

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **72 (1963)**

Heft 52

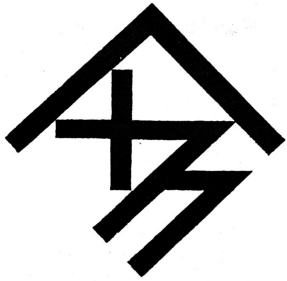
PDF erstellt am: **22.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Basel, den 26. Dezember 1963

Nr. 52

Revue suisse des Hôtels  
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme  
Propriété de la Société suisse des hôteliers  
72e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 65 Cts. le numéro

# hotel revue



## Briefe an die Lehrmeister

Für die Lehrlingsausbildung bestehen genaue Lehrpläne, an die auch Sie sich im Rahmen der Möglichkeiten Ihres Betriebes halten müssen. Die Pläne für Köche und Kellner, Köchinnen und Servicelehrtöchter finden Sie beiliegend. Beachten Sie bitte den Aufbau vom Einfachen zum Schwierigen in der gesamten Ausbildung.

Dürfen wir Ihnen zum Thema Ausbildung noch einige Anregungen geben?

Lassen Sie bitte den Jugendlichen nicht monoton arbeiten, ohne dass Sie sich um seine Tätigkeit kümmern. Sprechen Sie vorerst mit dem direkten Vorgesetzten über dessen Eindrücke. Erwarten Sie aber keinen allzu genauen Bescheid von diesen Kadern, denn nicht allen ist die Kunst der Psychologie eigen. Deren Meinung entspricht eher einem «ersten Eindruck», der in manchen Fällen aber erstaunlich richtig sein kann.

Prüfen Sie diesen «ersten Eindruck» nach und sprechen Sie mit dem Lehrling darüber, damit er seine Arbeitsleistung da, wo sich Mängel zeigen, verbessern kann. Tadeln Sie aber nicht nur, loben Sie auch, indem Sie feststellen, was schon gut ist.

Über die detaillierte Beurteilung gegen Praktikumsende werden wir Ihnen in einem späteren Brief berichten.

Zu Beginn dürfen Sie nicht allzuviel an beruflichen Kenntnissen von den Jungen erwarten. Verlangen Sie aber von allem Anfang an

- Pünktlichkeit bei Arbeitsbeginn und bei allen Arbeitsverrichtungen.
- Sauberkeit an sich selber und bei allen Arbeiten (seine Vorgesetzten gehen ihm ja mit dem guten Beispiel voran).
- Aufmerksamkeit für alles, was dem Lehrling gezeigt wird.
- Beharrlichkeit im Verfolgen des Lehrzieles, indem Sie kontrollieren, ob der Junge sich auch alles notiert, was ihn interessiert.

Diese Dinge können Sie vom ersten Moment an verlangen, gleichgültig, wie weit die berufliche Ausbildung fortgeschritten ist. Verlangen Sie aber nicht nur, sondern kontrollieren Sie, ob das, was Sie verlangen, auch ausgeführt wird. Das Befolgen dieser ersten Weisungen zeigt, ob der Lehrling überhaupt etwas lernen will oder nicht.

Die Lehrlinge wurden im Schulhotel orientiert, dass die Ausbildung im Schulhotel lediglich eine mögliche Art der Verrichtung der Arbeit vermittelte. In andern Betrieben herrschen vielleicht andere Gebräuche. So kann es sein, dass man in Ihrem Haus das Bett anders macht, als es die Schülerin lernte, dass man Fleisch anders zerlegt, als dies dem Schüler beigebracht wurde. Dies soll kein Grund sein, sich über die Methoden der Ausbildung im Schulhotel zu ärgern. Dies würde dem Schüler Grund geben, ent-

weder die Ausbildung im Schulhotel oder in Ihrem Betrieb in Zweifel zu ziehen. Dies wollen wir im Interesse einer tüchtigen Ausbildung vermeiden. Denn die Schüler kehren ja alle nochmals ins Schulhotel zurück. Die Schüler wissen, dass die Hotellerie keine festgefügte Wissenschaft ist, sondern dass sie der Phantasie viel Spielraum lässt.

Der Kontakt mit dem Elternhaus ist zur Erreichung eines guten Lehrabschlusses ebenfalls sehr wichtig. Wenn der Lehrling merkt, dass Eltern, Schule und Lehrmeister am gleichen Strick ziehen, ordnet er sich viel leichter unter.

Die Weihnachts- und Neujahrstage bieten gute Gelegenheit, den Eltern in einem kurzen Brief einige Worte über die ersten Leistungen ihrer Kinder zu schreiben. Vielleicht können Sie die Eltern auch einladen, im Januar den Arbeitsplatz ihres Sohnes zu besichtigen. Dies ist dem Kontakt zwischen Betrieb und Elternhaus recht nützlich.

Dürfen wir Ihnen zum Jahreswechsel unsere besten Wünsche entbieten und der Hoffnung Ausdruck geben, dass wir auch im kommenden Jahre auf Ihre wertvolle Mithilfe bei der Erziehung unserer Jugendlichen zählen dürfen.

Kommission SHV  
für Arbeitsrecht und Berufsbildung

## Deuxième lettre aux maîtres d'apprentissage

Il existe des plans d'enseignement précis pour la formation des apprentis, plans que vous devez également respecter dans la mesure où cela est possible dans votre entreprise. Vous aurez déjà reçu, les plans pour cuisiniers et sommeliers, cuisinières et sommelières. Nous vous prions instamment de graduer toute la formation professionnelle en passant progressivement du plus simple au plus difficile.

Pouvons-nous encore vous faire quelques suggestions au point de vue de la formation ?

Ne laissez pas les jeunes travailler pendant des mois sans vous soucier de ce qu'ils font. Demandez d'abord ses impressions au chef direct de l'apprenti, mais ne vous attendez pas à ce que vos cadres vous donnent des indications absolument exactes, car tous ne sont pas de fins psychologues. Leur opinion correspond plutôt à « une première impression », qui pourtant, dans bien des cas, se révélera étonnamment juste.

Examinez cette première impression, puis parlez-en avec l'apprenti en question, afin qu'il puisse améliorer son travail si celui-ci présente certaines lacunes. Ne distribuez pas que des blâmes, mais aussi des louanges, lorsque vous constaterez que quelque chose est bien fait.

Nous reviendrons ultérieurement dans une autre

lettre sur les jugements plus détaillés à porter vers la fin du stage.

Au commencement ne vous attendez pas à ce que le jeune homme ou la jeune fille possèdent des connaissances professionnelles approfondies.

Mais exigez cependant d'emblée :

- une parfaite exactitude quant aux heures auxquelles l'apprenti commence son travail et dans l'exécution de celui-ci ;
  - une grande propreté de l'apprenti lui-même et de tous ses travaux (ses chefs doivent lui donner le bon exemple) ;
  - une vive attention pour tout ce qu'on lui montre ;
  - de la persévérance pour atteindre le but fixé.
- Contrôlez vous-même si le jeune note tout ce qui peut être intéressant pour lui.

Vous pouvez exiger ces qualités dès le début, sans vous préoccuper de savoir jusqu'où l'apprenti poursuivra sa formation professionnelle.

Ne faites pas seulement qu'exiger, mais contrôlez aussi si ce que vous avez demandé est exécuté. En suivant ces premières instructions, vous vous rendrez compte si l'apprenti veut vraiment apprendre quelque chose ou non.

Les hôtels écoles auront appris aux apprentis que la formation qu'il reçoit dans l'institut qu'il fréquente ne représente qu'une des innombrables manières d'exécuter le travail et que, dans d'autres entreprises, il y aura peut-être d'autres usages. Il se peut que, dans votre établissement, l'on ne fasse pas les lits exactement de la même manière que celle qui a été enseignée à la débutante, que l'on coupe la viande d'une manière différente de celle que l'on a montrée à l'élève. Cela n'est pas une raison de s'irriter et de critiquer les méthodes de formation utilisées dans l'hôtel-école. Une telle attitude aurait pour conséquence de semer le doute dans l'esprit de l'élève soit à l'égard de la formation qu'il reçoit à l'hôtel-école, soit à l'égard de celle reçue dans votre établissement. C'est ce que nous voulons éviter, dans l'intérêt d'une formation sérieuse. En effet, les élèves retourneront encore une fois à l'hôtel-école et ils savent que l'hôtellerie n'est pas une science immuable, mais qu'elle laisse beaucoup de place à la fantaisie.

Le contact avec les parents est également très important pour bien mener l'apprentissage à chef. Lorsque l'apprenti constate que les parents, l'école et les maîtres d'apprentissage tirent à la même corde, il se soumet beaucoup plus facilement à leurs décisions.

Les fêtes de Noël et de l'an nouveau sont une excellente occasion pour envisager d'écrire une brève lettre aux parents et pour leur dire quelques mots des premiers travaux et efforts de leurs enfants. Peut-être pouvez-vous également inviter les parents à venir voir les lieux de travail de leur fils ou de leur fille. Car le contact entre l'entreprise et les parents est extrêmement utile.

Nous vous adressons, à l'occasion de la nouvelle année, nos vœux les meilleurs et nous espérons que, l'an prochain aussi, nous pourrions compter sur votre précieuse collaboration pour former les jeunes qui s'intéressent à l'hôtellerie.

Commission SSH de la législation sur le travail et de la formation professionnelle

## Festtagsgratulations-Ablösung 1963/64

Unsere traditionelle Festtagsgratulations-Ablösung findet den erwarteten Erfolg und zeigt, dass man nie vergeblich an die Spendebeurteilung unserer Mitglieder und der Geschäftsfreunde der Hotellerie appelliert, wenn es sich um eine gute Sache handelt. Dies trifft in diesem Jahre in besonderem Masse zu, ist doch der Ertrag der Festtagsgratulations-Ablösung für den Tschumi-Fonds bestimmt, dessen Mittel zugunsten der beruflichen Ausbildung und damit für die im vergangenen Herbst gestartete Initiative zur Nachwuchsförderung und Rekrutierung einheimischen Personals verwendet werden. Wir veröffentlichen auf Seite 3 eine neue Liste der Spender, deren Einzahlungen zwischen dem 17. und 19. Dezember eingegangen sind. Bis zu diesem Datum erreichte der Betrag der Zeichnungen bereits

Fr. 6425.—

Mögen alle Hoteliers, die ihre Neujahrswünsche an ihre Kollegen auf diesem Wege bekanntgeben wollen, die Gelegenheit ergreifen, damit ihr Name noch in der ersten Nummer des Jahres 1964 publiziert werden kann. Wer immer die Absicht hat, für diesen berufsgemeinschaftlichen Zweck etwas zu zeichnen, zögere nicht, auf Postcheckkonto Basel V 85 den jedem angemessen erscheinenden Betrag mit dem Vermerk Festtagsgratulations-Ablösung einzuzahlen. Herzlichen Dank an alle Spender!

## Souscription des fêtes de fin d'année

Notre traditionnelle souscription des fêtes de fin d'année et du Nouvel an a le succès espéré et montre que l'on ne fait jamais appel en vain à la générosité de nos membres et des amis de l'hôtellerie quand il s'agit d'une bonne cause. Or cette fois le produit de la souscription sera affecté au fonds Tschumi en faveur de la formation professionnelle et par conséquent de la campagne lancée cette automne pour assurer la relève du personnel et faciliter le recrutement. Nous publions en page 3 une nouvelle liste de donateurs dont les versements nous sont parvenus entre le 17 et le 19 décembre. A cette date le produit de la souscription était déjà de

Fr. 6425.—

Les hôteliers qui veulent encore envoyer des vœux à leurs collègues par ce canal doivent saisir cette occasion, afin que leurs noms puissent paraître dans le 1er No de 1964. Que tous ceux qui ont l'intention de souscrire ne tardent pas à remplir le bulletin de versement qui leur a été adressé ou à envoyer simplement le montant qui leur conviendra au compte de chèques postaux de la Société suisse des hôteliers V 85 Bâle avec la mention «Souscription de Nouvelle année». Merci à tous les donateurs.

## Wintersportstation X-2000

Gedankenskizze für einen idealen Kurort in den Alpen von Erwin A. Sautter (Mürren)

Der Verfasser schrieb 1958 eine Studie «Kurort Utopia», die Gegenstand eines Vortrages an den Luzerner Kursen für Fremdenverkehr bildete. Zukunftsvisionen, mögen sie auf den ersten Blick noch so weltfremd erscheinen, können eines Tages Wirklichkeit werden. Wer erinnert sich nicht an Jules Vernes «Reise um die Welt in 80 Tagen»? — damals eine vielbelächelte Utopie, heute durch die Entwicklung des Flugwesens längst in den Schatten gestellt. Mit dem im Entstehen begriffenen Kurort Moléson-Village geht nun, früher als man es für möglich hielt, des Verfassers Vision teilweise in Erfüllung. Bestehende Kurorte lassen sich freilich nicht nach solchen Plänen umgestalten, und für neue Kurorte fehlen in unserem touristisch so stark erschlossenen Land die räumlichen Voraussetzungen für die Realisierung solcher Projekte in grösserer Zahl, so dass das Beispiel Moléson-Village nicht in grösserem Ausmass Schule machen wird, jedoch für alte Kurorte Anregung und Ansporn zu noch besserer Ausgestaltung bilden dürfte. (Die. Red.)

### Probleme statt Pläne

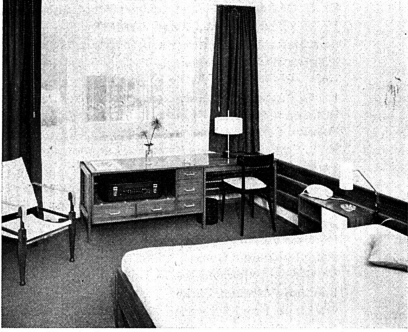
Tragik 1964: Die 50–75jährigen Wintersportplätze der Schweiz sollen in moderner Kurortpolitik machen. Weil planen bisher fast Sünde war, muss tüchtig geflickt werden. So trägt z. B. der Baulinienplan der Gemeinde Lauterbrunnen, in der die Stationen Wengen und Mürren liegen, den Stempel 1963. Jetzt weiss man hier endlich, wo die Skipisten — die Goldfelder der Wintersportplätze — in die bewohnten Zonen münden sollen, wo die Übungshalden der Skischulen und die Eisbahnen in Zukunft bleiben. Vielfach provisorisch gelöst sind die Probleme der Abwasserklärung, der Kehrichtbeseitigung, der Verkehrslenkung auf Strassen, des Parkings und der Lärmekämpfung. Die europäische Geldflut in Sachwerte führte zum Erwerb von nicht baureifem Land und zu Parzellierungen von meist bergbäuerlichen Grundstücken, die von der Fahrstrasse aus nur über oft teuer zu handelnde Wegrechte zu Fuss zu erreichen sind. Das







Aussenansicht (links Privathaus, rechts Hotel)



Ausschnitt aus einem Gästezimmer



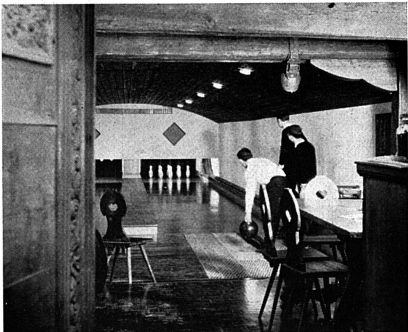
Aufenthaltsraum im Hotel



Cheminée im Club



Gemütliche Ecke im Club



Kegelbahn

Gestaltung: Ruckstuhl-Annoncen, Chur/Zürich  
Photos: Venow, Chur

# Überbauung Areal Zambail Hotel Duc de Rohan, Chur

## Restaurant Rôtisserie Clubraum Konferenzräume Kegelbahnen Sauna Hallenschwimmbad Privathaus

Seit nahezu 100 Jahren steht, umgeben von einem schönen Garten mit altem Baumbestand, die Villa Zambail an der Masanserstrasse, der Einfahrt zum Zentrum der Stadt Chur. Im Jahre 1870 wurde die Villa mit den Ökonomiegebäuden und den Pferdestallungen von Bernhard Zambail erbaut und in grosszügiger Art angelegt. Es wohnten ausser den Besitzern eine ganze Reihe von Familien in der Villa Zambail und in den Nebengebäuden, und alle waren gerne dort, nicht zuletzt auch wegen des schönen, grossen Gartens.

In den letzten Jahren, bedingt durch die Notwendigkeit, in Chur Räumlichkeiten für Ausstellungen, Sitzungen, gesellschaftliche Anlässe usw. in vermehrter Masse zur Verfügung zu haben, reifte der Plan, das Areal der Villa Zambail in diesem Sinne zu überbauen. Die Verbreiterung der Masanserstrasse, die Erstellung eines Verbindungsweges zwischen Quader- und Montalinschulhaus, brachten den Besitzer der Villa Zambail in Verbindung und in fruchtbare Zusammenarbeit mit der Stadbehörde, die auch reges Interesse für die Neugestaltung der Villa Zambail und für den Neubau des Hotels Duc de Rohan zeigte. Der Name «Duc de Rohan» wurde in Anlehnung an die Bezeichnung der Rohanstrasse und in Erinnerung an die für Chur historisch wichtige Persönlichkeit des Duc de Rohan gewählt.

Die Überbauung des Gesamtareals wurde durch Herrn Alfred Theus, dipl. Architekt ETH/SIA, Chur, geplant und ausgeführt. In beachtenswerter Weise meisterten Bauherr und Architekt die Schwierigkeiten und immer neu auftauchende Probleme, um den Charakter der Liegenschaft zu erhalten und vor allem den Baumbestand des Gartens zu schonen. Die Gesamtrealisierung des Projektes war nur möglich durch die Mitarbeit der Immo-Grischa AG, Chur, und im speziellen durch die erfahrene und fachmännische Leitung und Kontrolle von Herrn Dr. J. R. Peiti.

Die Neubauten Hotel und Wohnhaus im modernen Stil wurden so einfach als möglich gehalten. Die weiter geplante Gartengestaltung mit einem Gartenrestaurant, Neuanpflanzungen von Baumgruppen, Blumenrabatten und Rasenflächen soll den Garten zu einem Schmuck des Areals wieder erstehen lassen. Sie ist durch den Gartenarchitekten, Herrn Otto Stüdl, Bad Ragaz, geplant worden und wird durch ihn bis zum nächsten Frühjahr ausgeführt werden.

Wohl das schwierigste Problem war der Umbau der Villa Zambail zu einem Kongresshaus in miniature. Dieses steht in unterirdischer Verbindung mit dem Hotel Duc de Rohan, einer doppelten Kegelbahn, einer Sauna mit Massage-Räumen und einem 25,7-m-Hallenschwimmbad mit Wintergarten und allen dazu gehörenden Räumlichkeiten. Leider ist eine Bauverzögerung in der Erstellung im Hallenschwimmbades eingetreten, so dass dasselbe erst ab Februar oder März 1964 als öffentliches Schwimmbad betrieben werden kann.

In den grossen gewölbten Kellern der Villa wurde ein Grill-Restaurant und ein Clubraum eingerichtet, im Erdgeschoss ein Restaurant und Tea-room mit direktem Ausgang zum Gartenrestaurant. Der erste Stock erhält vier gut belichtete Ausstellungsräume mit einer Halle, die zusammen als kleiner Saal für feierliche Anlässe, kleine Konzerte usw. Verwendung finden können. Durch ausziehbare Zwischenwände können dieselben Räumlichkeiten in drei getrennte Sitzungszimmer umgewandelt werden. Zusätzlich steht noch ein kleinerer Sitzungs- oder Bankettraum im 1. Stock zur Verfügung und im II. Stock ein grosser einzelner Sitzungsraum, der sich speziell auch für Vorträge, Schulführungen in kleineren Rahmen oder als Ausstellungsraum eignen wird. Im hellen, weiten Treppenhaus ist die Möglichkeit gegeben, Bilder für Ausstellungen aufzuhängen, und es ist dafür baulich vorgesorgt worden. Innenarchitektur und Dekoration der Villa halten sich weitgehend an den Stil des Erbauungsjahres und wurden von der Bauherrschaft gemeinsam mit Herrn Hugo Scheidegger, Zürich, realisiert.

Die ganzen technischen Einrichtungen entsprechen den modernsten Ansprüchen. Deren fachmännische Planung und Ausführung wurden in Zusammenarbeit mit dem erfahrenen, bekannten Hotelier und Restaurateur Fritz Gantenbein, Buchs, realisiert. In erfreulicher Art und Weise konnte trotz intern und extern bedingter Verzögerungen das Bauvorhaben in harmonischer Zusammenarbeit aller Beteiligten, vom Bauherrn bis zum letzten Handlanger, ausgeführt werden.

Die Villa Zambail soll, wie schon erwähnt, ein Kongresshaus in miniature und ein kleines kulturelles und kulinarisches Zentrum werden, das mit seiner Kegelbahn, der Sauna und dem Hallenschwimmbad für jung und alt von nah und fern auch frohe Sport- und Erholungsmöglichkeiten bietet.

Das Hotel Duc de Rohan in direkter Verbindung mit der Villa wurde nach modernen Prinzipien erbaut und wird mit dem Restaurationsbetrieb der Villa zusammen nach ebensolchen geführt werden. Die Leitung von Hotel und Villa liegt in den bewährten Händen von Herrn und Frau P. Räsche-Tobler, die sich bemühen werden, die Gästeschaft von Chur und Umgebung, der übrigen Schweiz und des Auslandes gastlich zu empfangen und mitzuhelfen, den Ruf der altbekannten Tradition der Churer Gaststätten zu erhalten.

- Bauherrschaft:**  
Dr. P. R. Berry, St. Moritz/Chur
- Pläne und Bauleitung:**  
Alfred Theus, dipl. Architekt ETH/SIA, Bahnhofplatz 10, Chur  
Otto Stüdl, Gartenarchitekt, Bad Ragaz
- Ingenieurarbeiten:**  
Franz Engler, dipl. Bau-Ingenieur ETH/SIA, Bahnhofplatz 10, Chur
- Vermietung und Verwaltung:**  
Immo-Grischa AG, Bahnhofstrasse 9, Chur
- Am Bau beteiligte Unternehmer und Lieferanten:**
- Rohbau:**  
**Aushub:**  
A. Aschwanden, Domat/Ems  
Peter Wolf, Salvatorenstr. 82, Chur
- Belagsarbeiten:**  
F. Schlub, Strassenbau, Sägenstr. 106, Chur
- Bodenisoliation der Kegelbahn:**  
A. Ragazzini, Isolationen, Allmannstr. 12, Winterthur
- Erd- und Maurerarbeiten:**  
A. Folini Erben, Baugeschäft, Bankstr. 3, Chur  
E. Manzoni AG, Bauunternehmung, Güterstr. 11, Chur  
Stefan Nold, Baumeister, Dreibündenstr. 4, Chur
- Kunststeinarbeiten**  
Cementwarenfabrik Caluori AG, Trimmis  
Hunziker & Co. AG, Baustoff-Fabrik, Landquart
- Mauertrocknung**  
SAP GmbH, Baustoffe, Rosenbergstr. 112, St. Gallen
- Vormauerung**  
Promonta-Platten AG, Egnach TG
- Ausbau:**  
**Aufzüge (Speise- und Personenlift)**  
Schweiz. Wagens- und Aufzugsfabrik, Schlieren ZH
- Baureinigung, Betonversiegelung**  
B. Majoleth, Masanserstr. 21, Chur
- Bodenbeläge, Sockel, Tapeten**  
Hs. Maurer, obere Plessurstr. 41, Chur
- Elektro-Installationen**  
G. Frischknecht, Guggelstr. 6, Chur  
W. Reinhardt, Reichsgasse 61, Chur
- Feuerschutz**  
Jos. Foppa, Masanserstr. 94, Chur
- Gartenanlage**  
Walter Gätzi, Gartenbau, Chur
- Gipserarbeiten**  
Natale Bergamin, Kasernenstr. 133, Chur
- Glasarbeiten**  
EGO-Werke AG, Bahnhofstr. 34, Landquart  
Glas AG (Glastüren), Lürliadstr. 26, Chur  
H. Roffler & Sohn, Dahliastr. 8, Chur
- Heizungsanlagen**  
Romano Wasescha, Schiers/Landquart  
Ing. E. Willi AG, Ottostr. 25, Chur
- Kegelbahnen**  
Schmid & Co., Maschinenfabrik, Schwerzenbach ZH
- Küchen- und Officeausbau**  
C. Schmid, Kühlmöbelfabrik, Romanshornstr. 90, Arbon TG
- Leuchtreklame**  
Neon-Technik AG, Zwinglistr. 15, Zürich 4
- Lüftungsanlagen**  
Ing. E. Willi AG, Ottostr. 25, Chur
- Malerialarbeiten**  
M. Andreoli, Kreuzgasse 77a, Chur
- Musikanlage**  
Bernhard & Cie, Radio-Spezialgeschäft Poststr. 39, Chur
- Rohrpostanlage**  
Zollinger & Co., Langnau a. A, ZH
- Sanitär-Installationen**  
A. Honegger, Jochstr. 1 Chur  
(sanit. Installationen, Flachdach, Spenglerarbeiten Jules Meisser, Theaterweg 7, Chur
- Sauna**  
Keller-Trüb GmbH, Apparatefabrik, Reitergasse 1-7, Zürich 4
- Schlosserarbeiten**  
Spiegel & Co., Eisenbau, Scesaplanastr. 5, Chur
- Schreinerarbeiten**  
J. Bühler, Möbelwerkstätte, Kasernenstr. 43, Chur  
A. Demarmels, Holzbaugeschäft, Bonaduz  
A. Etter, dipl. Schreinermeister, Balgach SG
- Schwimmbad (Wasseraufbereitung)**  
S. O. Sprecher, Wärmetechnik, Reinach BL
- Telephon- und Lichtsignalanlagen**  
G. Gadiant, Spezialgeschäft für Telephonanlagen Viktoriast. 6, Chur
- Wand- und Bodenplatten, Unterlagsböden**  
H. Wellenzohn, Guggelstr. 42, Chur
- Waschküchenanlagen**  
Schulthess & Cie. AG, Maschinenfabrik, Stockerstr. 57, Zürich 2
- Ausstattung:**  
**Blumen und Tischdekorationen**  
A. Joos, Blumenbinderei und Gärtnerei, Sonnenbergstr. 6, Chur
- Büromaschinen**  
Additions- und Rechenmaschinen AG, Bahnhofplatz 9, Zürich 1  
Ruf-Buchhaltung AG, Badenerstr. 595, Zürich 48
- Drucksachen und Holeyprospekt**  
Buchdruckerei Condrau, Disentis
- Fahnen**  
Schallegger & Co., Edenstr. 3, Zürich 45
- Grafik**  
Anita Theus, Grafikerin, Felsberg
- Hotelsilber, Geschirr, Glaswaren**  
H. Béard S. A., Montreux  
Kiliass & Hemmi, Reichsgasse 67, Chur
- Kaffeemaschine**  
Automotem AG, Rämistr. 14, Zürich 1  
(EGRO-Kaffeemaschinen für Hotel-Restaurant-Bar)
- Kühlanlagen**  
APPELSEA, Frigidaire, Manessestr. 4, Zürich 3
- Kücheneinrichtungen**  
J. Bornstein AG, Stockerstr. 45, Zürich 2  
(Hobart-Küchen- und Geschirrwaschmaschinen)  
Keller-Trüb GmbH, Reitergasse 1-7, Zürich 4  
(Bratspiess- und Bratgrillanlage mit Holzkohlenfeuerung)  
Noveltrac AG, Claridenstr. 25, Zürich 2  
Rex-Vertrieb AG, Schanzenstr. 7, Solothurn (Rahmbläser usw.)  
Therma AG, Schwanden (Grossküchenanlage)
- Kupfer**  
P. Manzoni, Kupferschmied, Gebenstorf AG
- Möblierung**  
Magazine zum Globus, Möbelabteilung, Storchengasse, Chur  
H. Scheidegger, Antiquitäten, Spiegelgasse 26, Zürich 1  
M. Thöny, Möbelhaus, Zollstr. 467, Schaan FL  
Wohnbedarf AG, Talstr. 11, Zürich 1
- Registrierkassen**  
National-Registrierkassen AG, Stampfenbachstr. 48, Zürich 6
- Servicewagen**  
ELLEMA AG, Dietikon ZH
- Staub- und Wassersauger**  
Johnsons Wax-Fabrik, Weiningen ZH
- Wandschmuck**  
R. Aeschbach, Kunsthandlung, Löwenstr. 11, Zürich 1
- Wäsche**  
U. J. Büchi, Heiligkreuzstr. 12a, St. Gallen (Tischwäsche)  
Leinenweberei Chur AG, Salvatorenstr. 103 Chur (Bett-, Bade-, Toilettenwäsche, Flaumwaren, Wolledecken)

(Insertat)

seit dem Beginn praktiziert wird, hat sich sehr gut bewährt. Die Kosten für Hotel, Bahnen und Skiuhterricht sind zum voraus bekannt, und die Karte wird beim Zimmerbezug bezahlt. Alles was im Portefeuille übrig bleibt, kann und wird auch meistens an den «Mann» (meistens ist es der Barman) gebracht. Seit vielen Jahren sieht man immer wieder in den Kursen bekannte Gesichter treuer Gäste des Übungsstrupps, sei es den erstaunlich «sküstigen» H. Hürlimann mit seinen 86 Jahren als «Methusalem» des Skischulleiterkurses oder den noch zu den «Jungen» zählenden Skischulleiter Vitter Zogg, (Arosa), als Doyen der «Skischulvorsteher». Unter den Ausländern dominierten wieder die Angehörigen der Armee- und Zivilbehörden von den in Europa stationierten USA-Truppen und Organisationen. An zweiter Stelle stehen mit rund 400 Teilnehmern die Spanier, die mit ihrem «Chef», dem Barcelonenser Industriellen Ro-

man Camps, schon zum 13. Mal am Skischulleiterkurs teilnehmen. Den Anstoss zu dieser «spanischen Invasion» hat seiner Zeit der heutige Skischulleiter von Fliems, Heini Caduff, gegeben, als er vor rund 15 Jahren von der Schweizerischen Verkehrszentrale als Ski-instruktor nach Spanien geschickt worden war. Stark zugenommen hat auch die Frequenz aus Deutschland. In St. Moritz fuhren die Wagen mit dem grossen «M» (München) auf. Natürlich war der südliche Nachbar, Italien, auch gut vertreten, gehört doch St. Moritz skisportlich betrachtet, zu den Vororten von Mailand. Den Stock bilden aber immer noch mit rund 70% die Schweizer, unter denen viele 10 und mehr Kurse besucht haben. Was wir schon öfters betont haben, galt auch dieses Jahr wieder. Es gibt keinen besseren Saisonstart als den Schweizerischen Skischulleiterkurs. Arrivederci in Crans-Montana 1964!  
Heinz von Bidder

## Delegiertenversammlung des Bündnerischen Hoteliervereins in Filisur

Am 9. Dezember 1963 trafen sich die Delegierten des Bündnerischen Hoteliervereins in Filisur zur ordentlichen Jahresversammlung. Präsident R. Bezzola (Films-Waldhaus) durfte eine grössere Anzahl Gäste, unter ihnen die Herren Departementssekretär A. Liesch, Justiz- und Polizeidepartement, Chur, Dr. G. Calonder, Vorsteher des Kantonalen Arbeitsamtes, Chur, P. Tini, Vorsteher des Amtes für berufliche Ausbildung, Chur, Grossrat J. Schutz, Präsident des Bündnerischen Gewerbeverbandes, Filisur, A. Barbian, Präsident des Bündnerischen Wirtverbandes, Küblis, Direktor R. Sommer, Verkehrsverein für Graubünden, Chur, sowie die Referenten Dr. P. Rechenberg, Chur, A. Abplanalp, Arosa, und M. Budliger, Basel, willkommen heissen. In einem kurzen Rückblick wies der Vorsitzende auf die immer mehr in Erscheinung tretenden nachteiligen Auswirkungen der Hochkonjunktur hin. Die gewaltige Bautätigkeit in den Kurorten hat zur Folge, dass es ausserordentlich schwierig ist, die Aufgaben zu bewältigen. Die Frage der Erhaltung der Kurorte ist eines der vordringlichsten Probleme unserer Zeit geworden. Es gilt, nicht nur spekulative Auswüchse der Konjunktur zu bekämpfen, sondern man muss auch darauf bedacht sein, in bezug auf die Einrichtungen der Dörfer auf der Höhe der Zeit zu bleiben.

sehr hohes Kontingent an ausländischen Arbeitskräften angewiesen und könnte eine Einengung nicht überleben. Bezeichnend für die Situation ist, dass einzelne Häuser im Sommer nicht mehr eröffnet werden konnten und dass wiederum andere ihre Dienstleistungen einschränken mussten. Wir versuchen in enger Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden und andern Wirtschaftsorganisationen, die Schwierigkeiten zu überwinden.

Im Anschluss an das Eröffnungswort des Vorsitzenden wurden die statutarischen Traktanden rasch erledigt. Neu in den Vorstand des Vereins wurden infolge Rücktrittes während der Amtsdauer an Stelle des Herrn J. C. Janett, Arosa, Herr F. Buchli, Arosa, an Stelle von Herrn A. Knaus, Sils i. E., Herr Rolf Kienberger, Sils i. E., und an Stelle des Herrn Christian Berther, Sedrun, Herr Lorenz Vincenz, Disentis, gewählt. R. Bezzola dankte den zurücktretenden Herren herzlich für ihre langjährige erfolgreiche Tätigkeit im Vereinsvorstand. Hierauf folgte eine Orientierung von A. Abplanalp, Arosa, über den Stand der Bauarbeiten für die Stüva Grischna an der Expo 64 in Lausanne. Andreas Abplanalp, welcher das Bündner Restaurant im Auftrag des Bündnerischen Hoteliervereins in Lausanne führen wird, konnte zur grossen Genugtuung der Versammlung die Mitteilung machen, dass die Bauarbeiten sehr weit fortgeschritten sind und dass das Bündner Restaurant wahrscheinlich das erste Etablissement sein wird, welches fertiggestellt ist. Diese Mitteilung ist überaus beruhigend, hatte man doch grosse Bedenken, auf so weite Distanz in der heutigen Zeit an einem Bau beteiligt zu sein. Der Referent konnte ferner bekanntgeben, dass er das notwendige Personal rekrutieren und unterbringen konnte. Die Vorarbeiten für die Betriebsaufnahme sind ebenfalls abgeschlossen und die Vor-

aussetzungen zu einer programmässigen Betriebseröffnung sind daher gegeben. Der Präsident verdankte diese Ausführungen, und die Versammlung nahm mit grosser Genugtuung von der gut geleisteten Vorarbeit Kenntnis.

Als weiterer Referent war Herr Dr. P. Rechenberg, Chur, verpflichtet, der die Aufgabe übernommen hatte, über das Resultat der Behandlung des Entwurfs für ein neues Steuergesetz im Grossen Rat zu referieren. Dr. Rechenberg knüpfte an die Eingabe der Bündnerischen Wirtschaftsverbände an, welche anfangs Oktober 1963 der grossräthlichen Vorberatungskommission unterbreitet worden war. Es würde zu weit führen, an dieser Stelle auf das Referat einzutreten. Mit Genugtuung stellte der Referent fest, dass ein wesentlicher Teil unserer Eingabe irgendwie ganz oder teilweise Berücksichtigung fand. Man darf beinahe sagen, das Resultat der ersten Lesung im Grossen Rat würde ein neues Gesetz repräsentieren, denn die Abweichungen vom Entwurf des Kleinen Rates sind sehr erheblich.

Ein vollständiges Bild über das Resultat der ersten Lesung wird man sich dann machen können, wenn die aus der Mitte des Rates gewünschten Berechnungen und die inzwischen auch fertig gestellte Verordnung vorliegen. Ziel der ganzen Revision muss sein, zu erreichen, dass der Kanton Graubünden für neue Unternehmen und vermögende Leute, die sich bei uns niederlassen möchten, interessant wird.

Der Referent verstand es ausgezeichnet, die Hauptprobleme der Revisionsvorlage darzulegen, und fand mit seinen Ausführungen reichen Beifall.

Der Vorsitzende verdankte das Referat bestens, und nach kurzer Diskussion beschloss die Versammlung, das Resultat der ersten Lesung nach Vorliegen der Berechnungen der Steuerverwaltung sowie die Verordnung gründlich zu studieren und gegebenenfalls zusammen mit andern Wirtschaftsverbänden eine weitere Eingabe an die grossräthliche Vorberatungskommission zu richten. Dr. Rechenberg wurde um seine Mitarbeit gebeten.

In einem weiteren Referat behandelte M. Budliger, Sekretär des Schweizer Hotelier-Verein, Basel, die jüngste Entwicklung auf dem Gebiet der Nachwuchsförderung durch den SHV. Im September 1963 hat man eine grosse Werbeaktion unternommen, um junge Leute für die Hotelberufe zu interessieren. Vor einigen Jahren führte man die Saisonlehre für Köche und Kellerer ein und wollte jetzt einen Schritt weiter gehen, indem weitere Ausbildungsmöglichkeiten ins Leben gerufen wurden. Die jungen Leute treten in ein Hotel ein, um dort eine kurze praktische Lehre, sei es im Service oder in einem andern Tätigkeitsbereich des Hotels zu absolvieren. Die theoretische Ausbildung erhalten die jungen Leute in einem sogenannten Schulhotel während eines etwa 4 Monate dauernden Kurses. Die Werbekampagne im Herbst 1963 hatte einen vollen Erfolg, und anfangs Oktober dieses Jahres konnte bereits das erste Schulhotel mit 65 Schülern in Leysin eröffnet werden.

Für das nächste Frühjahr sind ebenfalls rund 60 junge Leute angemeldet, welche diese neuen Hotelberufe absolvieren möchten. Deshalb wird ein wei-

teres Schulhotel geschaffen werden müssen. Dies um so mehr, als man während des Winters 1963/64 eine neue Werbeaktion unternommen wird. Es ist damit zu rechnen, dass 100 bis 120 Schüler im Frühjahr mit der Ausbildung beginnen möchten. Die Finanzierung dieser neuesten Nachwuchsförderung geschieht in dem Sinne, dass die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Verein ein Promille der AHVpflichtigen Lohnsumme zu diesem Zweck zur Verfügung stellen. Es ist zu hoffen, dass sich auch die öffentliche Hand an dieser Ausbildung durch Subventionsleistung beteiligen wird. Der Referent ist davon überzeugt, dass auch die Mitglieder bereit sind, in finanzieller Hinsicht ein Mehreres zu tun, denn das Nachwuchsproblem steht in vorderster Linie.

Der Präsident verdankt auch diese Ausführungen und gab seiner Freude darüber Ausdruck, dass diese wichtige Aktion von Erfolg begleitet war. H. Bieri, Celerina, gab in seiner Eigenschaft als Mitglied der Kommission für Arbeitsrecht und Ausbildung des SHV bekannt, dass man beabsichtige, den nächsten Kurs von Anfang April an in Davos durchzuführen. Alle Vorbereitungen für die Betriebsaufnahme in Davos sind getroffen, und wenn es wirklich gelingt, das Vorhaben zu verwirklichen, dann bedeutet dies, dass wir in Graubünden in bezug auf die Ausbildung von Hotelpersonal einen grossen Schritt weiter gekommen sind.

In der abschliessenden Diskussion überbrachte Departementssekretär A. Liesch vorerst die Grüsse des Kleinen Rates und entschuldigte Herrn Regierungspräsident Dr. G. Willi, dem es leider nicht möglich war, an der Tagung teilzunehmen. Anschliessend gratulierte er dem Hotelierverein zu seinem Erfolg auf dem Ausbildungssektor und gab seiner Freude darüber Ausdruck, dass auch Graubünden endlich eine Möglichkeit zur Schulung von Hotelpersonal erhalten wird. Das Bedürfnis nach einer solchen Ausbildungsstätte ist ohne Zweifel vorhanden. Man sieht dies deutlich auch anlässlich der periodischen Wirtfachkurse und empfindet es als Mangel, dass es Interessenten für das Gastgewerbe im Kanton keine Schulungsmöglichkeit besitzen. Im Zusammenhang mit den Wirtfachkursen stellt sich das Problem der Unterrichtslokale, und man will auch in dieser Richtung einen Schritt vorwärts tun. Er bittet den Hotelier-Verein, entsprechende Bestrebungen der Behörden tatkräftig zu unterstützen.

Der Präsident verdankt auch dieses Votum und bittet Herrn Liesch, seinem Chef die besten Grüsse des Hoteliervereins zu überbringen.

P. Tini, Vorsteher des Amtes für berufliche Ausbildung, freut sich ebenfalls darüber, dass neue Ausbildungsmöglichkeiten geschaffen werden sollen, und versichert den Hotelierverein der Unterstützung durch die Behörde. Er weist darauf hin, dass wir schon seit dem Jahre 1935 in Graubünden dank der Initiative des Gastgewerbes eine über die Grenzen des Kantons hinaus bekannte Köchinnenschule besitzen. Dieses Ausbildungszentrum erfährt nun eine überaus wertvolle Ergänzung durch das vorgesehene Schulhotel in Davos, und der Sprechende erklärt sich bereit, auch seine Mitarbeit in den Dienst der guten



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

KAISER hat 3 Spezial-Mischungen für Restaurations-Gebirbe kreiert—Comptoir, Espresso und Imperial.

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

Gratis-Muster: KAISER AG Kaffee-Spezialhaus Basel 2

HOWEG Vertragslieferant

## An alle Kunden und Freunde unseres Hauses

Es ist ein schöner Brauch, am Ende eines jeden Jahres Rückschau zu halten und allen Kunden und Freunden unseres Hauses für das uns während des ganzen Jahres entgegengebrachte Vertrauen zu danken. Gerne möchten wir jedem einzelnen von Ihnen persönlich unseren ganz speziellen Dank aussprechen. Durch die stets grösser werdende Zahl unserer Kunden ist uns dies nur auf diesem Wege möglich. Sie alle haben im Jahre 1963 viel dazu beigetragen, dass sich unser Unternehmen weiterhin so stark entwickeln konnte.

Auch für das neue Jahr haben wir uns wiederum neue Ziele gesteckt. Um Sie noch besser bedienen zu können, ist ab Januar 1964 eine neue Werkhalle in Aadorf TG bezugsbereit. Wir werden dadurch in der Lage sein, unser bereits reichhaltiges Fabrikationsprogramm beträchtlich zu erweitern.

Die Geschäftsleitung wünscht Ihnen im Namen des gesamten Unternehmens, das heute übrigens 150 Arbeiter und Angestellte umfasst, zum Jahreswechsel viel Glück und ein erfolgreiches neues Jahr.



le grand CHAMPAGNE le plus vendu dans le MONDE

IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S. A. - GENÈVE

## Neue Hotelschule Krattigen

bei Spliz und Interlaken. - Tel. (033) 7 69 69 (Externat und Internat)

Unsere raschfördernden, aus der Praxis für die Praxis erteilten 5- und 10-Wochen-Kurse beginnen im März/April, Oktober/November Januar/Februar.

1. Küche / 2. Service / 3. Hotelfach allgemein  
4. Bureau und Reception / 5. Gouvernanten-Hausbeamtin-Directrice / 6. Spezialkurse

Verlangen Sie unser Schulprogramm.



Bon appétit et large soif...

PLAISIRS  
PREMIÈRE REVUE SUISSE DE GASTRONOMIE

Le numéro des fêtes vient de paraître (Fr. 2.50) Colombier (Neuchâtel)

# hildebrand

Ed. Hildebrand Ing.  
Fabrik elektrischer Apparate  
Seefeldstrasse 45 Zürich 8  
Fabrik in Aadorf TG  
Telephon (051) 34 88 66



## Lernen Sie Englisch in England

Gute Englischkenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelangestellten unbedingt erforderlich. Fahren Sie deshalb für einige Monate nach England. In guter Führung, kleiner, für Hotelangestellte spezialisierter Privatschule sind wieder einige Plätze frei. Schöne Lage, vorteilhafte Preise. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte durch:

The Principal, Ecole Internationale, gepr. 1900, Herne Bay, Kent (England).

Reklame-Verkauf!  
500 Bett-Molton  
Doppelmolton, 90/150 cm, äcret, eingefasst per Stück nur Fr. 8.70

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern



sche Hotelgäste entfallen, während der Anteil der Schweizer nur 30% beträgt. Im Sommer ist der Anteil der Ausländer noch grösser. Die meisten ausländischen Gäste stammen aus Rheinland-Westfalen sowie Belgien und Holland, die hier nach vielen Hunderten von Kilometern Autofahrt Etappenhalt machen. Dagegen sind die Schweizer Automobilisten, die vor den Toren Basels Halt machen, um von hier per Taxi oder Tram in die Stadt zu fahren, wenig zahlreich. Die Erfahrung hat gezeigt, dass die meisten so weit wie möglich in die Stadt hineinfahren wollen, in der Hoffnung, dort irgendwo einen Parkplatz zu finden. Sehr vorteilhaft für das Alfa-Hotel hat sich die Einstellhalle für 17 Wagen sowie die Parkparkmöglichkeiten rund um das Haus für 70-80 Wagen erwiesen.

Ursprünglich hatte man dem Alfa-Hotel ein Restaurant angegliedert, in der Absicht, damit die Frequenz des Hotels steigern zu können. Die Entwicklung ist im umgekehrten Sinne verlaufen, indem heute auf das Restaurant 65-70% des Umsatzes entfallen und das Restaurant zur guten Frequenz des Hotels beitragen hat.

Gemeindepräsident Schneider (Birsfelden) gab seiner Freude und Genugtuung Ausdruck, dass mit dem Alfa-Hotel Birsfelden einen so ausgezeichnet geführten Betrieb erhalten hat, der für die ganze Gemeinde ein Aktivum darstellt.

**Weihnachtsfeier im Carlton-Hotel in St. Moritz**  
Am vergangenen Donnerstag, den 19. Dezember, luden Frau und Herr Dir. Müller alle Angestellten zur diesjährigen Weihnachtsfeier ein. Wir trafen uns alle im renovierten Festsaal bei Kerzenlicht. In der Mitte funkelte ein schöner, grosser Christbaum. In seinen Eröffnungsworten wünschte uns Herr Dir. Müller ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Appetit. Die Köche verwöhnten uns mit vielen kleinen Sachen. Unser Hausorchester Marcello Tondato erhöhte die Feststimmung mit weihnächtlichen Klängen. Sicher bleibt jedem Angestellten diese Feststunde noch lange in Erinnerung, und ich möchte im Namen aller Angestellten der Direktion nochmals herzlich danken. Coma

**Kleine Chronik**  
**Konzessionserteilung für die Luftseilbahn auf die Rigi?**  
Das Eidgenössische Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement hat das Gesuch um die Erstellung einer Luftseilbahn von Weggis nach Rigi-Kaltbad grundsätzlich genehmigt. Das Vorhaben war in den letzten Monaten stark umstritten.

**Hotelbrand im Wallis**  
In den frühen Morgenstunden des Freitags brach in der Ferienpension «Le Victoria» in Vercorin (Wallis) ein Brand aus. Sämtliche Hotelzimmer wurden zerstört, wobei etwa ein Dutzend Betten verbrannten. Das Restaurant im Untergeschoss erlitt strake Schäden. Nachbarsleute weckten den Besitzer der Pension, Marcel Hoolans, der noch schlief, als das Feuer schon grosse Teile des Gebäudes erfasst hatte. Der Schaden wird auf 80 000 Fr. geschätzt.

**Büchertisch**  
**Knirps – die grosse Zeitung für die Jugend!**  
Zum drittenmal erreicht uns diese interessante, vielseitige Jugendzeitung aus dem Düry-Verlag. Sie ist diesmal der Jahreszeit angepasst, sehr weihnächtig gestaltet. So finden wir auf der Titelseite, an Stelle einer Weihnachtsgeschichte: Die Geburt Jesu, erzählt nach dem Lukas-Evangelium. Dazu noch sämtliche Texte unserer bekanntesten Weihnachtslieder, nebst einer netten Zeichnung und einem ansprechenden Bild. Wir lesen von einem Rundgang durch den Zürcher Zoo, wobei manch interessantes Detail von Tieren zu erfahren ist. «Zürich Tower calling...» bringt eine ganz Seite über die Coronado 990 und den Heimatlufthafen der Swissair. «Mino fährt zum Mond» und die «Motor-Welt», beide ganz ausgezeichnete Berichte, werden vor allem die technisch versierte Jugend sehr interessieren. – Dem Basteln ist ebenfalls eine ganze Seite gewidmet.

Aus dem Leben Wolfgang Amadeus Mozarts erfahren wir mancherlei Wissenswertes unter dem Titel: Grosse Menschen.  
Überaus nett ist auch die Sportseite ausgefallen:

**Ein frommer Weihnachtswunsch zur Entlastung geplagter Hoteldirektoren**  
Triff man sich zur Versammlung oder bei anderen Gelegenheiten unter Kollegen, wickelt sich meistens ein Gespräch ab, das sich in letzter Zeit in gewissen Formen, man möchte fast sagen, an einen besondern Ritual hält. Auf die persönliche Frage nach dem Befinden folgt der Hinweis auf die Personalschwierigkeiten und die Überlastung der Betriebsleiter.

Gerade um die Weihnachtszeit häufen sich gewisse Arbeiten, und statt etwas besinnlicher Ruhe heult der Motor auf Höchsttoure. Neben dieser Belastung bringt der Briefträger Stösse von Weihnachts- und Neujahrswünschen, die andstandshalber beantwortet werden müssen. Hand aufs Herz, tun wir dies aus Vergnügen? Wäre es nicht weitaus vernünftiger – wenigstens Kollegen gegenüber – eine gewisse Zurückhaltung zu üben, um einander die gehäuften Arbeiten nicht noch zusätzlich zu verlängern?  
(Anmerkung der Redaktion: Die Festtagsgratulationsablosung ist ein ausgezeichnetes Mittel, sich von individuellen Wünschen und Dankeschreiben zu entlasten. Mache ein jeder davon Gebrauch!)

Sie erzählt von der Skimode «einst» und «jetzt», und die bekannte Zürcher Skifahrerin Silvia Gnehm stellt einige Prognosen für die kommenden Olympischen Winterspiele in Innsbruck.

**Lea & Perrins**  
**Worcestersauce**  
Schmackhaft,  
appetitregend  
Nur über Ihren Grossisten beziehbar. Verlangen Sie Muster.  
**Gustav Gerig & Co. AG., Zürich 35**

**English in England**  
lernen Sie mit Erfolg an der staatlich anerkannten **ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH** in Bournemouth (Britische), Hauptkurse 3 bis 9 Monate; Spezialkurse 4 bis 10 Wochen; Ferienkurse Juli, August, September. Vorbereitung auf alle öffentlichen Englisch-Prüfungen. Prospekte und Auskunft kostenlos durch unsere Administrations-Sekretariat **AGSE, Zürich 8 Seefeldstr. 46** Tel. 051/84 49 88 und 82 78 40, Telex 82 828

**Grösseres Hotel**  
von deutschschweizerischem Hotelunternehmen zu kaufen gesucht. Auch ältere Häuser. Offerten unter Chiffre OFA 4656 Zk an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

A vendre, région de Gstaad,  
**hôtel-restaurant**  
immeuble tout confort, comprenant 14 lits. Grand parc pour voitures, terrain avec annexes, d'une superficie d'environ 16 000 m<sup>2</sup>. Excellent chiffre d'affaires prouvé. Prix de vente : 350 000 fr. Nécessaire pour traiter : 100 000 fr. Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à l'Agence Michal Clément, Immeuble St-Denis 14, Bulle, Tél. (029) 2 75 80.

A remettre pour raison de santé  
**tea-room-bar à café**  
dans importante ville du Léman. Affaire sérieuse et de bon rapport. Prix avec agencement 120 000 fr. Offres sous chiffre PN 47278 à Publicitas Lausanne.

Zu verkaufen  
**Elektro-Zentrifuge**  
Modell «Orkan V», für 50 kg Wäsche, 950 U/min, Motor 3,5 kW. Offerten unter Chiffre A 121655-2 an Publicitas Bern.

A remettre  
Concession pour la vente d'un centre de

**motels dans une station balnéaire d'Israël**  
qui comprend 50-80 appartements avec toutes commodités hôtelières.  
Ecrire sous chiffre PQ 47305 à Publicitas Lausanne.

**Schlüssel-Anhänger**  
elegant, solid, laktach-nend, unverwundlich, ver-luendlich, mit Ziffern-Be-zeichnung. Preis sehr günstig!  
Verlangen Sie bitte Muster, Telefon (041) 2 30 81  
**Abegglen-Pfister AG Luzern**

**B a r**  
**KURS r**  
der Internationalen Barfachschiele  
**KALTENBACH**  
für Damen und Herren  
Kursbeginn 6. Januar  
Deutsch, Franz., Ital., Engl.  
Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische Ausbildung Auskunt und Anmeldung:  
Büro Kallenbach, Leonhardstrasse 6, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 47 47 91.  
Älteste Fachschule der Schweiz.

**Hotelsekretärin**  
23 Jahre alt, Französisch- und Englischkenntnisse, sucht Stelle in mittlerem Betrieb, per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre ZS 2597 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Badwanne und Wandplatten**  
  
spiegelblank mit dem entzandenden Reinigungspulver  
  
Es ist sparsam und reinigt schonend und schnell.  
W. KID, SAPAB, Postfach Zürich 42  
Tel. (051) 28 60 11

Seit 1931 bekannt für besonders prompten Kundendienst  
**Praktische Welsblech-Struedosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.**  
Als Occasion zu kaufen gesucht für Hotel: elektrischer oder Gas-Kochherd  
minimal 4 & Platten, Ofen, Geschirrwärmer, Wasserd, usw. Schreiben unter Chiffre V 42294 an Publicitas Lugano.

Mit nur **5 Rp.**  
offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, direkt & interess. illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Schaerer, St. Jakobstrasse 33, Zürich 4/26, genügt.  
Hr./Fr. ....  
Adr. ....  
Ort .....

**Schweppe!**  
Alkoholfreies Tafelgetränk, gezuckert und mit Kohlendioxid, chininhaltig, imprägniert  
ein prickelnd herber Durstlöcher  
Suche Stelle als

Junger Mann (Österreicher) und Mädchen (Deutsche) suchen ab sofort Stelle als  
**Patissier und Anfangssekretärin**  
Offerten sind zu richten an Bauer Siegfried, Schmiedgasse 46, Rapperswil SG.

**A louer grand restaurant**  
Valais, en bordure de la route de Montana. Pour tout renseignement, s'adresser à Edmond Chey, Veyras (Valais).

**Hotelsekretärin (Deutsche)**  
23jährig, Französisch, Englisch, Holländisch, sucht entsprechende Position in Winterkurort ab 15. Januar 1964. Offerten erbeilen an Barbara Krahe, Düsseldorf-Oberkassel, Kaiser-Friedrich-Ring 5.

Berliner, 25jährig, Abitur, Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, höfliche Umgangsformen  
**sucht passende Stelle**  
Angebot erbeilen an Christian Sanders, 1 Berlin-Charlottenburg 9, Kuno-Fischer-Strasse 21.

Junge Hotelpraktikantin (Schweizerin), mit guter hauswirtschaftlicher Bildung, sucht Stelle in mittlerem Hotel-Restaurant, auf 1. Mai 1964, als

**Küchenpraktikantin**  
neben tüchtigen Chef. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre T 47478-23 an Publicitas Lugano.

Jungkoch im zweiten Gehilfenjahr, mit Palisseriekenntnissen, sucht Stelle als  
**Commis de cuisine**  
Französisch Schweiz bevorzugt. Offerten sind zu richten unter Chiffre JC 2598 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suchen Sie für Ihren Betrieb (Tea-Room oder Café) eine  
**stellvertretende Gerantin**  
(Anfängerin) mit Fähigkeitsausweis A, Schweizerin? Ich habe mehrjährige Berufspraxis und suche einen Posten an dem ich selbständig arbeiten kann. Offerten sind erbeilen unter Chiffre 21673-42 an Publicitas Zürich.

**Commis de cuisine**  
Jahres- oder Saisonstellung. Eintrittsmöglichkeit ab 1. Januar 1964. Offerten an Paul Martin, Oberdorfstrasse 7, Isnny/Allgäu (Deutschland).

**Two English Students**  
(aged 18 and 19) seek temporary employment for three months or longer from Mid-January. Any offers gratefully received by: Dr. A. Fletcher, Fitz Park House, Keswick, English Lakeiland (England).

Schweizerin sucht Stelle als  
**Empfangssekretärin**  
Hotelfachschule und Berufserfahrung im In- und Ausland. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und Spanisch. Eintritt 1. Januar. Stadtbetrieb in der Westschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre ES 2603 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger und zuverlässiger  
**Koch**  
mit Fähigkeitsausweis, sucht Stelle als Stütze des Betriebsleiters.  
Offerten unter Chiffre AS 20100 Lo an Schweizer Annoncen, «ASSA», Locarno.

**WERKZEUG-KOFFER**  
für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrehtlang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaftigen Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden & praktisch installierten Fibor-Koffer nach Belieben.  
**JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD**, Tel. (064) 3 13 73  
Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

**Die Bürgenstock-Hotels**  
suchen für ihr Kongressbüro: tüchtige, zuverlässige

**Sekretärin**

Arbeitsplatz: Sommer auf dem Bürgenstock, Winter in Luzern.  
Erforderliche Sprachen: Deutsch, Italienisch, Französisch.  
Bewerbungen mit Zeugnissen und Photo sind zu richten an Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, Luzern, Telefon (041) 2 31 60.





Gesucht in erstklassiges Speiserestaurant in Bern

## Demi-chef de rang

Jahresstelle mit guter Verdienstmöglichkeit. Stellenantritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre DR 2539 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Golf-Hôtel, Montreux

René Capt  
1er classe, au bord du lac Léman, cherche pour longue saison d'été (dès début mars):

secrétaire et aide-réception  
chefs de rang  
demi-chefs  
commis de rang

portiers  
femmes de chambre  
tournante

lingère-repriseuse  
chef de cuisine  
commis de cuisine

casserolier  
garçon de cuisine  
fille de cuisine

fille de cafétéria  
garçon d'office  
fille d'office

Faire offre avec curriculum vitae, photographie, copie de certificats et prétentions de salaire à la direction de l'hôtel.

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.

## Gesucht nach Lugano

von Mitte März bis Ende Oktober:

I. und II. Sekretärin  
Oberkellner  
Commis de salle  
Saalpraktikantin  
Nachtportier  
Etagenportier  
Zimmermädchen  
Barmaid  
Buffetpraktikantin

Modernes Hotel 150 Betten. Offerten unter Chiffre NL 2441 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstellen:

selbständige

## Saaltöchter

Deutsch und Französisch sprechend. Eintritt 1. Januar

## Hausbeamtin

(ref.) Eintritt nach Übereinkunft.

Hotel Neues Schloss, Zürich 2. Telefon (051) 27 16 30.



Wir suchen

Commis de cuisine  
Pâtissier  
Serviertöchter  
Buffettöchter  
Buffetanfängerin  
Officemädchen  
Hausbursche

Offerten an J. Guyer-Pfister, Bahnhofbuffet, Rapperswil am Zürichsee. Telefon (055) 2 04 32.

Für das

## Hotel Kurhaus Handeck B.O.

wird auf Frühjahr 1964 gesucht:

## Geranten-Ehepaar

Erfordernisse: Vorzüglich ausgewiesene, initiative Fachleute (Schweizerbürger) mit der Fähigkeit, unser bekanntes und gediegenes eingerichtetes Hotel mit 60 Betten jeweils während ca. 5 Monaten im Sommer in altherwährter Tradition zu führen und weiter zu entwickeln.

Sprachen: Französisch, Englisch und Italienisch erwünscht. Fähigkeitsausweis nicht unbedingt erforderlich.

Geboten wird: Hohes Fixum, interessante Umsatzbeteiligung und Prämienanteil am Betriebsergebnis I sowie weitgehende Selbständigkeit.

Bewerber sind gebeten, ihre handschriftliche Offerte mit Lebenslauf, Photo und Referenzen einzureichen an die

Direktion der Kraftwerke Oberhasli AG., Innertkirchen.

## Grossunternehmen, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt eine tüchtige, energische

### Office-Küchen-Gouvernante

einen tüchtigen, bestausgewiesenen

### Oberkellner

(für französisches Restaurant. Eintritt Frühjahr 1964)

eine tüchtige, selbständige

### Economatgouvernante

(Eintritt Frühjahr 1964)

Gefälligst Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten unter Chiffre GZ 2555 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Wir suchen bestqualifizierte, dynamische Persönlichkeit für den Betrieb unserer im Bau befindlichen

## Rotisserie

Interessenten für Miete oder Pacht des Restaurants, evtl. mit Wohnung, bitten wir um ihre Bewerbung unter Chiffre AO 2741 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen auf anfangs Februar 1964 zur Eröffnung eines neu renovierten, bekannten Spezialitäten-Restaurants im Aargau

Küchenchef  
Koch  
Chef de rang  
Commis de rang  
2 Serviertöchter  
Buffetdame  
Küchenbursche

Senden Sie Ihre Offerte mit Unterlagen unter Chiffre KK 2749 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Für unsern Tea-Room

suchen wir gutpräsentierende, selbständige

## Serviertöchter

Sehr guter Verdienst

Offerten sind zu richten an

„MERKUR“ Tea-Room

Zeitglockenlaube 6, Bern, Telefon (031) 2 52 33.

## 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 Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an H. F. Müller, dir. propr., Case 62, Territet.

**Chef de réception**  
**Kontrollleur** Französisch sprechend  
**Telephonistin** Englisch sprechend  
**Maincourante-Caissière**  
**Aide-Maincourante** evtl. Anfängerin  
**Chasseur**  
**Chef de partie-Saucier**  
**Commis de cuisine**  
**Pâtissier** (selbständig)  
**Kaffeeköchin**  
**Küchenburschen**  
**Officemädchen**  
**Commis de rang**  
**Saaltöchter**  
**Office-Gouvernante** möglichst Italienisch sprechend  
**Buffettöchter** evtl. Anfängerin  
**Stagiaires für Saal u. Etage**  
**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

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in erstklassiges Restaurant jüngere, tüchtige

## Lingère

Komplette, modernste Einrichtungen vorhanden. Selbständiger Posten, hoher Verdienst, Kost und freies Zimmer im Hause. Geregelt Freizeit. Offerten erbeten an Restaurant Singerhaus, Marktplatz, Basel.

Gesucht auf Anfang März 1964:

qualifizierter, restaurationskundiger

## Koch-Commis

sowie

## Serviertöchter

in gepflegtes Speiserestaurant. Sehr guter Verdienst.

Seehotel Lothenbach am Zugersee (Post Walchwil). Tel. (042) 7 82 82.

Die Gerantin unseres alkoholfreien Restaurants «toque» in der City von Zürich verheiratet sich nächstens. Möchten Sie die neue

## Gerantin

werden? Wir bevorzugen eine sprachkundige Hausbeamtin mit Erfahrung im Gastgewerbe. Sie können mit gutem Lohn und günstigen Arbeitsbedingungen rechnen (geregelt Arbeits- und Freizeit). Der Eintritt sollte im Laufe des Monats Februar erfolgen.

Schriftliche Anmeldungen mit allen Unterlagen an ARAG Personalbüro, z. H. von G. Wiesmann, Löwenstrasse 2, Zürich.

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

tüchtiger, erfahrener

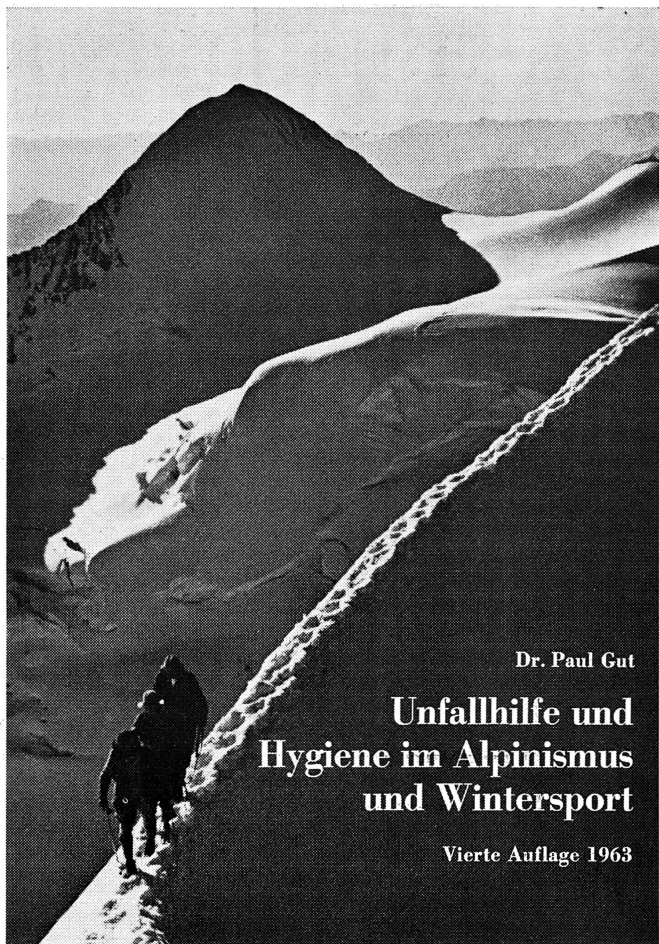
## Chef de réception

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.



Dr. Paul Gut

## Unfallhilfe und Hygiene im Alpinismus und Wintersport

Vierte Auflage 1963

Sanitäts- und Rettungsbuch für Skifahrer und Alpinisten, Sportärzte und Samariter, für alpine Rettungsflyer und das alpine Auto, für alpinen Militärdienst und alpine Jagd. Mit 160 Photographien und Skizzen und 68 «Fällen». Vierte deutsche Auflage, 1963. Orell Füssli Verlag. Elastisch gebunden Fr. 6.-, in jeder Buchhandlung.

Dr. Paul Gut, Chefarzt Unfallklinik St. Moritz

### 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 Daguot, hôtelière, Villarepos, Fribourg. Téléphone (037) 6 31 83.

Guteingerichtetes Hotel-Restaurant, alkoholfrei geführt, an Fremdenort, sucht tüchtigen

### Leiter-Ehepaar

Günstige Arbeitsverhältnisse werden geboten. Offerten mit Zeugnissen und Angabe der Bedingungen sind zu richten unter Chiffre LE 2450 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf den 7. Januar 1964 nach Worb

### Koch oder Köchin

Offerten an Familie Bettschen, z. Z. bei Familie Zurbrügg, Henri-Guisan-Strasse 27a, Interlaken. Tel. (038) 24615.

Spezialitäten-Restaurant sucht auf 15. Januar einen

### Commis de cuisine

(Jahresstelle)

Offerten an Hotel Restaurant Schützen, Steffisburg bei Thun.

Wir bieten jüngeres, fachkundiges und katholisches

### Ehepaar

gute Anstellung in Hotel-Restaurant.

Bedingung: Mann als Koch, zur selbständigen Führung der Küche, die Frau zur selbständigen Führung des Hotel-Restaurantbetriebs, Unterkunft und Verpflegung im Hause. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photos unter Chiffre JG 2524 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für neueres Hotel in Basel nach Über-einkunft (Februar/März 1964)

### Alleingouvernante

(Hausbeamtin)

Darunter stellen wir uns eine sympathische Persönlichkeit vor, die die berufliche Erfahrung zur Leitung der Etage, Lingerie, Wäscherei, Frühstückservice und Milhilfe in Réception erworben hat und mit Takt und Sicherheit das ihr dort unterstellte Personal führen kann. Allmählich möchten wir ihr die Leitung des Hauses in betrieblicher Hinsicht anvertrauen.

Bewerberinnen mit den gewünschten Voraussetzungen richten ihre Offerte mit Ansprüchen, Bild und Unterlagen unter Chiffre AL 2758 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für die Leitung eines alkoholfreien Restaurations- und Hotelbetriebes wird ab sofort eine

### Vorsteherin

oder evtl. ein

### Geranten-Ehepaar

gesucht. Wer Freude und Fähigkeiten zur Führung eines solchen Betriebes hat, melde sich unter Beilage der üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Photo) unter Chiffre VG 2526 an die Hotel-Revue, Basel 2. Auskunft: Tel. (064) 8 10 87.

Gesucht nach England:

**Maitre d'hôtel  
Kellner  
Chefs de partie  
Commis de cuisine  
Patissiers  
Econamatgouvernante  
Kaffeeköchinnen**

Saison anfangs März bis Mitte November. Modern eingerichtetes Erstklassenhaus unter Schweizer Direktion. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissabschriften und Lichtbild erbeten an Familie Englund, Lodore Swiss Hotel, Keswick, English Lakeland (England).

### Gesucht nach Lugano

jüngerer

### I. Sekretär (evtl. Chef de réception)

sprachenkundig und mit Berufserfahrung, für Vertrauensposten. Avanciemöglichkeiten im Betrieb vorhanden. Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an Hotel Continental, Lugano. (Eintritt 20. Januar oder nach Übereinkunft.)

Hotel-Restaurant, Stadt Zürich  
sucht zu sofortigem Eintritt

**Partiekoch  
Commis de cuisine  
Koch-Lehrling**

Off. unter Chiffre PK 2753 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Restaurationsbetrieb im Bodenseegebiet:

### Saucier Buffetdame

Offerten unt. Chiffre SB 2442 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Sporthotel Edelweiss, Mürren**  
(Bern Oberland)  
sucht für lange Wintersaison

### Zimmermädchen

Offerten an die Direktion.

Wir suchen per sofort

### Zimmermädchen

welches auch Serviceablösung macht. Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit, nettes Arbeitsklima. Offerten an Hotel Grüneck, Buchs SG.

Gesucht für Wintersaison, Eintritt sofort:

### Alleinportier Zimmermädchen

Offerten an Hotel Schweizerhof, Wengen B.O. Telefon (038) 3 46 71.

Hotel d'Angleterre, Genf  
sucht:

### Logen-Tournant Chasseur Etagenportier

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnissabschriften und Lichtbild an die Direktion.

Gesucht

**Partie-Koch  
sowie  
Commis  
de cuisine**

Eintritt sofort. Hotel-Restaurant Stadt Zürich. Offerten unter Chiffre PK 2523 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alkoholfreies, neueröffnetes Selbstbedienungsrestaurant sucht

gewandte  
**Buffetdame oder  
Buffettochter**

per sofort oder später.

Auskunft erteilt M. Küng, Hotel Krone, Weinmarkt, Luzern. Tel. (041) 2 00 45.

Revue-Inserate  
haben Erfolg!

Maroc  
Demandons

**sous-  
directeurs**

pour hôtel première catégorie.

Ecrire avec références et photo sous chiffre SD 2591 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht:

**Bureaupraktikant**  
(mit Sprachenkenntnissen)

**Hilfs-Gouvernante  
Commis-Entremetier  
Commis-Gardemanger**

Eintritt nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten mit Zeugnissabschriften an Hotel Wildenmann, Luzern.

**Hotel Mischabel, Saas-Fee**  
sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

**Küchenmädchen  
oder -burschen  
Officemädchen**

sowie

**Hausbursche**

Sich wenden an Erich Bumann, Hotel Mischabel, Saas-Fee VS. Telefon (028) 7 81 18.

**Arosa**

Für lange Wintersaison suchen wir noch:

**Saaltochter  
Officemädchen**

(Abwaschmaschine vorhanden)

Hotel Alpensonne, Telefon (081) 3 15 47.

**Hotel Krone  
Assmannshausen a. Rhein**

welbekanntes Haus

Nach 12 Jahren ist die Stelle unseres

### Küchenchefs

frei geworden. Wir suchen zum 1. März 1964 einen erfahrenen Mitarbeiter. Angebote mit Lichtbild und Gehaltsansprüchen an obige Anschrift erbeten.

**Inserieren bringt Gewinn!**

### Hôtel Unione, Bellinzona

cherche pour de suite:

**filles de buffet  
sommelier de salle  
sommelière  
commis de cuisine  
casserolier**

pour le 1er février:

**portier  
femme de chambre**

pour le 1er juin:

**sommelier  
femme de chambre**

Dans ville d'importance moyenne de Suisse romande

### restaurateur

est demandé pour reprendre l'exploitation d'une affaire importante comprenant café, restaurant, salles pour congrès, bar, etc.

Faire offres sous chiffre PL 47266 à Publicitas Lausanne.

# Für den Praktiker

## Das Reparatur(un)wesen

Eine traurige Geschichte

Direktor Sorgenreich klagt an

«So geht das nicht mehr weiter, diese Unkosten, diese Reparaturkosten! Sie belasten unser Gewerbe derart, dass wir es uns einfach nicht mehr leisten können, wir haben ohnehin schon genug zu kämpfen. Sie müssen – Herr Berater – Sie müssen etwas unternehmen, der Verband soll, nein, er muss dafür sorgen, dass die Reparaturrechnungen kleiner werden, dass die Produzenten uns keine solchen überzogenen Faktoren mehr schicken – sehen Sie hin!»  
Erschöpft sinkt Herr Georg A. Sorgenreich, Direktor des Hotels Sans-Souci in Frankendorf, in den Fauteuil zurück und schiebt eine Rechnung auf Pult.  
«Sehen Sie, Herr Berater, über 300 Franken musste ich für eine kleine Reparatur bezahlen, Fahrkosten, Fahrzeit, Arbeitszeit, Wartezeit, Verpflegung- und Unterkunftskosten und was weiss ich... Und dann da, schauen Sie hin, an die 90 Franken für den Ersatz zweier Elemente, dabei hat mich dieser Kerl von Monteur nicht einmal gefragt, ob er sie ersetzen soll! Nein, diese Rechnung bezahle ich nicht, das kommt nicht in Frage. Reisespesen, wozu denn? Ich habe am Telefon ausdrücklich gesagt, gelegentlich soll mal einer vorbeikommen, verstehen Sie, gelegentlich, wenn der Monteur ohnehin in der Gegend ist. Natürlich habe ich gesagt, ich würde das «Mirakel»-Kochgerät dringend benötigen, stand doch ein Bankett in Aussicht. Da wollen sie mich nun behalten, es wären nur noch zwei weitere Kunden in der Gegend zu bedienen gewesen, ergo hätte ich einen Drittel der Zeche zu bezahlen. So eine Frechheit, wir garantieren mir denn...» Seoben schirmt das Telephon, und das Satzende engend dem Berater.

«Und dann diese Sache mit den Elementen! Vor anderthalb Jahren wurden sämtliche Elemente durch neue ersetzt – durch Elemente, die fast nicht mehr kaputtgehen, so sagte mir der Monteur persönlich. Schöne runde 500 Franken habe ich damals hingelegt. Die Firma gab ein Jahr Garantie, und nun sollen schon zwei Elemente unbrauchbar sein, dabei ist mein Haus von Mitte Oktober bis Mitte April zu – verstehen Sie – sechs Monate im Jahr zu, da läuft doch keine Garantie, wenn das Gerät nicht in Gebrauch steht, oder? Also geht der Ersatz noch auf die Garantie, und das will die Firma nicht anerkennen. Sowa! Das ist ja... Herr Berater, helfen Sie, es geht ja nicht um die lumpigen 90 Franken, es geht ums Prinzip, und ich bin ein Mann mit Prinzipien. Sehen Sie zu, wie Sie mit dieser Firma da fertig werden – geben Sie mir Beschaid, sobald wie möglich, bitte. Auf Wiedersehen!»

So liegt nun eine Faktura von Fr. 314.95, zahlbar rein netto innert 30 Tagen, auf des Beraters Pult. Höchst fatal, bemerkte Schlich... erinnert er sich an einen Vers von Wilhelm Busch. Aber auch er ist ein Mann mit Prinzipien, und eingedenk der Tatsache, dass es zum Streiten immer weit braucht, verbinde er eine Aussprache mit der Firma Prosper Tschümperly & Co. AG.

Die andere Seite der Medaille

«Ja, ja, das stimmt schon», eröffnet Prosper Tschümperly, flankiert von seinem Verkaufssekretär und seinem Produktionschef, das Gespräch. «Die Sekretärin des Hotels Sans-Souci in Frankendorf hat uns angerufen und gesagt, unser Monteur soll sofort – nein, gelegentlich – vorbeikommen, wenn er in der Gegend sei, aber noch die gleiche Woche müsse es sein, da am Samstag ein grosses Bankett angesagt sei, und das «Mirakel»-Kochgerät sei kaputt, sie wisse nicht was – einfach so... Die angesehene Firma Prosper Tschümperly ist sich ihrer Verantwortung bewusst: der Name des weltbekanntesten «Mirakel»-Kochgerätes, dieses technischen Wunders, auferlegt uns die Pflicht, unverzüglich helfend einzuspringen, falls je – und das kommt fast nie vor – ein solches Gerät den Dienst versagen sollte. Unser Monteur, Alois Wundernagel, erhielt also den Befehl, nach Frankendorf zu fahren, obwohl nur bei zwei weiteren Kunden in der Gegend gerade der Service fällig war. So sehen wir uns also zu unserem Bedauern gezwungen, die Fahrkosten nur auf drei Kunden aufzuteilen, und Sie wissen... die heutigen Löhne, die Unkosten! Reparaturen sind für uns längst kein Geschäft mehr, wir legen drauf, und im übrigen hat der Verband Mindestsätze festgelegt, an die wir uns genau halten, selbstverständlich! Aber es ist ein glattes Verlustgeschäft, bringt uns nur Ärger und Verdross! Die Reparatur, die hier fakturiert ist, wir eigentlich eine Lappalie, doch was wollen Sie? Die Sekretärin konnte uns ja nicht sagen, was nicht in Ordnung war, und so musste unser Monteur Alois mit sämtlichen Ersatzteilen im VW hinfahren; übrigens sagten wir, man könne uns das Gerät per Bahn zustellen, das komme billiger. Jedoch nein, die Sekretärin beteuerte, dass es dazu zu spät sei... das Bankett! Im übrigen sei die Verpackungssätze längststens verbrannt.»

«Der Ersatz der Elemente?» schallte sich der Produktionschef ein. «Das war so: Als Alois Wundernagel, durch den Lieferanteneingang – versteht sich – endlich die Küche fand, fragte er, schüchtern wie er nun mal ist, nach dem Küchenchef. Der Küchenmeister, der bin ich! Stand da vor ihm in seiner ganzen Grösse, und noch erhöht durch einen gewaltigen Toke, und wie ein Plakatsäule, Hieronymus Möckel, der Küchenchef in Person... Sehen Sie zu, dass das «Mirakel»-Gerät wieder in Ordnung kommt, aber dalli! Rasch ist die vermurkste Kette ersetzt, doch halt! Der zuverlässige Alois gibt sich mit dem Inordnungbringen der Kette nicht zufrieden. Er prüft die Elemente mit seinem Mikro-Messgerät, eines um das andere, Was ist denn das? Nr. 11 und Nr. 12, also die beiden vordersten, geben nur noch 44.3 resp. 46.5% Leistung! Die beiden Elemente sollten ersetzt werden, Herr Küchenmeister... wendet er sich an diesen, Kriechströme haben die Pole angegriffen – und das kann nicht repariert werden, lei-

ferner

212.2 Dafür zu sorgen, dass ihre Mitarbeiter die Produkte laut Instruktionsschrift täglich reinigen und pflegen.

und

212.3 In Zeiten des Betriebsstillstandes die Produkte anweisungsgemäss zu lagern.

22. Nach Möglichkeit ihre Einkaufsorganisationen anzuweisen

221. Die Garantiedauer nicht zu übersehen und vor Ablauf derselben eine Revision zu verlangen, und

222. Dem Serviceabonnement ihre ganze Aufmerksamkeit zu schenken, und

dabei

222.1 Die Ausführung der Servicearbeiten zu überwachen, und letztlich

223. Ihre Mitarbeiter anzuweisen, allfällig notwendig werdende Reparaturen nur im Rahmen der ihnen zustehenden Kompetenzen zu bewilligen, unter gleichzeitiger Meldung an Ihre vorgesetzte Stelle.»

Der Kongress fand seinen glorreichen Abschluss mit einem festlichen Bankett, anlässlich welchem der aufrichtig empfundene Dank an den verdienten Präsidenten der L.F.V.P.K. ausgesprochen wurde und zahlreiche Trinksprüche auf das Wohl und Gedeihen dieser segensreichen Organisation erfolgten.

Die Moral von der Geschichte  
Als ein am Gastgewerbe interessiertes Organ, veröffentlichten wir nachstehend den unseren Sonderkorrespondenten durchgegebenen, auszugswise Bericht über einen Vortrag von Herrn Ing. A. Kitzlitz, mit dem Thema «Das Reparaturwesen im allgemeinen, und im Gastgewerbe im besonderen».

«Ganz besonders das Gastgewerbe leidet unter der Last steter und rascher Kostensteigerung, nicht zu letzt auf dem Gebiete des Reparaturwesens. Zahlreiche Maschinen, Apparate und Geräte stehen in täglichem, grossen Schwankungen unterworfenem Einsatz. Zudem bringt es die Struktur dieses Wirtschaftswesens mit sich, dass infolge unregelmässiger Arbeitszeiten eine Kontrolle über den Unterhalt dieser teuren Erzeugnisse ausserordentlich erschwert wird. Es sei auch darauf hingewiesen, dass diese Produkte, die technisch komplizierte Erzeugnisse darstellen, von technisch nicht geschultem Personal bedient werden. Nicht vergessen sei ferner, dass die Beanspruchung zu Zeiten ausserordentlich intensiv ist, um dann auf Null, z. B. während der Zwischensaison, herabzusinken. Es ist eine allgemein bekannte Tatsache, dass jede Materie im Laufe der Zeit Veränderungen unterworfen ist, und ferner, dass die äusseren Einwirkungen auf die Apparate etc. im Gastgewerbe mannigfacher Art sind. Denken wir bloss an das eindringende Fett, die Rückstände von Speiseresten, das Ansammeln von Staub und Feuchtigkeit in schwer zugänglichen Ecken und Ritzen, die, trotz sorgfältigster Fabrikation, offenbar nicht zu vermeiden sind.

Nachdem das ganze Volk autofährt, sei ein Vergleich gestattet. Ein Automobilist, der seinen Wagen nicht nur als tote Materie, als Mittel mehr oder weniger rascher Fortbewegung betrachtet – sondern eine persönliche Beziehung zu seinem Vehikel unterhält, wird auftretende Geräusche und Leistungsverminderungen sofort bemerken. Anlässlich des nächsten Ölwechsels wird er der Ursache nachgehen und den Schaden beheben lassen. Derjenige aber, der keine solche Beziehung zu seinem Gefährt unterhält, wird munter drauflosfahren und sich an Geräusche und Leistungsabfall gewöhnen. Wehe ihm, wenn die Bremsen dann plötzlich versagen! Die Warzeichen treten ja nicht sofort auf, sondern langsam und unmerklich. Genau so ist es bei den Maschinen im Gastgewerbe, – Schäden treten selten plötzlich auf. Wer aber merkt das schon? Es ist eine bekannte Tatsache, dass sich der Mensch im Kollektiv nicht verantwortlich fühlt. Wir sprechen ja auch vom kollektiven Haushalt, und da nützen allgemeine Weisungen in der Regel auf die Dauer wenig. Nur derjenige fühlt sich verantwortlich, dem eine bestimmte, genau umrissene Pflicht auferlegt wird – und er ist sogar stolz darauf. Soll also ein Mitarbeiter eine engere Beziehung zu einem Apparat haben, muss er für diesen, für dessen einwandfreies Funktionieren verantwortlich sein. Dann wird er das ihm anvertraute Gut auch richtig pflegen und unterhalten. Dies gilt für den täglichen Unterhalt und die Reinigung. Für periodische, eingehendere Reinigungs- und Kontrollarbeiten wird er jedoch über die notwendigen technischen Voraussetzungen und Fähigkeiten nicht verfügen, weshalb diese Pflicht einem besonders dazu ausgebildeten Hausmechaniker übertragen werden sollte. Es liegt aber auf der Hand, dass für Klein- und Mittelbetriebe ein solcher Spezialist nicht tragbar wäre. Es würde sich vielleicht lohnen, die Frage in Kollegenkreisen abzuklären, ob nicht mehrere Betriebe gemeinsam einen solchen Mechaniker anstellen sollten. Seine Pflichten und Rechte sowie ein genauer Turnus wären zum vornherein genauestens abzusprechen. Es bestünde wohl auch die Möglichkeit, diesen Mann bei den Fabrikanten, z. B. während der Zwischensaison, ausbilden zu lassen. Dies wäre für letztere im Endeffekt eher eine Entlastung als eine Belastung, indem erstens die Maschinen besser gepflegt und damit weniger störungsanfällig würden und zweitens kleine Bagatel Reparaturen nicht mehr vom Fabrikmonteur auszuführen wären. Der irmaeigene Servicemonteur hätte dann nur noch die periodischen Kontrollen und allfällige grössere Reparaturen zu übernehmen, die besondere Kenntnisse voraussetzen.

Im übrigen wird an den gastgewerblichen Fachschulen diesen Problemen ebenfalls allergrösste Beachtung geschenkt, nicht nur im Theoretischen, sondern auch in der Praxis. Dadurch wird es möglich sein, junge Fachkräfte heranzuziehen, die nicht nur ihr Handwerk, also das Kochen, Servieren usw. gründlich kennen, sondern auch zu den kapitalintensiven technischen Einrichtungen eine andere, nähere Beziehung haben, als dies bisher oft der Fall war.»  
Antonio Trippi

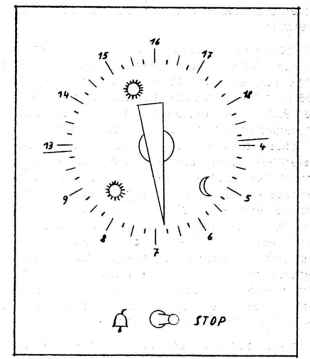
# Für den Praktiker

## Automatische Weckanlagen für Hotels

Das Problem der automatischen Weckanlage haben wir in aller Stille verfolgt und sind auf folgendes, einleuchtendes System gestossen:

Im Gästezimmer befindet sich nur ein Schalter mit halb- oder viertelstündlicher Rasterung. Im ersten Falle umfasst die Weckmöglichkeit 24 Stunden, im zweiten 12 Stunden mit viertelstündlicher Weckmöglichkeit. Es ist technisch auch möglich, diese 12 Stunden wie folgt zu verteilen: z. B. 4-10 und 13-19 Uhr. Normalerweise lässt sich ein Gast morgens wecken, aber es gibt auch solche, die nachmittags der Siesta pflegen. Gerade letztere sind oft Opfer menschlicher Vergesslichkeit, was zu unangenehmen Folgen für den Gast wie auch für den Hotelier führen kann.

Das Ganze funktioniert folgendermassen: Der Gast stellt den Zeiger des Schalters auf die gewünschte Weckzeit X. Diese Schaltanlage steht durch ein Kabel vereinigte Drähtchen mit dem Uhrzeitsteuerungsgerät in Verbindung. Dieses Gerät arbeitet mit viertel- oder halbstündlichen Impulsen. Bei der Zeit X angelangt, erklingt das Weckzeichen in allen Zimmern, die diese Zeit eingestellt haben. Der grosse Vorteil besteht also darin, dass diese Anlage im Zimmer keine Geräusche erzeugt, dass keine Uhrwerke aufgezo-gen oder Batterien ausgewechselt werden müssen und somit das Personal nicht belasten. Die Kosten pro Zimmer sind gar nicht so hoch wie man erwarten könnte, bei grösseren Betrieben günstiger, da nur ein Steuerungsgerät notwendig ist, bei kleineren Betrieben leider weniger günstig. Selbstverständlich kommen noch die Installationskosten dazu.



Diese Anlage umfasst auch die Möglichkeit, den Feuerweckalarm mittels Hilfsrelais einzubauen, falls der laute Alarm überhaupt zweckmässig ist. In diesem Zusammenhang sei erwähnt, dass das Steuerungsgerät mit einer Notstrombatterie versehen ist, die eine gewisse Wartung erfordert. Dadurch ist aber die Anlage vom Netzstrom im Notfall unabhängig, was den Vorschriften entspricht.

Technischer Beratungsdienst  
Schweizer Hotelier-Verein  
Hirschengraben 9, Bern

## Fahrpläne und Zeitschriften

CIPCE-Fahrplan

Im Auftrag des CIPCE (Centre d'information et de publicité des Chemins de fer européens) haben es die SBB übernommen, den «CIPCE-Fahrplan», Ausgabe Sommer 1964, wiederum herauszugeben.

Gestalterisch hat die Broschüre gegenüber der letztjährigen Ausgabe keine Änderungen erfahren. Der Inhalt wurde indessen den neuen Fahrplänen angepasst. Die SBB haben sich auch bemüht, die Herausgabe so zu fördern, dass das Leistungsangebot der europäischen Bahnen für den kommenden Sommerfahrplan so frühzeitig wie möglich allen Interessierten zugänglich gemacht werden kann.

Der vorliegende europäische Fahrplan, enthält die wichtigsten und besten internationalen Verbindungen der europäischen Bahnen. Kleine Änderungen der Abgangs- und Ankunftszeiten gegenüber den später erscheinenden definitiven Fahrplänen müssen natürlich vorbehalten bleiben.

«Der öffentliche Verkehr», Nr. 12, Dezember 1963

Der Bedeutung der Ausgabe der Sonntags- und Sportbillette für die touristische Entwicklung der Winter-sportregionen ist die Dezembernummer der vom Verband Schweizerischer Transportunternehmungen (VST) herausgegebenen Monatszeitschrift «Der öffentliche Verkehr» gewidmet. Reich illustrierte Textbeiträge aus kompetenter Feder skizzieren die Entwicklung bis zum heutigen Stand, wobei neben den Bahnen des allgemeinen Verkehrs auch die Touristenbahnen jeder Gattung, die Stand- und Luftseilbahnen, die Zahnradbahnen, Skiflits und Gondelbahnen nicht vergessen werden. Prachtvolle Aufnahmen aus bedeutendsten Wintersportregionen des Landes führen dem Leser im Bild vor Augen, was kurze Texte eindrücklich dokumentieren. Ein besonderer Beitrag gliedert die Rolle der Bundesbahnen als Zubringer von Wintersportgästen aus dem Ausland, während ein eingehender Bericht über die 165. Versammlung des VST in Bern einen Überblick über die aktuellen Sorgen und Probleme der Privatbahnen vermittelt. Das wiederum reichhaltige Heft schliesst mit einem detaillierten Inhaltsverzeichnis des Jahrgangs 1963, wozu dem Leser das Nachschlagen früherer Artikel, Berichte, Reportagen und Bildseiten erleichtert wird. An allen Kiosken 70 Rp.



Den ganzen Winter fit, dank... **FLORIDA**



DER SAFT VON **12** ORANGEN  
IN DIESER DOSE

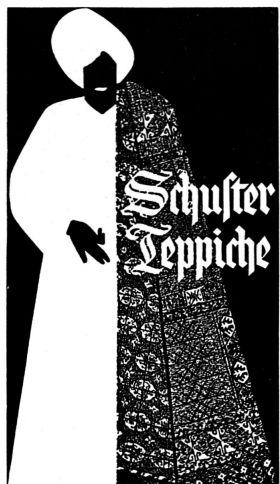
**FLORIDA** USA seine frischen oder tiefgekühlten Fruchtsäfte seine einmaligen Grapefruits.

Die schönsten Früchte Floridas werden in voller Reife gepflückt und sogleich ausgepresst. Ihr Saft wird sodann konzentriert und tiefgekühlt und enthält schliesslich in einer ganz kleinen Dose alle für Ihre gute Form notwendigen, wertvollen Substanzen. Um sie zu gewinnen, brauchen Sie lediglich das bei der Konzentrierung entzogene Wasser wieder nachzufüllen. Sie werden alsdann 4 grosse Gläser reinen, frischen Fruchtsaftes vor sich haben.

Der in den Dosen tiefgekühlte Saft ist im Eisfach Ihres Kühlschranks längere Zeit haltbar, muss jedoch, einmal aufgetaut, sofort konsumiert werden.



Welche Marke es auch sei, achten Sie auf das Ursprungsland **FLORIDA** U.S.A.



**Schuster Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14  
Telephon (071) 22 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18  
Telephon (051) 23 76 03

Revue - Inserate haben Erfolg!

**Hôtel-restaurant-bar**

à vendre, entre la route nationale No 1, Lausanne-Genève et le lac. Parc au bord du lac. Situation exceptionnelle. Etablissement d'excellente renommée. 30 lits avec importante possibilité d'agrandissement. Grand parking. Confort moderne.

Ecrire sous chiffre PA 82046 à Publicitas Lausanne.

**LE CHAMPAGNE DE L'ÉLITE**



**TAITTINGER REIMS**

**BLANC DE BLANCS COMTES DE CHAMPAGNE**

Agents généraux pour la Suisse

Suisse romande:

**PLANTEURS REUNIS SA., LAUSANNE**

Deutsche Schweiz und Tessin:

**ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL**



**MILFLOR TEEBEUTEL**

von Ihren Gästen bevorzugt

Hans Giger & Co. Bern

**Tuffilor-Beißwürfe und Couchdecken**

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



Wäschefabrik  
Telephon (058) 4 41 64  
Ladengeschäft Zürich  
Pelikanstrasse 36  
Telephon (051) 25 00 93

**Seltisbirnen**

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

**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 Tellstrasse 31 Telephon 25 21 44

**Fortus zur Belebung des Temperaments**

Bei Mangel an Temperament und bei Funktions-Störungen eine VOLL-KUR mit Fortus. So werden die Nerven bei Sexual- und Nervenschwäche, bei Gefühlskälte, angeregt und das Temperament wird belebt. Vollkur Fr. 25.-, Mittelkur Fr. 10.-, Proben Fr. 5.- und 2.-. In Apotheken und Drogerien, wo nicht vorrätig:

**Lindenhof-Apotheke, Zürich 1**

am Rennweg 46 Tel. (051) 27 50 77

Zu einer Tasse

**GIGER-KAFFEE**

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern

Der Spezialist für alle Kaffee-Probleme im Gastgewerbe

**HANS GIGER & CO., BERN**

Kaffee-Grossrösterei  
Gutenbergstrasse 3, Telephon (031) 2 27 35

**CUTTY SARK Scotch Whisky**

Ihr neuer Freund von Scotland!

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

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

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



**Spannteppiche eine Spezialität von Geelhaar**

In unsern Kollektionen, welche wir extra für Hotels zusammenstellten, finden Sie maximale Qualitäten in vielen aparten Dessins, die teilweise sofort ab Lager geliefert werden können. Unsere gutgeschulten Equipen verlegen Spannteppiche überall in der Schweiz.

Bitte verlangen Sie unsere Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters.



Teppichhaus W. Geelhaar AG., Bern  
Thunstrasse 7, Telephon (031) 2 21 44

**REVUE-INSERATE**  
halten Kontakt mit der Hotellerie!

**MICRO-SPRAY®**

Micro-Spray climatise l'air ambiant et en élimine les bactéries.



befreit die Raumluft

En vente dans les pharmacies et les drogueries (OICM 26976)

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

**STÜHLE ab 24.-**  
**TISCHE ab 135.-**



**Keusch & Sohn BOSWILAG**  
TEL. (057) 7 42 84

Verlangen Sie unsern Gratis-Katalog ab Fabrik

**WERA-Klima - prima**

Alle Anlagen werden im eigenen Ingenieurbüro projektiert, die Apparate in unserer Fabrik gebaut und von unseren Spezialisten an Ort und Stelle montiert. 3500 Referenzen aus dem In- und Ausland geben Ihnen Auskunft über unsere Leistungen.



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

