Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **68 (1959)**

Heft 52

PDF erstellt am: **07.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

A. Z. Basel 2

Basel, den 24. Dezember 1959

Nr. 52

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
68e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

hotel revue

Der neue Bundesrat

F. S. — Ganz neu ist er zwar nicht. Drei Mitglieder, die Herren Bundesräte Petitpierre, Chaudet und Dr. Wahlen — letzterer seit einem Jahr im Amt — bilden das hervorragend bewährte, aufeinander schon bestens eingespielte «Alt»-Team. Aber die Mehrheit (vier an der Zahl) besteht aus Neugewählten, die samt und sonders der Ständekammer entnommen wurden und nunmehr das parlamentarische Parkett mit dem recht steinigen Boden eidgenössischer Regierungs-Verantwortung vertauschen, wobei festgehalten zu werden verdient, dass jeder von ihnen bereits über wertvolle Erfahrungen auf dem Gebiet kantonaler oder kommunaler Verwaltungstätigkeit auf höchster Ebene verfügt.

Neu ist am Bundesrat auch das in unserer obersten Exekutivbehörde erstmalig zum Zuge kommende System einer Parteivertretung nach Proporz, gemäss der «Zauberformel» 2 : 2 : 2 : 1. Wenn die Fraktionen der beiden Kammern ihre in die Regierung delegierten Vertrauensmänner durch dick und dünn unterstützen, so wird es (sofern sich nicht innerhalb des Bundesrates selbst so etwas wie eine Minorität in grundsätzlichen oder gelegentlichen Sachfragen herausgebildet hat, was kaum zu wünschen ist) im eidgenössischen Parlament keine numerisch gewichtige Opposition mehr geben. Ob dies durchwegs von Vorteil sein kann, dürfte erst die Zukunft lehren. Es wäre schade, wenn die Beratungen im Parlament hiedurch an Würze verlieren, an Farblosigkeit und Langeweile aber gewinnen sollten. Dem Schweizer liegt eine gesunde Opposition im Blute. Daher lässt sich wohl voraussehen, dass im Volke selbst die Neigung zu oppositioneller Haltung gegenüber Kompromissvorlagen, obwohl oder gerade weil sie von den grossen Parteien noch einmütiger als bisher empfohlen werden, eher stärker als schwächer zur Geltung kommt.

Um so dringlicher scheint uns, im Rahmen der Vorschläge zur Entlastung der Bundesräte, eine Belebung der parlamentarischen Verhandlungen durch Einsatz von Abteilungschefs zu sein, die vor den Kammern Vorlagen von überwiegend fachtechnischem Charakter selbst zu vertreten hätten, wodurch übrigens ein engerer Kontakt zwischen der Zentralverwaltung und der öffentlichen Meinung hergestellt werden könnte. Der Bedeutung des «heiligen» Bürokratius wird gewiss kein Abbruch getan, wenn diese graue Eminenz aus der Deckung, die ihr durch die vielgeplagten Departementsvorsteher gewährt wird, dann und wann ans Rampenlicht tritt und dadurch etwas mehr Transparenz erhält. In England hat sich diese Methode unmittelbarer Fühlungnahme zwischen leitenden Ressortchefs der Administration einerseits und dem Parlament anderseits schon längst bewährt.

Wir wünschen dem neuen Bundesrat, der aus lauter Männern besteht, die grosses Vertrauen verdienen, eine segensreiche Tätigkeit. In einer Zeit, die mit so vielen Problemen von umwälzender Bedeutung gesättigt ist, erscheint eine straffe Zusammenfassung aller aufbauwilligen Kräfte unserer alten Demokratie in hohem Masse als angezeigt.

Auf die Departementsverteilung darf man gespannt sein. Darüber, dass Herr Minister Dr. h. c. Hans Schaffner für die Leitung des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements geradezu prädestiniert gewesen wäre, besteht sicher nirgends ein Zweifel. Seine Kandidatur, zu deren Annahme er sich auf das Drängen seiner Freunde hin im Interesse des Landes entschlossen hatte, wäre wohl bei rechtzeitiger, mit offenem Visier geführter Vorbereitung durchgedrungen. Im Hinblick auf die ganz aussergewöhnliche Qualifikation dieses bedeutenden Mannes für das anspruchsvolle Amt eines schweizerischen Volkswirtschaftsdirektors wird man es da und dort mit Recht bedauern, dass eine solche Kandidatur an parteipolitischen Kombinationen und Überlegungen scheitern musste. Um so stärker bleibt der Wunsch, dass Herr Minister Dr. Schaffner in seiner exponierten, gerade in jetziger Zeit eminent wichtigen Stellung als Direktor der Handelsabteilung des EVD noch lange auszuharren sich bereit finde. Dank seiner internationalen Autorität, seiner umfassenden Sachkenntnis und seines bewunderungswürdigen Verhandlungsgeschicks vermag er, wie kaum eine andere schweizerische Persönlichkeit, massgeblichen Einfluss zur Erreichung jenes Zieles auszuüben, das darin besteht, sobald als möglich einen Brükkenschlag zwischen den sechs Staaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und den sieben Ländern der Freihandels-Assoziation herbeizuführen.

In ihren Erklärungen anlässlich der Begrüssungsfeierlichkeiten haben alle neugewählten Bundesräte betont, dass es eines ihrer Hauptanliegen sein werde, sich der wirtschaftlich schwächeren Volksschichten und Wirtschaftszweige anzunehmen.

Die Hotellerie gehört anerkanntermassen zu den volkswirtschaftlich bedeutungsvollsten, privatwirtschaftlich jedoch benachteiligten Gruppen unserer Nationalökonomie. Ihre schon aus rein strukturellen Gegebenheiten relativ ungünstig gelagerten Rentabilitätsverhältnisse werden vor allem auch dadurch eingeengt, dass sie zufolge staatlicher Massnahmen zugunsten anderer Wirtschaftszweige in ihrer Ertragskraft Einbussen erleidet. Das Kapitel «Gestehungskosten» im grundlegenden, mit amtlicher Beglaubigung ausgestatteten Bericht der Luzerner Konferenz gibt über diesen Tatbestand eindeutigen Aufschluss.

Trotzdem ist die Hotelindustrie bestrebt, sich von den Krücken fortschreitender Verstaatlichung ihres Hypothekarkredits zu befreien. Wir hoffen, dass die Behörden uns in diesem Bemühen durch geeignete Erleichterungen bei dem angebahnten Abbau der Bundeshilfsaktion unterstützen und damit ein wiederholt gegebenes, längst fälliges Versprechen einlösen werden.

Glückauf dem neuen Bundesrat!

Eine wundersame Weise

In den Wäldern läutet leise
eine wundersame Weise.
Auf den tiefverschneiten Zweigen
spielen Engel wie mit Geigen.

In den Seelen ist der Friede,
den der Engelchor im Liede
einst verhiess den Menschen allen:
Friede, Freud' und Wohlgefallen.

Eines Kindes kleine Hände
halten Anfang, Ziel und Ende —
Selig wer sich ihm ergeben,
denn in ihm ist ew'ges Leben.

Gläubig knien im armen Stalle
Könige und Hirten — alle
beten um den heil'gen Frieden,
den Gottes Sohn der Welt beschieden.

Maria Dutli-Rutishauser

La convention instituant l'Association européenne de libre-échange (AELE)

Les ministres des «Sept», soit de l'Autriche, du Danemark, de la Norvège, du Portugal, du Royaume-Uni, de la Suède et de la Suisse, ont paraphé le 20 novembre 1959 à Stockholm la convention instituant «l'Association européenne de libre-échange» (AELE).

Cette convention compte 44 articles et diverses annexes. En substance, elle se compose des parties suivantes:

1. Un préambule consacrant la création officielle de l'AELE, dont l'art. 2 définit les objectifs comme suit:
   - favoriser dans la Zone et dans chaque Etat membre l'expansion soutenue de l'activité économique, le plein emploi, l'accroissement de la population ainsi que l'exploitation rationnelle des ressources, la stabilité financière et l'amélioration continue du niveau de vie,
   - assurer aux échanges entre Etats membres des conditions de concurrence équitable,
   - éviter entre Etats membres des disparités sensibles des conditions d'approvisionnement en matières premières produites dans la Zone, et
   - contribuer au développement harmonieux et à l'expansion du commerce mondial ainsi qu'à l'élimination progressive des obstacles qui l'entravent.
2. Un groupe d'articles concernant la réduction et l'élimination progressive des droits de douane. Le premier abaissement, de 20 %, doit intervenir le 1er juillet 1960 et être suivi de 7 réductions annuelles de 10 % chacun. Ainsi les barrières douanières entre les «Sept» devront être totalement éliminées à la fin de 1969 et à partir du 1er janvier 1970, les Etats membres n'appliqueront aucun droit de douane à l'importation. Diverses exceptions ont toutefois été prévues.

   Les Etats membres de l'AELE renonceront donc entre eux aux tarifs douaniers comme instruments de politique économique. En ce qui concerne leurs relations avec les pays tiers, ils ne mettront pas en vigueur un tarif extérieur commun, comme l'ont fait les Six Etats membres du Marché commun. Chaque Etat membre de l'AELE conservera son propre tarif douanier et, partant, sa souveraineté complète en matière de politique commerciale extérieure.

   Mais pour éviter des détournements de trafic, les Sept ont convenu entre eux des règles sur l'origine des marchandises. Seuls les produits remplissant les conditions fixées pourront donc bénéficier des réductions douanières, puis de la suppression complète des droits à l'échéance de la période transitoire. Les critères adoptés sont d'une manière générale très libéraux. Les marchandises contenant plus de 50 % de travail ou de matière originaires de l'Association seront considérées comme ayant été produites dans la Zone. Il en sera de même des marchandises ayant subi une transformation industrielle déterminée dans le territoire de l'Association.
3. Un groupe d'articles portant sur les restrictions quantitatives à l'importation (contingents). Comme les droits de douane, les restrictions quantitatives seront éliminées au plus tard le 31 décembre 1969.
4. Un groupe d'articles définissant les règles de la concurrence entre les 7 pays de l'AELE. Il s'agit là d'une série de règles destinées à éviter que les effets de la limitation douanière ne puissent être rendus inopérants par des subventions gouvernementales à certaines industries, par des «accords entre entreprises. décisions d'associations d'entreprises concertés entre entreprises qui ont pour objet ou résultat d'empêcher, de restreindre ou de fausser la concurrence dans la Zone» (cartels).
5. En matière d'établissement, les Etats membres «reconnaissent que des restrictions à l'établissement et à la gestion par des ressortissants d'autres Etats membres d'entreprises économiques sur leur territoire ne devraient pas être appliquées par l'octroi aux dits ressortissants d'un traitement moins favorable que celui dont bénéficient leurs propres ressortissants, de façon à compromettre les bénéfices attendus de l'élimination ou de l'absence des droits de douane et des restrictions quantitatives dans les échanges entre Etats membres.»
6. Une section sur le régime spécial prévu pour les produits agricoles.
7. Une section sur le commerce du poisson et des autres produits de la mer.
8. Deux articles ayant trait à des questions de politique économique et financière.
9. Enfin la convention prévoit la constitution de certains organes capables de prendre les décisions d'application et d'exécution nécessaires. Chaque Etat membre sera représenté au «Conseil» et y disposera d'une voix. Le Conseil adopte ses décisions et ses recommandations à l'unanimité, à moins que la Convention n'en dispose autrement. Les décisions et les recommandations qui doivent être adoptées à la majorité requièrent le vote affirmatif de quatre Etats membres.

La Convention de Stockholm entrera en vigueur dès le dépôt des instruments de ratification par tous les Etats signataires. Tout nouvel Etat pourra y adhérer à condition que le Conseil décide d'approuver son adhésion.

Personalprobleme im Lichte des Erfahrungsaustausches

Am 1. Dezember trafen sich die Mitglieder unserer ältesten Erfahrungsaustauschgruppe, der ERFA I, im Hotel Ochsen in Zug, um unter dem Vorsitz ihres Obmannes Herrn H. Schellenberg vornehmlich über arbeitsrechtliche und soziale Fragen zu diskutieren. Es ist wohl kein Zufall, dass gerade solche Fragen im Mittelpunkt der Aussprache standen, stehen wir doch in einer Zeit des sozialen Aufbruchs, in der sich die Forderungen und Postulate häufen und der Staat mehr und mehr in die Rolle eines Wegbereiters und Vollziehers hineingerät. So ist heute das eidgenössische Arbeitsgesetz im Werden. Wie immer die definitive Fassung aussehen wird, das Gesetz dürfte auch für das Gastgewerbe eine Reihe von Neuerungen bringen, die die Betriebsführung vor neue, schwer zu lösende Probleme stellen wird. Da ist es nun von ausserordentlicher Wichtigkeit, dass jetzt schon auf Grund vergleichender Berechnungen zu eruieren versucht wird, wie sich die vorgeschlagenen Massnahmen namentlich in bezug auf die Regelung der Arbeits- und Ruhezeiten des Personals auswirken, welche betriebswirtschaftlichen Folgen sie haben werden und welche Möglichkeiten bestehen, durch organisatorische Massnahmen die daraus erwachsenden zusätzlichen ökonomischen Belastungen bis zu einem gewissen Grad aufzufangen. Es sei gleich vorweggenommen, dass sich die Aussprache unter den ERFA-Leuten auf einem hohen Niveau bewegte und vom Willen getragen war, einen positiven Beitrag zur Verwirklichung sozialer Postulate zu leisten, soweit dies unter dem Gesichtspunkt einer verantwortungsbewussten Betriebsführung vertretbar ist. Die wesentlichen Gesichtspunkte dieser Aussprache dürfen allgemeines Interesse beanspruchen.

Anerkennend wurde hervorgehoben, dass das eidgenössische Arbeitsgesetz bei der Festsetzung der allgemeinverbindlichen maximalen Arbeitszeiten eine Reihe von Ausnahmen für Wirtschaftsgruppen vorsieht, in denen die sture Anwendung des Prinzipes zu unhaltbaren und unverantwortlichen Zuständen führen müsste. Weil es nicht möglich ist, die Arbeitszeit in der Landwirtschaft zu regeln, ist dieser Wirtschaftszweig zum vorneherein ausgenommen. Analoge Schwierigkeiten bestehen für die Hotellerie, die als Dienstleistungsgewerbe von Witterungseinflüssen und anderen Imponderabilien abhängig ist. Besonders fällt ins Gewicht, dass die Hotellerie zum überwiegenden Teil ein Saisongewerbe mit sehr unterschiedlichem Beschäftigungsgrad ist, wechseln doch — das trifft zu einem gewissen Grad auch für die Stadthotellerie zu — Monate, bzw. Wochen mit Spitzenfrequenzen mit solchen von unterdurchschnittlicher Kapazitätsausnützung ab.

Im Gegensatz zur Industrie, wo der Arbeiter, der eine Maschine bedient oder Verrichtungen am laufenden Band zu erfüllen hat, unerbittlich in einen zwangsläufigen Arbeitsprozess eingespannt ist, der auch das Arbeitstempo bestimmt, ist der Hotelangestellte in vielen Berufssparten viel freier. Ein Teil seiner Arbeitszeit entfällt auf die blosse Präsenz. Die physische und psychologische Beanspruchung und damit auch die Ermüdung ist geringer und der Arbeitsrhythmus weniger starr.

Weiter kommt hinzu, dass die kleinbetriebliche Struktur unserer Hotellerie und des Gastgewerbes keinen grossen Spielraum lässt, um durch arbeitsorganisatorische Massnahmen die Folgen einer starken Verkürzung der Arbeitszeiten und einer

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Le Comité central à Bâle 2
Festtagsgratulationsablösungen 3
Eine neue ERFA-Gruppe aus der Taufe gehoben 4
Rund um den Skischulleiterkurs in Davos . . 4
Séance d'automne de l'Office vaudois du tourisme 6
Noël aux quatres coins du monde... 10
Rückblick auf die erste höhere Fachprüfung für Küchenchefs in Luzern 11

Ausdehnung der Ruhezeiten aufzufangen, wie dies in den nicht sehr zahlreichen Grossbetrieben mit hundert und mehr Angestellten leichter zu realisieren ist. Es ist schon heute vielfach so, dass die Inhaber kleinerer und mittlerer Betriebe wegen der Personalschwierigkeiten bis an die Grenze des Zumutbaren mit Arbeit überlastet sind. Jedenfalls steht fest, dass kürzere Arbeitszeiten einen grösseren Personalstab und mithin höheren Personalaufwand bedingen oder aber dazu zwingen, die Leistungen abzubauen. Eine Vergrösserung des Personalbestandes stösst bei den seit Jahren sich mehrenden Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung auf objektive Grenzen, und durch die erzwungene Steigerung der Nachfrage auf dem Arbeitsmarkt werden die Lohnkosten, die sich in den letzten Jahren im Durchschnitt jährlich um ca. 8% gehoben haben, weiterhin zunehmen. Dazu kommt, dass die Unterbringung der Angestellten mit wachsenden Schwierigkeiten verbunden ist. Nicht alle Betriebe sind in der Lage, eigene Häuser zu bauen oder zu erwerben, in denen die Angestellten untergebracht werden können. Im eigenen Haus fehlt in der Regel der Raum, um neue Angestelltenzimmer zu schaffen, es sei denn auf Kosten von Gästezimmern. Zudem ist an vielen Orten die Auswärtslogierung von Personal wegen der in der Privatzimmervermietung erzielten Preise zu einer kostspieligen Angelegenheit geworden, ja oft erweist sie sich als unmöglich.

Dem Leistungsabbau sind ebenfalls Grenzen gesetzt. Wenn man an einem Saisonort spät ankommenden Gästen keine warmen Speisen mehr verabfolgen wollte, so käme das Ferienland Schweiz bald in den Ruf, in der Gästebetreuung nicht mehr auf der Höhe zu sein. Die Erhaltung der internationalen Konkurrenzfähigkeit hängt ebenfalls davon ab, dass die Dienstleistungen nicht derart eingeschränkt werden, dass der Beruf des Hoteliers auf das Niveau eines blossen Zimmervermieters herabsinkt. Dennoch wird ein Leistungsabbau unvermeidlich sein, und die Gäste werden auf liebgewonnene Gewohnheiten verzichten müssen, es sei denn, sie seien bereit, ganz wesentlich höhere Preise zu zahlen, um die höheren Personalkosten für den Betrieb tragbar zu machen. Menuevereinfachungen, Beschränkungen in der Abgabe warmer Mahlzeiten, Verkürzung der Offenhaltungszeiten der Restaurationsräumlichkeiten werden je nach Betrieb ins Auge gefasst werden müssen. Während man im Gastwirtschaftsgewerbe durch die Einführung — oder dort, wo er bereits eingeführt ist, durch die Beibehaltung — des «Wirtesonntags» gewisse Ausweichmöglichkeiten hat, liegen die Verhältnisse in der Hotellerie ganz anders, weil hier die Gästebetreuung keinen Unterbruch verträgt. Man kann die Gäste nicht auslogieren und ihnen die Verpflegung vorenthalten, ansonsten man den Namen «Hotel» streichen müsste.

Ein Problem, das bei der Verkürzung der Arbeitszeit und einer Erweiterung der Freitage akut wird, ist dasjenige des Aushilfspersonals. Wird man genügend qualifizierte Leute finden, die in die Lücke zu springen vermögen, oder werden die arbeitsrechtlichen Massnahmen nicht einfach dazu führen, dass die Arbeitskräfte, denen verboten wurde, bei ihrem Arbeitgeber länger als die gesetzlich vorgeschriebene Zeit zu arbeiten, sich in ihrer Freizeit einem andern Arbeitgeber als Aushilfe zur Verfügung stellen. Mit einer Ausdehnung der Freizeit würde die Versuchung für viele Arbeitskräfte, an freien Tagen oder Halbtagen in andern Betrieben zu arbeiten, um sich damit zusätzlichen Verdienst zu schaffen, noch viel stärker werden.

Auf diese Weise wäre das Ziel des Gesetzgebers, dem Arbeitnehmer mehr freie Zeit zu verschaffen, um ihm vermehrt Anteil an den Segnungen der Kultur zu ermöglichen, nicht erreicht; im Gegenteil: durch Schwarzarbeit würde die Arbeitskraft noch weniger geschont und die Freizeit des Arbeitnehmers durch dessen eigenen Willen noch mehr eingeschränkt.

Alle diese Aspekte des Arbeitszeitproblems kamen bei der Aussprache im Schosse der ERFA I zur Sprache. Man verhehlte sich jedoch auch nicht, dass die Arbeitszeitverkürzung nun einmal im Zug der Zeit liegt und dass deshalb diesem Umstand auch im Gastgewerbe Rechnung getragen werden müsse. So wurde den Mitgliedern empfohlen, jetzt schon alles vorzukehren, was geeignet ist zu helfen, in den Betrieben eine Arbeitszeitverkürzung zu realisieren und alle Möglichkeiten der in einem Dienstleistungsgewerbe allerdings sehr beschränkten Rationalisierungsmassnahmen des Arbeitsprozesses zu prüfen. Gleichzeitig wurde der Erwartung Ausdruck verliehen, dass die Behörden bei der gesetzlichen Regelung der Arbeitszeit den besondern Verhältnissen des Gastgewerbes Rechnung tragen, von einer allzu schematischen und starren Lösung absehen und für gesamtarbeitsvertragliche Regelungen einen gewissen Spielraum lassen, die den verschiedenartigen regionalen und lokalen Bedürfnissen besser angepasst werden können.

Wie immer man die Sache betrachtet, eines steht fest: Kürzere Arbeitszeit bedeutet entweder mehr Personal und damit höhere Kosten, oder Reduktion der Leistungen für den Gast, was sich umsatzmässig sehr nachteilig auswirken kann. Letzten Endes wird der Konsument sowohl in Form höherer Preise wie verminderter Leistungen den Preis des sozialen Fortschritts zu erbringen haben.

Mitgliederbewegung – Mouvement de membres

Neuaufnahmen — Admissions

Hr. Willy Würth, Hotel Weisses Haus, Altenrhein	10
Mmes Claire de Metelew et Elena Bircher-de Metelew, Hôtel Villa Ronchini Garni, Ascona	22
Herr Hans Gerber, Rest. Kornhauskeller, Bern	—
Société Immobilière ISOLA S.A., Bienne, Hôtel Continental, Bienne	90
Hr. Moritz Heinzen, Hôtel du Commerce, Brig	12
M. Mario Santandrea, Pension Jeannette, Champéry	15
Mme Vve B. Margairaz-Fracheboud, Hôtel Suisse, Châtelard	—
Famille G. Bagnoud, Hôtel Richelieu et Rest. «Le Français», Crans s/Sierre	60
M. René Barras, Hôtel Elite, Crans s/Sierre	30
Hr. Willy Weber-Flury, Hotel City garni, Chur	70
Hotel Post AG., Churwalden	25
Hr. Paul Herrmann, Sporthotel Herrmann, Davos-Dorf	25
Hr. und Frau F. & A. Krummenacher-Stalder, Hotel St. Georg, Einsiedeln	50
Fam. H. Amstutz-Baier, Pension Schönegg, Engelberg	15
Hr. Jean Swierstra, Hotel Touring, Engelberg	80
Mme Marie B. Vouilloz-Gay, Hôtel des Alpes, Finhaut	20
Frau L. Baeriswyl, Hôtel de Fribourg, Fribourg	50
Mme J. Rémy-Hugon, Hôtel Placida, Glion s/Montreux	35
Hr. Werner Friedli, Hotel Waldpark, Goldiwil ob Thun	30
Hotel Bernerhof AG., Gstaad	90
Hr. Fred. F. Greub-Eichenberger, Dir., Grand Hotel Bellevue, Gstaad	P. M.
Kur- und Verkehrsverein Heiden, Kursaal, Heiden	—
Hr. Ernst Grossen, Hotel Flora, Interlaken	12
National & City AG., Hotel National, Interlaken	55
Hr. Paul Renevey, Hotel Adler, Interlaken	11
Hr. Heinz Stalder, Hotel Blume, Interlaken	18
Hr. Willy Zwahlen, Hotel Neuhaus und Strand-Motel Neuhaus, Interlaken	75
M. & Mme M. & F. Vittone-Fedier, Hôtel garni du Rond-Point, Lausanne	32
Hr. Justus Lorétan, Hotel-Pension Walliserhof, Leukerbad	20
Hr. Andreas Hefti, Hôtel Les Airelles, Leysin	30
Hr. W. A. Abbühl, Hotel Camelia, Locarno-Muralto	56
Hr. Dr. med. Federico Wehrli, Casa di Cura Villa Montana, Locarno-Muralto	20
Fam. Baumann-Herklotz, Hotel Besso, Lugano	69
Hr. Adolf Aschwanden, Hotel Steghof, Luzern	18
Hr. Erwin Gasser, Hotel Winkelried, Luzern	40
Hr. Werner Müller-Rolandi, Dir., Motel Lido, Melano	70
M. Paul Revaz, Pension des Gorges de la Gougra, Mission VS	10
Evangelisch-landeskirchlicher Verein für Tuberkulosebekämpfung, Heilstätte Bella-Lui, Montana	58
M. Georges Felli, Pension Chalet Gentiana, Montana	12
Hr. Max Peter Gyger, Hotel Mirabeau, Montana	24
M. Antoine Elsig, Hôtel Garni Elite, Montreux	40
Frl. M. Andreoli, Gasthaus Wildenmann, Risch-Buonas	16
Hr. Bruno Imseng, Hotel Touring Garni, Saas-Fee	55
Hr. Karl Delway, Dir., Hotel Metropol, St. Gallen	P. M.
Hotel Ekkehard AG., St. Gallen	48
Hr. Hans Kaiser-Schuller, Bahnhofbuffet, St. Gallen	—
Geschwister Meisser, Neues Garni Hotel Elite, St. Gallen	40
Hr. Josef Zibung, Hôtel des XIII Cantons, St-Imier	22
Hr. Moritz Degiacomi, Hotel Eden Garni, St. Moritz	50
Frau P. Grandchamp, Hotel-Pension Nolda, St. Moritz-Bad	20
Hr. Otto Stoller-Berger, Berghotel, Schwarenbach	30
Hr. Simon Arnold, Hotel Post, Simplon Dorf	20
Hermann Geiger S.A., Hotel Hermann Geiger S.A., Sion	38
Hr. Fritz Bader, Restaurant Metzgerhalle, Solothurn	—
M. Léon Gex Fabry-Défago, Hôtel du Repos, Val d'Illiez	20
M. Louis Perrodin, Parc-Hôtel, Verbier	60
M. Alois Ruppen, Hôtel Central, Villars s/O.	20
Hr. & Frau A. Abgottspon-Zurbriggen, Gasthaus zur Traube, Visp	9
Hr. Heinrich Jos. Haberthür, Hotel Sternen, Waldstatt AR	15
Hr. Hugo Aufdenblatten, Hotel Eden garni, Zermatt	55
Hr. Leander Perren, Hotel Bristol, Zermatt	60
Hr. Joseph Stulz, Hotel Rad, Zurzach	14
Hr. Dr. Thomas Gerster, Lowell Inn, Stillwater, Minnesota, USA	P. M.
Hr. Robert Alexandre Wild, Royal Court Hotel, London S. W. 1	P. M.

▶ Ein Gast meint...

Was ist das, Herr Ober?

Es hat sich bekanntlich eingebürgert, dass auf den Menus in unseren Hotels und Gaststätten die Speisen in französischer Sprache aufgeführt werden.

Was ein Unsinn ist — nicht etwa die Benennung, sondern die Behauptung. Der Einleitungssatz sollte vielmehr lauten: noch immer sind in den schweizerischen Gaststätten die Menus in französischer Sprache verfasst, obwohl die verehrten Gäste in den vielen Jahren nicht gebildeter (lies sprachkundiger) wurden.

Nun, an gewisse Ausdrücke hat man sich immerhin gewöhnt und kommt sich ein wenig vornehmer vor, die Auswahl aus einer französischen Speisekarte zu treffen. Alles versteht man natürlich nicht, und vielfach wird tapfer drauflos bestellt, ohne zu wissen, was man eigentlich bestellte, denn es braucht einen noch grösseren Mut, vor dem Kellner zuzugeben, dass man nicht weiss, was das und was jenes heisst.

Ich geniere mich nicht zu fragen. Nichtwissen des Gastes ist keine Blamage, aber es ist weit mehr als eine Blamage, wenn der bedienende Geist, sei es der Herr Ober persönlich oder ein Kellner oder eine Saaltochter, keine Auskunft geben kann, d. h. sich selber zuerst erkundigen muss.

Seit ich, dank der Unterstützung eines charmanten, befreundeten Küchenchefs ein wenig hinter die Kulissen der Menugestaltung blicken konnte, muss ich zugeben, dass irgendeine «Garniture à la Saint-Germain» viel eher appetitanregend tönt als das simple «mit Erbsen». Genau dasselbe betrifft den Blumenkohl, der mit Dubarry bezeichnet wird und nichts dafür kann. Wenn raffiniert zubereitete und garnierte Filetsteaks mit Tournedos Rossini benamst werden, weil sie der berühmte Komponist und bekannte Schlemmer und Feinschmecker angeblich auf diese Art selber kochte, geht das ganz in Ordnung, hingegen bin ich enttäuscht, wenn ich Pommes en robe de chambre bestelle und hundsgewöhnliche Schälkartoffeln aufgetischt erhalte.

Herr Hotelier, Herr Gastwirt, weiss Ihr Servierpersonal wer die Sängerin Nelly Melba war, die den pêches Melba den Namen gab? Wissen sie alle, warum die volkstümlichen Kutteln den so vornehm klingenden Namen «Tripes à la mode de Caën» erhalten haben?

Wissen sie auch, dass à la Parmentier — was so nett ländlich tönt — immer ein Gericht mit Kartoffeln ist, und dass Florentine Spinat, Argenteuil Spargeln und Lyonnaise Zwiebeln auf kulinarisch heissen?

Doch abgesehen davon: kürzlich las ich, dass an erster Stelle im schweizerischen Fremdenverkehr die deutschen Gäste stehen. Liesse sich also nicht mit Fug und Recht (und immer im Dienst am Kunden) überlegen, ob man nicht neben den in französischer Sprache abgefassten Speisekarten die deutsche Übersetzung hinsetzen will?

Wie? Das ist bei Ihnen bereits der Fall? Prima, tant mieux!

A. Traveller

Le Comité central de la SSH a siégé à Bâle

C'est à l'Hôtel Schweizerhof à Bâle que le Comité central de la SSH a tenu sa dernière séance de l'année sous la présidence du Dr Franz Seiler, président central. Tous les membres du comité étaient présents et MM. F. Hirsch, président de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants, G. Guhl, président de la commission scolaire, S. Weissenberger, directeur de l'Ecole hôtelière, et K. von Buren, directeur de notre Office fiduciaire et comptable à Montreux, avaient été invités à assister à tout ou partie des délibérations, certains objets étant spécialement de leur ressort. M. A. Gœtzinger, président de la section de Bâle, prit également part aux débats.

Au cours d'un déjeuner en commun qui interrompit la séance — déjeuner auquel Messieurs Gœtzinger et leurs collaborateurs avaient voué tous leurs soins et auquel participait M. Jean Hæcky — le président central remit à MM. Hæcky, Hirsch, Tissot et Weissenberger le nouvel insigne en or de la SSH destiné aux membres d'honneur. Le Dr F. Seiler félicita encore ces membres pour tout ce qu'ils avaient fait en faveur de la société et de l'hôtellerie en général, et dit combien l'on regrettait que l'un des plus méritants d'entre eux, M. Anton Bon, ne puisse plus être associé à cette petite cérémonie. Le Comité central observa une minute de silence pour honorer la mémoire du grand hôtelier que fut Anton Bon.

Communications du président central

Le président central rappela les progrès réalisés en matière de libération monétaire par l'augmentation substantielle des allocations de devises accordées aux touristes anglais et français. Les sommes allouées aux Anglais équivalent pratiquement à une libération totale, puisque la banque d'Angleterre peut donner sans autre l'autorisation d'emporter des montants supplémentaires, pour autant qu'il ne s'agisse pas de transferts de capitaux proprement dits. Les conséquences de cette libération se font déjà sentir et les demandes individuelles de touristes anglais adressées aux hôtels de sports d'hiver sont déjà beaucoup plus nombreuses que l'année dernière. La somme de 1550 francs suisses que les touristes français peuvent prendre avec eux doit déjà leur permettre de faire de relativement longs séjours. La décision des autorités françaises est d'autant plus encourageante et réjouissante que l'on sent qu'il ne s'agit là que d'un nouveau pas vers une libération plus grande encore dès que la situation le permettra.

A l'Ecole hôtelière de Lausanne-Cour

Le président central rappela les changements survenus dans tous les organes directeurs de notre institution de Lausanne-Cour. MM. W. Schnyder et R. Hæberli, Lausanne, ont été nommés membres de la grande commission scolaire. La petite commission se compose maintenant de MM. G. Guhl, Montreux, président, R. Lindemann, Lausanne, Ch. Leppin, Genève, W. Schnyder, Lausanne, le président central pouvant assister d'office aux séances de ces commissions. M. E. Wickenhagen demeure doyen du corps enseignant et assistera M. S. Weissenberger, directeur, à titre de directeur adjoint.

Le Dr Franz Seiler remercia encore M. G. Guhl d'avoir bien voulu accepter la présidence de la commission scolaire et lui exprima la reconnaissance du Comité central pour le travail qu'il a déjà accompli ces derniers mois.

M. S. Weissenberger donna ensuite quelques renseignements sur la marche de l'école. A son tour, il remercia le Comité central d'avoir ratifié sa nomination et déclara qu'il entendait bien se consacrer avec enthousiasme à la tâche passionnante qui lui avait été confiée.

Le cours d'hiver a commencé le 2 novembre ; il sera fréquenté par 270 élèves, dont 102 suisses, parmi lesquels se trouvent 30 fils et filles d'hôteliers, membres de la SSH. Le début du cours a été marqué par une petite innovation, en ce sens que le nouveau directeur a réuni d'emblée tous les élèves pour les renseigner sur la structure de l'école, ses règlements et ses buts. M. Weissenberger dément avec énergie qu'il soit difficile de trouver de la place à l'école pour les fils et les filles des membres de la SSH. Les Suisses s'inscrivant en général beaucoup plus tard que les étrangers, il faut parfois manœuvrer pour pouvoir les recevoir, mais jusqu'à présent la direction de l'école n'a jamais été obligée de refuser une inscription émanant de nos membres.

Par contre, l'école a eu quelque peine à placer les stagiaires pour la prochaine saison, comme cela se produit parfois en hiver où de nombreux hôtels ne sont pas ouverts.

Les prochains cours sont déjà très recherchés. Il n'y a pas moins de 275 inscriptions pour le semestre d'été et 260 pour le semestre d'hiver 1960/61. Les cours préparatoires réunirent de 40 à 50 élèves et sont ainsi quasi au complet.

Le programme de l'école se conformera toujours davantage aux besoins de la pratique et il est nécessaire que la direction de l'école et le corps enseignant demeurent en étroit contact avec l'hôtellerie active, afin que l'enseignement hôtelier donné à Lausanne soit aussi vivant que possible.

Le cours de secrétaire doit aussi être adapté aux nouvelles méthodes de travail en usage dans les bureaux et en particulier à la comptabilité mécanique.

La situation financière de l'école est réjouissante. Son évolution et son développement sont tels, qu'il s'agira tôt ou tard de modifier les bâtiments pour qu'ils répondent aux nécessité actuelles et futures. Il ne faut pas oublier que les nouveaux immeubles de 1948 étaient destinés à recevoir de 180 à 200 élèves et que, chaque semestre, l'école en compte plus de 250.

Le président central remercia M. Weissenberger pour ses explications et annonça que, dans sa dernière séance, la grande commission scolaire avait décidé d'aligner les salaires du corps enseignant sur ceux des professeurs des écoles officielles du canton de Vaud. Les enfants de nos membres bénéficient d'avantages financiers exceptionnels puisqu'ils ne paient qu'un écolage semestriel de 800 fr., correspondant à peine à la contrevaleur des repas que les élèves prennent à l'école. Le fonds Tschumi devrait être utilisé dans une plus large mesure en faveur des jeunes gens et des jeunes filles issus de familles nombreuses de la montagne et désirant embrasser des carrières hôtelières.

Dans le cadre de l'adaptation de l'enseignement hôtelier à la pratique M. Bezzola, Flims, demanda s'il ne serait pas possible de faire commencer la deuxième partie du semestre d'été au début de septembre et non dans la 2e moitié du mois d'août, comme c'est le cas maintenant. Les saisons ont heureusement tendance à s'allonger et les hôteliers ont beaucoup de difficulté à se séparer en pleine saison des stagiaires qu'ils emploient.

Le Comité central décida de charger la direction de l'école d'examiner s'il était possible de donner suite à la proposition de M. Bezzola. Il approuva en outre la proposition du président central de consacrer le produit de notre souscription de fêtes de fin d'année au fonds Tschumi, par conséquent à la formation professionnelle.

Loi fédérale sur le travail — questions sociales

Le Comité central s'est longuement occupé des problèmes que pose à notre profession l'évolution sociale.

M. Schellenberger fit un bref exposé sur la loi fédérale sur le travail et revendiqua pour l'hôtellerie une règlementation spéciale à propos de la durée du travail. Celle-ci doit être conforme aux besoins particuliers de notre industrie et l'on ne doit point nous appliquer des dispositions schématiques valables pour d'autres branches. L'hôtellerie est prête à raccourcir la durée du travail des employés d'hôtel, mais elle ne peut le faire que dans une mesure compatible avec les exigences du service dans une industrie où le travail à main joue un rôle considérable et où les possibilités de rationalisation sont limitées.

Le Comité central prit connaissance de l'entrée en vigueur, le 1er janvier 1960, des nouvelles dispositions concernant les allocations aux militaires pour perte de gain et l'assurance-invalidité. Nos membres ont déjà été renseignés par la presse sur les nouvelles charges qui en résulteront pour eux et la caisse Hotela leur adressera encore directement des informations plus précises à ce sujet.

Après de longs pourparlers, la réglementation des taxes pour le placement officiel d'artistes, de musiciens et d'orchestres est entré en vigueur. Il convient ainsi d'appliquer au bureau paritaire professionnel suisse pour le placement des musiciens les changements proposés par le comité d'enquête désigné en son temps par le département fédéral de l'économie publique. Le bureau en question bornera dorénavant son activité au placement des musiciens, une nouvelle commission paritaire devant être chargée de se prononcer sur les demandes d'emplois de musiciens étrangers. Le Comité central a désigné ses représentants au sein de cette commission.

Le Comité central procéda également à un échange de vues sur la position de l'hôtellerie dans les négociations en cours au sujet de la conclusion de contrats collectifs de travail. C'est avec étonnement que l'on constata que l'Union Helvetia avait

pris ces derniers temps à l'égard du patronat un ton fort agressif et qu'elle s'était lancée dans des polémiques quelque peu surprenantes, si l'on tient compte des efforts faits par les hôteliers pour pratiquer dans divers domaines une politique sociale nettement progressiste.

L'organe exécutif de la SSH manifesta une fois de plus sa volonté de demeurer ferme et de ne pas prendre en considération des revendications exagérées ne tenant aucun compte de ce que l'hôtellerie est en mesure de supporter économiquement.

Le bureau de placement de Bâle manque de place

Par suite du manque de place, les conditions de travail sont loin d'être parfaites pour le personnel du bureau de placement de la SSH à Bâle. Des agrandissements s'imposaient et l'on pouvait opter entre deux solutions, soit construire une annexe pour créer la place nécessaire, soit disposer des locaux du premier étage actuellement occupés par l'Office de contrôle du règlement sur les taxes de service.

Sur proposition de la direction du Bureau central, le Comité central opta pour la deuxième solution. Ainsi notre contrat de location avec l'Office de contrôle du règlement des taxes de service sera dénoncé pour le 31 mars 1960; un regroupement des bureaux sera opéré, de façon que les différents services de notre siège central puissent travailler dans de meilleures conditions.

Pour réanimer le crédit privé en faveur de l'hôtellerie

Le Dr Franz Seiler, président central, donna des renseignements détaillés sur les mesures envisagées pour réactiver le crédit privé pour l'hôtellerie. La suppression de la législation en faveur de l'hôtellerie est souhaitable puisqu'elle constitue, dans certains cas, un obstacle au rétablissement du crédit privé dont les hôtels auraient besoin. Mais cette suppression doit être accompagnée d'allégements financiers qui encourageront efficacement le crédit privé. Le rapport dit de Lucerne préconisait déjà, en principe, des facilités de ce genre, ceci en raison de l'importance de l'hôtellerie pour l'équilibre de la balance suisse des paiements. Une étroite collaboration semble s'être établie entre la société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie et la coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, collaboration qui est réjouissante et qui ne peut être que fructueuse. Ces derniers temps, le nombre des demandes de cautionnements et de renseignements présentées à la coopérative ont notablement augmenté, ce qui prouve que cette dernière institution répondait bien à un besoin et qu'il faut toujours un certain temps de lancement pour faire connaître un organisme de ce genre.

Le Comité central prit connaissance avec intérêt des négociations qui ont eu lieu pour réactiver le crédit hôtelier. Il vota en outre un crédit de 5000 fr. pour assurer la reprise de certaines parts sociales de la coopérative de cautionnements dont l'encaissement offrait quelque difficulté.

Les cartes de crédit

Le président central rappela que la question des cartes de crédit avait fait l'objet de vives discussions lors de la séance que le conseil d'administrations de l'Association internationale de l'hôtellerie a tenue à Athènes.

L'AIH a fait siennes les décisions prises en son temps par la SSH en matière de cartes de crédit. L'on admet aussi sur le plan international que le système des cartes de crédit ne peut entrer en ligne de compte que si le risque est complètement couvert, si l'hôtelier ne doit payer ni cotisation ni contribution de publicité, et si le paiement des crédits accordés a lieu dans les 30 jours.

Il est réjouissant de constater, qu'à de rares exceptions près, les hôteliers européens ont fait preuve dans ce domaine d'une remarquable solidarité. Cette solidarité est d'autant plus nécessaire que les organisations de cartes de crédit continuent à faire pression sur les établissements hôteliers. C'est pourquoi l'AIH estime qu'il ne suffit pas de rester sur la défensive, mais qu'il faut passer à l'offensive en encourageant la réalisation d'un système de cartes de crédit répondant aux conditions posées par l'hôtellerie et dont la validité soit universelle.

A Athènes, M. Bourseau, vice-président délégué de l'AIH, a pu déclarer que les sociétés d'assurances françaises seraient prêtes à mettre sur pied un système de cartes de crédit qui nous donnerait entièrement satisfaction et qui pourrait être diffusé dans le monde entier par les membres de la FIAV et de l'ASTA. L'hôtellerie allemande a déjà ratifié à l'unanimité la résolution de l'AIH.

Le Comité central de notre société approuve également les décisions prises dans ce domaine et souhaite que les projets en cours soient bientôt réalisés.

Commission professionnelle suisse — apprentissages saisonniers

Il appartint au président de la commission professionnelle suisse pour les hôtels-restaurants, M. F. E. Hirsch, de faire un long exposé sur les questions relatives à la commission professionnelle et sur l'organisation par celle-ci, sur la base d'un règlement fédéral, des cours intercantonaux pour les apprentis saisonniers. De tels cours ont été mis sur pied pour les apprentis de première année à Walchwil, Küssnacht et Interlaken. M. Hirsch demanda instamment au Comité central de soutenir les efforts de la commission scolaire.

Ces cours ont du succès et M. Frey, directeur de l'Office d'apprentissage du canton de Lucerne, s'est exprimé à leur sujet d'une manière très positive en affirmant que des cours de sept semaines en internat permettaient aux apprentis d'acquérir de meilleures connaissances et une formation plus approfondie que les cours qu'ils suivent dans les villes pendant toute l'année à raison d'un demi jour par semaine. Nous sommes heureux de constater que c'est à une tentative faite par la SSH que l'on doit cette précieuse expérience qui s'est déjà révélée extrêmement utile pour la formation professionnelle.

Les explications données par M. Hirsch firent l'objet d'une discussion nourrie au sein du Comité central qui se déclara prêt à soutenir comme il convient la commission professionnelle dans sa tâche, en souhaitant qu'une meilleure coordination s'établissent entre cette commission et les associations professionelles.

Divers

M. E. Fauconnet, Genève, rappela que les agressions contre les portiers de nuit s'étaient multipliées ces derniers temps dans la Ville des nations et il proposa, dans l'intérêt du personnel d'hôtel, d'examiner les mesures qui pourraient être prises pour mieux assurer la protection de cette catégorie d'employés, dans le domaine des assurances également.

Le Comité central décida en outre de soutenir les efforts de l'ACS pour remplacer les parking-meter par les zones bleues et le disque de parcage.

C'est avec intérêt que l'on entendit de la bouche de MM. F. Tissot et K. von Buren des renseignements détaillés sur la marche réjouissante de nos caisses sociales de Montreux et sur le développement de notre office fiduciaire et comptable.

Le Comité central fut unanime à se prononcer contre l'augmentation envisagée des taxes sur le beurre, les graisses et les huiles comestibles, augmentation qui est en contradiction flagrante avec les recommandations du rapport de Lucerne.

Pour terminer, le Comité central traita encore diverses questions d'ordre interne, parachevant par une intéressante séance, le travail fécond qu'il a accompli tout au long de l'année sous la présidence du Dr Franz Seiler, président central.

Festtags-Gratulationsablösung zugunsten des Tschumifonds — Souscription des fêtes de fin d'année en faveur du Fonds Tschumi

Die diesjährige Zweckbestimmung der Festtags-Gratulationsablösung — Nachwuchsförderung und berufliche Ausbildung — hat mächtig eingeschlagen. In den vergangenen 10 Tagen sind nahezu 5000 Franken gezeichnet worden. Das ist hocherfreulich und beweist einmal mehr, dass unsere Mitglieder nicht knausern, wenn es gilt, eine dem ganzen Berufsstand dienende Aktion zu fördern. Anderseits dürfte in dieser Aufgeschlossenheit auch ein Konjunktursymptom erblickt werden, fällt es doch manchem Hotelier in Zeiten guten Geschäftsganges leichter, mit einer materiellen Geste seiner berufsgemeinschaftlichen Solidarität Ausdruck zu verleihen.

Unsere Aktion hat erst begonnen! Mögen noch recht viele die Gelegenheit benützen, durch eine Spende im Rahmen der Festtags-Gratulationsablösung zu bekunden, dass sie sich dem ganzen Berufsstand zutiefst verbunden fühlen.

Benützt den Einzahlungsschein Schweizer Hotelier-Verein, Basel V 85, mit dem Vermerk «Tschumifonds»! Für jeden Beitrag danken wir von Herzen!

Hr. F. Abbà, Hotel Luzern, Lugano
Hr. A. von Allmen, Hotel Eiger, Mürren
Hr. R. Amsler, Hotel Meurice-Oldenhorn, Gstaad
HH. H. und F. Amstad, Hotel Mond, Beckenried
Hotel Astoria A.G., Luzern
Hr. F. Attenhofer, Löwenstrasse 6, Luzern
Hr. Andrea Badrutt, Palace-Hotel, St. Moritz
A.G. Hans Badrutt, Palace-Hotel, St. Moritz
M. M. Baud, Hôtel de Lausanne, Lausanne
Hr. Vitus Baumgartner, Rest. Schützenhaus, Basel
Hr. A. Baur, Dir., Bederstrasse 72, Zürich
Hôtel Beaulac, Neuchâtel
Société nouvelle des Bergues, Genève
Hr. F. Beutler, Confiserie Schuh, Interlaken
Fam. Biasca-Caroni, Hotel Ascona, Ascona
Hr. Karl Bill, Sporthotels Bernina und Helios, Davos-Platz
Hr. A. Birkmaier, Hotel Seehof, Arosa
Hr. K. Bischoff-Dietschy, Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden
Fam. Bisinger, Hôtel Modern-Jura-Simplon, Lausanne
Hr. Albert Blaser, Hotel-Rest. Sternen, Zofingen
Hr. Max Bölle-Borer, Rest. Zoolog. Garten, Basel
Hr. H. Bolliger, Hotel Alpina, Klosters
Hôtel Bonivard S.A., Montreux-Territet
Hr. H. R. Boss, Hotel Spiezerhof, Spiez
Hr. H. Bossi, Hotel Krone, Solothurn
Hr. Walter Bossi, Kurhaus Sonn-Matt, Luzern
Frau M. Brandenberg, Hotel Pilatus, Zug
M. O. Bucher, Hôtel d'Angleterre, Genève
Hr. Jos. Bühlmann, Hotel de la Tour-Mostrose, Luzern
Mme M. Bürkli-Haeberli, Hôtel Royal & Savoy, Lausanne
Hr. Kurt Bütikofer, Dir., Hotel Schweizerhof, Bern
Hr. J. Bussmann, Rest. & Strandhotel Hermitage, Luzern
M. E. Butticaz, Hôtel Bellevue, Chexbres
Hr. Fonsi Caduff, Dir., Hotel Seehof, Arosa
HH. S. & C. Camenzind, Hotel Krone, Andermatt
Hr. Albert Candrian, Suvretta-House, St. Moritz
Hr. R. Candrian-Bon, Bahnhofbuffet HB, Zürich
Frau G. Casanova-Mohr, Stadt-Casino, Basel
Geschw. Casty, Hotel Waldeck, Flims-Waldhaus
Hr. Toni Cavelti, Hotel du Lac, St. Moritz
HH. G. & M. Ceccarelli, Hotel Bellevue, Montagnola
HH. W. & A. Cereda, Hotel Walter, Lugano
Fam. Chappex, Hôtel Bel-Oiseau, Finhaut
Hr. Richard Claus, Hotel Claus, Winterthur
Hr. C. Danioth, Hotel Bristol, Lugano
Hr. K. Delway, Dir., Hotel Metropol, St. Gallen
Hr. H. A. Duner, Falcun-Haus, Davos-Dorf
Hr. H. F. Elmiger, Grand Hotel National, Luzern
Hr. P. Elwert-Berli, Seestrasse 45, Herrliberg
S. A. Hôtel Excelsior, Montreux
M. Alfredo Fanciola, Hôtel Esplanade, Locarno
M. L. Fanciola, Regina-Hôtel, Locarno
Hr. E. Fassbind, Hotel Continental-Beauregard, Lugano
Fam. Frid. Fassbind, Hotel Waldstätterhof, Brunnen
M. et Mme Henri Fauconnet, Hôtel Eden, Genève
Hr. A. W. Federle, Dir., Singenbergstrasse 21, St. Gallen
M. A. Franzoni, Hôtel Belvédère, Locarno
M. Alfred J. Frei, Hotel National, Montreux
Hr. J. Früh, Hotel Adler, Grindelwald
Hr. H. Futterknecht, Reutigen
Hr. Paul H. Gantenbein, Hotel Bernerhof, Kandersteg
Hr. Hans Gauer-Rechsteiner, Hotel Rössli, Flawil
Hôtel Hermann Geiger, S. A., Sion
Hr. Albert Gempeler-Bärtschi, Gasthof zum Kreuz, Adelboden
Hr. Jos. P. Genelin, Hotel Bristol, Bern
Hr. Dr. Th. Gerster-Moser, Hotel Anker, Rorschach
Hr. Ad. Gertsch-Steiner, Hotel Merkur, Interlaken
Hr. A. Geyer, Hotel St. Gotthard-Terminus, Basel
Hr. Ch. Gibel-Regez, Hotel Bahnhof-Terminus, Winterthur
Hr. M. Gilg, Hilterfingen
M. J. Giroud, Hôtel du Port, Bouveret
Grand Hotel Kurhaus, Lenzerheide
Fam. A. Gredig, Flüela-Sporthotel, Davos-Dorf
Lorenz Gredig A.G., Hotel Kronenhof, Pontresina
Hr. W. Greub-Trüssel, Hotel Greub, Basel
Hr. F. Grotzer, Dir., Hotel Pilatus-Kulm, Pilatus
Fam. K. Gugolz, Bad-Hotel Bären, Baden
M. G. Guhl, Dir., Hôtel Excelsior, Montreux
Unfallklinik Dr. Gut, St. Moritz
Fam. Adolf Haeberli, Hôtel Mirabeau, Lausanne
Jean Haecky, Importation S.A., Bâle
M. F. Häfliger, Hôtel du Parc, Ouchy-Lausanne
Hr. H. Haemmerli, Hotel Bristol, Zürich
Fam. Hagen, Parkhotel, Locarno
Hr. T. Halder, Pura
Hr. Fritz Haller, Haus zum Rüden, Zürich
Hr. G. Hangartner, Dir., Dolder Grand Hotel, Zürich
Hr. H. Haueter, Gasthof Schützen, Steffisburg
M. A. Hauri, Dir., Hôtel Lorius, Montreux
Hr. W. Hauri, Hôtel des Alpes, Merligen
Oscar Hauser, Hotel Schweizerhof A.G., Luzern
Fam. Hegglin, City-Hotel Ochsen, Zug
M. H. Heitz, Hôtel de la Gare, St-Maurice
Hr. und Frau F. W. Herrling, Kulmhotel, St. Moritz
Hr. R. Hess-Berlauer, Hotel Jura, Basel
Hr. Franz E. Hirsch, Hotel Müller, Schaffhausen
Hr. K. Hitz-Egloff, Hotel du Parc-Feldschlösschen, Zürich
Hr. Hermann Hobi, Post- und Sporthotel, Arosa
M. G. Hofmann-Haeberli, Hôtel des Alpes vaudoises, Glion
Hr. Eduard Holliger, Hotel Union, Luzern
Fam. Homberger, Hotel Schynige Platte
Hôtel-Pension Le Home, Neuchâtel
Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad
Fam. H. Huber, Hotel Paradies, Weggis
Hr. Ermanno Janett, Hotel Victoria au Lac, Lugano-Paradiso
Hr. J. C. Janett, Hotel Suvretta, Arosa
M. Ch. Jelmini, Hôtel-Rest. de Genève, Genève
Hr. K. Illi, Dir., Hotel Limmathof, Baden
Hr. P. Joss-Balmer, Hotel Beatus, Merligen
Hr. Alberto Kappenberger, Hotel Royal, Kopenhagen
Hr. Francesco Kappenberger, Hotels Adler, Erica-Schweizerhof & Villa Amalia, Lugano
Hr. K. Kaufmann, Hotel St. Wendelin, Greppen
Hr. W. Keller, Dir., Hotels Verenahof & Ochsen, Baden
Hr. Oscar Kienberger, Hotel Waldhaus, Sils-Maria
Hr. Rolf Kienberger, Hotel Chantarella, St. Moritz
Hr. Albert Kocher, Kocher's Hotel Washington, Lugano
Hr. Charles Kopp, Gen.-Dir., Hotel Bauer-Grünwald, Venedig
Hr. Charles Kracht, Hotel Baur au Lac, Zürich
Hr. Gérard Kraft, Excelsior-Hotel, Florenz
Frau M. Krebs, Hotel Bellevue, Interlaken
Hr. E. Kühne-Trost, Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden
Hr. H. Kühne, Hotel Eden, Arosa
Kursaal, Baden
Hr. Ch. Landry, Parkhotel, Lenzerheide
Hr. H. Langenegger, Dir., Hotel Waldhaus Dolder, Zürich
M. J. Lendi, Dir., Hôtel des Familles, Genève
Hr. R. Lendi, Hotel Elite, Biel
Hr. R. Lendi, Hotel du Rhône, Genève
Hr. W. Leonhard, Hotel Leonhard, Zürich
Mlle J. Liechti, Hôtel-Pension Lutétia, Ouchy-Lausanne
M. R. Lindemann, Hôtel Europe, Lausanne
Hr. Jakob Lüthi-Wenker, Hotel Badischer Hof, Basel
M. Rob. H. Magnenat, Café-Glacier Bel-Air, Lausanne
Hr. Caspar E. Manz, Hotel St. Gotthard, Zürich
Hr. Conrad Manz, Stampfenbachstrasse 75, Zürich
Hr. R. Manz, Hotel Grimsel-Hospiz, z. Zt. Kerns OW
Hr. H. Marbach, Hotel Bären, Bern
Frau B. Markwalder, Hotels Verenahof & Ochsen, Baden
M. A. Martin-Arbey, Hôtel Beau-Séjour, Glion
Hr. W. Mathys, Hotel-Pension Schlössli, Bönigen
M. F. C. Meier, Rive-Hôtel-Fatio, Genève
Hr. R. Meisser, Hotel Meisser, Guarda und Davos
Hotel Metropol, St. Gallen
Frl. C. Meyer, Hotel Löwen, Hospental
M. J. Ming, Buffet de la Gare, Vevey
M. Rob. Mojonnet, 50, Grand'Rue, Montreux
M. R. Monnier-Stettler, Pension & Café de la Paix, Champéry
Hr. H. L. Moser, Hotel Bellavista, Davos-Platz
Hr. E. Müller, Hotel-Pension Beatrice, Lugano
Hr. E. Müller, Buffet SBB, Schaffhausen
M. Werner Müller, 39. Av. Montchoisi, Lausanne
Hr. C. Muheim, Hotel de la Paix, Lugano
Hr. R. Neff, Dir., Hotel Schweizerhof, Zürich
Hr. H. Nussbaum, Dir., Hotel Ascot, Zürich
Hr. E. Nussbaumer, Sanatorium Bellevue, Kreuzlingen
Fam. Nussbaumer, Hotel Limmathof, Zürich
Hotel Oberberg, alkoholfrei, Neuhausen
Hr. Walter Obrist, Casino-Kursaal, Interlaken, und Hotel Beau-Rivage, Weggis
Hr. O. E. Odermatt, Hotel Schwanderhof, Schwanden
Hr. W. Oehen-Biedenweg, Hotel Belvédère, Weggis
Park-Hotel & Weisses Kreuz, Pontresina
Park-Hotel, Vitznau
Hr. S. Pedrini, Albergo Faido, Faido
HH. Pfenniger & Co., Bahnhofbuffet, Luzern
M. E. Piaget, Pension Beau-Site, Corseaux s. Vevey
M. E. & J. à Porta, Hôtel Bernina, Genève
M. J. Pythoud, Hôtel-Rest. du Cerf, Chesières
Hr. H. Reutener-Forrer, Hotel Terminus, Vitznau
Hr. Georges Rey, Dir., Hotel Baur au Lac, Zürich
Hr. Henri Riss-Kym, Hotel Post, Mariastein
Hr. G. Rocco, Hotel Silvretta, Klosters
Hotel Roseg garni, Pontresina
M. Paul Rossier, Montreux-Palace-Hôtel, Montreux
M. W. Rubi, Grand Hôtel Eden, Montreux
Hr. G. Salis-Lüthi, Deutenbergstr. 7, Wabern-Bern
Hotel Sandi, Bad Ragaz
Hr. H. E. Saxer, Eden-Sporthotel, Davos-Platz
Hr. H. Schellenberg, Hotel Krone, Winterthur
Hr. Ernst Scherz, Dir., Palace-Hotel & Wassergrat A.G., Gstaad
Hr. Max Schlegel, Dir., Parkhotel Kurhaus, Bad Schinznach
Frau M. Schmid, Hotel Freienhof, Stansstad
E. Schmutz-Erben, Hotel Schwanen, Rapperswil
M. Hermann Schmutz, Buffet de la Gare, Payerne
M. J. Schoch-Frei, Hôtel Beau-Rivage, Nyon

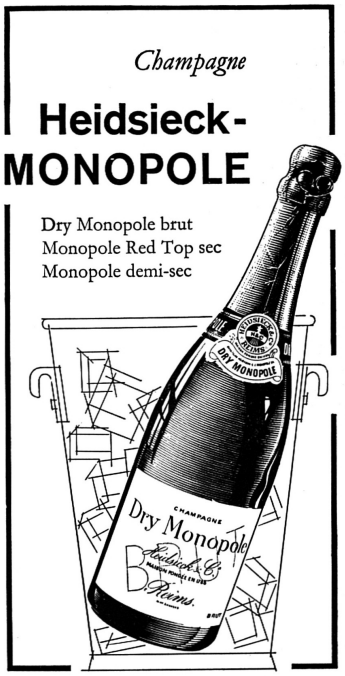
Notre souscription de fin d'année — destinée cette fois à encourager la formation professionnelle et à développer le recrutement du personnel — a trouvé, dès qu'elle a été annoncée un écho réjouissant. Au cours des dix derniers jours près de 5000 francs ont été souscrits. Ce résultat extrêmement encourageant prouve une fois de plus que nos membres ne «rechignent» point quand il s'agit de soutenir une campagne destinée à servir notre profession tout entière. Certes, l'enthousiasme manifesté est également dû, dans une certaine mesure, à la haute conjoncture, car la bonne marche des affaires de beaucoup d'établissement permet plus facilement aux hôteliers de manifester concrètement leur solidarité professionnelle.

Notre souscription vient seulement de commencer. Souhaitons qu'un très grand nombre de membres de notre société et d'amis de l'hôtellerie saisissent cette occasion de manifester les liens étroits qui les attachent à l'industrie hôtelière pour laquelle la formation professionnelle et le recrutement des jeunes employés sont devenus une question vitale.

Que chacun fasse donc ces prochains jours un versement au compte de chèques postaux de la Société suisse des hôteliers V 85, Bâle, en mentionnant au dos du bulletin: «Souscription des fêtes de fin d'année».

Veuillent les donateurs qui ont déjà effectué un versement, de même que ceux qui s'apprêtent à le faire, trouver ici l'expression de notre sincère reconnaissance.

Hr. Harry Schraemli, Harry's Grill, Luzern
Hotels Seiler A.G., Zermatt
Erben Hans-Albert Sieber-Ott, Excelsior-Hotel, Arosa
Frau M. Simmen, Hotel Bellerive au Lac, Zürich
Hr. H. Sperl, Alpenstrasse 14, Bern
Hr. August Spiess, Vaduz
Frau E. Staub-Gnägi, Hotel Bornhof, Olten
Hr. E. Stefani, Kirchlistrasse 3, St. Gallen
Hr. Werner Steiger, Hotel Neptun, Zürich
Frau Steinegger, Pension Villa Maria, Luzern
Hr. J. Stöpfer, Dir., Grand Hotel Zermatterhof, Zermatt
Mme El. Stoll-Vaucher, Hôtel Beau-Séjour au Lac, Lucerne



Jean Haecky Importation S.A. Bâle 18

Fam. Strähl, Hotel Schweizerhof, Weggis
M. René Strautmann, Hôtel des Communes, Les Geneveys
Hr. W. Studer, Hotel Elite, Zürich
HH. Gebr. Supersaxo, Pension Supersaxo, Saas-Fee
Suvretta-House, St. Moritz
Hr. A. L. Thurnheer, Hotel Eden au Lac, Zürich
Hr. H. Trog, Hotel Schweizerhof, Kandersteg
M. H. Verdino, Dir. Hôtel des Bergues, Genève
Fam. Vogel, Stadthof-Posthotel, Zürich
Waldhaus Vulpera A.G., Vulpera
Hr. Erik Walsoe, Derby-Hotel, Davos-Dorf
Hr. Pius Weber, Hotel Wysses Rössli, Schwyz
Hr. H. Weissenberger, Hotel Glockenhof, Zürich
Hr. L. Weller-Flühler, Hotel Schweizerhof, Arosa
Hr. W. Wernli, Carlton-Hotel Villa Moritz, Castagnola-Lugano
Hr. J. Wick, Rest. «z. Lällekönig», Basel
Hr. V. Wieser-Colturi, Hotel Weisses Kreuz, Zuoz
Hr. Georges Wild, Höhenweg 15, Zürich
Hr. Jos. Willimann, Grand Hotel, Brunnen
Hr. Otto Winzeler, Hotel Neues Schloss, Zürich
Fam. Wolf, Hotel Albana, Weggis
Schw. Zahno, Hotel Terrasse-Weisses Kreuz, Murten
M. R. Zamofing, Hôtel Corbetta, Les Paccots
Hr. J. Zibung, Hôtel XIII Cantons, St-Imier
Hr. M. Zimmermann, Hotel du Lac, Rapperswil

Eine neue ERFA-Gruppe aus der Taufe gehoben — die Gruppe der Saalvermieter

Der ERFA-Gedanke macht entschieden Fortschritte. Während langer Zeit gab es nur zwei Erfahrungsaustauschgruppen, die allerdings heute bereits auf ein 15jähriges Bestehen zurückblicken können. Vor einigen Jahren wurde die ERFA III gegründet, die sich aus den Häusern allerersten Ranges rekrutiert. Später kam es zur Gründung einer ERFA-Gruppe der Saisonhotellerie, der ERFA IV, und im letzten Jahr haben sich eine Anzahl Inhaber von Garni-Betrieben zur ERFA V zusammengeschlossen. Nun ist am 15. Dezember in Zürich die ERFA VI ins Leben gerufen worden, der eine Reihe SHV-Mitglieder mit Saalbetrieben angehören, und schon ist auch von einer zweiten Gruppe der Saisonhotellerie die Rede.

Diese Entwicklung ist hocherfreulich, denn Erfahrungsaustausch und Betriebsvergleich erweisen sich als wertvolle Grundlagen für eine Hebung der Wirtschaftlichkeit der Betriebe. Dass nun die Saalbetriebe auf dieser Basis zusammenarbeiten ist deshalb von besonderer Wichtigkeit, weil erfahrungsgemäss das Saalgeschäft nur in den seltensten Fällen selbsttragend ist und in der Regel für viele Saalbesitzer eine schwere Last bedeutet. Dabei können sie auch nicht auf Verständnis in der Öffentlichkeit zählen, da die Saalbenützer meistens keinen blassen Dunst haben von den Kosten, mit denen der Saalvermieter rechnen muss, soll das Saalgeschäft nicht zu einem reinen Verlustgeschäft werden. Es ist deshalb sehr zu begrüssen, dass nun auch diese Sparte der gastgewerblichen Arbeit nach allen Kanten durchleuchtet wird. Die ERFA VI kann hierin wahre Pionierarbeit leisten.

Die Initiative zur Gründung einer Erfahrungsaustauschgruppe von SHV-Mitgliedern mit Saalbetrieben ging von Herrn G. Marugg, Kongresshaus Schützengarten, St. Gallen, aus. Das Zentralbureau SHV übernahm die organisatorischen Vorbereitungen. Der Einladung zur Gründungsversammlung hatten neun Herren und eine Dame Folge geleistet. Vier Herren liessen sich entschuldigen, ohne aber damit ihr Desinteressement zu bekunden.

Der Vorsteher des Zentralbureau, Herr Dr. R. C. Streiff, begrüsste die Anwesenden, nämlich Frau G. Casanova (Stadtcasino, Basel), die Herren P. Aeschbacher (Kursaal, Heiden), Th. Amstutz (Hotel Schwanen, Wil), V. Baumgartner (Rest. Schützenhaus, Basel), H. Dumelin-Hofer (Hotel Bahnhof, Frauenfeld), J. Hausmann (Kursaal, Baden), Ch. Höhn (Kongresshaus, Zürich), A. Knechtle (Hotel Hecht Appenzell), G. Marugg (Kongresshaus Schützengarten, St. Gallen) und J. Metzger (Hotel Bären, Ostermundigen).

Als Gäste hatten sich eingefunden die Herren H. Weissenberger, Obmann der ERFA II, und Dr. P. Risch, Forschungsinstitut für den Fremdenverkehr an der Universität Bern. — Dr. Streiff umriss kurz die

Stellung des SHV gegenüber den ERFA-Gruppen

indem er betonte, dass es sich um einen freien Zusammenschluss von SHV-Mitgliedern mit gleichgearteten Betrieben handelt, mit dem Ziele, ihre Erfahrungen auszutauschen und Betriebsvergleiche vorzunehmen. Die Erfahrungsaustauschgruppen sind keine statutarischen Institutionen des SHV und stehen deshalb nicht unter der Vormundschaft des SHV. Dieser leiht seine Dienste nur als Geburtshelfer und schaltet sich höchstens beratend ein, stellt aber das Vereinsorgan zur Berichterstattung zur Verfügung, zumal die Arbeit der ERFA-Gruppen von der Mitgliedschaft des SHV mit grösstem Interesse verfolgt wird.

Nach diesen einleitenden Worten wurde zur Wahl des Tagespräsidenten geschritten und Herr G. Marugg einstimmig mit diesem Amt betraut, während Redaktor Aeschbacher (Heiden) das Protokoll übertragen wurde. Daraufhin orientierte Herr H. Weissenberger kurz über

Sinn und Zweck der ERFA-Bewegung

Zunächst dankte er Herrn Marugg für seine Initiative und Herrn Dr. Streiff für die Organisation der Tagung, nicht ohne zu bemerken, dass sich sämtliche ERFA-Gruppen als legitime Kinder des SHV betrachten. Den Dank stattete er auch Herrn Dr. Risch für die wissenschaftliche Betreuung der ERFA-Arbeit ab. Sodann betonte er den Wert eines engen Kontaktes mit der SHTG, dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern und dem SHV.

Das Ziel der ERFA-Bewegung ist, so fuhr Direktor Weissenberger fort, wie schon der Name sagt, der Austausch von Erfahrungen zwecks Verbesserung der Betriebsresultate und zwecks Leistungssteigerung. Bei der stetigen Kostensteigerung setzt die Sicherung der Rentabilität ein unablässiges Bemühen voraus, die Betriebe nach kaufmännischen Gesichtspunkten zu führen, ohne dadurch die Qualität der Leistungen zu beeinträchtigen. Nur wenn Vergleichsmöglichkeiten bestehen, wenn man sieht, wie es andere machen, erkennt man die eigenen Fehler und bereichert sein eigenes Wissen und Können in der Betriebsführung. Die Klarheit über die eigene Lage trägt zur Verbesserung der Betriebsorganisation bei. Es ist ein grosser Trugschluss, zu glauben, man wisse alles; auch die Kollegen wissen etwas. Deshalb handelt es sich bei der ERFA-Arbeit um ein gegenseitiges Geben und Nehmen, woraus allen ein Gewinn erwächst.

Voraussetzung eines fruchtbaren Betriebsvergleiches ist natürlich, dass alle Betriebszahlen genau nach gleichen Methoden erfasst werden. Nur dann führen die Vergleiche zu wertvollen Erkenntnissen, die eine richtige Selbstkontrolle ermöglichen und die zu Verbesserungen in der Betriebsführung anspornen. Wenn man die Zahlen miteinander vergleicht, so sieht man, wo es beim einzelnen hapert, und aus der Aussprache ergibt es sich, ob die Verschiedenheiten auf Fehler zurückzuführen sind oder auf andern Voraussetzungen beruhen. Natürlich drängt es sich auf, dass die Buchhaltung dem Kontenplan der Hotellerie angepasst wird, was aber keine grösseren Schwierigkeiten bieten dürfte. Wichtig für die Diagnose ist sodann der Auswertungsbogen, der, richtig kommentiert, bei allen Mitgliedern der bestehenden ERFA-Gruppen zu einer beachtlichen Verbesserung der Betriebsergebnisse führte.

Herr Weissenberger schilderte im weiteren, wie die ERFA-Gruppen arbeiten, und betonte dabei vor allem, dass der Erfolg wesentlich mitbedingt ist durch das freundschaftlich-kollegiale Verhältnis. Die Hemmung vor Preisgabe der Betriebszahlen ist durchaus unbegründet, denn wirkliche Geheimnisse gibt es praktisch nicht. Alle aber ziehen aus dem Betriebsvergleich reichen Gewinn. Eine kaufmännisch-wirtschaftliche Führung der Betriebe fördert die Berufsfreude.

Herr Dr. Risch bezeichnete, in Anlehnung an einen Bericht der OECE, den Erfahrungsaustausch als eine Quelle der Produktivitätssteigerung. Das Forschungsinstitut an der Universität begrüsst es ganz besonders, dass sich SHV-Mitglieder mit Saalbetrieben zu einer Erfahrungsaustauschgruppe zusammengeschlossen haben, denn gerade über dieses Gebiet besteht praktisch kein Zahlenmaterial, das als Grundlage des Betriebsvergleiches dienen könnte. Der Erfahrungsaustausch liegt nicht nur im eigenen Interesse der einzelnen Gruppenmitglieder, sondern ist auch wertvoll zur Verteidigung gegenüber der Öffentlichkeit, in der oft eine wenig fundierte Kritik an den Saalpreisen geübt wird.

Verständliche Bedenken

hinsichtlich der Möglichkeit eines fruchtbaren Betriebsvergleiches äusserte Herr J. Metzger (Ostermundigen), indem er auf die Verschiedenartigkeit der Betriebe hinwies und die buchhalterisch schwierige Ausscheidung des Saals aus dem übrigen Betrieb betonte. Ähnliche Überlegungen stellte auch Herr Baumgartner (Basel) an, der übrigens schon vor 12 Jahren die Gründung einer ERFA-Gruppe der Saalbetriebe angeregt hatte. Da es schwer halten wird, alles auf einen Nenner zu bringen, empfahl er langsames, behutsames Vorgehen, mit einem kleinen Programm zu beginnen und erst, wenn man den Kontakt und das Vertrauen gefunden hat, aufs Ganze zu gehen.

Diese verständlichen Bedenken zerstreuten die Herren Weissenberger und Dr. Streiff. Die Verschiedenartigkeit der Betriebe, Saison- und Stadtbetriebe, reine Saalgeschäfte und gemischte Geschäfte, ist kein Hindernis für einen fruchtbaren Betriebsvergleich. Diese Verschiedenartigkeit besteht auch in andern ERFA-Gruppen; sie macht die Diskussion gerade interessant. Da es sich bei den ERFA-Mitgliedern durchwegs um gut geführte Betriebe handelt, ist die Vergleichbarkeit hinsichtlich der Qualität gegeben, und aus der Verschiedenartigkeit der Betriebsstruktur lassen sich stets auch wertvolle Schlüsse ziehen. Die Ausscheidung nur der wichtigsten Posten in der Buchhaltung unter Anwendung des Kontenplanes bietet ebenfalls keine grundsätzlichen Schwierigkeiten.

G. Marugg zum Obmann gewählt

Nachdem so die aufgeworfenen Bedenken zerstreut worden waren, legte der Tagespräsident G. Marugg ein umfangreiches und wohldurchdachtes Aktionsprogramm vor, aus dem hervorging, dass es der neuen ERFA-Gruppe an Problemen nicht mangeln wird. Einstimmig wurde denn auch die Gründung der ERFA VI beschlossen und als Obmann Herr G. Marugg gewählt, der durch seine Vorarbeiten und seine gewandte Verhandlungsleitung als der prädestinierte Anwärter auf dieses Ehrenamt erschien. Naheliegend war auch, dass Herr Dr. Risch vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern als Auswertungsstelle bestimmt wurde.

Die Gründungsversammlung — und das war eigentlich das Überraschende — fand ihre Fortsetzung in einer richtigen Arbeitssitzung, indem Herr G. Marugg auf diese Tagung hin bereits allen Interessenten einen Fragebogen geschickt hatte; und erfreulich war, dass sich alle bemüht hatten, die gewünschten Angaben innert erstaunlich kurzer Zeit zu liefern. So konnten denn schon an der ersten Zusammenkunft eine Reihe von interessanten Fragen besprochen werden. Die rege Diskussion, sei es über Verkaufspreise, Saalvermietung, Heizungszuschlag, Bankettanmeldungen, zeigte, dass der Erfahrungsaustausch mühelos in Gang kommen wird. Alle waren sich einig, dass die ERFA-Gruppe der Saalvermieter den einzelnen Mitgliedern wertvolle Dienste in der betriebswirtschaftlichen Durchleuchtung ihrer Geschäfte leisten werde. Der vielversprechende Beginn wurde vom Vorsteher des Zentralbureau unterstrichen, der versprach, den neuen ERFA-Mitgliedern der Gruppe VI den Kontenplan des SHV als Patengeschenk zu überreichen. Die nächste Sitzung wurde auf die zweite Märzhälfte nach Basel anberaumt. Dann trennte man sich im Bewusstsein, auf kollegialer Basis einen neuen Weg der Selbsthilfe beschritten zu haben.

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Le plus parisien des Valaisans

On le trouve à Paris, dans son bureau du «Meurice» dont la porte n'est jamais close et d'où il dirige en outre, comme d'un poste de commandement, les destinées du «Grand-Hôtel» et du «Prince de Galles»... C'est notre ami Robert C. Vernay, membre de la SSH et fidèle lecteur de notre journal, le seul hôtelier suisse sans doute qui n'ait jamais travaillé dans son pays; mais qui lui reste attaché comme pas un, bien qu'il possède aussi la nationalité française et soit un ancien combattant de la dernière guerre.

Parisien, Robert Vernay l'est depuis sa naissance, en juin 1912. Ses parents, employés d'hôtel originaires du canton qui donna à l'hôtellerie mondiale un Ritz et des Seiler, avaient travaillé à Londres et à Paris où M. Vernay père fut concierge à l'Hôtel Louvois pendant 20 ans.

Le Plaza-Athénée, l'Astoria, l'Hôtel de Paris, le Royal-Picardy au Touquet, le Claridge et enfin le Meurice ont successivement marqué les étapes de la carrière hôtelière du plus parisien des Valaisans.

Check-up et diagnostic

Un quart d'heure de conversation avec Robert Vernay en dit plus long sur la situation actuelle et future de l'hôtellerie de luxe parisienne que l'étude des plus savantes statistiques. Mais il convient de choisir une matinée de décembre, premier mois un peu calme après une longue série de haute-occupation. Chaque année est une année record pour les palaces parisiens, déclare Robert Vernay; celle qui s'achève n'a pas manqué à la règle; la saison a commencé beaucoup plus tôt pour le tourisme américain: début le 15 mars, fin autour du 20 novembre. C'est maintenant la morte-saison, très fortement marquée pour les hôtels de cette catégorie dont la clientèle est américaine à raison de 50 % au moins. Les Anglais représentent seulement le 10 %, les Allemands, les Belges, les Italiens et les Suisses, le 5 % chacun, tandis que le Français constituent à peine le 3 % de tous les hôtes.

Vie chère

Pourquoi chercher à le nier...? La vie est chère et les prix s'inspirent des tarifs pratiqués Outre-Atlantique. Les charges sociales et impôts de toutes sortes expliquent cette situation, et aussi le partage absolu de la clientèle étrangère.

Paris n'est toutefois pas la France; et l'on se trompe grandement en généralisant, tant pour l'occupation des hôtels que pour le coût de la vie, l'exemple parisien.

Le client américain lui-même est sensible à l'augmentation des prix; il tend à restreindre fortement son séjour; moyenne actuelle: trois jours; soit six restaurants et six boites de nuit; il en voit trop et s'en lasse! Comme on le comprend!

Rénovation et reconstruction

Depuis son ouverture en 1810, le Meurice a connu beaucoup de travaux d'entretien et de rénovation. Ce cent-cinquantenaire ne porte pas son âge; Robert Vernay profite de la saison morte pour reconstruire le cinquième de son hôtel. Il a démoli la partie la plus ancienne, bien entendu, qui comprenait cinq appartements et 15 chambres. En surélevant le cinquième et le sixième étage, il retrouvera sept appartements et 24 grandes chambres dotées de belles salles de bains en marbre et meublées en Louis XV et XVI.

Souvenir du Texas

Il ne suffit pas d'atteindre sur place les clients américains, il faut parfois aller leur rendre visite; Robert Vernay a fait son grand tour d'Amérique, visitant les hôtels, les agences de voyages, tenant des conférences de presse et passant à la télévision, présentant même Edith Piaf, la célèbre chanteuse, dans un night-club de Dallas, en première vedette sur la piste!

A Houston où il était arrivé mort de fatigue, M. Vernay reçut un coup de téléphone dans sa chambre du «Shamrock»; une voix charmante, très jeune, lui murmura des compliments; son interlocutrice l'avait vu à la TV et elle avait tenu à parler à cet hôtelier parisien qui avait dit au micro le plaisir qu'il éprouverait à rencontrer durant son séjour de vrais Texans.

Du coup, Robert Vernay eut le moral au beau fixe et il imaginait déjà l'agréable soirée qui semblait ainsi se préparer lorsque la voix ajouta: «Je suis une très vieille dame et je n'irai jamais à Paris; aussi, je vais me rendre à l'église pour prier pour vous et pour la France.»

Nouveaux hôtels

Malgré la haute occupation des palaces parisiens, les projets de construction de nouveaux hôtels sont très rares; les financiers sont plus intéressés par les immeubles locatifs et commerciaux.

Dans la revue «Service — Direction», qui se livre par ailleurs à une certaine critique de l'équipement hôtelier français, nous avons vu, à mi-chemin entre la réalité et la fiction — ce sont les propres termes de la revue — la maquette de l'aménagement du futur quartier Maine-Montparnasse, groupe composé d'un hôtel de 1000 chambres et de locaux commerciaux, de cités marchandes, théâtre, piscine, salles dec onférences et d'un parking en sous-sol de 5000 véhicules.

Tout comme si la fabuleuse Amérique venait, d'un coup de baguette magique, débarquer en gare Montparnasse!

Rund um den Skischulleiterkurs in Davos

hvb. «Der Erfolg des Schweizer Skiunterrichts ist in dem Prinzip der Schweizer Einheitsskischule begründet, die seit mehr als 25 Jahren ein von keiner andern Alpennation auch nur annähernd erreichtes Lehrsystem aufgebaut hat», das schreibt der bekannte Sportjournalist und Skifachmann Albert Allgeier aus Stuttgart und spricht damit den Schweizer Skischulen ein grosses Lob aus. Allgeier kennt die Materie von Grund auf, denn er hat selber schon an einigen Skischulleiterkursen teilgenommen, und er ist auch befähigt, Vergleiche mit andern Skiunterrichtssystemen anzustellen. Nun — wenn man den 26. Schweizerischen Skischulleiterkurs in Davos während einer Woche mitgemacht hat, so kommt man unwillkürlich zum gleichen Schluss. Nochmals hat die Zahl des Übungstrupps zugenommen. Neben vielen bekannten Gesichtern, die schon seit Jahr und Tag immer wieder dabei sind, erscheinen neue Gäste. Besonders unter den Amerikanern, die in Deutschland, Frankreich, Österreich und den Beneluxländern stationiert sind, weitet sich der Kreis von Jahr zu Jahr. Niemand scheint sich stärker auf die Mund-zu-Mund-Propaganda zu verlassen, als diese jungen Yankees, mit denen man in der Regel statt amerikanisch genau so gut deutsch oder französisch sprechen kann, je nach dem Lande, in welchem sie gerade stationiert sind. «Mac», der aus Berlin kam, konnte sogar einige Sätze «bärndütsch», die er während seiner Tätigkeit auf der USA-Botschaft in Bern gelernt hatte.

Man fragt sich oft, was wohl die Gründe sein können, dass der frühwinterliche Skischulleiterkurs — wo er auch immer durchgeführt wird — einen solchen Erfolg hat? Eine eigentliche Propaganda wird nicht gemacht. Es erscheinen keine Werbeinserate, keine Plakate und keine Prospekte. Die «Ehemaligen» werden vom Skischulsekretariat in Wengen per Drucksache avisiert. Dann «spielen» sie auf diesem Sekretariat die Réception nicht nur eines, sondern gleich mehrerer Hotels. Christian Rubi und seine getreue Sekretärin leisten eine gewaltige organisatorische Arbeit, die natürlich mit der ständigen Zunahme der Gästezahlen nicht etwa abnimmt, sondern im Gegenteil ständig wächst. Wer also von zu Hause zum Skischulleiterkurs abreist, weiss genau, dass sein Zimmer die Nummer soundso im Hotel X hat. Er bekommt diese Mitteilung direkt vom Sekretariat. Er weiss natürlich auch zum voraus ganz genau, was dieses Zimmer plus Mahlzeiten plus eventuell das Bad sowie der Skiunterricht und die Bergbahnen kosten werden. Alles ist ein einziger Pauschalpreis, den man beim Zimmerbezug entrichtet. Die «Differenz», oder was sonst zur Verfügung steht, kann in diversen «Extras» angelegt werden. Wir glauben gerade, dass dieser Pauschalpreis seine grosse Attraktion ausübt und dass es die «good value for your money» ist, die immer wieder bestätigt wird.

Davos hatte sich dieses Jahr besonders gut herausgeputzt. Ein leichter Neuschneefall hatte alles überzuckert, und ein strahlender Sonnentag lag über dem weiten Landwassertal, als am 6. Dezember die rund 1100 Skischüler in 100 Klassen verteilt sich in die verschiedenen Skigebiete begaben oder zu ihnen hinauffuhren. Die Davoser Skigebiete sind schon oft von berufener Feder beschrieben worden. Aber wieder mussten wir feststellen, wie vielseitig und wie abwechslungsreich diese Abfahrten sind. Zur Illustration erwähnen wir die Abfahrtsbilanz eines Tages einer 6. Klasse, in der 6 Spanier, 4 Schweizer, 1 Französin und ein Amerikaner (eben Mac aus Berlin und Bern) figurierten. Weissfluhgipfel—Parsenn-Hütte / Parsenn—Furka—Parsenn-Hütte — dann Lunch. Am Nachmittag nochmals Par-

Ostschweizer Weine
fruchtig + bekömmlich

SPZ 59

Der sprichwörtliche Fleiss und die Schollentreue der Ostschweizer Weinbauern wurden nach langem durch die zwei vorzüglichen Jahrgänge 1958 und 1959 belohnt. Ein roter oder weisser Landwein wird Ihren Gästen immer Freude bereiten. Offerieren Sie gerade über die Festtage einen hiesigen Landwein.

Jetzt die milden Jahrgänge
Auch für Kenner ein Genuß

senn—Furka und Abfahrt bis nach Wolfgang. Per Auto zur Talstation Brämabüel und hinauf zum Jakobshorn, dreimal die Abfahrt neben dem Skilift Clavadeller Alp und zum Schluss Abfahrt bis nach Davos. Es wurde nicht ausgerechnet, wieviel Höhendifferenz das ausmacht, aber so rund 3000 Meter werden es wohl sein. Jedenfalls meinte «Roman», der Senior unter den Spaniern, der schon seit zehn Jahren regelmässig den Skischulleiterkurs besucht, das sei sein bestes persönliches Tagesergebnis. A propos Spanien — es ist erstaunlich, festzustellen, dass seit einigen Jahren immer eine Gruppe von rund 60 Skifahrern aus Barcelona und Umgebung treue Gäste des Übungstrupps sind. Seinerzeit weilte der heutige Skischulleiter von Flims, Heini Caduff, als Skilehrer in Spanien, und seiner Initiative ist es zu verdanken, dass neben dem genannten «Roman» jetzt eine grosse spanische Kolonie jährlich am Skischulleiterkurs erscheint. Unter den Engländern, die allerdings nicht so zahlreich vertreten waren, stiess man aber auf zwei Prominente: Pat Smythe, die bekannte Concoursreiterin ist ja in Davos keine Unbekannte. Unbekannt war sie bis jetzt nur als Skifahrerin. Zusammen mit ihr tauchte der unverwüstliche Christopher Macintosh auf, der sonst eher im Jungfraugebiet zu Hause ist und seinerzeit ein gefürchteter Rennfahrer in Albions Reihen war. (Nach ihm ist der «Mac's Leap» auf der Tschuggenstrecke von der Kleinen Scheidegg nach Grindelwald benannt.) Wenn «Cris» dann noch in guter Stunde anfängt, im reinen Oberländer Dialekt seine «stories» zum Besten zu geben, dann gehört das halt auch zum Skifahren, wie heutzutage das «Wedeln». Vom «Wedeln» wurde nicht nur gesprochen, sondern es wurde in den sechsten Klassen auch tüchtig geübt, und sichtlich mit Erfolg. Nur einmal wollten die Spanier streiken, als der Klassenlehrer diese kurzen Schwünge sauber in den fusstiefen Pulverschnee legte. In Spanien gibt es fast nie leichten, führigen Pulverschnee, weil die Sonne zu intensiv scheint. Aber nach anfänglicher Scheu ging es bald so gut wie auf der glatten Piste. Und nochmals mussten wir staunen, als wir bei einer Strelaabfahrt einen bekannten Davoser Hotelier beim Aufstieg antrafen. Mit seinen fellbewehrten Skiern stieg Toni Morosani leichtfüssig an uns vorbei. Wahrscheinlich ist das sein Rezept für sein blühendes Aussehen (zur Nachahmung empfohlen)!

Davos hat sich von seiner besten Seite gezeigt. Alles hat geklappt, und der 26. Skischulleiterkurs kann — wenn diese Woche zu Ende geht — als ein grosser Erfolg bezeichnet werden. Es gibt wohl keinen besseren Saisonstart als den Skischulleiterkurs!

Chronique genevoise

Les agresseurs des portiers de nuit sont sous les verrous. Mais ...

A la suite d'un piège qu'elle leur avait tendu, alors qu'ils se préparaient à attaquer le caissier du Garage de Cornavin S.A., 2 place Montbrillant, la police genevoise vient de récemment appréhender 3 individus qui ont été interrogés et écroués à la prison de Saint-Antoine.

Il s'agit de trois Espagnols, âgés de vingt-deux à vingt-cinq ans, depuis un certain temps à Genève, qui ont reconnu — l'un d'entre eux en tout cas, car les autres ne sont guère bavards — avoir commis plusieurs méfaits, notamment l'agression qui avait été perpétrée au début du mois de décembre, contre M. Bersier, portier de nuit de l'Hôtel de la Résidence, 11 route de Florissant, dont l'attitude courageuse et déterminée incita les jeunes bandits à prendre la fuite, non sans avoir tiré deux coups de feu pour décourager d'éventuels poursuivants, et contre M. Arnold, portier de nuit surnuméraire à l'Hôtel Regina, 7, quai du Mont-Blanc, où plus de neuf milles francs avaient été emportés par les gangsters, qui s'étaient enfuis par une fenêtre donnant sur le square du Mont-Blanc.

Par la suite, la police genevoise devait encore arrêter une jeune femme, Espagnole également, qui avait reçu une montre-bracelet valant trois mille cinq cents francs, et n'ignorait pas que le bijou provenait d'un cambriolage commis dans une vitrine d'exposition au cabaret-dancing «Le Moulin-Rouge», 1, avenue du Mail, et un Italien, qui avait été au courant de quelques-unes des activités de la bande espagnole.

Bien que ces malfaiteurs soient actuellement sous les verrous, on ne saurait trop inciter à la prudence les portiers de nuit, car la relève de ces bandits peut fort bien être assurée par de jeunes voyous cherchant à se procurer de l'argent par tous les moyens. L'attaque à main armée perpétrée, au mois de novembre, contre l'office postal du village de Cointrin, proche de l'aéroport, qui se solda pourtant par un échec, un mort et un blessé dans les rangs des assaillants ne semble pas avoir découragé le zèle des malfaiteurs puisque, quelques semaines plus tard, trois Espagnols demeurant à Genève, s'apprêtaient à commettre à leur tour, un « coup », à peu près semblable, contre le caissier du Garage de Cornavin S.A., en plein milieu de la matinée, sous la protection d'un pistolet chargé, prêt à tirer. V.

Déjà deux cents inscriptions pur la 4e Coupe de ski des Skal-Clubs d'Europe à Zermatt

Ainsi que nous l'avons récemment annoncé, c'est les 16 et 17 janvier prochain que se déroulera, dans le prestigieux décor de Zermatt, la 4e Coupe de ski des Skal-Clubs d'Europe, ainsi que la 3e Coupe de curling, organisée en commun par l'Association des Intérêts de Genève et le Skal-Club de Genève. On sait que, à cette occasion, le Skal-Club de Genève, que préside M. Eugène Fert, célébrera son vingt-cinquième anniversaire, lors d'un dîner de gala dansant, servi au Zermatterhof.

Il est d'ores et déjà possible de dire que cette manifestation, qui sait à la fois allier le sport à la qualité et à la chaleur de l'accueil, sera un succès de plus à l'actif de ceux qui l'organisent, en collaboration avec les responsables touristiques de Zermatt. En effet, deux cents inscriptions sont déjà parvenues au secrétariat des Intérêts de Genève, place des Bergues. Elles proviennent de toutes les parties de l'Europe : de France et de Grande-Bretagne, de Suède et de Norvège, d'Allemagne et des Pays-Bas, de Belgique et d'Italie, de Suisse naturellement.

Tous ceux qui ne se sont pas encore inscrits ont la possibilité de le faire au cours de ces prochains jours. Rappelons que ces épreuves sont réservées aux membres des sections européennes du Skal, ainsi qu'à leur conjoint, leurs enfants et leurs amis. Aussi est-il fort probable que le nombre des participants atteindra les trois cents, et peut-être même les dépassera, car les conditions sont extrêmement avantageuses, le logement étant du reste assuré dans les trois premiers hôtels de la station, soit le Mont-Cervin, le Zermatterhof et le Schweizerhof. V.

Zürichs neuer Verkehrsdirektor

Nachdem Dr. Werner Kämpfen als Nachfolger von S. Bittel zum neuen Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale gewählt worden war, galt es für den Zürcher Verkehrsverein, einen neuen Direktor zu finden. In seiner Sitzung vom 14. Dezember hat nun der Vorstand aus einer grossen Zahl von Bewerbern Herrn Dr. jur. Bruno H. Anderegg an Stelle von Dr. Kämpfen zum neuen Verkehrsdirektor der grössten Schweizer Stadt und des bedeutendsten Fremdenzentrums unseres Landes gewählt. Dr. Anderegg wird sein verantwortungsvolles und vielseitiges Amt in der zweiten Winterhälfte antreten.

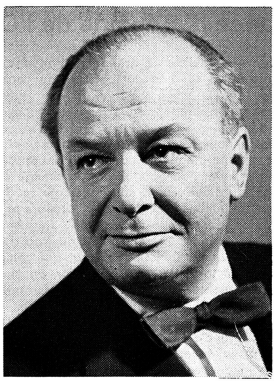
Über die Persönlichkeit des neuen Verkehrsdirektors schreibt Redaktor E. Tobler in der Neuen Zürcher Zeitung:

«Dr. jur. Bruno H. Anderegg, der Bruder des St.-Galler Stadtammann Dr. Emil Anderegg, ist als Bürger von Wattwil (Toggenburg) am 31. Juli 1910 in Zürich geboren, wo er zuerst Handelsschulbildung genoss, um sich dann an der Universität Zürich dem Studium der Rechte zu widmen, das er hier mit dem Doktorexamen abschloss und nachher in Genf an der Universität und am Institut des Hautes Etudes Internationales noch erweiterte. In verschiedenen grossen Unternehmen der Schuhbranche war er dann kaufmännisch tätig; ausserdem war er während 26 Jahren Inhaber einer Konfiseriefabrik in Zürich, die er vor einigen Jahren verkaufte. In den Dienst des Tourismus trat er im Herbst 1947 als Sekretär des Verkehrsvereins in Genf, wo er sich seither in allen Sparten des Verkehrswesens, in der Verkehrswerbung, im Reisebureaufach, im Auskunftsdienst, als journalistischer Mitarbeiter von Presse, Radio und Fernsehen, in der Organisation und der buchhalterischen Durchführung von touristischen und kulturellen Veranstaltungen, im Verkehr mit Behörden usw., vielseitig betätigen und bewähren konnte.»

Wir beglückwünschen Dr. B. Anderegg zu seiner ehrenvollen Wahl und wünschen ihm Erfolg und Befriedigung in seinem neuen Wirkungskreis.

Le premier secrétaire des Intérêts de Genève devient directeur des Intérêts de Zurich

Lors de sa dernière séance, le Comité central de l'Association des Intérêts de Zurich a désigné son nouveau directeur en la personne de M. Bruno Anderegg, qui succédera à M. Werner Kaempfen, lequel a été récemment appelé à la direction de l'Office national suisse du tourisme, en remplacement de M. Siegfried Bittel, admis à faire valoir ses droits à la retraite.



M. Bruno Anderegg, qui est âgé de quarante-neuf ans, était actuellement premier secrétaire et chef du service des manifestations de l'Association des Intérêts de Genève. Il était devenu, en quelque sorte, le bras droit de M. Marcel Nicole, directeur de l'office du tourisme genevois.

Aussi a-t-il été étroitement associé à l'organisation de toutes les grandes manifestations mises sur pied à Genève au cours de ces dernières années : Semaine de la Rose, Fêtes de la mi-août, Delphiades, Concours hippique international, pour ne citer que les principales.

Dévoué, dynamique, entreprenant, M. Bruno Anderegg, qui a fait ses études universitaires à Zurich et à Genève, était entré en 1947 au service des Intérêts de Genève. M. Marcel Nicole, directeur des Intérêts de Genève, l'avait engagé alors, à titre temporaire, pour le seconder dans l'organisation du Concours hippique international de cette année-là. Mais, immédiatement, M. Bruno Anderegg s'était imposé par ses compétences autant que par sa souriante gentillesse. Il a également fonctionné au Bureau du logement que les Intérêts de Genève ont installé à la gare de Cornavin.

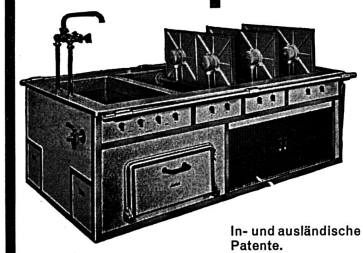
C'est dire que les Zuricois ont trouvé en M. Bruno Anderegg l'homme de la situation. Son départ, dans la seconde moitié de l'hiver prochain, sera regretté à Genève, mais on s'en réjouit cependant pour lui, car on sait qu'il constitue un bel et mérité avancement. On peut être toutefois certain que Genève conservera, sur les bords de la Limmat, un ami cher.

Le nouveau directeur de l'Association des Intérêts de Zurich est le frère de M. Emile Anderegg, de sept ans son aîné, qui représente, depuis 1943, les radicaux saint-gallois au Conseil National et qui préside, depuis 1948, aux destinées de la ville de Saint-Gall M. Emile Anderegg s'intéresse beaucoup aux problèmes touristiques de la Suisse orientale.

Nous sommes heureux de présenter nos félicitations et nos vœux à M. Bruno Anderegg, qui voit s'ouvrir devant lui une carrière pleine de promesses et de réalisations. V.

Der neue elektrische
Locher
Kipp-Plattenherd
setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.

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



In- und ausländische Patente.

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

CHAMPAGNE
LOUIS ROEDERER
MAISON CENTENAIRE
Gaîté
Santé
Bonheur

Agence Générale pour la Suisse :
PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE

Lükon
Schweizer Patent und ausländische Patente
Rechaudbatterie

Mehrere tausend Referenzen aus dem In- und Ausland sprechen für die Rechaudbatterie.

Das Servierpersonal ist begeistert, der Gast kennt die Lükon-Rechaudplatten und schätzt den sauberen, geruchlosen Betrieb.

Der Internationale trifft sie in den besten Gaststätten der Welt!

Modelle für 2, 3, 5 und 10 Platten mit infrarot-Rapidheizung und mit Temperaturindicatoren an jeder Platte. Geringster Stromverbrauch.

Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorführung

FABRIK ELEKTROTHERMISCHER APPARATE
PAUL LÜSCHER, TÄUFFELEN/BE ✆ (032) 73545

Eigene gut ausgebaute Verkaufs- und Serviceorganisation

Wirkungsvolle Hotelprospekte
gestalten
graphisch, textlich und photographisch:
A. Metzger, Tel. (061) 23 86 86 und
R. von Arx, Tel. (061) 23 04 26
Schützenmattstrasse 43
Basel

Lunch-Artikel
Lunchsäcke und -tragtaschen, Lunchpapier, Salz- und Zuckersäckli, Sandwichtüten, Trinkbecher, Kartonteller — sehr günstig!
Verlangen Sie unsern Katalog.
Telephon (041) 2 38 61
Abegglen-Pfister AG Luzern

Séance d'automne de l'Office vaudoisme du tourisme

C'est à Villars, dans la grande station des Alpes vaudoises, que l'Office du tourisme du canton de Vaud a tenu la semaine dernière son assemblée générale d'information, sous la présidence de Me Henri Guhl.

Si les milieux touristiques vaudois avaient choisi Villars comme siège de leurs délibérations, c'était en tout premier lieu pour rendre hommage aux efforts extraordinaires qui sont faits par la Société de développement de Villars, les hôteliers et la population de la région pour favoriser le tourisme sous toutes ses formes. Le télécabine du Roc d'Orsay, qui était inauguré le jour même et qui complétait l'équipement touristique de la station en était une preuve éloquente. Ce télécabine relie la station inférieure des Layeux, à quelques minutes des grands hôtels de Villars, et la station supérieure d'Orsay à 1950 mètres d'altitude. Le tracé est long de 2220 m et la vitesse du câble de 3 m à la seconde, soit de 11 km à l'heure. Ainsi les 44 cabines de 4 places peuvent transporter plus de 400 personnes à l'heure. Le voyage est fort agréable car les cabines se déplacent presque tout à fait silencieusement et les rares pylones ne départent point le paysage.

Du Roc d'Orsay, on jouit d'une vue admirable; tous les clients de Villars tiendront à aller se chauffer au soleil sur ce sommet devenu facilement accessible et qui sera doté probablement bientôt d'un restaurant.

Un skilift long de 700 m et d'une dénivelation de 200 m permettra aux skieurs qui monteront au Roc d'Orsay de se livrer à leur sport favori dans des conditions d'enneigement idéales dans la combe faisant face à la station de Leysin.

A côté de ce télécabine qui complète admirablement les moyens de remontée mécanique dont dispose Villars, les milieux touristiques projettent de construire une patinoire artificielle dont nous avons pu admirer la maquette. Les promoteurs de cette intéressante innovation — puisque, si nous sommes bien renseignés, Villars serait la première station d'altitude suisse à être dotée d'une patinoire artificielle — ayant rencontré certaines difficultés, la réalisation de ce projet n'a pu encore commencer, mais l'on espère que la patinoire sera terminée cet été. Les estivants qui séjourneront ou se rendront à Villars au mois d'août seraient donc les premiers à pouvoir patiner au cœur même de l'été.

En ouvrant la séance d'informations de l'Office vaudois du tourisme, Me Henri Guhl salua une nombreuse assistance parmi laquelle on remarquait la présence de M. Roland Favre, syndic d'Ollon, et, avant de passer à l'ordre du jour, il félicita la municipalité d'Ollon et les milieux touristiques de Villars pour leur esprit d'initiative, de même que pour le soin qu'ils portent au développement touristique de la station.

Le budget, qui devait être adopté par l'assemblée, fut commenté par M. P. H. Jaccard, trésorier. Il donna lieu à une brève discussion à laquelle participèrent MM. G. Guhl et R. Capt, Montreux, ainsi que le directeur de l'OVT, M. R. Alblas.

L'ordre du jour comportait en outre deux intéressantes causeries, sur lesquelles nous reviendrons ultérieurement, l'une de M. R. Jaussi, directeur de l'Office du tourisme de Montreux qui parla de « L'évolution probable du tourisme en Suisse romande », et l'autre de M. Ch. Muller-Veillard, président de l'Association industrielle de Montreux, sur le futur aérodrome de la plaine du Rhône dont les bases générales sont maintenant posées et qui pourra assez rapidement passer du stade de projet à l'étude au stade de la réalisation. Le deuxième exposé était précédé et suivi de films tournés dans les Alpes valaisannes et sur la chaîne du Mont-Blanc, films qui montraient, mieux que de longs commentaires, les possibilités touristiques que la création d'un aérodrome à proximité de Montreux offrirait à la clientèle de la Riviera suisse et des stations vaudoises en général.

Verwaltungsratssitzung in Zug

Am 24. November hielt der HOWEG-Verwaltungsrat unter der Leitung seines Präsidenten A. H. Widmer im Hotel Ochsen in Zug seine ordentliche Herbstsitzung ab. Sie diente in der Hauptsache der Berichterstattung über das erste Geschäftsvierteljahr, umfassend die Monate Juli, August und September 1959.

Nach einer einleitenden politischen und wirtschaftlichen Übersicht konnte der Berichterstatter, Dir. Senn, einen, von der gutfrequentierten Sommersaison angetriebenen lebhaften Geschäftsgang melden. Der Gesamtumsatz ist in den drei Monaten der Berichtsperiode um 2,02 Mio auf 11,57 Mio Franken angestiegen oder um 21,1 % im Vergleich zum Vorjahre. Das Eigenlagergeschäft verzeichnet eine Umsatzzunahme um 1,23 Mio und das Vertragsgeschäft eine solche von 0,78 Mio. Innerhalb des Eigenlagergeschäftes hat der Umsatz der Gruppe Getränke um 18,1 %, derjenige der Lebensmittel um 28,8 % und derjenige der Putzmittel und Papierwaren um 14,6 % zugenommen. Die Unkosten sind in der gleichen Zeit um Fr. 57 000 gestiegen. Die Bilanz weist höhere Kundenguthaben um Fr. 700 000, eine Reduktion beim Warenkonto um Fr. 810 000, höhere Lieferantenschulden um Fr. 257 000 und kleinere Bankschulden um Fr. 941 000 aus. Umsatzmässig darf das erste Quartal 1959/60 als sehr erfolgreich bezeichnet werden, und auch der finanzielle Erfolg für die Genossenschaft sollte nicht schlecht sein. Die Aussichten auf die bevorstehende Wintersaison werden — aussenpolitische Überraschungen vorbehalten — gut bis sehr gut beurteilt. Ein vernünftiger Optimismus für das zweite Geschäftsquartal, so schliesst der Berichterstatter, scheine somit vertretbar zu sein.

Unter dem Traktandum Mitgliedermutationen werden 56 Ein- und 20 Austritte (wegen Tod oder Geschäftsaufgabe) genehmigt, worauf sich per 24. November ein Mitgliederbestand von 4579 Betrieben ergibt.

Herr Direktor Frey legt die Abrechnung über die Generalversammlung vom 28. September in Zürich vor. Sie weist Gesamtkosten von Fr. 35 068 aus bei einer Beteiligung von 1600 Personen; angemeldet waren 1723.

Ferner wird Bericht erstattet über verschiedene Beteiligungen, über den Gang der Erweiterungsbauten am Lagerhaus in Grenchen und über die Massnahmen im Zigarettenhandel.

Die spätherbstliche Nacht war längst über das heimelige Städtchen Zug hereingebrochen, als Präsident Widmer dem vollzählig vertretenen Verwaltungsrat für die pflichtbewusste Arbeit danken konnte. Der sorgfältigen Betreuung durch den Kollegen Walter Hegglin sei auch hierorts der beste Dank ausgesprochen.

Wechsel in der Leitung der Deutschen Reiseinformation in Zürich

Direktor Seydel wird Kurdirektor von Baden-Baden

Die Deutsche Reiseinformation in Zürich erfüllte für den deutschen Fremdenverkehr die gleiche Funktion wie unsere SVZ-Agentur in Frankfurt am Main für den schweizerischen. Wirbt diese für Reisen nach der Schweiz, so sucht jene den Reiseverkehr in umgekehrter Richtung — nach Deutschland — zu stimulieren. Bis zum Jahre 1953 lag diese Aufgabe in den Händen von Hans Hontzako. Nach seinem plötzlichen Tode übernahm im Sommer jenes Jahres Hans Seydel — wie sein Vorgänger ein versierter Reiseverkehrsfachmann — die Leitung der Deutschen Reiseinformation in Zürich.

Direktor Seydel hatte es verstanden, in kurzer Zeit die nötigen Kontakte zu schaffen und Deutschland für viele Schweizer zum Ziel einer Ferienreise zu machen. Gewiss ist die Reiseverkehrsbilanz Deutschland-Schweiz für unser nördliches Nachbarland stark passiv. Aber das liegt in der Natur der Dinge. Es darf aber gesagt werden, dass ohne die zielbewusste Arbeit der Deutschen Reiseinformation unter der Leitung von Direktor Seydel dieses Passivum wohl noch viel grösseres Ausmass erreicht hätte. Durch sein gewinnendes, weltmännisches Wesen und seine aufgeschlossene Art hat er als Ambassador des deutschen Tourismus viel zur Belebung des Reiseverkehrs aus der Schweiz nach Deutschland beigetragen, und da je der Reiseverkehr immer auch bis zu einem gewissen Grade auf Gegenseitigkeit beruht und beruhen muss, so trug seine Tätigkeit als Vertreter der deutschen Fremdenverkehrswerbung massgeblich dazu bei, das gegenseitige Verständnis der beiden Völker zu vertiefen. Nun verlässt Direktor Hans Seydel nach sechseinhalbjähriger fruchtbarer Tätigkeit Zürich und damit die Schweiz. Er folgt einem Rufe von Baden-Baden als Kurdirektor dieses weltbekannten Fremdenplatzes. Nur ungern sieht man ihn in der Schweiz scheiden, und ihm selbst dürfte es nicht ganz leicht fallen, von Zürich, wo er sich heimisch fühlte, wegzuziehen. Unsere besten Wünsche begleiten Direktor Seydel in seinen neuen Wirkungskreis.

Zu seinem Nachfolger ist von der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr, Frankfurt am Main, Abteilungsleiter Emil Möhring bestimmt worden, der ebenfalls den Ruf eines gewiegten Fremdenverkehrsfachmannes geniesst und sich durch die vorbildliche Organisation des diesjährigen Deutschen Fremdenverkehrstages in Wiesbaden ausgezeichnet hat. Auch ihm wünschen wir erfolgreiches Wirken in Zürich.

König Hussein von Jordanien in Gstaad

(P. V.) König Hussein von Jordanien ist am 18. Dezember spät abends in Gstaad eingetroffen, wo er im Gstaad Palace seinen Winter-Erholungsurlaub verbringt.

Das Bild zeigt den König (links) kurz nach seiner Ankunft zusammen mit dem Besitzer des Gstaad-Palace, Direktor Ernst Scherz.

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1866
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122

LINSI
erfahren, leistungsstark und günstig in
TEPPICHEN und VORHÄNGEN FÜR HOTELS
Unterbreiten Sie uns bitte Ihre Wünsche, oder verlangen Sie den unverbindlichen Besuch unseres Hotelspezialisten.
Linsi & Co. AG, Luzern, b. Bahnhof, Telefon (041) 2 00 47

Une machine suisse
à laver et à rincer la vaisselle
de qualité extraordinaire.
Une démonstration vous convaincra vous aussi
Demandez qu'on vous présente la G 1.
Notre visite est sans engagement pour vous.
Les produits de toute première qualité suisse méritent votre entière confiance.
G1
F. Gehrig & Cie, Ballwil-Lucerne
Fabrique de machines et appareils électriques
Téléphone (041) 89 14 03

„Regina" Bettfauteuil
als Eckbank in Vestibül oder Tea-room, kann als Bett oder Couchbett benützt werden. — Überzug Kunstleder, abwaschbar, kratzfest. Farben: Rot, Grün, Braun. Unverbindliche Ansichtssendung. Preis:
Fr. 219.—.
« Regina » Bettfauteuil, Hochstrasse 35, Schaffhausen.

Kaffee- u. Küchenmaschinen
blitzend sauber
mit dem entfettenden Reinigungspulver
Sap
Es verhindert Kalkbildung, erleichtert das Reinigen und schont die kostbaren Maschinen
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Qualität zu günstigem Preis!

Zu verkaufen
in grossem Bezirkshauptor und Industriezentrum des Berner Juras, modern eingerichtete
Restaurant-Besitzung
Prima Kundschaft, grosser Umsatz nachweisbar, eignet sich speziell für den Ausbau zu einem «Motel», Kaufpreis günstig, grössere Anzahlung ist erwünscht. Schriftliche Anfragen unter Chiffre G 10301 Y an Publicitas Bern.

Barstühle
verkauft und vermietet
O. Locher, Thun
Baumgarten

Stadt Luzern
Zu vermieten auf Frühjahr 1960 in modernem Neubau, an sehr guter, zentraler Lage (3 Minuten vom Bahnhof)
Tea-Room
zur selbständigen Einrichtung. Gute Parkierungsmöglichkeiten. Anfragen unter Chiffre E 47549 Lz an Publicitas Luzern.

Zu kaufen gesucht Jahresgeschäft
Hotel Restaurant Tea-Room
Offerten unter Chiffre ZK 1166 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Unsere Spezialität:
Tischnelken
sowie sämtliche Blumen der Saison zu äussersten Tagespreisen. — Nelkenpreis vom 6. Nov. per Dutzend Fr. 2.40. — Sendungen ab Fr. 30.— franko.
Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88

Unsere
Solinger Bestecke
gehören zu den kunstvollsten und edelsten. Grosse Auswahl. Konkurrenzlose Preise. Katalog gratis durch die Generalvertretung
von Arx, Fabrik-Versand Niedergösgen SO

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg

Hôtel-Restaurant
Lac Léman
La Municipalité de La Tour-de-Peilz (Vaud) met en soumission la
location de l'hôtel-restaurant
qu'elle va construire en plein centre de la ville sur artère principale:
25/30 lits d'hôtes, appartement privé, chambres d'employés, café-brasserie, restaurant, salle à manger, carnotzet, en tout environ 170 places. Apport de l'exploitant environ fr. 70/75 000.– pour l'inventaire. Pas de reprise de fonds de commerce. Conditions intéressantes pour un chef sérieux et capable, qui pourrait encore donner son avis sur les installations prévues. Possibilité d'achat.
Offres au Greffe Municipal de La Tour-de-Peilz

Diese Stabelle kostet Fr. 28.–
Bitte Muster verlangen
Stuhlvertrieb Kreuzlingen
Postfach 249
Inserieren bringt Gewinn

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 Schaerer, St. Jakobstraße 39, Zürich 4/26, genügt.
Hr./Fr. .....
Adr. .....
Ort .....
AA

Junger deutscher Hotelkaufmann möchte sein Praktikum als
Empfangs-Sekretär
oder auch als
Geschäftsführer-Assistent
in erstklassigem Haus im Ausland fortführen. 23 Jahre, Absolvent einer deutschen Hotelfachschule mit sehr gutem Abschlussexamen, sehr gewandt, beste Umgangsformen und Sprachkenntnisse; zuletzt Empfangssekretär in First-class-Haus im Ruhrgebiet. Antritt kann 1. Februar erfolgen. Angebote unter Chiffre E G 1273 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Reklame-Verkauf!
1000 Leintücher Zwirn-Halbleinen
gebleicht, 170/250 cm, gesäumt
Tel. (041) 2 38 61 per Stück Fr. 16.80
Abegglen-Pfister AG Luzern

Secrétaire-gouvernante
parlant 4 langues, cherche place dans station renommée. Libre de suite. Ecrire sous chiffre P 14630 S à Publicitas Sion, ou téléphoner au no (026) 60 274.

Landwein – Festwein

-y- Noch in weiten Kreisen herrscht die Meinung, dass zu einem Essen und jedenfalls zu einer etwas opulenten Mahlzeit unbedingt ein tiefroter französischer oder italienischer Wein getrunken werden müsse. Auch anerkannte Gastronomen werden uns jedoch beipflichten, dass eine solche Auffassung überholt ist. Durch eine fachgemässe Pflege der Reben, eine sorgfältige Lese des Traubengutes und namentlich durch eine neuzeitliche Kelterung sowie Behandlung der Weine im Fass hat die Qualität gerade der roten Ostschweizer Weine in den letzten zwanzig Jahren grosse – ältere Weinkenner sagen sogar überraschend grosse – Fortschritte gemacht. Die Trauben werden jetzt vor dem Maischen durchwegs abgebeert, und die nachfolgende Vergärung mit speziell ausgewählten Reinhefen ergibt gesunde, geschmacklich einwandfreie Weine. Und was besonders ins Gewicht fällt: man ist den Geheimnissen des biologischen Säureabbaues (Säureabbau durch die sogenannte zweite Gärung, bei welcher u. a. die stark hervortretende Apfelsäure in die viel mildere und bekömmlichere Milchsäure übergeführt wird) immer mehr auf die Spur gekommen, fördert sie soweit angezeigt, so dass – jedenfalls in gut eingerichteten Kellereien – saure Landweine überhaupt der Vergangenheit angehören.

Das Festmahl mag noch so ausgesucht und delikat sein, immer wird man auch aus den östlichen Gemarkungen unseres Landes die passenden Weine zu den einzelnen Speisefolgen finden. Vom blumigen Riesling Sylvaner und robusten Räuschling als Weissweine, vom hellroten, bekömmlichen Blauburgunder der etwas weniger prädestinierten Rebgebiete bis zu der gleichen Sorte in den klassischen Lagen am Zürichsee (nicht zu vergessen die Rheinau und den Schiterberg), im sanktgallischen Rheintal, im Oberland und gar in der Bündner Herrschaft gibt es eine ganze Stufenleiter fruchtiger edler Tropfen als harmonische und beste Begleiter zu Vorspeisen, Zwischen- und Hauptgerichten einer festlichen Tafel. «Den Wein an der Quelle geniessen», also da wo er gewachsen ist, ist für Kenner ein altes Losungswort.

Aus den Sektionen

Berner Hotelier-Verein

Die diesjährige Herbstvereinsversammlung des BHV fand am 11. Dezember 1959 im Hotel Bären in Ostermundigen statt. Der Präsident, Herr Dir. K. Bütikofer, begrüsste alle Mitglieder des Hotelier-Vereins herzlich und hiess vor allem auch den bernischen Verkehrsdirektor, Herrn W. Rubli, als heutigen Referenten, im Kreise unseres Vereins willkommen. In seiner Präsidialansprache erinnerte Herr Direktor Bütikofer an die verschiedenen Probleme, die den BHV im Laufe des zu Ende gehenden Jahres beschäftigten, und umriss die Aufgaben, mit denen wir uns 1960 auseinanderzusetzen haben. Wir müssen uns mit allen Mitteln dafür einsetzen, dass Bern als Exkursionszentrum seinen Platz im internationalen und nationalen Tourismus behaupten kann. Die Anstrengungen aller am Fremdenverkehr interessierten Organisationen und Einzelpersonen sind erforderlich, wenn dieses Ziel erreicht werden soll. Anschliessend sprach Herr Direktor Rubli über die verschiedenen Werbe-Aktionen, die der Verkehrsverein für die Stadt Bern in Aussicht genommen hat. Nach einer rege benützten Diskussion, die dem Verkehrsdirektor verschiedene Anregungen der bernischen Hoteliers vermittelte, konnte der Vorsitzende die interessante und inhaltsreiche Vereinsversammlung als geschlossen erklären.

Dr. W. Brauen

Kleine Chronik

Leysin wird Wintersportflugplatz

Der Präsident des Verkehrsvereins von Leysin, Frédéric Tissot, kündigte an, dass Leysin schon im nächsten Januar über einen Wintersportflugplatz verfügen werde. Dieser soll auf dem Plateau vor dem Dorf eingerichtet werden. Helikopter und Flugzeuge auf Skier werden diese mit den Skifeldern der Umgebung verbinden. Zu diesem Zweck sei ein Abkommen mit dem Gletscherflieger Hermann Geiger abgeschlossen worden.

Gstaader Aktualitäten

(P. V.) Unter den vielen bereits eingetroffenen Wintergästen figurieren interessante Namen, wie: Seine Excellenz Rodopulos, Präsident der Griechischen Nationalversammlung (Palace); Admiral Flanigan (Park); Van Johnson, der bekannte Filmstar aus Hollywood (Bellevue); Aga Khan mit seiner Mutter, Prinzessin Joan aus London, die ihr eigenes Chalet bezogen haben; Comte d'Acy aus Paris und der Earl of Warwick aus London. Dieser Tage wird auch die Princesse Antoinette de Monaco im Grand Hotel Alpina absteigen.

Beförderung im Bellevue Palace Hotel, Bern

Auf ersten Januar 1960 hat die Leitung des Bellevue Palace in Bern Herrn Hans A. Fuchs zum Vizedirektor dieses Hauses ernannt. Herr Fuchs kann auf eine vielseitige Hotelkarriere zurückblicken und ist u. a. ehemaliger Schüler der Hotelfachschule SHV in Lausanne-Cour.

Totentafel

Isidor Zimmermann sen., Weggis

Nach langem, schwerem Leiden ist am 13. Dezember unser persönliches Mitglied, Herr Isidor Zimmermann, Hotel Viktoria, Weggis, von uns gegangen. Eine überaus zahlreiche Trauergemeinde gab ihm vergangenen Mittwoch das letzte Geleite, und ein Berg von Blumen und Kränzen dokumentierte die Beliebtheit des lieben Verstorbenen.

Isidor Zimmermanns Wiege stand in Weggis, wo er 1900 das Licht der Welt erblickte. Nach seiner Verehelichung mit Frl. Marie Achermann aus Buochs übernahm er 1928 die Leitung des Hotel Viktoria. Hier fühlte er sich in seinem Element, tatkräftig unterstützt von seiner Gattin. Der glücklichen Ehe entsprossen eine Tochter und ein Sohn, wovon die Tochter im Betriebe selbst leitend tätig ist. Dem Kurverein Weggis lieh er seine guten Dienste während vielen Jahren als pflichtbewusster Kassier, wofür wir ihm über das Grab hinaus Dank schulden.

Den schwergeprüften Hinterbliebenen gilt unsere herzliche Teilnahme. Isidor Zimmermann werden wir stets ein ehrendes Andenken bewahren. s.

Büchertisch

Johannes Jegerlehner: Walliser Sagen, ein Heimatbuch für jung und alt, illustriert von Hans Jegerlehner, 330 Seiten. In Leinen geb. Fr. 12.50. (Hans-Feuz-Verlag, Bern)

Es gibt kaum ein Gebiet der Schweiz, das einen solchen Reichtum an Sagen aufweist, wie das Oberwallis. Nicht nur hat sich seine Mundart – ein kraftvolles Deutsch voll eigener Wortschöpfungen und Melodie – in den abgelegenen Tälern zu halten vermocht, auch seine Sagen sind keineswegs nur Zeugen einer abergläubischen Vergangenheit, sondern wurzeln noch immer auf lebendigem Grund. Allerdings ist zu befürchten, dass Zivilisation und die modernen Massentransportmittel auch hier die angestammten Berglerart gefährden und eine technisch-materialistische Verflachung bringen. Um so grösser ist das Verdienst von Jegerlehner, dass er vor rund 50 Jahren die wilden Talschaften des Wallis durchstreifte und sich die Sagen von kundigen alten Leuten erzählen liess. Nicht anders als die Brüder Grimm ihre Volks- und Kindermärchen durch das makellose Sprachgewand zur Höhe der Weltliteratur hoben, hat auch Jegerlehner die dem Volksmund abgehörten Sagen mit dichterischer Kraft geformt und für immer gültig in einem kernigen Schriftdeutsch niedergelegt. Das Innere von Alphütten, nächtliche Wälder, finstere Höhlen enthüllen ihre Geheimnisse. Gute und böse Geister, liebliche und schreckhafte Erscheinungen, nicht zuletzt aber köstlich humorvolle Figuren ziehen durch das Buch, das, durch die Illustrationen von Hans Jegerlehner bereichert, die Jugend sowie Erwachsene erfreut.

Bezaubernde Blüten

Richard Katz, der bekannte Reiseschriftsteller, erzählt in der neuen Nummer der «Sie und Er», wie man mit Orchideen umzugehen hat und was diesen in exotischer Pracht erblühenden Pflanzen zu ihrem Ruhm als schönste Blumen verhelfen konnte. Sein Beitrag ist begleitet von prachtvollen Farbaufnahmen von Orchideen.

Verschiedenes

Im Jahre 1959 keine nennenswerten Absatzschwierigkeiten für Süsswasserfische

Der Schweizerische Berufsfischerverband teilt u. a. mit:

Wie leider schon oft, verlief dieses Jahr weder programmgemäss noch nach unseren Erwartungen.

Erfreulichen Fischfängen im Bodensee und im Neuenburgersee standen schlechte Erträge im Zürichsee, in den zentralschweizerischen Seen und im Lac Léman gegenüber.

Diese Fehlernten, verbunden mit der im Laufe des Jahres erfreulicherweise eingetretenen Liberalisierung der Ausfuhr unserer Süsswasserfische nach Frankreich, hatten zur Folge, dass keine nennenswerten Absatzschwierigkeiten auftraten.

Die gedrückten Inlandpreise vermochten nach wie vor die erhöhten Lebens-, Personal- und Netzkosten nicht auszugleichen.

N'accablez pas les pompiers !

« A tous joyeuses fêtes » souhaite un commandant de sapeurs-pompiers chevronné. « Nous ne sommes pas fâchés si l'on ne nous invite pas, car là où l'on nous appelle, toute joie s'est envolée. Mais hélas, de la St-Nicolas aux Trois Rois, nous assistons à de bien tristes événements : des incendies d'autant plus navrants qu'ils auraient pu être facilement évités . . . »

Le risque d'incendie est de nouveau très grand ; il faut donc faire très attention. A quoi ? Répétons-le une fois de plus :

D'abord aux couronnes de l'Avent. Jusqu'à Noël elles seront complètement sèches, et une simple étincelle peut les enflammer.

Auskunftsdienst

Warnung vor einer englischen Kreditkartenorganisation

Wie wir erfahren, hat der «Credit Card Facilities Club Ltd.», London, ein Zirkular an unsere Mitglieder gesandt mit der Aufforderung, sich ihrem Kreditkartensystem anzuschliessen. Gemäss den Vertragsbestimmungen wäre eine Kommission von 7 % zu bezahlen.

Da auf Grund unserer Preisordnung und der eindeutigen Beschlüsse der Delegiertenversammlung solche Kommissionsleistungen untersagt sind, warnen wir unsere Mitglieder vor dem Beitritt zu dieser Organisation, der den Ausschluss aus dem SHV zur Folge hätte.

Avis

Mis en garde contre une organisation anglaise de cartes de crédit

Nous venons d'apprendre que le « Credit Card Facilities Club Ltd. », London, a adressé une circulaire à nos membres pour les inviter à participer à son système de cartes de crédit. Conformément aux dispositions conventionnelles, les adhérents devraient payer une commission de 7 %.

Etant donné que notre règlement des prix et les récentes décisions de l'assemblée des délégués interdisent de payer de telles commissions, nous rappelons à nos membres que leur participation à cette organisation entraînerait leur exclusion de la SSH.

Prenons garde au sapin de Noël qui souvent crée plus de chagrin que cette fête n'apporte de joie. Qu'il ne branle pas sur son socle ; que les bougies ne se trouvent pas sous une branchette qui prendra feu en un clin d'œil et que les décorations soient ininflammables ! Les chef-d'œuvres que fabriquent les enfants ne seront suspendus qu'aux branches les plus basses. Eteignons les bougies avant qu'elles soient entièrement consummées et avant de quitter la pièce.

Il faut faire particulièrement attention lorsqu'on allume de nouveau les Lougies après Noël. Le sapin est alors devenu si sec qu'il suffit de très peu de chose pour l'enflammer. Si les aiguilles tombent, c'est un signal d'alarme.

Les épis de Noël constituent un danger particulier. Quand ils brûlent on ne peut plus les éteindre en soufflant dessus, et la tige métallique devient incandescente : elle peut mettre le feu à tout ce qu'elle touche. Fixons-la donc loin des rameaux et qu'elle ne dégrigole pas au moindre choc.

Que ces illuminations n'endorment pas votre prudence ! Même pendant ces jours de fête agités soyons sur nos gardes. L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme spontanément – même à Noël – que ce soit sur le gaz ou la plaque électrique.

Les cendres de fou:neau elles aussi demandent certains égards. Une maison a été à moitié détruite parce qu'on avait déposé les cendres – pourtant dans un récipient en métal – sur le plancher en bois, pour aller plus vite fêter Noël !

Voici pour terminer un conseil pratique : que partout où brûlent des bougies, un seau d'eau et un balai soient prêts à entrer en action. Dès qu'un rameau s'enflamme, on trempe le balai dans l'eau et on asperge le sinistre miniature. Il ne s'étendra pas.

Partout où règne la prudence règne la joie – et les pompiers fêterons Noël chez eux ! CIPI

Junger Mann sucht Stelle für anfangs Februar als

Commis de rang, Commis de salle oder Kellner-Praktikant

Spricht sehr gut italienisch, französisch und deutsch. – Offerten unter Chiffre C R 1300 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger

Metzger

sucht Stelle in Hotel als **Metzger** und **Kochgehilfe.** Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Gerhard Furrer, Hübeli, **Sempach/LU.**

Schweizer, gelernter

Bäcker-Konditor

sucht für Wintersaison Stelle als

Commis-Patissier

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre B K 1291 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Commis de cuisine

sucht Stelle in die Wintersaison. Evtl. als **Aushilfe** bis Mitte März. Offerten unter Chiffre J C 1292 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de cuisine

gelernter

Metzger

sucht für Anfang Januar Stelle in gutem Hotelbetrieb. Offerten unter Chiffre C C 1267 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Talentierte, vielseitige

Pianistin

sucht passendes Winterengagement, auch Anschluss an Duo oder Trio. Offerten unt. Ch. P N 1299 an d. Hotel-Revue, Basel 2

TODESANZEIGE

Tiefbewegt teilen wir Kollegen und Bekannten mit, dass unser treuer, langjähriger Mitarbeiter

Herr Fritz Widmer

nach kurzer Krankheit im Alter von 45 Jahren am 16. Dezember abberufen wurde.

In ehrendem Gedenken

Frau G. Manz sen.
Caspar und Greth Manz
und das Personal

Hotel St. Gotthard, Zürich

Hoteliersohn

23 Jahre alt, mit Diplom der Hotelfachschule Lausanne, **sucht Stelle in**

Hotelbureau

im In- oder Ausland, **um sich weiter auszubilden.** Eintritt möglich ab 10. Januar. Offerten unter Chiffre K R 1260 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Koch

sucht Stelle als **Alleinkoch** oder **1. Commis.** Gute Zeugnisse, ab sofort frei. Offerten unter Chiffre T 20686 Z an Publicitas **Zürich 1.**

Südtiroler, 35 Jahre alt, **sucht Stelle** als

PORTIER

oder ähnlichen Posten. Gute Erscheinung, sprachenkundig. Gute Zeugnisse. Angebote mit Angabe der Verdienstmöglichkeit an David Mitterrutzner, postlagernd Postamt 2, **Karlsruhe** (Deutschland).

Junge, tüchtige

BARMAID

deutsch und englisch sprechend, **sucht Jahresstelle.** Offerten unter Chiffre J B 1225 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jungkoch

20 Jahre alt, Deutscher, **sucht in gutem Hause Stellung.** Zeugnisse erster Häuser vorhanden. Freundliche Angebote mit Gehaltsangabe an Dieter Kohl, **Bühl-Alpsee** (Allgäu), Lindauerstrasse 26 (Deutschland).

Erfahrene, tüchtige

Chef-Köchin

sucht Stelle in gutgehendem Betrieb für sofort.

Offerten an Maria Weiss, Hotel Viktoria, **Weggis.**

Junger, tüchtiger

Chef de service-Oberkellner

3 Fremdsprachen, Organisationstalent und jedem Betrieb gewachsen, **sucht gute Stellung,** möglichst Raum Ostschweiz, auf Mitte oder Ende Januar. Offerten unter Chiffre S O 1254 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier, mit fachtüchtiger Frau, seit 5 Jahren als **Direktor** (Frau als Generalgouvernante) **in internationalem Hotel des Auslandes tätig, sucht**

Direktion

in der Schweiz oder im Ausland. Wir sind arbeitsam, initiativ und sprachenkundig (36jährig) und legen besonderen Wert auf einen verantwortungsvollen Posten. Beste Referenzen und Kaution stehen zur Verfügung. Zürcher Fähigkeitsausweis 1. Offerten unter Chiffre H D 1242 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Stelle als

Buffetdame

Offerten bitte an: Rosa Wallner, Eisengiesserei **Essing-Kelheim** (Deutschland).

Junger **Koch,** 18 Jahre alt, mit guten Zeugnissen, **sucht Stelle** in der Schweiz als

JUNGKOCH

Zuschriften mit Lohnangaben und Arbeitsbedingungen an Peter Greth, Zieglerstrasse 12 (13b), **Immenstadt**/Allgäu (Deutschland).

Revue - Inserate haben Erfolg!

Hotelsekretärin

Deutsche, 24 Jahre alt, Abitur, gute engl., franz., ital. Sprachkenntnisse, Büro- und Hotelerfahrung, Referenzen vorh., **sucht Stelle** sofort (evtl. auch **Etagengouvernante,** im franz. Sprachraum) oder für lange Sommersaison. Offerten unter Chiffre H N 1287 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Chef de partie

(Deutscher) mit fünf Saisons in der Schweiz, **sucht Saison- oder Jahresstelle.** Offerten unter Chiffre J P 1289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges, attraktives

Tanzorchester

(5 Mann) empfiehlt sich für Anlässe aller Art. Frei ab 1. Januar 1960. K. Töppel, Irchelstrasse 44, **Zürich 6.**

Hôtelier

Jeune Suisse romand, marié, actuellement directeur dans grand hôtel de saison, **cherche**

direction

à l'année. 12 ans d'expérience dans l'hôtellerie, dont 4 en Amérique, parle 5 langues. Excellentes références. Faire offres sous chiffre P 11679 N à **Publicitas Lausanne.**

Barmaid

mit Referenz. internat. Häuser, 28 Jahre alt, gute englische, schwedische und etwas französische Sprachkenntnisse, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, **sucht Stelle** in intern. Bar. Gerda Gregor, Hagedornstr. 51, **Hamburg 13** (Deutschland).

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School

(Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, **Zürich 6,** Tel. 268768

Je früher

wir im Besitze Ihres Inserates sind, desto mehr Sorgfalt können wir für dessen Ausführung verwenden

Gesucht

tüchtige

Gouvernante

mit guten Buffetkenntnissen in Restaurationsbetrieb auf dem Platze Bern. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre G T 1262 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für lange Sommersaison (April-Oktober) **erstklassige**

Alleinköchin

(auch Koch) in kleines Hotel-Restaurant, hauptsächlich à-la-carte-Service. Off. mit Gehaltsansprüchen an Frau E. Bigler, Restaurant Les Rochettes, **Faoug** (Murtensee).

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 52

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht tüchtiger **Officebursche** und **Küchenmädchen** oder **Hilfsköchin** in Jahresstellen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Restaurant Bahnhof, **Burgdorf,** Tel. (034) 22226. [954]

Gesucht freundliche **Restauranttochter.** Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Restaurant Bahnhof, **Burgdorf,** Tel. (034) 22226. [953]

Gesucht in Jahresstellen mit Eintritt auf 1. Januar 1960: **Küchenbursche, Officebursche, Zimmermädchen, Lingère-Stopferin.** Offerten unter Chiffre 641

Gesucht per sofort tüchtige **Köchin** oder **Alleinkoch.** Angenehme Stelle. Offerten an Collège St. Nicolas, **Montana-Vermala** (Wallis). (642)

ORIGINALZEUGNISSE

sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst

Hotel-Bureau, Basel 2
Gartenstrasse 112 – Telephon (061) 34 86 97

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des SHV eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

5997 Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Bielersee.

Stellengesuche - Demandes de places

Salle und Restaurant

Buffetdame gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 213

Serveuse, 23 ans, cherche place dans restaurant ou tea-room, ville Suisse romande. Anglais, français. Certificats. Offres sous chiffre 216

Etage und Lingerie

Zimmermädchen, tüchtiges, sprachenkundiges, gesetzten Alters, sucht Stelle als **Anfangs-Etagengouvernante** oder **Hilfsgouvernante.** Offerten unter Chiffre 217

Divers

Norditaliener, 33jährig, französisch und deutsch sprechend, mit guter Bildung und Erfahrung in der Hotellerie, sucht passende Stelle in guten Jahresbetrieb oder Wintersaison. War bereits im Empfang in Deutschland tätig. Offerten unter Chiffre 214

Person, gesetzten Alters, sprachenkundig, sucht Saisonstelle als **Kioskverkäuferin** oder **Anfangs-Economatgouvernante.** Offerten unter Chiffre 215

5999 Restauranttochter-Anfängerin, nach Übereinkunft, Nachtportier, 15. Januar, Passantenhotel, Basel.
6010 I. Sekretärin, Chef-Patissier, Kellner, à-la-carte-kundig, I. Buffetdame, II. Buffetdame, Officemädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6019 Gärtnerhilfe, deutsch sprechend, sofort, Erstklasshotel, Luzern.
6022 Lingère, sofort, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
6023 Buffetdame, Serviertöchter, Zimmermädchen, Hausbursche, sofort, kleines Hotel, Kanton Aargau.
6028 Restauranttochter, sofort, kleineres Hotel, Zentralschweiz.
6029 Argentier, Commis-Patissier, Commis de cuisine, Kellerbursche, Lingeriemädchen, Hausbursche, sofort, Erstklasshotel, Bern.
6036 Zimmermädchen, Commis de cuisine, Küchenbursche, Lingère, Küchenchef, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
6042 Zimmermädchen-Mithilfe im Service, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Graubünden.
6043 Zimmermädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.
6044 Commis-Patissier, sofort, Hotel 170 Betten, Zürich.
6045 Kellner, deutsch, französisch sprechend, sofort, kleineres Hotel, Kanton Fribourg.
6046 Restauranttochter, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
6047 Lingeriemädchen, sofort, Grossrestaurant, Basel.
6049 Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
6050 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton St. Gallen.
6051 Commis de cuisine, Saal-Restauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Neuenburg.
6053 Commis de cuisine, evtl. Chef de partie, Tochter für Buffet und Office, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.
6064 Küchenbursche, sofort, Passantenhotel, Basel.
6072 Kassier, Kontrolleur, junger, Bureaupraktikant, I. Lingère (II. Lingeriegouvernante), Glätterin, Anfangszimmermädchen, Angestelltenzimmermädchen, Officemädchen, Küchenmädchen, Küchenbursche, Betriebselektriker, sofort oder nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
6084 Küchen-Officemädchen, sofort, Grossrestaurant, Bielersee.
6087 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, kleines Hotel, Berner Jura.
6089 Restauranttochter, Mitte Januar, Hotel 50 Betten, Kanton Zürich.
6091 Hausbursche-Portier, deutsch sprechend, Hotel 30 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
6098 Sekretärin, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
6099 Sekretär-Buchhalter, sofort, Hotel 140 Betten, Genfersee.
6100 II. Barmaid oder Barpraktikantin, sofort, Erstklasshotel, Basel.
6101 Zimmermädchen, Lingère-Stopferin, sofort, Hotel 50 Betten, Bielersee.
6105 Küchen-Officemädchen, Officebursche, Lingeriemädchen, sofort, Erstklasshotel, Basel.
6110 Restaurantkellner oder -tochter, Buffettochter oder -dame, sofort, Grossrestaurant, Basel.
6114 Zimmermädchen, Chef de rang mit Barkenntnissen, junge Tochter für Mithilfe am Buffet und Office, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
6116 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6117 Jüngere Serviertochter, französisch sprechend, Mitte Januar, Hotel 50 Betten, Kanton Aargau.
6118 Personalköchin, Februar, grosses Passantenhotel, Basel.
6124 Zimmermädchen, evtl. Tournante für Service, sofort, Hotel 40 Betten, Engadin.
6129 Köchin, sofort, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
6130 Lingeriemädchen, sofort, Restaurant, Basel.
6131 Junge Restauranttochter, sprachenkundig, 15. Januar, Hotel 60 Betten, Baselland.
6135 Nachtportier, nach Übereinkunft, Serviertochter, sofort, Passantenhotel, Basel.
6137 Officebursche, sofort, Grossrestaurant, Basel.
6138 Küchenbursche, sofort, Passantenhotel, Basel.
6142 Serviertochter, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Aargau.
6143 Hausbursche oder -mädchen, Gouvernante, sofort, Restaurant, Basel.
6147 Lingeriemädchen, sofort, kleines Hotel, Graubünden.

Wintersaison

5998 Saaltöchter, sprachenkundig, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Engadin.
6001 Office-Küchenmädchen oder -bursche, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
6021 I. Lingère oder Lingeriegouvernante, sofort, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6041 Lingeriemädchen, Küchenbursche, Wintersaison, Hotel 120 Betten, Graubünden.
6055 Officemädchen, Wintersaison, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6056 Sekretärin-Praktikantin-Mithilfe am Buffet, Buffettochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Kt. St. Gallen.
6065 Saaltöchter, sprachenkundig, sofort, Hotel 70 Betten, Graub.
6067 Zimmermädchen, Casserolier, sofort, Hotel 60 Betten, Graubünden.
6068 Sekretär(in), Chasseur, sofort, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
6086 Generalgouvernante, Wintersaison, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
6088 Küchenmädchen oder junge Kaffeeköchin, Lingeriemädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
6090 Officemädchen oder -bursche, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
6093 Küchenbursche, sofort, Hotel 70 Betten, Kanton Wallis.
6094 Haus-Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Graubünden.
6095 Chef de rang, Officebursche oder -mädchen, sofort, Erstklasshotel, Kanton Wallis.
6113 Küchenbursche, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
6125 Restauranttochter, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6126 Commis de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Engadin.
6127 Kondukteur-Chauffeur, sofort, Hotel 90 Betten, Engadin.
6128 Hilfsgouvernante oder Stütze der Hausfrau, sofort, Hotel, Kanton Wallis.
6133 Kaffeeköchin, Glätterin, sofort, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6141 Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland
6145 Näherin-Stopferin, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graub

Aushilfen

6095 Zimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Kanton Wallis.

Hôtel-Bureau, Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

9787 Jeune femme de chambre, Suissesse, cafetière, gouvernante d'étages, de suite ou à convenir, hôtel-clinique, Vaud.
9796 Fille d'office, de suite, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes bernoises.
9799 Garçon de maison, expérimenté, Suisse, entrée janvier, restaurant, Lausanne.
9800 Lingère de première force, fille de lingerie, Suissesses, chef de rang, sommelière, deux services, de suite, places à l'année, grand restaurant, Vaud.
9812 Chef garde-manger, premier commis rôtisseur, de suite ou à convenir, places à l'année, grand hôtel, Lac Léman.
9815 Femme de chambre, garçon de maison-portier, Suisse, de suite, hôtel garni, Vaud.
9820 Une tournante, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Lac Léman.
9834 Garçon de maison-portier, Suisse, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Lac Léman.
9837 Chasseur, jeune, Suisse, de suite, place à l'année, hôtel garni, Vaud.
9847 Une jeune serveuse-bar, de suite, hôtel restaurant, Vaud.
9850 Une jeune femme de chambre, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Lac Léman.
9852 Un garçon de cuisine expérimenté, de suite, place à l'année, hôpital, Vaud.
9856 Lingère-repasseuse, de suite, saison d'hiver, hôtel 95 lits, Alpes bernoises.
9862 Caissière-dame de buffet, de suite, hôtel-restaurant, Vaud.
9868 Un jeune secrétaire, de nationalité suisse, entrée de suite, place à l'année, hôtel de passage, Vaud.
9876 Une tournante, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Lausanne.

Hotel ersten Ranges, Luzern
sucht für Sommersaison 1960:

I. Maître d'hôtel
I. Kaffeeköchin

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre R L 1275 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Eden au Lac, Lugano
sucht für Saison März bis Oktober 1960:

I. Sekretär(in)
II. Sekretär(in)

Offerten mit Zeugnisabschriften u. Photo an die Direktion.

Gesucht
per sofort oder nach Vereinbarung jüngerer

Sekretär
und
Büropraktikant

Offerten von sprachenkundigen Bewerbern sind erbeten an die Direktion des Hotels Plaza, **Zürich.**

Hôtel Eden au Lac, Lugano
cherche pour saison de mars à octobre 1960:

chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang
commis-débutants
commis de cuisine

Offres avec copies de certificats et photos à la Direction.

Gesucht
in Jahresstelle junges, tüchtiges

Schweizer-Zimmermädchen

mit Sprachkenntnissen. Eintritt 15. Januar. Offerten an Hotel Stoller, Badenerstrasse 357, **Zürich.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige

Sekretärin

in erstklassigen Restaurationsbetrieb. Jahresstelle. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre S N 1265 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 15. Januar

Serviertochter

erfahren, franz. sprechend. Offerten gefl. an Hotel-Restaurant Aarauerhof, **Aarau.**

Erstklasshotel im Tessin
sucht auf zirka 1. April

Sekretärin (sprachenkundig)
Küchenchef (fachtüchtig)
Saucier, Entremetier
Commis de cuisine
Oberkellner (sprachenkundig)
Chefs de rang (sprachenkundig)
Commis de rang
Concierge, Conducteur
Liftier, Chasseur
Zimmermädchen
Portiers
Office- und Küchenmädchen
Lingeriemädchen
Kellerbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre E T 1198 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Casino, Montreux
Nous cherchons un

APPRENTI-CROUPIER
au jeu de boule

Conditions: âge minimum 20 ans, nationalité suisse, bonne éducation. Faire offres à la direction du Casino de Montreux, tél. (021) 6 24 70.

On cherche mars/avril à octobre

chef-saucier
chef-pâtissier
commis de cuisine
gouvernante économat
cafetière

Hôtel Eden, **Montreux.**

Maître d'hôtel
est demandé

pour hôtel 1er rang Congo Belge. Climat agréable, situation stable pour élément de métier ayant initiative. Entrée si possible 1er mars 1960. Offres avec prétentions, photo, références et curriculum vitae sous chiffre O S 1298 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Wir suchen
in Jahresstelle für unser Café und Speise-Restaurant eine freundliche, fachkundige

Restaurationstochter

(selbst kassierend) Eintritt ab Mitte Januar. Anfragen mit Zeugnisabschriften an Hotel Krone, **Winterthur.**

Hotel Rätia, Arosa
sucht

Kaffeeköchin
Glätterin

Offerten und Zeugniskopien sind erbeten.

Bahnhofbuffet, La Chaux-de-Fonds
sucht zum Eintritt nach Übereinkunft:

Buffettochter
sowie eine
Buffet-Lehrtochter

Offerten an die Direktion.

Hôtel Eden, Lausanne
cherche

portier de nuit
parlant langues, et
caissière-dame de buffet

Places à l'année, entrée de suite ou à convenir. Faire offres à R. Rigazzi, dir.

Wir suchen
auf 26. Dezember oder nach Übereinkunft gut präsentierende, intelligente

Tochter

zur Absolvierung einer gründlichen Barlehre.

Frau Gehrig, Cabaret Cacadou, **Luzern,** Tel. nur nachmittags oder abends (041) 2 51 50.

Wir suchen
einen

Teilhaber oder Gerant

zur Übernahme eines Hotels mit 85 Betten in allerbester Lage eines bedeutenden Sommer-Fremdenplatzes des Berner Oberlandes. Das Haus ist entwicklungsfähig und bietet initiativem Fachmann des Gastgewerbes (Hotel und Restaurant), der sich weitgehend selbständig machen will, eine interessante Beschäftigung. – Gegebenenfalls kommt Verkauf des Hotels in Frage, unter der Bedingung, dass es als solches weitergeführt wird. Offerten unter Chiffre T G 1252 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Bern

Buffet-Anfängerin

in bekanntes Grossrestaurant mit gesunden Arbeitsverhältnissen sowie bestens geregelter Arbeits- und Freizeit. Interessante, vielseitige Tätigkeit. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Lohnangabe an: Dählhölzli Tierpark-Rest., **Bern,** Tel. (031) 2 18 94.

Wir suchen
auf 15. Januar 1960 zuverlässigen

Nachtportier

Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit, Unterlagen und Bild an Hotel du Commerce, **Basel.**

Gesucht nach Zermatt

Journalführerin

Eintritt Mitte Januar. Dauerposten. Offerten mit Lichtbild und Lohnansprüchen unter Chiffre N Z 1279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grosses Passanten-Hotel in Genf
sucht per 15. Januar 1960 eine tüchtige, sprachenkundige

Etagen-Gouvernante

in Jahresstelle. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre E G 1244 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Lloyd à Lugano
(100 lits)
cherche de mars à fin octobre 1960:

Ière secrétaire

expérimentée, pour la réception, correspondance, caisse. Langues nécessaires: allemand, français, anglais et possiblement italien;

IIème secrétaire

pour la maincourante et aide au bureau. Connaissance des principales langues désirée.

Offres avec copies de certificats, photo et prétentions à la direction de l'hôtel.

Gesucht nach Bern
in ein mittleres Restaurant **einen älteren**

Chef de service

(Stütze des Patrons)

Bestausgewiesene, initiative und sprachenkundige Bewerber, die in den verschiedenen Sparten des Hotelgewerbes durchaus bewandert sind, wollen ihre Offerte mit Angabe über Lebenslauf, Gehaltsansprüchen und Beilagen von Zeugnissen sowie Photographie einreichen an Postfach 648, **Bern 2,** Transit.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht für Sommersaison 1960 (April bis Oktober):

Küchenchef
bestausgewiesen
Saucier, Entremetier
Commis de cuisine
I. Kassier
sprachenkundig und guter Korrespondent
Journalführer
englisch sprechend
Kontrolleur
englisch sprechend
Chasseurs
mit Englischkenntnissen
Commis de rang
Argentier-Casserolier
Küchenbursche
Küchen- und Officemädchen
II. Kaffeeköchin
Zimmermädchen
mit Englischkenntnissen
Etagenportier
mit Englischkenntnissen

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

Hotel Pilatus Kulm

Pilatus bei Luzern
mit 2 Bahnen zu erreichen,

sucht für Saison April bis November folgendes qualifiziertes Personal, Eintritt ab ca. 1. April bis 1. Juni:

Bureau:
Sekretär/Sekretärin
Praktikantin

Souvenir-Bazar im Hotel:
Verkäuferinnen

Küche (modern eingerichtet):
Chef de cuisine
Entremetier
Gardemanger
Commis de cuisine
Beiköchinnen

Service:
Oberkellner
(Organisator, mit Autorität)
Restaurationskellner
Serviertöchter
Anfängerinnen/
Praktikantinnen
Restaurationstochter
und Buffettochter
für Pilatus-Stübli

Office:
Kaffeeköchin/Tournante
Officemädchen
Officeburschen
Hausbursche

Lingerie und Etage:
Lingère-Stopferin-Glätterin
Lingeriemädchen
Zimmermädchen

Guter Verdienst, angenehme Arbeitsbedingungen, eine Freifahrt pro Woche auf den Pilatusbahnen.

Ausführliche Offerten sind zu richten an F. Grotzer, Direktor, Hotel Pilatus-Kulm, Post **Kriens**/LU, Telephon (041) 75 16 33.

Hotel Eden au Lac, Lugano

sucht für Saison März bis Oktober 1960:

Etagen-Gouvernante
Economat-Gouvernante
Office-Gouvernante

✦

Nachtportier
Logen-Etage-Tournant
Chasseur
Conducteur-Chauffeur

✦

Etagen-Portier
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften u. Photo an die Direktion.

Restaurant Casino-Kursaal, Luzern

sucht für lange Sommersaison auf Frühjahr 1960 versierte

Buffetdame
fachtüchtigen, sprachengewandten
Oberkellner-Chef de service
(Dancing usw.)
Commis de cuisine
evtl. Aide de cuisine
Casserolier
Küchenbursche
Office-Personal
Zimmermädchen
Servicepersonal
(Kellner, Chasseure, evtl. Serviertöchter)

Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien, Lohnansprüchen usw. an Kursaal-Direktion, **Luzern.**

Gesucht
in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt

Chef de réception-Stütze des Direktors

Sprachenkundige, zuverlässige und gut ausgebildete Bewerber wollen sich melden mit Lohnansprüchen und Photo unter Chiffre R D 1278 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BUFFET RAPPERSWIL

Gesucht

Buffetdame
(guter Lohn, Kost und Logis)
Buffetanfängerin
Economatgouvernante
Officemädchen

Geregelte Arbeitszeit, Pensionskasse. Offerten an J. Guyer-Pfister, Bahnhofbuffet, **Rapperswil.**

Gesucht
auf März/April für Saison bis 1./15. November:

Saaltochter
Zimmermädchen
Lingère
Badehilfe
Hilfsköchin
oder Lehrtochter
Officemädchen
Küchenmädchen

Offerten an Bad-Hotel Schweizerhof, **Baden.**

Wir suchen
für unsere Apéritifbar per 26. Dez., evtl. 1. Jan. 1960 flinken, tüchtigen

Barman
sowie Barmaid

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Gehrig, Hirschen, **Luzern,** Tel. nur nachmittags oder abends (041) 2 00 73.

Gesucht nach Bern 1960

für 1. Februar in neuen Tea-Room (Stadtmitte)

Serviertöchter
Buffettöchter
Küchenmädchen
Küchenburschen

Geregelte Freizeit. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind erbeten unter Chiffre N B 1256 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offre de poste pour
2 jeunes filles
de bonne volonté
pour assister propriétaire
dans petit Hôtel recherché sur le bord de la mer; soit dans la
salle soit à l'étage
un cuisinier
capable, menus simplifiers, mais qualité de 1ère importance. 50 à 60 clients en saison. Gyllyngdune Hotel, **Falmouth,** Angleterre.

Gesucht
in gepflegten Betrieb sehr tüchtige und ehrliche

Restaurations-Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Wöchentlich 1½ Tage frei. Zimmer mit Zentralheizung, Bad. – Es bittet um ausführliche Offerten mit Bild **Hotel Haller, Lenzburg.**

Jeune demoiselle
de bonne présentation, bonne éducation, **trouverait place** comme

fille de salle débutante

sérieuse occasion d'apprendre le service des vins et de la restauration. Nourrie et logée. Gain: salaire fixe et participation au tronc.

Offres manuscrites avec photo à J. Aeby, Hôtel de l'Aigle à **Couvet** NE.

Lido, Locarno

Für kommende Sommersaison 1960 gesucht:

1 **Kassiererin,** Eintritt 20. 6.
1 **Camping-Sekretärin,** Eintritt 20. 5.
2 **Camping-Wächter,** Eintritt 1. 6. u. 15. 6.
3 **Kiosk-Verkäuferinnen,** Eintritt 14. 5., 15. 6. und 1. 7.
3 **Kassierer (Studenten),** 15. 6., 20. 6., 1. 7.
4 **Bademeister** (Brevet II), Eintritt 15. 5., 25. 5., 15. 6. und 20. 6.
1 **Koch,** Eintritt 15. 6.
1 **Köchin,** Eintritt 1. 5.
4 **Kellner,** Eintritt 15. 5., 15. 6. u. 2 am 15. 7.
1 **Anfangs-Kellnerin,** Eintritt 15. 6.
2 **Buffet-Damen,** Eintritt 14. 5., 20. 6.
3 **Putzfrauen,** Eintritt 1. 5.
1 **Chauffeur-Handlanger,** Eintritt 20. 4.
2 **Monteur-Handlanger,** Eintritt 20. 4., 15. 5.
1 **Handlanger,** Eintritt 1. 5.

Angaben mit Zeugnissen, Photo und Arztzeugnis sind an die Direktion des Lido **Locarno** zu richten. Englischsprechende bevorzugt.

Erstklasshotel in Zürich
sucht in Jahresstelle:

I. Lingère

(II. Lingerie-Gouvernante). Kost und Logis im Hause (Einzelzimmer). Offerten erbeten unter Chiffre Z H 1203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine
als Alleinkoch-Anfänger
Jahresstelle, evtl. auch **KÖCHIN** sowie
Lingeriemädchen

Offerten unter Chiffre A L 1284 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen:

per sofort oder nach Übereinkunft für unsere Zentralverwaltung

Bürovorsteherin-Sekretärin-Generalgouvernante

mit kaufm. Ausbildung, für den selbständigen Einkauf, die Lagerhaltung und Verteilung aller Materialien wie Geschirr, Silber, Papierwaren, Wäsche, Putzmaterialen etc.

Wir bieten:
Interessante, abwechslungsreiche Arbeit für verantwortungsfreudige Persönlichkeit, ein gut-eingespieltes Mitarbeiter-Team, gute Entlöhnung, angenehme Arbeitszeit, Dauerstellung mit Personalfürsorge.

Wir erwarten:
Erfahrung im Sektor Materialeinkauf, gute Bürokenntnisse und kaufmännische Ader, Zuverlässigkeit und durchschnittliche Sprachgewandtheit.

Detaillierte Bewerbungen mit Photo, Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Referenzen sind zu richten an U. Prager,

MÖVENPICK

Zentralverwaltung, Seestrasse 160, **Zürich 2.**

Grossrestaurant
auf dem Platze Zürich sucht auf anfangs 1960 erstklassige Kraft als

Direktions-Assistent

Verlangt werden: Mehrjährige Praxis in Küche-Service und Administration. Sprachenkundig.

Geboten werden: Gutbezahlte Dauerstelle. Angenehmes Arbeitsklima. Geregelte Arbeits- und Freizeiten. Pensionsberechtigung.

Offerten mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften sind einzureichen unter Chiffre P 45607 Z an Publicitas Zürich 1.

Für sofort gesucht
in gutgehendes Restaurant nach
DAVOS
selbständige, sprachenkundige

Servier-tochter

Eilofferten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre OFA 4459 D an Orell Füssli-Annoncen AG., **Davos.**

Gouvernante

für ein Grandhotel in Rom
gesucht.
Sprachkenntnisse, besonders Italienisch. Erstklassige Zeugnisse erforderlich. Bewerbungen unter Chiffre G G 1270 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Übereinkunft branchenkundige

Ladentochter

Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten an F. Wehrli, Konditorei, **Aarau,** Entfelderstr. 19, Tel. (064) 23371.

Gesucht
erfahrener

Küchenchef

und

Assistent

für mittleres Hotel. Einer, der einigermassen Englisch sprechen kann und die englische Küche beherrscht und seine eigene Speisekarte vorbereiten kann. Ab März oder April für sechs Monate oder länger. Gute Referenzen erforderlich. Die Fahrkarte für eine Reise wird bezahlt. Angebote an Miss C. Netherton, Ethorpe Hotel, **Gerrards Cross,** Bucks (England).

Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern

sucht in Jahresstelle tüchtigen, erfahrenen, energischen

Küchenchef

welcher auch mit der Spezialitätenküche vertraut ist. Bewerber, welche die erwähnten Fähigkeiten besitzen und eine grössere Brigade führen können, richten ihre Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisabschriften, Photo und Referenzen an die Direktion.

Das modernst eingerichtete
Hotel Tivoli in Lissabon (Portugal)
sucht in Jahresstelle tüchtigen, erfahrenen, energischen

Küchenchef

der die notwendigen Fähigkeiten besitzt, eine grössere Brigade zu führen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an A. Schmid, Dir., Hôtel City, **Lausanne.**

Hôtel Arizona, Lugano

saison d'été mars–octobre, **cherche**

chef de réception
maincourantier-aide de réception
concierge ou portier de nuit
chasseur
barman
chef et demi-chef de rang
gouvernante de lingerie
fille de lingerie
repasseuse
dame de buffet
commis de cuisine

Les offres avec copies de certificats et photo à l'Hôtel Arizona, **Lugano.**

Hotel Lido di Mortelle, Messina (Italien)

Erstklassiges Hotel sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Empfangschef-Vicedirektor
Oberkellner (3 Sprachen)
Chef de rang (2 Sprachen)
Commis
Sous-Chef de cuisine per sofort
Zweiter Koch
Zimmermädchen (sprachenkundig)
Etagenportier (sprachenkundig)
Chasseur per sofort
(gute Gelegenheit und Sprachenkenntnisse)

Offerten an die Direktion des Hotels mit Zeugnisabschriften und Photo.

England: Lodore Swiss Hotel, Keswick, Cumberland

an der schottischen Grenze, am See Derwentwater im englischen Berggebiet, **sucht für Sommersaison** (April bis Ende Oktober) folgendes Personal:

Küchenchef
(engl. Sprachkenntnisse), evtl. mit **Ehefrau für Office/Etage**
Entremetier-Patissier
Saucier, Chef de partie
Kellner und Commis
Officegouvernante
Officemädchen
I. und II. Kaffeeköchin

Moderne Küche. Nur erstklassige Arbeiter wollen sich melden. Schriftliche Angebote mit Photo und Zeugniskopien an Mrs M. England (Schweizerin), bis 10. Jan. im Hotel Regina, **Wengen.**

Noël, aux quatre coins du monde...

«Et voici, un ange du Seigneur leur apparut, et la gloire du Seigneur resplendit autour d'eux. Ils furent saisis d'une grande frayeur. Mais, l'ange leur dit: Ne craignez point; car je vous annonce une bonne nouvelle, qui sera pour tout le peuple le sujet d'une grande joie. C'est qu'aujourd'hui, dans la ville de David, il vous est né un Sauveur, qui est le Christ le Seigneur.»

Cette joie, qui fut celle du peuple d'Israël, il y a près de deux mille ans, est partagée encore par les hommes d'aujourd'hui. Noël, c'est la grande fête de l'Eglise chrétienne, qui célèbre la venue du Christ sur la terre par des messes dites de minuit ou des cultes solennels, que fréquentent des foules immenses et recueillies.

Mais Noël, au cours des siècles, a donné naissance à bon nombre de coutumes, plus ou moins païennes depuis des temps fort souvent anciens, qui, accompagnent cette journée. Cette fête est aussi l'occasion d'exprimer une charité fraternelle, car être pauvre à Noël est bien plus triste que de l'être à n'importe quel autre moment de l'année. Et alors, un peu partout dans le monde, dans les grandes villes, comme dans les petits villages, on assiste à de beaux élans de générosité envers ceux que la vie, ou le sort, a malmenés.

Voici d'ailleurs comment Noël se passe aux quatre coins du monde...

A Paris

Au palais de l'Elysée, résidence du chef de l'Etat, le président de la République convie plusieurs centaines d'enfants, dont bon nombre sont des pupilles de l'assistance publique et des infirmes, à un copieux goûter, qu'il préside lui-même, et qui s'accompagne d'une ample distribution de jouets et de friandises, à laquelle procède un huissier présidentiel, transformé en Chalande pour l'occasion.

Devant le parvis de Notre-Dame, un sapin de quarante mètres, coupé dans les forêts du Jura, est dressé, face à l'immense sanctuaire, tandis que des agences spécialisées offrent les services de pères Noël, au tarif syndical de cinq cents francs l'heure, soit environ cinq francs de notre monnaie, prix dans lequel n'est cependant pas compris la location du costume.

Les halles centrales regorgent de victuailles à l'intention de tous ceux qui veulent réveillonner et c'est à un million de douzaines que l'on évalue les huîtres, et à quinze cents tonnes la volaille, que l'on vend aux Parisiens pour cette journée. Sans compter le foie gras, les oranges et les mandarines, qui accompagnent obligatoirement un repas de Noël digne de ce nom.

Tant les «Petits frères des pauvres» que l'Eglise réformée et l'Armée du Salut organisent des repas monstres, avec dinde rôtie et bûche de Noël, auxquels sont conviés gratuitement des milliers et des milliers de deshérités. Des milliers de repas sont également portés au domicile de ceux que l'âge et les infirmités, empêchent de se déplacer. Sous le pont de la Tournelle, les clochards ont également leur fête de Noël. On leur sert une soupe fumante, une choucroûte bien garnie, le tout arrosé de «gros rouge», après quoi une messe est célébrée, en plein air.

Au Palais des Sports, à la fin de la représentation, se déroule la traditionnelle messe de minuit, pour les artistes de cirque qui se sont produits durant la soirée et les spectateurs qui les ont applaudis, auxquels se joignent toujours bon nombre de paroissiens du quartier de Grenelle. Un autel est dressé à l'entrée de la piste et des projecteurs l'éclairent brillamment.

A Bruxelles

Il y a trois ans que s'est constituée, dans la capitale belge, l'Association «Noël dans la Cité», qui a pour but de maintenir le caractère traditionnellement chrétien de la fête de la Nativité. Pendant la semaine de Noël, ce groupement organise, sur la Grand-Place, au cœur de la ville, un festival de chants de circonstance, auquel prennent part les meilleures chorales du pays. Des expositions artistiques, centrées sur Noël bien sûr, sont aussi organisées. Les quartiers extérieurs et populeux de la capitale bénéficient en outre de l'activité de l'Association «Noël dans la Cité».

Pendant les semaines précédant Noël, les artères commerçantes de Bruxelles, et tout particulièrement la rue Neuve, sont abondamment illuminées et le spectacle qu'elles offrent constitue, à lui seul, une véritable féerie.

A Londres

La participation au service religieux, la décoration d'un sapin plus ou mois grand, du gui dans la maison, une dinde, ou quelque autre volaille, ainsi que le traditionnel pudding sur la table, des cartes de vœux adressées par dizaines, les carols, que les jeunes s'en vont chanter de maison en maison, l'audition du message de la reine, que la BBC retransmet du château de Sandringham, où la famille royale passe habituellement Christmas, voilà l'essentiel du décor de Noël anglais.

S'il y a des enfants dans la famille, on se rend avec eux au cirque, car les clowns sont appréciés à Christmas, tout comme Santa Claus, le Chalande britannique, qui porte aussi robe rouge et barbe blanche, à l'image de son «collègue» du continent. Le lendemain de Noël — Boxing Day — est un jour férié, ce qui permet à Christmas de se prolonger fort agréablement.

Les rues principales de la City et de l'arrondissement de Westminster, où se trouvent les grands négoces ou les magasins les mieux garnis, sont décorées et scintillent de mille feux. A en faire pâlir le brouillard...

A Copenhague

Le culte que les Nordiques rendaient naguère à la Lumière n'a pas complètement disparu et certaines réminiscences se sont en quelque sorte intégrées à la célébration de Noël. Les offices religieux sont très fréquentés et les repas plantureux. Car l'usage veut que, à Noël, la maison regorge de vivres. Le plat de riz au lait, dans lequel se trouve une amande, qui vaut un cadeau spécial à celui l'ayant trouvée dans son assiette, accompagne obligatoirement le repas de fête. On confectionne, tout exprès, une gamme étendue de biscuits, tout particulièrement de minuscules pains d'épices, gros comme des noisettes. On fait aussi frire d'impressionnantes piles de beignets aux pommes. En ville également, une gerbe d'avoine est suspendue à l'une des fenêtres du logement, pour le repas des oiseaux, qui doivent avoir aussi leur part du festin de Noël.

Dans les campagnes, ont prend bien soin de rentrer la charrue sinon, ainsi que le prétend la croyance populaire, le Juif errant, qui a naguère refusé d'aider le Christ à porter sa croix, pourrait s'asseoir dessus et ainsi porter malheur à toute la maisonnée.

A Oslo

Les superstitions s'attachant à l'ancien Noël nordique ont été si tenaces que, au cours des âges, les évêques chrétiens n'ont pas eu la possibilité de les déraciner toutes. En réalistes, ils ont pris le parti d'incorporer certains usages païens au cadre chrétien. Aussi les coutumes et les traditions du Noël norvégien sont-elles, aujourd'hui encore, un curieux mélange de réminiscences païennes et d'influences chrétiennes.

Une bouillie, à base de riz, continue d'occuper une place importante dans le repas de la veille de Noël. C'est une survivance de la coutume qui voulait que naguère, dans chaque ferme, le lutin, se trouvant dans l'étable, reçoive un gros bol de bouillie de riz, faute de quoi le dit lutin était inévitablement fâché et pouvait nuire, de mille manières, au paysan, pendant l'année à venir. Mieux valait donc se concilier ses bonnes grâces...

Le repas de Noël s'accompagne aussi d'un plat de «lutefisk», soit de la morue traitée spécialement, ce qui la rend transparente et gélatineuse, de côtes de porc et de choucroute, enfin de treize sortes de gâteaux secs, une pour chacun des treize jours de fête de la Nativité, que l'on célébrait, jadis, pendant près de deux semaines.

L'après-midi de Noël, lorsque les cloches sonnent à toute volée, pour inviter les fidèles à se rendre dans les sanctuaires, il faut que les maisons aient été nettoyées à fond et que rien ne traîne dans les cours des fermes. C'est indispensable pour que soient pleinement satisfaits les revenants et les génies qui hantent les lieux, en amis déclarés de la propreté. Voilà au moins des lutins qui ont du bon!

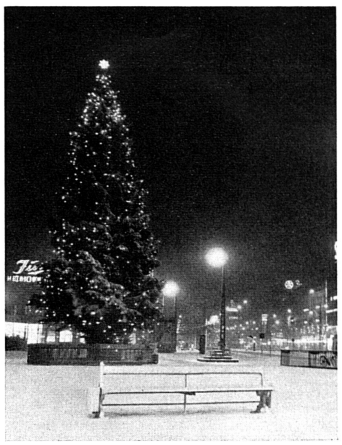
A Rome

Une grande croix est érigée sur le Colisée et son illumination, au soir de la veille de Noël, marque le début des rites de la Nativité dans les quatre basiliques romaines de Saint-Pierre, Sainte-Marie Majeure, Saint-Jean de Latran et Saint Paul hors les Murs.

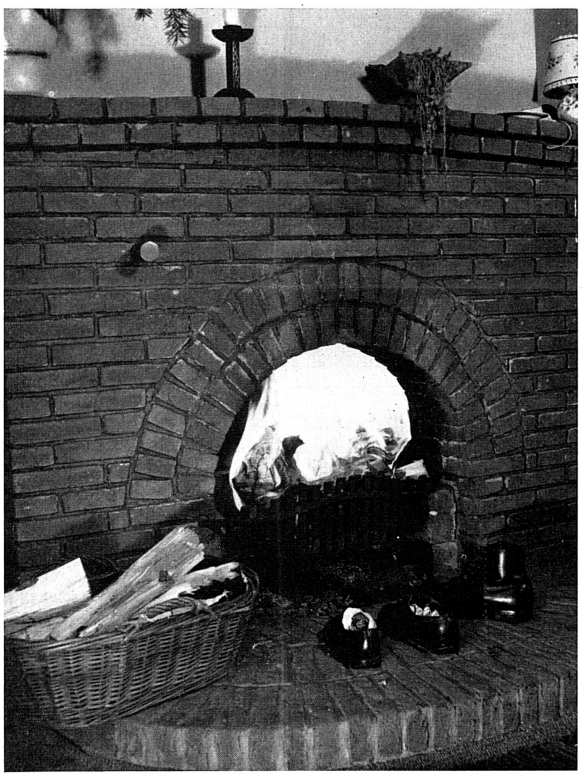
Les fidèles se rendent en foule en l'église de l'Ara-Coeli, au sommet de la colline du Capitole, où les Frères mineurs font procession autour d'une très belle statue de l'Enfant-Roi, dont ils ont la garde depuis plusieurs siècles.

Dans toutes les églises, de belles crèches ont été aménagées et, sur les grandes places, d'immenses sapins scintillent de tous leurs feux. A la Piazza Navona, les innombrables marchands de puppi, ces petits personnages dont on garnit les crèches, et les vendeurs de jouets, que la fée Befana offrira à l'Epiphanie, font des affaires d'or. Comme aussi les négociants en comestibles, car la dinde et l'anguille figurent traditionnellement sur la table du Réveillon.

Au matin de Noël, vers midi, fidèles et pèlerins se pressent, par dizaines de milliers, sur la vaste place Saint-Pierre, que ceinture la double colonnade du Bernin, afin de voir paraître, à l'une des fenêtres de ses appartements privés, le Souverain Pontife qui, de ses deux bras ouverts, bénit la foule et tous ceux que le miracle des ondes permet également d'atteindre, partout dans le monde.



Les mille feux de ce grand sapin, dressé sur une place de Copenhague, ne parviennent pas à faire pâlir la nuit scandinave.



Devant la cheminée, où dansent joyeusement les flammes d'un beau feu de bois, ces souliers attendent le passage du Père Noël.

A Johannesbourg

On en est en plein cœur de l'été sud-africain et Noël est l'une des plus longues journées, l'une des plus chaudes aussi, de l'année. Les Chalandes ont revêtu leur ample robe rouge à capuchon et se déplacent sous un soleil éclatant, chargés de cadeaux pour les enfants sages. La dinde et le Christmas pudding figurent sur la plupart des tables de Johannesbourg. En revanche, les sapins sont plutôt rares — et pour cause — et ceux que l'on peut admirer ne sont qu'artificiels.

Beaucoup de gens profitent des vacances de Noël pour se rendre sur les rives de l'Océan Indien, pourtant assez éloignées de la grande métropole de l'or, et s'y baigner joyeusement. On organise aussi le soir des «braaivles», soit des réceptions qui se déroulent en plein air, dans le parc d'une villa amie, au cours desquelles chacun fait rôtir, sur un feu de charbon de bois, la côtelette de mouton et les saucisses qu'il désire déguster.

Bien entendu, les services religieux, organisés tant par l'Eglise anglicane que par l'Eglise réformée hollandaise, sont très fréquentés, par des fidèles de tout âge.

A New-York

Noël n'est pas que la plus grande fête religieuse de l'année, c'est aussi l'occasion d'un beau chiffre d'affaires pour les grands commerces, et même pour les plus petits aussi. D'immenses sapins sont dressés en plein air et garnis de centaines et de centaines de bougies électriques.

Les magasins engagent des Santa Claus, ou pères Noël, qui, par leur seule présence, contribuent à augmenter le volume des achats de la clientèle. Le Chalande robot électrique a fait également son apparition, mais il est encore assez coûteux, puisque sa valeur atteint cent mille dollars, soit quelque quatre cent trente mille de nos francs.

Comme la population new-yorkaise est extrêmement mélangée, les coutumes de Noël de différents pays de la vieille Europe ont libre cours. C'est ainsi que l'on a le sapin, d'origine allemande, le gui, si à l'honneur en Grande Bretagne, la crèche et ses petits personnages, qui ont pour patrie l'Italie et la Provence, les carols, ces vieux hymnes en provenance d'Angleterre, la bonne chair, qui est ambassadrice française, et les repas que l'on offre aux oiseaux, sous forme de graines et de graisse de rognons, selon un très ancien usage scandinave.

Et les associations charitables, qui sont très nombreuses à New-York, multiplient leurs bonnes actions à l'intention des pauvres et des deshérités. Car il y en a aussi, des pauvres dans cette grande ville, porte d'entrée du Nouveau-Monde... V.

Wie man in England Weihnachten feiert

Weihnachten beginnt in England und speziell in London etwas früher als anderswo; bereits zu Beginn des Spätherbstes versenden die grossen englischen Warenhäuser ihre Weihnachtskataloge, deren Titelblatt eine Mailcoach zeigt, die mit Weihnachtsgeschenken hochbeladen durch eine verschneite Landschaft fährt. Das ist bezeichnend für das konservative England, denn Christmas wird in Grossbritannien immer noch gefeiert wie zu Zeiten der grossen Victoria. Dieses Seefahrerland mit seinen weltweiten Handelsverbindungen muss mit Weihnachtsvorbereitungen früher beginnen als anderswo, damit die Söhne, Töchter, Nichten, Neffen und Enkel, die irgendwo in Kanada, Indien, Australien, Kenya, Neufundland oder sonstwo in den britischen Dominions niedergelassen sind, von ihren Angehörigen rechtzeitig mit Geschenken aus der Heimat bedacht werden können. Trotzdem heute durch die Luftpost die weitesten Strecken rasch überwunden werden können, hält man zäh an den Überlieferungen fest, wie zu Zeiten, als die Dampfer noch monatelang brauchten, um ferne Länder anzusteuern.

Weihnachten in England beginnt auch heute noch wie zu Washington Irvings, Scotts und Dickens Zeiten am Kaminfeuer und wird auch noch im Stil jener Zeit begangen. Hier ist Weihnachten ja auch nicht wie bei uns in erster Linie ein Fest der Kinder, sondern auch die Erwachsenen wollen sich wieder einmal wie Kinder fühlen. Christmas in England ist darum auch viel ausgelassener und fröhlicher als bei uns, und wenn auch Prinz Albert, der Gemahl der Königin Victoria, im vorigen Jahrhundert zum ersten Male die Seinen um einen Weihnachtsbaum im Schloss versammelte, so hat sich der Tannenbaum doch noch nicht so sehr eingebürgert. Der hauptsächlichste weihnachtliche Schmuck der Stuben blieb Mistletoe — die uralte keltische und germanische Kultpflanze — mit ihren perlenartig schimmernden Beeren und wie kleinen Propellern wirkenden Blättern. Die Sitte des Mistelzweiges ist in den letzten Jahren auch bei uns eingeführt worden, und die darum rankenden schalkhaften Gebräuche sind auch bei uns zur Genüge bekannt. In den Kirchen aber schmückt nicht Tannengrün Leuchter und Altäre, sondern holly — die Stechpalme — mit ihren wie Blutstropfen leuchtenden roten Beeren. Und da in englischen Gefilden zu dieser Zeit meist der Schnee fehlt — er existiert in der Regel nur auf den im old-England-Stil gehaltenen Weihnachtskarten —, tummelt sich das Volk gerne auch auf grünem Rasen. Es zeigt sich dann, dass die Engländer nicht nur leidenschaftliche Naturschwärmer, sondern auch eingefleischte Sportler sind. Keine Wiese scheint zu feucht, um darauf Fussball zu spielen, und am

(Fortsetzung Seite 11)

Kreis Hepp Hotelsilber

Wir wünschen Ihnen fröhliche Weihnachten

KREIS. HEPP AG ST. GALLEN 14 Tel. 071 22 88 37

Zebra-Kaffee – auch koffeinfrei

Wir liefern Ihnen Kaffee „nach Mass"

Denn wir haben die Auswahl erstrangiger Provenienzen der ganzen Welt, also die Möglichkeit für unbegrenzte Geschmacksvarianten.

Direktimporteur: KaTeeKa, Zürich 5
Telephon (051) 42 31'31

Boxing day – dem zweiten Weihnachtstag – belustigt man sich auf Hamstead Heath mit Eselreiten, Wettlaufen und allerlei Wettspielen, wie dem Werfen von Kokosnüssen. Die Wirtshäuser sind dann nicht so gähnend leer und werden nicht nur von armen, verlassenen Junggesellen und alleinstehenden alten Jungfern besucht wie in deutschsprachigen Landen, sondern alle Schichten des Volkes vereinen sich hier zum festlichen Treiben.

Christmas-Eve, der eigentliche Weihnachtsabend, aber wird nicht wie bei uns festlich und feierlich begangen. Man schiebt einzig an diesem Tag statt der üblichen Kohlen einen Baumstrunk, den Christmas log, ins Kamin. In vielen alten Häusern geschieht dies nach einem altüberlieferten Brauch. Der Block wird von der Jugend oder vom Hausgesinde herbeigeschafft. Wo viele Bedienstete sind, wie auf den Landgütern, wird aus den Angestellten der Lord of Misrule gewählt, der so etwas wie Tafelmajor für diesen Abend ist und dem das ganze Gesinde zu gehorchen hat. Dabei werden viele alte, tolle Spässe ausgeführt, die noch aus dem vorcromwellschen England stammen mögen und gar nicht zu dem puritanischen England von heute passen. Mancherorts veranstaltet der Lord of Misrule mit seinen vielfach maskierten Gespanen auch Bettelumzüge durch das Dorf, und es scheint dem Brauch noch etwas vom alten Sternsingen innezuwohnen.

England ist das Land der House-parties, und so geht kein Christmas day ohne die traditionellen Einladungen und Dinners vorbei. Schon Tage vorher hängen in den Hallen von Leadenhall Market in der City unabsehbare Reihen von sauber gerupften Truthähnen, deren Zubereitung von Köchinnen und Köchen als wahres Geheimnis gehütet wird. Gebackenes Wildbret und Pasteten ergänzen das Menu, das aber dann durch das eigentliche Weihnachsgericht, den Plumpudding, gekrönt wird. Nach Tisch, wenn man genug gezecht und geschmaust hat, ist die Zeit der Gesellschaftsspiele, der Christmas pantomimes und Christmas charades, Gesellschaftsunterhaltungen, die trotz der heute so vielfachen andern Vergnügen nicht aussterben werden.

Ces trois cuisiniers préparent joyeusement le célèbre Christmas Pudding, malgré tout le travail que cela représente.

Auch in den Theatern werden mit viel Pomp und revuehaftem Flitter die verschiedensten Weihnachtspantomimen gegeben, die aber nichts mit der Geburt des Welterlösers zu tun haben, sondern mit ihrer oft skurrilen Kostümierung eher an alten heidnischen Geisterspuk erinnern. Märchen, Geschichten und Legenden bieten reichen Stoff für die buntesten Szenenfolgen. Man spürt die alte Theaterfreude aus der Zeit Shakespeares wieder lebendig werden.

Neben diesem fast fastnächtlich anmutenden Weihnachtsspuk gibt es auch noch das verinnerlichte Carol-Singen, denn England hat einen Schatz herrlichster alter Weihnachtslieder. Überall in den Dörfern bildet die Schuljugend Weihnachtschörlein, die dann ihre Konzerte geben, oft auch im Freien wie die Sternsinger. Berühmt sind die Knabenchöre des Lordmayors von London und vom Kings College in Cambridge, die bei Anbruch der Nacht auf Plätzen und Strassen singen. Taucht dann im Stadtbild Londons noch die Heilsarmee mit ihren altmodischen, biedermeierlichen Schutenhüten auf und singt, wie bei uns, um milde Gaben, so fühlt man sich hier erst recht ins victorianische Zeitalter zurückversetzt. Zum englischen merry Christmas gehören aber auch die Weihnachtskarten, die in Millionen von Exemplaren von Postboten im ganzen Lande vertragen werden müssen und über alle Meere zu fernen Freunden und Verwandten reisen. Mit einer Farbenfreudigkeit sondergleichen weisen fast alle diese Karten ähnliche Motive auf, tiefverschneite, abgelegene Häuser, aus denen trautes Weihnachtslicht herausstrahlt, Schneelandschaften, durch welche buttergelbe Mailcoaches oder plumpe Stagecoaches fahren und die Glückwünsche «A merry Christmas and a happy new Year» zu spedieren haben. Es ist eine Fahrt in das old merry England, die man seinen Lieben wünscht. Fred Matthews

Zermatt devant la saison d'hiver 1959/60

La saison d'été s'est prolongée à Zermatt, grâce au temps magnifique, par une arrière-saison qui dura jusqu'à la mi-octobre et dont profitèrent notamment des hôtes américains. Et déjà à fin octobre, le célèbre village du pied du Cervin était enneigé. C'est donc longtemps avant la date où s'ouvre habituellement la saison d'hiver – la mi-décembre – que les skieurs purent s'exercer, et des cours furent immédiatement organisés.

Un coup d'œil sur le programme des sports: L'Ecole de ski de Zermatt, dirigée par Gottlieb Perren et August Julen, que secondent quelque quatre-vingts moniteurs, a débuté le 15 décembre et c'est le même jour que s'ouvrirent les grandes patinoires, où sont toujours plus nombreux les amateurs de curling. Les 15/17 janvier auront lieu les championnats valaisans de ski, les 18/20 mars le Derby international du Gornergrat, avec course de descente au Blauherd et slalom. Vers le printemps, en avril et mai, l'Ecole de ski de Zermatt organisera de nouveau ses semaines de ski en haute montagne.

Le chemin de fer du Gornergrat a mis son horaire d'hiver en vigueur le 6 décembre et ses trains montent jusqu'au Kulm, à 3089 m d'altitude. Encouragé par le chiffre record enregistré l'hiver dernier (plus de 500 000 passagers), il a commandé d'un coup quatre automotrices de renfort, mais elles ne pourront être livrées qu'au début de l'année 1961.

Le chemin de fer du Gornergrat disposera alors de douze automotrices légères de grande dimension pouvant transporter au total 1650 personnes. Le télésiège de Sunegga projette également d'accroître ses possibilités de transport.

Le service d'hiver du téléférique Gornergrat–Stockhorn (3407 m), beaucoup utilisé aussi pour le ski de printemps, commencera le 13 février et finira le 28 mai. La station intermédiaire de Hohtälli, à 3273 m d'altitude, a maintenant une belle terrasse et les locaux de la station terminus sont prêts.

Le télésiège et skilift Zermatt-Sunegga-Blauherd (2600 m) a repris son horaire régulier le 15 décembre. A Sunegga (1620 m), on verra avec plaisir que le restaurant a été beaucoup agrandi et bellement aménagé. Avec le restaurant à self-service, d'autre locaux et une grande terrasse, il y a là place pour 250 personnes.

Des innovations sont à signaler également dans la région du téléférique Zermatt–Lac Noir (2584 m); après la descente Lac Noir-Furgg, les skieurs pourront utiliser un skilift de 1,2 km de longueur, qui conduit sur les magnifiques champs de ski du Théodule; sa station supérieure est au bord du glacier du Théodule, puis en cinq minutes les skieurs sont hissés 378 m plus haut (Furgg 2440 m, station supérieure 2818 m). Pour la liaison Furgg–Lac Noir, deux autos à chenilles de modèle nouveau sont mises en service.

A Zermatt même, la rénovation et l'agrandissement d'hôtels des plus réputés se sont poursuivis. Le « National » a maintenant un magnifique aspect et dans une première étape le « Victoria » a subi d'avantageuses transformations intérieures. Tous les travaux sont terminés au «Zermatterhof», qui a ouvert ses portes pour le début du « Wedelkurs », soit un cours de ski selon la nouvelle méthode autrichienne, qui a duré jusqu'au 19 décembre. Pour la saison d'hiver 1959/60, la liste officielle mentionne 44 hôtels et pensions (2250 lits au total). Mais pour les fêtes de fin d'année, presque toutes les chambres sont déjà réservées et, en ce moment, les nombreux logements de vacances sont sans doute occupés aussi.

Le chemin de fer Brigue–Viège–Zermatt ayant réduit ses taxes de 25 %, il est à espérer que cette mesure aura d'heureux effets pendant le mois de janvier aussi, où les hôtels diminuent leurs prix d'un cinquième au moins.

L'administrateur postal Karl Lehner, qui fut aussi conseiller communal, a pris une retraite bien méritée. Car c'est pendant plus d'un demi-siècle qu'il a servi fidèlement les PTT, et au cours de cette longue période il a contracté des liens d'amitié avec nombre d'habitués de Zermatt. On veut espérer que sa chronique populaire de la poste valaisanne va être imprimée et paraîtra bientôt, car elle contient une quantité de détails intéressants sur la région et ses gens. Pour tout ce qui concerne l'histoire et la topographie de Zermatt on consultera toujours volontiers cet homme affable, dont les souvenirs de jeunesse évoquent sa tante Marie Biner, qui avait bien connu Edward Whymper, décédé en 1911. Karl Lehner a publié en 1955 une jolie plaquette sur le Monte-Rose dans l'histoire et la légende.

Brief aus Engelberg

Kaum sind die letzten statistischen Angaben des vergangenen Sommers zusammengetragen, so muss schon wieder an die kommenden Saisoneröffnungen gedacht werden. Die täglichen Korrespondenzen und telephonischen Anfragen über noch freie Zimmer während den Weihnachts- und Neujahrstagen lassen die gute, ja sogar vorzügliche Saison des vergangenen Sommers vergessen. Und schon hofft man, dass, nachdem der Anfang so stürmisch ist, auch im kommenden Winter mit einer guten Besetzung der Hotels gerechnet werden kann. Doch nicht Prognosen stellen ist hier die Aufgabe, sondern einfach beschreiben, wie der Sommer 1959 mit netten Überraschungen aufgewartet hat. Wenn die Monate Mai und Juni in Sachen Übernachtungen noch etwas zu wünschen übrig gelassen haben, so sind doch alle Erwartungen in den beiden nachfolgenden Monaten voll und ganz erfüllt worden. Insgesamt wurden im Sommer 1959 in den Hotels 90 153, gegen 78 475 im Sommer 1958, und in den Chalets rund 40 000 Übernachtungen gezählt. Eine grosse Zunahme der Übernachtungen konnte bei den Schweizergästen festgestellt werden, während die französischen und deutschen Gäste am Wachstum in gleichem Masse beteiligt waren. Italienische und belgische Gäste suchen Engelberg ebenfalls vermehrt auf, währenddem die Gäste aus den USA 700 Übernachtungen weniger einbrachten. Erfreulich ist festzustellen, dass die Aufenthaltsdauer länger geworden ist (7 Tage).

Einen eigentlichen Beginn, oder gar eine eigentliche Eröffnung der Saison kann man in Engelberg im Frühsommer nicht feststellen. Ab Mitte Mai wird das Vieh auf die Alpen getrieben. Zu dieser Zeit wird am Titlis und am Jochpass noch Ski gefahren, aber schon sind die ersten Gäste da, die die ruhigen Freuden des Frühsommers und vor allem des Bergfrühlings miterleben wollen. Ab Anfang Juni spielt jeweils das unter der Leitung des bekannten italienischen Cellisten Carlo Diletti stehende Kurorchester die täglichen Kurkonzerte. Ab Anfang Juli können die Kinder im Kinderparadies einer Kindergärtnerin zur Betreuung übergeben werden, um so den Gästen volle Unabhängigkeit von diesen kleinen, lieben, aber manchmal doch etwas lästigen «Anhängseln» zu verschaffen. Selbstverständlich ist der heutige Gast nicht mehr mit einem Kurorchester zufrieden, er wünscht auch besondere Attraktionen. Seit Jahren werden daher in Engelberg auch kleine Kunstwochen durchgeführt. Festwochen wäre zuviel gesagt – das würde sich eher für den Winter eignen. Kammermusikabende und Theater sollen dem Gaste gute Unterhaltung und auch, wenn immer möglich, etwas Besinnung schenken. Ein Gastkonzert des königlichen Männerchors aus Breda, drei Theaterabende mit der pikanten Komödie «Die kleine Hütte» und John Steinbecks «Die heisse Flamme» sowie ein Gastspiel Elsi Attenhofers im grossen Saal des Casino wurden von den Gästen freudig begrüsst. Das Gastspiel eines Zirkus – und gehört er nicht in einen Fremdenkurort? – hat bei der Liga gegen den Lärm viel Lärm gemacht. Die Hochwildjagd und die verschiedenen Kilbenen runden das Saisonbild von Engelberg ab. Ab Anfang September wurde es immer ruhiger. Vereinzelte Gäste nutzten noch die schönen Tage für Spaziergänge in der herbstlichen Farbenpracht.

Selbstverständlich betrachtet man den Ausbau des Kurorts nicht als abgeschlossen. Renovationen an und in Hotels, Ausbau der Bergbahnen, Errichtung einer neuen Dorfbeleuchtung, dies alles wurde im Verlaufe des vergangenen Sommers und des Herbstes geschafft. Die Parallelbahn Gerschnialp–Trübsee mit Kabinen, welche 60 Personen fassen, ist fertigerstellt. Am 19. Dezember wurde sie zusammen mit ihrer kleinern und auch ältern Schwester dem fahrplanmässigen Betrieb übergeben. Rund 800 Personen können per Stunde zum Trübsee transportiert werden. Es ist erfreulich, wie erstaunlich gut sich die neue Anlage in die Landschaft einfügt. Der Jochpasslift wurde so ausgebaut, dass inskünftig bis 1000 Personen per Stunde in die schönen Abfahrten geführt werden können. Selbstverständlich hat man dem vermehrten Andrang durch den Ausbau der Pisten Rechnung getragen. Grosse Erdmassen wurden verschoben, wochenlang wühlten die grossen Trax auf Untertrübsee. Ungefährer Kostenpunkt der Pistenverbesserungen 18 000 Franken.

Auch an der Sonnseite des Tals hat man wacker gearbeitet. Das neue Restaurant bei der Bergstation der Brunni-Luftseilbahn steht im Rohbau fertig und soll im kommenden Frühling bezugsbereit sein. Der Ausbau der Brunni-Bahn mit Kabinen für 40 Personen wurde anlässlich der Generalversammlung der Gesellschaft im Juni dieses Jahres beschlossen. Mit den Arbeiten soll im April 1960 begonnen werden, um die neuerstellte Bahn bereits im Juli dem Betrieb zu übergeben. Wahrlich eine kurze Bauzeit! Auch im Brunni-Skigebiet wurden grosse Skipistenverbesserungen vorgenommen. Und als letzte Nachricht wäre noch zu melden, dass eine Gesellschaft für den Bau einer Luftseilbahn ins Ruckhubelgebiet gegründet wurde. Zweck: Das Ruckhubelgebiet dem Skifahrer und dem Wanderer zu erschliessen. Dass der Beschluss des Bundesrates, dem Ausbau der St. E. B. zuzustimmen, grosse Freude ausgelöst hat, sei nur am Rande vermerkt.

Im Monat November unternahm der Hotelierverein Engelberg unter der Leitung seines initiativen Präsidenten, Herrn Norbert Cattani, und des Direktors des Europäischen Hofes, Herrn Rauch, eine fünftägige Studienreise – mit Gemahlinnen – nach Deutschland. Den Hoteliers war Gelegenheit gegeben, führende deutsche Betriebe zu besichtigen. Sie wurden durch den Oberbürgermeister der Stadt Mainz, Herrn Stein – ein alter Freund von Engelberg – offiziell empfangen. Besichtigungen von Hotels, Lebensmittelfabriken und Weinkellereien im Rheinland, in Frankfurt und im Schwarzwald gaben Einblick in die Betriebsführung.

Mit einem Kostenaufwand von rund 35 000 Fr. ist die neue Dorfbeleuchtung erstellt worden. Auch das nächtliche Engelberg erstrahlt nun in neuem Lichte.

Wenn die abgelaufene Saison als eine sehr gute bezeichnet werden kann, so ist man hier nicht ohne Sorgen. Das Damoklesschwert, welches noch heute über dem Parkhotel Titlis schwebt, berührt alle am Fremdenverkehr interessierten Kreise in Engelberg.

Die Aussichten für den kommenden Winter dürfen als gut bezeichnet werden. Mit dem 19. Dezember hat der Touring-Service auf der Strecke Grafenort–Engelberg den Betrieb aufgenommen. Folgende Hotels wurden am 19. Dezember eröffnet: Bellevue-Terminus, Parkhotel Titlis, Hotel Hess, Alpina, Marguerite, Touring, Hoheneck, Edelweiss, Sonnwendhof, Schweizerhof, Trautheim und Eden. Der Veranstaltungskalender ist recht reichhaltig und für Unterhaltung wird gesorgt sein. Aber damit scheint die Aufgabe eines Kurortes nicht allein erfüllt. Die Frage der Einführung der Terrainkuren, verbunden mit einem eventuellen Kneippbad, wird geprüft, wobei der sportlichen Betätigung der Kurgäste besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden soll. Ein Sportkurort soll entstehen. Ein Ziel, das ganz bestimmt im Bereiche des Möglichen liegt. st.

Rückblick auf die erste höhere Fachprüfung für Küchenchefs in Luzern vom 23. bis 27. November 1859

Bereits am Sonntagabend, dem 22. November, fanden sich sämtliche zwölf Prüflinge im «Montana» ein, um anderntags so frisch und konzentriert wie möglich an die schwere Aufgabe gehen zu können. Beim dreiwöchigen, im Oktober absolvierten Vorbereitungskurs hatten wir uns recht gut verstanden, so dass nicht erst Kontakt gesucht werden musste. In allen Gesichtern widerspiegelte sich ein gewisses Examenfieber, aber trotzdem war die Stimmung allenthalben gut.

Am Montagmorgen nach kurzer Begrüssung durch den Präsidenten, Herrn alt Direktor G. Pfau, begaben wir uns in den neuen Schulpavillon der Hotelfachschule zur Menurechtschreibung und Übersetzung. Es waren fünf verschiedene Aufgaben in 30 Minuten zu lösen. Anschliessend in der schriftlichen Korrespondenz mussten drei Geschäftsbriefe verfasst werden.

Für den weiteren Verlauf der Prüfung waren wir in drei Gruppen eingeteilt. Gruppe 2, der ich angehörte, begann gleich am ersten Nachmittag um 14 Uhr in der warmen Küche mit der praktischen Prüfung. Sofort nach Erhalt der Prüfungsarbeiten, die ausgelost wurden, schrieb jeder seinen Economat-Bon, der bei dieser Speisenfolge beachtliches Ausmass annahm. Nicht zu vergessen waren Salz, Gewürze, Mehl, Essig usw., da eben keinerlei Lebensmittel und Zutaten vorhanden waren, mit Ausnahme der Küchenfonds, die uns Herr Thöni tiptop bereitstellte. Nachdem wir uns blitzartig mit der vollkommen neuen Umgebung (Kursaalküche) vertraut gemacht hatten, konnte die eigentliche Arbeit losgehen.

Eines der Programme sah zum Beispiel für einen Kandidaten so aus:

Soupe aux moules
Ravioli à l'italienne
Selle d'agneau Orloff
Sauce menthe
Bouquetière de légumes
Pommes soufflées
Salade Lorette

Diese Gerichte galten nicht als Menu, sie wurden mit denen meiner Kollegen zu einem fachtechnischen Menu zusammengestellt und in dessen Reihenfolge den Experten aufgetragen. Es war jeder bis aufs äusserste beschäftigt, sah ich doch meine Kameraden Gerichte wie Chicken Pie, Homard Newburg, Saumon Chambord, Côte de veau en papillote usw. verfertigen.

Sofort nach Beendigung der Arbeiten in der Küche hatten wir schriftliche Aufgaben über allgemeine Berufskenntnisse zu lösen. Wir waren regelrecht müde, als der erste Tag um 21.30 Uhr vorüber war.

Am Dienstag hatte unsere Gruppe Theorietag, währenddem die andern beiden Gruppen sich in der Küche beschäftigten. Jeder wurde einzeln je 30 Minuten über Lebensmittelgesetz, Menukunde, Warenkunde, Kochkunde, Ernährungslehre, Lehrlingsausbildung und Personalwesen, Rechtskunde, allgemeine Berufskenntnisse (mündlich), Kochkunst, Berechnungswesen befragt, dazwischen 5 Minuten Pause, um das nächste Zimmer aufzusuchen. Am meisten schätzte ich jene Experten, die präzis und knapp gehaltene Fragen stellten. Hin und wieder gab es auch Fragen, die offen blieben, was sich natürlich nachteilig auf das Schlussresultat auswirkte. Dem Berechnungswesen wurde ganz spezielle Aufmerksamkeit geschenkt, hatten wir doch zweimal 2½ Stunden schriftliche Berechnungen auszuführen, nebst 30 Minuten mündlich. Hier strauchelten etwelche Kandidaten, hier galt es fast mehr als anderswo, ruhig Blut zu bewahren.

Wiederum froh, einen Tag älter geworden zu sein und dass alle diese Theoriefächer vorbei waren, ging es dem Mittwoch entgegen.

Nach 2½ Stunden Kalkulation begaben sich alle 3 Gruppen auf 10 Uhr an die praktische Arbeit – unsere in den Gardemanger, die andern in Küche und Patisserie. Jede Gruppe wurde bis Freitagmittag zwei- bis dreimal in der warmen Küche, zweimal im Gardemanger und zweimal in der Patisserie geprüft.

Vollkommen richtig fand ich, dass nebst der klassischen Kochkunst, welche dominierte, auch moderne Restaurationsplatten verlangt wurden. Gardemangerarbeiten waren einige sehr schöne zu sehen, z. B. verriet der «Röti de veau à la vigneronne» eine vorzügliche Schule des Herstellers. Auch auf dem Gebiet der Süßspeisen wurde allerhand verlangt, klassische Entremets, diverse Kleingebäcke; fast jedesmal war eine internationale Platte dabei, wie Wiener Apfelstrudel, Berliner Pfannkuchen, Salzburger Nockerln usw.

Leider verlor unsere Gruppe einen lieben, flotten Kollegen, der am Donnerstag gesundheitshalber nicht mehr antreten konnte. Hoffentlich kann er die restlichen Arbeiten einmal nachholen, damit auch er für seine Anstrengungen belohnt wird.

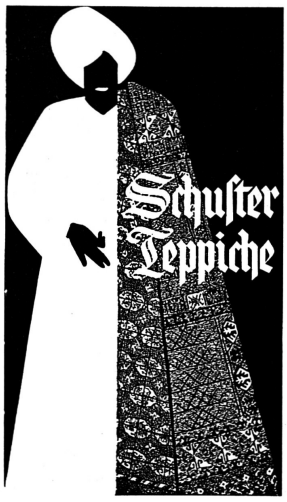
Als dann am Freitagmittag die letzten Platten weggetragen wurden und die Prüfung als beendigt galt, atmeten wir alle erleichtert auf. Am späten Nachmittag warteten wir in der grossen Halle des Hotel Montana gespannt auf die Bekanntgabe der Schlussresultate. Grosse Freude ging durch unsere Reihen, als mitgeteilt wurde, sämtliche Kandidaten hätten die Prüfung erfolgreich bestanden.

Allen Persönlichkeiten, die sich mit der Prüfung zu befassen hatten, möchte ich an dieser Stelle für die vorzügliche Vorbereitung und Durchführung den besten Dank aussprechen und einen ganz besonderen Dank an die Kommissionen und Verbände, die uns mit der Anwesenheit ihrer Prominenten beehrten.

Als Aufmunterung an alle Kollegen, die sich für die kommenden Prüfungen interessieren, möchte ich die namhaften Beiträge, die von Paho und Union Helvetia an ihre Mitglieder ausgerichtet wurden, erwähnen; wir konnten dadurch unsere Auslagen wesentlich verringern. Recht herzlichen Dank für diese grosszügige Geste!

Mit dieser Fachprüfung wurde gewiss Wesentliches zur Hebung unseres Berufsstandes beigetragen, und wir hoffen, dass sich für die nächsten Prüfungen ebensoviele Kollegen zusammenfinden werden. R. Helbling

BIRDS EYE empfiehlt:
Lattich
ist eine Augenweide für den Gast!
Preisgünstige Packungen für das Gastgewerbe.
BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45



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

Englische Reisegesellschaft sucht Unterkunft

für Jugendliche und Erwachsene. Gruppen. (Juli und August 1960). Offerten an **E. T. A. Tours, 207, Victoria Street, London S. W. 1.**

Uniformen jeder Art

HELBLING

Rapperswil/SG
Telephon (055) 2 21 21
Stets günstige Occasionen ab Lager

Für Ihr Restaurant

Kleine, gediegene Form und leiser Gang

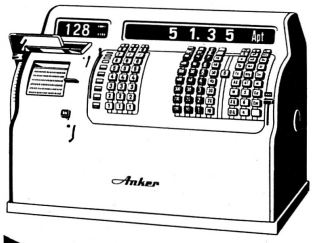
Einfache, rasche Bedienung

Maschinen für 1—18 Services und 1—9 Sparten

Modelle ab Fr. 880.—

Vertretungen und Kundendienst in der ganzen Schweiz

Für jeden Betrieb das passende Modell
Sehr vorteilhaft im Preis



Für Ihre Gäste-Buchhaltung

Sichere und schnelle Kontrolle mit der neuen
Anker Hotel-Buchungsmaschine

Grosse Arbeitsersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten: bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

Zur Geldkontrolle **Anker** *Kassen*
Zürich 4 Tellstrasse 31 Tel. 25 21 44

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22 14 4

WIBIS

die patentierte Bodenreinigungsmaschine pflegt alle Böden rascher und schöner

Kleines und grosses Modell

EMIL BISANG
AFFOLTERN A. A.
Fabrikation und Verkauf
051/99 63 36

WIBIS

Aber gewiss
. . . . nur bei Inserenten kaufen!

Flachduvets mit Dralonfüllung

sehr leicht und doch warm, wenig Platz beanspruchend, voll waschbar u. hygienisch, 120/160 cm weiss 56.–, farbig 59.– Etamine-Anzüge dazu ab Fr. 22.–

& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS

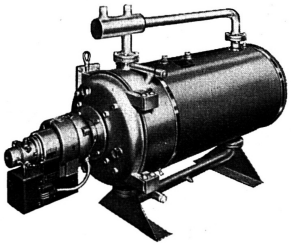
Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Inserieren bringt Gewinn

GOLCALOR **der einzigartige Heizkessel**

kombiniert für Zentralheizung und/oder Warmwasserbereitung

bewährt – robust – sparsam – formschön
platz- und somit baukostensparend
komplett und leicht zerlegbar
gewissenhafte Beratung – prompter Service



GOLCALOR AG.
Zürich 39
Talacker 41 Tel. (051) 27 19 22

GIGER-KAFFEE

– ein vollendeter Genuss –

ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleichbleibende beste Qualität!

Verlangen Sie unser bemustertes Angebot. Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 2 27 35

HOTEL RESTAURANT ST. PETER, ZÜRICH
beim Paradeplatz

Ruhig. 70 Betten
Mittelpreise

Exquisite Menus ab Fr. 5.50

Pot au feu, jeden Tag Lunchteller

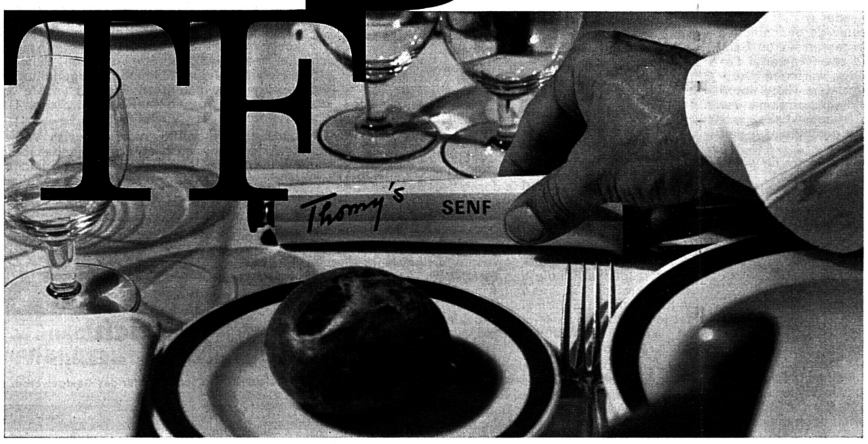
Konferenz-Zimmer

Walter Rügner-Brönimann

HOTEL RESTAURANT ST. PETER, ZÜRICH

Haben Sie noch einen Wunsch?

DAMIT legt der Kellner die Tube Thomy-Senf auf den wohlbereiteten Tisch. Die Frage ist eigentlich keine Frage, sondern eine Höflichkeitsformel, denn mit der Tube Thomy-Senf ist dem Gast der letzte Wunsch erfüllt. Immer mehr Restaurateure machen die Erfahrung, dass Thomy-Senf in der Tube alle Ansprüche erfüllt, äusserst hygienisch und zudem so etwas wie ein Symbol für den gepflegten Tisch ist. Machen Sie einen Versuch – er lohnt sich, denn es handelt sich um ein Thomi + Franck-Produkt.



Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL
Gerbergasse 14
061 23 00 60

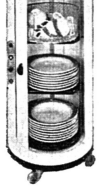
ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

SERVOMAT

der ideale Tellerwärmer

45–50 Teller. – Regulierbarer Thermostat.
Standmodell Fr. **390.–**. Fahrbar Fr. **475.–**.
Miete Fr. 36.– bezw. Fr. 43.50 per Monat.

Tasseneinsatz Fr. 25.–.



Generalvertretung:
H. Bertschi, Sillerwies 14, Zürich 7/53
Telephon (051) 34 80 20
Kantone: Baselld.) G. Egger, Zwinglistr. 22, Bern, Tel. 5 39 66;
Soloth., Bern) P. Gasser, jun., Dagmersellen, Tel. 9 41 43.