtungen zu werben, für das was ihm selbst zutiefst am Herzen lag. Luigi Pessina bleibt unvergessen.

P. W.

Téléférique des Diablerets

Les actionnaires de la société vaudoise ont été convoqués en assemblée générale ordinaire le 9 janvier à Montreux pour prendre connaissance des comptes des exercices 1961 et 1962 et entendre des rapports du conseil d'administration au sujet des travaux en cours et encore à entreprendre. 37 actionnaires étaient présents, disposant de 5296 voix.

M. F. Tissot, président du conseil d'administration a donné divers renseignements et rendu hommage aux ouvriers italiens et suisses qui accomplissent une tâche ardue dans des circonstances souvent difficiles.

L'assemblée a approuvé les comptes et rapports présentés et donné décharge au conseil d'administration.

Nous pensons intéresser nos lecteurs en leur donnant quelques précisions sur cette entreprise, dont l'ouverture du dernier tronçon est prévue pour ce printemps; elle coïncidera sans doute avec l'ouverture de l'Exposition nationale.

L'année 1961 a été utilisée pour les mises en soumission et les préparations de chantier. Trois téléphériques de chantiers pour le transport de tous les matériaux, y compris l'eau, ont été construits en 1961 afin d'être prêts dès le début de l'année 1962.

Les travaux de génie civil ont été adjugés à la Maison Cuaz d'Aoste, expérimentée dans ce genre de constructions, pour un montant de 935 000 fr. alors que la première soumission était de 1 685 000 fr. Un écart de 750 000 fr. valait bien la peine et compensait largement le retard apporté au début des travaux. Ces derniers débutèrent au printemps 1962 par la construction de la station de départ du téléphérique et de la station de Pierres-Pointes.

Les constructions mécaniques ont été adjugées aux Maisons Giovanola à Monthey pour le premier

Festtagsgratulations-Ablösung — Souscription de nouvelle année (Letzte Liste)

Ein respektables Ergebnis: 12 732 Franken!

Mit diesem prächtigen Sammelergebnis schliesst unsere letzte Spenderliste. Es zeigt, dass unsere Appelle beachtet wurden und dass unsere Mitglieder und Leser mit dem Zweck der Festtagsgratulationsablösung 1963/64 einig gingen, handelt es sich doch um die Unterstützung einer Aufgabe der Berufsgemeinschaft, deren Bedeutung nicht hoch genug veranschlagt werden kann. So freuen wir uns, dass dem Tschumifonds für die berufliche Ausbildung und die Nachwuchsrekrutierung ein so schöner Betrag überwiesen werden kann.

Wenn auch unsere Sammlung theoretisch abgeschlossen ist, werden noch nachträglich eingehende Beträge selbstverständlich nicht zurückgewiesen werden. Wir wagen zu hoffen, dass einige Nachzügler das Bedürfnis empfinden, sich an dieser Solidaritätsaktion zu beteiligen, damit wir mit ihren Beiträgen die Summe von 13 000 Franken erreichen.

Allen Zeichnern danken wir recht herzlich für ihre kleinen und grossen Spenden, mit denen sie ihr Interesse an der beruflichen Ausbildung, an der Zukunft der Hotellerie und des SHV so eindrucksvoll bekundeten.

Frau auf der Maur, Hertensteinstrasse 66, Luzern
Hôtel Beau-Séjour, Champéry
Hôtel Belvédère-Tanneck, Arosa
M. Ed. Bessard, Hôtel Grand Combin, Verbier
Fam. K. Bischoff-Dietsch, Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden
Hr. Werner Blatter, Viganello
Fam. Bohner, Hotel Murtenhof, Murten
H. u. F. Braun-Hürlimann, Hotel Rössli, Arth am See
Fam. Bruhin-Frey, Hotel Bristol, Basel
Fam. M. Burri-Ammon, Grand Hotel Alpina, Gstaad
Hr. Diethelm, Grand Hotel Vereina, Klosters
Hotel Füll, Schuls
Furka Park Hotel Garni, Davos-Platz
Hr. W. Gelpke, alt Hotelier, Hagenbachstr. 20, Basel
Grand Hotel Brunnen
Fam. Hasler, Hotel Raetia, Arosa
Frl. Martha Kohler, Hotel Rössli, Interlaken-Unterseen
Les Hôtels de Leysintours, La Pyrole, Leysin
M. Fritz Liechti, Hôtel Excelsior, Montreux

tronçon en télécabines, et à la Maison von Roll à Berne pour les deux tronçons supérieurs, soit de Pierres-Pointes à la Cabane des Diablerets, avec des cabines de 30 places, puis le dernier et principal secteur de la cabane des Diablerets au Scex Rouge équipé de cabines de 60 places — prévu initialement à 50 places.

Depuis la cabane des Diablerets, le trafic sera plus intense parce qu'alimenté également par le téléphérique de la Société bernoise partant de Reusch et

M. W. Lichtenberger, 2, rue du Quai, Montreux
Hr. Paul Loosli, Hotel-Restaurant, Blausee
Hr. A. Mutti, Hotel Brocco-Poste, San Bernardino
Frl. E. Niederhauser, Pension Sonnhalde, Adelboden
M. J. P. Perreten, Hôtel-Restaurant Mon Abri, Les Diablerets
Hr. E. M. Reiser, Alpina Hotel, Mürren
Chalet Rüsch, Samedan
Fam. W. Müller-Steffen, Hotel Meister, Lugano-Paradiso, Savoy Hotel, Arosa
Fam. Schmid, Hotel Bernina, Pontresina
Hr. X. Stoffel, Restaurant z. Drachen, Basel
Hotel Touring, Engelberg
Hôtel des Trois Couronnes, Vevey
Fam. A. Truttmann-Müller, Hotel Waldegg-Montana, Seelisberg
Ungenannt
M. Henri Volet, Hotel-Restaurant Les Chevreuils, Vers-chez-les-Blanc
Fam. G. Wenger-Meyer, Hotel Löwen, Andermatt
Fam. M. Wetter, Hotel Carmenna, Arosa, M. Wetter, Lugano, La Perla, Agno

Notre souscription de nouvelle année touche à sa fin puisque nous publions ci-dessus la dernière liste de donateurs. Nos appels ont été entendus et l'on voit par le magnifique résultat obtenu que nos membres et lecteurs se sont rendus compte de l'importance de la cause qu'ils soutenaient par leurs dons. La souscription a en effet produit jusqu'au 13 janvier la belle somme de

12 732 Fr.

qui seront versés au Fonds Tschumi pour la formation professionnelle et le recrutement.

Si notre souscription est théoriquement close, cela ne veut pas dire que l'on refusera les dons qui pourraient parvenir plus tard. Nous espérons même qu'il y aura certains retardataires, qui voudront encore mettre à exécution leur désir de souscrire, et que les sommes qui seront encore versées permettront d'atteindre 13 000 Fr.

Nous remercions très sincèrement tous les souscripteurs pour leurs dons grands et petits, qui ont marqué l'intérêt qu'ils portent à la formation professionnelle, à l'avenir de l'hôtellerie et à notre société.

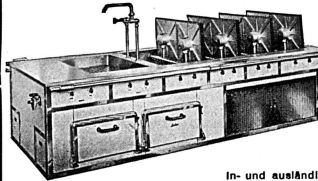
aboutissant à la station principale à trois embranchements de la « Cabane des Diablerets ».

On se souvient que la première section a été ouverte le 15 février 1963 offrant aux skieurs de nouvelles possibilités intéressantes.

Grâce à l'appui des autorités cantonales vaudoises, la route jusqu'au Col du Pillon a été ouverte tout l'hiver dernier et en 1963, la correction de la route reliant le Col à la frontière bernoise a été effectuée de manière remarquable, ce qui permet dès maintenant

Der neue elektrische
Locher
Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grössere Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.



In- und ausländische Patente

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

Locher

Für Ihre Gäste

der beliebte Ansichtskartenautomat. Zeitsparend, praktisch und bequem. 16 verschiedene Ansichtskarten können mit dem günstigen und raumsparenden Automat gewählt werden. Verlangen Sie nähere Auskunft unter Chiffre 43063-42 an Publicitas Zürich.

HOTEL-

IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

P. Karlmann

Seldengasse 20, Telephon (051) 23 63 84

Ältestes Treuhandbureau

für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.

Erstklassige Referenzen

Stalden Kaffeerahm in der praktischen Dose
lange haltbar — stets griffbereit



Stalden
Kaffee-Rahm
UPERISIERT
Crème pour le café
UPERISÉE

Stalden Kaffeerahm ist uperisiert®, deshalb geschmacklich so rein und in der unangebrochenen Dose 6 Monate haltbar.
Ein Vorrat an Stalden Kaffeerahm hilft Ihnen den unerwarteten Gäste-Ansturm überwinden.
Dank seiner grossen Weisskraft ist Stalden Kaffeerahm sehr ergiebig und damit preiswert.
Dosen zu 940 g und zu 410 g.

Berner Alpen Milchgesellschaft Konolfingen

Telefon 031 68 43 01

CROIZET
BONAPARTE



COGNAC

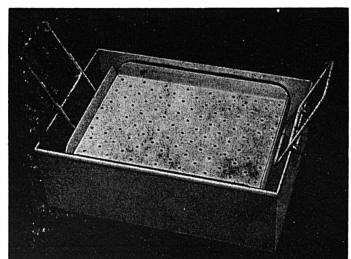
IMPORTATEUR:
ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

Reklame-Verkauf!
1000 Gläser tücher Halbleinen
écru, 43/83 cm, gesäumt, 1 Aufhänger
Tel. (041) 238 61 per Stück nur **Fr. 1.95**

Alegglen-Pfister AG Luzern

Rationell und schonend Silber reinigen mit

Argentyl



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der Ihnen zuzugenden Form und Grösse von

Walter Kid, SAPAG, Zürich

Postfach Zürich 42, Telephon (051) 28 60 11, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

nant, d'assurer l'ouverture du Col du Pillon tout l'hiver, et d'ouvrir cette belle région au trafic hivernal. De grands parkings ont été aménagés.

Les travaux de construction du génie civil des téléferies ont été terminés à fin novembre dernier, malgré des conditions peu favorables durant l'été; la Maison von Roll travaille cet hiver au montage mécanique dans les stations; le tirage des câbles est en cours.

Le coût des installations et aménagements atteint 6 230 000 fr., somme à laquelle il y aura lieu d'ajouter environ 1 million et demi pour la construction d'un grand restaurant au sommet.

Chronique vaudoise

Belle saison aux Diablerets

Malgré la neige très rare en ce début de saison d'hiver, la station des Diablerets peut s'estimer satisfaite de son sort. Depuis son ouverture, le Grand Hôtel contribue puissamment à animer le mouvement touristique et l'on ne compte plus les heureuses initiatives prises par son directeur M. Chollet.

C'est ainsi qu'un club de curling vient d'être créé, dont le directeur du Grand Hôtel assume la présidence; voici quelques jours, de fort gracieuses demoiselles avaient envahi l'établissement pour participer à l'élection de Miss Suisse. C'est un joli mannequin de Lausanne — il fallait bien cela en cette année d'Exposition nationale — qui décrocha la palme.

Grâce au téléski de la Pointe d'Iseigneur, il a été possible de skier durant toutes les vacances scolaires et l'on skiait également sur la Reusch.

Enfin, parmi les hôtes de marque qui avaient élu domicile au Grand Hôtel, on notait la présence de l'un des «pères de l'Europe», M. Jean Monnet, récemment décoré par le Gouvernement des États-Unis et dont l'activité politique au profit d'une Europe unie éveille toute l'admiration.

La revanche de la neige artificielle

Quand on installa au Chalet à Gobet sur Lausanne, à quelque 900 mètres d'altitude, des machines à fabriquer la neige, on se montra sceptique sur le succès possible de l'entreprise. C'était au début de l'hiver 1962-1963 et de la neige, on en avait à profusion.

Cela dura tout l'hiver; et les canons du Chalet à Gobet se révélèrent peu utiles, si ce n'est que pour améliorer la piste quand elle devenait trop râpée. Mais cet hiver, la neige artificielle a pris sa revanche. Depuis le début de décembre, on affiche «belle neige» à Lausanne-Jorat. Chaque jour et chaque soir, puisque la piste est illuminée, des centaines de skieurs profitent de cette occasion quasi-inespérée de pratiquer le ski tout près de leur domicile. Avec les semaines, la piste étroite des premiers jours a été considérablement élargie; il y a place pour les cours de l'Ecole suisse de ski et pour les descendeurs, et le petit ski-lift fonctionne sans relâche.

On vient à Lausanne de fort loin pour apprendre à skier; devant ce succès, les initiateurs récompensés de leur patience étudient le moyen, pour l'année prochaine, d'allonger la piste, voire même de créer, par des mouvements de terre, une colline plus élevée; autant l'expérience s'était-elle révélée négative l'hiver dernier, autant le succès est vif cette année; de tous côtés, on s'adresse aux responsables pour savoir s'ils pourraient prêter leurs machines pour quelques jours, histoire d'enneiger quelques pentes à la montagne; des organisateurs de grandes compétitions font des démarches pour améliorer leurs pistes; mais il ne faut pas oublier que les installations ne se transportent pas facilement, qu'il y a des problèmes délicats d'amenée d'eau et d'air sous pression et que la piste, une fois créée, nécessite un entretien constant.

A Château-d'Oex également, où une installation semblable à celle de Lausanne avait été mise sur pied en début de saison par un particulier, les expériences sont très concluantes. De tout le Pays d'Enhaut on vient essayer la neige artificielle sur la piste de 300 mètres de long et de 120 mètres de large, et où l'on a installé également un petit téléski.

Swissair à l'Expo 64

Dans quelques semaines aura lieu à Genève la conférence annuelle des représentants de la Swissair à l'étranger; elle rassemblera environ 150 délégués. La dernière journée se déroulera à Lausanne où est prévue une visite détaillée des chantiers de l'Expo 64 et une information complète des représentants de notre compagnie nationale par la direction de l'exposition. jd.

Chronique valaisanne

Pour la première fois, en Valais, le printemps dernier, des cours officiels pour apprentis filles de salle et apprentis sommeliers ont été mis sur pied par le service cantonal de la formation professionnelle et par la commission professionnelle valaisanne pour les cafés-restaurants et hôtels. Lors de l'ouverture de ces cours, l'âge minimum requis pour l'entrée en apprentissage était de 16 ans révolus pour apprentis sommeliers et de 18 ans révolus pour les filles de salle. La commission professionnelle de l'hôtellerie, consciente des dangers que représentait une telle disposition, est intervenue auprès du Conseil d'Etat aux fins de faire avancer de 18 à 16 ans l'âge minimum pour les apprenties filles de salle. Cette norme est absolument nécessaire si la commission veut disposer d'un effectif valable de jeunes filles pour ces cours. Le memorandum précisait que:

«En effet, une jeune fille, lorsqu'elle a atteint 18 ans, a déjà opté en général pour une profession autre que celle de fille de salle. Si elle ne l'a pas fait, elle est de toute façon perdue pour nous, car il reste évident qu'elle ne commencera plus si tard un apprentissage. Vouloir maintenir une telle norme d'âge va, selon notre conception, à l'encontre des efforts que la commission professionnelle valaisanne pour les cafés, restaurants et hôtels a faits et qu'elle fait pour le recrutement et la formation du personnel de service et rend, par voie de conséquence, le patron d'établissement réticent à accorder sa collaboration.

Il est aussi bien entendu que le métier de fille de salle n'est pas le même que celui de sommelière. Le contact avec la clientèle n'est pas comparable. Ces jeunes filles sont placées, en principe, dans de grands restaurants ou hôtels de la Plaine du Rhône qui ont tous un très bon renom et où le patron d'apprentissage a un contrôle direct sur elles.»

La commission souhaitait que le Conseil d'Etat la suive en raison du difficile recrutement du personnel indigène qualifié. Cela demeure toujours le souci numéro un de l'industrie hôtelière. Le Conseil d'Etat vient de décider que:

La fille de salle peut commencer son apprentissage lorsqu'elle a atteint l'âge de 17 ans révolus.

C'est un premier résultat qui rend déjà service aux responsables de la formation professionnelle et la commission estime qu'il s'agit-là d'un grand pas en avant sur le chemin de la revalorisation des professions de la restauration et de l'hôtellerie.

Le fléau des incendies de forêts

Il n'est pas besoin de longues phrases pour souligner les dégâts causés par les incendies de forêts dont

le 80 % est provoqué par une imprudence. Une commission fédérale étudie les moyens les plus appropriés pour lutter efficacement contre ces sinistres et on a découvert que l'aviation rendait, à ces occasions, de précieux services. Un pilote porteur équipé de grands réservoirs peut déverser des centaines de milliers de litres sur l'incendie et apporte ainsi une aide intéressante aux pompiers. Ces derniers sont parfois gênés par la configuration du terrain, difficulté que ne rencontre pas l'aviation.

M. Schnyder, conseiller d'Etat à Sion, a présidé, samedi, une conférence sur ce sujet, donnée en présence des autorités militaires, de police et des sapeurs pompiers. Il y eut des exposés, des films documentaires — dont un saisissant court métrage sur le terrible incendie de Los Angeles — et des démonstrations, à l'aérodrome de Sion; le Valais, grâce aux pilotes de l'aérodrome, est très bien équipé pour ce genre de travail et, très souvent, M. Geiger est appelé hors du canton pour intervenir.

Vers la fusion de deux communes

Martigny vivra, le 2 février prochain, sa votation du siècle puisque les citoyens devront se prononcer pour ou contre la fusion des communes de Martigny-Bourg et de Martigny-Ville. Le courant de sympathie semble assez prononcé, actuellement, pour que la votation aboutisse, ce qui porterait le débat devant le Grand Conseil, les députés suivant quasi à l'unanimité la décision populaire.

Les citoyens des deux communes viennent de recevoir un fascicule dans lequel sont inscrites toutes les données du problème.

M. Balet s'en va

Depuis dix ans qu'il était à son poste, M. Robert Balet semblait s'être incorporé à l'Hôtel du Cerf de Monthey. Or, nous apprenons que Robert passe la main et que son successeur sera M. Michel Felly, de Leyzin. Après avoir suivi les cours de l'Ecole hôtelière de Lausanne, il a effectué des stages en Angleterre et en Grèce.

C'est une figure bien sympathique de Monthey qui disparaît ainsi de la scène hôtelière. Ciy

Chronique genevoise

Pour la trentième fois, M. Jean Armleder vient de présider la fête du personnel de l'Hôtel Richemond.

L'Hôtel Richemond existe depuis 1875. Chaque année, au soir de l'un des premiers jours de janvier, la direction de cet établissement organise une fête à l'intention de son personnel. Cette fois-ci, ils étaient deux cent-trente personnes, soit cent-quatre vingt employés et employés, ainsi que quelques conjoints et les retraités de la maison, rassemblés en la grande salle des fêtes de l'établissement autour de tables décorées pour un succulent banquet, suivi d'un bal conduit par l'orchestre du grill-room «Le Gentilhomme», qui dépend également de l'hôtel.

C'est pour la trentième fois, consécutivement que M. Jean Armleder, directeur-propriétaire — il avait commencé alors qu'il n'était encore qu'étudiant — avait le plaisir de présider cette belle manifestation, au cours de laquelle il se dit heureux de pouvoir distribuer à tous de substantielles étrennes en espèces, les résultats de 1963 ayant été aussi satisfaisants que ceux de l'année précédente, qui avaient pourtant constitué un record.

Il rappela que 1963 avait vu la réfection complète des façades de l'établissement et la réfection totale des cuisines. Il annonça que 1964 verrait la création d'une buanderie ultra-moderne et l'ouverture d'un second établissement dépendant de l'Hôtel Richemond, soit l'Hôtel Grand-Pré, un garni de premier rang, d'une capacité de cent chambres et de cent-

trente lits, situé dans un quartier résidentiel, derrière la gare de Cornavin.

Au cours de cette soirée, un employé a été félicité pour trente ans de service — il s'agit de M. Albert Reymermier, préposé à l'entretien des installations techniques, qui a reçu un magnifique poste de télévision — un autre pour dix ans de fidélité et dix autres encore pour cinq ans. Une loterie a permis d'attribuer à l'un des employés un voyage Genève-Paris et retour en avion. Cette réunion n'a pas manqué de resserrer encore les liens, pourtant déjà étroits, qui unissent à la direction les différents échelons du personnel.

M. André Canonica a reçu la couronne du «roi du laurier-sauce»

La Fédération romande de publicité a pris l'habitude de réunir mensuellement ses membres autour d'une table délicatement garnie, pour s'entretenir des choses touchant à la profession. Depuis six ans, à l'Épiphanie, elle décerne au cours d'un banquet, le titre de «roi du laurier-sauce» à un restaurateur ou à un hôtelier.

L'heureux élu est choisi parmi les tenanciers des établissements fréquentés durant l'année écoulée, par la Fédération romande de publicité. C'est à M. André Canonica, qui exploite le restaurant de l'aéroport de Genève-Cointrin, que vient de revenir ce titre enviable. Le nouveau «roi du laurier-sauce» a tenu à associer à sa gloire d'un jour, ses deux fidèles collaborateurs immédiats que sont M. Pierre Fantoni, chef de ses cuisines, et M. Roland Pozzi, son directeur.

Ce joyeux banquet de couronnement avait été précédé d'un apéritif offert par la direction de Swissair pour la Suisse romande.

Le feu dans les sous-sols de l'Hôtel de l'Hermitage

Un violent incendie s'est récemment déclaré dans les sous-sols de l'Hôtel de l'Hermitage, quartier de Rive, en plein centre de la ville. Grâce à la rapidité et à l'efficacité des secours, les dégâts, fort heureusement, ne dépassent pas une dizaine de milliers de francs. Il n'en reste pas moins que l'alerte fut des plus chaudes.

Un employé de l'établissement, intoxiqué par la fumée qui avait envahi l'escalier, a dû être transporté à l'Hôpital cantonal, pour y recevoir les soins que réclamait son état. Celui-ci n'est cependant pas grave.

L'enquête a permis d'établir que ce sinistre était dû à un mégot de cigarette, jeté négligemment par un passant devant un soupirail. Le mégot tomba dans les sous-sols, où il ne tarda pas à mettre le feu. V.

Un incendie monstre

Tout, récemment, un violent incendie s'est déclaré dans la partie supérieure des grands magasins de nouveautés «Au Bon Génie SA», qui occupent quatre immeubles, en plein centre de la ville.

Le sinistre s'est propagé avec une rapidité telle qu'il fallut deux cent-cinquante pompiers pour le circonscire. Les dégâts, causés tant par les flammes que par la fumée et l'eau, atteignent dix millions de francs.

Ces magasins, qui constituaient l'un des fleurons du grand négoce genevois, venaient d'être complètement rénovés.

La reconstruction complète des magasins exigera deux ans.

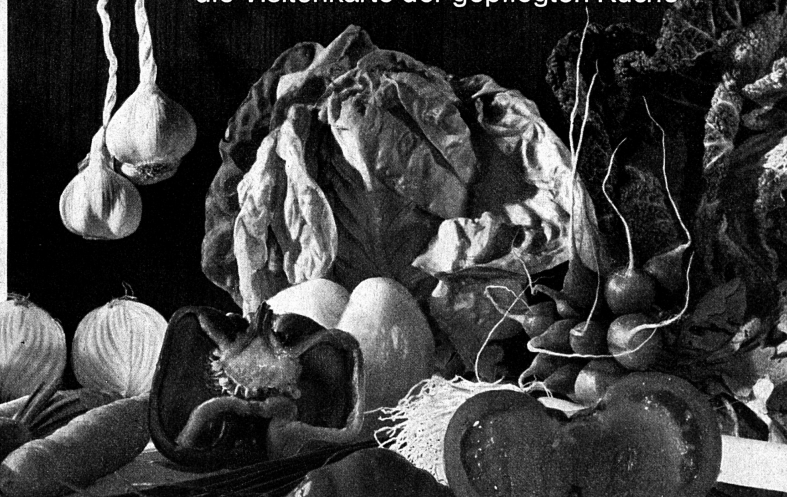
L'Inde offre du thé à gogo

En accord avec... l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT) et l'Association européenne de libre échange (A.E.L.E.), le Conseil fédéral vient de décider la suppression totale des droits de douane qui frappaient jusqu'ici les importations de

Ein feiner Salat



die Visitenkarte der gepflegten Küche



Essigfabrikant
seit über 100 Jahren.

Alle Gewürze und Salze, die den Salat so aromatisch machen, sind — harmonisch abgestimmt — in KRESSI GASTRO Tafel-essig enthalten.

Der durchsichtige, handlich und leichte Plastik Kanister bietet im Gegensatz zum schweren Fass wesentliche Vorteile — der praktische Hahn dosiert einfach und genau.

A. Sutter, Münchenwilen TG, Tel. 073 / 607 04

Mit KRESSI GASTRO wird der Salat in letzter Minute zubereitet und kommt mit seinem würzigen Aroma blattfrisch auf den Tisch. Nur noch KRESSI GASTRO und Oel und fixfertig ist die Salat-Sauce.

KRESSI GASTRO in Kanistern zu 20 Liter, 90 Pfennig pro Liter, Gebinde Fr. 20.— Depot. (Mit 20 Silva-Punkten). Lieferung durch Ihre Einkaufsgenossenschaft oder durch Ihren Grossisten.

Ihr Gast ist König — bedienen Sie ihn königlich mit KAISER Kaffee

Grabenstr. 11, 8001 ZÜRICH
HOFMEIER & SÖHN AG

HOWEG
LUDWIGSHAFEN

Wir fabrizieren und liefern seit Jahren für Restaurants, Hotels, usw.

STÜHLE ab 24.—
TISCHE ab 135.—

Keusch & Sohn
BOSWIL AG
TEL. (057) 7 42 84

Verlangen Sie unsern Gratis-Katalog ab Fabrik



Schlüssel-Anhänger
elegant, solid, lachschend, unverwundlich, voluminös, mit Ziffern- und Hotel-Inhalt. Preis sehr günstig!

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

Ategglen-Pfister AG Luzern

Bouillons und Suppen für höchste Ansprüche

LUCUL

LUCUL AG, Zürich 11/52, Tel. (051) 46 72 94

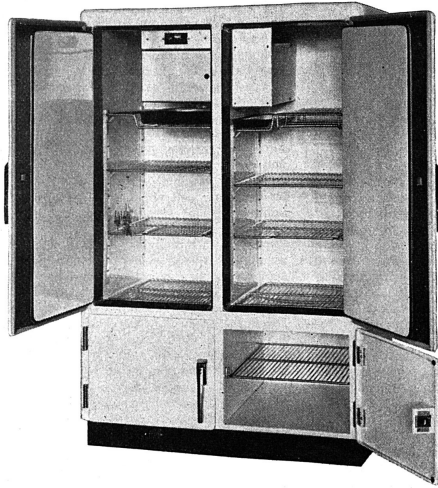
2x200 Liter Kühlraum im zweitürigen Thermo-Metallkühlschrank

2 Abteile zur einwandfrei getrennten Lagerung geruchsempfindlicher und stark geruchbildender Lebensmittel; auf jeder Höhe verstellbare Tablette; grosses Gefrierfach für 3 kg Eis, auch als Tiefkühlfach verwendbar; Ganzmetall-Konstruktion; vollautomatische Kältemaschine mit grosser Leistungsreserve für Tropentage.

Unsere Kältespezialisten erteilen Ihnen gerne nähere Auskunft.

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

therma



CUTTY SARK Scotch Whisky

votre nouvel ami écossais!

ainsi que «BERRY'S BEST» Liqueur Scotch Whisky
et «ALL MALT» Blended Scotch Whisky

de la maison Berry Bros. & Rudd Ltd.
depuis 300 ans à Londres S.W. 1, St. James's Street 3

Sole Importer:

Jeanneret & Co. S.A., Montreux

60, Grand'rue, téléphone (021) 612362



Die ständigen Inserenten
unserer Fachzeitung gel-
ten als Verkauens-Firmen
des Schweizer Hoteller-
Vereins!



mit sep. Anhäng-Etikette,
auf Wunsch versehen mit
Hotelbenennung u. laufend
numeriert. Anfragen u. be-
musterte Offerten verlangen
E. Schwäbger, Zürich,
Gummiwaren, Seefeldstr. 4.

Geelhaar

Saison-Ausverkauf

amtlich bewilligt vom 15. Januar bis 11. Februar 1964

Nebst vielen andern vorteilhaften Teppichen finden Sie bei uns im
Ausverkauf in einem besonders bezeichneten Raum verschiedene
Posten und Restpartien

Liquidations- Teppiche zum halben Preis

Spannteppiche
Bouclé und Moquette Milieux
Bettumrandungen
Vorlagen / Jassdeckeli

Läufer-Coupons
Cocos und Sisal
Diwanddecken usw.

Bei einem Besuch in unserem Domizil gewähren wir
Ihnen, aber auch treuen Mitarbeitern für den persön-
lichen Gebrauch, während des Ausverkaufs an das Bahn-
billet:

Bei einem Kaufe im Betrage von Fr. 100.- Fr. 5.-; von
Fr. 200.- Fr. 10.-; von Fr. 500.- Fr. 15.-; von Fr. 1000.-
Fr. 20.-; von Fr. 2000.- Fr. 30.- maximal.

Ein Gang zu Geelhaar lohnt sich!

Teppichhaus W. Geelhaar AG, Thunstr. 7, Bern, Tel. (031) 22144

Geelhaar

Zu vermieten in Giardini-Taormina, Sizilien (ewig Frühling)

Hotel garni «La Romantica»

Verschiedene Bungalows und Einzelzimmer mit allem Komfort, insgesamt
25-30 Betten. Wunderschöne Lage in Zitronenhain, direkt am Strand. Jahres-
betrieb mit grosser Entwicklungsmöglichkeit. Lizenz für Bar, Café und Re-
staurant vorhanden.
Seriose, zahlungsfähige Interessenten wenden sich unter Chiffre 28032 an
Publicitas Chiasso.

GE 1/64

Winter Rabatt!



Gelina: Feinste Glace-
Komposition in Trocken-
form

**Kein Risiko: Garantie für
Haltbarkeit bis zu einem
Jahr!**

Profitieren Sie deshalb
von den vorteilhaften Win-
ter-Konditionen: Dispo-
nieren Sie jetzt Ihren
Gelina-Bedarf für Saison-
Beginn.

Wir können dadurch die
Lager entlasten und
gleichmässiger expedieren.
Diese Vorteile kommen
Ihnen in Form des Winter-
Rabattes vollumfänglich
zugute!

Gelina ist in den meistver-
langten Aromen erhältlich:

Vanille, Mocca, Schokolat,
Haselnuss, Erdbeer, Him-
beer, Citron, Mandarinen,
Neutral.

Kaufen Sie jetzt!



Winter-Rabatt pro Karton
à 5 kg Fr. 1.25 (Fr. -.25 per
kg);

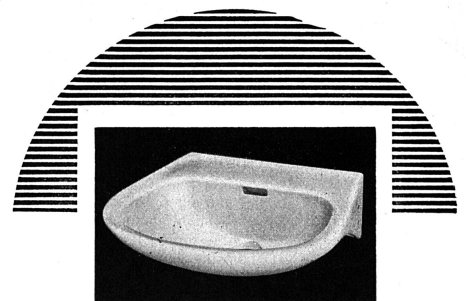
ausserdem: Mengenra-
batt (ab 15 kg) und Ermäs-
sigung für Bezug in Gross-
packungen.

Gültig für Lieferungen bis
31. März 1964.

Beachten Sie den Spezial-
Prospekt und bestellen
Sie am besten sofort mit
dem vorteilhaften Winter-
Rabatt!

**Gelina enthält alles, was
eine Glace gut macht!**

Öl- und Fettwerke SAIS
Zürich
Telefon 051/27 07 33



Hotel-Waschtisch CARINA H

Werk Nr. 106 039: 61x57 cm; Werk Nr. 106 040: 57x51 cm;

Werk Nr. 106 041: 51x44 cm

SWB-Auszeichnung «Die gute Form»
Verkauf durch den Sanitär-Grosshandel

Kera-Werke AG. Laufenburg / AG



thé. Cette mesure est entrée en vigueur le 1er janvier dernier.

L'Ambassade de l'Inde à Berne a immédiatement lancé une campagne de propagande en faveur de ce produit et, à cet effet, dimanche dernier, dans les salons du bureau de la gare de Cornavin, que dirige M. E. L. Niederhauser, de gracieuses jeunes

filles, portant de chatoyants saris, ont distribué gratuitement aux consommateurs, d'odoriférants sachets de thé indien.

Une campagne semblable s'est déroulée dans les buffets des gares de Berne et de Zurich et, dans l'ensemble de notre pays, ce sont deux mille échantillons qui ont été ainsi distribués gratuitement au public.

Die Schweizerische Verkehrszentrale verabschiedete ihren ältesten Mitarbeiter

Gleichzeitig mit Sektionschef Dr. Walter F. Dollfus trat zu Jahresende 1963 Otto Gaugel in den Ruhestand, der bei der Schweizerischen Verkehrszentrale in Zürich und ihrer gleichnamigen Vorgängerin wohl bei weitem die längste Dienstzeit hinter sich hat: im Jahre 1924, also vor fast vierzig Jahren, hatte er im damaligen Parterrelokal an der Löwenstrasse seine Arbeit aufgenommen, und ganz genau erinnert er sich, dass über die ganze Breite der Ladenfront in Riesenlettern die durch ein patriotisches Schweizerkreuz unterbrochene Firmenbezeichnung «Schweizerische Verkehrszentrale» lief, als gelte es, den Vorübergehenden den Namen eines ehrgeizigen Geschäftsunternehmens einzuhammern. Was aber wie ein Laden aussah, offenbarte sich dem Eintretenden als prunkvoller Sitzungssaal, in dem, wie es den jungen Faktotum Gaugel schien, «der Vorstand der SVZ fast in Permanenz tagte». Mit unverminderter Hochachtung spricht Gaugel noch nach vier Jahrzehnten von seinem Chef, dem «Monsieur le ministre» Albert Junod, mit dem er im wahrsten Sinne des Wortes in direkter und unmittelbarer Beziehung stand, nämlich durch eine von ihm selbst erdachte und konstruierte Seilbahn als Blitzverbindung zwischen den Direktionsräumlichkeiten und dem etwas schäbigen Hinterhofgebäude, in dem noch heute die «Materialabteilung» der SVZ untergebracht ist. Nach der Übersiedlung der Hauptmacht der SVZ in das Viktoriahaus am Bahnhofplatz im Spätsommer 1934 widmete ein Mitarbeiter der «Neuen Zürcher Zeitung» diesem nützlichen Spielzeug den folgenden Nachruf: «Die Drähte bestanden, wenn ich mich dieses Kleinstadtdylls richtig erinnere, aus Hanf, die Kasten aus Holz, die Kabine aus einer Zigarrenschachtel und die Zugkraft lag in zarten Frauenhänden. Das Eisenbahndepartement war nie mit einem Konzessionsgesuch belastigt und die Unfallchronik nie um einen Fall bereichert worden. Ein reizvoller Beitrag der Verkehrszentrale zur «Geschichte der Luftseilbahnen in der Schweiz».

Der «ebenso praktische wie spielverständige Archivar», wie ihn das angesehene Blatt bezeichnete, hatte aber keineswegs eine Laufbahn als Schwebebahnfachmann unterbrochen, um die Erfüllung seiner Lebensaufgabe in der touristischen Werbung zu suchen. Sein erstes berufliches Betätigungsfeld waren die

Blumen und der Gartenbau. In Paris leitete er nach der Absolvierung einer schweizerischen Gartenbauschule die Versandabteilung des, wie er betont, «ältesten Blumenhandels am Platz», bevor er den ersten schüchternen Annäherungsversuch an den Fremdenverkehr machte. Mit seiner bürotechnischen Bildung schien es aber noch etwas zu hapern. So nahm er denn schmerzlichen Abschied von seinen Blumen und arbeitete sich durch private Handelschulkurse mit Ausdauer und Fleiss in die kaufmännische und büroistische Gelehrsamkeit und Praxis ein. Selbst nach seinem hart erkämpften Eintritt bei der SVZ glaubte der strebsame junge Mann aber bei sich noch einige Bildungslücken zu entdecken, die er mit eifrigen Sprachstudien und einem längeren, mit den Ferienansprüchen mehrerer Jahre erkauften Studienaufenthalt in Spanien erfolgreich stopfte.

Aus jener Zeit stammt seine besondere Freude an Fremdsprachen und ihrer praktischen Anwendung. Seine Vorliebe für die Konversation in den iberischen Idiomen haben ihm kollegiale Kosenamen wie «El Gaucho» oder sogar «El Caudillo» eingetragen, die als spanische Verbalhornungen seines Familiennamens zu verstehen waren.

Wo aber war der Ursprung der ganz grossen Liebe, die nicht etwa der Philologie, sondern dem völkerverbindenden Verkehr und seiner Förderung galt? Otto Gaugel hätte es beinahe selbst vergessen. Jetzt aber leuchten seine Augen auf, und dann kommt aus der Tiefe seines Herzens das Geständnis: «Es war ums Jahr 1921, ja, es war ungefähr zu der Zeit, da der Achtstundentag eingeführt wurde. Tagsüber ging ich in die Gartenbauschule, und am Abend punkt sechs Uhr bis Mitternacht arbeitete ich bei der SBB, nämlich im Stationsdienst in Oberrieden-Dorf, wo mein Vater als Arbeiter in einer Textilfabrik tätig war und wo ich bis zum heutigen Tage wohnhaft geblieben bin. Das Zauberwort «Verkehr» begann damals in meinem Kopfe zu spuken...»

So gewann denn die Schweizerische Verkehrszentrale einen ebenso pflichtbewussten wie begeisterten Mitarbeiter, der von Anfang an das verhältnismässig kleine Rad, welches er im Getriebe der an Umfang und Bedeutung stets wachsenden Organisation war, mit der Gewissheit in Schwung brachte, dass es gerade die kleinen Räder sind, die durch gute Arbeit

das reibungslose Funktionieren des grossen Räderwerkes gewährleisten. Vor allem machte er sich gleich zu Beginn an die Reorganisation des Versandwesens von Werbematerial an die damals nur acht Auslandsagenturen der SVZ. Er führte das System der Postcolis und der fixfertig verpackten Dokumentationen zur Verteilung durch die Werbestellen im Ausland ein. Er wurde der grosse Routinier in der Ausstellung von Versandpapieren, Frachtbrieften, Zoll- und Luftfrachtdokumenten. Er war für die Adresslisten verantwortlich und bediente unermüdlich die Adressiermaschine. Er wusste über alle Speditionen und Versandaktionen Bescheid und hielt darüber die Empfänger, darunter vor allem die touristischen, diplomatischen und konsularischen Vertretungen der Schweiz in aller Welt, durch Vorankündigungen auf dem laufenden.

Jetzt ist die Arbeit getan, und Otto Gaugel darf sich wieder der Pflege seiner «Blumen» widmen. Oder sind es Steckenpferde? Ja, so ist's. Sein grosses Hobby ist die Farbphotographie, und da ist es vor allem die kirchliche Kunst, die es ihm angetan hat. Zu ganzen Serien für Lichtbildvorträge hat er seine Aufnahmen von ausgesuchten Fragmenten künstlerisch einzigartiger kirchlicher Innenräume zusammengestellt. Und eine im Blumengarten der Freizeitanlagen eines Jungesellen wohl kaum vermutete Blüte ist die illustrierte Familiengeschichte, an der Gaugel seit fast fünf Jahren schreibt und mit der es nun mit Riesenschritten vorwärts gehen dürfte. F. B.



Dr. Walter Dollfus, dessen Scheiden aus der Verkehrszentrale in der letzten Nummer gewürdigt wurde.

den, in Verbindung zu setzen, bzw. zu diesem Zwecke an das Eidgenössische Departement zu gelangen.

In der Tat könnte man sich für das baulich interessant gestaltete Bern mit seinen attraktiven Hotels und den aussichtsreichen Höhen in der Nähe der Stadt von solchen Werbewochen allerhand versprechen. Ob jedoch das etwas abseits liegende Skandinavien mit der langen Hin- und Rückreise für eine solche Werbung das richtige Ziel ist, bleibt dahingestellt, um so mehr, als die Skandinavier ausserordentlich naturliebend sind und in ihren Ferien die Stille dem turbulenten Betrieb vorziehen. Ein solches Werbeprogramm hätte u. E. mehr Erfolg, wenn man es mit dem Berner Oberland oder andern Naturschönheiten der Schweiz verbinden würde. P. H.

Berner Verkehrswerbung vor dem Stadtrat

Einige Berner Stadträte reichten dem Gemeinderat eine Interpellation ein, die sich mit der stadtbetrieblichen Verkehrswerbung befasst. Bekanntlich ist der Tourismus in Bern selbst rückläufig, eine Erscheinung, der die stadtbetriebliche Hotellerie und die Behörden mit einiger Besorgnis entgegensehen. Die Interpellanten machen geltend, in Zürich, Basel, Genf und Lausanne habe man mit grossem Erfolg den Bewohnern dieser Städte durch attraktive Veranstaltungen befreundete Länder und Völker nahe gebracht. Interpellant Dr. O. Frauenlob, Redaktor am «Bund» in Bern, verweist in diesem Zusammenhang auf die Ende des letzten Jahres in Zürich durchgeführten «Britischen Wochen». Diese Wochen hätten sich auch für die einheimischen Ladengeschäfte als werbewirksam erwiesen.

Der Berner Gemeinderat wird angefragt, ob er bereit sei, die Möglichkeit der Durchführung einer solchen Veranstaltung auch für Bern unter Fühlungnahme mit der stadtbetrieblichen Geschäftswelt im Interesse der touristischen Förderung der Stadt zu prüfen und sich allenfalls in dieser Frage mit den skandinavischen Ländern, vor allem mit dem neutralen Schwe-

Veranstaltungen

Schweizerisches Jugendkilager, Lenk i. S.

Am Donnerstagabend, 9.1.64 wurde das 23. Schweiz. Jugendkilager des Schweiz. Skiverbandes nach dem traditionellen Lampion- und Fackelzug offiziell abgeschlossen. Die 700 Kinder haben die Lenk am Freitagmorgen in Extrazügen verlassen, nachdem sie eine wunderschöne, sonnige Woche in den Bergen erlebt hatten.

Wie überall, fehlte es auch in der Lenk an Schnee, aber dank dem Entgegenkommen verschiedener Transportunternehmen konnten die Kinder jeden Tag auf den Höhen des Betelbergs, des Bülberg-Hahnenmoos und auf dem Rinderberg den Skunterricht geniessen.

Am Sonntagnachmittag wurde auf der Eisbahn ein

Für die Behaglichkeit

Ihres Hotels

wählen Sie

Dunlopillo

Für Ihr Hotel ist die Wahl der Matratze wichtig: Wählen Sie deshalb Dunlopillo - Ihre Gäste werden frisch und ausgeruht erwachen und Ihr Hotel den Freunden weiterempfehlen.

- ✿ Dunlopillo - Latexschaum - ist weich, angenehm bequem, verliert nie seine Form.
- ✿ Dunlopillo ist von Natur aus aseptisch, weder Staub noch Motten können eindringen.
- ✿ Dunlopillo ist bemerkenswert leicht und widerstandsfähig.
- ✿ Dunlopillo: angenehm warm im Winter und kühl im Sommer.

Dunlopillo

Zürich ein Dunlop-Produkt Genf

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



Achtung Kegelbahnbesitzer!

Letzter Anmeldeschluss für die Eintragung im Schweizer Kegelbahnverzeichnis 1964/65 31. Januar 1964.

Auskunft und Bestellschein verlangen beim Verlag Gustav Werder, Fröschmattstrasse 14, Bern 18. Telefon (031) 55 02 95.

Zu vermieten per 1. April 1964 idealer Kleinbetrieb

Rotisserie-Bar-Restaurant

mit Hotelzimmern, an Stadtgrenze einer industriereichen Kantonshauptstadt. Inventar vorhanden! Notwendiges Kapital etwa 15000 Fr. Es wollen sich nur gutausgewiesene Interessenten melden an Postfach 468, Aarau.

Zu verpacken

Bahnhofbuffet Schaffhausen

Pachtantritt: 1. Dezember 1964. Anmeldetermin: 29. Februar 1964.

Die Verpackungsvorschriften können bei der Betriebsabteilung der SBB, Sihlpostgebäude, Bureau 414, in Zürich eingesehen werden. Die Vorschriften werden auf Wunsch gegen Vergütung der Selbstkosten von Fr. 5.- per Post zugestellt. Dieser Betrag wird nicht rückvergütet.

Bewerbungen sind unter Verwendung des anzufordernden Bewerberformulars bis zum 29. Februar 1964 an die Kreisdirektion III der SBB, Postfach, Sihlpost, Zürich 1, einzusenden.

Kreisdirektion III der Schweizerischen Bundesbahnen

humoristischer Fussballmatch in Kostümen durchgeführt zum grossen Vergnügen der Kinder und der vielen Zuschauer, die herbeigeströmt waren. Die Sammlung zugunsten der Patenschaften, die bei dieser Gelegenheit durchgeführt wurde, brachte den schönen Betrag von 380 Fr. ein.
Die Kantone Glarus und Zug, die das Patronat über

das Lager 1964 übernommen hatten, spendeten mehrere hundert Franken. Ausserdem haben befreundete Firmen den hübschen Betrag von mehr als 2000 Fr. auf das Postcheckkonto Bern III 9771 für Patenschaften einbezahlt.
Das Lager wurde, wie schon seit 23 Jahren, durch Aimé Rochat aus Carnier NE geleitet.

Quinzaine culinaire de Grindelwald, 12.-27. Januar

Grindelwald bittet zu Tisch!

Diese Einladung steht nicht nur im Schaufenster des Verkehrsvereins, sondern wird vom 12. bis 26. Januar überall im Kurort Grindelwald gross geschrieben. Jedes Jahr um diese Zeit wird Grindelwald zur Hochburg der Gastronomie. Gemäss Alexis Söyer's Grundsatz: «An der Tafel sind alle Menschen gleich», bittet unsere Hotellerie während der Quinzaine culinaire die grossen und kleinen Lebenskünstler zu Tisch. Gastronomie ist ja ebenso alt wie die Menschheit. Berühmte Köche und Feinschmecker finden wir bereits bei den Griechen und Römern. In neueren Zeiten haben sich ins goldene Buch der Kochkunst der Italiener Bartolomeo Scappi, die Franzosen Brillat-Savarin, Jules Gouffé und viele andere mehr eintragen lassen. Jules Gouffé zeichnet übrigens dieses Jahr als «Patron der 6. Quinzaine culinaire de Grindelwald». Er war nicht nur einer der besten Köche, die Frankreich je gekannt hat, sondern auch einer der fruchtbarsten kulinarischen Schriftsteller. Im Jahre 1807 geboren, kam er schon frühzeitig unter die Fittiche des berühmten Koches Antoine Carême, um den sich damals Kaiser und Könige stritten. Carême nahm ihn mit, als er mit Talleyrand an den Wiener Kongress fuhr. Gouffés vorbildliche Art des Anrichtens begeisterte Alexandre Dumas, der ihn auch veranlasste, seine Erfahrungen schriftlich niederzulegen. Sein Hauptwerk: «Le livre des cuisines», wurde in mehrere Sprachen übersetzt. Gouffés Leitsatz: «Das Auge isst zuerst» wird zwar von der Hotellerie von Grindelwald nicht nur zur Zeit der Quinzaine culinaire befolgt. Ein Gericht darf nämlich nicht allein dem Gaumen zusagen, nein, auch das Auge muss auf seine Rechnung kommen.

Die Quinzaine culinaire de Grindelwald wurde vor einem halben Dutzend Jahren mit dem Ziel ins Leben gerufen, während der weniger strengen Zeit nach den Festtagen – in Fachkreisen «Januarloch» genannt – eine zusätzliche Ferienabwechslung zu bieten. Grindelwald weiss, dass sich ein kleiner Gaumenschmaus recht wohl mit einer vernünftigen Lebensweise vereinbaren lässt. Auch finden sich im Austauschhotel, das am betreffenden Abend zum gesellschaftlichen Zentrum des Kurortes wird, gleichgesinnte Freunde. Die Freundschaft liegt indessen nicht nur auf seiten des Gastes. Nein, auch das Hotel strahlt Freundschaft aus. Eine gute Küche macht man nämlich nur für Leute, die man liebt und schätzt, oder, mit Curnonsky zu sprechen: «Gastronomie wäre ohne Freundschaft nicht zu denken.» Grindelwald kennt die geheimen Wünsche seiner

Gäste und hat deshalb durch die Quinzaine culinaire die Gelegenheit geschaffen, selbst in unserer modernen Zeit der Raumschiffahrt die Kunst des Geniessens würdigen zu können. Die Spezialitäten eines jeden Hauses wurden nicht nur unter sich harmonisch abgestimmt, sondern richten sich auch nach



der Jahreszeit. Sind Sie während der Quinzaine culinaire de Grindelwald vom 12. bis 26. Januar 1964 Gast irgendeines Hauses, so können Sie Ihr Diner in den weitaus meisten Fällen ohne Aufpreis in jenem Haus einnehmen, das Ihre Lieblingsgerichte serviert. Daneben bieten Ihnen weitere Restaurants und Bars kulinarische Leckerbissen an. Die umsichtige Hotellerie von Grindelwald hat auch daran gedacht, dieses Festival des Gaumens und der Gastlichkeit mit einem würdigen Finale zu krönen.

Dieses Grand Buffet froid können Sie am 26. Januar im Grand Hotel Regina geniessen.

16. Saint-Vincent-Fest

Das Culinarisch-gastronomische Kollegium von Basel veranstaltet alljährlich im Gedenken an den Schutzpatron der Weinbauern und Gastwirte – St. Vincent – einen Tag der beruflichen Besinnung. Im Mittelpunkt des Festaktes steht, von Musikvorträgen des rühmlich bekannten Henneberger Trios umrahmt, ein Vortrag von Dr. h. c. Heinrich Küng, Direktor der Genossenschaftlichen Zentralbank in Basel, über «Die

Grossbritanniens grösste gastgewerbliche Schau stellt sich vor

Dienstag, den 21. Januar, eröffnet die Hotelympia 64 – Europas bedeutendste Messe des Hotel- und Gaststättengewerbes – ihre Tore.

Diese grosse, alle zwei Jahre stattfindende Ausstellung in den «National and Empire Halls» spiegelt die Entwicklung und das Wachstum von Grossbritanniens grösstem Dienstleistungsgewerbe wider, welches 250 000 Hotels, Restaurants und andere Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe umfasst.

Das britische Hotel- und Gaststättengewerbe gibt heute täglich 40 Millionen Mahlzeiten aus, wendet alljährlich £ 290 Millionen für neue Ausrüstungsgegenstände, für Unterhalt, Erneuerung, Modernisierung und für Einrichtung neuer Betriebe auf. Sein Aufwand für Lebensmittel beziffert sich auf £ 630 Millionen, für Getränke auf £ 480 Millionen, und von ausländischen Touristen nimmt es jährlich £ 100 Millionen ein.

Unter den Ausstellungsgegenständen befinden sich rund 100 000 à la minute – Produkte für alle Branchen des Gastgewerbes. Aus der Vielfalt des Ausstellungsgutes, welches den Besucher aus aller Welt besonders interessieren dürfte, seien genannt:

Eiswürfelmaschinen mit einer Kapazität von täglich 900 lb (lb = 453,6 gr)

Eine Demonstrationsbar mit einem neuen Pfannkuchengerät

Alle Arten von Möbeln einschliesslich eines Assortiments «Régencestil».

Plattenwärmer für individuellen Service

Persönlichkeit des Hoteliers und Restaurateurs im Lichte des Bankiers». Dr. Küng geniesst nicht nur als Bankfachmann, sondern auch als scharfsichtiger Volkswirtschaftler einen ausgezeichneten Ruf, so dass man mit Fug und Recht auf seine Ausführungen gespannt sein darf. Das Menu des nachfolgenden Festmahls trägt alle Kennzeichen gastronomischer Finesse, und der Amphitryon, Max Bölle, und sein Kü-

Papierprodukte – vom Tischtuch bis zum Rollhandtuch

Schlagsichere Glas-Tumbler

Vorrichtung zur keimtötenden Behandlung von Bestecken mittels Ultraviolettstrahlen

Eine ultramoderne Cafeteria

Radio- und Übermittlungssysteme im Hotel

Schiffs- und Flugzeuggeschirr

Verkaufsautomaten, darunter einer, der 5 heisse Getränke abgibt

Eine automatische Glasspülmaschine, die gleichzeitig die Gläser trocknet – mit einer Stundenkapazität von 700 Stück

Neue Mikrowellen-Ofen, die in wenig mehr als 1 Minute fertige Gerichte zubereiten

Geruchfrei arbeitende Fisch-Friteusen

Eine Maschine, die genussfertige, getostete Sandwiches herstellt

Hotel-swimming pools

Eine mannigfaltige Produktauswahl – frische, konservierte und tiefgekühlte Lebensmittel

Die durch den «Caterer and Hotelkeeper», «The Hotel and Catering Review» und «The Licensed Victuallers' Gazette» organisierte Hotelympia 64, vom 21. bis 30. Januar stattfindend, ist, mit Ausnahme des Sonntags, täglich geöffnet von 10 Uhr vormittags bis 6 Uhr nachmittags. Am 23., 28. und 29. Januar bleibt die Ausstellung bis 19 Uhr geöffnet.

chenchef Victor Marx verbürgen eine einwandfreie kulinarische Leistung. Es steht zu erwarten, dass sich zum diesjährigen St.-Vincent-Fest wiederum zahlreiche Berufskollegen und Berufsfreunde, denen an besinnlicher Einkehr ebenso wie an der Pflege gastronomischer Kultur gelegen ist, am 21. Januar, 17.45 Uhr, im Basler Zoo-Restaurant einfinden werden.

Soll man auf Winterurlaub gehen?

Der Arzt sagt energisch ja – Man erholt sich im Winter doppelt so schnell

Skilauf braucht man den Winterurlaub nicht schmackhaft zu machen: Schnee, Sonne und Bretter bedeuten ihnen Ferien schlechthin.

Was aber bietet die kalte Jahreszeit den unportlichen Großstädtern? Was sagen die Mediziner zur Winterfrische? Soll man womöglich während der sommerlichen Hitze daheim schmornen, um sich dafür in die Kälte, während kurzen Tagen und langen Abenden hinausjagen zu lassen? Die eindeutige Antwort des Arztes auf diese Frage lautet: Man soll! Und er hat auch gute Gründe für diese Verordnung.

Im Winter nämlich geht die Erholung bedeutend schneller vonstatten als im Sommer. 2–3 Wochen

«kalter» Ferien entsprechen einem 3–4wöchigen Sommerurlaub. Bereits 8–10 Tage Entspannung sind von grossem gesundheitlichem Wert, wenn sie in der staub- und bakterienfreien Winterluft – jener besonders günstigen «trockenen Kälte» – verbracht werden. Im Sommer fiele ein solcher Kurzurlaub überhaupt nicht ins Gewicht.

Als besonders gesundheitsfördernd hat sich die Mittellage (800–1500 m) erwiesen. Diese Region fördert bereits die Bildung roter Blutkörperchen und zwingt durch den etwas reduzierten Sauerstoffgehalt der Luft zu tieferem, gründlicherem Atmen. Appetit und guter Schlaf stellen sich automatisch ein.

Zu verkaufen malerisches

Ferienhaus

6 Zimmer, elektr. Küche mit Bauernmalerei, hübsches, geräumiges Badezimmer, Werkstatt als Garage geeignet, grosser Wohnraum mit altem Gebälk aus 1743. Umschwenk 1500 m². Zweiseitig von Naturbach und Bäumen begrenzt. Sehr sonnig. Gute Zufahrt. 900 m ü. M. Günstig für Wintersport. Nähere Auskunft erteilt Telefon (031) 69 21 74.

Attention!

Aux propriétaires de jeux de quilles

Le dernier délai pour s'inscrire à la liste de jeux de quilles en Suisse 1964/65 est le 31 janvier 1964.

Pour informations et formulaires s'adresser à Gustave Werder, Fröschmattstrasse 14, Bern 18. Téléphone (031) 55 02 95.

Junges Ehepaar (Küchenchef) sucht kleines

Spezialitäten-Restaurant in Gérance

evtl. Pacht auf Herbst 1964

Offerten erbeten unter Chiffre P 26046 On an Publicitas Aarau.

Hotel-Restaurant

an bester Geschäftslage zu vermieten. In Frage kommt nur tüchtiges Ehepaar mit Fachkenntnissen. Koch bevorzugt. Grosser Umsatz. Nötiges Kapital für Kleininventar und Warenlager etwa 40 bis 50 Mio. Offerten unter Chiffre Y 4256 Ch an Publicitas Chur.

Motel-Restaurant

mit Benzintankstelle, an grosser Autostrasse, zu verkaufen. Preis mit moderner Einrichtung Fr. 940 000.–, Anzahlung bei Kaufvertragsabschluss Fr. 150 000.–, mindestens. Schönes, existenzbietendes Geschäft. Auskunft erteilt unter Nr. 2310 G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern. (Käufer und Verkäufer von Objekten melden sich am vorteilhaftesten auf unserem Bureau.)

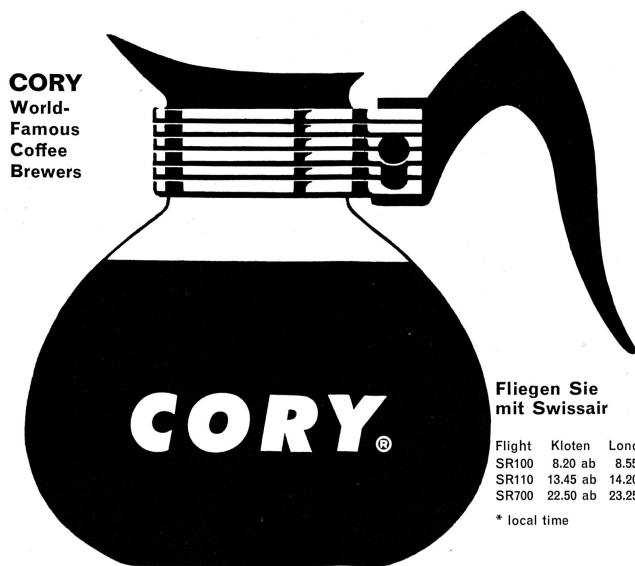
You are cordially invited...

Hotelympia 1964 in London

International Hotel and Catering Exhibition 21st-30th January

Besuchen Sie den CORY-Stand, c/o W.M. Still & Sons Ltd., an der Ausstellung

CORY
World-
Famous
Coffee
Brewers



Fliegen Sie
mit Swissair

Flight	Kloten	London
SR100	8.20 ab	8.55 an*
SR110	13.45 ab	14.20 an*
SR700	22.50 ab	23.25 an*

* local time

CORY AG, Zürich 36

Manessestrasse 6 Tel. (051) 25 49 30

Vom Airterminal → Hotelympia-Fair
Nehmen Sie beim A.T., Gloucester Road, die Underground-District Line (Green) zur Hotelympia, Kensington

International Mixing-School Ecole de bar internationale

(L. Spinelli, Zurich)

Ecole spéciale la plus ancienne de la Suisse. Français, Deutsch, Italieno. Renseignements: Mme E. de Daguet, hôtelière, Villarepos, Fribourg. Téléphone (037) 8 31 88.

Hôtel-Pension

à vendre avec immeuble, dans station en plein essor. Très belle affaire connue depuis de nombreuses années. Prix 350 000 Fr. Eventuellement à louer. S'adresser Etude R. Pilloud, rue Haldimand 17, à Lausanne.

Gesucht für 16-jährigen Wirtsohn

Kochlehrstelle

zu gutem Chef. Haus mit viel Restaurationsbetrieb wird bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre KL 2886 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fachtüchtiges und sprachgewandtes Ehepaar (Schweizer) sucht in gutem Haus

Direktion/ Gérance evtl. Pacht

Eintritt nach Übereinkunft. Erstklassige Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre DP 2946 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suisse, 28 ans, langue maternelle française, parlant parfaitement l'anglais, ayant bonnes notions d'allemand et d'italien, cherche place de

maître d'hôtel ou chef de service

3 ans de pratique du métier dans grands hôtels et restaurants de Montreux, Londres et outre-mer. Prière de téléphoner au (022) 32 75 37, ou écrire sous chiffre V 25031-18 à Publicitas Genève.

Schweizer mit 25-jähriger Erfahrung in der Hotelbranche und in leitenden Stellen im In- und Auslande, sucht

Direktion

eines erstklassigen Hotels oder Restaurant-Kettenbetriebs. Spezialisiert in der Reorganisation sowie Neueröffnung von Betrieben. Zurzeit in leitender Stelle in USA. Prima Referenzen. Offerten erbeten an P.O. Box 651, Dania, Florida, USA.

Wer gibt mir eine Chance, in seinem Hotelbureau anfangen zu können (ab 1. März 1964)?

Weltschweizer oder Frankreich. Arbeitete: Service, Buffet, Zimmermädchen, Lingerie, Haushalt. Sprache: Deutsch, Englisch, ganz wenig Französisch. Maschinenschriften. Angebote an Erika Ostermayer (24jähr.), c/o Mme Gudin, Le Castelon, Ch. Villard, Versoix GE.

Suisse, 32 ans, grandes expériences du commerce, travaillant actuellement comme

barmaid

parlant français, allemand et anglais, cherche emploi à Lausanne ou Montreux, pour printemps 1964. Capable de prendre des responsabilités. Bonnes références. Faire offre sous chiffre SB 1029 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Das Training von Herz und Lunge ergibt sich ganz von selbst beim blossen Spazierengehen. Sportliche Hochleistungen braucht man dabei wahrhaftig nicht anzustreben!

Vom ärztlichen Standpunkt sind Januar, Februar und März am geeignetsten für die Winterfrische. Das Winterklima ist im Flachland besonders feucht. Je höher man dagegen ins Gebirge zieht, desto gesünder wird die Atmosphäre um diese Zeit.

Von der nebelverhangenen «Waschküche», die der Städter um diese Jahreszeit oft geduldig als Selbstverständlichkeit hinnimmt, ist im Gebirge nichts zu merken. Im Gegenteil — die Wintermonate bringen prachtvolle Klarsicht, die sich zum Frühjahr hin langsam wieder eintrübt.

Die Verunreinigung der Luft nimmt in städtischen Industriegebieten während der Wintermonate beängstigende Formen an. Hand in Hand damit steigt die Sterblichkeit in den russverseuchten Niederungen zu dieser Zeit um etwa 25 %. Darum weg aus der gefährlichen Zone! Auf zehn Stauteilen im Häusermeer kommt im Gebirge maximal eines. Hochgipfel zeigen sogar nur 5 % der städtischen Luftverschmutzung.

Die Ultraviolettstrahlung sinkt in der winterlichen Stadt um 20–40 %. Pro tausend Meter Höhenunterschied hingegen steigt sie um 25 % an. Sofern Schnee liegt, wird ihre Wirkung noch deutlicher fühlbar.

Schlagen Sie also dem deprimierenden Grippe-wetter ein Schnippchen und verlegen Sie den Löwenanteil Ihres Urlaubs in den Winter! Sie werden neuartige landschaftliche Reize und besonderes Erholungsgefühl kennenlernen.

Inge Santner (bios)

Nouvelles de l'étranger

Vers le «World Body»

La plupart des organisations nationales (européennes) des agences de voyage ont accepté la proposition de l'ASTA de prendre part à une conférence chargée d'étudier la création d'une organisation mondiale.

Cette conférence se tiendra à New York les 30-31 janvier 1964 à l'Hôtel Americana. Elle se prolongera au besoin; il nous paraît que cela sera vraisemblablement nécessaire.

Une fusion

Les compagnies d'aviation anglaises «Starways» et «Eagle» ont décidé de fusionner dès le 1er janvier 1964. Ces deux entreprises réunies disposent d'une flotte importante puisqu'elle comprendra 10 avions «Britannia», 5 Viscounts et 3 DC6.

La Bulgarie ne joue pas le jeu

L'agence officielle bulgare de tourisme, «Balkan-tourist» a cru bien faire de confier pour 1965 à M. John Bloom, à Londres (un commerçant millionnaire) l'exclusivité de l'organisation de voyages collectifs au départ de l'Angleterre. C'était compter sans la réaction de 6 agences anglaises (organisatrices de semblables voyages) qui ont tout simplement annulé les voyages collectifs, vers la Bulgarie, inscrits dans leurs programmes de 1964, et supprimé les réserva-

tions des avions-charter déjà commandés.

Les improvisations, en matière de tourisme international, sont dangereuses...

Une nouvelle ligne d'Europabus

Elle entrera en service le 21 mars prochain et reliera la côte belge (Ostende) à la ville de Poznan, en Pologne. Les cars quitteront Ostende le samedi à 14 h 30 et arriveront à leur lieu de destination le lendemain à 22 h.

Les esprits se calment

Nous nous sommes fait l'écho de la tempête de protestation soulevée par la nouvelle que le gouvernement bulgare avait accordé une exclusivité à un très riche commerçant anglais, M. J. Bloom, il s'agissait des vacances en Bulgarie en 1965.

La «Travel Trade Gazette» annonce maintenant que le prénomé a fondé une nouvelle compagnie dénommée «English and Overseas Tours Ltd» et que les agences de voyage anglaises pourront traiter avec elle sur la base de la commission habituelle.

La Fédération anglaise des agences de voyage a donné son accord à cet arrangement mis sur pied in extremis.

Le tourisme en Angleterre

Durant les 10 premiers mois de l'année dernière, le nombre des touristes étrangers venus en Angleterre s'est élevé à 1 932 170 en augmentation de 10 % sur la période correspondante de 1962.

En Egypte

Deux nouveaux hôtels de la Chaîne Hilton vont être construits en Egypte, l'un à Aswan et l'autre à Luxor. Lorsqu'ils seront terminés, l'Egypte sera le seul pays, Etats-Unis exceptés, à avoir plus de deux hôtels de la Chaîne.

Vingt-sept personnes ont péri dans l'incendie d'un Palace en Floride

Un violent incendie a éclaté à l'aube du dernier dimanche de l'année 1963 dans les locaux de l'Hôtel Roosevelt, palace de trois cents lits à Jacksonville, dans l'Etat américain de Floride. L'établissement était absolument complet lorsque le sinistre a éclaté. Bien que le feu ait pu être circonscrit en l'espace d'une heure par les pompiers de la ville, l'hôtel a gravement souffert.

Au cours des travaux d'extinction, une certaine panique s'est emparée de la clientèle, dont une partie s'est réfugiée sur le toit-terrasse de l'établissement, d'où elle put être évacuée à temps par deux hélicoptères faisant la navette. D'autres clients tentèrent de s'échapper de leurs chambres enfumées en se laissant glisser le long de la façade. Mais les cordes improvisées au moyen de couvertures et de draps se rompirent.

Finalement, chutes, asphyxie et intoxication causèrent vingt-sept morts, dont celle du commandant adjoint du corps des pompiers de la ville. On ne saurait donc trop insister, une fois de plus, sur la nécessité d'être prêt, en tout temps, pour lutter énergiquement, dès le début, contre le feu.

Auslandschronik

10 Millionen Ausländer besuchten Spanien

Wenn auch noch keine abschliessenden Zahlen für das Jahr 1963 vorliegen, so kann doch schon heute mit Bestimmtheit gesagt werden, dass Spanien in diesem Jahr mit einer beachtenswerten Steigerung der Auslandsbesucher rechnen kann. Allein in den Monaten Januar–November des vergangenen Jahres reisten 10 Millionen ausländischer Besucher in Spanien ein, gegen 8,67 Millionen in der vorjährigen Vergleichszeit. Auch die durchschnittliche Aufenthaltsdauer und die durchschnittlichen Tagesausgaben dürften gegenüber dem Vorjahr eine Erhöhung erfahren haben. Alles in allem darf somit mit Recht eine erfreuliche Bilanz für den spanischen Fremdenverkehr erwartet werden.

Deutscher Reiseverkehr 1963

Der Wohlstand der Deutschen Bundesrepublik hat auch dieses Jahr in einem ausserordentlich grossen «Reisebedürfnis» der Bevölkerung seinen Ausdruck gefunden. Jeder zweite (erwachsene) deutsche Bundesbürger hat Urlaubsreisen unternommen, und 53 Prozent aller Reisen führten ins Ausland, was einen absoluten deutschen Rekord nach dem Krieg bedeutete.

Worauf ist das zurückzuführen? Vielleicht auf den vorausgegangenen kalten Winter, aber auch auf den verregneten August.

Die grösste Steigerung an deutschen Gästen verzeichnete Jugoslawien: ein Plus von 40 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Es folgt Griechenland mit einer Zunahme von 30 Prozent, ferner Österreich, die Schweiz und Frankreich mit je etwa 20 Prozent. Einen leichten Rückgang an Besuchern aus Deutschland weist Italien auf, wahrscheinlich wegen des abschreckenden Massenbetriebes, vor allem an der Adria. Abgenommen hat auch der Urlauber-Strom nach Spanien. Eine Ausnahme bildet der Mallorca-Verkehr, der am meisten von der Flugfreudigkeit des deutschen Publikums profitiert.

Die deutschen Reisebüros haben einen Umsatz von etwa 3,5 Milliarden DM gehabt, was einer Zuwachsrate von 8 bis 10 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht.

Kapazität des italienischen Fremdenverkehrs-gewerbes

Nach Angaben des italienischen statistischen Zentralamtes in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für den Fremdenverkehr und ENIT zählte man in Italien am 30. September 1963 insgesamt 35 530 Beherbergungsbetriebe, darunter 13 149 Hotels und 7 277 Pensionen. Diese Beherbergungsbetriebe verfügten insgesamt über 978 466 Betten. Im Vergleich zum 30. September 1962 bedeutet dies eine Zunahme der Beherbergungsbetriebe von 687, während sich die Zahl der Betten um 60 610 Einheiten erhöhte.

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Hotelier Hans Moor-Sidler

Restaurant Aareschlucht, Meiringen,

am 8. Januar 1964, nach schwerem Leiden in seinem 49. Altersjahr in die ewige Heimat abgerufen wurde.

Am 9. Januar ging unser Mitglied

Hotelier Gustav Supersaxo

Hôtel du Glacier, Saas-Fee,

in seinem 74. Altersjahr, nach einem erfüllten Leben, zur ewigen Ruhe ein.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Totentafel

Hotelier Hans Moor, Meiringen †

Innert kurzer Zeit erlag einem schweren Leiden Hans Moor, Inhaber des Grand Restaurant-Tea-Room Aareschlucht. Gross ist die Trauer im ganzen Tal um den tüchtigen, jungen Mann. Im Hotelfach aufgewachsen, bildete er sich nach seiner Schulzeit in den wichtigsten Disziplinen des Hotelfaches aus. Vor allem aber galt sein ganzer Einsatz der Hoteliere. Er war in den verschiedensten Etablissements unseres Landes tätig. Dann führte er zusammen mit seiner Mutter den elterlichen Betrieb, das Hotel Adler in Meiringen. Hans Moor war einer der ersten, der nach dem Zweiten Weltkrieg mit der Renovation seines Hotels begann und es zu einer heimeligen, vorzüglich geführten Gaststätte machte. Später übernahm er das Restaurant zur Aareschlucht, wo ihn als Koch dank des guten Renommées bald ein vollgerüttelt Mass an Arbeit erwartete. Als aufgeschlossener Fachmann war er allem guten Neuen zugänglich und setzte sich überall lebhaft ein, wo es galt, die Hotellerie und das Ver-

B MIX Bar KURS

der Internationalen
Barfachschole
KALTENBACH
für Damen und Herren

Kursbeginn 3. Februar
Deutsch, Franz., Ital., Engl.

Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische Ausbildung Auskult und Anmeldung: Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 47 47 91. Älteste Fachschule der Schweiz.

Spezial-Vorhang-Wäscherei

Tüll, Spitzen, Kunstfaser M. & E. Märki, Breisacherstrasse 129, Basel. Telefon (061) 33 08 63.

Unsere Spezialität: Nylonservice

Junger österreichischer Koch sucht Saison- oder Jahresstelle als

Commis de cuisine

Eintritt ab sofort möglich. Angebote sind zu richten an Pomaroli, Gernot, Siedlerstrasse 35, Landskron bei Villach, Post St. Ruprecht (Kärnten, Österreich).

Commis de cuisine

sucht Stelle in erstklassigem Haus. Offerten unter Chiffre T 1140 Sn an Publicitas AG, Solothurn.

Barmaid

fach- und sprachkundig, sucht Stelle für Sommersaison. Abendbar bevorzugt. Offerten unter Chiffre BM 1028 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Autriche, 27 ans, cherche place comme

secrétaire de réception

à Genève ou Suisse romande. Parlant français, allemand, anglais. Entrée de suite ou à convenir. Faire offre à Christine Wimmer, c/o Andenmatten, route de Genève 75, Lausanne.

Jeune

cuisinier

cherche de suite remplacement pour 27 mois. Téléphone (021) 93 77 44.

Chef Köchin

sucht auf 1. Februar 1964 Stelle in nur gutem Hotel. Marianne Dobmeier, Hotel Alpstübi, Stoos SZ.

Deutscher, 20 Jahre alt, sucht auf 1. April 1964 Lehrstelle als Kellner in schweiz. Touristenzentrum. Michael Schmidt, Buchener Weg 38, 591 Buschhütten (Deutschl.).

Tieferschüttet teilen wir Ihnen mit, dass es unserem ewigen Gott gefallen hat, heute unsern innig geliebten Gatten, Vater, Sohn, Bruder, Schwiegersohn, Schwager, Neffen, Onkel, Cousin

Hans Moor-Sidler

Restaurant Aareschlucht

nach schwerem Leiden in seinem 49. Altersjahr, zu sich in die ewige Heimat abzurufen.

Sein Leben war Arbeit und Liebe für die Seinen.

Wir bitten, dem lieben Verstorbenen ein gutes Andenken zu bewahren.

Meiringen, den 8. Januar 1964

In tiefer Trauer:

Edith Moor-Sidler
Silvia und Danielle
Mutter: M. Moor-Michel
Familie Horisberger-Moor, Biel
Familie Eggler-Moor, Stein
Familie Sidler-Ledru, Eisenbolgen
Familie Sidler-Klein, Bern
Jean-Pierre Sidler und Anverwandte

Die Beerdigung fand statt: Samstag, den 11. Januar 1964, mittags 12 Uhr, in Meiringen, vom Trauerhause in Eisenbolgen aus.

Auf den 1. Januar 1965 ist das altrenommierte

Hotel Krone in Solothurn

neu zu verpachten.

Erstklassige Existenz für tüchtigen Restaurateur. Für die Übernahme des Warenlagers und des Inventars sind erhebliche Mittel notwendig.

Ausführliche Offerten sind erbeten an den Präsidenten des Verwaltungsrates der Hotel Krone AG, Solothurn, Herrn Dr. W. von Arx, Fürsprech und Notar, Westbahnhofstrasse 2, Solothurn.

TESSIN

Ein empfehlenswertes Objekt für kapitalkräftiges Hotelierehepaar

Hotel-Restaurant

(antike Ausstattung)

Bar und Terrasse

9 km von Locarno und Ascona entfernt, direkt an der internationalen Route nach dem Simplon, mit grossem Parkplatz. Es handelt sich um ein einzigartiges, bestingerichtetes Haus mit grossem Umhang und herrlicher Aussichtslage. Parkanlagen mit Schwimmbassin. 40–50 Hotelbetten, jeglicher Komfort. Kaufpreis 600 000 Fr., inkl. sämtliches Inventar. Umsatz 200 000 Fr., sehr steigerungsfähig. Das Haus wird Familienverhältnissen halber zu stark heruntergesetztem Preise verkauft.

Für weitere Auskunft wenden Sie sich an Hans Holenstein, Fachmann für das Gastgewerbe, Klingenthalgraben 17, Basel. Telefon (061) 33 07 26.

Zu verkaufen oder zu verpachten

Hotel-Restaurant

Schöne Südlage, im Kanton Appenzel AR, mit eigenem Strandbad, Moorwasser. Geeignet auch als Kur- und Ferienhaus. 60 Betten. Nähere Auskunft unter Chiffre HR 1151 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen oder zu verpachten

Zweisaison-Hotel

in Graubünden

30 Betten, Restaurant-Bar, guter Umsatz, reichhaltiges Inventar.

Es wollen sich nur zahlungsfähige Interessenten melden. Kaufpreis Fr. 300 000, nötiges Kapital ca. 250 000 Fr. Offerten unter Chiffre ZH 1042 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Soziale Institution sucht gebrauchtes

Hotel-od. Pensionsmobiliar

im Raume Zürich, Ostschweiz, Graubünden, zur Einrichtung eines Ferienhauses im Münsterthal:

Tische, Stühle, Schreibtisch, Besteck, Geschirr, Küchenmaterial, etc.

Anfragen und Offerten sind zu richten an Jugendsekretariat vom Blauen Kreuz, Peterskirchplatz 10, Basel. Telefon (061) 24 60 60.

kehrswesen zu fördern. Der Hotelierverein unseres Tales verliert mit Hans Moor ein zuverlässiges, initiatives Mitglied. Die Kundschaft seines Betriebes wuchs dank der bald weiterum bestbekannten Küche von Jahr zu Jahr an. Mitentscheidend war aber auch sein freundliches Wesen. Er war ein lieber, stiller Mensch, der nicht grosse Worte machte, aber mit trefflichem, köstlichem Humor die Gespräche seiner Gäste zu würzen verstand. An seiner Bahre trauern die Gattin mit zwei Kindern, die betagte Mutter und ein grosser Verwandten- und Freundeskreis. Unser Tal und unser Dorf trauern um einen seiner besten Hoteliers. M. M.

Gustav Supersaxo, Hotelier, Saas-Fee †

Auf dem schneebedeckten Friedhof von Saas-Fee wölbt sich seit Freitag unter einem Blumenmeer ein frischer Grabeshügel, der das Sterbliche eines edlen Menschen und bekannten Hoteliers umschliesst: Gustav Supersaxo ist heimgekehrt zu Gott, dem Beginn und Ende allen Lebens.

Am Sarge des Verstorbenen sangen 25 Priester die Tumbagebete, der Kirchenchor sein «Näher, mein Gott, zu Dir!», die Dorfmusik spielte einen Trauermarsch, und viel Volk, Verwandte, Freunde und Bekannte in grosser Zahl, aus nah und fern gaben dem Toten das letzte Geleit. Und als nach dem letzten R.L.P. die klagenden Töne der Totenglocken das neuen schönen Gotteshauses in der glasklaren Luft verhallen und wir im lieben, alten Glacier beim Mahle sassen, da wollte es uns scheinen, als müssten wir Gustav in seiner beweglichen und dienstfertigen Art begegnen, mit welcher er beinahe ein Menschenleben lang in diesen Räumen als der Erste und der Letzte tätig war.

Wenn man mit einem Menschen zehn Jahre lang in engster Arbeitsgemeinschaft gestanden hat und sich keiner einzigen unedlen Tat seinerseits zu erinnern vermag, wird man bestimmt ohne Übertreibung sagen können: mit Gustav Supersaxo ging ein gerechter Mann von uns. Bis auf seinen Bruder Basil, der als junger Jesuit in Denver (Colorado) als der erste der sieben Geschwister starb, begleiteten wir seine beiden Brüder und seine drei Schwestern alle auf ihrem letzten Gang. Gustav war der jüngste, und Gott rief ihn in seinem 74. Lebensjahre als den letzten der Familie. Mit ihm sahen wir diese Generation vor uns als für immer und ganz entrückt. Es drängen sich die Jahre, Zeiten kommen, Zeiten gehen, und von dem Jahre 1901 an, als dem Zeitpunkt, da Gustav als Zwölfjähriger die Eröffnung des Hotel du Glacier als bescheidenen Bau erlebte, bis zum Jahre 1964 haben die Hotelier, das Dorf und das ganze Tal eine seltene Entwicklung durchgemacht. Gustav hat all diese Phasen als feinnerviger und aufgeschlossener Mensch miterlebt.

Nichtsdestoweniger war er aber eine sportliche Natur, und als im Jahre 1907 der Skiklub in Saas-Fee Form und Gestalt annahm, war Gustav sein Mitbegründer, und im Jahre des Kriegausbruchs 1914 ging er mit andern, die alle nicht mehr sind, als Sieger einer Skipatrouille im Val-Ferret hervor.

Nach seiner Kellnerlehre in Cannes trat er als hoffnungsvoller Mann in den Hotelbetrieb seines Vaters Augustin ein, und seit 1945 hatte er die Leitung des in allen Landen bekannten Hotel du Glacier inne. Seine und seiner geliebten Schwester Marie Güte und Menschenfreundlichkeit werden allüberall unvergessen bleiben. Sie beide waren es auch, die sich hauptsächlich in das Planen und Sorgen um den Restaurant- und Speisessaal im Jahre 1927 und um den grossen, vierstöckigen Aufbau im Jahre 1936 teilten.

Neben diesem vollen Mass an Arbeit im Gastgewerbe lebte Gustav mit seiner Gattin Josefine auch ganz seiner lieben Familie. Seine sechs Kinder, vier Söhne und zwei Töchter (der zwanzigjährige Augustin folgte bald seinem Grossvater), hat er im wohlhabenden Mass von Liebe und Strenge zu tüchtigen Menschen geformt. So leben Güte und Menschenfreundlichkeit fort in dieser neuen Generation: in seinem Sohne Pius, dem geschätzten Dorfarzt, in Josef, dem gewiechten Hotelier, in Ambros, dem gewandten

Kellner, in Heinrich, dem bescheidenen Concierge, in seinem lieben Töchterchen Therese und schliesslich in Anny, die das Lebenswerk des Vaters einer kommenden Generation weiterzugeben sich anstreckt.

Ihnen allen sprechen wir unsere verstehende Anteilnahme aus. Die Erinnerung an einen edlen Vater wird sie durch diese Erdengänge geleiten. Er aber, der in diesem Leben ohne Rast und Ruh Gott und den Seinen diene, ruhe nun aus, allwo ewiger Friede herrscht. Ada, Visp

Büchertisch

Harry Schraemli, Vom Werden einer Sammlung.

Schweizerisches Gutenbergmuseum, Bern. Fr. 6.— Diese hübsch präsentierte Broschüre, geschmückt mit zahlreichen Abbildungen berühmter Kochbücher, vermittelt einen kleinen Ausschnitt aus der einzigartigen Sammlung des Autors. Während über 30 Jahren hat der Sammler emsig gastronomische Literatur aller Zeiten und Sprachen zusammengetragen. Harry Schraemli besitzt nicht nur wunderschöne Codizes aus dem 15. und 16. Jahrhundert, sondern auch die ersten gedruckten Kochbücher aus Frankreich, Deutschland, Italien, Spanien und andern Ländern. Weil zum kochen Essen auch ein entsprechender Tropfen gehört, findet man hier auch die seltensten Wein- und Destillierbücher. Besonders wertvoll dürfte das erste in deutscher Sprache erschienene, mit einigen prächtigen Holzschnitten gezielte Weinbuch von Arnoldus da Villanova sein. Gedruckt wurde es von Hans Zainer in Ulm im Jahre 1499. Die für Sammler und Feinschmecker interessante Schrift ist im Buchhandel erhältlich.

Ein neues Reisejahr beginnt

Wiederum wird man während eines ganzen Jahres, wenn man irgendwo in unserem Lande in einem Wagen der Bundesbahnen fährt oder in einem Wartsaal eine kurze Zeit zubringt, den eindrucksvoll illustrierten und inhaltlich ebenso vielseitigen wie aktuellen Monatsheften der Reiseschrift «Schweiz» begegnen. Die Schweizerische Verkehrszentrale setzt ihren Ehrgeiz darin, diese touristischen Werbetafel vornehm auszugestalten; sie stellen gleichsam ein Element des kulturellen Reisekomforts dar. Was könnte man für das Januarheft Schöneres an Bildmotiven wählen als leuchtende Ausblicke auf Schneeberge, die ja den Skifahrern heute aus nächster Nähe vertraut sind. Freudig verwelt man, wenn man nicht zufällig selber gerade in alpinen Höhen gesunde sportliche Winterferien macht, vor den prächtigen Aufnahmen vom Juliopass, der dem Postauto ganzjährig offensteht, vom Skigebiet des Pizol und vom Gorngrat-Blick auf den Monte Rosa. Auch urchiges Brauchtum im Appenzellerland erscheint im Bilde, und die Gastronomie hat immer ihren Platz in dem abwechslungsreichen Themenkreis der Zeitschrift, die bereits den 37. Jahrgang eröffnet hat. E.A.B.

Der öffentliche Verkehr, Nr. 1, Januar 1964

Der erste Gruss des Januar-Hefts der vom Verband Schweizerischer Transportunternehmen (VST) herausgegebenen Monatszeitschrift «Der öffentliche Verkehr» gilt dem neuen Bundespräsidenten Ludwig von Moos.

Ein Ausblick ins eben begonnene Jahr von der Warte des VST-Verbandsverkehrs erinnert daran, dass die Unternehmungen des öffentlichen Verkehrs seit langer Zeit, wenn auch mehr unter dem Druck ihrer besonderen Verhältnisse und weniger aus eigenem Willen, aktiv an der Dämpfung der Konjunktur mitgearbeitet haben, und dass ihr Hauptanliegen auch im neuen Jahre darin besteht, Existenzgrundlagen zu schaffen, die sie möglichst von der öffentlichen Hilfe unabhängig und wirtschaftlich selbsttragend machen. Reich bebilderte Artikel orientieren über die beschleunigte Sanierung der Niveauübergänge durch den Einsatz von Mitteln aus den Treibstoffzöllen sowie über die Bestrebungen zur Einführung der Selbstbedienung beim Tram. Eine durch prachtvolle Illustrationen aufgelockerte Doppelseite ist den Winterferien und dem Wintersport in der Zentralschweiz gewidmet, deren vielfältige Möglichkeiten anschaulich zur Darstellung gelangen.

Harper's Bazaar im Januar

Die Titelseite dieses Monats weist schon auf die Mode des Frühlings hin wie weitere ausgesuchte Bei-

spiele sommerlicher Modelle, die wir auf Reisen in südliche Länder, die uns in Text und Bild verlockend dargeboten werden, schon jetzt tragen können. Harper's Hotelier führt nennt uns eine Reihe erstklassiger, bewährter Hotels an den «Nebenstrassen Europas». Fragen der Innendekoration, Gewichtsprobleme, «Am Steuer mit Stirling Moss» und, last but not least, das herausstrenzende Rezept-Blatt, diesmal mit Zwiebelrezepten, werden u. a. behandelt. Die Zeitschrift auf Glanzpapier fasziniert wiederum mit exklusiven Bildern von fremden Ländern, Mode, Wohnstil und Küche.

Divers

La dévaluation de la monnaie en Suisse et ailleurs

(PAM) Une récente étude de la First National City Bank of New York définit le degré de dévaluation de la monnaie dans 43 pays, au cours de la décennie qui vient de s'écouler. Il ressort de cette étude qu'en dépit des hausses du coût de la vie et de la baisse correspondante du pouvoir d'achat dont nous nous plaignons volontiers, la Suisse reste l'un des pays du monde où la monnaie est restée la plus stable. Des 43 pays pris en considération, c'est le Canada où la monnaie a le moins perdu de sa valeur, avec une diminution de 1,1%. La Suisse et la Belgique viennent au second rang, avec un taux de dévaluation de 1,2%. Puis, nous trouvons, dans l'ordre, les Etats-Unis avec 1,3%, l'Allemagne occidentale avec 1,5%, l'Italie, l'Afrique du Sud, l'Autriche, l'Australie et les Pays-Bas avec environ 2,33%. Le taux de dévaluation atteint 3% au Danemark, en Norvège, en Grande-Bretagne, en Suède, en Nouvelle-Zélande et au Japon. Enfin, nous trouvons la France et la Finlande avec un taux de dévaluation de près de 3,5%.

Les comparaisons internationales ne doivent jamais être prises dans un sens absolu. Celle dont nous venons de rappeler les résultats nous permet toutefois de conclure que la Suisse reste bien placée sur le plan international. Mais cela ne doit pas nous amener à la conclusion que tout va pour le mieux dans le meilleur des mondes possible et que nous n'avons plus de raison de poursuivre nos efforts pour lutter contre les tendances inflationnistes actuelles. Une telle conclusion nous inciterait en effet à un laisser-aller qui risquerait de nous faire perdre la position dont nous jouissons.

Davantage de touristes européens aux Etats-Unis

Si l'on se réfère au début de l'année dernière, le nombre des touristes européens visitant les Etats-Unis a dépassé de 22,5% celui enregistré au cours du trimestre correspondant de 1962. Le bureau de Francfort de l'«U.S. Travel Service», responsable pour l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse, a annoncé une augmentation de près de 20%. Le nombre des touristes allemands ayant visité les Etats-Unis s'est accru de 23,2%, passant à 46 864. La Suisse a fourni un contingent de 9600 visiteurs (+14,7%) et les Autrichiens étaient au nombre de 2977 (+20,2%).

En outre, les consulats américains établis outremer ont constaté que le nombre des visas pour touristes, délivrés et prolongés, a augmenté plus rapidement au cours des deux dernières années que le nombre des visas pour voyages d'affaires.

En moyenne, au cours de son séjour aux USA, un touriste dépense 470 dollars. En 1962, les visiteurs ont dépensé 1,1 milliard de dollars, contre 2,2 milliards dépensés par les Américains voyageant hors de leur patrie et de leur continent.

L'agriculture montagnarde, source vivifiante pour la nation

Les buts de la Société suisse d'économie alpestre (SSEA) visaient à l'intensification de l'agriculture alpestre en général par une meilleure mise en valeur du sol et des produits que l'on en pouvait tirer, le développement de la formation professionnelle, l'amélioration des conditions sociales de la population montagnarde. Sans grandes ressources financières, les pionniers-fondateurs de cette société, qui jusqu'à aujourd'hui est

Concours culinaire à l'Expo 64 à Lausanne

Communication importante à nos membres

Pendant toute la durée de l'Exposition nationale 1964 à Lausanne, un Concours culinaire, comportant une présentation de l'art gastronomique avec concours, sera organisé dans le cadre de la section «L'art de la table». Il s'agit en l'occurrence d'une manifestation destinée à documenter le haut niveau actuel de notre savoir-faire gastronomique, ainsi que les voies nouvelles qui s'ouvrent à la restauration de notre époque.

Nos sociétaires, de même que les cuisiniers qualifiés, sont invités à participer à cette présentation culinaire et à se distinguer par l'excellence de leurs réalisations.

L'exposition d'art culinaire sera une véritable attraction de la section «L'art de la table», mais elle doit aussi faire honneur à toute notre corporation, ainsi qu'au pays de tourisme qu'est la Suisse.

restée une association à but essentiellement idéal, comptèrent avant tout concrétiser leurs ambitions par des moyens d'action qui peuvent paraître maintenant un peu vieillots mais qui n'en ont pas moins porté des fruits. Instruire, aider, conseiller, susciter des initiatives plus reconnaître le travail fidèle, le récompenser par une distinction, voilà la devise de la SSEA.

Le premier mérite de la SSEA a été celui d'avoir défriché et fait mieux connaître un domaine jusque là inexploré. L'une de ses premières tâches consistait à inventorier les biens qui constituent le patrimoine de l'économie alpestre et à encourager l'établissement d'un cadastre des alpages, et d'une documentation utile aux autorités des cantons et de la Confédération pour justifier les mesures techniques et sociales à l'égard des montagnards. Depuis 1890, elle a organisé de nombreuses visites d'alpages et conférences et mis sur pied des cours itinérants qui portent sur l'amélioration des méthodes de travail, les soins aux troupeaux, les moyens d'accroître la productivité du sol, etc. En outre elle publie chaque mois une publication: «Die Blau», par l'entremise de laquelle s'échangent les fruits de la pratique, se répandent des idées nouvelles, des méthodes éprouvées qui guident les agriculteurs dans la conduite de leur entreprise. Enfin elle récompense le zèle des pères et des frangins les plus méritants en distribuant des distinctions.

A l'issue de leur séance commémorative, les délégués votent une résolution dans laquelle ils expriment leur reconnaissance aux autorités et au peuple suisse pour les nombreuses mesures prises en faveur de l'agriculture montagnarde, mais constatent aussi que les efforts accomplis jusqu'à ce jour sont encore bien insuffisants et incomplets, comme le démontrent la désertion toujours plus accentuée de nombreux vallées alpines et le revenu nettement inférieur de l'agriculture montagnarde. Elle demande par conséquent aux autorités responsables de ne pas perdre de vue la force vivifiante que constitue la population alpestre pour l'ensemble de la nation. CRIA

Note de la rédaction: Il est intéressant de relever ici le rôle joué par l'hôtellerie et le tourisme dans le maintien et le redressement de l'économie ou de l'agriculture montagnarde. Les statistiques montrent à l'évidence que le tourisme a précisément empêché l'exode vers la plaine des populations montagnardes tout en constituant une source de revenus précieuse pour l'agriculture des hautes vallées. Les paysans de la montagne ont rapidement sélectionné leurs cultures pour les adapter aux besoins des villageois et — pouvant vendre directement aux hôtels ou aux détaillants des stations — ils ont pu obtenir des prix beaucoup plus intéressants que ceux qui leur auraient été consentis s'ils avaient dû livrer leurs produits aux grandes coopératives du commerce. L'hôtellerie est heureuse d'avoir contribué avec la Société suisse d'économie alpestre, à l'amélioration du sort des paysans de la montagne.

Des moines de Cluny au rural moderne

L'île de St-Pierre qui, en 1962, à l'occasion de l'Année J.-J. Rousseau, a reçu des milliers et des milliers de visiteurs non seulement de Suisse, mais encore du monde entier, est un paradis terrestre, en petit. Mais, c'est aussi un domaine agricole.

Im Speisesservice bewanderte Frau sucht Serviceaushilfe für Sportwochen. Spricht Französisch und etwas Englisch. Offerten unter Chiffre SA 1026 an die Hotel-Revue, Basel 2. Suche auf 1. Mai 1964 Stelle als Hotel-Gaststättenghilfin in gutem Hotel in Basel od. nähere Umgebung. Biete gute Grundausbildung in allen Sparten der Hotellerie. Angebote mit Arbeitsbedingungen und Gehaltsangaben sind zu richten unter Chiffre HG 2632 an die Hotel-Revue, Basel 2. Suche auf 1. Mai 1964 Stelle als Koch in gutbürgerlichem Restaurant oder Hotel in Basel od. nähere Umgebung. Biete gute Grundausbildung in allen Sparten der Hotellerie. Angebote mit Arbeitsbedingungen und Gehaltsangaben sind zu richten unter Chiffre KO 2633 an die Hotel-Revue, Basel 2. Hotel (50-60 Betten), 10 Automotoren von Lugano und 3 Gehminuten vom See entfernt, ruhige Lage mit modernem Komfort und schönem, neuem Inventar. Grosser Parkplatz, Garten, totaler Umsatz 3000 Fr. Nähere Auskunft (nur an Direktinteressenten) unter Chiffre HO 1185 an die Hotel-Revue, Basel 2.	Sommelier Italien, 26 ans, 10 ans de pratique, sachant anglais, français, allemand, cherche place pour la saison d'été dans bar, restaurant, ou café. De préférence Suisse romande. Faire offres sous chiffre DS 1122 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2. Restaurantkellner (Demi-Chef de rang) mit Barkenntnissen, 22jährig, 3 Fremdsprachen, mit Auslandspraxis, sucht Stelle in erstklassigem Hotel, Raum Lausanne für die Anstellung vorgezogen. Offerten an Cardone Orzono, Oststrasse 116, Heilbronn am Neckar (Deutschland). Serviertochter 23 Jahre alt, seit längerer Zeit in der Schweiz tätig, fließend Französisch und Italienisch sprechend, Englischkenntnisse, sucht Stellung in Dancing oder Bar. Nur Verdienst, Offerten am Harmin Hofmann, Engelbasse 41/6, Wien V. Zu verkaufen per sofort, gesundheitshalber
--	--

Hotel-Restaurant Sonne Herzogenbuchsee Infolge Rücktritts des bisherigen Pächters aus Gesundheitsrück-sichten wird das bestbekannte Hotel Sonne in Herzogenbuchsee zur Neuverpachtung evtl. zum Verkauf (nur an Selbstinteressenten) ausgeschrieben. Der neuzeitlich und schön eingerichtete Betrieb (Totalrenovation im Jahre 1955) enthält: 30 Hotelbetten (Zimmer teilweise mit Bad oder Douche), Restaurant français, Speisesaal, Gaststube, Konzertsaal mit Bühne, 2 Sitzungszimmer, Bar, Keller-Restaurant, Garagen. Die Übernahme kann nach Vereinbarung erfolgen. Tüchtige Fachleute, welche über die erforderliche Kapital zur Investition verfügen, senden ausführliche Offerten an den Präsidenten der Hotel Sonne AG, Herzogenbuchsee, Herrn Hans Schelbli, Gemeindepräsident, Herzogenbuchsee BE. Après cinq années de pratique dans l'hôtellerie en qualité de réceptionniste-caissière je cherche changement de situation analogue. De nationalité suisse, je suis bilingue et parle couramment l'anglais et l'italien. Je suis en possession du diplôme commercial ainsi que d'excellentes références. Libre de suite. Faire offre sous chiffre RC 1171 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.	Saucier, Sous-Chef, 30-jährig, mit sehr guten Referenzen aus Erstklasshäusern, sucht Stelle als Küchenchef in Brigade. Eintritt nach Übereinkunft (evtl. Frühjahr). Detaillierte Offerten mit Gehaltsangaben sind erbeten unter Chiffre KU 1195 an die Hotel-Revue, Basel 2. 19-jährige Saal- oder Serviertochter sucht Stelle in Davos. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre SS 1189 an die Hotel-Revue, Basel 2. Junger Deutscher (23jährig), sucht Stelle (Antritt sogleich) in Hotelbüro, Reception oder Service 4 Jahre Praxis am Empfang, abgeschl. Hotellfachschule, engl.- u. französischkenntnisse, gute Zeugnisse. Möglichkeit zur Weiterbildung meiner franz. Sprachkenntn. erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Angebote unter Chiffre DH 1100 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Telefon Türkheim (Bayern) 553.
---	--

Fach- und sprachkundige, auch in Bureauarbeiten versierte Etagengouvernante geseteten Alters, wünscht selbständigen Vertrauensposten in mittelgrossem, gutem Betrieb mit zeitgemässen Arbeitsbedingungen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre EV 1111 an die Hotel-Revue, Basel 2. mit langjähriger Berufserfahrung in Hotel und Grill-room, auch sprachkundiger Schweizer, sucht Stelle in Locarno oder Umgebung, ab sofort oder für kommende Saison. Offerten unter Chiffre CS 1114 an die Hotel-Revue, Basel 2. Versierte Hotelssekretärin, an selbstständiges Arbeiten gewöhnt, Englisch, Franz., Span., Deutsch, gewandtes Auftreten, interessiert sich für Stelle als I. Empfangssekretärin in Erstklasshaus, Offerten erbeten unter Chiffre VH 1099 an die Hotel-Revue, Basel 2.	Einzelgärtner und älteste Bar-Schule in der Schweiz! Deutsch, Französisch, Italienisch, Tages- und Abendkurse. Auch ohne Einschränkung der Berufstätigkeit. L. Spinelli, Zürich 6 Beckenhofstrasse 10 Telefon 051 26 87 88 Wir haben eine grosse Bitte an die Abender 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 aus irgendeinem nicht zurück-erstattet werden. — Wo nicht ausdrücklich Original verlangt sind, genügen gute Kopien.
---	---

L'île appartient à Berne depuis 1395 et plus particulièrement à l'hôpital des bourgeois de cette ville depuis 1530. On pense qu'au temps où les moines du Cluny l'habitaient, elle nourissait au plus le prieuré, quatre ou cinq religieux et quelques domestiques. En 1878, lors de la correction des eaux, on abaissa le niveau du lac de 2 mètres 20 ce qui fait que la surface de l'île fut agrandie, que la grande et la petite île dont parle Rousseau se trouvèrent réunies et qu'une langue de terre, le Chemin des païens, long de 4500 mètres, apparut entre Cerlier et l'île. Une grande partie de ces terres gagnées sur le lac auraient été cultivables sans les inondations périodiques. Elles le seront lorsque la Seconde Correction des eaux, qui se réalise en ce moment, sera terminée, car le niveau du lac sera, alors, stabilisé pour toujours.

Un problème agricole se pose donc. La terre cultivable sur la grande île qui, aujourd'hui est de 55 hectares, passera à 65 hectares; la petite île fournira 5 hectares de bonne terre, le Chemin des Païens 3 hectares. On passera de 55 hectares à un total de 73, ce qui permettra d'augmenter considérablement le cheptel et d'utiliser rationnellement des machines agricoles. A cet effet, on va moderniser et agrandir les constructions rurales sises à côté de l'ancien prieuré et la Commune bourgeoise de Berne a, en décembre dernier, voté un crédit de 85000.-.

Il va de soi que ces constructions nouvelles s'harmoniseront avec le paysage et le bâtiment principal restera la dominante qui, depuis des siècles, donne un cachet particulier à l'île.

Bonnes perspectives pour la récolte des pommes de terre

Il fallait s'attendre cette année à une bonne, voire une très bonne récolte de pommes de terre, pour autant, il est vrai, que les conditions atmosphériques soient favorables, ce qui fut heureusement le cas. Avec 45 000 ha, les surfaces plantées 1963 en pommes de terre sont inférieures d'environ 2000 ha à celles de 1962 et à peu près équivalentes aux superficies des années 1936-39, tandis que le rendement à l'ha a pratiquement doublé depuis lors. Alors qu'à l'année précédente sur une récolte totale de 129 000 wagons, 13 000 wagons durent être écoulés avec

l'aide de la Régie, on s'attend pour cette année à des excédents de l'ordre de 20 000 à 25 000 wagons. Pour l'essentiel, les mesures envisagées par la Régie pour favoriser l'écoulement consistent en la recherche de débouchés en Italie; l'octroi de subsides pour le transport, la livraison à prix réduits de pommes de terre de table aux personnes à revenu modeste, l'intensification des méthodes modernes de stockage, la recommandation aux producteurs d'afourager le plus de pommes de terre possible dans leur exploitation, la mise en garde du commerce contre l'importation de semences avant que les besoins réels auxquels la production indigène ne peut satisfaire ne soient connus, l'augmentation des quantités de pommes de terre transformées en flocons pour la préparation de purée et en chips. Enfin, la Régie a recommandé au Conseil fédéral le maintien des prix fixés pour la récolte de l'année dernière.

Quelle quantité de Champagne avez-vous bue ?

Le Champagne traditionnel a coulé à flot pendant les fêtes et surtout le soir de la Saint Sylvestre. C'est donc l'occasion de rappeler les noms si poétiques des différents flacons ou impressionnantes bouteilles que les grands hôtels et restaurants ou les grandes maisons de Champagne offrent aux acheteurs et les quantités de Champagne qu'elles contiennent. On verra que la variété est considérable et qu'il y a de quoi apaiser des soifs redoutables :

Un quart, 20 cl.; une demi-bouteille, 40 cl.; une bouteille, 80 cl.; Magnum (2 bout.), 160 cl.; Jero-boam (4 bouteilles), 320 cl.; Roboam (6 bouteilles), 480 cl.; Mathusalem (8 bouteilles), 640 cl.; Salmanazar (12 bouteilles), 960 cl.; Balthazar (16 bouteilles), 1280 cl.; Nabuchodonosor (20 bouteilles), 1600 cl.

La situation des marchés

En ce début d'année, les légumes deviennent de plus en plus rares et ce sont surtout les légumes de garde que l'on trouve sur le marché, soit les carottes,

les céleris-pommes, les choux blancs, les choux rouges, les choux frisés. Malgré le temps relativement froid, les prix se maintiennent au niveau des prix d'automne. Le sol gelé provoque quelques difficultés pour la récolte des poireaux. Le persil et le rampion sont actuellement des produits de serre. Les raves sont en stock suffisant. Les oignons du pays sont épuisés.

Les légumes du pays soutiennent en tout point la comparaison avec ceux d'origine étrangère et à prix égaux, ils sont même d'une qualité et d'une fraîcheur souvent nettement supérieures.

50 Jahre Anker Registrierkassen

Die «Anker Büromaschinen AG», Zürich, beging am 4. Januar ein Doppel-Jubiläum:

Seit 50 Jahren werden Anker Registrierkassen in der Schweiz verkauft, seit 10 Jahren durch die jetzige Gesellschaft, die ihre Verkaufs- und Kundendienst-Organisation in der ganzen Schweiz laufend erweiterte.

Aus diesem Anlass hatte sie ihre Mitarbeiter aus allen Landesteilen zu einer Feier nach Zürich eingeladen.

Nach der Begrüssung durch Herrn Direktor H. Bucher ging der Präsident der Anker-Werke AG, Bielefeld (Westfalen), in seiner Festansprache nach einem Rückblick auf die bisherige Entwicklung der Schweizer Gesellschaft besonders auf gesamteuropäische Wirtschaftsprüfung ein, die auch für das Anker-Unternehmen, mit seinen stets wachsenden Exporten, von grosser Bedeutung sind.

Ursprünglich war die Registrierkasse ein verhältnismässig einfacher Apparat für die Geldkontrolle. Das ständig steigende Verkaufsvolumen vieler Branchen und eine Reihe anderer Faktoren brachten ganz neue Verkaufsförderung (z. B. die Selbstbedienung) und verlangten verfeinerte Abrechnungsmethoden sowie statistische Unterlagen zur besseren Lenkung des Konsums, zur Disposition des Einkaufs und zur geeigneten Betriebskontrolle.

Anker hat einen wesentlichen Anteil an der laufenden Schaffung erweiterter Registrierkassen-Mo-

Inseratenschluss für Stellen-Inserate

Im Interesse einer beidseitig reibungslosen Abwicklung der Stellen-Inserataufträge möchten wir unsere verehrten Mitglieder erneut bitten, ihre Inserate jeweils schriftlich und frühzeitig aufzugeben und telefonische Aufträge nur in wirklich dringenden Fällen vornehmen zu wollen.

Die Überlastung des Telefons führt zu unliebsamen Störungen, so dass für telefonische Aufträge künftighin keine Verantwortung übernommen werden kann.

Inseratenschluss Montag 18 Uhr

Schriftliche Aufträge, die Dienstag früh noch bei uns einlaufen, können für die betreffende Wochen-ausgabe berücksichtigt werden.

Wir bitten unsere Mitglieder und alle weiteren Inserenten um Verständnis für diese sich aufräuhende Massnahme und danken hierfür im voraus verbindlich. Die Administration

delle, die auf die spezifischen Bedürfnisse unzähliger Branchen zugeschnitten sind. Mit dem fortwährenden Aufbau konnte sich die Firma einen beachtlichen Anteil am Schweizer Registrierkassen-Markt sichern.

Die Erfolge in unserem Lande sind nicht zuletzt auf den guten Anker-Mitarbeiterstab zurückzuführen. Dr. zur Nieden ergriff die Gelegenheit, eine Reihe verdienter Herren, stellvertretend für alle, besonders zu ehren und allen Beschäftigten den Dank der Gesamtorganisation auszusprechen.

Es darf festgestellt werden, dass die Anker Büromaschinen AG in dem verhältnismässig kurzen Zeitraum von 10 Jahren nicht nur für sich selbst erfolgreich gearbeitet, sondern auch für die schweizerische Wirtschaft einen guten Beitrag auf dem Gebiete moderner und rationaler Geschäftsmethoden geleistet hat.

Deux sommeliers, Italien et Hollandais, connaissant le service à la carte et au banquet, cherchent places en Suisse française comme

chefs de rang

Pas obligatoirement dans le même établissement. Libre à partir du 1er février. Faire offres sous chiffre DS 1110 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Commis de rang

sucht Jahres- oder Saisonstelle in einem guten Haus in der Schweiz. Offerte an Hotel Haillinger, Alb-Hotel, 7411 Traillenberg (Deutschland).

Konditor-Pâtissier

20jährig, mit guten Fachkenntnissen, sucht ab sofort oder für später Stelle im Raume Zürich-Luzern. Angebote erbeten an Ingo Zuckerstätter, Lutheraner 1, 636 Friedberg (Hessen, Deutschland).

Chef de rang

Italiener, 23 Jahre alt, Deutsch, Französisch und etwas Englisch sprechend, sucht Stelle ab April. Angebote mit Mindestverdienst erbeten unter Chiffre CD 1143 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges Ehepaar (Deutsche): Er: 24jährig, 5 Jahre in Hoteldirection tätig, Engl. und Franz. sprechend, alle im Hoteldirection anfallenden Arbeiten bestens vertraut, z.Z. Empfangsherr mit Verantwortung für Ges. Empfang und Kasse, sucht entsprechende Stelle in

Réception

Sie: 23jährig, 6 Jahre im Hotel- und Gaststättengewerbe tätig, z.Z. i. Buffetedame, sucht Stelle als

Buffetedame, Kaffeeköchin od. Serveuse in Café oder Bar. Franz. Schweiz bevorzugt. Angebote unter Chiffre RB 1115 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gouvernante, Sekretärin, Stütze des Patrons

sucht neuen Wirkungskreis. 38jährig, in allen Sparten des Hotelwesens vertraut, gute Kenntnisse in Réception und Buchhaltung, seit acht Jahren in leitender und verantwortungsvoller Stellung. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre SS 1137 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer, 38 Jahre alt, sucht Stelle als

Gerant

In mittleren Betrieb, auf Frühjahr, evtl. früher. Offerten unter Chiffre SG 1138 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, gutpräsentierende Tochter sucht

Praktikantinnenstelle als Hotelsekretärin

Bisherige Ausbildung: Primar- und Sekundarschule, 1 Jahr Weisland-Institut, 1 Jahr Hotelsekretärinnen-Handelschule. Sprachen: Deutsch und Französisch, Englisch gute Vorkenntnisse. Eintritt: April 1964. Platz Bern oder Luzern bevorzugt. Offerten mit detaillierten Angaben erbeten an Karin Maier, Beundacker, Kirch-lindach BE.

Junge

Barmaid

sucht Stelle in flottem Betrieb. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten sind zu richten an E. Brennwalder, Weingarten bei Matz TG.

Empfangssekretärin

Deutsche, 27jährige, langjährige Praxis in nur ersten Häusern, engl., franz. und ital. Sprachenkenntnisse, sucht Posten ab März 1964. Offerten unter Chiffre ES 1142 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Deutscher, gel. Koch und Konditor, lange Kellnerpraxis, Zeugnisse erster Häuser der Schweiz, ital., engl. und franz. sprechend, sucht Stelle als

Chef de service

auf etwa 1. April, im Tessin (Lugano bevorzugt). Frdl. Angebote mit Gehaltsangaben unter Chiffre CD 1196 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Vertrauensperson,

Dame, Deutsche, 45jährig, 1,70 m gross, sehr gute, schlanke, jugendliche Erscheinung, beste Allgemeinbildung, Französisch, Englisch, perfekt Schreibmaschine, gewandt im Umgang mit Menschen, Organisations-talent, in ungekündigter Stelle, sucht passende Tätigkeit in gutem Hotel. Angebote unter Chiffre VP 1113 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Versierte

Barmaid

sucht Saison-, evtl. Jahresstelle. Offerten sind erbeten unter Chiffre B 20011 U an Publicitas, Dufourstrasse 17, Biel.

Jungkoch

(Deutscher), 22 Jahre alt, sucht Jahresstelle auf 15. Februar oder nach Vereinbarung, in gutes Restaurant oder Hotel. Angebote an Walter Kirchner, Dreieckstrasse 10, 4 Düsseldorf (Deutschland).

Jeune fille

demandée pour le printemps 1964 ou date à convenir. Bonne occasion pour apprendre la langue allemande et bonne possibilité à aider l'hôtelière. Mme Brunner, Hotel Krone, Uetikon am See ZH, Téléphone (051) 14 15 66.

Jeune couple

commis de cuisine serveuse

Références et Ecole Hôtelière, recherche place dans hôtel suisse. Ecrire à J. Noiset, Danjournin - T. de B. (France).

Capo-Cuoco (italiano)

Libero 1 marzo. Offresi per Hotel o grossa cantina. Tel. (071) 41 74 60. Santo Leone, Altenheim SG.

Hotelpraktikantin, 20jährig, aus gutem Hause, Absolvierung der Hotelfachschule, bereits dreiwertel Jahre praktische Tätigkeit, sucht Stelle in einem familiär geführten Hotel, bevorzugt als

Stütze der Hausdame

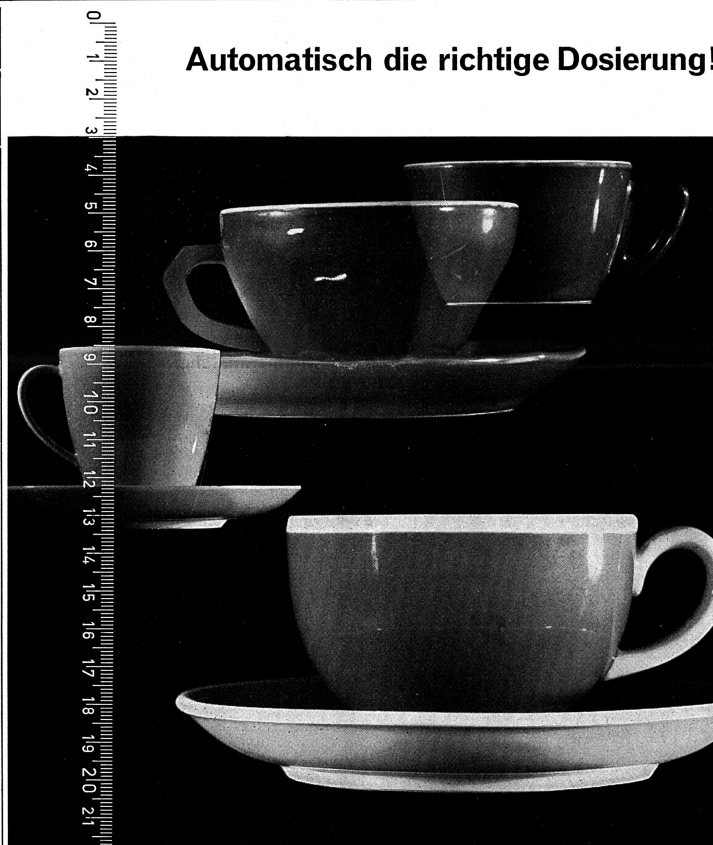
in der franz. Schweiz. Adresse: Beatrice Dichtl, Marktplatz 8, Prien am Chiemsee (Deutschland).

Kochlehrstelle

für Jüngling, in Erstklasshotel. Offerten an Postfach 162, Zürich 10/49.

Kochlehrling

18jährig, Bäcker-Konditor, sucht eine Lehrstelle als Offerten unter Chiffre OFA 7020 B an Orell Füssli-Annancen, Langenthal BE.



Die neue Kaffeemaschine GAGGIA-«Electra» mit elektronischer Steuerung bereitet augenblicklich die von Ihnen gewünschte Kaffeemenge zu, bestimmt selbst die Wassermenge, die der Grösse der Tasse entspricht. Ihre Bedienung ist denkbar einfach; jeder Ihrer Angestellten kann damit beauftragt werden. Es genügt, den Regulierungszeiger einzustellen und auf den Knopf zu drücken. Alles Weitere besorgt die Maschine. Das ist die Perfektion, die Sie erwartet haben.

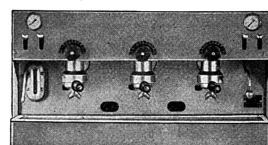
GAGGIA

die Kaffeemaschine, welche Ihr Renommee begründet



Modelle mit 2 bis 6 Gruppen lieferbar. Für jeden Bedarf. Für jeden Betrieb. Für die grössten Ansprüche.

Verlangen Sie unverbindlich eine Offerte, auch für die evtl. Rücknahme Ihrer jetzigen Maschine.



GAGGIA-Kaffeemaschinen

Lausanne Av. du Mont-Blanc 6, Telefon (021) 24 49 91

REALCO S.A.

Zürich Brauerstrasse 102, Telefon (051) 25 67 17

Tessin

Hotel und Restaurant Navegna-Lido Minusio-Locarno

März/April bis Ende Oktober gesucht:

**Personalzimmermädchen und
Mithilfe Lingerie
4 Saal-Restaurantkellner
Portier-Hausbursche
Officeburschen
Officemädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an E. Huppert,
Hotel Navegna, Lido, Minusio TI.

Hotel mittlerer Grösse im Oberengadin

sucht für sofort oder nach Übereinkunft
tüchtige und selbständige

Serviertochter

für Bündnerstübli, bis Anfang April. Geregelter Freizeit. Hoher Verdienst zugesichert. Nicht zu junge Bewerberinnen wollen sich melden, mit Beilage von Photo und Zeugnisschriften, an die Direktion Hotel Concordia, Zuoz GR.

Koch-Lehrstelle

Auf Frühjahr 1964 suche ich für meinen 17jährigen Sohn eine
in einem gutgeführten Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Der Jüngling besuchte 6 Primar- und 3 Sekundarschulklassen und wird im Frühling ein Jahr Welschlandaufenthalt in einem Landwirtschaftsbetrieb hinter sich haben. Offerten sind zu richten an Franz Huber, Haberweidstrasse 1, Uster ZH.

Aushilfsstelle ab sofort bis 10. März gesucht als

Barmaid oder Serviertochter

Deutsche, 29jährig, 7 Jahre in der Schweiz. Sehr gute Zeugnisse. Sprachen: Französisch, Englisch, Italienisch. Offerten an Fr. Herta Wahl, Heimgartenstrasse, Ermatingen TG.

Fräulein, anfangs 30, Deutsch, Französisch und etwas Englisch sprechend, im Saal-, Restaurations- und Tea-Room-Service gut bewandert, sucht

Vertrauensposten

als Stütze des Patrons, Gouvernante, Buffetdame, evtl. auch in Hotel garol. Gegend am Genfersee bevorzugt. Offerten unter Angabe der Arbeits- und Lohnbedingungen sind erbeten unter Chiffre VS 1194 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gewandte, zuverlässige

Hotelsekretärin

Deutsche, 23 Jahre alt, Englisch, Französisch und Deutsch, sucht Saison- oder Jahresstelle in Bureau, bzw. Empfang. Vorzugsweise Stadthotel in Zürich, Basel oder Luzern, aber auch Sommersaison. Offerten unter Chiffre BE 1140 an die Hotel-Revue, Basel 2.

22jährige sucht Stelle, ab 15. April 1964, als

Hotelanfangssekretärin

in sehr gutem, mittelgrossen Betrieb, am Genfersee oder Zentralschweiz. Sprechet sehr gut Deutsch, Englisch und Französisch (Auslandaufenthalte). Hotelfachschule und Praktikum. Offerten unter Chiffre HS1014 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch, Schweizer, in Südamerika tätig, verheiratet, versiert in allen Sparten des Berufes, sucht auf Ende Februar / Anfang März Stelle als

Küchenchef, Alleinkoch, Entremetier od. Rotisseur

in Zürich oder Umgebung. Gute Sprachkenntnisse in Spanisch, Italienisch und Französisch. Offerten erbeten unter Chiffre 5247-42 an Publicitas Zürich.

Deutscher

Chef de rang

21jährig, Englisch und Französisch sprechend, sucht ab sofort in ersten Hotel Saison- oder Jahresanstellung. Angebote erbeten unter F 4262 an D. Franz Werbung, Wiesbaden (Deutschland), Postfach 2054.

Erstklassiges Schweizer Trio

frei ab 16. Februar 1964 und Sommersaison ab 1. Juni 1964. Referenzen vorhanden. Zu hören abends: Maschina-Bar, Triesen (Liechtenstein). Mit erstklassigen Sängern von Radio Trieste, Gesang in 5 Sprachen. Für Dancing-Bar-Attraktionen. Offerten an Trio Maschina-Bar, Triesen FL.

Gesucht

Kochlehrstelle

auf Frühjahr 1964. Offerten sind zu richten an Ulrich Jaggi, Restaurant Blume, Kriegstetten SO. Telefon (065) 4 60 01.

Bestausgewiesener

Chef de service- Oberkellner

30jährig, sucht verantwortungsvollen Posten. Fremdsprachen: Französisch, Englisch und Italienisch. Referenzen vom In- und Ausland. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Anfragen unter Chiffre CS 1197 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Wir suchen in gutbezahlte
Jahresstellen mit Eintritt
nach Übereinkunft:

**Commis de cuisine
Kellerburschen
Buffetpersonal
Bon- und Warenkontrolleur
Bureauhilfe
Serviertöchter
Kellner**

Übliche Unterlagen und Offerte erbeten an das Personalbureau

Bahnhofbuffet SBB Basel

Lugano

Gesucht für Saison März bis November:

**2 Commis de restaurant
2 Chefs de rang
Portier
Femme de chambre
2 Küchengehilfen(innen)
Sekretärin**

Hotel Calipso, Lugano.

Gesucht in Kleinhotel im Tessin

Zimmermädchen

(auch Mithilfe in Lingerie und Service). Eintrittstermin Anfang März 1964. Offerten erbeten an Frau Margrit Züst, Hotel Riva-Plana, Locarno-Muralto.

Gesucht für sofort

Casserolier

Gefl. Offerten an Hotel Baumgarten, Aeschi bei Spiez. Telefon (033) 7 62 15.

Touring Mot-Hotel Schloss Ragaz Bad Ragaz

sucht für Sommersaison (April bis Oktober):

**Küchenchef oder Alleinkoch
Köchin
Commis de cuisine**

Offerten erbeten an E. Huber, Dir., z.Z. Liebenauweg 7, Luzern. Telefon (041) 6 36 07.

● Bahnhofbuffet Zug ●
sucht auf Mitte/Ende Februar oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

(evtl. der Lehre entlassener Jungkoch) in mittlere Brigade. Jahresstelle. Geregelter Arbeits- und Freizeit.

Gesucht auf 1. Februar
freundliche

Serviertochter

in Tea-Room. Offerten sind erbeten an Coniserie et Tea-Room P. Stämpfli, Montreux VD.

Gesucht in gutfrequentiertes Hotel im Berner Oberland, Eintritt Anfang Februar:

**Saaloberkellner
oder Obersaaltöchter
Saalkellner
oder Saaltöchter
Küchenbursche**

Offerten erbeten unter Chiffre HB 1191 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Angleterre

Nous cherchons:

**sommeliers et femmes de chambre
cuisinier(ère), assistant du Chef**
Notions d'anglais utiles. Hôtel de 60 lits sur le bord de la mer. Gyllyngdune Hotel, Falmouth (Cornwall).

Hotel Toggenburg Wildhaus

Wir suchen per 20. Januar oder 1. Februar:

**Saaltöchter oder Saalkellner
Buffetöchter oder -bursche
Zimmermädchen**

Familie N. Vetsch.

Hotel Bären Wilderswil / Interlaken

sucht für lange Sommersaison, mit Eintritt auf 15. März oder nach Übereinkunft:

**Etagegouvernante
Sekretärin (sprachenkundig)
2 Saaltöchter
Saalpraktikantin
Restaurationspraktikantin
Officemädchen
Officebursche
Casserolier
Küchenmädchen (evtl. Ehepaare)
Küchenbursche
Lingeriemädchen**

Offerten erbeten an Familie W. Zurschmiede.

Wir suchen für unseren neuen, modernen Betrieb als weiteres Personal zu baldmöglichstem Eintritt:

**Alleinkoch (neben Küchenchef)
Jungkoch
Küchenbursche oder -mädchen
Portier
Hausbursche
Buffetöchter
Serviertöchter**

Hotel Drei Könige, Sevelen/St. Gallen

Telephon (085) 8 74 22.

Gesucht für lange Sommersaison, mit Eintritt etwa Mitte April:

**Portier-Kondukteur (sprachenkundig)
Zimmermädchen
tüchtiger
Aide de cuisine
Saaltöchter oder Saalcommis
Lingere
Officemädchen**

Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Familie Spicker, Hotel Rigi, Weggis LU.

Tessin

On demande pour le 1er
mars 1964

Barmaid débutante

gentille et présentant bien.
Faire offres à Bar Kiky,
Ascona TI.

Gesucht per 1. Februar 1964

Hilfsköchin

oder angelernte Köchin.
Geregelter Arbeits- und
Freizeit. Gute Entlohnung.
Anmeldung bis 20. Januar
1964 an Kant. Altersheim,
Rheinstrasse 43, Liestal.
Telephon (061) 84 44 84.

Nous cherchons pour entrée de suite ou époque très rapprochée:
jeune chef de cuisine marié

ayant certifié de capacité, dont l'épouse est si possible aussi du métier, pour gérer à son compte notre cercle situé au Jura neuchâtelois. Notre idée est de créer un centre gastronomique modeste, mais bien tenu. De vastes locaux, bien aménagés, grande cuisine avec frigo et congélateur installés, logement moderne, disponibles. Conditions avantageuses avec petit fixe. Seulement offres sérieuses seront prises en considération. Personnes capables ayant de l'initiative et voulant se créer une situation sont priées d'adresser offres complètes, avec curriculum vitae, copies de certificats, photo, références et date d'entrée sous chiffre P 1185 N à Publicitas Neuchâtel. Discretion garantie.

Gesucht per sofort

Zimmer- mädchen

Touring Hotel, Engelasse
Nr. 5, St. Gallen.

Hotel Nizza und Cristina,
Lugano-Paradiso suchen für die Sommersaison:

**Alleinkoch
Kochlehrling
Chef de rang
Demi-Chef
6 Commis
2 Sekretärinnen
4 Zimmermädchen
Garderobefrau
2 Portiers und
Küchenpersonal**

Offerten an Postfach 72,
Paradiso TI.



Hotel Hirschen Gunten (Thunersee)

Gesucht für lange Sommersaison
(April bis Oktober):

**Empfangschef/I. Kassier (dreisprachig; evtl. Jahresstelle)
II. Kassier/Journalführer (dreisprachig)
Korrespondentin/Sekretärin für Lohn und Kontrolle, dreisprachig in Wort und Schrift (evtl. Jahresstelle)
Bureaupraktikant(in) für Empfang und Kontrolle
Etagegouvernante
Office- und Economat-gouvernante
Saucier, Entremetier
Gardemanger
Tournant
2 Commis de cuisine
Kaffeeköchin
4 Demi-Chefs de rang
4 Commis de rang
3 Kellnerpraktikanten
3 Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Etagenportier
Chasseur
Wäscherin, Flickerin
3 Lingeriemädchen
Hausburschen
diverse Office- und
Küchenburschen
Argentier
Gemüserüster
Badmeister für Strandbad
Buffetöchter/Kassiererin für Strandbad**

Offerten mit Zeugnisschriften, Bild und Lohnansprüchen an P. Bördel, Hotel Hirschen, Gunten BE.

(Das letztjährige Personal wird gebeten, sich sofort zu melden.)

Fischstube Zürichhorn

sucht für lange Sommersaison (Ende März / Anfang April bis Oktober):

**Buffetdame
Buffetöchter
Buffetbursche
Serviertochter
Restaurationskellner
Chef de service
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis Patissier
Hilfskoch**

**Casserolier
Officemädchen, -burschen**

Sekretär-Kontrollleur(in)

Gouvernante für Buffet, Office und Economat

Offerten erbeten an H. Hohl & Co., Restaurant Huguenin, Bahnhofstrasse 39, Zürich 1.

● Bahnhofbuffet Zug ●

sucht auf Frühjahr (März/April) in rechtbezahlte Jahresstellen:

**Buffetdame
Buffetöchter
Küchen- und
Officemädchen
Haus- und Kellerbursche**

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Wir suchen

I. Buffetdame

Geregelte Arbeitszeit. Gutbezahlte Dauer- oder Jahresstelle.

Wenden Sie sich bitte an das Personalbüro,
Restaurant Mövenpick Dreikönigshaus, Beethovenstrasse, Zürich 2, Telefon (051) 25 09 10.

Mövenpick

Gesucht nach Lugano

Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Kochlehrling
Casserolier
Office- und Economat-
gouvernante
II. Gouvernante oder
Anfangsgouvernante
Hotelpraktikantin
I. Lingère
(evtl. in Jahresstelle)
Lingerie- und Officemädchen
Gärtner und Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel Continental, Lugano.

Erstklasshotel in Basel
sucht möglichst per sofort:
tüchtiges

Zimmermädchen Hilfs-Zimmermädchen

Offerten erbeten unter Chiffre ZH 1060 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison (April bis Oktober):

**Gardemanger
Entremetier
Commis Pâtissier
Commis de cuisine**

Offerten an Hotel Krebs, Interlaken.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in gutes
Sport- und Familienhotel:

Zimmermädchen Hilfszimmermädchen

(evtl. Anfangszimmermädchen)

Tournee

für Lingerie und allgemeinen Betrieb

Lange Wintersaison, angenehmes Betriebsklima. Offerten mit Zeugniskopien richte man bitte an Herrn Hermann L. Moser,

Bellavista Sporthotel, Davos 2
Telephone (083) 351 83

Cercasi:

Commis de cuisine- Tournant

Entrata 1 marzo 1964. Albergo Regina, Locarno.

Kursaal Casino, Luzern

sucht für lange Sommersaison (Ende März bis
November)

Portier-Billetkontrolleur

jüngere Kraft mit Sprachenkenntnissen und vertraut mit
Reinigungsarbeiten

Bouleur

für Spilsaalbetrieb. Es wird Gelegenheit geboten den
Beruf eines Croupier zu erlernen. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnanspruch (Kost und Logis auswärts) erbeten an Kursaal-Direktion, Luzern.

Kurhaus Sonn-Matt, Luzern
sucht per sofort:

Sekretärin-Praktikantin

per 1. März 1964:
I. Sekretärin

Offerten an die Direktion erbeten.

On cherche pour le 15 février 1964 deux bonnes

filles de salle

(places à l'année)

Faire offres à l'Hôtel Kluser, Martigny VS. Téléphone
(026) 6 16 42.

Gesucht in Erstklasshotel nach Interlaken (mit Saison Ende April bis
Oktober), tüchtiger, initiativer und erfahrener

Oberkellner

zu mittlerer Brigade, der befähigt ist, derselben mit Takt und Autorität vor-
zustehen (Hotelskundschaft, Restauration, Bankette).

Offerten mit Beilage von Photo, Zeugniskopien und Lebenslauf sowie An-
gaben über Sprachenkenntnisse erbeten an Familie Wirth, Schweizerhof,
Interlaken.

Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad

Gesucht für lange Sommersaison (Anfang Mai bis Mitte Oktober):

**Journalführer(in)
Sekretärin** (für Badebureau)
**Chefs de partie
Pâtissier
Commis de cuisine
Economat-Officegouvernante
Chasseur
Portier
Zimmermädchen
Saaltöchter
Lingère**

Bei Zufriedenheit wird Winterengagement zugesichert.

Letztjährige Angestellte, welche wiederum auf eine Stelle reflektieren, sind gebeten,
sich umgehend zu melden.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion A. Willi-Jobin.

Grand Hôtel Eden, Montreux

cherche à partir du 15/20 mars ou date à convenir:

chef saucier
entremetier
pâtissier
commis de cuisine

portier de nuit
chasseur

gouvernante d'étage
gouvernante d'office
aide gouvernante
cafetière
fille de buffet

laveur (automates)
filles de lingerie

Les offres avec copies de certificats sont à adresser à la direction.

Gesucht in Erstklasshotel in Luzern tüchtige

Office- und Economat-Gouvernante

Lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle. Offerten bitte unter Chiffre OE 1011
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für lange Sommersaison (April bis Oktober)
in Grosshotel am Genfersee

tüchtiger, erfahrener

Chef de réception und Chef de cuisine

gesucht

mit angenehmem Charakter und Organisationstalent, fähig, mit grösserem
Mitarbeiterstab zu arbeiten. Interessanter, selbständiger und gutbezahlter
Posten. Regelmässige Plazierungsmöglichkeit für Wintersaison bei Eignung
vorhanden. Ausführliche Offerten unter Chiffre FR 2545 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht für Sommersaison 1964 (1. Juni bis 1. Oktober)

Küchenchef

zu mittelgrosser Brigade in Erstklass-Passantenhotel. Offerten mit Zeugnis-
abschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre
KU 1069 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Badhotel Tamina Bad Ragaz

110 Betten

sucht per Mitte April bis Ende Oktober:

**I. Sekretär-Chef de réception
II. Sekretär/Sekretärin**
für Journal und Korrespondenz
**Oeconomat- und Officegouvernante
Buffetdame
Restaurationstochter
Alleinpâtissier
Commis Saucier
Commis de cuisine
Saaltöchter
Saal-Ausbildungstöchter
Etagenportier
Zimmermädchen
Lingerietochter
Töchter für Office und Küche
Glätterin**

Die bisherigen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind gebeten, sich jetzt zu
melden. Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an J. C. Laporte,
Bad Ragaz.

Grand Hotel au Lac Brunnen

(Vierwaldstättersee)

sucht für Sommersaison (Ende April bis Oktober):

**Büropraktikant
Kaffeeköchin
Etagenportier (evtl. Anfänger)
Zimmermädchen
Glätterin
Stopferin
Lingeriemädchen
Commis de rang
Débutant(e) de salle
Garten-/Hausbursche**

Offerten erbeten an A. Wyssmann, Dir., Arosa Kulm Hotel, Arosa.



Palace Hotel Luzern

Wir suchen für lange Sommersaison (März/April
bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Réception: Sekretär-Kassier (NCR-Maschine)
Praktikant (Westschweizer bevorzugt)
Kontrolle: I. und II. Kontrolleur
Für Bon- und Warenkontrolle
**Loge: Voiturier
Chasseurs
Kondukteur
Telephonistinnen**
**Restaurant: Chefs de rang
Commis de rang**
**Küche: Chefs de partie
Commis de partie
Küchenburschen**
Office: Officeburschen
**Etage: Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Portiers**
**Lingerie: Lingeriegouvernante
Glätterinnen
Lingeriemädchen**
Keller: Kellerbursche
**Bar: II. Barman
Barcommis**
Dancing: 2 Kellner

Offerten mit Zeugnissen und Photo an die Direktion.

Gesucht für Sommersaison (April bis Oktober):

Chef de rang
Commis de rang
Bureaupraktikant
Etagenportier
Lingeriemädchen
Officemädchen
Küchenburschen

Offerten an Hotel Krebs, Interlaken.



Hotel Hirschen, Gunten

[Thunersee]
 sucht für lange Sommersaison (April bis Oktober):

Empfangschef / I. Kassier
 (dreisprachig, evtl. Jahresstelle)

II. Kassier / Journalführer
 (dreisprachig)

Korrespondentin / Sekretärin
 für Lohn und Kontrolle, dreisprachig in Wort und Schrift, (evtl. Jahresstelle)

Büropraktikant(in)
 für Empfang und Kontrolle

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Lohnansprüchen an P. Büdel, Hotel Hirschen, Gunten BE.

GrandHotelEurope, Luzern

sucht für Sommersaison 1964 (Anfang April bis Ende Oktober) bei sehr gutem Verdienst:

Bureau: I. Kassier - II. Chef de réception (guter Korrespondent)
Kontrollleur

Loge: Concierge
 Chasseurs

Restaurant und Saal: II. Oberkellner
 Chef de rang Englisch sprechend
 Demi-chef de rang Englisch sprechend
 Commis de rang

Cuisine: Chef de partie
 Commis de cuisine
 Köchin oder Personalkoch (evtl. Jahresstelle)
 Küchenmädchen und -burschen

Etage: Zimmermädchen
 Portiers

Lingerie: I. und II. Lingerie-Gouvernante
 Büglerin
 Stopferin ab sofort in Jahresstelle
 Wäscherin oder Wäscherin
 Lingeriemädchen

Office: I. Office-Gouvernante
 I. und II. Kaffeeköchin
 Officemädchen

Ehemalige Angestellte möchten sich bitte bald wieder melden. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind an die Direktion zu richten. Telefon (041) 2 75 01.



Hotel Gurten-Kulm / Bern

Wir suchen für lange Sommersaison (1. April bis 31. Oktober) folgendes Personal:

Gardemanger
Entremetier
Patissier
Commis de cuisine
I. Buffetochter
 (Deutsch sprechend)
Saal- und Restaurationskellner
Etagenportier

Offerten unter Beilage der Zeugnisabschriften und Passbild sowie Gehaltsangabe sind zu richten an die Direktion des Hotel-Restaurants

Gurten-Kulm Bern / Wabern



Hôtel - Restaurant - Bar Le Vieux Manoir Morat-Meyriez

Nous cherchons pour la saison (mars à octobre/novembre) ou à l'année le personnel suivant:

gardemanger qualifié
pâtissier expérimenté
chef de partie (tournant)
commis de cuisine
apprenti cuisinier
 (excellent apprentissage avec cuisine à 90% à la carte)

portier
chasseur-voiturier-portier remplaçant
chef de rang-chef de brigade-remplaçant maître d'hôtel
chefs de rang pour restauration à la carte
commis de rang
sommelière pour la dépendance (service simple)

dame de buffet
filles de buffet
tournante-aide gouvernante

lingère-repasseuse
filles de lingerie
casserolier-garçon de cuisine
garçon de cuisine et de maison
filles d'office et de maison

aide-jardinier

Places intéressantes à tous points de vue.

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

Hôtel Beau-Rivage, Genève

cherche:

portier d'étage

entrée de suite

pour la saison d'été:

chefs de rang chef gardemanger

Faire offres avec copies de certificats à la Direction.

Parkhotel, Weggis

sucht für die Sommersaison Ende April bis Ende September:

Sekretärin
 (für Journal und Kasse)

Commis de cuisine
Commis de rang
Etagenportier

Offerten an H. Günther, Parkhotel, Weggis.

Hotel du Lac-Hirschen, Brunnen

Gesucht für lange Sommersaison in bestfrequentiertes Hotel mit grossen Seeterrassen:

jüngeres Ehe- oder Geschwisterpaar als
Alleinportier und Zimmermädchen
 für kleines Hotel garni (40 Betten), selbständige Führung, sprachkundig.

Koch
Patissier

Alleinportier
2 Zimmermädchen

2 Buffetdamen
2 Buffetochter

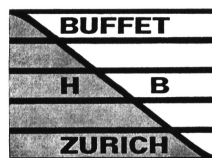
Lingère-Wäscherin
Näherin
Lingeriemädchen

Restaurations- und Saaltöchter

Casserolier
Küchenbursche
Officemädchen und -burschen

Angenehmes Arbeitsklima. Den heutigen Verhältnissen angepasste Löhne. Eintritt auf 15. März oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften erbeten an Robert Achermann, Hotel du Lac-Hirschen und neues Hotel Alfa garni, Brunnen.



Wir suchen per sofort oder später in Jahresstellen:

Chefs de partie Chef Commundard Commis de cuisine Chefs Tournants

Geregelte Arbeitszeit, interessante und abwechslungsreiche Arbeit in kameradschaftlicher Brigade. Unterkunftsmöglichkeit in nächster Nähe. Auskunft erteilt das Personalbüro, an welches Sie schriftliche Offerten und Fotos senden wollen. Tel. (051) 233793.

TESSIN

Motel Bellavista, Vira-Magadino

sucht für die Sommersaison ab Ostern bis Ende Oktober folgendes Personal:

I. Koch
2 Commis de cuisine
Bar-Serviertochter
2 Saalkellner oder Serviertöchter
Anfangsserviertochter
Portier sprachkundig
Lingère-Glätterin
Officemädchen
2 Küchenburschen

In modern eingerichtetem Betrieb bieten wir angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung und geregelte Freizeit. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Kurt Wältli, Direktor.

Parkhotel Flora, Bad Ragaz

sucht für die Sommersaison (April bis Oktober):

Bureau: Bureaupraktikant

Saal: Obersaaltöchter
 oder Oberkellner (auch Anfänger)
Saaltöchter
Saalkellnerin

Etage: Zimmermädchen
 Tournante für Zimmer und Saal

Küche: Hilfsköchin
 Küchenmädchen
 Küchenburschen

Lingerie: Lingeriemädchen

Garten: Hilfspfleger

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Parkhotel Flora, Bad Ragaz SG. Telefon (085) 9 22 44.

MOTEL LOSONE



ASCONA

Ferienparadies Motel Losone
 (100 Betten, Spezialitätenrestaurant, Bar-Dancing, Casa Rustica)
 Wir suchen für Saison März bis Oktober:

Empfangssekretärin
Chef de service
 (Spezialitätenrestaurant)
Kellner (Restaurant oder Dancing)
Restaurationsköchin
Buffetochter
Koch-Entremetier
Köchin
Commis de cuisine
Hilfszimmermädchen

Offerten mit Angaben der Verdienstsprache, Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an Familie Glaus-Somai, Motel Losone TI.

TESSIN

Für lange Sommersaison (Ende April bis etwa Mitte Oktober) in Erstklasshaus nach Interlaken gesucht, mit Stellenantritt April oder evtl. später:

Chasseur
Etagenportier
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Saalpraktikantin

Office-Hilfsgouvernante
Etagenhilfsgouvernante

Saucier
Rotisseur
Entremetier
Pâtissier
Commis de cuisine

Lingeriemädchen
Stopferin
Glätterin
Personalzimmermädchen

Officemädchen
Küchenburschen

Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit, Photo, Gehaltsansprüchen und gewünschtem Eintrittstermin erbeten an Familie Wirth, Schweizerhof, Interlaken.

Letztjährige Angestellte, die wieder auf ihre Stelle reflektieren, wollen sich bitte nunmehr melden.

Gesucht für lange Sommersaison ab Mitte Mai

erfahrener

Küchenchef

in grosses Erstklasshaus mit besonders verwöhnter Dauerkundschaft. Brigade ca. 20 Mann. Nur bestausgewiesene Bewerber sind gebeten sich bei der Direktion Hotel Waldhaus, Vulpera, z.Zt. Pontresina, Telefon (082) 6 63 59 zu melden.

Hotel Restaurant Belvédère, Interlaken

sucht für Sommersaison (April/Mai-Oktober)

Chef de Réception
Sekretär(in)
Büropraktikant(in)

Logentournant-Kondukteur
Nachtportier-Telefonist
Chasseur
Etagenportier
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Hausbursche
Hausmädchen
Angestelltenzimmermädchen

I. Lingère
Glätterin
Stopferin
Wäscher(in)
Lingeriemädchen

Buffetdame
Buffettöchter
Kaffeeköchin
Hilfsgouvernante
Aide-Directrice
Tournante
Hotelpraktikantin

Chef de Cuisine-Restaurateur

Chef Gardemanger
Chef Entremetier
Chef de garde
Tournant
Chef Pâtissier
Commis Pâtissier
Commis de cuisine
Casserolier
Küchenburschen
Küchenmädchen
Officeburschen
Officemädchen

I. Oberkellner-Chef de Service

II. Oberkellner-Chef de service
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Restaurationstöchter
Saaltöchter
Servicepraktikantin

Barmaid (Bar-Dancing)
Bartochter

Gärtner
Hilfsgärtner

Ehemalige Angestellte, welche wieder auf ihren Posten reflektieren, bitten wir, sich umgehend zu melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an H. R. Scherer, Dir., Cugnasco/Ti, Telefon (092) 6 93 53.

Gesucht für lange Sommersaison ab Mitte Mai

erfahrener, sprachenkundiger

I. Oberkellner

in grosses Erstklasshaus mit besonders verwöhnter Dauerkundschaft. Brigade ca. 40-45 Mann. Nur bestausgewiesene Bewerber sind gebeten sich bei der Direktion Hotel Waldhaus, Vulpera, z.Zt. Pontresina, (Telefon (082) 6 63 59), zu melden.

Bürgenstock-Hotels

**Gesucht
für lange
Sommersaison
1964**

Guter Verdienst

Vorzügliche Verpflegung
und Unterkunft

Empfangschef-Kassier
Journalführer
Kontrolleur

II. Oberkellner
Chef d'étage
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang

Barman evtl. Barmaid
Commis de bar

Chef Saucier
Chef Gardemanger
Chef Pâtissier
Chef Entremetier
Chef Rotisseur
Chef Tournant
Chef de garde
Chef Communiard
Commis Saucier

Commis Gardemanger
Commis Entremetier
Commis Tournant
Commis Pâtissier
Bäckergehilfe

Kellermeister
Kellerburschen

Etagenportier
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Hausburschen

Postman-Telephonist
Chasseur-Telephonist
Chasseur

Restaurationstöchter und
-praktikantinnen

Officegouvernante
Kaffeeköchin
Officemädchen
Officeburschen
Küchenmädchen
Küchenburschen
Hilfsmädchen
(für Angestelltenservice usw.)

Economatgouvernante
Aides für Economat,
Etagé und Office

Lingeriegouvernante
Stopferin-Näherin
Glätterinnen
Lingeriemädchen
Hilfswäscher od. -wäscherin
Angestelltenzimmermädchen
Golfbus-Chauffeur

Letztjährige Angestellte, welche wieder auf ihre Posten reflektieren, möchten sich bitte sofort melden. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an die Direktion der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstr. 32, Luzern.

Hotel Majestic, Lugano

sucht für lange Sommersaison von ca. Mitte März bis ca. Ende Oktober 1964:

Halle: Conducteur-Chauffeur
Portier de nuit
Hallen-tournant
Chasseur

Bureau: Sekretär(in)
Journal (System Ruf)
(Mithilfe an Reception und Kasse)

Saal: Demi-Chef
Commis

Etagé: Portier
Femme de chambre

Bar: Barman/Chef de hall

Allgemeingouvernante

Fille de lingerie-buanderie

Tournante: Office-Cafetier

Officemädchen oder -bursche

Küchenbursche

Offerten unter Beilage der Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten von Bewerbern, die die ganze Saison zu bleiben gedenken.



Villars-Palace Villars-sur-Ollon

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

cuisine:

chef saucier
chef gardemanger
chef de garde
boucher
commis de parties
commis pâtissier

service:

chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang
commis de bar

(salle, grill, étage)

loge:

chauffeur-conducteur
(avec permis; parlant parfaitement le français)
chasseur tournant
chasseurs
chasseur de nuit

bureau:

caissier-maincourantier
(parlant parfaitement le français)
caissier(ère) du restaurant
caissière du grill/aide gouvernante
tournant(e)
secrétaire (français, allemand, italien)

étage:

portiers
femmes de chambre
aides femme de chambre
aide gouvernante

cafétérie:

cuisinier(ère) pour le café

employés à la cafétérie
passplattier

office:

gouvernante d'office
garçons d'office
filles d'office

lingerie-buanderie (toute nouvelle installation):

lingères
calandreuses

piscine/tennis:

vendeur(euse) pour les kiosks
garçon pour la piscine
garçon pour le tennis
professeur de natation

jardin:

aide jardinier

maison des employés «Bellevue»:

femmes de chambre

artisans:

électricien-mécanicien

fruiterie-économat:

gouvernante
aide gouvernante
garçon pour la cave du jour

Pour notre hôtel «Col de Bretaye»:

sommelières
(de la langue maternelle française)
fille de buffet
cuisinier seul
garçons d'office

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

Dolder Grand Hotel, Zürich

sucht für die Eröffnung seines Neubaus

mit Eintritt ca. Mitte Mai/Anfang Juni:

Stenodactylo (Anfängerin)
(Eintritt 1. März)

Bureau Hilfskontrolleur oder Hilfskontrolleuse
(Eintritt 1. April)

Loge Telephonistinnen
Chasseurs

Restaurant Winebutler
Chef de rang
Commis de rang

Bar Hilfsbarmaid

Keller Kellerbursche

Cafeteria Kaffee Köchin

Office II. Officegouvernante
Officemädchen

Etage Portiers
Bagagisten
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Hausbursche

Lingerie II. Lingeriegouvernante
Glätterinnen

Qualifizierte Angestellte könnten nach Saisonschluss für Jahresstelle berücksichtigt werden. Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photographie sind an die Direktion erbeten.

St. Moritz

Gesucht für die Sommersaison (Juni bis September) in grossen, erstklassigen Hotelbetrieb:

Oberkellner (für feine Clientèle)
Chefs de rang (auch gesetzten Alters)
Demi chefs
Commis de rang und Stagiaires
Saucier (für feine Französische Küche)
Entremetier
Patissier
Commis de cuisine
(Weiterbildungsmöglichkeit geboten)

Hotelsekretärin
(für Journal und Korrespondenz, 4sprachig)

Etagengouvernante
(fachtüchtig)

Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Etagenportiers
Hilfsportier

Kondukteur
(mit Fahrbewilligung B, solid)
Chasseur - Telephonist
Chasseure

Nachtportier (solid, fachkundig)
Lingère

Lingerie und Mangetöchter
Wäscher - in

Töchter für Personalservice
(auch Anfängerin)

Töchter für Personalzimmerdienst
(auch Anfängerin)

Aide-Kaffee Köchin
(auch Anfängerin)

Econatgehilfin
Officemädchen und -burschen
Küchenmädchen und -burschen

Auf gegenseitige Vereinbarung hin können sämtliche Positionen auch für sehr lange Wintersaison zur Verfügung gestellt werden.

Bewerber(innen) ersuchen wir um Einreichung von Photos und Zeugniskopien unter Chiffre PT 1034 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Rôtisserie Stadthof Bern

sucht:
sprachenkundige, mit allen im Hotelbureau vorkommenden Arbeiten vertraute, zuverlässige

Hotelsekretärin

Stellenantritt nach Vereinbarung, etwa im März 1964;

ferner

Anfangssekretärin oder Praktikantin
Chasseur-Conducteur
Etagenportier
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Buffetochter

Stellenantritte jederzeit nach Vereinbarung. Alles sehr gut bezahlte Jahresstellen. Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an Rudolf Homberger, Hotel Stadthof, Bern.

Gesucht in grosses Erstklasshotel im Wallis für Sommersaison 1964 (1. Juni bis 1. Oktober):

Etagenportier
Nachtportier
Zimmermädchen
Kaffeekoch (-köchin)
Küchen-Officeburschen (-mädchen)
Wäscher
Glätterin

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo sind zu richten unter Chiffre EW 1070 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison 1964 (Ende April bis Ende Oktober) als Ver-
trauensperson, tüchtige

Sekretärin

mit Berufspraxis für Korrespondenz (Deutsch, Französisch, Englisch),
Kassa, Telephon, Kontrollen, Rechnungswesen, Réception.

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an
H. Wagner, Hotel-Restaurant Oberland, Interlaken.



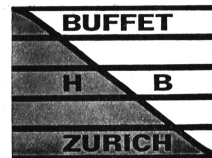
Schlosshotel Brestenberg

(Hallwilersee, Aargau)

Wir suchen in Jahresstelle
ca. auf 10. März 1964:

Küche: **Gardemanger** (buffetkundig)
Entremetier
Commis de cuisine
Küchenburschen (-mädchen)
Officeburschen (-mädchen)
Haus: **Zimmer- und Hausmädchen**
Hausgehilfe

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Referenzen sind zu richten an die Direktion des
Schlosshotels Brestenberg, Seengen AG.



Wir suchen
per sofort oder nach Übereinkunft

kaufm. Angestellte(n)

- a) Für die Lohnbuchhaltung (Stellvertreter des Personalchefs)
b) Für die Warenbuchhaltung

Sie finden bei uns ein angenehmes Arbeitsklima in kameradschaftlichem
Team; zeitgemässes Salär, Pensionskasse, geregelte Arbeits- und Freizeit.
Auf Wunsch freie Verpflegung.

Wenn Sie eine Dauerstelle suchen und Freude an selbständiger und ab-
wechslungsreicher Beschäftigung haben, melden Sie sich schriftlich mit
den üblichen Unterlagen bei Rudolf Candrian, Bahnhofbuffet HB, Zürich.

Hotel Weisses Kreuz, Lugano

sucht für Saison März bis November 1964:

Officemädchen (-bursche)
Küchenbursche
Portier-Tournant
Zimmermädchen
Saaltöchter
Entremetier
Commis de cuisine

Offerten erbeten an die Direktion F. Bannwarth.

Gesucht in vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb

Sekretär-Aide du patron

Wir bieten tüchtigem, jungem Mann mit guten Kenntnissen in Einkauf,
Kontrolle und Korrespondenz eine Dauerstelle mit hohem Gehalt, ange-
nehmen Arbeitsbedingungen, selbständige Tätigkeit, interessante Auf-
stiegsmöglichkeiten, Pensionskasse. Eintritt nach Übereinkunft.
Interessenten mit guten Referenzen wenden sich an die Direktion

Derby Hotel, Wil



Mustermesse Restaurants Basel

Wir suchen für die Dauer der Schweizer Mustermesse (11. bis 21. April 1964):

Küche: **Souschef**
Chefs de partie
Commis de cuisine
Patissiers
Personalköchin oder -koch

Service: **Chefs de service**
Kellner
Serviertöchter
Chasseure
Placeusen

Buffet: **Buffetdamen**
Buffettöchter oder -burschen
Kaffee Köchin

Keller: **Kellermeistergehilfe**
Kellerburschen

Kontrolle: **Warenkontrolleur**
Bonkontrolleur-Annonceur

Office und Lingerie: **Officegouvernanten**
Officetfrauen oder -mädchen
Casseroliers
Küchenburschen
Lingeriemädchen

Letztjährige Angestellte, welche wieder auf einen Posten reflektieren, wollen sich bitte
sofort anmelden. Wir bieten sehr gute Anstellungsbedingungen.

Bitte schreiben Sie eine kurze Bewerbung mit Zeugnisausschnitten, Photo und Gehalts-
anspruch an Mustermesse-Restaurants, Personalbureau, Postfach, Basel 21.

Hotel Waldhaus Vulpera (Engadin)

sucht für lange Sommersaison (Mai bis September) folgendes bestqualifiziertes Personal:

Büro

Secrétaire de réception
Journalführer
Bonskontrollleur
Warenkontrolleur

Gouvernanten

Etagengouvernante
Officegouvernante
Küchengouvernante
II. Economatgouvernante
Diätassistentinnen

Loge

II. Concierge
Nachtkonciierge
Conducteur
II. Telephonistin
Garderobière
Chasseurs

Restaurant

I. Oberkellner
II. Oberkellner
Chef d'étages
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang

II. Barmaid

Hallentöchter
Commis de bar
Couriertöchter
Personalserviertöchter

Etage

Portiers
Hilfsportiers
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Personalzimmermädchen
Hausburschen

Küche

Chef de cuisine
Chef Saucier
Chef Gardemanger
Chef Entremetier
Chef Tournant
Chef de garde
Chef Pâtissier
Diätköchin
Commis de cuisine
Personalkoch

Bäcker

Bäcker-Konditor

Küchenburschen

Office

II. Kaffeeköchin
Economathilfe
Officebursche
Officemädchen

Lingerie

Glätterinnen
Hilfsglätterinnen
Lingeriemädchen
Näherinnen

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo. sind an die Direktion Hotel Waldhaus Vulpera, z.Zt. Pontresina, Telephon (082) 6 63 59, erbeten.

Letztjährige Angestellte, die wieder auf ihren Posten reflektieren, sind gebeten, sich baldmöglichst zu melden.

Wir suchen:

II. Chef de service-Bürohilfe
Buffetkiosktochter
Buffettochter
Schenkbursche
Serviertöchter für I. und II. Klasse

Offerten an Herrn Frauchiger, Bahnhofbuffet, Winterthur.



RESTAURANT - BAR - CAFETERIA

Palais de l'O.N.U., Genève

commis de restaurant

pour le restaurant des Délégués

commis de cuisine

pour le restaurant des Délégués et la Cafeteria

Horaire avantageusement réglé. Entrée de suite ou à convenir. Les offres complètes sont à adresser à la Direction des Restaurants du Palais de l'ONU, Genève.

Wir suchen:

Commis de cuisine
Köchin für Frühdienst
Kochlehrling

Offerten an Herrn Frauchiger, Bahnhofbuffet, Winterthur.

Wir suchen für unsere Treuhandstelle einen

Buchhalter

wenn möglich mit Erfahrung im Gastgewerbe. Gute Französischkenntnisse erwünscht. Während des Sommers 1964 ist im

«Centre hôtelier» der Expo

der Personal- und Kassendienst zu überwachen und die Buchhaltung zu führen. Abwechslungsreiche Tätigkeit wird auch anschliessend zugesichert.

Offerten mit Referenzen, Lebenslauf, Saläransprüchen und Photo an:

Direktion Treuhandstelle Schweizer Hotelier-Verein AG, rue de la Gare 18, Montreux V.D.

Expo 1964, Lausanne

Wir suchen für unser schön gelegenes Fischspezialitäten-Restaurant:

Köche

die mit dieser Sparte bestens vertraut sind

Chef de service

sprachenkundig

Kellner

sprachenkundig

Serviertöchter

sprachenkundig

Buffetdamen

Buffettöchter

Kontrolleure

Küchenhilfspersonal

Officepersonal

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Angabe von Referenzen sind zu richten an Herrn Jules Jaeger-Bühlmann, Rheinhotel Fischerzunft, Schaffhausen. Telephon (053) 5 32 81.

Hotel Müller-Belmonte Lugano-Castagnola

Erstklasshaus, 90 Betten

sucht für Saison März bis Oktober mit Eintritt 19./20. März:

Portier de nuit

Entremetier

Commis Gardemanger

Commis Pâtissier oder Konditor

Kaffeeköchin/Caffettiera

Casserolier

Küchenburschen

Küchenmädchen

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

Gesucht für sofort sauberer

Küchenbursche

Offerten an Hotel Schweizerhof, Wengen. Telephon (036) 3 46 71.

Gesucht nach Lugano

auf 10./12. März 1964:

Sekretärinpraktikantin

Commis de cuisine

Saaltöchter

Saalpraktikantin

Portier-Hausbursche

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Office- und Küchenburschen

Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Carlton Hotel Villa Moritz, Castagnola-Lugano.

Gesucht per sofort junge, flinke

Buffettochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Telephon (061) 24 98 15 oder Vorstellung täglich zwischen 9 und 12 Uhr.

Restaurant zum Drachen, Basel
Aeschenvorstadt 24

Kursaal-Casino, Luzern

sucht für lange Sommersaison (Ende März bis November):

Allgemeingouvernante

Buffetdamen

(versiert)

Buffettochter

Koch

(Chef-Stellvertreter)

2 Koch-Commis

Lingère

Personalzimmermädchen

II. Caviste

(Kellerbursche)

Casserolier

Küchenbursche

Officeburschen

Officemädchen

Tournante

für Office und Personalzimmer

Hausburschen

Restaurationskellneroder-töchter

(Konzertbetrieb)

Dancingkellner

(sprachkundig und fachtüchtig)

Chasseur

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnanspruch erbeten an Kursaal-Direktion, Luzern

Hotel Restaurant Splendid Interlaken

sucht auf Ende April/Anfang Mai bis Oktober 1964:

Saucier

Entremetier

Commis de cuisine

Köchin

(wird weitergebildet neben Chef)

Saaltöchter

Saalpraktikantin

(mit Gelegenheit, Dreiwochenkurs Berufsschulung zu besuchen)

Demi-Chef de rang

Lingère-Lingeriemädchen

Buffetmädchen

wird angelernt

Buffetbursche

Office-Küchenmädchen

oder -burschen

Personalzimmermädchen

Offerten erbeten an Familie Hassenstein, Hotel Splendid, Interlaken.

Hôtel de 1er rang, Lac Léman

cherche

cuisinier

(1er aide)

dès le 15 février ou date à convenir. Place à l'année. Faire offres avec copies de certificats en indiquant les prétentions de salaire à O. Riedel, Hôtel du Lac, Vevey.

Gesucht für lange Sommersaison (Ende März bis Ende Oktober 1964):

initiativen, erfahrenen

Alleinkoch

bei bester Entlohnung

Serviertöchter

Küchenmädchen

Küchenbursche

Buffettochter

Modern eingerichtetes Haus. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photos an Parkhotel Schwert am See, Weesen.



Elite Hotel, Thun

(I. Rang)

sucht in Jahresstellen:

Restaurationstochter

Alleinkellner

(Chef de rang)

Hotel-Bäcker

Etagenportier

Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Photo sind erbeten an die Direktion.

Hotel International au Lac Lugano

sucht auf Mitte März:

II. Sekretärin

(für Korrespondenz in 4 Sprachen und Journalablösung)

Praktikantin

(sprachkundig, für Bureau und Hotelbetrieb)

Praktikant (für Kontrollarbeiten)

Etagengouvernante-Hausbeamtin

(zur Beaufsichtigung sämtlicher Reinigungsarbeiten)

Alleinpatissier

Partiekoch

Entremetier

Commis de cuisine

Etagenkellner

Saalkellner

Hallentochter

Saaltöchter

Saalkellnerinnen

Kaffeeköchin

Wäscherin

Angestelltenzimmermädchen

Küchen- und Officefrauen

Küchen- und Officeburschen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Golf-Hotel Villa Magliasina Magliaso/Lugano

sucht mit Eintritt 12. März, für Sommersaison bis Ende Oktober:

Alleinkoch

(für Erstklassküche)

Chef de rang

(mit Barkenntnis)

Serviertochter

Alleinportier

Zimmermädchen

Office-Hausmädchen

Lingère-Glätterin

II. Sekretärin

(mit Ablösung im Service- und Zimmerdienst)

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften erbeten an F. Bortier, Palace Hotel, Wengen B.O.



Ouverture

du restaurant - brasserie - snack - self-service - buffet - express - bar - traiteur des Deux Gares, Lausanne

Nous cherchons pour fin mars:

administration:

un (ou une) secrétaire de direction
un (ou une) stagiaire de bureau

cuisine:

chef de garde
2 commis pâtissier
cuisinière pour le personnel
2 casseroiliers

restaurant et brasserie:

chefs de rang
demi-chefs de rang
filles de salle

traiteur, bar, snack:

barmaid
garçon de bar
vendeuses
caissières

buffet:

dames et garçons de buffet

self-service:

caissières
dames de buffet
serveuses
gouvernante d'économat
et d'office
caviste

buffet express:

vendeuses
cuisiniers

Faire offres écrites à Monsieur F.-A. Perret, boulevard de la forêt 24A, Lausanne.



Hotel Beatus Merligen Thunersee

Modernes, neues Erstklasshotel, 120 Betten, mit grossem Restaurationsbetrieb, sucht für lange Sommersaison, mit Eintritt anfangs April oder nach Übereinkunft:

Journalführer(in) Bureaupraktikant(in)

Chef d'étage-Winebutler
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Kellnerlehrling
Serviertochter für Seegersstube

Conducteur-Telephonist

Chasseur
Nachtportier
Portier
Zimmermädchen

Economat-Küchengouvernante

Buffetdame
Buffettöchter
Buffetlehrtöchter

Wäscherin

Stopferin (Weissnäherin)
Glätterin

Lingeriemädchen

Officefrauen

Officeburschen

Küchenburschen

Wir bitten alle Angestellten, die wieder auf ihren letztjährigen Posten reflektieren, sich umgehend zu melden. Für Unterkunft stehen neue Personalhäuser zur Verfügung. Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an: Direktion Hotel Beatus, Merligen, Thunersee, Telefon (033) 7 38 33.

Grand Hotel au Lac, Brunnen

(Vierwaldstättersee)

sucht für Sommersaison (Ende April bis Oktober):

Büropraktikant

Küchenchef

Partieköche (selbständig)

Commis de cuisine

Kaffeeköchin

Offerten erbeten an A. Wyssmann, Dir., Arosa Kulm Hotel, Arosa.

LUGANO

Modernes Erstklasshotel sucht für Sommersaison (Mitte März bis Ende Oktober):

Sekretärin

sprachkundige Schweizerin, für Empfang, Kasse, Telefon und Korrespondenz

Koch-Commis (neben Chef)

Kaffeeköchin

Portier (Führerausweis)

Saalkellner

Tournante (Etagé, Buffet und Kaffeeköchin)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Conca d'oro, Lugano 2 (Paradiso).

Hôtel Métropole, Genève

cherche pour entrée à convenir:

un maincourantier- aide de réception

une téléphoniste (expérimentée)

Prrière de faire offre avec copies de certificats et photo à la Direction.

GESUCHT

für lange

Sommersaison

(April-Oktober)

Grand-Hotel Territet-Montreux

5 Monate voll besetzt 500 Betten

Gelegenheit zum Besuch
von Fachkursen
und französischen
Sprachkursen (gratis)

Eintritt vor Ostern, evtl. Pfingsten

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo
und Gehaltsansprüchen erbeten an
H. F. Müller, dir. propr.,
Case 62, Territet.

Chef de réception

Kontrollleur Französisch sprechend

Telephonist Englisch sprechend

Maincourante-Caissière

Aide-Maincourante evtl. Anfängerin

Chasseur

Chef de partie-Saucier

Commis de cuisine

Patissier (selbständig)

Kaffeeköchin

Küchenburschen

Officefrauen

Commis de rang

Saaltöchter

Office-Gouvernante

möglichst Italienisch sprechend

Buffettöchter evtl. Anfängerin

Stagiaires für Saal u. Etagé

Etagen-Tournante Anfängerin

Etagenportiers

Zimmermädchen

Wäscherin evtl. Wäscher

Lingerie-Gouvernante

Lingeriemädchen

Hausmädchen

General-Gouvernante

Englisch und Italienisch sprechend

Hilfs-Gouvernante evtl. Anfängerin

Tapezierer (selbständig) Maler

Hotel Albana, Weggis

(100 Betten) Vierwaldstättersee

Gesucht für Sommersaison, Eintritt im März vor Ostern, oder im April nach Übereinkunft, Saisondauer bis Oktober:

Sekretärin-Kassierin

(sprachkundig)

Conducteur-Concierge

(sprachkundig, sicherer PW-Fahrer)

Zimmermädchen (Anfängerin wird angelernt)

Saalkellnerin

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



Hotel Chesery, Gstaad

Gesucht für Wintersaison:

Portier (Führerausweis)

Femmes de chambre

Chefs de rang

Commis de rang

Commis de cuisine

Lingères

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion.

Kursaal Casino, Baden

bei Zürich

sucht per Mitte Februar oder nach Übereinkunft

Chef de service

(Chef der Brigade)

und

Chefin für Hauptbuffet

Beide Posten verlangen überdurchschnittliches Können und ebensolchen Einsatz. Dafür werden sie auch entsprechend salarisiert. Ein absolut neu erstelltes Personalhaus bietet sehr schöne Wohnmöglichkeit mitten im Park. Für die beiden Posten kommen nur Mitarbeiter in Betracht, welche die deutsche Sprache beherrschen und auch über Kenntnisse in Französisch und Italienisch verfügen. Es handelt sich um selbständige Vertrauensstellungen. Eventuell kann fachlich tüchtiges, jüngeres Ehepaar berücksichtigt werden mit entsprechender Ausbildung. Ausführliche Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Referenzen, neuem Photo und Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten an P. F. Sarasin, Kursaal Casino Baden.

Carlton-Hotel Tivoli

Meccanograph
Praktikant (Réception)
Kontrolleur (Waren-Bons)
Chasseurs
II. Etagegouvernante
Angestelltenzimmermädchen
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Chef de cuisine
Chef de partie
Chef Pâtissier
Commis de cuisine
Kaffee Köchin
Officeburschen und -mädchen
Küchenburschen und -mädchen
II. Lingeriegouvernante
Wäscher/Wäscherin
Glätterinnen
Lingeriemädchen
I. und II. Buffetdame (Gartenrestaurant)

**Hotel Wilden-Mann
LUZERN**

suchen für lange Sommersaison eventuell Jahresstellen:

Meccanograph
Bureaupraktikant
Nachtkonciierge
Conducteur
Chasseurs
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Kellnerlehrlinge
Serviertochter (sprachkundig)
Servierlehrtöchter
Lingère (gelernte Weissnäherin)
Lingeriemädchen

Hotel Château Gütsch

I. Sekretärin
Bureaupraktikant(in)
Chefs de partie
Commis de partie
I. Oberkellner (selbständig, sprachkundig)
Restaurationskellner
Commis de rang
Saalkellner
Saaltöchter
Etagegouvernante
Office-Economatgouvernante
Buffetdame
Buffetöchter
Buffetbursche
Kaffee Köchin
Barmaid
Gärtner

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion der verschiedenen Hotels.
Bisherige Angestellte, die wieder auf ihre Posten reflektieren, wollen sich bitte unter Angabe des gewünschten Eintrittsdatums melden.

Gesucht nach Lugano

Oberkellner
(evtl. qualifizierte Obersaaltöchter)
Bar- und Hallentöchter
(sprachkundig)
Saaltöchter
Anfangssaaltöchter
Portier
(Schweizer, sprachkundig)
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen-
Tournante
Chasseur

Offerten an E. Fassbind, Hotel Continental, Lugano.

Hotel Splendid, Interlaken
sucht auf anfangs Mai bis Oktober 1964

Sekretärin

Deutsch-, Französisch-, Englischkenntnisse für Reception, Kasse, Journal und Korrespondenz. Offerten erbeten mit Bild und Lohnanspruch.

Locarno

Erstklasshotel sucht für lange Saison (erste Hälfte März bis Anfang November):

I. Journalführer-Cassier
Sekretärin
Bureaupraktikant
Telephonist-Aide-conciierge
Conducteur-Garagiste
Nachtportier
Chasseur
Entremetier
Pâtissier
Commis de cuisine
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Etagenportier
Anfangsetagenportier
I. Lingère
Maschinenstopferin
Glätterin
Maschinenwäscher(in)
Lingeriemädchen
Schreiner
Economatgouvernante
Economathilfe
Kaffee Köchin
Office-Küchenmädchen
Office-Küchenburschen

Offerten mit Photo und Zeugnissen gefl. an Parkhotel, Locarno.
Ehemalige Angestellte wollen sich sofort melden.

**Hotel
Kurhaus Sörenberg**

sucht auf 1. Februar oder nach Übereinkunft bis Ende Saison:

**Commis de cuisine
Saaltöchter oder Kellner
Etagenportier-Hausbursche**

Offerten sind zu richten an F. Balsiger, Hotel Kurhaus, Sörenberg LU.

**Strandhotel Belvédère
Spiez** (Thunersee)

sucht für April bis November oder evtl. in Jahresstellen:

Gardemanger
Pâtissier
Entremetier

Buffetdame oder Buffetöchter

Restaurationstochter

I. Saaltöchter
Saaltöchter
2-3 Servicepraktikantinnen

Allgemeingouvernante

Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen

LUGANO

Gesucht in gutes Familienhotel, 100 Betten, sprachkundiger

Chef de réception

Stütze des Patrons

Journalführerin-Kassierin

Saison März bis November. Offerten erbeten unter Chiffre LU 1103 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel Excelsior
Montreux**

sucht für lange Sommersaison per 15. März oder später

Bureau II. Sekretärin
Loge Telephonist-Conciierge-
stellvertreter (sprachkundig)
Chasseur
Saal Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Kellnerlehrling
Küche Chef Entremetier
Commis de cuisine
Lingerie Lingeriemädchen
Office II. Kaffee Köchin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an F. Liechti, Hotel Excelsior, Montreux.

Badhotel Limmathof, Baden

sucht auf ca. 15. April in Jahresstelle, evtl. auch nur bis November, erstklassigen, seriösen

Küchenchef

zu kleiner Brigade. Sehr gute Honorierung. Offerten erbeten an Dir. Sigm. Schmid.

Hotel Reber au Lac, Locarno

sucht für Hotelbar und Grillbar

tüchtigen, jungen

Barman

(evtl. mit selbständigem Commis de bar. Saison von März bis November.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Gesucht wird per sofort tüchtiger

Alleinportier

sowie tüchtige

Barmaid

Offerten an Direktion Hotel Freieck, Chur.

Hotel Delta, Ascona

Betrieb der Luxusklasse, Saison Mitte März bis Ende Oktober, sucht noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Bureau Journalführerpraktikant
Loge Voiturier mit Fahrausweis
Telephonist-Chasseur
Chasseurs
Etagé Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Hilfsportier
Saal Commis de rang
Bar Commis de bar
Cuisine Casserolier
Küchenmädchen (vollautomatische Maschinen)
Küchenburschen
Office Officemädchen
Lingerie Wäscherin (vollautomatische Maschinen)
Divers Mädchen für den Personalservice
Personalzimmermädchen
Hotelgärtner (Schweizer)

Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild an die Direktion.

Bad Schinznach AG.

sucht für

Parkhotel-Kurhaus

(Saison April bis Oktober):

Chef de reception
Journalführer(in)
Bureaupraktikant(in)
II. Concierge-Telephonist
Chasseur-Telephonist
Allgemeingouvernante
 (mit Italienisch-Kenntnissen)
Etagengouvernante
Officegouvernante
II. Oberkellner
Hallenchef/Hallentochter
Chef d'étage
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Küchenchef
Chef pâtissier
Chefs de partie
Commis de cuisine
Communard
Warenkontrollleur
Kellermeister
Etagenportier
Zimmermädchen
Hotelchauffeur
II. Hotelmaler

Kurhotel Habsburg und Bäderabteilung

(Saison März bis November):

Küchenchef
Commis de cuisine
Bureaupraktikantin-Telephonistin
Kassierin für Bäderabteilung
Bädergehilfen

Badstübl (1. April bis 1. November):**Serviertochter** (selbständig)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Direktion der Bad Schinznach AG in Schinznach-Bad (Aargau). Letztjährige Angestellte, welche wieder auf ihre Stelle reflektieren, sind gebeten, sich sofort zu melden.

Hotel Royal St. Georges Interlaken

sucht für Sommersaison:

Demi-Chef de rang
Commis de rang
Saaltöchter und -praktikantinnen
Barmaid oder Bartochter
Patissier
Commis de cuisine
Kaffeekoch oder -köchin
Casserolier
Office-Küchenmädchen oder -burschen
Chasseur-Nachtportier
Chasseur-Liftier
Personalzimmermädchen
Gärtner-Hilfsbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an die Direktion erbeten.

Park-Hotel, Vitznau

sucht für Sommersaison:

Economatgouvernante
Officegouvernante
I. Glätterin
Stopferin
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Anfangsportier
Kaffee- und Hilfskaffeeköchin

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

Hotel Montefiore Aldesago-Brè/Lugano

sucht auf 1. März selbständige

I. Sekretärin

als Stütze des Patrons

Mit sämtlichen Hotelerfahrungen, Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch.

Davos

Hotel Casanna sucht per sofort

Mädchen oder Bursche

für Küche und Hausarbeit. Halbpension. Offerten sind erbeten an A. Häfliger, Telefon (083) 3 56 63.

Erstklasshotel der Zentralschweiz

sucht für Sommersaison (evtl. Jahresstelle) tüchtigen

Küchenchef

Bewerber mit entsprechender Karriere senden ihre Offerte unter Chiffre KF 1010 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef Gardemanger

Wären Sie bereit, einem modernen, vielseitigen Betrieb mit internationaler Kundschaft Ihre Persönlichkeit und Ihr Können zur Verfügung zu stellen?

Unsere Erwartungen: Guten Einsatz, Zuverlässigkeit, Teamwork und Pünktlichkeit.

Unsere Offerte: gutes Arbeitsklima, Ihren Leistungen entsprechende Salarierung, geregelte Arbeitszeit, Sozialfürsorge-stiftung.

**Flughafen-Restaurant, Zürich-Kloten**

Personalchef, Postfach Zürich 58. Telefon (051) 84 77 66.

Auf 1. Juni 1964 wird einem Koch-Ehepaar die Gelegenheit geboten, sich in einem neuen Kleinhotel als

Alleinkoch

zu bewerben. Dieses Hotel steht am Untersee.

Offerten sind zu richten unter Chiffre KO 1173 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Für die Neueröffnung unseres besteingerichteten Erstklasshotels suchen wir per Ende Mai / Anfang Juni 1964 noch einige fachkundige, arbeitswillige Mitarbeiter, die sich bewusst sind, dass Verdienen von Dienen kommt.

Hotel:

Zimmermädchen
Nachtportier (sprachkundig)
Chasseur-Portier
Hausbursche
junger Liftboy
Grill-Room, Rotisserie, Banketträume:
Restaurationskocher (nur sprachkundige)
Chef de rang (bestausgewiesen)
Commis de rang
Servierlehrtöchter oder Kellnerlehrling
Buffetkocher

Delphinbar:

Barpraktikantin oder -lehrtöchter
Barserviertöchter

Garten, Restaurant (gedeckt) nur Saison bis Oktober:

Serviertöchter
Serviceaushilfen auf Abruf
Buffetdame

Küche:

Chef Entremetier
Chef Gardemanger

Lingerie:

Lingeriemädchen-Angestelltenzimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Charles Delway, z.Z. Hotel Metropol, St. Gallen.

Grossrestaurant auf dem Platze Basel

sucht in Jahresstellen:

Chef de partie

nicht unter 30 Jahren, guter Lohn

Barmaid

versiert, 3 Sprachen, hoher Verdienst

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre PB 1061 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelière qualifiée désire

jeune fille

sérieuse, langue allemande, désirent leçons de français. Aide service ménage, vie de famille. Ecrire sous chiffre V 101.060-18 à Publications Genève.

**Hotel-Restaurant Schlössli Wörth Neuhausen a. Rheinfall**

Saison März bis November

sucht in gut bezahlte Stellen:

Eintritte nach untenstehenden Angaben oder nach Übereinkunft.

Büro

Küche

(modern eingerichtet)

Restaurationssekretärin-Kassierin 15. 2.**Entremetier** 1. 3.**Commis de cuisine** 15. 3.**Commis de cuisine** 1. 4.

Service (Verdienstgarantie)

Kellner, Serviertöchter 25. 2., 15. 3., 1. 5.

Office (maschinell eingerichtet)

Mädchen und Burschen 1. 4., 30. 4.**Gouvernante** 25. 2.

Lingerie

Mädchen 25. 2.

Selbstbedienungsbuffet (neu)

Verkäuferinnen 25. 3., 20. 4., 1. 5.**Buffetburschen** (sprachkundige)

Souvenirkiosk, Boutique

Verkäuferinnen 24. 2., 15. 3., 30. 4., 1. 6.

Offerten mit Angabe der Verdienstansprüche erbeten an N. Britschgi, Telefon (053) 5 44 01.

Hotel Weisses Kreuz, Lugano

sucht für Saison März bis November versierte

Office-Economatgouvernante I. Lingère

Italienische Sprache erwünscht. Offerten mit Lohnangaben und Zeugnissen erbeten an die Direktion F. Bannwarth.

GAUER HOTELS

Bern

Cully VD

Rhodos

Corfu

Hotel Schweizerhof

Hotel-Restaurant du Raisin

Miramare-Beach Hotel

Miramare-Beach Hotel

Corfu-Palace Hotel

Wir suchen nach Griechenland (lange Saison):

Chef de cuisine
Chef-Pâtissier
2 Chefs de partie
2 Commis de cuisine

für Schweizerhof, Bern (Jahresstelle):

Commis de cuisine

Schriftliche Bewerbungen erbeten an E. Schlegel, Chef de cuisine, Schweizerhof, Bern.



Wir suchen ab Anfang Februar 1964 zur Eröffnung eines neuangelegten, bekannten Spezialitäten-Restaurants im Aargau

Küchenchef
Koch
Chef de rang
Commis de rang
2 Serviertöchter
Buffetdame
Küchenbursche

Senden Sie Ihre Offerte mit Unterlagen an B. Amman-Walther, Hotel Rad, Zurich.

Grand Hôtel en Grèce

cherche

personnel grec

pour saison 1964 (fin avril à octobre). Entreprise suisse. Prière de présenter offres détaillées sous chiffre PG 1153 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Hotel am Genfersee

(Nähe Expo), mit 60 Betten, Passantenverkehr, sucht für Saison
Ende März bis November:

Zimmermädchen

(tüchtig und erfahren) sowie eine Anfängerin für später.

Alleinkoch

(berufstüchtig, evtl. auch gesetzten Alters)

Saal-/Restaurationstochter

(Französisch, evtl. auch Englisch sprechend.)

Saalausbildungstochter

(oder aus der Lehre)

Bureaufräulein

(evtl. Hotelfachschülerin, als Stütze für Bureau und Service.)

Küchen-/Office-/Hausbursche

(möglichst Deutsch oder Französisch sprechend, etwas Praxis.)

Offerten mit Bild und Zeugniskopien und Gehaltsanspruch an
Hotel du Mont-Blanc au Lac, Morges VD.

Hotel du Nord Interlaken

sucht für die Sommersaison 1964
Eintritt April-Mai 1964 bis Oktober:

Praktikantin für Economat, Buffet u. Kontrolle

Tochter für Buffet-Economat

Chasseur-Portier

Commis de cuisine

Saucier/Chef-Stellvertreter

Commis Gardemanger

Saal- und Restaurantkellner

Saal- u. Restaurantpraktikantin

Saal- und Restauranttochter

Buffettochter Ablösung Service (Anfängerin)

Kellnerlehrling

Sekretärin-Korrespondentin

Bureaupraktikantin

Lingère

Lingeriemädchen

2 Officemädchen

2 Küchen-Officeburschen

2 Küchenmädchen

Tournee für Office-Lingerie-Küche

Personalzimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Ausführliche Offerten mit Photo und Zeugniskopien erwünscht.

Café-Restaurant Splendid

Interlaken

in bester Lage am Höhweg, sucht auf März oder nach
Übereinkunft (bis Ende November) freundliche

Serviertochter

Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten er-
beten an Familie H. Hassenstein, Hotel Restaurant
Splendid, Interlaken.

Hotel Arizona, Lugano

sucht für lange Sommersaison:

Commis de cuisine

Tournant Halle/Etage

Nachtportier

Demi-Chef

Commis de rang

Lingerietochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an W. Schuler., Dir. Tele-
phon (091) 2 93 43.

Ascona (Tessin)

Hotel 60 Betten mit neuzeitlicher Kücheneinrich-
tung sucht für lange Saison (März-November)

gutaugewiesenen, tüchtigen und verträglichen

Küchenchef sowie

Commis de cuisine

oder Köchin

Offerten mit Zeugnissen, Photo und Saläransprüchen
erbeten an Postfach 99, Ascona TI.

Important Hôtel garni à Genève

(180 lits) cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

gouvernante d'étage

(bilingue et expérimentée)

Place à l'année, conditions de travail agréables. Poste
bien rétribué. Fonds de prévoyance. Faire offres sous
chiffre GE 1006 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.



Hotel Beatus Merligen Thunersee

Modernes, neues Erstklasshotel mit grossem Restaurationsbetrieb sucht für
lange Sommersaison mit Eintritt anfangs April oder nach Übereinkunft:

Chef Entremetier Chef Tournant Chef de garde Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an: Herrn Emanuel Schmid, Chef de Cuisine, z.Zt. Flüela
Sporthotel, Davos-Dorf oder Direktion, Hotel Beatus, Merligen/Thunersee, Telephon
(033) 7 38 33.

Gesucht nach Arosa

per sofort:

Barmaid Lingère Flickerin

Eilofferten unter Chiffre NA 2999 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt eine tüchtige, energische

Office- Küchen-Gouvernante

eine tüchtige, selbständige

Economatgouvernante

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

Restaurant Walliser Kanne Leukerbad

sucht auf kommende Sommersaison:

2 Restaurationstochter

Eine auf Anfang/Ende April oder nach Übereinkunft, sehr guter Verdienst,
geregelte Frei- und Arbeitszeit. Arbeitstracht wird unentgeltlich zur Ver-
fügung gestellt. Offerten sind erbeten an Familie Grichting, Restaurant
Walliser Kanne, Leukerbad VS.

Infolge Abwanderung unseres langjährigen Angestellten in die Privat-
industrie wird der Posten des

Concierge

im Hotel Majestic, Lugano

frei. Eintritt ca. 12. März 1964. Nur bestausgewiesene Bewerber wollen sich
mit Zeugnisausschnitten und Photo melden.

Hotel Ristorante Firenze, Castagnola-Lugano

sucht mit Eintritt 1. März

Alleinkoch

(ottima esperienza di ristorazione)

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Lingère



Flughafen-Restaurant, Zürich-Kloten

offeriert Jahresstelle mit Eintritt per 1. April 1964 oder nach Übereinkunft:

Warenkontrolleur evtl. Anfänger Buffettochter Commis de cuisine Commis de rang Restaurationstochter Lingeriemädchen Kellerbursche (deutschsprachig)

Wir erwarten: Gute Berufs- und Allgemeinbildung. Einsatzwille, Zuverlässigkeit und
Organisationstalent.

Wir bieten: Angenehmes Arbeitsklima in gutem Team. Geregelte Arbeitszeit, gute
Unterkunft und Verpflegung.

Senden Sie uns bitte eine kurze Offerte mit Lebenslauf, Photo und Zeugniskopien an
Personalchef, Flughafen-Restaurant, Postfach Zürich 58, Telephon (051) 84 77 66.

Hotel Reber au Lac, Locarno

sucht für nach Ostern bis November (evtl. Jahresstelle)

gewandten, sprachenkundigen

Kassier-Korrespondent

(Mithilfe Réception, Schweizer bevorzugt)

Ausführliche Offerten sind erbeten an die Direktion.

Gesucht für sofort seriöse

Tochter

in modern eingerichtetes Restaurant. Guter Verdienst. Evtl. auch Anfän-
gerin. Familie Fässler, Hotel-Restaurant Rössliplatz, Unteriberg SZ. Tele-
phon (055) 6 51 71.

Gesucht in erstklassiges Spezialitätenrestaurant jüngere

Buffettochter

Gelegenheit sich als Gouvernante auszubilden. Gutes Salär. Eintritt sofort
oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre
JB 2880 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Splendide Royal Lugano

cherche pour longue saison, mars fin octobre.

gouvernante d'étage chasseur commis de rang cuisinière à café garçon d'office filles d'office

Faire offres avec copie des certificats à la Direction de l'Hôtel.

Hotel und Kurhaus Bad Passugg bei Chur

(130 Betten)

sucht für die Sommersaison 1964 (Mai bis September)

Bureau:**Chef de réception**

(evtl. Anfänger)

Sekretärin

(evtl. Anfängerin)

Loge:**Chasseur****Etage:****Zimmermädchen****Saal:****Oberkellner****Saalkellner und****Saaltöchter****Restaurationstochter**

(für Schwemme)

Küche:**Küchenchef**

(wenn möglich diätkundig)

Saucier**Entremetier****Patissier****Commis de cuisine****Lingerie:****Lingeriegouvernante****Näherin-Stopferin****Glätterin****Lingeriemädchen**

Bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert.
 Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen
 an die Direktion, M. Maurer, z.Z. Chantarella-Hotel,
 St. Moritz, erbeten.

Hotel Dischma, Davos-Dorf

sucht für sofortigen Eintritt (bis Saisonende)

Buffetdame oder -tochter

Telephon (083) 3 56 04.

Touring Mot-Hotel Schloss Ragaz, Bad Ragaz

sucht für Sommersaison (April bis Oktober):

Buffetdame

(sprachkundig)

Restauranttochter

(sprachkundig)

Zimmermädchen

Portier

Küchenmädchen oder

Küchenbursche

Gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Letztjährige Angestellte, die wiederum auf eine Stelle reflektieren,
 sind gebeten, sich unverzüglich zu melden.

Offerten erbeten an E. Huber, Dir., z.Z. Liebenauweg 7, Luzern.
 Telephon (041) 6 36 07.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

freundliche, ehrliche und im Speiseservice gewandte

Serviertochter

Familiäre Behandlung, Zimmer im Hause. Sehr grosser
 Verdienst. Offerten an Familie F. Bannwart, Restaurant
 und Metzgerei zum Rössli, Frick A.G. Telephon (064)
 7 13 05.

Wir suchen

in gutbezahlte Jahresstellen:

Chef-Saucier Chef-Gardemanger Chef-Tournant

Auf Wunsch Zimmer in unserem neuen Personalhaus.

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Hotel International

Hotel Interlaken (Interlakenhof) Interlaken

sucht mit Eintritt Ende April / Anfang Mai:

Oberkellner (jüngerer, sprachkundig)**Chef de rang** (barkundig)**Demi-Chef de rang****Commis de rang****Portier****Zimmermädchen****Liftier-Chasseur****Aide de gouvernante****Wäscherin evtl. Wäscher****Casserolier****Office-Küchenmädchen oder****-burschen****Lingeriemädchen**

Offerten mit Zeugniskopien erbeten.

Tessin

Sehr schönes Gartenhotel, mit bester Kundschaft, in Bosco
 Luganese, sucht für Saison 20. März bis Oktober 1964:

Saaltöchter**I. und II. Zimmermädchen****Hilfsköchin oder****Kochpraktikantin****männliche Hilfe für Haus und****Garten**

(Alter bis 50 Jahre, evtl. Dauerposten)

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo sind erbeten an
 Familie K. Herzog, Villa Margherita, Bosco Luganese TI.

Lugano

HOTEL MONTE-CARMEN

sucht ab Anfang März für lange Saison:

Koch (jüngerer)**Saaltöchter****Zimmermädchen****Hausbursche**

Gesucht per sofort:

junger

Koch (evtl. Köchin, neben Patron)

sowie

Küchenbursche und Mädchen

Offerten an B. Kocher, Restaurant Fährlibrunnen,
 Küsnacht ZH. Telephon (051) 90 07 00.

Hotel Hecht, Appenzell

sucht in Jahresstellen:

Serviertochter

(evtl. Anfängerin)

Haus- und Küchenbursche

A. Knechtle, Telephon (071) 87 10 26.

Gesucht für Ganzjahresbetrieb:

tüchtige

Serviertochter oder Kellner

für modernes Passantenrestaurant sowie

Nachtportier

Eintritt nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten mit
 Photo und Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion,
 Hotel Astoria, Solothurn.

Gesucht in modernes Kleinhotel nach Lugano für lange
 Sommersaison (ab Anfang, bzw. Mitte März):

Zimmermädchen**Hilfszimmermädchen****Anfangsserviertochter****Küchenhilfskraft**

(Kochschülerin)

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, selbständiges Arbeiten, gute
 Verpflegung, moderne Unterkunft und gute Behandlung werden
 zugesichert. Angebote an Dir. Hotel Camelia, Lugano-Massagno
 (Tessin).

Wir suchen zu baldigem Eintritt:

Buffettochter Buffetlehrtochter Commis de cuisine

Geregelte Arbeitszeit. Schichtenbetrieb. Offerten sind
 erbeten an H. Zaugg, Hotel Volkshaus, Winterthur.



CASINO (30 avril au 25 octobre 1964)

(restaurants, bar, dancing, jeu de la boule)

chef de cuisine
cuisiniers
gouvernante générale
maitre d'hôtel
chef de service
chefs de rang
serveuses (dancing)
barmaid
dames de buffet
chef caviste
cavistes
garçons de cuisine
garçons d'office
dame de vestiaire
chasseur

Faire offres avec photo à E. Chollet, Exposition Nationale Suisse,
 Lausanne 1964, Directeur du Casino.

Tessin (Luganensee)

Gesucht in neu aufgebautes Hotel mit Restaurationsbetrieb
 für Saison März bis November:

Bureaupraktikantin
Saal-Restaurationstöchter
Saalanfängerin
Buffettochter
Zimmermädchen
Etagenportier
Lingeriemädchen
Küchenbursche oder -mädchen
Officeburschen oder -mädchen

Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Offerten mit Bild und Zeug-
 niskopien sind zu richten an Familie C. Sormani-Jungi, Hotel del
 Pesce, Ponte-Tresa bei Lugano.

Hotel Metropol, St. Gallen

sucht auf 1. März in Jahresstelle:

Erstklassigen Küchenchef

in mittlere Brigade, für unser bestrenommiertes Hotel
 mit Restaurant français, Grill- und Lunchroom. Offerten
 mit Zeugnissen, Photo und Gehaltsansprüchen sind er-
 beten an P. Musa, Hotel Metropol, St. Gallen. Telephon
 (071) 23 35 35. Persönliche Vorstellung nach Überein-
 kunft.

Gesucht für Sommersaison 1964 (Mitte März bis Ende Oktober),
 Eintritt evtl. später:

gewandte Buffetdame
Alleinportier
Restaurationstöchter
 (sprachkundig)
Serviertöchter
 (für Tea Room)
Buffetöchter
 (evtl. Anfängerin)
Officebursche
Zimmermädchenhilfe
Lingeriemädchen
Küchenmädchen

Schriftliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien sowie üblichen
 Angaben sind erbeten an C. Hackl-Schmid, Hotel garni und Café
 Restaurant Schmid, Brunnen (Vierwaldstättersee).

Hotel Terminus et Buffet de la gare Montreux

sucht in Jahresstellen oder für lange Sommersaison:

tüchtige

Serviertochter

(etwas Französischkenntnisse erwünscht)

Commis de cuisine**filie de buffet****filie de lingerie**

Offerten mit Photo und Lebenslauf an die Direktion.

Gesucht in Erstklasshotel nach

Ascona

am Lago Maggiore (Tessin)

per 1. spätestens 15. März 1964, Saison bis Ende Oktober:

Oberkellner
Gouvernante
Barman
Nachtportier
Etagenportier
Commis de rang
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Büglerin
Wäscher oder Wäscherin
Küchenburschen
Officemädchen
Buffetochter

Unterkunft des Personals in neu erstelltem Personalhaus.

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

Gesucht nach Lugano:

für Saison 1964 (März bis November):

II. Sekretärin-Korrespondentin
 (sprachkundig)
Gouvernante
 (Stütze der Hausfrau)
Koch neben Chef
Aide de cuisine
Kochlehrling
Restaurationstochter
 (jüngere, sprachkundig)
Buffetochter
Saaltöchter
Saalküchenmädchen
Anfangszimmermädchen
Lingère
Officemädchen
Haustochter
 (privat)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüche an Familie
 R. Huber, Strandhotel Seegarten, Lugano-Lido.

Berghaus Jungfrauoch

sucht für 8monatige Sommersaison (März bis Oktober):

speditiv arbeitenden

Küchenchef

(vorwiegend Restaurationsbetrieb),

Chef de partie

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Saläransprüchen er-
 beten.

Gesucht

Bar-Lehrtochter

Lehrzeit 6 Monate. Offerten mit Bild und Lebenslauf an
 E. Sigrist, Gerberbar, Sternplatz 7, Luzern.



Auf 15. Februar / 1. März, in Jahresstelle

Gouvernante

Es handelt sich um einen interessanten Posten mit fort-
 schrittlichen Arbeitsbedingungen und guter Bezahlung

Auf Frühjahr, nach Übereinkunft:

Kaltmamsell Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an Hotel Wächter / Mövenpick
 im Wächter, Bern.





Hotel Astoria Luzern

sucht auf Frühjahr 1964 für lange Sommersaison oder in Jahresstellen folgendes Personal:

Hilfs-Econamat/ Officegouvernante

Kaffee Köchin/ Buffettochter

Küche:

Commis de cuisine
Commis Pâtissier

Service:

Demi-Chefs de rang
Commis de rang

Lingerie:

Lingeriemädchen

Loge:

Telephonistin

Chasseur

Etage:

Zimmermädchen-Tournante

Offerten mit Zeugniskopien, Photo u. Referenzen an die Direktion.

Bad Ragaz Neues Hotel Sandi

sucht für lange Sommersaison (April bis Ende Oktober):

Küchenchef
(evtl. Jahresstelle)

Pâtissier

Commis

Köchin

Kochlehrling

Portier

(Bahndienst)

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Lingere

Kellner

Saalpraktikantin

Buffetlehtochter

(Eintritt Februar)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbieten an Familie A. Sandi, Telefon (085) 9 17 56.

Gesucht in Jahresstellen nach Zürich:

Chef de service
(sofort, nicht unter 28 Jahren)

Chef de partie
(Eintritt 1. April oder nach Übereinkunft)

Commis de cuisine
(Eintritt 1. April oder nach Übereinkunft)

Buffetochter
(Eintritt sofort oder nach Übereinkunft)

Tochter
für Buffet und Service (jüngere, Eintritt sofort)

Offerten erbieten unter Chiffre NZ 1012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Übereinkunft, junge, sprachkundige

Telephonistin

Freie Kost und Logis im Hause (Einzelzimmer). Geringe Arbeitszeit. Offerten sind erbieten an Dir. Hotel Stoller, Badenerstrasse 357, Zürich.

Gesucht auf 1. März 1964 in kleines Hotel an verkehrsreicher Strasse in Kandergrund (B.O.) freundliche

Serviertochter

Französischkenntnisse erwünscht. Guter Verdienst, familiäre Behandlung. Anfragen bitte an Familie Hobi, Baslerstrasse 164, Balsthal SO. Telefon (082) 2 67 42.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

zwei tüchtige

Restaurationstöchter

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hotel Restaurant Ochsen, Civielli, Davos-Platz.

Nous cherchons pour saison 15/20 mars au 15 octobre:

cuisinière femme de chambre garçon de cuisine

Offres avec copies de certificats et prétentions à M. E. Piaget, Hôtel-Pension Beau-Site, Corseaux sur Vevey.

Eden-Hotel, Interlaken

(100 Betten)

sucht für Sommersaison 1964 (Mai bis September):

I. Sekretär-Chef de réception

Sekretärin-Journalführerin

Oberkellner

(sprachgewandt)

Saalkellner und -töchter

Saalpraktikantinnen

Gouvernante

(Office und Economat)

Hotelpraktikantin

Portiers

Zimmermädchen

Chasseur

Garten- und Hausbursche

Kaffee Köchin

Lingerie-Personalzimmer-

mädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbieten an Ralf Herbig, Direktor.

Hotel Alpina, Interlaken

sucht für lange Sommersaison:

2 Zimmermädchen

Alleinportier

Küchenburschen

Officeburschen

Eintritt Mitte März. Offerten erbieten an V. Bürki.

In Kleinrestaurant mit einfachem Menu, an der

Expo 1964 in Lausanne

sind noch folgende Posten offen:

Köchin oder Koch

Pâtissier

Pouletgrilleur

Buffetdame- und -tochter

Garçon d'Office

Serviertochter

Barmaid

Offerten unter Chiffre D 5145 Q an Publicitas AG, Basel.

**Hotel-Restaurant Splendid
Interlaken**

sucht auf Anfang Mai bis Oktober

Hotel-Praktikantin

als Stütze der Hoteliersfrau, wird eingeführt zur Milhilfe in Bureau, Economat, Buffet. Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten erbieten an Familie Hassenstein, Hotel Splendid, Interlaken.

Gesucht für lange Sommersaison (Ostern bis Ende Oktober) in Hotel mit 150 Betten

Oberkellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbieten an Hotel Beau-Rivage, Lugano.

Gesucht nach Lugano

auf 1. März bis Oktober:

Commis de cuisine

Restaurantkellner

Restaurantcommis

Zimmermädchen

Lingere

A. Bucher, Hotel-Restaurant Montefiore, Aldesago-Bré/Lugano.

**Für erstklassiges Tea-Room-
Restaurant im Zentrum von Zürich**

suchen wir bestausgewiesene

Gerantin

mit Fähigkeitsausweis. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre GE 1095 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Reber au Lac Locarno

sucht für Saison 1964 (März bis November):

II. Oberkellner

(junger Schweizer bevorzugt)

Chef d'étage/Winebutler

Demi-Chefs de rang

Demi-Chefs de rang de grill

Commis de rang

Commis de rang de grill

Offerten an die Direktion.

Hotel Alexander am See Thalwil-Zürich

sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Buffetdamen

Buffetköchter

Kellerbursche

Kontrolleur

Köche, Chef de partie,

Commis de cuisine

Commis de rang

Officeburschen

Portier

Hohes Salär, geregelte Arbeits- und Freizeit. Angenehmes Arbeitsklima. Offerten sind zu richten an Hotel Alexander am See, Thalwil ZH.

Nous cherchons de suite une deuxième

secrétaire de direction

(éventuellement stagiaire débutante)

de langue française, à l'année, place intéressante pour bonne dactylo. Offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la Direction du Grand Hôtel Territet-Montreux.

Auf 15. Februar 1964

Sekretärin

für Empfang und allgemeine Büroarbeiten

gesucht

In Hotel-Restaurant Waldhaus in der Hard, Birsfelden/Basel. Telefon (061) 41 29 30.

Gesucht für Bergrestaurant Parsennhütte:

tüchtige, selbständige

Buffetdame

(bei hohem Lohn)

Buffetochter

Serviertochter

(sprachkundig, in starken Stossbetrieb)

Offerten mit Zeugnissen und Bild erbieten an Chr. Gees, Bergrestaurant Parsennhütte, Davos.

Wir suchen nach St.Moritz noch eine freundliche, sprachkundige

Serviertochter

Offerten unter Chiffre SE 1003 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Biel

Praktikantin

Gründliche Ausbildung im Service, guter Lohn, geregelte Freizeit. Kost und Logis im Hause. Familienanschluss. Familie Hubler-Schori, Restaurant Schützenhaus, Biel-Bözigen. Telephon (032) 4 17 71.

Hôtel moyen à Genève

cherche pour le 15 février ou date à convenir une

secrétaire- maincourantière

Place à l'année. Offres sous chiffre NM 1078 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotel des Balances Luzern

sucht für die Sommersaison April/Mai bis Oktober:

**Stütze der
Generalgouvernante
Warenkontrollleur-Ökonom
Econamat-
Officegouvernante
Bonkontrollleur
Restaurantkassier
Bureaupraktikant
Telephonistin
Kondukteur
Chasseur-Tournant
Chasseurs
Etagenportiers
Zimmermädchen
I. und II. Oberkellner
Winebutler
Chefs de rang/Demi-Chefs
Commis de rang
Buffetchef
Chefs de partie
(Saucier, Entremetier, Rotisseur,
Tournant, Chef de garde)
Commis de cuisine
Commis Pâtissier
Kaffee Köchin oder
Kaffee Koch
Casserolier, Argentier
Küchenburschen und
-mädchen
Officemädchen
Wäscherin
Lingeriemädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion Hotel des Balances, Luzern.
Letztjährige Angestellte, die wieder auf ihre Posten reflektieren, wollen sich umgehend melden.

Lugano - Hotel Bristol

sucht per März/April bis Oktober:

Aide réception-Korrespondent

Demi-Chefs de rang

Commis de rang

Saalpraktikant

Entremetier

Gardemanger

Tournant

Commis de partie

Kochlehrling

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbieten an die Direktion.

Hotel Hecht am Rhein, Basel

sucht in Jahresstelle

Stütze des Patrons

(gelernter Koch)

Bewerber, welcher bei uns ein einsatzfreudiger zuverlässiger Mitarbeiter werden möchte, bieten wir angenehmes Betriebsklima, angemessene Entlohnung und geregelte Freizeit. Offerten sind erbieten an P. Schaffner, Hotel Hecht, Basel.

Erstklasshotel am Thunersee

sucht für die Sommersaison ab Mai 1964:

Chef de cuisine

Saucier

Entremetier

Office-Gouvernante

Offerten sind zu richten an H. R. Boss, Hotel Spiezzerhof au Lac Spiez.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:
jüngere, im Speiseservice bewanderte

Serviertochter

(Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit)

sowie jüngeren

Commis de cuisine

(in kleine Küchenbrigade)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photos sind zu richten an E. Gugolz, Hotel Du Lac, Wädenswil ZH

Hôtel en Valais

cherche pour saison d'été:

**portier
filles de salle
femmes de chambre**

Gains très intéressants. Faire offres avec photo et copies de certificats sous chiffre HV 1019 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Sonnenberg Zürich

Erstklasshotel mit grossem
Restaurationsbetrieb

offert nachstehende Posten per Ende März/April
oder nach Übereinkunft (Saison-, zum Teil Jahres-
stellen):

II. Chef de service
Restaurationskellner
Demi-Chef
Commis oder Hilfskellner
Saaltöchter

Gardemanger
Grillkoch
Tournant
Commis de cuisine

Hilfsgouvernante
Buffetköchter
Buffetier

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungen mit Zeugnis-
abschriften, Photo und Gehaltsansprüchen. Auf
Wunsch Zimmer im Haus.

Hotel Meister, Lugano-Paradiso

sucht für die Sommersaison ab 20. März 1964:

Sekretärin-Korrespondentin
(4 Hauptsprachen, Stenographie in Deutsch und Fran-
zösisch, per 1. Februar)
Economat-/Officegouvernante
Kaffeeköchin
Zimmermädchen
Etagenportier
Logen-/Etagentournant
Lingeriegouvernante
Lingère-Glätterin
Lingeriemädchen
Saucier
Gardemanger
Entremetier
Commis de cuisine
Köchin
Casserolier
Küchenmädchen und
Küchenburschen
Chef d'étage-Winebutler
Chef de rang
Commis de rang
Commis de bar
(Barkellner allein)

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisabschriften und Photo sind
zu richten an die Direktion Savoy Hotel, Arosa.

Hotel National, Interlaken

sucht für lange Sommersaison:

Sekretärin
Oberkellner
Etagenportier
Hilfsportier
Zimmermädchen
Wäscherin
Küchenburschen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an S. Werder, Post-
strasse 14, Davos-Platz.

TESSIN

Hotel-Pension von 25 Betten sucht für Saison 1. März bis etwa
15. November 1964:

Alleinköchin (auch Junge, aus der Lehre)
2 Hausmädchen für Küche und
Zimmerdienst
Alleinportier-Hausbursche

Bewerbungen, möglichst mit letztem Stellennachweis, sind er-
beten an H. Graf-Ryser, Albergo Pensione Magnolia, Muratto TI.

Gesucht nach Davos in Hotel allerersten Ranges

I. Oberkellner

(Schweizer)

Da unser langjähriger Mitarbeiter uns wegen plötzlicher
Geschäftsübernahme verlässt, sollte der Eintritt sofort
erfolgen. Es kommt nur bestausgewiesener Bewerber in
Frage. Gute Sommersaisonstelle kann zugesichert werden.
Offerten an Derby-Hotel, Davos-Dorf. Telefon
(083) 3 67 67.

Schlosshotel Locarno
sucht für Mitte März bis Ende Oktober 1964
junge

Köchin

(neben Chef). Sehr guter Lohn. Es besteht die Möglich-
keit, Fremdsprachkurse und Abendschule zu besuchen.
Geringe Freizeit und Familienanschluss. Offerten an
Familie Franz Helbling-Wiedmann, Schlosshotel, Lo-
carno.

Infolge Todesfall haben wir einen langjährigen
Mitarbeiter verloren und haben nun den guten
Posten eines qualifizierten

Etagenportiers

(nur Schweizer) baldmöglichst zu besetzen.

Bewerber nur mit besten Referenzen mögen ihre Offer-
ten an Hotel Eden au Lac, Zürich, einreichen.

Grosses Hotel in Interlaken

sucht für lange Sommersaison (Mai bis Oktober):

Chef de réception
Sekretärin-Journalführerin
Concierge
Conducteur
(mit Fahrbewilligung)
Nachtportier-Telephonist
Chasseur
Portier
Zimmermädchen
Lingeriegouvernante
Lingeriemädchen

Chef de cuisine

Saucier
Patissier
Commis de cuisine
Küchenburschen/-mädchen
Hilfsgouvernante (für Office)

Kaffeekoch (-köchin)
Officemädchen

Oberkellner

Chef de rang
Commis

Barmaid
Gärtner

Offerten mit Zeugnisabschriften, Lohnansprüchen und Photo sind
zu richten unter Chiffre GH 1144 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schlosshotel Locarno

sucht für Mitte März bis Ende Oktober 1964:

zwei junge, 15- bis 19jährige
Hausburschen
Bureaupraktikanten-Anfänger
Saaltöchter
Zimmermädchen
Haustochter
Commis de cuisine
junge Köchin

Sehr guter Lohn. Es besteht die Möglichkeit, Fremdsprachkurse
und Abendschule zu besuchen. Geringe Freizeit und Familien-
anschluss. Offerten an Familie Franz Helbling-Wiedmann,
Schlosshotel, Locarno.

Hôtel Excelsior, Crans-s.-Sierre

cherche:

chef de cuisine
saucier
entremetier
pâtissier
commis de cuisine

à partir de la prochaine saison, ou date d'entrée à convenir.
Faire offres directement.

Hotel Rütli, Luzern

sucht für lange Sommersaison (Ende März bis Anfang Novem-
ber):

Oberkellner
(evtl. Jahresstelle)
Economatgouvernante
I. Lingère
Bureaupraktikantin
Saaltöchter
Koch
Zimmermädchen
Etagenportier
Nachtportier
Hausbursche

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind zu richten an Dir.
A. Z'graggen, Telefon (041) 2 41 61.

Hotel 3 Könige, Bern 27

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine oder Hilfskoch

Telephon (031) 66 61 61.



Hotel-Restaurant Astoria, Luzern

Wir suchen auf Frühjahr 1964 für lange Sommersaison-
oder in Jahresstelle für unser Stadrestaurant
sprachengewandte

Restaurationstochter

Offerten mit Photo und Referenzen an die Direktion.

Engadin Erstklassshaus

(Sommer- und Wintersaison) sucht für kommenden Sommer:

Saucier
Gardemanger
Alleinpatissier
Commis Entremetier
Personalköchin

Oberkellner
Chefs, Demi-Chefs,
Commis de rang
Hallenchef-Barman

Telephonist-Nachtportier
Etagenportiers
Zimmermädchen

Waren- und Bonkontrollleur

Hilfsgouvernante für Economat
und Office

Wäscherin oder Wäscher
Näherin, Glätterin
Lingeriemädchen

Kaffeeköchin

Casserolier
Office-Küchenmädchen
oder -burschen

Langes Winterengagement kann zugesichert werden. Offerten
unter Chiffre EE 1124 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tessin

Gesucht für lange Sommersaison (Anfang März bis Anfang
November):

Koch
(der selbständig arbeiten kann)
Restaurationstöchter
Saalanfängerin
Zimmermädchen
Mädchen
(für Office und Küche)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten an
Hotel Camelia, Brissago (Ticino)

7 1/2 mois au Lac Léman

L'HOTEL DU SIGNAL A CHEXBRES
renové, 130 lits, cherche dès mi-mars environ jusqu'à fin octobre
début novembre:

cuisiniers
(chefs de partie et commis)
2 pâtissiers
(chef et commis)
jeune chef de rang
(ou bon demi-chef, pour restaurant)
commis de rang
filles de salle
(qualifiées et débutantes)
femme de chambre
portiers d'étage
garçon et fille de cuisine
(ou d'office)
jardinier

Très bonnes conditions de travail, de logement et bons gains
assurés à personnel qualifié. Faire offres avec prétentions de
salaire, certificats et photo.

Le buffet de la gare, La Chaux-de-Fonds

demande pour le 1er février ou date à con-
venir:

commis de cuisine

Pour le printemps:

apprenti cuisinier

Faire offres avec références à la Direction.



Hotel Montana, Luzern

sucht für lange Sommersaison mit Eintritt im April:

Conducteur (gute Sprachenkenntnisse)
(mit Fahrbewilligung)
Hallentournant (Englisch erwünscht)
(mit Fahrbewilligung)
Chasseur
Chef d'étage (drei Sprachen)
Chef de rang (drei Sprachen)
Demi-Chef de rang (Englisch)
Commis de rang

Etagenportier (Englisch erwünscht)
Zimmermädchen
(Englisch erwünscht)

Saucier
Entremetier
Tournant
Commis de cuisine
Lingeriemädchen

Schriftliche Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften
sind zu richten an Dir. Ed. W. Gianella.

Hotel Central, Interlaken

sucht für die Sommersaison (April/Mai bis Oktober):

Bureaupraktikantin
Küchenchef
Jungkoch
Saaltöchter/Kellner
Restaurationstochter
Etagenportier
Zimmermädchen
Hausburschen
Küchenburschen
Officemädchen
Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehalts-
ansprüche sind erbeten an die Direktion. Letztjährige Angestellte,
die wieder auf ihre Posten reflektieren, wollen sich umgehend
melden.

Hotel Krone, Rheinfelden

sucht für lange Sommersaison mit Eintritt anfangs April:

Oberkellner oder
Obersaaltöchter
Saalkellner oder -töchter
Saalkellnerin
Commis de cuisine
Küchenbursche
Office-Küchenmädchen
Lingeriemädchen-Glätterin
Etagenportiers
Zimmermädchen
Buffetöchter
(evtl. Anfängerin)
Serviertöchter
für Kronenstübl

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind zu
richten an Dir. Tony Benz-Wenk, Case 312, Vevey 1.
Telephon (021) 51 66 91.

Hotel Alpenhof Unterberg

(Dancing-Bar, Spezialitätenrestaurant) sucht per so-
fort oder nach Übereinkunft:

tüchtige

Serviertöchter

(auch für Baraushilfe) sowie

Mädchen

(für Zimmer- und Küchendienst)

Telephon (055) 6 53 53, Fräulein Plüss.

Gesucht ab Mitte März / Anfang April in neureno-
viertes Hotel:

2 Serviertöchter Küchenmädchen

Saison- oder Jahresstelle. Sehr guter Verdienst. Offerten
erbeten an Familie R. Prister-Locher, Hotel Alpen-
hof, St. Anton-Oberegg Telefon (071) 9 18 45.

Hotel Bellevue, Interlaken

sucht für die Sommersaison mit Eintritt anfangs Mai:

Entremetier
Pâtissier
Küchenbursche
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Conducteur
Chasseur
Etagenportier
Economathilfe (wird angelernt)

Offerten mit Zeugnissen erbeten.

**Hotel Münchnerhof
Ristorante Pizza, Basel**
suchen in Jahresstellen:

Barmaid

(sprachkundig)

Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an A. Glogner, Telefon (061) 32 93 33.

Hotel Rütli, Luzern

sucht:

Oberkellner
(Ende März, evtl. später)
Lingeriegouvernante
(Februar)
Economatgouvernante
(Februar)

Offerten mit Bild und Zeugnisschriften sind erbeten an Dir. A. Zraggen, Hotel Rütli, Telefon (041) 2 41 61.

Gesucht tüchtige

Buffettochter

in Passantenrestaurant. Geregelt Freizeit. Grosser Lohn. Kost und Logis im Hause (Jahresstelle). Offerten mit Zeugnissen an Fam. Franz Kälin, Hotel Bären, Einsiedeln. Telefon (055) 6 18 76.

Gesucht in Hotel garni mit 40 Betten, im Zentrum des Wallis, tüchtige, fachkundige

Person (Fräulein oder Dame) als

**rechte Hand
der Besitzerin**

Offerten mit Zeugnissen und Bild erbeten unter Chiffre SA 7907 St an die Schweizer Annoncen AG «ASSA», St. Gallen.

Wir suchen zu kleiner Brigade in vielseitigen Betrieb jüngeren, tüchtigen

Commis de cuisine

Gute Bedingungen. Restaurant Wartmann, Winterthur. Telefon (052) 2 60 25.

Gesucht nach Übereinkunft

junge, sprachkundige

II. Empfangssekretärin

Freie Kost und Logis im Hause (Einzelszimmer). Geregelt Arbeitszeit. Offerten sind erbeten an Dir. Hotel Stoller, Badenerstrasse 357, Zürich.

**Restaurant
Old Swiss House, Luzern**

sucht auf 1. März 1964:

tüchtige, qualifizierte

Chefs de partie

(Saucier, Gardemanger) und

Commis de cuisine

(versiert in gepflegter à-la-carte-Küche). Moderne Küche, sehr guter Lohn, lange Saison-, evtl. Jahresstelle

sowie

Serviertochter

(flambier-, tranchier- und sprachkundig. Sehr guter Verdienst)

sowie branchenkundige

Buffettochter

Lohn nach Übereinkunft

Bewerbungen mit Photo erbitten wir an Willy und Kurt Buholzer, Restaurant Old Swiss House, Luzern.

Hotel Belvédère, Wengen

sucht zu sofortigem Eintritt oder nach Übereinkunft:

Lingerieangestellte
mit einigen Stopfkennnissen

und auf Ende Januar/Anfang Februar:

Commis de cuisine
Saal-Hallentochter
Commis de salle
Officebursche

Wir ersuchen um handgeschriebene Offerten mit einigen Unterlagen.

Gesucht per 1. Februar (evtl. 15. Februar), in Dauerstelle

Hauswart-Ehepaar

Französisch- und Englischkenntnisse erforderlich. Kost und Logis im Hause. Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien und Photos erbeten an Hotel Elite, Luzern.

Hotel Weisses Kreuz, Lugano

sucht auf Frühjahr 1964

Koch-Lehrling

Eintritt möglichst anfangs März oder nach Übereinkunft. Es wird Gelegenheit geboten eine gute Lehre zu absolvieren.

Offerten mit Zeugnissen, Alter und Referenzen sind erbeten an die Direktion.

Wir suchen in unseren neuzeitig geführten, vielseitigen Betrieb jüngere, tüchtige Schweizerin als

**Buffetdame
oder -tochter**

sowie im Speiseservice gewandt

Serviertochter

Offerten an Restaurant Wartmann, Winterthur. Telefon (052) 2 60 25.

Restaurant de Lausanne
cherche pour le 1er mars

jeune commis de cuisine

Faire offres avec copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre RL 1017 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Caissière de bar

Dame ou demoiselle ayant travaillé dans la branche café-restaurant trouverait emploi dans un cabaret-dancing. Place fixe pour personne sérieuse expérimentée et pouvant prendre des responsabilités. Faire offre avec copie de certificats, photo et prétentions de salaire sous chiffre PQ 80008 à Publicitas Lausanne.

Hotel von 200 Betten

direkte Lage am Vierwaldstättersee (Distrikt Stadt Luzern), sucht für lange Sommersaison 1964 (Mai bis Oktober):

Oberkellner oder Obersaaltochter
(Englisch sprechend)
Saalkellner oder -töchter
Saalpraktikantinnen
Nachtportiers
(Englisch sprechend)
Etagenportiers
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Telephonistin
(Englisch sprechend)
Souvenirverkäuferin
(Englisch sprechend)
Stütze der Hausfrau
Bar-Buffertochter, Praktikantin
Zimmertournerante
Pâtissier
Aide-Pâtissier
Commis de cuisine
Lingère
Lingeriemädchen / Glätterin
Officemädchen
Officeburschen
Küchenburschen

Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen sind gefl. zu richten an Direktion Poly Travel Ltd., Seeburg-Luzern.

Hotel Club, Castagnola-Lugano

sucht für lange Sommersaison:

**Chef de rang
Kellnerlehrling
(deutschsprachig)
Zimmermädchen**

Eintritt März oder April. Offerten mit Photo an Familie Pelloni.

Motel Mezzovico

bei Lugano (120 Betten, Bar, Schwimmbad) sucht für lange Sommersaison und Jahresstellen:

Maitre d'hôtel
(evtl. mit Brigade)
Chef de rang
Demi-Chef
Commis de salle
Barmaid
Buffetdame
Concierge
Commis Saucier
Commis Entremetier
Portier-Nachtwächter
Gouvernante
Sekretärin
Zimmermädchen

Schriftliche Offerten mit Zeugnissen und Photo an Motel Mezzovico in Mezzovico TI.

Gesucht in Hotel nach Bern (Jahresstelle)

II. Bürofräulein

Bedingungen: Deutsch und Französisch, evtl. Englisch, Maschinenschreiben und kaufm. Kenntnisse. Erwünscht: Zeugniskopien, Referenzen und Bild unter Chiffre Z 120012-2 an Publicitas Bern.

Gesucht:

Saaltochter

evtl. Barmithilfe, für Familienhotel im Oberengadin. Saison- oder Jahresstelle. Wir suchen erfahrene Kraft mit freundlichem, verträglichem Charakter. Angebote mit Zeugnisschriften, Lichtbild und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre SB 2993 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zum sofortigen Eintritt für Oberengadiner Familienhotel, in Saison- oder Jahresstelle, ein tüchtiger

Alleinkoch

Angebote mit Zeugnisschriften, Lichtbild und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre AL 2994 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tessin

Gesucht für Mitte März bis Ende Oktober:

**Zimmermädchen
Tournante**

Offerten erbeten an Hotel Pension Rivabella, Morcote.

**GRAND HOTEL MATTENHOF
INTERLAKEN**

sucht für Ende April, evtl. Mai, für lange Sommersaison:

I. und II. Sekretärin
(Englisch sprechend)
Stütze der Directrice
(Englisch sprechend)
Fräulein für Bar und Halle
(Englisch sprechend)
Barlehrtöchter
(Englisch sprechend)
Oberkellner oder Obersaaltochter
(Englisch sprechend)
Saalkellner / Saaltochter
Saalpraktikant / Saalpraktikantin
Küchenchef
Koch oder Köchin
Koch-Pâtissier
oder junger Pâtissier
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Hilfsgouvernante (evtl. Hotelpraktikantin)
Zimmermädchen (evtl. Anfängerin)
Portiers und Hilfssportiers
Wäscher oder Wäscherin
Lingère und Lingeriemädchen
Office- und Küchenpersonal
Hilfsgärtner (Eintritt 15. März)

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnanspruch an die Direktion, Hotel Mattenhof, Interlaken.

**Beau-Rivage Grand Hotel
Interlaken**

sucht auf Anfang/Mitte April, evtl. Mai für sehr lange Sommersaison:

Empfangssekretär, Journalführer
Bureau-Praktikant (stagiaire)
Chefs und Demi-chefs de rang, Commis
Barmaid
Chefs de partie, Commundard
Commis de cuisine
Nachtkonciierge oder Nachtportier
Chasseurs
Etagengouvernante, Economatgouvernante
Hilfsgouvernanten
Etagenportiers
Zimmermädchen
Glätterin
Stopferin
Lingeriemädchen
Officemädchen
Küchenmädchen und -burschen

Frühere Angestellte, die auf ihre Stelle reflektieren, belieben sich sofort zu melden. Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten an A. Berthod, Direktor.

**Hotel Reber au Lac
Locarno**

sucht für Sommersaison (März bis November):

Etage:
Tournante
Office:
II. Kaffeeköchin
Officemädchen
Küche:
Küchenbursche
Kellerbursche
(cantiniere)

Cherchons (saison d'été 12 mars au 10 octobre) personnel qualifié suivant:

femme de chambre tournante
aide femme de chambre
portier
aide portier
chasseur
filles de salle
garçons de salle
filles de salle débutantes
aide gouvernante
filles de cafétéria
lingère
aide lingère
garçons de cuisine
casseroliers
commis de cuisine
jeune fille pour s'occuper
d'un enfant

Hôtel du Parc, Mont-Pélerin sur Vevey VD.

Gesucht:

**Gardemanger
Hilfs-Gouvernante
Commis-Entremetier
Saucier**

Eintritt nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten mit Zeugnisschriften an Hotel Wildenmann, Luzern.



Wir suchen per anfangs März in Jahresstelle, selbständige

Sekretärin
Korrespondenz in Deutsch, Französisch, evtl. Italienisch
Dancing Kellner
Chasseur
(nicht unter 20 Jahre)
Bartochter
(neben Barman, evtl. Anfängerin)
Lingeriehilfe
Officemädchen
Selbständiger
Hotelmaler
Alleingärtner

Offerten nur schriftlich mit Unterlagen erbeten an Direktion Casino Kursaal, Locarno.

Gesucht wird nach Lugano

für Hotel über 100 Betten, Saison Mitte März bis Ende Oktober:

Gardemanger
Commis de cuisine
Pâtissier-Konditor
Küchengehilfin
Küchenbursche
Casserolier
Officegehilfin
 (auch Bedienung der Kaffeemaschine)
Hallentochter oder Hallenkellner
 (sprachenkundig)
Saaltochter
Saalpraktikantin
Saalpraktikant
Portier jüngerer
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Anfangslingeriemädchen
Bureaupraktikantin

Offerten mit Zeugnissabschriften, Photo und Altersangabe sind zu richten an

Hotel Ritschard & Villa Savoy
Lugano-Paradiso

Tessin

In gutgehendes Hotel-Restaurant werden für lange Sommer-saison (Mitte März bis Ende Oktober) gesucht:

Entremetier
Demi-Chefs de salle-Restaurant
Commis de salle-Restaurant
Zimmermädchen
Lingère
Küchenbursche (-mädchen)
Officebursche (-mädchen)

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an Hotel Dellavalle, Locarno-Brione.

LUGANO

Gesucht für Saison 1964 (15. März bis anfangs November):

Hausbursche-Alleinportier
 sprachenkundig (Deutsch und Französisch)

2 Saaltöchter
 selbständig, sprachenkundig (Deutsch u. Französisch)

2 Zimmermädchen
 selbständig, sprachenkundig (Deutsch u. Französisch)

Tournante
 für Saal und Zimmer (Ruhetagablösung)
 sprachenkundig (Deutsch und Französisch)

2 Küchenburschen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Helvetia, Lugano-Castagnola.

Lugano

Wir suchen für die Saison Ostern bis Oktober:

Sekretärin
Zimmermädchen

Offerten erbeten an Hotel Terrasse, Lugano.

Gesucht nach Übereinkunft

Commis oder Koch

In Jahresstelle. Guteingerichtete helle Küche. Geregelte Freizeit. Zimmer im Hause. Offerten an Restaurant Grüner Heinrich, beim Marktplatz, **Basel**.

Zur Führung eines neuen Berghotels (Bergstation einer bekannten Schwebbahn der Ostschweiz) wird gesucht:

Koch-Ehepaar

Selbständiges Arbeiten, gute Entlohnung und schöne Wohnung. Offerten sind zu richten unter Chiffre KE 2757, an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef einen guten
Nachfolger (Küchenchef)
Entremetier
Commis de cuisine
Chef de service
4 Kellner od. Serviertöchter

service- und sprachenkundig
 Offerten mit Bild und Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel-Restaurant Waldhaus in der Hard, Birsfelden BL bei Basel, Telefon (061) 41 29 30.

Lugano**Hotel-Restaurant Ticino**

sucht für Saison März bis November:

Sekretärin
Sekretärin-Praktikantin
Jungkoch
 (Entremetier)
Jungkoch
 (Tournant)
Restaurationstöchter
 (sprachenkundig)
Buffetdame
Buffetlehrtöchter
Lingère
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Küchenburschen

Offerten mit Lohnansprüchen an Jos. Büchler, Hotel Ticino, Lugano

Hotel National, Weggis

Wir suchen für Anfang Mai bis Ende September:

Küchenchef
Alleinportier
Saalkellner
Saaltöchter
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen

Offerten an J. Stalder, Hotel National, Weggis.

Gesucht auf Anfang März für Sommersaison bis 15. November:

Saaltöchter
Saalkellner
Zimmermädchen
Küchen- und Officemädchen
Casserolier

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

Restaurant Palatin mit Stüvetta
 (Spezialitätenrestaurant)
Vulpera (Engadin)

sucht für lange Sommersaison:

Buffetdame
Koch oder Köchin
Serviertöchter

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo sind an die Direktion Hotel Waldhaus Vulpera, zur Zeit Pontresina, Telefon (082) 6 63 59, erbeten.

Gesucht in Jahresstelle für bestbekanntes Hotel-Restaurant der Ostschweiz, versierter, gutausgewiesener

Küchenchef

Modernst eingerichteter Betrieb. Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten erbeten unter Chiffre KF 2934 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in modernsten Restaurationsbetrieb in Dietikon

Lingère

Neben geregelter Arbeitszeit wird gute Entlohnung geboten. Zimmer wird auf Wunsch zur Verfügung gestellt. Offerten sind zu richten an Restaurant «club 21», Dietikon. Telefon (051) 88 17 18.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstellen:

Buffetöchter
 (evtl. Anfängerin)
Zimmermädchen
 (evtl. Anfängerin)
Portier-Hausbursche
Chef de partie
Commis de cuisine
Küchenbursche oder -mädchen

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht in Jahresstellen:

initiative

Hausbeamtin (ref.)
oder Aide-Directrice

mit fröhlichen, disziplinierten, für Personalbetreuung geeigneten Charaktereigenschaften. Geboten wird den Fähigkeiten entsprechende verantwortungsvolle und selbständige Position.

Saaltöchter
 (Deutsch und Französisch sprechend)

Lingeriehilfe
Officebursche
Hausmädchen

Vollständige Offerte an Hotel Neues Schloss, Zürich.

Grand Hotel, Brissago

sucht für kommende Saison:

Sekretärin
 (sprachenkundig, mit guter Hotelpraxis)
Chef de rang
Commis de rang
Commis de cuisine
Etagenportier
Nachtportier
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Office- und Küchenmädchen
 (-bursche)
Hilfsgärtner

Offerten mit Zeugnissabschriften an Direktor Gesteli Rudolf, Grandhotel, Brissago TI.

Lugano**Hotel Tivoli au Lac**

sucht für Saison 20. März bis Ende Oktober:

Küchenchef
Jungkoch
Sekretärin
Restaurationstöchter
 (sprachenkundig)
Buffetöchter
Buffetbursche
Hausbursche Tournant

Offerten mit Lohnansprüchen an Frl. Miggi Büchler, Bettwil AG.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Nachtportier
oder Tournant

(sprachenkundig)

Telephonistin-Praktikantin
 (sprachenkundig)

Buffetöchter

Hotel Waldorf, Weinbergstrasse 45, Zürich.
 Telefon (051) 34 91 91.

Gesucht per 1. Februar oder nach Übereinkunft

Sekretärin

für Empfang, Korrespondenz und Telefon in Pasantenhotel nach Basel. Offener erbeten mit Zeugnissabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre SN 2806 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Café du Théâtre à Neuchâtel
 cherche

apprenti sommelier

Occasion d'apprendre le français, entrée de suite ou à convenir. Adresser offres avec photo.

On demande

jeune fille
pour les chambres

Possibilité d'apprendre le français et éventuellement le service de table. Salaire intéressant. Faire offres à l'Hôtel du Lion d'Or, Le Sentier VD.

Grösseres Tea-Room, im Zentrum von Zürich
 sucht nach Übereinkunft jüngere

Buffetdame-Gouvernante

als Stütze des Patrons. Gewünscht werden entsprechende Erfahrungen im Gastgewerbe, Service- und Buffetkenntnisse, angenehmer Charakter und gutes Auffassungsvermögen. Anfängerin wird angeleitet. Senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre BG 2952 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Les Hôtels «Derby» et «Canova» à Lugano

cherchent pour la saison d'été, à partir du 25 mars

maître d'hôtel
 de 40/50 ans
filles de salle
 (anglais indispensable)
chef de cuisine
saucier
commis de cuisine
file (garçon) d'office
portier-chauffeur-conducteur
femme de chambre
garçon de maison

Faire offres avec photo et copies des certificats.

Hotel-Restaurant Storchen
Rheinfelden bei Basel

sucht per 1. Februar 1964 oder nach Übereinkunft:

Portier-Hausbursche
Zimmermädchen
Buffetöchter
Restaurationstochter
Kochlehrling

Offerten sind erbeten an A. Huwyler-Rohr, Hotel Storchen, Rheinfelden.

Gesucht werden auf 1. März 1964 (Café-Neueröffnung) ins Zürcher Oberland:

Köchin**Buffetöchter**

(evtl. zum Anlernen)

2 Servicetöchter

Offerten an H. Züger, Ackerstrasse 9, Uster.

Gesucht in Jahresstelle:

junger Koch
Buffetöchter
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten an Restaurant Aarhof, Olten.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:
 junge, freundliche

Serviertöchter

in Spezialitätenrestaurant. Gelegenheit, Französisch zu lernen. Dasselbst gesucht

Haustochter

(Ragazza di casa). Jahresstellen, schöner Lohn. Offerten an Emile Ritzmann, Restaurant La Croix Blanche, La Neuveville BE.

Gesucht nach Übereinkunft, tüchtige, selbständige

Chefköchin oder Koch

in Jahresstelle. Sehr guter Verdienst. Offerten erbeten an Fam. Sepp Immoos, Hotel Alpstübl, Stos, Telefon (043) 3 23 04.

Gesucht in Spezialitätenrestaurant auf dem Platze Bern

Commis de cuisine

in Jahresstellung. Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Postfach 904, Bern.

Gesucht tüchtige

Serviertöchter

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

Hotel-Restaurant sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine
Saal-Praktikantin
Buffetöchter

Hoher Lohn, geregelte Freizeit. Offerten an Familie W. Monti, Hotel Bahnhof, Döttingen AG. Telefon (056) 5 10 05.

Hotel Engel, Vaduz FL

sucht in Jahresstellen:

II. Sekretärin-Réceptionistin
(Englisch und Französisch Voraussetzung)**Saaltöchter**
Serviertöchter
(Eintritt sofort)**Buffettöchter****II. Zimmermädchen**
Magazingouvernante
Commis de cuisine
(Eintritt sofort)**Chef de partie****I. und II. Lingère**

Geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Photo an Familie Marchner-Schlegel, Hotel Engel, Vaduz FL. Eintritt spätestens 1. Februar 1964. Tel. (075) 2 10 57.

Grand Hotel Huis ter Duin
Noordwijk aan Zee, Holland
(500 Betten)

sucht für die Sommersaison (Mitte April bis Mitte September):

Chef de cuisine
Chef de partie

Nur sehr tüchtige, fachkundige Kräfte, die grosse Brigaden leiten können, kommen in Frage. Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisabschriften, Referenzen und Lichtbild sind zu richten an die Direktion.

Victoria Hotel, Amsterdam

sucht vom 20. März bis zum 15. Oktober 1964:

Chefs de partie
Aides de fourneau
Commis de cuisine
Demi-Chefs de rang
Commis de rang

Bewerbungen mit Hinzufügung von Zeugnisabschriften und Photo sind an die Direktion zu richten.

Suche nach England einen gutausgebildeten Restaurations-**Koch**

Nur bestausgewiesene Kräfte sind erwünscht. Lohn usw. nach Übereinkunft. W. O. Gasche, Swiss Restaurant, Weybourne (Holt, Norfolk).

Guter

Allgemein-Koch
nach Afghanistan gesucht

gewandt in allen Sparten seines Berufes, für amerikanisches Staff House. Airmail-Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo an Staff House Manager, Post Office Box 254, Kabul (Afghanistan, Asia).

Gesucht nach Cornwall (England)

junger, tüchtiger

Alleinkoch

Eintritt am 1. Mai 1964; gutbezahlte, 5monatige Saisonstelle. Englischkenntnisse nicht unbedingt notwendig. Eigenes Zimmer. Offerten (auch in deutscher oder französischer Sprache) mit Zeugnisabschriften und Photo an Mr. James Henshaw, Propr., Talland Bay Hotel, Talland-by-Looe, Cornwall (England).

Gesucht qualifiziertes

Geranten-Ehepaar

zur Leitung unseres gesamten Restaurant- und Pensionsbetriebes (Restaurant, grosser Saal, Gasträume, Zimmer, Küche). Geboten wird angemessenes Salär mit Umsatzbeteiligung.

Stellenantritt 1. Juli 1964 oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Photo, sind zu richten an

Stiftung Wohlfahrts Haus der Papierfabrik Perlen, Perlen LU.

Hotels Bernerhof-Concordia, Luzern

sucht für lange Sommersaison März/April bis Oktober:

Sekretärin
Koch / Köchin
Zimmermädchen
Saaltöchter (Anfängerin)
Buffettöchter (Anfängerin)
Portier-Hausbursche

Offerten an die Direktion.

Société propriétaire principal hôtel Tunis, recherche pour direction générale**candidat expérimenté**

nationalité suisse. Faire offres avec références à Monsieur G. Boubois, 49, rue Cambon, Paris 1er.

Gesucht nach Übereinkunft in Jahresstelle:

Zimmermädchen
Küchenmädchen
Portier-Hausbursche

Schriftliche Offerten sind zu richten an Hotel Kronenhof Schaffhausen.

Gesucht:

Buffetdame
Entremetier
Commis de cuisine

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an A. Scheck, Restaurant zum Braunen Mütz, Barfüsserplatz 10, Basel. Telefon (061) 24 33 69.

Hotel Excelsior, Montreux
sucht per 1. März oder Übereinkunft**Buchhalter**

Bewerber, welche mit den üblichen Hotelarbeiten sowie Buchungsmaschine (PeBe) vertraut sind, richten ihre Offerten mit Gehaltsansprüchen an F. Liechti, Hotel Excelsior, Montreux.

Hotel-Restaurant Salmen Schlieren
sucht tüchtige**Restaurationstochter**

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

Park-Hotel, Rovio, Tessin**Strandhotel Fischer, Faulensee-Spiez**

cherchent pour la Saison d'été du 1. mars au 1. novembre 1964:

chef de cuisine
entremetier
commis de cuisine
filles ou garçons de cuisine**gouvernantes**
dames de buffet
secrétaires**filles et garçons de restaurant et salle**
filles et garçons d'office**lingères**
femmes de chambres
portiers d'étages
portiers de nuit

Faire offres à T. Muller, Park-Hotel, Rovio/Ti ou F. Muller, Strandhotel Fischer, Faulensee (Spiez).

Gesucht

für Dauerstelle nach Eilath (Israel)

Hotelmanager

möglichst mit Frau, welche ebenfalls im Hotelfach tätig ist, zwecks Übernahme der kaufmännischen Leitung einer Rheumaklinik mit ca. 100 Betten, welche neu errichtet wird. Eilath liegt an der Südspitze Israels direkt am Roten Meer.

Bewerber, nicht über 40 Jahre alt, welche eine langjährige Hotelfach- oder ähnliche Tätigkeit nachweisen können und über beste Referenzen verfügen, wollen sich melden unter Chiffre PL 1086-40 W an Publicitas Winterthur.

Exposition nationale**Restaurant Terre et Soleil**

cherche:

2 commis de cuisine
commis pâtissier
2 garçons d'office
2 garçons de cuisine
gouvernante
hôtesses du vin pour bar de dégustation**Hotel Esplanade, München**

(Hotel garni) sucht per sofort in Jahresstellen:

Koch (selbständig)
Sekretärin
Telephonistin
Nachportier
Etagenportier
Kellner
Chasseur
Officeburschen
Lingeriemädchen

Offerten sind zu richten an die Direktion, Hotel Esplanade, am Bahnhofplatz, München (Deutschland).

Gesucht nach England in schöne Stadt am Meer gelegen: erfahrene

Serviertöchter

in sehr gutgehendes Hotel. Sie sollte 21 Jahre alt sein, mindestens 3 Jahre Hotelpraxis besitzen und genügend Englisch sprechen für den Esszimmerservice. Die Saison beginnt etwa Ende März (bis etwa Mitte Oktober). Guter Lohn und bezahlte Reise. Senden Sie bitte Ihre ausführliche Offerte mit Referenzen und Photo an Arthur Crosby, Arlington Hotel, Newquay (Cornwall, England).

Gesucht auf 1. Februar 1964 oder nach Übereinkunft:

Restaurationstochter
Saaltöchter
Saalkassier od. Kellnerlehrling
Zimmermädchen (auch Anfängerin)

Sehr guter Lohn und geregelte Arbeitszeit. Offerten sind zu richten: P. Sutter, Kurhaus Feusisgarten, Feusisberg ob Zürichsee, Telefon (051) 96 04 55.

Sind Sie gelernter Koch und haben Sie schon mitgearbeitet im Service, im Keller und im Bureau, dann sind Sie der gesuchte

Aide du patron

für uns. Wir offerieren Ihnen einen äusserst interessanten und vielseitigen Arbeitsplatz in einem Grossbetrieb in Zürich. Sehr gute Honorierung. Eintritt sofort oder später.

Handgeschriebene Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an L. Scheubel & Co. Restaurationsbetriebe, Schmidgasse 8, Zürich 1.

Sind Sie mit Ihrer Ehegattin das

Direktions-Ehepaar

das ich im Auftrag einer Grossfirma für ein mittleres Hotel mit vielseitigem, erstklassigem Restaurationsbetrieb in der deutschen Schweiz suche?

Wir verlangen: Schweizer Bürger, Alter 30 bis 40 Jahre, sprachenkundig, versiert in Hotel- und Restaurationsbetrieb, sicheres und gewinnendes Auftreten (Persönlichkeit), neuzeitliche Personalführung und Personalbehandlung.

Wir offerieren: gutes Fixum, vollständig freie Station, prozentuale Beteiligung am Betriebsergebnis I, fortschrittliche Sozialleistungen.

Ihr Angebot wird streng vertraulich behandelt. Ich bitte um detaillierte Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Photo, Referenzangaben und Nennung des frühesten Eintrittstermins an W. K. Michel, Hotelbetriebsberater, Salzfaßstrasse 9, Luzern-Seeburg.

Hotel an der Südküste Englands

(Saison Mai bis Oktober) sucht folgendes Personal:

I. Koch (18-20 £ pro Woche)
II. Koch (Mindestalter 21 Jahre)
Portiers
Saaltöchter
Zimmermädchen
Barmaid-Aide du patron

Anfragen sind zu richten an The Manager, Glastonbury Hotel, Royal Parade, Eastbourne (England).

Le livre d'or de l'hôtellerie

Hommage au Dorchester de Londres

Il est peu d'hôtels au monde qui aient acquis en si peu d'années d'exploitation la renommée du Dorchester. Ouvert en avril 1931, cet hôtel fut le dernier à Londres à être construit selon les principes de luxe et d'espace qui définissaient, jusqu'à la dernière guerre, les véritables hôtels de tout premier rang.

Direction suisse

C'est en octobre 1946 que George Ronus devint directeur général du Dorchester. D'origine bâloise et né dans cette ville, il ne suivit pas la filière traditionnelle propre à ses collègues hôteliers ; désireux de ne rien

évoqué par les frondaisons de Hyde Park en plein cœur de Londres.

Le Dorchester a 285 chambres, toutes avec salle de bains, 70 salons et quelque 50 cabinets de toilette et chambres de courriers. Chaque étage a son propre service de cuisine, en liaison directe par lift avec la cuisine centrale.

Présence suisse à la cuisine

C'est là que règne un autre de nos compatriotes, le Maître Chef Eugène Kaufeler, dont le nom est presque aussi illustre que celui du Dorchester. Né à Wetzigen, dans le canton d'Argovie, il commença son apprentissage de cuisinier à l'âge de quinze ans au Baur-au-Lac de Zurich. Puis il perfectionna ses connaissances dans différents hôtels et dans toutes les branches de son métier. En 1933, il passa une année à l'Hôtel Esplanade à Berlin, puis il revint en Suisse, encore pour une année au Buffet de la Gare de Zurich. En janvier 1936, il vint à Londres et le Dorchester l'accueillit comme chef de partie ; il avait alors 27 ans. Il débuta comme chef au Norbury House, à Droitwich, hôtel placé également sous la direction de M. Anton Bon qui dirigeait alors le Dorchester. En septembre 1939, notre compatriote revint à Londres, comme sous-chef, position qu'il conserva jusqu'en 1950, date à laquelle il succéda comme Maître chef à Jean Baptiste Virlogeux.

Assisté de quatre sous-chefs et de 120 collaborateurs, Eugène Kaufeler préside les cuisines du Dorchester, assurant le service du Grill, des divers restaurants et salles de banquets, le service d'étage quotidien de quelque 450 clients, ainsi que les repas de 850 employés.

Sous l'influence de MM. McAlpine qui entendent doter leur maison des équipements techniques les plus modernes, les cuisines furent complètement rééquipées et pourvues d'un nouveau système de ventilation il y a deux ans. Attenant aux cuisines, une boulangerie moderne assure la fourniture du pain et des petits pains à l'hôtel, et dans le même temps, les livre à d'autres hôtels et clubs de Londres.

On imagine sans peine les difficultés que rencontre durant la dernière guerre Eugène Kaufeler, pendant tant d'années de pénurie et de rationnement ; mais il sut se tirer admirablement de ce mauvais pas comme il a su, en très peu d'années, lutter victorieusement contre le préjugé selon lequel « on mange mal en Angleterre ». Tous ceux qui le connaissent et qui sont descendus au Dorchester, savent au contraire que l'on mange remarquablement bien dans cet hôtel.

est particulièrement soignée, faite de fleurs fraîches sur les tables et de plantes vertes ou tropicales dans la salle ; le soir, un orchestre de quinze musiciens, où dominent les cordes et où l'amplification est exclue, joue pour la danse... La rénovation complète du Foyer et du salon d'entrée du Dorchester. Si le décor traditionnel n'a pas changé, les couleurs ont totalement modifié l'aspect de cette partie essentielle de l'hôtel ; c'est indiscutablement une réussite due au talent d'Oliver Ford, décorateur-conseil du Dorchester.

Ford s'est servi, comme couleurs dominantes, du vert foncé, du gris pâle et terre-cuit. Du marbre noir et blanc a remplacé dans le hall d'entrée, la pierre couleur crème. Des jeux habiles de tentures de soie et de miroirs de style animent le décor de la suite des salons, leur conférant une intimité nouvelle. La moquette et les tapis spécialement dessinés proviennent de la manufacture royale de Madrid, les tables sont de marbre, les fauteuils de cuir noir, vert et terre-cuite.

La grande salle de bal, où 650 convives peuvent prendre place pour un dîner, et qui peut accueillir 1000 personnes pour une réception, est fréquemment utilisée et a été le lieu de maintes manifestations marquantes de l'histoire britannique. Construite de telle manière qu'elle peut être adaptée à tous les besoins, cette salle décorée de soie bleue étincelle de tous ses miroirs et des cristaux de ses appliques.

Présences royales

La Reine d'Angleterre, alors Princesse Elisabeth, et sa sœur la Princesse Margaret y connurent leur premier bal... C'était en mai 1946, à l'occasion d'une fête de charité en faveur d'un fonds royal pour les marins. Quelques semaines plus tard, le roi George VI honora de sa présence le dîner de la « Garden Society », un cercle d'horticulteurs très exclusif, tandis que sa fille aînée, la Princesse Elisabeth, prenait part à un bal en l'honneur de la « Navy League » dans un autre salon de l'hôtel. Au terme de son dîner, le Roi demanda à être conduit dans la salle de bal où il observa un moment la Princesse danser avant de regagner le palais de Buckingham.

Le 9 juillet 1947, la Princesse Elisabeth participait à un dîner dans la « Park Suite » au moment où le Palais annonçait ses fiançailles avec le prince Philip. Le dîner était donné par l'Honorable Robert et Lady Serena James et précédait un bal en l'honneur de leurs filles à Aspley House, la maison du Duc de Wel-



Le Dorchester Hotel

Notes d'histoire

Sur Park Lane autrefois, s'élevait l'ancienne propriété de Dorchester construite par un architecte italien Lewis Vulliamy pour le Capitaine Robert Stayner Holford. Grand amateur d'art, le Capitaine Holford y

ignorer des problèmes financiers qui conditionnent la réussite de toute entreprise, et bien entendu également des hôtels, il décida de passer quatre années dans une banque de St. Moritz et dans une grande fiducie londonienne, avant de commencer sa formation hôtelière pratique au Savoy Hotel de St. Moritz. Il la poursuivit au Park Hotel de Vitznau puis vint dès 1936 au Dorchester en qualité d'assistant personnel de M. Anton Bon, administrateur délégué.

Quelques semaines après le début de la guerre, George Ronus fut nommé directeur du Dorchester et il dirigea l'établissement durant les années difficiles de la seconde guerre mondiale. A la retraite de M. Anton Bon en 1946, il lui succéda en qualité d'administrateur-délégué ; il était âgé de 38 ans.

Sous sa direction compétente, le Dorchester n'a pas seulement prospéré ; il est devenu célèbre dans le monde et a pris rang parmi les quelques hôtels qui sont les figures de proue de l'hôtellerie internationale.

Cette renommée n'est pas usurpée ; elle est due à la fois au service impeccable qui y est assuré, à l'atmosphère à la fois familière et luxueuse que l'on y respire ; il n'est donc pas surprenant que parmi les milliers d'hôtes de marque qui franchissent ses portes chaque jour, plusieurs y ont établi leur domicile londonien permanent, tels par exemple M. Somerset Maugham, Elizabeth Taylor ou l'acteur américain Danny Kaye... et combien d'autres !

Service personnalisé

Un service de grande classe implique un personnel qualifié et dévoué. Le Dorchester a su rassembler des collaborateurs de tout premier plan ; parmi les 850 employés de l'établissement, un bon nombre étaient déjà là en 1931, à l'ouverture, et beaucoup d'autres ont de longues années de service. Les hôtes fidèles — eux aussi — apprécient de retrouver la même chambre, au même étage de l'hôtel et d'y être servis par les mêmes sommeliers, femmes de chambres et valets qui connaissent leurs habitudes et leurs exigences.

C'est ce service « personnalisé », sous la direction de M. George Ronus, qui est principalement responsable du succès du Dorchester et de la fidélité de sa clientèle. A quoi il faut aussi ajouter le souci constant du conseil d'administration de maintenir l'établissement dans un état impeccable, de suivre l'évolution du confort en maintenant les traditions de luxe et de qualité.

Constructions et perfectionnements

Le plan de construction initial du Dorchester comprenait un sous-sol consacré aux cuisines ainsi qu'aux installations de chauffage, de lumière et de ventilation, les salons de coiffure et de bains turcs. Au rez-de-chaussée, le foyer, le salon, deux restaurants, la salle de bal, les locaux de réception et les vestiaires ; le mezzanine est réservé aux bureaux administratifs de l'hôtel, à des salles de banquets ; les chambres et les appartements se répartissent sur huit étages.

Après la dernière guerre, on construisit une nouvelle aile permettant l'installation de trente chambres à un lit avec bain, la plupart sous la forme de studios ; au septième étage fut aménagée l'« Oliver Messel Suite », et au huitième l'« Oliver Messel Penthouse Suite ».

Oliver Messel est l'un des plus illustres décorateurs d'intérieur d'Angleterre. Quand l'administration du Dorchester le chargea de réaliser ce qu'il y avait de mieux en fait d'appartement de luxe, elle lui laissa toute latitude quant au décor, aux fournitures, mais aussi au coût de la réalisation. Cet homme de goût en fit une merveille qu'occupèrent toutes les célébrités du monde des arts, de la politique ou des affaires.

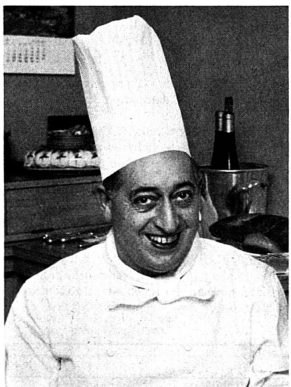
A l'étage supérieur, Oliver Messel conçut la « Penthouse Suite », consacrée aux réceptions et aux « parties », dont les boiseries et les miroirs créent un décor remarquable. Cette salle donne sur un balcon décoré de fontaines, de sculptures de fleurs ; mais ce qu'il y a encore de plus beau, c'est la vue magnifique sur la cité de Londres et sur Westminster.

La demande fut si grande pour ce nouveau salon qu'en l'été 1958, de construire un neuvième étage comprenant quatre appartements de luxe : les « Roof Garden Suites ». Quatre ensembles de renom furent chargés de leur décoration : MM. Ronald Fleming, Eric Giles, l'Honorable John Siddley et Mrs Catherine Bray.

Des terrasses fleuries de ces appartements, on découvre un panorama ininterrompu des paysages de la capitale britannique, et le charme de la campagne



George Ronus, directeur général



Eugène Kaufeler, chef des cuisines

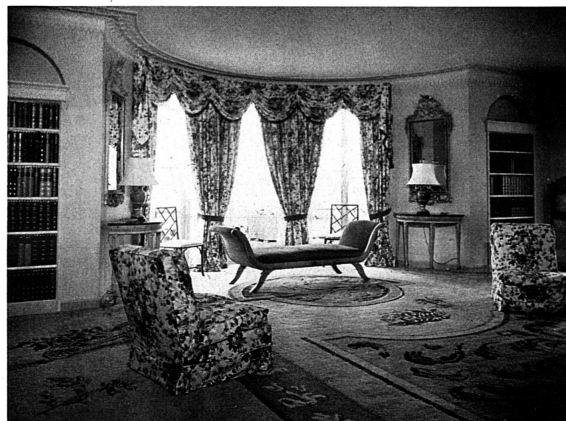
avait rassemblé une collection remarquable de peintures, parmi lesquelles des Titien, Velasquez et Van Dyck, et sa maison était célèbre, non seulement pour les richesses artistiques qu'elle abritait, mais encore pour la brillante vie sociale qui s'y déroulait.

En 1905, elle devint l'ambassade des Etats-Unis et le domicile de l'ambassadeur américain à Londres M. Whitelaw Reid ; un quart de siècle plus tard, l'industrie hôtelière allait s'intéresser à cette belle propriété, mais plus particulièrement à son emplacement unique au cœur du quartier de Mayfair.

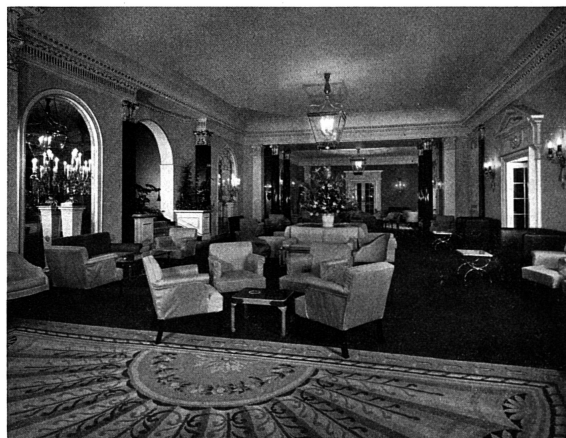
Unissant leurs efforts, les Gordon Hotels Ltd et Sir Robert McAlpine & Sons, la grande firme de génie civil britannique, achetèrent en 1929 le vieux Dorchester et le démolirent pour faire place à l'hôtel actuel. Un contrat d'exploitation fut passé avec les Gordon Hotels et le Dorchester fut exploité sous la direction de Sir Francis Towle.

L'association dura jusqu'en 1936, date à laquelle Sir Robert McAlpine & Sons décida de reprendre l'exploitation à son propre compte ; en septembre 1937 enfin, le Dorchester fut transféré à la « Development Securities Ltd », la majorité demeurant toutefois entre les mains de la famille McAlpine.

Le Conseil d'administration actuel se compose de Sir Malcolm McAlpine, président, de Sir Edwin McAlpine, vice-président et neveu de Sir Malcolm, Mr. Robin McAlpine, fils aîné de Sir Malcolm, Mr. George Ronus, administrateur-délégué, Sir Harry Methven, Sir Geoffrey Crowther, Mr. Iain Stewart et Lord Westmorland.



Une vue générale d'un salon nouvellement décoré



Une partie d'un des salons d'une suite Oliver Messel

Son secret... c'est d'avoir su rassembler autour de lui depuis la dernière guerre toute une équipe de chefs et de cuisiniers dont la réputation est grande et les réussites célébrées aussi bien dans les appartements privés que dans les plus vastes salles de banquets.

Un mot encore pour le grill-room du rez-de-chaussée auquel on a su conserver la décoration chaude des débuts du nouveau Dorchester, avec ses tables de chêne et ses fauteuils de cuir rouge.

Rénovations

Voici deux ans, on décida de changer la décoration du restaurant et l'on confia cette mission à Carl Toms, un jeune protégé d'Oliver Messel. La terrasse, ouverte sur Park Lane fut fermée et le conditionnement d'air installé dans la salle. Carl Toms conçut le thème de la décoration du nouveau restaurant dans le style d'un Jardin d'hiver du 18e siècle et on le rebaptisa « The Terrace Room ». Les banquettes couvertes de chintz anglais, les rideaux rayés Regency et les tapis vert foncé contrastent avec la blancheur éclatante des nappes. La décoration florale

lington. La longue table ovale du Dorchester, autour de laquelle étaient assis une trentaine de convives, était décorée d'une profusion de roses rouges qui avaient été expédiées spécialement par voie d'airs de la propriété des James dans le Yorkshire. Une sculpture de glace reproduisait en outre les armes royales...

C'était vraiment une réception digne d'une reine ; et lorsque la Princesse, vêtue de satin doré, sortit de l'hôtel, elle se vit acclamée par une foule de Londoniens qui venaient d'apprendre la bonne nouvelle et lui présentaient leurs vœux de bonheur.

A la veille de son mariage, le 19 novembre 1947, c'est encore au Dorchester que le Prince Philip entra sa vie de garçon... Onze hôtels de marque, y compris son ami de noces le Marquis de Milford Haven et son oncle le Comte Mountbatten de Birmanie, savourèrent un dîner dont le menu comprenait de la sole, du faisan, salade de fruits, glaces et café ; et bien entendu du champagne ; après le dîner, le Prince Philip vint personnellement aux cuisines pour remercier le chef de cet excellent repas.

En octobre 1948, le Premier ministre du Canada, M. Mackenzie King, qui prenait part à la conférence



Un corridor rénové

des chefs d'Etat du Commonwealth, tomba malade. Il séjourna alors au Dorchester où le Roi George VI vint le trouver et s'entretenir avec lui autour d'une tasse de thé.

Pendant les années de guerre, le Dorchester fut bien entendu la demeure appréciée de nombreux hommes politiques et des chefs des armées alliées. Le Général Eisenhower fit de l'hôtel son quartier-général quand il venait à Londres : il fut un temps où le Dorchester était le domicile de six ministres du Cabinet britannique.

Le Roi Hussein, de Jordanie est un visiteur régulier de l'hôtel et l'on pourrait énumérer ici les noms de toutes les célébrités du monde des affaires, de l'industrie, du théâtre et du cinéma, que l'on rencontre régulièrement au Dorchester, qui y viennent, qui y passent mais souvent qui s'y fixent pour de longs mois. Et on les comprend !

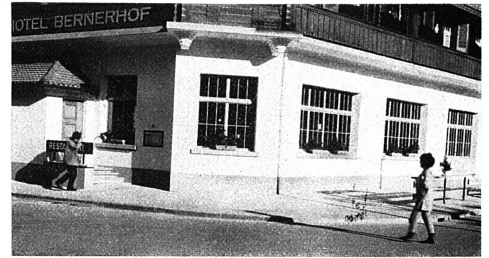
Simultanément, l'hôtel peut voir, dans l'un de ses salons, l'annonce d'une décision d'un conseil d'administration engageant des millions de livres sterling dans un vaste projet de construction, dans une autre salle un défilé de mode, dans une troisième la « party » d'une belle « débutante », un dîner d'affaires dans un autre salon... La vie ne s'arrête jamais au Dorchester...

Et elle ne s'arrêtera pas parce que les responsables de ce bel hôtel ont compris qu'il faut marcher avec le progrès, perfectionner sans cesse et vouer à toute chose, même la plus futile, des trésors d'attention et de goût.

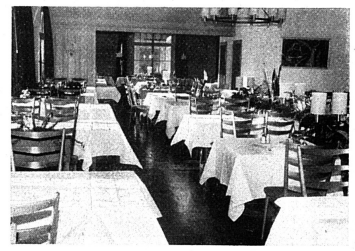
Il nous plaît de savoir que cette magnifique entreprise est placée sous la haute surveillance de notre compatriote M. George Rous, qui perpétue ainsi dans la capitale britannique les grandes traditions de notre hôtellerie helvétique. Merci à ce remarquable ambassadeur du tourisme suisse ! P.-J. Jaccard

Hotel Bernerhof, Gstaad

Erste Umbauetappe abgeschlossen



(P.V.) Sozusagen mit dem Erwachen der Saison konnte das Direktionsseppaar Pavan-Aellen die ersten gewundrigen Gäste in den neuen Räumlichkeiten des Hotel Bernerhof in Gstaad willkommen heissen. In rund 8 Monaten gelang es dem Berner Architekten Robert Künzli und Bauführer Otto Gasser, die erste Umbauetappe an diesem 100 Betten aufweisenden Gstaader Dorfhof glücklich und genau auf den vorgesehenen Termin zu beenden (Umbaukosten 1,5 Millionen Franken). In vollständig neuem Gewand präsentieren sich heute ein Teil der Fassade, das Restaurant, ein Speiseraum, der Speisesaal für die Hotelgäste, das Entrée, die Küche, der Wein- und Bierkeller, das Economat, die Heizung und eine moderne Belüftungsanlage. Halle und Bar wurden verlegt und weisen zum Teil provisorischen Charakter auf; für die Angestellten sind Garderoben mit Dusch- und Toiletten geschaffen worden. Wenn betriebstechnisch der Umbau nach modernsten und neuesten Errungenschaften im Hotelbauwesen erfolgt ist und dieserhalb auch weitgehend rationell gestaltet werden konnte, so sind andererseits die Gäste- und einrichtungs-mässige Anwendung zu bringen, womit ganz einfach dem Charakter des Bergkurortes nachgelebt wurde. Man darf der AG zu dieser Einstellung sicher herzlich gratulieren und dem Haus, in dem Küchenchef Heinz Bratschi für das leibliche Wohl der Gäste sorgt, für die Zukunft alles Gute wünschen.



Die holländische Küche soll ihren Rückstand aufholen

Von unserem Korrespondenten in den Niederlanden

Von einem Mann, der in den zwielichtigen Ecken des Zusammenlebens Staub aufwirbelt, sagt man in Holland, er habe « einen Knüppel in den Hühnerstall geworfen ». Ein solcher Mann ist der Gastronom M. G. J. Kempers, der Nachtclubs exploitiert und die kulinarische Wissenschaft zeit seines Lebens so unerschrocken ausgeübt hat, dass man ihm seine Sachkenntnis sogleich in profil ansehen kann. Meneer Kempers hat zwar früher hier im Haag ein Restaurant besessen, verdankt sein fachkundliches Ansehen jedoch im Grunde dem hohen Entwicklungsgrad seines persönlichen Geschmackssinns, den auch die führenden Meisterköche der Niederlande respektierten. Obgleich also Meneer Kempers unter den holländischen Restaurateuren keine anerkannte Funktion bekleidet, hat sein Urteil viel Gewicht, und sein Urteil über die holländische Gastronomie ist vernichtend. Vor dem Kreis ehemaliger Studenten der Hotelfachschulen hielt Herr Kempers kürzlich einen Vortrag, dessen Titel die « Dekadenz in der feinen Küche » betraf. Sogleich spitzte jedermann in der Fachwelt die Ohren.

Gastronom Kempers enthüllte zunächst, der Verfall habe schon vor Jahren eingesetzt und sei nur zum Teil die Schuld der Restaurateure und Cuisiniers. Das Publikum zeichne sich heute durch Unterentwicklung seines Geschmacks aus, und es fehle ganz allgemein an gastronomischer Bildung. Dennoch könne man den Inhabern von Gaststätten und den Köchen ein paar Vorwürfe nicht ersparen. Nach dieser Einleitung deckte Meneer Kempers die Fehlerquellen der holländischen Küche auf. Da sei zuerst einmal die Bainmarie, in der man die zu früh bereiteten Gerichte bereithalte. Gemüse und Kartoffeln stünden oft stundenlang im Heisswasserbad. Hierdurch denaturiere der Geschmack, und die Speisen verlören ihre Frische, ihre Vitamine und ihre Farbe. Dann durchbohrte sein Blick den Kühlschrank, in dem man viele Artikel viel zu lange im voraus einlagere, um sie hinterher nur noch aufwärmen zu brauchen: « Eine kulinarische Vergewaltigung. » Vielleicht noch schlimmer sei der grosse Zucker- und Fettverbrauch; viele Gerichte würden in von Fett tiefenden Saucen ertränkt. Die ärgste holländische Unart aber sei das Kochen und Braten mit Margarine. Selbst in sogenannten erstklassigen Restaurants verwende man Margarine in grossen Mengen, während man im kleinsten französischen Bistro nur mit Butter kocht. Der Margarineverbrauch sei im holländischen Butterland denn auch zehnmal so hoch als in Frankreich.

Gastronom Kempers knöpfte sich dann die Nahrungsmittelindustrie vor, deren Werbung die feine Küche auf vielen Fronten bedrohe. Gemüse aus der Büchse, Mayonnaise aus dem Glas oder Suppen aus der Stanniolpackung hätten in kaum einem andern Land soviel Anklang gefunden wie in Holland, wo man obendrein auch noch die kulinarischen Zutaten zu lange koche, wo man viel zu viel Salz verwende und viel zu wenig frische Kräuter und Gewürze. Was nütze schon die in vielen Restaurants gebotene reiche Auswahl, wenn die Qualität der einzelnen Gerichte derart beeinträchtigt werde? Meneer Kempers kritisierte auch die wahllose Kontrastwirkung von pikanten und süssen Ingredienzien, etwa Beelsteak mit Ananas oder Fisch mit Pfirsich, und schüttelte bekümmert den Kopf über die Tatsache, dass man in Holland nicht einmal ein knuspriges Stück Brot bekommen könne.

Wie zum Trost für seine Zuhörer verkündete der holländische Gastronom dann, die Dekadenz der feinen Küche habe in Deutschland womöglich einen noch höheren Grad erreicht, aber Deutschland sei ja nie ein Land grosser kulinarischer Leistungen gewesen, wenn man von einigen Ausnahmen absehen wolle. Die Engländer hingegen hätten in den letzten Jahren eine wahrhaft perfekte Küche entwickelt; es gebe heute in London Restaurants, die europäisch gesehen, an der Spitze stünden.

Nach den Ausführungen des Gastronomen Kempers haben sich verschiedene bekannte Küchenchefs und Gourmets zum Wort gemeldet. Nicht einer widersprach. Meisterkoch J. Th. Heering vom Scheveninger « Kurhaus » erklärte beispielsweise: « In vielen Restaurants haben die Saucen, Suppen, Salate und verschiedenen Mousses nicht mehr den Geschmack, den sie eigentlich haben müssten, da man sich nicht die nötige Vorbereitungszeit nimmt, die Escoffier vorschreibt; auch hält man sich nicht an die obligatorischen Garnituren und Aufmachungen. » Man ser-

viere Gerichte in fliegender Eile, führe das Auge in die irre und sündige gegen alle Anstandsregeln der kulinarischen Kunst. « Gute Saucen werden nur noch in wenigen Restaurants bereitet. Und wo liegen die Ursachen: 1. In den meisten Küchen verfügt man nicht mehr über die richtigen Leute am richtigen Platz oder man arbeitet mit Unterbesetzung; 3. man versucht immer mehr Profit aus der Küche zu holen, um die steigenden Unkosten auszugleichen; 3. man gerät immer mehr in Zeitnot, weil man sich an die gesetzlichen Arbeitszeiten halten muss. » Der vielzitierte Gourmet B. D. Proos Hoogendijk war der Ansicht, eine öffentliche Kritik, wie sie M. G. J. Kempers geübt habe, müsse Jahr für Jahr erfolgen, um das Gewissen aufzurütteln; hierbei solle man konkrete Fälle anführen und sich nicht davon scheuen, die Betriebe beim Namen zu nennen. Meneer Hoogendijk widersprach dem Urteil seines Kollegen über den Verfall der feinen Küche in Deutschland, indem er auf Häuser wie den « Katzenberg » in Rastatt und den « Erbprinzen » in Ettingen hinwies. Im übrigen war auch er der Ansicht, dass es inzwischen in London ganz erstklassige Häuser gebe: « Kein Wunder — es gibt in England viele gute französische und Schweizer Köche, und da kommt dann noch die dezente Bedienung der Engländer und Italiener hinzu. Gehen Sie mal ins Savoy Grill: jeden Tag gegen eins vierhundert Couverts, und zwar perfekt. »

Chefkoch H. F. Wunneberg bestätigte die Meinung des Gastronomen Kempers ebenfalls; er suchte die Dekadenz in der Gastronomie in der mangelnden Liebe zum Fach und der brüchigen Zusammenarbeit zwischen Restaurateur und Küchenchef. Um den Verfall zum Stehen bringen zu können, müsse man in jedem Fall die viel zu umfangreichen Speisekarten zusammendrängen. Restaurateur W. E. L. te Meij entdeckte eine weitere Ursache: unzureichende Fachkenntnis und ein Schlendrian, der alle Begeisterung in der Küche dämpfe und den Nachwuchs schon verderbe, bevor er auf eigenen Beinen stehe.

Ein Backautomat für die Herstellung von Pfannkuchen

Von unserem Korrespondenten in den Niederlanden

GCV Den Haag. — Auf der Amsterdamer Fachschau « Horecava » wird erstmals in Westeuropa ein neuer gastgewerblicher Nebenartikel lanciert: der « Donut ». Es handelt sich um einen halbautomatisch hergestellten amerikanischen Pfannkuchen, mit dem man drüben in den USA jährlich 450 Millionen Dollar umsetzt. Der für die Herstellung erforderliche Backautomat und die speziellen Mehlmischungen werden über Holland nach Westeuropa eingeführt. Wie uns der niederländische Generalimporteur mitteilte, sollen die « Donuts » in den kommenden Monaten auch in der Bundesrepublik und in der Schweiz auf den Markt gebracht werden.

In Amerika werden täglich 25 Millionen dieser kleinen Pfannkuchen verspeist. Man bekommt die « Donuts » praktisch in jedem Warenhaus, in jeder Snackbar und in tausenden von Ausflugslokalen. Es sind kleine Leckereien, die vor den Augen des Kunden zubereitet und ihm, wie die Amerikaner sagen, « hot fresh » serviert werden. Den grössten Umsatz macht man mit Kindern, den Kunden und Gästen von morgen. Jetzt kommt der « Donut » auch nach Europa. Der Verkauf der Backautomaten an Cafeterias, Snackbars, Schnellbüffets und Automatenrestaurants hat in Holland bereits begonnen. Der Rohstoff ist patentiert und besteht aus einem sogenannten Mehlmix mit allen erforderlichen Ingredienzien.

Das « Donut »-Mehl braucht nur mit Wasser angefüllt zu werden; in wenigen Minuten ist der Teig fertig und wird dann in einen automatischen Trichter gefüllt, aus dem auf Druck auf den knopfartigen Ringen zum Vorschein kommen, die sorgsam in das siedende Ölbad getaucht werden. Zum Backen wird ein Fett benutzt, das praktisch geruchlos ist, so dass die « Donuts » auch in offenen Räumen zubereitet werden können. Nach dem Backen (Kapazität des Automaten: 400 Stück in der Stunde) werden die goldgelben Ringe mit einem Roster aus dem Öl gehoben und erhalten dann ihr « Make up ». Zur Garnierung verwendet man Zimt und Zucker, Kokosflocken in verschiedenen Farben, Schokolade oder Glasuren.

Neben dem « Donut »-Mehl haben die Amerikaner einen zweiten Mix entwickelt, mit dem man sogenannte « Hot dog sticks » herstellt. Hierbei werden halbierte Knackwürstchen an einen kleinen Holzstiel gespiesst, durch den Spezialteig gerollt und dann im Tauchbad

goldbraun gebacken. Eine weitere Variation bereitet man mit Käsewürfeln oder Bananen. Die Happen sehen appetitanregend aus und schmecken ausgezeichnet. In Holland können die « Donuts » für 15 Cents verkauft werden (16,5 Pfennig), die « Würstchen am Stiel » für 25 Cents (27,5 Pfennig). Nach den bisherigen Erfahrungen kann man mit diesen Artikeln ansehnliche zusätzliche Umsätze erzielen. Der Backautomat kann mühelos und risikolos von einer unerfahrenen und daher billigen Kraft bedient werden.

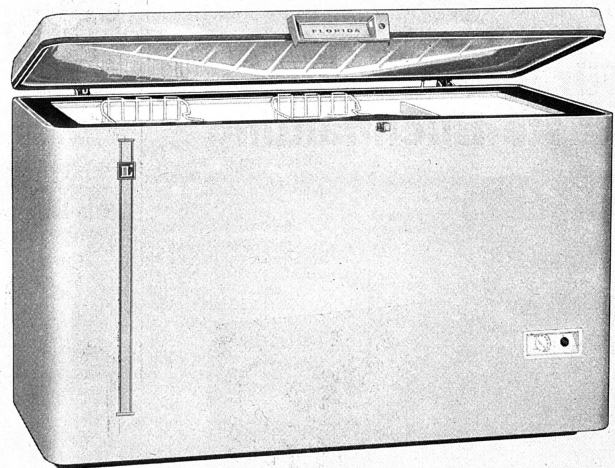
Steigerndes Sektionskonsum in Deutschland

Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes zeigt der Sektionskonsum in der westdeutschen Bundesrepu-

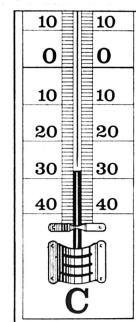
lik steigende Tendenz. Im Jahre 1962 erhöhte sich der Schaumweinabsatz in der Bundesrepublik einschliesslich Westberlin um 18 Prozent und erreichte eine Höhe von 80,4 Millionen ganze Flaschen. Der Anteil der ausländischen Schaumweinmarken lag bei 3,6 Millionen ganze Flaschen. Die Ausfuhr spielt nur eine geringe Rolle. Sie lag bei 2,2 Millionen ganze Flaschen.

Im Durchschnitt liegt der Jahreskonsum 1962 bei zwei Flaschen je Bundesbürger über 15 Jahren.

Man ist der Ansicht, dass der Sektionskonsum einer weiteren Steigerung fähig ist und erhofft noch eine Zunahme des Schaumweinabsatzes. E. D.



Ein LEVIN Tiefkühlmodell für jede Art Haushalt — Sie haben die Wahl zwischen 4 Truhen und 2 Schränken!



Je tiefer die Temperatur in der Truhe ist, desto rascher der Tiefkühlprozess — desto länger halten sich die Lebensmittel und bewahren ihren Nährwert und geschmacklichen Gehalt. LEVIN Tiefkühltruhen erreichen bei bescheidenen Betriebskosten besonders tiefe Temperaturen. Die hohe technische Vollendung bietet Ihnen Gewähr dafür, dass Sie Ihre Truhe praktisch ohne Unterhaltskosten jahrelang in Betrieb haben. Ein Plus für Ihr Haushaltsbudget! Benutzen Sie bitte untenstehenden Coupon; wir beraten Sie gerne.

An LEVIN AG, Torgasse 2, Zürich 1
Senden Sie mir bitte ausführliche Unterlagen über LEVIN Tiefkühltruhen.

Name

Strasse

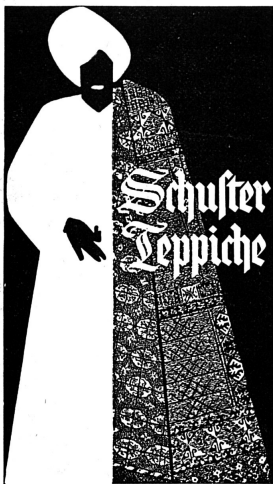
Ort

**PLUS
AUS
MINUS**



Levin AG Zürich

Torgasse 2, Zürich 1, Telefon 051/47 53 73



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Mültergasse 14
Telephon (071) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237603

Zu verkaufen:

Salvis-Kochherd

mit 6 Platten, 3 Backöfen. Neuwertig, 1 1/2 Jahre in Gebrauch) sowie

Schenker-Storen

(komplett, 2 x 10 Meter lang)

Hotel-Restaurant Villa Eugénie, St-Gingolph (Schweiz).
Telephon (021) 60 61 76.

Hotel-Immobilien

G. Frutig, Bern

Amthausgasse 20, Telephon (031) 35302

Seit 1924 bestbekanntes Büro, mit erstklassigen Verbindungen in der ganzen Schweiz für Kauf, Verkauf, Miete von

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Zu verkaufen in schönster Höhenlage des Kantons Appenzell

Hotel-Kurhaus

45 Betten, modern eingerichtete Bäderäume, Zimmer vollkommen neu möbliert, mit zusätzlich etwa 20000 m² Land. Geeignet für Ferienhotel, Erholungsheim, Kinderheim, Erholungsstätte für Angestellte und Vereinigungen. Offerten unter Chiffre HK 2991 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Geelhaar

Saison-Ausverkauf

amtlich bewilligt vom 15. Januar bis 11. Februar 1964

Maschinenteppiche

für Hotelzimmer, Salons und Hallen

Vorlagen, Bettumrandungen und Milieux in vielen Dessins und allen Grössen

für Korridore usw.

günstige Restposten in verschiedenen Dessins und allen Breiten:
Cocos-, Sisal- und Tournailäufer

Speziell günstig: Moquette Frisé Läufer, Fond schwarz und rot, modern gestreift.

70 cm breit nur 15.60 per lfd. m
90 cm breit nur 20.— per lfd. m

Fertig eingefasste Coupons, Jassdeckel usw.

Orientteppiche

zum Ausschneiden: 1 Posten echter Perservorlagen, ca. 75 x 120 cm nur Fr. 98.— 118.— 145.—
Perser-Divans ca. 100 x 200 cm nur Fr. 225.—
Perser-Brücken ca. 130 x 200 cm nur Fr. 295.—
Perser-Läufer ca. 80 x 280 cm nur Fr. 295.—

Interessante Spezialgrößen für Hotelhallen, dazu viele prächtige Orientteppiche verschiedener Provenzen in allen Grössen zu stark reduzierten Preisen.

Spannteppiche

für Zimmer, Hallen, Salons, Korridore usw.

Äusserst günstige Restposten

Bouclé, uni und gemustert

ca. 50 m Bouclé, uni dunkelgrün
70 cm nur Fr. 16.50 per lfd. m

ca. 90 m Bouclé, uni gelb
70 cm nur Fr. 18.50 per lfd. m

ca. 45 m Bouclé, Tweed grün
70 cm nur Fr. 18.50 per lfd. m

ca. 70 m Bouclé, uni hellbeige
90 cm nur Fr. 19.50 per lfd. m

ca. 120 m Axminster, Fond grau mit Dessin,
69 cm Fr. 27.— per lfd. m

ca. 150 m Axminster, Fond hell mit Blumen,
69 cm Fr. 27.— per lfd. m

ca. 250 m Engl. Wilton, schwere Qualität,
cognac, bordeaux und blau,
69 cm Fr. 49.— per lfd. m

Uni-Moquette- und Wollfrisé-Spannteppiche, reinwollen

30 Restposten in verschiedenen Farben, teilweise zum halben Preis, 70 cm breit ab Fr. 21.25 per lfd. m

Für die persönliche Beratung stehen Ihnen unsere Herren der Hotel-Abteilung gerne zur Verfügung.

Bei einem Besuch in unserem Domizil gewähren wir Ihnen, aber auch treuen Mitarbeitern für den persönlichen Gebrauch, während des Ausverkaufs an das Bahnbillet:

Bei einem Kaufe im Betrage von Fr. 100.— Fr. 5.—; von Fr. 200.— Fr. 10.—; von Fr. 500.— Fr. 15.—; von Fr. 1000.— Fr. 20.—; von Fr. 2000.— Fr. 30.— maximal.

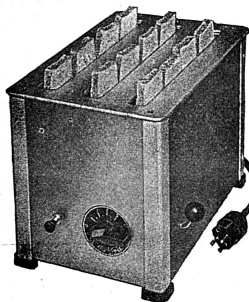
Ein Gang zu Geelhaar lohnt sich!

Teppichhaus W. Geelhaar AG, Thunstr. 7, Bern, Tel. (031) 221 44

Geelhaar



Der einzige Apparat speziell konstruiert für die Hotelindustrie



ganzer Apparat rostschon

Der automatische Grosstoaster

Der Apparat ist gebaut für Drehstromanschluss im Vollbetrieb: 4500 Watt

Riesige Leistung bei billigstem Betrieb durch Stromsparschalter

2/3 Leistung für 12 Brotscheiben
1/2 Leistung für 8 Brotscheiben
1/3 Leistung für 1-4 Brotscheiben

Apparate gleicher Ausführung für 1-4 Toastscheiben, 1/2 Brötchen 1-2 «Croque-Monsieur», etc.

Alleinverkauf:
INTERCO, Postfach 24, VEEVEY

Auch

1964

Liefern wir den grössten Teil unserer Hotelwäsche bewährter Qualität und insbesondere unsere Spezialitäten

Percal-Bettwäsche
Dralon-Steppdecken
mit Terylene-Anzügen
Acryl-Schlafdecken
Krinkle-Piquédecken
Tufflor-Bettüberwürfe
Regal-Lavabovorlagen

zu unveränderten Preisen. Verlangen Sie bitte unsere Preisliste H für Grossbezüge.



Wäschefabrik
Telephon (058) 441 64
Ladengeschäft Zürich
Polkanstrasse 36
Telephon (051) 25 00 93

Ab Lager erstklassig, stapelbar



Mod. 950

Verlangen Sie unser
Gratis-Katalog!



Mit
nur **5 Rp.**

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interess. illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat, senden an Drogerie Schaefer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.
Adr.
Ort

Für Ihre Gäste-Buchhaltung



Anker Hotel-Buchungsmaschine

Sichere und schnelle Kontrolle
Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten:
bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und
für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

Anker Büromaschinen AG.
Zürich 4 Militästr. 106 Tel. 23 86 00