Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 67 (1958)
Heft: 51

Heft

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

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

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

Download PDF: 24.08.2025

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

A.Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 22.–, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.–. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.–, vierteljährlich Fr. 9.–, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstr. 19. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Birkhæuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 51 Basel, den 18. Dezember 1958 Erscheint jeden Donnerstag 67. Jahrgang 67e année Paraît tous les jeudis Bâle, 18 décembre 1958 **N° 51**

So geht das nicht!

Notwendige Klarstellungen zum neuesten Vorstoss in Sachen Kreditkarten

Während in Paris am letzten Freitag der Geschäftsleitende Verwaltungsratsausschuss der AIH sich über die Verhandlungen seines Beauftragten, Präsident Marcel Bourseau, mit der Zentralleitung der American Express Co. unterrichten liess und hernach in voller Kenntnis der Dinge den einstimmigen Beschluss fasste, *jeglichem Kreditkartensystem, das den Hotelier mit Kommissionszahlungen zugunsten der Kreditorganisationen bzw. der begünstigten Träger von Kreditkarten belastet* – wofür hält man uns? – nach wie vor den Kampf anzusagen und daher auch die neuesten Vorschläge der Amexco, insoweit damit Kommissionszahlungen zu Lasten der Hotelbetriebe verknüpft sind, abzulehnen; während dies also geschah, leistete man sich in der Schweiz neuerdings folgenden Überrumpelungsversuch, der, wie wir hoffen, der Zustimmung des amerikanischen Hauptsitzes der Amexco entbehrt: *Ohne jede Fühlungnahme mit dem SHV* wurden zahlreiche Hotels mit ellenlangen Telegrammen seitens der Amexco Zürich bombardiert, worin diese Betriebe in massiver und dringlicher Weise aufgefordert werden, ohne weiteren Verzug dem im Sommer dieses Jahres in Szene gesetzten, inzwischen zufolge des Widerstandes der europäischen Hotellerie einigermassen gemilderten Kreditkartensystem dieser weltweiten Firma beizutreten. Und dabei erfolgte diese Telegramm-Offensive ausgerechnet am Samstag, also unmittelbar nachdem die AIH in Paris einstimmig *folgende Resolution* gefasst und beschlossen hatte, diesen wohlbegründeten Standpunkt den in Paris weilenden Delegierten des Präsidenten der Amexco, Ralph Reed, zur Kenntnis zu bringen und die Verhandlungen weiterzuführen:

Resolution AIH

Le Comité exécutif de l'AIH, réuni à Paris le 12 décembre 1958, après avoir pris connaissance d'un rapport détaillé de M. Bourseau, vice-président délégué de l AIH, et en avoir longuement discuté,

– Constate que l'ASTA et la FIAV se sont ralliées à l'unanimité à la décision de l'AIH de s'opposer à accepter, sous la forme actuelle proposée par l'Amexco, le système des Cartes de Crédit.

– Constate en outre que l'action entreprise par l'AIH a déjà eu pour effet de réduire sensiblement les exigences initiales de divers émetteurs de Cartes de Crédit.

– Décide par conséquent – vu les résultats déjà obtenus dans l'intérêt de ses membres – de maintenir les décisions prises à Vienne par le Conseil d'Administration de l'AIH, c'est-à-dire de refuser catégoriquement de prendre à la charge des hôteliers une commission quelconque sur les paiements faits au moyen de Cartes de Crédit.

Le Comité exécutif estime que, tout en s'opposant au paiement des commissions pour des Cartes de Crédit et en tenant compte de la concurrence et de la surenchère entre les émetteurs de Cartes de Crédit actuelles, l'AIH doit s'efforcer à mettre au service de nos membres des moyens concrets d'accepter sans frais pour l'hôtelier les Cartes de Crédit.

– Mandate à cet effet le vice-président délégué à poursuivre ses études et démarches en vue de réalisations effectives dans cet ordre d'idées.

Et enfin, pour ces motifs, décide que les membres de l'AIH dovient rester fermes sur ces décisions et différer en conséquence toute signature concernant les Cartes de Crédit exigeant des commissions de la part des hôteliers.

Das Vorgehen der Amexco Zürich hat in unseren Kreisen höchstes Erstaunen, ja Befremden und Empörung ausgelöst und zwang uns – da über Sonntag eine anderweitige Orientierung unserer Mitglieder ohne übersetzte Kosten nicht mögilch gewesen wäre – die Öffentlichkeit via Presse über den Bechluss der International Hotel Association zu unterrichten. Nur so kann vorderhand verhindert werden, dass einzelne Mitglieder des SHV (in gutem Glauben, der neue Vorschlag der Amexco sei in Übereinstimmung mit den Verbandsbehörden der Hotellerie erfolgt) sich fangen lassen und dadurch die bisher starke, ja innerhalb der für die Amexco ausschlaggebenden Kategorie der führenden europäischen Hotels durchwegs geschlossene Front durchbrechen.

Inzwischen hat das Groupement des hôtels de tout premier rang seine Mitglieder individuell über die tatsächlichen Verhältnisse in dringlicher Weise informiert.

Wir hatten gehofft, man werde durch Fortsetzung der freundschaftlichen Unterhandlungen mit den zuständigen Instanzen der Amexco zu einer Lösung gelangen, die den Interessen sowohl des Reisepublikums als auch der Hotellerie entspricht und einseitige Belastungen ausschliesst, die zu einer allgemeinen Erhöhung der Preise führen müssten. Statt dessen glaubt man offenbar, über die wohlbegründete, mit der entschiedenen Haltung der grossen Reisebureaux-Verbände ASTA und FIAV übereinstimmende Stellungnahme der Association internationale de l'hôtellerie und sämtlicher dieser weltumfassenden Vereinigung angeschlossenen europäischen Landesorganisationen der Hotelindustrie rücksichtslos hinweggehen und die *Hotelbetriebe dadurch gewinnen zu können, dass ihnen das Fürchten beigebracht werden soll!*

So weit sind wir aber in Europa noch nicht, werte Freunde der Amexco aus Amerika! In unserer Haltung werden wir übrigens durch Äusserungen hervorragender amerikanischer Gäste und Persönlichkeiten aus der Wirtschaft bestärkt, die uns ermutigen, fest zu bleiben und dem Druck nicht nachzugeben, zumal gegen das Kreditsystem, wie es jenseits des Atlantischen Ozeans allzu üppig ins Kraut geschossen ist, auf Grund aufschlussreicher Erfahrungen im eigenen Lande immer stärkere Bedenken angemeldet werden.

In unserem Kampfe gegen die Überwälzung der Kreditkosten auf den Hotelier – also in diesem Falle auf den Gläubiger! – haben wir übrigens bereits einen bedeutenden Erfolg erzielt, indem der Diners' Club in der Schweiz davon abgekommen ist, die Hoteliers mit Kommissionen, die von den auf die Träger seiner Kreditkarten lautenden Rechnungen in Abzug gebracht würden, zu beglücken. Allerdings muss der Hotelier, der sich zur Unterzeichnung eines kurzfristigen Vertrags mit dem Diners' Club entschliesst, einen einmaligen jährlichen Publizitätsbeitrag entrichten, um in der Liste dieser Kreditkartenorganisation zu figurieren. Ferner ist zu berücksichtigen, dass der angeschlossene Hotelbetrieb innerhalb *weniger Tage* die auf Basis einer Kreditkarte des Diners' Club ausgestellten Fakturen gegen bar bei einer Grossbank einlösen kann.

Durch diese grundlegende Revision seiner früheren Bedingungen, die mit der Tarifordnung des SHV im Widerspruch standen und daher zum Ausschluss einer Reihe von Mitgliedern aus unseren Reihen geführt hätten, kam eine Lösung zustande, die einzelnen Hoteliers den Vertragsabschluss ermöglichte, ohne Sanktionen von seiten des SHV befürchten zu müssen. *Trotzdem kann keine Rede davon sein,* dass die abgeänderte Beitrittsform den Segen des SHV erhalten hat, wie dies behauptet worden ist. Das wäre mit unserer prinzipiellen Haltung zum System als solchem durchaus unvereinbar, und es muss hier vor allem Verwahrung dagegen eingelegt werden, dass der Diners' Club mit dem Anschluss einiger Schweizer Hotels an den Diners' Club im Ausland Propaganda macht, *ohne die grundverschiedenen Beitrittsbedingungen,* wie sie durch unseren Widerstand hierzulande erreicht wurden, zu erwähnen, so dass in anderen Ländern, wo der Diners' Club die ursprünglichen Kommissionszahlungen grundsätzlich weiterhin verlangt, der Eindruck erweckt wird, in der Schweiz habe man nachgegeben! Auch das sind Methoden, die nicht dazu angetan sind, Vertrauen zu erwecken. Jene Mitglieder, die sich trotz unserer Warnung zum Beitritt auf der genannten, formell und materiell modifizierten Grundlage haben bewegen lassen, dürften denn doch nachdenklich werden, wenn sie hören, dass mit ihrem Namen in solch irreführender und missbräuchlicher Weise Stimmung gemacht wird!

Nochmals: wofür hält man uns eigentlich dort drüben, im Lande der unbegrenzten Möglichkeiten? Sind das Methoden, die Sympathie und Zutrauen in Europa zu schaffen vermögen, Methoden, die namentlich einer Weltfirma vom Ruf der Amexco als würdig erscheinen?

Das Telegramm, das die Amexco Zürich lanciert hat, um führende Hotels der Schweiz hinterrücks zu ködern, lautet folgendermassen:

unser praesident herr ralph t. reed ersucht mich ihnen zur kenntnis zu bringen dass die american express die jetzt ueber viertausend hotels in nordamerika vertritt sich freut ihnen folgende neue vertragsbedingungen fuer alle hotels zu avisieren stop für belastungen von american express kreditkarteninhabern haben sie die wahl zwischen direkter rechnungsstellung fuer alle oder ausgewaehlte karteninhaber oder rechnungsstellung fuer alle oder ausgewaehlte karteninhaber ueber die zentralisierte rechnungsstelle der american express die ihnen die belastungen monatlich begleicht unter abzug zwischen fuenf prozent bis hinunter zu dreieinhalb prozent auf grund des monatlichen umsatzes stop falls sie halbmonatliche zahlungen wuenschen, betraegt der abzug fuenfeinhalb prozent bis hinunter zu vier prozent auf grund des monatlichen umsatzes stop einzelheiten werden an alle hotels waehrend naechster woche zugesandt stop zu ihrer information diene dass die american express-kreditkarte hier einen enthusiastischen empfang bei publikum und hotels hat und ein sehr verbreiteter gebrauch uebersee naechstes jahr erwartet wird stop neues weltweites verzeichnis von angeschlossenen unternehmen wird zeitig fuer 1959 reisesaison herausgegeben. dowrick vizepraesident.

Bemerkungen zu diesem Telegramm

1. Mit dem Hinweis darauf, dass in Nordamerika 4000 Hotelbetriebe sich dem Kreditkartensystem der Amexco angeschlossen haben (vor allem deshalb, weil die American Hotel Association ihre eigene Kreditorganisation ohne Befragung der AIH an die Amexco gegen gutes Geld verkauft hat), gibt man indirekt zu, dass in Europa bisher der gewünschte Erfolg bei der Hotellerie ausblieb. In der Tat sind bisher sozusagen alle führenden europäischen Hotels, die von der amerikanischen Kundschaft vorzugsweise besucht werden, fest geblieben und haben, im Sinne der Haltung der AIH und der ihr angeschlossenen Landesverbände, die Unterzeichnung der Kreditkartenverträge der Amexco abgelehnt bzw. annulliert.
2. Wenn die Amexco behauptet, das Kreditkartensystem der Amexco sei in Amerika mit Enthusiasmus aufgenommen worden, so ist das insofern nicht erstaunlich, als der amerikanische Gast, der die Vorteile dieses Systems geniesst, schmunzelnd feststellen kann, dass die Spesen nicht von ihm und auch nicht von der Amexco, sondern durch den gutmütigen europäischen Hotelier getragen werden sollen. Gegen die Behauptung der enthusiastischen Aufnahme spricht im übrigen die Tatsache, dass die ASTA, die als der mächtigste Verband der Reiseagenturen Hunderte und Hunderte von anerkannten Reisebureaux in sich schliesst, eindeutig und einhellig gegen die Einführung von solchen Kreditkarten auf der Basis von Kommissionszahlungen durch die Hotels Stellung bezogen hat. Das gilt auch von der FIAV (Fédération des agences de voyages), welche die führenden Reisebureaux von Europa in sich vereinigt.
3. Es wäre daher ein verhängnisvoller Irrtum, zu glauben, der gute amerikanische Tourist, der Europa besuchen will, werde sich von der Amexco diktieren lassen, in welchem Hotel er in Europa absteigen soll. Er wird nach seiner Wahl nach wie vor die besten europäischen Hotels aufsuchen. Übrigens ist nicht ausgeschlossen, dass die Reisebureaux, die der ASTA angehören, Gegendruck aufsetzen und schwarze Listen herausgeben, in denen jene europäischen Hotels, die in der Kreditkartenliste der Amexco oder des Diners' Club aufgeführt sind, namhaft gemacht werden. Der europäische Hotelier muss also sehr wohl acht geben, ob er seinen Interessen dadurch dient, dass er sich einfangen lässt.
4. In London haben die führenden Hotels beschlossen, Kreditkarten der Amexco unter der Bedingung zu akzeptieren, dass auf den Rechnungen der Kreditkarteninhaber *Zuschläge* von 5 % erhoben werden, wovon 3 % dem Hotelier für seine Spesen und administrativen Umtriebe und 2 % der Amexco zukommen sollen. Also umgekehrt: Nicht der Hotelier soll die Kosten tragen, sondern derjenige, der durch die Kreditkarten in seinen Reisen gegenüber andern Touristen begünstigt wird! Vor allem würde dadurch verhindert, dass die Amexco ihre eigenen Administrations- und Publizitätsspesen auf den Hotelier überwälzt.

Es gilt also, fest zu bleiben. Die europäische Hotellerie soll das Heft in der Hand behalten und sich nicht imponieren lassen. Druck erzeugt Gegendruck. Wenn je, so ist jetzt der Moment gekommen, die Interessen unserer Mitglied zu wahren und die wirkungsvoll eingeleitete europäische Hotelpolitik auf diesem Gebiete durchzusetzen. Das ist aber nur möglich, wenn nicht einzelne Hoteliers aus der Reihe tanzen und den wohlbegründeten Interessen der Gesamthotellerie in Europa zuwiderhandeln. Es ist immer noch möglich, mit der Amexco zu einer Einigung zu gelangen und eine Lösung herbeizuführen, wonach nicht der Hotelier für die Kosten, Spesen und Risiken eines solchen Kreditsystems aufzukommen hat. In diesem Sinne wurde die Geschäftsleitung der AIH beauftragt, konkrete Mittel und Wege zur Herbeiführung einer solchen Lösung zu prüfen und weiterzuverfolgen. Im gegebenen Zeitpunkt werden wir unsere Mitglieder über das Resultat dieser Schritte orientieren. Wir sind viel stärker als man glaubt; denn ohne Hotellerie kein Fremdenverkehr, auch nicht mit Kreditkarten.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Seite/Page

Ce ne sont pas de procédés 2

Gastronomische Studienreise nach den USA 2

Zur Wahl von Prof. Dr. Wahlen in den Bundesrat 3

Le Comité central de la SSH s'est réuni à l'Ecole hôtelière 3

Festtagsmenus 5

Erfagruppen besichtigen das neue Mövenpick Dreikönighaus in Zürich 10

Posthotel Arosa – eine Metamorphose . . 10

Appell an die Groupement-Hotels

Das Groupement des hôtels de tout premier rang hat telegraphisch seine Mitglieder folgendermassen über die neuesten Vorschläge der Amexco orientiert:

«Wir ersuchen unsere Mitglieder dringend, in Übereinstimmung mit neuesten Beschlüssen AIH, die letzten, hinter dem Rücken der Verbände lancierten Vorschläge Amexco abzulehnen, gemäss den Informationen und Klarstellungen, die in der nächsten Nummer der Hotel-Revue erscheinen. Alle Landesorganisationen der europäischen Hotellerie widersetzen sich energisch und geschlossen jedem Kreditkartensystem, das dem Hotelier Kommissionszahlungen zur Deckung der Spesen und Risiken der Kreditorganisationen aufbürden will. Es darf kein Einbruch in unsere Abwehrfront gegen derartige Zumutungen erfolgen. Geeint bleiben wir stark!

Groupement des hôtels de tout premier rang
E. Scherz, Präsident
A. L. Thurnheer, Sekretär

Ce ne sont pas des procédés!

Quelques explications nécessaires à propos des dernières démarches concernant les Cartes de Crédit

Le comité exécutif de l'AIH a été renseigné vendredi dernier sur les négociations qui ont eu lieu entre son mandataire le président *Marcel Bourseau* et la direction générale de l'American Express Co. Il a pris ensuite, en parfaite connaissance de cause et à *l'unanimité, la décision de continuer comme jusqu'à présent la lutte contre tous systèmes de cartes de crédit impliquant le payement d'une commission de la part de l'hôtelier* en faveur des organisations de crédit, respectivement des porteurs de ces cartes qui sont les bénéficiaires du crédit. Décidément pour qui nous prend-on? Il a donc décidé, par là-même, de *repousser catégoriquement les dernières propositions de l'Amexco,* pour autant qu'elles entraînent le paiement d'une commission de la part des établissements hôteliers.

Pendant que le comité exécutif de l'AIH prenait cette décision, l'on essayait de nouveau en Suisse de nous forcer la main et de nous prendre par surprise. Nous voulons espérer que ces manœuvres ont eu lieu sans l'assentiment du siège central de l'Amexco.

Sans avoir au préalable pris contact avec la SSH, l'Amexco a bombardé de nombreuses entreprises hôtelières de télégrammes-fleuves pour les engager de la manière la plus insistante d'adhérer sans retard au système de Cartes de Crédit mis sur pied au cours de cet été par cette agence quasi mondiale. Le système a été certes quelque peu attenué entre-temps à la suite de la résistance de l'hôtellerie européenne.

Cette offensive télégraphique a eu lieu précisément samedi, c'est-à-dire immédiatement après que l'AIH ait pris à l'unanimité sa *résolution,* après avoir décidé de porter son point de vue justifié à la connaissance du délégué du président de l'Amexco M. Ralph Reed, séjournant à Paris et de poursuivre les négociations.

Voici le texte de cette

Résolution

Le Comité exécutif de l'AIH, réuni à Paris le 12 décembre 1958, après avoir pris connaissance d'un rapport détaillé de M. Bourseau, vice-président délégué de l'AIH, et en avoir longuement discuté,

– Constate que l'ASTA et la FIAV se sont ralliées à l'unanimité à la décision de l'AIH de s'opposer à accepter, sous la forme actuelle proposée par l'Amexco, le système des Cartes de Crédit.

– Constate en outre que l'action entreprise par l'AIH a déjà eu pour effet de réduire sensiblement les exigences initiales des divers émetteurs de Cartes de Crédit.

– Décide par conséquent – vu les résultats déjà obtenus dans l'intérêt de ses membres – de maintenir les décisions prises à Vienne par le Conseil d'administration de l'AIH, c'est-à-dire de refuser catégoriquement de prendre à la charge des hôteliers une commission quelconque sur les paiements faits au moyen de Cartes de Crédit.

Le Comité exécutif estime que, tout en s'opposant au paiement des commissions pour des Cartes de Crédit et en tenant compte de la concurrence et de la surenchère entre les émetteurs de Cartes de Crédit actuelles, l'AIH doit s'efforcer à mettre au service de nos membres des moyens concrets d'accepter sans frais pour l'hôtelier les Cartes de Crédit.

– Mandate à cet effet le vice-président délégué à poursuivre ses études et démarches en vue de réalisations effectives dans cet ordre d'idées.

Et enfin, pour ces motifs, décide que les membres de l'AIH doivent rester fermes sur ces décisions et différer en conséquence toute signature concernant les Cartes de Crédit exigeant des commissions de la part des hôteliers.

Les procédés employés par l'Amexco ont naturellement suscité dans nos milieux, non seulement de l'étonnement, mais encore de la stupéfaction, pour ne pas dire de l'indignation. La nouvelle de cette manœuvre n'est parvenue que le dimanche aux oreilles des organes directeurs de la SSH et comme il n'était pas possible de renseigner nos membres immédiatement sans frais excessifs, c'est par la presse que nous avons informé l'opinion publique de la décision de l'Association internationale de l'hôtellerie. C'était le seul moyen à disposition pour éviter que certains membres de la SSH ne croient, en toute bonne foi, que la nouvelle proposition de l'Amexco avait été prise d'entente avec les associations hôtelières et ne se laissent prendre au piège. L'on voulait ainsi empêcher qu'une brèche ne soit creusée dans l'opposition ferme que les grands hôtels européens – qui ont une importance primordiale pour l'Amexco – avaient manifestée aux propositions de cette agence.

Entre-temps, le groupement des hôtels de tout 1er rang a renseigné d'urgence et individuellement ses membres sur la situation réelle.

Nous avions espéré qu'en poursuivant des négociations amicales avec les organes compétents de l'Amexco, l'on parviendrait à trouver une solution qui réponde aussi bien aux intérêts des touristes qu'à ceux de l'hôtellerie. Des charges unilatérales auraient inévitablement entraîné une augmentation générale des prix et auraient entravé le développement du trafic.

Au lieu de cela, l'on croit probablement pouvoir sans façon passer sous la main les décisions des grandes associations des agences de voyages, l'ASTA et la FIAV, ainsi que de celles concordantes de l'Association internationale de l'hôtellerie et de toutes les associations nationales de l'hôtellerie, groupées au sein de cette organisation mondiale. En d'autres termes l'on pensait qu'en procédant par intimidation. l'on parviendrait à gagner à une cause qui semble compromise des entreprises hôtelières individuelles.

Nous n'en sommes pas encore là en Europe, chers amis de l'Amexco. Nous sommes d'ailleurs renforcés dans notre attitude par l'opinion de nombreuses et éminentes personnalités économiques américaines et par des hôtes d'outre-Atlantique. Les expériences faites en matière de crédit et la généralisation de celui-ci ne sont pas sans éveiller, de leur part, des craintes justifiées et ils nous engagent à rester fermes et à ne pas céder à la pression que l'on veut exercer sur nous.

Dans la lutte que nous menons pour que les frais de crédit ne soient pas transférés sur les hôteliers, nous avons déjà remporté d'important succès. Le *Diners' Club* n'a-t-il pas renoncé en Suisse à des commissions qui auraient été simplement déduites des factures signées par les porteurs des cartes de crédit. Certes, l'hôtelier qui se décide à signer un contrat de brève durée paye une contribution unique annuelle de publicité pour figurer sur la liste de cette organisation, mais il peut encaisser à très bref délai, auprès d'une grande banque, les factures établies à l'intention des porteurs de Cartes de Crédit du Diners' Club.

Ainsi, grâce à une revision fondamentale des conditions primitives qui étaient contraires aux dispositions du règlement des prix de la SSH – et qui auraient entraîné l'exclusion de certains membres – une solution a été trouvée. Elle a permis à quelques hôteliers de conclure des contrats de publicité sans craindre les foudres de la SSH. *Cela ne signifie pourtant pas* que cette nouvelle forme de collaboration ait reçu la bénédiction de la SSH, comme on l'a prétendu ci ou là. Cela serait tout à fait incompatible avec notre attitude de principe à l'égard de tels systèmes.

C'est pourquoi nous protestons contre le fait que le Diners' Club fasse à l'étranger de la propagande en montant en épingle l'adhésion de certains hôtels suisses à son organisation, *sans faire état* des modifications fondamentales qui ont été apportées aux conditions d'adhésion, à la suite de notre *résistance.* Il ne faut pas que l'on ait l'impression dans d'autres pays où le Diners' Club continue à exiger le paiement de commissions que la Suisse a cédé sur ce point.

Ce sont en effet des méthodes qui ne peuvent guère contribuer à éveiller la confiance. Certains de nos membres, qui, malgré nos avertissements, se sont décidés à adhérer sur les nouvelles bases formelles et matérielles pourraient bien revenir sur leurs décisions après coup, s'ils apprenaient que l'on fait usage de leur nom aussi abusivement pour induire des collègues en erreur.

Encore une fois: Pour qui nous prend-on aux pays des possibilités illimitées? Sont-ce des méthodes susceptibles de créer un courant de sympathie et de confiance en Europe, des méthodes qui sont dignes d'une agence mondiale de la réputation de l'Amexco?

Le télégramme que l'Amexco Zurich a adressé aux principaux hôtels de Suisse pour les appâter à la teneur suivante:

notre président ralph t. reed me charge de vous informer qu'American express représentant maintenant plus de quatre mille hôtels en Amérique nord est heureux annoncer nouvelles conditions contrat pour tous hotels comme suit stop pour dépenses effectuées par détenteurs de cartes crédit american express vous aurez choix facturer tous ou certains détenteurs de cartes directement ou facturer tous ou certains détenteurs de cartes par intermédiaire centre paiement american express vous payant mensuellement pour factures envoyées selon déductions de cinq pourcent a trois et demi pourcent basées sur volume d'affaires mensuel stop si vous désirez paiements sur base semimensuelle taux de déduction sera cinq et demi pourcent à quatre pourcent basé sur volume d'affaires mensuel stop précisions seront envoyées à tous hôtels courant semaine prochaine stop pour votre information carte crédit american express reçoit accueil enthousiaste ici par public et hôtels un très vaste emploi prévu pour année prochaine à l'étranger stop nouvel registre des établissements participant sera publié à temps pour saison touristique 1959.

dowrick vice-président

Festtagsgratulations-Ablösungen

Souscription des fêtes de fin d'année

Wie wir in der letzten Nummer bekanntgaben, hat der Zentralvorstand beschlossen, den Ertrag unserer traditionellen Festtagsgratulations-Ablösungen der Stiftung

Mitgliederunterstützungsfonds

zuzuweisen.

Diese Zweckbestimmung bedeutet, dass die Spende dazu verwendet wird, das Los jener Mitglieder, die unverschuldeterweise in Not geraten sind und über keinen anderweitigen finanziellen Rückhalt verfügen, zu erleichtern.

Bereits sind zahlreiche Zeichnungen eingegangen, und wir hoffen, dass das spontane Beispiel dieser Spender von den Hoteliers und Berufsfreunden, die ihren Kollegen die Neujahrswünsche in Verbindung mit einer Geste der Hilfsbereitschaft zum Ausdruck bringen möchten, Nachahmung finden werde.

Die Hotel-Revue wird nächste Woche mit der Veröffentlichung der Namen der Spender beginnen. Erinnern wir daran, dass eine Einzahlung auf das Postcheckkonto SHV, V 85, Basel, mit dem Vermerk «Festtagsgratulations-Ablösung» genügt.

Zum voraus herzlichen Dank

Comme nous l'avons annoncé dans le dernier numéro de l'Hôtel-Revue, le Comité central a décidé d'affecter cette année le produit de notre traditionnelle souscription des fêtes de fin d'année au

fonds de secours pour sociétaires

Il s'agit d'un fonds que l'on ne saurait trop recommander à l'attention des hôteliers et des amis de l'hôtellerie puisqu'il est utilisé pour venir en aide aux hôteliers méritants qui, victimes des circonstances et sans appui, se trouvent dans une situation précaire.

Des souscriptions sont déjà parvenues et nous espérons que l'exemple ainsi spontanément donné sera suivi par de nombreuses personnes désireuses, tout en faisant œuvre charitable, d'exprimer à leurs collègues leurs souhaits de Nouvelle-Année.

L'Hôtel-Revue commencera la semaine prochaine la publication des noms des souscripteurs. Nous rappelons qu'il suffit d'effectuer un versement au compte de chèques postaux de la SSH, V 85, Bâle, avec la mention: «Souscription des fêtes de fin d'année».

Merci d'avance.

Gastronomische Studienreise nach den USA

Von Harry Schraemli

Sicherlich wird mancher Hotelfachmann den Kopf geschüttelt haben, als er die im Laufe des vergangenen Sommers erschienenen Inserate las, welche auf diese Studienreise aufmerksam machten. Ich weiss, dass es bei uns eine Unmenge Leute gibt, die der Ansicht sind, dass die Amerikaner rein nichts vom Essen verstehen und dass es drüben so etwas wie Köche überhaupt nicht gibt. Denkt man an Amerika, so tauchen vor dem geistigen Auge meist nur Autos und Wolkenkratzer auf, höchstenfalls noch Kaugummi und Coca-Cola. Wir waren daher selbst erstaunt über das grosse Interesse, das sich in unsern Reihen zeigte. Wäre die Sommersaison etwas ermutigender ausgefallen, so wäre unsere Reisegesellschaft bestimmt zu gross geworden. Auch so brachten wir 20 Personen zusammen, was, wie die Erfahrung lehrte, gerade recht war. Der persönliche Kontakt untereinander war schnell hergestellt, und da es sich ausnahmslos um humorbegabte Menschen handelte, wurde diese Studienreise gleich auch noch zum «pleasure trip».

Die Initiative ging vom Reisebureau *A. Kuoni AG,* Zürich, und der Transworld Airlines (TWA) aus, denen gleich hier das Kompliment gemacht werden darf, dass sie weit mehr hielten als sie im Prospekt versprachen. Vorgängig zur Reise wurde den Interessenten ein aufschlussreicher Vortrag über Amerika gehalten, wobei besonders auf verschiedene Eigenheiten aufmerksam gemacht wurde. Am Abend des Abfluges aber gab man uns im Flughafen-Restaurant ein regelrechtes Festchen, das allen in lieber Erinnerung bleiben wird. Am 24. Oktober, abends gegen 9 Uhr, bestiegen wir die elegante Jetstream-Maschine der TWA, die uns rasch gegen Paris entführte.

Kaum hatten wir es uns an Bord bequem gemacht, wurden wir vom «Captain» offiziell über die Lautsprecher begrüsst: ihm machte es anscheinend mächtigen Eindruck, dass sich Schweizer Hoteliers für die amerikanische Küche mit allem was drum und dran ist, interessierten. Die Zwischenlandung in Orly wurde dazu verwendet, einen letzten Abschiedstrunk zu genehmigen, zu dem sich auch Vizedirektor Florian Niederer von der Schweizerischen Verkehrszentrale gesellte. Er war ebenfalls auf dem Wege nach New York, um an der Feier des 50jährigen Bestehens des «Swiss National Tourist Office» teilzunehmen. Als «Good Will-Ambassadorin» hatte uns die TWA ihre «public-relations»-Kanone mitgeschickt. Diese Kanone ist nun kein Mann, sondern eine höchst charmante Dame namens *Doris Swift,* mit der nicht nur ich, sondern eine Menge anderer Sünder rund um die Welt fliegen würden. Sie sorgte in Paris dafür, dass unsere Gegenwart von der neuen Mannschaft (die in Kairo startende Maschine wechselt in Paris das gesamte Personal) gebührend zur Kenntnis genommen wurde.

Nach etwa einstündigem Aufenthalt ging es weiter, und das grosse Abenteuer und Herzklopfen begann. Da es für alle – ausser mir – die erste Ozeanüberquerung war, trat bald eine beklemmende Stille ein, die ich aber schnell unterbrach. Wir waren längst nicht über Brest, als sich die Beklemmung gelegt hatte, man sich mit gutem Appetit dem leckeren Mahl widmete und es sich auch sonst recht gut gehen liess. Einer nach dem andern entkorkte sein Fläschlein «Schampus» (das die Firma Kuoni gestiftet hatte), und Europa war schon halb vergessen.

Der Flug in einer solchen Maschine ist herrlich. Sie fliegt ruhiger als ein Segelschiff den stillsten See durchqueren kann. Die Geräumigkeit lässt zu, dass man sich die Beine vertreten kann, die Sitze sind höchst bequem und die Betreuung in jeder Hinsicht tadellos. Tatsächlich vergass man bald, dass man mit einer Geschwindigkeit von über 500 Stundenkilometern und in einer Höhe von rund 6000 m durch die Lüfte sauste und unter sich nichts als Wasser, über sich aber einen sternenklaren Himmel hatte. Selbst überängstliche Gemüter, deren es natürlich auch gab, überwanden ihre seelische Spannung und gewöhnten sich an den Feuerstoss, der hinter den vier Motoren die Nacht gespenstisch anfauchte. Rund 13½ Stunden waren wir in der Luft gewesen, als uns der Chefpilot sanft auf dem grössten Flugplatz der Welt – der in bezug auf Verkehr jedoch von Chicago übertroffen wird – absetzte. Wir stellten unsere Uhren um 6 Stunden zurück und hatten dadurch gerade Frühstückszeit. (Gefrühstückt hatten wir aber schon längst.) Idlewild kannte ich kaum wieder. Vor zwei Jahren war hier noch eine mehr oder weniger hässliche Barackenstadt, und nun steht da ein Gebilde von Empfangshallen, Abfertigungsbureaus, Restaurants, Läden usw., gegen das unser schönes Kloten sich wie ein Spielzeug ausnimmt. Die unerlässlichen Kontrollen liefen quasi am Fliessband ab, und es schien mir, dass mit dem neuen Flughafen, dessen Pisten strahlenförmig vom Empfangsgebäude ausgehen, auch ein neuer Geist eingezogen sei. Gleich mit den ersten Beamten hatten wir unsern Spass, und natürlich waren sie alle daran interessiert, zu erfahren, was wir in den Staaten wollten. Nun, einige davon staunten ganz aufrichtig, als ich mit der Sprache herausrückte, und wenigstens einer dachte bestimmt, ich sei verrückt. Da er mit einer Schweizerin verheiratet ist, die ihm regelmässig «Geschnetzeltes mit Rösti» und sonst noch allerlei Leckeres auftischt, konnte er es einfach nicht fassen, dass man wegen «Hamburgers» nach den USA kam.

So freundlich nun auch die Menschen waren, der amerikanische Petrus war uns nicht hold, denn während wir auf dem Wege von Long Island – wo sich der Flugplatz befindet – zum Hotel waren, setzte ein sintflutartiger Regen ein, wie man ihn sonst nur in Neapel erwarten kann.

Der uns in New York erwartende Reiseführer Hans Imholz der Firma Kuoni glaubte uns damit trösten zu können, dass er keck behauptete, es regne nun schon 10 Tage, und einmal werde es ja wohl wieder aufhören. Trotz der unwillkommenen Feuchtigkeit gab es aber keine Revolution der Schmal- und Schuhbändelfilmer, denn schon war man vom gewaltigen Verkehr der mächtigsten Stadt dieser Erde fasziniert. Die guten Leutchen staunten, dass sie mit dem Bus auf der langen Strecke bis zur City immer grünes Licht hatten, das will besagen, dass die Verkehrsampeln synchron

Cognac Tavraud
LA MARQUE DU CHATEAU

Quelques réflexions sur le télégramme ci-dessus

1° En attirant l'attention sur le fait que 4000 entreprises hôtelières de l'Amérique du Nord ont adhéré à l'organisation de crédit de l'Amexco – spécialement du fait que l'American Hotel Association lui a vendu contre argent comptant son système de cartes de crédit, et cela sans consulter l'AIH au préalable – l'on reconnaît implicitement que cette méthode n'a pas rencontré le succès désiré auprès de l'hôtellerie européenne. En fait, jusqu'à présent, presque tous les grands hôtels européens qui sont fréquentés de préférence par la clientèle américaine ont respecté strictement les décisions de l'AIH et celles des associations nationales affiliées. Ils ont refusé de signer, respectivement annulé les contrats de crédit signés avec l'Amexco.

2° Si l'Amexco prétend que son système de cartes de crédit a été accueilli avec enthousiasme en Amérique, cela n'est pas étonnant. L'hôte américain qui bénéficie des avantages de ce système constate en effet avec satisfaction que les frais occasionnés ne sont supportés ni par lui-même, ni par l'Amexco, mais par l'hôtelier européen.

Le fait que l'ASTA, cette puissante association d'agences de voyages qui groupe des centaines et des centaines de bureaux se soit prononcée catégoriquement, à l'unanimité, contre l'introduction de telles cartes de crédit impliquant le paiement d'une commission de la part des hôtels ne paraît guère en accord avec l'accueil enthousiaste dont parle l'Amexco.

On sait que la Fédération internationale des agences de voyages à laquelle les principaux bureaux de voyages européens sont affiliés s'est prononcée dans le même sens.

3° Ce serait commettre une profonde erreur que de croire que le touriste américain qui se propose de visiter l'Europe se laissera imposer par l'Amexco l'hôtel dans lequel il doit descendre. Il continuera à choisir lui-même les meilleurs hôtels européens. En outre il n'est pas exclu que les agences de voyages affiliées à l'ASTA ne prennent des mesures de rétorsion et dressent des listes noires des hôtels européens figurant sur les carnets de l'Amexco ou du Diners' Club.

4° A Londres, les principaux hôtels ont décidé de n'accepter les cartes de crédit de l'Amexco qu'à la condition qu'un *supplément de 5% soit ajouté aux factures des porteurs des cartes de crédit,* dont 3% doivent revenir à l'hôtelier pour ses frais et les complications administratives qu'occasionne le crédit, et 2% à l'Amexco. Donc le contraire de ce que l'on nous propose.

Ils estiment comme nous que ce n'est pas les hôteliers qui doivent supporter les frais, mais bien ceux auxquels les cartes de crédit procurent des avantages que n'ont pas les autres touristes. L'on veut en outre empêcher que l'Amexco ne transfère sur l'hôtelier ses propres frais d'administration et de publicité.

*

Il convient donc de rester ferme. L'hôtellerie européenne doit garder les guides en main et ne pas s'en laisser imposer. C'est le moment où jamais de défendre les intérêts de nos membres et ne faire triompher une politique hôtelière européenne qui doit se révéler efficace. Mais cela n'est possible que s'il n'y a pas d'hôteliers pour jouer les francs tireurs et agir en opposition avec les intérêts bien compris de l'hôtellerie européenne tout entière. Il est toujours encore possible de trouver une solution avec l'Amexco pour que l'hôtelier n'ait pas à supporter les frais et les risques de ce système de crédit.

Les dirigeants de l'AIH ont été chargés de continuer à examiner les voies et moyens permettant d'arriver à une telle solution. Nos membres seront renseignés en temps utile sur le résultat de ces démarches. Nous sommes beaucoup plus forts que l'on ne croit, car, sans hôtellerie, il n'y a pas de tourisme, même avec cartes de crédit.

Zur Wahl von Professor Dr. F. T. Wahlen in den Bundesrat

F.S. *Ende gut, alles gut! Die reichlich verworrene Vorgeschichte dieser denkwürdigen Wahl soll uns nicht länger beschäftigen. Das Beste geht ja nicht selten aus Zangengeburten hervor. Freuen wir uns also darüber, dass ein bedeutender Mann, ein hervorragender Kopf, ein Eidgenosse von weitem geistigem Horizont und wahrhaft staatsmännischem Format in unsere Landesregierung Einzug hält, einer, der die wirtschaftlichen, politischen und geistig-kulturellen Fragen, die unsere Zeit bewegen, in ihrem inneren Zusammenhang zu überblicken vermag, einer, der nicht nur die heimatlichen Verhältnisse, sondern ebenso das, was sich in der weiten Welt tut, aus eigener Anschauung und aus eigenem Nachdenken kennt, kurzum, ein Mann, den die Schweiz gerade in der heutigen Wende europäischer Entwicklung besonders gut brauchen kann.*

Die Hotellerie entbietet dem neuen Bundesrat die allerbesten Glückwünsche. Dankbar erinnern wir uns seiner Taten während des Krieges, als er wesentlich – vor allem durch den «Plan Wahlen» – zur Erhaltung der Unabhängigkeit unseres Landes beitrug.

Bundesrat Dr. Wahlen ist in unseren Kreisen auch dadurch bekanntgeworden, dass er anlässlich der Präsidentenkonferenz des SHV im Januar 1946 über das Thema «Hotellerie und Landwirtschaft» sprach, wobei es ihm meisterlich gelang, die Interdependenz zwischen diesen zwei Wirtschaftsgruppen, die beide eine Schlüsselstellung in unserer Volkswirtschaft einnehmen, in luzider Weise zu beleuchten. Synthetisches Denken und geistvolle Formulierungskunst zeichneten diesen Vortrag – wie so manches, das Dr. Wahlen schrieb oder redete – in hohem Masse aus. Es war ein Genuss, ihn sprechen zu hören.

Eine so starke und berühmte Persönlichkeit hat es nicht nötig, dass man ihr Vorschusslorbeeren spendet. Dr. Wahlen verdient auf Grund dessen, was er schon bisher geleistet, grösstes Vertrauen. Wir freuen uns, dass er sich dem Lande zur Verfügung gestellt hat, und heissen ihn im Bundeshaus herzlich willkommen. Und wir danken allen jenen, die erkannt haben, dass es heute in erster Linie darum geht, wirklich führende, über blosses Fachwissen weit hinausragende Köpfe und charaktervolle Vertreter eines echten und umfassenden Christentums für die schweren Regierungsaufgaben zu gewinnen. Wie der verstorbene Bundesrat Dr. Feldmann, so wird auch Dr. Wahlen den Blick aufs Ganze und Grosse werfen, wenn es gilt, Probleme zu lösen, die für die Zukunft der Schweiz von entscheidender Bedeutung sind. Und an solchen Problemen ist wahrlich kein Mangel!

Der Präsident der Fremdenverkehrswerbung erzielte erfreulichen Achtungserfolg

Anlässlich der Bundesratswahl vom vergangenen Donnerstag hat Nationalrat und Regierungsrat *R. Gnägi,* der gegen seinen Willen als Sprengkandidat aufgestellt worden war, einen bemerkenswerten Achtungserfolg erzielt. Wir beglückwünschen ihn dazu, freuen uns aber, dass er spontan seine Kandidatur zugunsten seines älteren Parteifreundes, Prof. Dr. Wahlen, zurückzog; denn so sehr auch er für das ihm zugedachte Departement im Bundesrat in hohem Masse geeignet gewesen wäre, so sind wir doch froh, dass er an der Spitze des Fremdenverkehrsverbandes bleibt, als dessen hochgeschätzter Präsident er nicht leicht zu ersetzen gewesen wäre.

Le Comité central de la SSH s'est réuni à l'Ecole hôtelière

Le Comité central de la SSH s'est réuni à Lausanne les 2 et 3 décembre sous la présidence du Dr *Franz Seiler,* président central.

Tous les membres du Comité central prirent part à cette importante séance à laquelle était en outre invité M. *F. E. Hirsch,* Schaffhouse, pour l'examen des questions relatives au recrutement et à la formation du personnel.

Le Comité central avait choisi l'*Ecole hôtelière* comme siège de ses délibérations, pour marquer, une fois de plus, combien les dirigeants de la SSH demeurent en étroit contact avec notre institution lausannoise, ainsi qu'avec la commission scolaire. Il tenait aussi à rendre spécialement hommage, dans « son » Ecole, à M. *R. Mojonnet* qui avait été nommé président d'honneur de l'Ecole, après avoir porté pendant plus de 10 ans le fardeau de la responsabilité et de la haute surveillance de cette institution.

Les décisions de la commission scolaire, ratifiées par le Comité central, décisions concernant la réorganisation de la direction de notre Ecole, et le compte rendu des manifestations qui ont eu lieu en l'honneur du nouveau président d'honneur de l'Ecole hôtelière ont été publiés dans le dernier numéro de l'Hôtel-Revue. Nous y renvoyons nos lecteurs.

Communications du président central

Le Dr *Franz Seiler,* président central, donne la connaissance d'une série de propositions et suggestions de M. *H. Schellenberg,* Winterthour. Elles concernent entre autres des problèmes techniques et sociaux qui peuvent parfaitement être inclus dans le programme d'activités que notre comité directeur s'est donné pour but de réaliser.

Les efforts d'*intégration européenne* ont abouti à une impasse qui fait craindre que l'Europe ne se divise en deux blocs opposés, si l'on ne parvient pas à compléter le *marché commun* par une *zone de libre échange.* Or il faut à tous prix éviter que les pays du marché commun ne se laissent aller à des discriminations économiques à l'égard des autres Etats. La Suisse a pris l'initiative de chercher une solution transitoire, qui intéresse également le tourisme puisque celui-ci ne peut prospérer dans un climat de guerre économique. Il faut donc espérer que l'on parviendra à trouver un règlement provisoire pouvant servir de bases préparatoires à une solution multilatérale durable. Il est également réjouissant que notre pays se soit décidé pour le moment à ne pas quitter l'Union européenne de paiements.

La *fréquentation hôtelière* du mois de septembre a été meilleure que celle de ces années dernières, mais elle n'a pas permis de compenser les pertes des mois d'été. Le résultat touristique de l'année en cours sera donc inférieur à celui de 1957. Il est réjouissant de constater que le trafic touristique de provenance américaine s'est amélioré de 10 à 11% et que les perspectives pour la saison d'hiver sont encourageantes.

La *coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière* n'a pas été fondée en raison de la situation précaire de l'hôtellerie, mais parce que les dispositions légales existantes – dispositions qui portaient parfois atteinte aux droits des créanciers – entravaient le financement de la rénovation et de la modernisation de l'hôtellerie. C'est la raison pour laquelle, toutes les forces se concentrèrent sur la « désétatisation » du crédit hôtelier.

Le Département fédéral de l'économie publique a désigné une commission d'experts qui se réunira bientôt sous la présidence du Dr *Holzer,* directeur de l'OFIAMT. L'hôtellerie sera représentée au sein de cette commission par le Dr *Franz Seiler,* président central et M. *F. Tissot,* vice-président de la SSH. L'on a surtout pour but de créer une nouvelle institution susceptible d'assurer la relève de la SFSH et d'accorder à l'hôtellerie des prêts à des conditions d'intérêt et d'amortissement favorables.

Le président central tint à souligner le remarquable résultat financier obtenu par le *restaurant suisse à l'exposition universelle de Bruxelles.* Ce restaurant et le succès qu'il a remporté ont fait une excellente propagande pour nos hôtels et restaurants et pour le tourisme suisse en général.

Guide des hôtels et prix forfaitaires

La commission chargée par la conférence des présidents de section d'examiner les points en suspens, puis de présenter un rapport et de faire des propositions définitives quant à la généralisation des prix forfaitaires à la prochaine assemblée des délégués s'est réunie dernièrement à Bâle. L'entente a pu déjà se faire sur de nombreux points. Une 2me séance aura lieu prochainement pour examiner encore certaines questions de détail.

L'idée des prix forfaitaires se répand de plus en plus tant en Suisse qu'à l'étranger. Les sections de *Lausanne* et *Lucerne* ont décidé de ne publier, dans leurs guides locaux, que des prix forfaitaires et les expériences qu'elles ont faites sont extrêmement encourageantes.

Cartes de crédit

Le Comité central a examiné encore à fond la situation dans le secteur des cartes de crédit. Il a constaté avec satisfaction que la lutte menée sur le plan national et sur le plan international avait montré aux organisations de crédit que leurs systèmes ne pourraient pas être introduits facilement dans l'hôtellerie européenne. L'on estime à juste titre que c'est le *porteur de la carte* de crédit qui jouit des avantages de ce système qui doit en supporter des frais et non l'hôtelier.

Le Comité central a été heureux de constater que l'Association internationale de l'hôtellerie et toutes les

geschaltet waren. Bei einem bestimmten Tempo (ca. 50 Stundenkilometer) kann man damit rechnen, glatt durchfahren zu können. (Das schien vor allem den Zürchern mächtig zu imponieren.)

Unseren Wigwam schlugen wir im Hotel Belmont-Plaza an der Lexington Avenue auf, das sich direkt gegenüber dem «Waldorf» befindet. Es ist ein von den Luftfahrtslinien bevorzugtes Haus, was sich nicht nur dadurch dokumentiert, dass man eine «Airlines-Bar» hat, in welcher alle Tragtaschen der in New York landenden Linien zu sehen sind, sondern mehr noch dadurch, dass jede halbe Stunde ein ganzer Schub hübscher Hostessen, ergrauter Piloten und junger Techniker anschwirrt. Wenn man im « Lobby » sitzt, hört man plötzlich nur Französisch, das dann ebenso plötzlich von Schweizerdeutsch abgelöst wird. Aufgefallen ist mir, dass immer die Damen das «check-in» besorgen, wobei man von der Art und Weise, wie es getan wird, wie sie die Schlüssel halten und zum Lift gehen, pikante Rückschlüsse auf ihre Nationalität ziehen kann.

Das Hotel hat 800 Zimmer, die alle «Blick nach der Stadt» haben. So hatte ich ein sehr schönes Zimmer mit allen Schikanen, inklusive Television und Radio, das mir den Blick zum East River mit dem Uno-Gebäude freigab, sicherlich eine Seltenheit in einem New-Yorker Hotel.

Mein erstes Mittagessen nahm ich im «Coffee House» des Hotel Waldorf ein. Für einen «Gin and Tonic», Siedfleisch mit Beilagen, Dessert, Brot und Butter und eine Tasse guten Kaffee zahlte ich genau 3 Dollar. Für amerikanische Verhältnisse ist das sehr preiswert. Ein Glas Fruchtsaft kostet hier 25 Cents, eine Tasse Kaffee 15 Cents und eine Portion Tee 20 Cents. Genau soviel kostet auch ein Glas Milch.

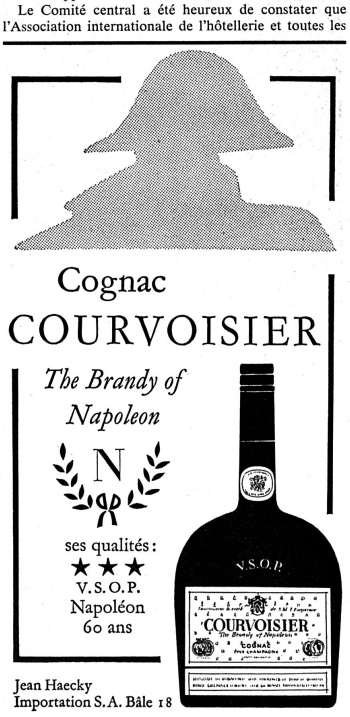
Der Nachmittag war für eine Besichtigung des Rockefeller-Centers reserviert, das bekanntlich aus über einem Dutzend mächtiger Wolkenkratzer besteht und als das grösste Genuss- und Vergnügungszentrum Amerikas gilt. Es gibt hier nicht nur über 20 Restaurants aller Schattierungen, sondern auch das grösste Kino der Welt. Die «Radio City Music Hall» fasst 6200 Personen. Als ständige Attraktion tritt das berühmte Ballett «The Rockets» auf, dessen Präzision bewunderungswürdig ist. Diese Schau, verbunden mit einem Film, wurde am Abend besucht.

Der nächste Tag – ein Sonntag – wurde benützt, um eine ausgedehnte Stadtbesichtigung durchzuführen. Während am Morgen Chinatown, Battery, Wall Street usw. an der Reihe waren, machten wir am Nachmittag die bei schönem Wetter herrliche Rundfahrt per Schiff um die Insel Manhattan. Obwohl das «Empire State Building» mit der Spitze in den Wolken stand, «Miss Liberty» die Tränen bachweise über den bergähnlichen Busen stürzten und das Uno-Gebäude trister von aussen aussah als es je drinnen zugehen mag, liessen sich unsere Filmer das Knöpfchendrücken nicht verwehren. Das einzig Heitere an der ganzen Geschichte war der die Rundfahrt erklärende Schiffsguide, der mit seinem trockenen schottischen Humor die Feuchtigkeit vergessen machte. Trotzdem bleibt eine solche rund um die Stadt führende Exkursion ein einzigartiges Erlebens, denn nur auf diese Art erfährt man (diesmal am frierenden Leib), wie gross New York in Wirklichkeit ist. Die Fahrt dauert genau drei Stunden und ist keinen Moment langweilig. Wer nicht filmte oder knipste, sass hübsch warm im Innern des Bootes oder stärkte sich an der Bar. Ganz Gescheite verbanden das eine mit dem andern und diesen gesellte ich mich bald bei.

Vom Pier aus fuhren wir anschliessend direkt ins Waldorf-Hotel, wo man uns freundlicherweise den Betrieb zeigte, wobei die Vorbereitungen für ein grosses Bankett, die Küchen- und Officeanlagen das grösste Interesse fanden. Hatte ich vor 2 Jahren in meinem Bericht geschrieben, dass dieses imposante Hotel 1955 einen Bruchschaden von 56 000 Dollars erlitten hatte, so muss ich meine damaligen Angaben diesmal ergänzen. In den Kellneroffices klebten damals grosse Plakate, die das Personal auf den grossen Verlust aufmerksam machten und darum baten, doch mit dem Geschirr etwas sanfter umzugehen. Nun, die Plakate hängen immer noch da, lediglich die Zahlen haben sich geändert. Im Jahre 1957 betrug nämlich der Bruchschaden 160 000 Dollars. Seit ich das gelesen habe, glaube ich nicht mehr an die Durchschlagskraft der Plakate, wohl aber an diejenige der amerikanischen Kellner.

Hatten wir das Mittagessen in einem neuen, äusserst attraktiv aufgemachten Selbstbedienungsrestaurant eingenommen, dessen Auswahl erheblich ist, so besuchten wir am Abend ein Fischspezialitäten-Restaurant. Es nennt sich «The King of the Sea» und führt alles, was «schwimmt», mit Ausnahme von Esther Williams, die mich sicherlich ebenso begeistert hätte wie der Schwertfisch «au gratin». Hummer Newburg kostet hier $ 3.95, Froschschenkel $ 3.25, «Moules marinières» $ 1.95 und 6 Stück Austern $ –.95. Auf der Weinkarte entdeckte ich sogar unseren «Neuchâtel», dessen Jahrgang 1950 mit $ 4.50 bewertet wurde, ebensoviel kostet eine Flasche Niersteiner und Bernkasteler. Billiger hingegen sind Graves und Sauternes. Für nur 8 Dollar kann man aber schon eine Flasche Mumm Extra Dry haben. Ein Glas amerikanisches Bier – das sehr gut ist – kommt auf 50 cts. zu stehen, für Importbier verlangt man 65 cts. Amerikanische Weine – die nicht unserem Geschmack entsprechen – stehen mit 3 Dollar auf der Karte.

Den Abend beschlossen wir mit einem Besuch des «Cinerama», wo man gerade den neuesten Film «South Sea Adventures» zeigt, dessen herrliche Aufnahmen atemberaubend sind. *(Fortsetzung folgt)*



associations nationales qui lui sont affiliées ont adopté, de même que les organisations des cafetiers et restaurateurs, une attitude aussi ferme que la Société suisse des hôteliers à l'égard des cartes de crédit. Comme les associations faîtières des agences de voyages (ASTA et FIAV) partagent notre point de vue, l'on espère que les organisations de crédit entrant en ligne de compte reconsidéreront les propositions qu'elles ont faites.

Menaces contre la stabilité des prix d'hôtel

Le Comité central estime que la politique de prix stables pratiquée avec bonheur par l'hôtellerie suisse risque d'être menacée, si l'on ne parvient pas à abaisser sensiblement diverses positions extrêmement importantes pour l'hôtellerie du nouveau tarif douanier dont la portée ne doit pas être sousestimée. La Société suisse des hôteliers est toutefois consciente de la nécessité en principe de faire ratifier bientôt le projet de *tarif douanier* par les autorités législatives. Elle exprime ses sincères remerciements à la division du commerce ainsi qu'au Vorort de l'industrie et du commerce pour le grand travail qui a été effectué et qui a permis de faire reconnaître ce projet de tarif par le GATT.

La Société suisse des hôteliers – d'entente avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs et la Howeg – a adressé une requête à la division du commerce du Département fédéral de l'économie publique, requête dans laquelle nous faisons des contrepropositions à propos de certains postes très importants pour l'hôtellerie qui ont été fortement augmentés.

L'augmentation des *tarifs des chemins de fer fédéraux* et surtout des *taxes postales* ne paraît pas, de l'avis du Comité Central, être conciliable avec les recommandations des autorités d'éviter toute hausse de prix. Par contre, l'abaissement des tarifs des chemins de fer privés qui est envisagé parallèlement pourrait avoir des effets favorables sur le trafic touristique, à condition de ne pas être annihilé par un renchérissement exagéré des prix de transport sur les grandes lignes.

L'hôtellerie a pris catégoriquement position contre l'introduction dans notre pays de *taxes spéciales d'aéroport* telles qu'elles sont prélevées par exemple en France. Dans le cadre de l'OECE, et d'entente avec de nombreux Etats-membres, la Suisse a toujours lutté contre ces taxes afin de favoriser la libération progressive du tourisme. De telles taxes ne seraient supportables, du point de vue touristique, que si elles sont incluses dans le prix du billet d'avion et si elles n'occasionnent pas aux passagers des dépenses imprévues avec tous les inconvénients que cela entraîne.

Dépenses de l'hôtellerie pour la propagande touristique

Le Comité central a pris connaissance avec intérêt des résultats d'une enquête qui révèle que les *dépenses de l'hôtellerie pour la propagande touristique locale et régionale* s'élèvent annuellement à environ 1,8 million de francs. Si l'on tient compte du fait que la contribution de la Société suisse des hôteliers à l'Office central suisse du tourisme est de 240 000 francs par an, et que l'édition du guide suisse des hôtels coûte plus de 100 000 fr., l'on constate que l'hôtellerie dépense chaque année plus de 2,1 millions de francs pour la propagande nationale. En tenant compte des frais de la propagande individuelle qui atteignent au moins 12 millions de francs par an, l'hôtellerie supporte la plus large part de la propagande touristique, puisque sa participation financière dépasse même notablement celle de l'Etat.

Législation sur le travail

Le Comité central a pris connaissance d'un exposé détaillé de M. *Max Budliger,* secrétaire de la SSH, sur diverses questions relatives à la législation sur le travail. En ce moment, il n'y a pas moins de 10 lois sociales qui sont en discussion. Le rapporteur signala spécialement la revision des dispositions du code des obligations sur le contrat de travail, la loi fédérale sur le travail qui est en préparation, ainsi que les problèmes posées par certains contrats collectifs de travail et par l'assurance-maladie. Le Comité central est bien décidé à suivre de très près ces questions délicates qui peuvent d'avoir des répercussions profondes pour l'hôtellerie.

Recrutement et formation du personnel

M. Budliger donna ensuite des renseignements détaillés sur les *apprentissages saisonniers* qui ont débuté il y a 3 ans sur l'initiative de la SSH.

Le Comité central a appris avec satisfaction que les mesures prises dans le domaine de la formation professionnelle avaient été couronnées de succès. Ces mesures peuvent faire naître chez les hôteliers des espoirs justifiés et les autorités ont aussi apprécié les excellents résultats obtenus dans ce domaine. L'on envisage, conformément à une proposition de la SSH, de confier à l'avenir l'organisation et la surveillance de ses cours à la *commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants* (CPS).

M. *F. Hirsch,* président de la CPS, qui donna de manière fort avisée son opinion sur certains aspects de ce problème, remercia le Comité central d'avoir bien voulu, après une discussion approfondie, manifester sa ferme volonté de soutenir efficacement la formation et le recrutement des apprentis, en tenant compte des propositions contenues dans le rapport d'expertise du professeur Kneschaurek.

Questions administratives

Le Comité central entendit également un rapport sur la situation financière de la Société et de ses institutions, rapport qui révèle que les recettes et les dépenses sont demeurées dans les limites habituelles et que les résultats de l'Ecole hôtelière et de l'Hôtel-Revue sont tout à fait satisfaisants.

Le Comité central a approuvé une modification de l'*horaire de travail du Bureau central* pour l'adapter aux conditions en vigueur à Bâle-Ville. Grâce à des compensations internes et sans que rien soit modifié dans les heures officielles d'ouverture du Bureau central à Bâle, ni dans la durée du travail, chaque employé bénéficiera dorénavant d'un samedi de congé sur deux.

Le Comité central a été en outre renseigné sur les intentions de la commission de rédaction de l'Hôtel-Revue qui, en exécution du mandat dont elle a été chargée, envisage de modifier ce printemps la *présentation graphique* de l'organe de notre société.

Divers

Le Comité central voit dans l'attitude des *fabricants de cigarettes* qui ont obligé par contrat les grossistes à réduire les marges déjà minimes des détaillistes et de l'industrie hôtelière un abus flagrant de la cartellisation et de la force économique. Il est fermement décidé de tout mettre en œuvre avec les autres intéressés pour défendre les droits légitimes de notre industrie.

Le Comité central a pris connaissance avec satisfaction du succès des démarches faites en commun par notre société et la Société suisse des cafetiers et restaurateurs en vue de faire adapter les *indemnités pour le logement et le cantonnement des militaires dans les hôtels.* Les nouveaux tarifs ont déjà été publiés dans l'Hôtel-Revue.

Le Comité central estime, à propos de la *loi sur les routes nationales,* qu'aucune entreprise d'hébergement de quelque sorte que ce soit ne devrait être édifiée sur les terrains expropriés longeant les futures routes nationales. Les organes directeurs de la Société ont été chargée d'intervenir dans ce sens auprès du législateur.

Le Comité central a appris avec étonnement que le *Touring-Club de Suisse* se proposait de louer des *panonceaux* aux hôtels, panonceaux contenant les qualifications arbitraires qui figurent dans le guide officiel du TCS. Comme ces qualifications ne concordent très souvent pas avec la classification opérée par notre société sur la base des prix d'hôtels, cela peut donner lieu à des confusions. Il regrette que, dans une question qiu touche de si près aux intérêts de l'hôtellerie, le TCS n'ait pas pris préalablement contact avec le Comité central, comme cela avait été envisagé au début.

Le Comité central a en outre décidé que le produit de notre traditionnelle souscription de fin d'année serait affecté à l'une des institutions de notre société qui exprime le lieu la solidarité professionnelle, c'est-à-dire le *fonds de secours pour les sociétaires dans le besoin.* Cette souscription est vivement recommandée à l'attention de nos membres et des amis de l'hôtellerie.

La date de l'*assemblée ordinaire des délégués* de la SSH qui se déroulera à *Montreux* a été fixée aux *4 et 5 juin 1959.*

Une séance d'information de l'Office vaudois du tourisme

L'Office du tourisme du canton de Vaud organise chaque année, au début de l'hiver, une assemblée générale d'information au cours de laquelle des exposés sont présentés sur des sujets d'actualité.

Une centaine de personnes ont pris part à l'assemblée d'information de cette année qui s'est déroulée récemment à Lausanne. Trois sujets fort différents les uns des autres furent traités.

M. *P. H. Jaccard,* directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne, a dressé un intéressant bilan des 9 premiers mois de l'année. Les trois saisons de printemps, d'été et d'automne ont été moins bonnes que l'année dernière (restrictions monétaires en France, exposition de Bruxelles, etc.); sur un total, pour le canton de Vaud, de 2 356 000 nuitées, la diminution n'a toutefois été que de 190 000, soit moins de 10 %; il faut tenir compte aussi du fait que l'an dernier l'exposition Graphic avait procuré un apport important de nuitées.

A Lausanne, la capacité de logement a passé de 3000 et quelque à 4300 lits; il en est résulté que le taux d'occupation du mois d'août, qui est habituellement de 100 %, est malheureusement descendu à 81 %.

M. Jaccard a relevé que 1959 se présente sous un jour favorable; en France, l'amélioration de la situation permet d'espérer une augmentation du nombre des touristes. L'ère des avions à réaction pose de nouveaux problèmes qu'il faudra bien que la Suisse parvienne à résoudre; les déplacements les plus lointains sont devenus faciles et les touristes américains peuvent se rendre sans peine dans le monde entier.

De son côté, le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud a souligné les changements profonds qui s'opèrent sous nos yeux dans le domaine du tourisme international.

La création de l'« Eurailpass », à l'usage des touristes américains, est un très grand succès à l'actif des chemins de fer de l'Europe occidentale. Cet abonnement général, valable dans 13 pays, sera très apprécié des voyageurs en provenance des USA, qui sont sensibles à tout ce qui constitue une « simplification » de leurs voyages sur le continent européen.

S'il est vrai, comme on le pense, que les CFF ont pris l'initiative de la création d'un tel abonnement général, il convient de les en féliciter hautement.

Le problème des cartes de crédit

Le problème des cartes de crédit est à l'ordre du jour. En Europe, les milieux de l'hôtellerie et des agences de voyages sont opposés à cette profonde modification du mode de voyager et de séjourner; à New York, récemment, le Congrès de l'ASTA a aussi manifesté son opposition totale.

Mais en attendant, le nombre des membres du « Diners' Club » continue à croître et on pense que le million sera bientôt dépassé. L'American Express Co. ne semble guère se soucier de l'attitude prise par les membres de l'ASTA; ces derniers ne sont après tout qu'un millier aux Etats-Unis, où il y a plus de 5000 agences de voyages . . .

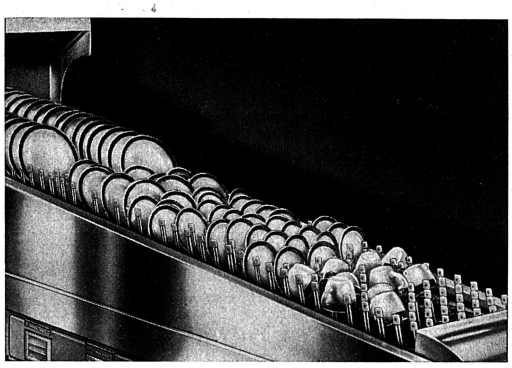
Qu'en sera-t-il, en Europe et en Suisse, des cartes de crédit comme d'autres innovations ou nouveautés américaines? La télévision, le camping, les motels ont aussi eu leurs adversaires; et pourtant . . .

Il faut souhaiter qu'un compromis sera trouvé, que l'institution des séjours à crédit – innovation américaine qui traversera l'Atlantique comme les autres – s'implantera en Europe sans heurts et qu'elle sera acceptée de part et d'autre sans amertume et sans regrets, exemple nouveau du tourisme d'aujourd'hui. (Nous tenons à répéter que l'hôtellerie suisse et européenne ne fait *aucune opposition de principe* aux cartes de crédit et au crédit lui-même que l'Amérique entend implanter en Europe, mais qu'elle ne peut admettre que son chiffre d'affaires soit amputé de 8 à 10 %, alors que les frais occasionnés par ce système devraient être à la charge des bénéficiaires, c'est-à-dire des clients, comme cela se fait dans tout système de crédit normal. Réd.)

Le monde entier est aujourd'hui ouvert au tourisme. Les avions à réaction vont permettre d'aller rapidement partout. Une nouvelle clientèle va se déplacer et la Suisse devra s'organiser pour la recevoir.

Enfin, M. *H. Guhl,* président de l'OTV, a exposé à l'assemblée les raisons impérieuses pour lesquelles il importait d'accepter la modification de l'article de la constitution fixant la mise maximale dans les Casinos de notre pays. Il a eu depuis la joie, avec d'autres, de constater que cet appell avait été entendu. *A.*

HOBART FLIESSBAND-GESCHIRRWASCHMASCHINE



Im neuen

MÖVENPICK, Beethovenstr., ZÜRICH

ist diese modernste Geschirrwaschanlage mit

E. L.-GLANZTROCKNUNG

installiert. Ferner lieferten wir

HOBART Gläserwaschmaschinen
HOBART Universalküchenmaschinen
HOBART Blitz
HOBART Fleischschneidemaschinen

HOBART-MASCHINEN J. Bornstein AG.

Stockerstrasse 45 ZÜRICH Telephon (051) 278099/278848

ST. GALLEN Rorschacherstr. 48 Tel. (071) 22 70 75
LAUSANNE Av. Vinet 33 Tel. (021) 24 49 49
LOCARNO Piazza Grande 11 Tel. (093) 7 43 79
BASEL Dornacherstrasse 109 Tel. (061) 34 88 10

Geschirr abwaschen

leicht gemacht

mit dem entfettenden Reinigungspulver

SAP

Es gibt Ihrem Geschirr strahlende Sauberkeit und Frische

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

SAP wird auch in Geschirrspülmaschinen mit Erfolg angewandt.

WER

nicht inseriert wird vergessen!

Kühlvitrinen

für die Frischhaltung der servierbereiten Speisen sind hygienisch und wirken appetitfördernd. Unsere Vitrinen werden der Bar oder dem Restaurant angepasst und harmonisch eingefügt.

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH
Schaffhauserstrasse 473 — Telephon (051) 48 15 55
Vertretungen und Servicestellen in: Basel, Bern, Biel, Chur, Davos, Fribourg, Genève, Interlaken, Lausanne, Lugano, Luzern, Martigny und St. Gallen.

Autofrigor

Zu vermieten

Hotel-Restaurant

in zentralster Lage einer traditionsreichen Schweizer Stadt. Bier-Restaurant 80 Plätze, Speise-Restaurant 60 Plätze, Säle 150 Plätze, Hotel 40 Betten. 2 Doppelkegelbahnen. Wirtewohnung und Dienstenzimmer. Das Haus wird vollständig umgebaut und neu möbliert. Spezielle Wünsche des Mieters können berücksichtigt werden. Bezug: 1. Oktober 1960. Offerten unter Chiffre R 10296 an Publicitas AG., Solothurn.

Abfall-Boy

crème lackiert, Deckel vernickelt, Einsatz emailliert, Tretmechanik, Höhe 58 cm
Stück nur . . . . . Fr. 69.–
Bestellen Sie heute noch

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

'CULINAT'

Die herrliche

Trockenwürze

zur

Aromatisierung und Verfeinerung aller Speisen!

Ein Spitzenprodukt der

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach
Telephon (051) 46 72 94
Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sulz, Würze

Festtagsmenus

Festtage stellen an die Betriebe hohe Anforderungen. Der Gast erwartet eine besondere Leistung, und dem muss der Hotelier Rechnung tragen. Natürlich stellt sich das Problem in qualitativer und quantitativer Beziehung in den Häusern der verschiedenen Preisklassen verschieden. Die hier aufgeführten Festtagsmenus verstehen sich für sog. Luxusbetriebe. Wir verdanken sie der Liebenswürdigkeit von Meister *O. Thöni,* der im Winter im Grand Hotel Tschuggen, Arosa, seines Amtes als Küchenchef waltet. Die Menus, die aus früheren Jahren stammen, dürften in der Lage sein, durch ihren logischen Aufbau und ihre innere Ausgeglichenheit andern Betrieben als Anregung zu dienen. Selbstverständlich muss man sich bewusst sein, dass sie keine Küchenrendite lassen. Da muss der Keller nachhelfen, zumal an solchen Tagen meistens nur Champagner serviert wird. Halten wir aber die klassische Kochkunst in Ehren. Ein Fremdenverkehrsland wird seiner Aufgabe nur gerecht, wenn es auch der Gastronomie grösste Sorgfalt angedeihen lässt.

Lunch de Noël

Les bananes des Canaries au turmix
ou
La crème de volaille aux pointes d'asperges

*

Le saumon fumé d'Ecosse garni moscovite
Le toast Melba

*

La côte de veau sautée
aux chanterelles de Tarasp
Les pommes berrichonne
La salade de concombres et laitues
Les petits pois fines fleurs à la française

*

La macédoine de fruits frais
Les bûches de Noël

Dîner de Noël

La coupe d'ananas frais glacée
au Grand Marnier

*

L'essence de Charolais aux
nids d'hirondelles Maison Lacroix
Les brindilles diablés

*

La suprême de sole d'Ostende
au Grand Vin de Champagne

*

La poitrine et la ballotine de dindon
de Mans truffées
Les marrons de Naples caramélisés
Les calvilles aux airelles des Alpes

Les choux de Bruxelles sautés
La salade Dame Blanche

*

Le parfait de foie gras de Strasbourg
en mosaïque au Vieux Porto

*

Christmas pudding
Brandy butter

*

Les clémentines givrées Père-Noël
La corbeille fantaisie en sucre
avec toutes les douceurs de luxe

1er janvier

Lunch

Notre pâté spécial en croûte
garni des gourmandises de l'Engadine
Salade Waldorf

*

Mulligatawny

*

Le mignon de Charolais sauté
mode Duroc
Pommes Parmentier
Salade de saison et lorette
Les feuilles d'épinards au beurre

*

Mince pie St-James
Tranche d'ananas fraîche
aux framboises Birds-Eye
Assortiment de biscuits secs

1er janvier

Dîner

Le cocktail de melon Marie Brizard
ou
La tassette de tortue des Indes
à la fine Champagne

*

Le demi homard froid parisienne
Sauce mayonnaise Chantilly

*

La volaille de Bresse rôtie
Sauce champignons à la crème
Le choix de légumes frais au beurre
Les croquettes de pommes aux amandes
La salade cœurs de laitues
et cheveux d'anges de céléris

*

Le soufflé glacé à l'orange
Les friandises de Nouvel-An

Saint Sylvestre – Carte de minuit

Buffet froid

Huîtres impériales
Caviar malosol
Saumon fumé extra
Demi homard froid mayonnaise
Délice de fois gras frais
Pâté de gibier en croûte
Selle de chevreuil United States
Jambon de la ferme
Volaille de Bresse
Filet de bœuf London House

*

Cuisine froide sur assiette

Spécialités des Grisons
Roastbeef et langue
Oie de Bresse garnie
Beefsteak Tartare

*

Cuisine chaude

Vol-au-vent de ris de veau
Emincé de veau bourgeoise
Côtes d'agneau Rossini
Risotto à la française

*

Pâtisserie

Tourte au Kirsch de Zoug
Tourte à l'ananas
Glace panachée
Tourte Marianne
Macédoine de fruits
Friandises

AUS DER HOTELLERIE

Neue Direktion

Für die soeben eröffnete Wintersaison hat der Besitzer des Sporthotel Saanenmöser, Herr F. Wehren, Herrn *Rudi Hahn,* der bis Frühjahr 1958 Generaldirektor des Hotel Ambassador in Accra war, als Direktor engagiert.

Neuer Hoteldirektor in St. Moritz

pl. – Zum neuen Direktor des Hotel Schweizerhof in St. Moritz wurde Herr *Rudolf Werner Schelbert* gewählt. Herr Dir. Schelbert blickt auf eine umfassende Laufbahn in der Hotelbranche zurück. So war er während einer Saison im Carlton-Hotel St. Moritz, während drei Saisons in Arosa und vier Saisons im Hotel Waldhaus Vulpera als Empfangschef tätig. Zwei Jahre verbrachte er in den USA und hielt zuletzt während zweier Jahre den Posten eines Direktionsassistenten und Personalchefs des Hotel Baur au Lac in Zürich inne. Herr Dir. Schelbert, der seine Stelle in St. Moritz bereits angetreten hat, ist aus Muothatal gebürtig und in Zürich aufgewachsen. – Wir wünschen ihm und seiner Frau Gemahlin, die sich in den Belangen der Hotellerie ebenfalls sehr gut auskennt, in St. Moritz viel Glück und Erfolg!

Ein zweites Telegramm der Amexco

Wie wir erfahren, hat die Amexco noch ein zweites Telegramm an eine Anzahl Vereinsmitglieder gesandt, in welchem sie auf die Möglichkeit eines Direktinkassos aufmerksam macht. Danach hätte der Hotelier selbst, ohne Garantie der Amexco, den Betrag der Hotelrechnung beim Gast einzukassieren, womit dann auch die Kommission in Wegfall käme. Es leuchtet ein, dass dieses «direct billing» in Übersee für den Schweizer Hotelier mit viel Umtrieben und Risiken verbunden wäre. Wir empfehlen deshalb unseren Mitgliedern, auch auf diesen Vorschlag nicht einzutreten und vorerst ruhig abzuwarten, bis unsere Vereinsinstanzen die ganze Angelegenheit genau geprüft und Beschluss gefasst haben. Kein Mitglied lasse sich telegraphisch unter Druck setzen. So pressiert nun die Sache auch wieder nicht. Bleiben wir solidarisch, dann sichern wir uns eine starke Verhandlungsbasis!

Un 2e télégramme de l'Amexco

Nous venons d'apprendre que l'Amexco vient d'adresser un 2e télégramme à un certain nombre de membres de notre société, télégramme dans lequel elle attire leur attention sur la possibilité qu'ils ont d'encaisser directement les notes d'hôtel.

Ainsi l'hôtelier pourrait encaisser lui-même, directement au domicile de l'hôte, sans la garantie de l'Amexco, le montant de sa note. Ce faisant il n'aurait pas de commission à payer.

Il est clair que, pour les hôteliers suisses, cet encaissement direct outre-Atlantique comporterait une infinité d'inconvénients et de risques.

C'est pourquoi nous recommandons à nos membres de ne pas prendre non plus cette proposition en considération et d'attendre calmement que les organes de notre société aient examiné à fond toute la question et pris des décisions à ce sujet. Aucun de nos membres ne doit agir sous la pression d'un télégramme. L'affaire n'est vraiment pas si urgente. Demeurons solidaires et nous nous assurerons ainsi de fortes bases de négociation.

Hotel-Renovationen und Modernisierungen grossen Stils in Gstaad!

P.V. Von jeher waren sich die Gstaader Hoteliers der Tatsache bewusst, dass auch ihre Häuser mit der Zeit Schritt halten müssen, d. h. dass ständige Investitionen zur Instandhaltung und Modernisierung im Hotel unumgänglich sind, wenn sie konkurrenzfähig bleiben wollen; ein guteingerichtetes, dem Bedürfnis des Gastes möglichst Rechnung zollendes Hotel macht schliesslich nebst guter Führung des Hauses überhaupt für sich selbst Reklame. Das haben die zwölf Hoteliers hier erkannt und wenden daher denn auch ganz enor-

TROIS SHERRIES FAMEUX
MANZANILLA DRY
AMONTILLADO
SOLERA

Pedro Domecq
Maison fondée en 1730
JEREZ DE LA FRONTERA (ESPAGNE)
Agent général pour la Suisse: Pierre Fred NAVAZZA, Genève

Den Freunden des Hauses
Lacroix
wünschen wir frohe Festtage
und alles Gute
im Neuen Jahr

Markenweine — feine Weine
Herrenhöckler
Blumig wie ein Tiroler; würzig wie ein Burgunder ist dieser Pinot aus dem Tirol. Ein richtiger «Herrenhöckler». Verlangen Sie bemusterte Offerte - auch für Offenausschank - bei
Leo Wunderle AG. Luzern / Zürich

LUGANO – Zu verkaufen:
HOTEL GARNI
mit allem Komfort, 60 Betten und Wohnung. Inventar Fr. 150000.—. Anzahlung Fr. 120000.—. Offerten an Postfach 6508, Lugano-Zentrum.

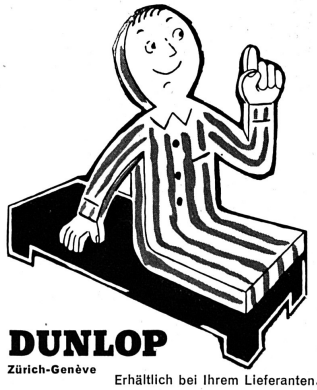
IN TORINO, in nuovo quartiere residenziale signorile, progetto approvato, offresi combinazione per costruzione
modernissimo complesso alberghiero,
comprendente: albergo turistico – casa/albergo – pensioni famigliari-ristorante – club, adatto anche come scuola alberghiera. Disegni e dettagli da inviarsi a richiesta. Indirizzare a: Verrua Oreste, Via Tripoli 10/17, Torino, Ital.

VALENTINE-FRITEUSEN
der Begriff für rationelle Arbeit im Hotel
Unser Typ für den Schnellservice im Kleinbetrieb:
Mod. P-1 5-6 l Inhalt, Uhr und Thermostat, Chromstahl, vorbildliche Ölklärung, 25 cm breit
Fr. 690.— 2 KW
Fr. 790.— 3,5 KW
Fr. 895.— 5 KW
Tischmodelle mit Chromstahl-Bassin und Zeitschalter ab Fr. 358.—
Lieferung durch Ihre Hotelbedarfsfirma, wo, oder wenn nicht am Lager, direkt durch die Generalvertretung:
H. Bertschi, Sillerwies 14, Zürich 7/53
Telephon (051) 348020
Rayonvertreter: Basel: Schmid, Binningen, Telephon (061) 386805
Bern: Egger, Zwinglistrasse 22, Bern, Tel. (031) 53966
Gutschein zum unverbindlichen Gratisgebrauch einer Vorführungsfriteuse während 14 Tagen.
Name und Adresse: ..... HR

Per sofort zu verkaufen
an einzig schöner Lage am Vierwaldstättersee, gutgehendes
Hotel-Restaurant
50 bis 65 Fremdenbetten. Für Familie sehr gute Existenz. Preis sehr günstig. Offerten unter Chiffre P H 2649 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
mit guten Referenzen sucht Saisonstelle oder Aushilfe, wo auch seine Frau als
Zimmermädchen
oder Lingère mitarbeiten könnte. Berner Oberland. Offerten unter Chiffre J 6691 T an Publicitas, Thun.

Inserieren bringt Gewinn

Sie bieten
Ihrem Gast ein wunderbares Ausruhen auf
Dunlopillo
Latex-Schaum
MATRATZEN UND KOPFKISSEN

DUNLOP
Zürich-Genève
Erhältlich bei Ihrem Lieferanten.

me finanzielle Mittel für diesen Zweck auf; die Modernisierungen und Neuerungen gehen in die Millionen von Franken, die bereits hierfür in Gstaad verausgabt worden sind und weiterhin werden.

Im *Gstaad-Palace* wurden nebst Zimmer- und Bäder-Modernisierungen im Verlaufe des Jahres Kegelbahnen sowie eine Kellerbar zur Unterhaltung des Gastes eingerichtet; ebenfalls wurden die Büroräumlichkeiten vergrössert.

Im *Park-Hotel Reuteler* ist eine neue Kühlanlage im Entstehen begriffen; der Patisserieraum wurde modernisiert. Ebenfalls ist der Hotelkorridor renoviert und die Conciergeloge umgebaut worden, der eine modernste Telephonzentrale angegliedert wurde.

Im *Grand Hotel Bellevue* werden zusätzlich 6 weitere Badezimmer eingerichtet, so dass nun über 50% der Zimmer mit Privatbad versehen sind. Sämtliche Zimmer werden neu tapeziert und jedes wird mit Telephon versehen. Zudem wird eine gänzlich neue Warmwasserversorgung installiert. Die Bar erhält einen neuen Deckenanstrich.

Im *Sporthotel Victoria* werden die Hotelhalle vollständig renoviert und neue Aufenthaltsräume für 30 Personen geschaffen. Das Restaurant erhält eine moderne Buffeteinrichtung; eine neue WC-Anlage wird erstellt sowie die Büroräumlichkeiten umgebaut. 15 Zimmer werden mit Telephon und Radio versehen, 3 Zimmer erhalten zusätzlich Bäder sowie deren 2 WC und Bidets. Überdies wird ein weiteres Sitzungszimmer geschaffen, während in die Fassade gegen die Hauptstrassenseite ein breites Fenster eingelassen wird und nun auch auf dieser Seite eine gedeckte Terrasse entsteht. Seit 1953 sind an und in diesem Hotel für über eine halbe Million Franken Umbauten und Modernisierungen vorgenommen worden.

Hotel Olden: In diesem Hause wurden in 10 Zimmern Renovationen vorgenommen und die Warmwasserversorgung modernisiert. Die gesamte Fläche der Bar wurde mit Plastoflor versehen; sie ist auch neu gestrichen worden. Im weitern wurde die Terrasse im 1. Stock des Hinterhauses neuerstellt, der Garten vergrössert sowie die Front-Terrasse vollständig umgebaut und neu überdacht; ebenfalls wurde die Bestuhlung ersetzt.

Im *Hotel National* sind erhebliche Küchenrenovationen vorgenommen worden.

Grand-Hotel Alpina: Hier sind erneut diverse Zimmer vollständig renoviert, der Lift modernisiert sowie die Lingerie neu eingerichtet worden.

TOTENTAFEL

Fritz Zumbrunn, Hotelier, Meiringen †

Trauer legte sich über unsere Gemeinde, als am frühen Sonntagmorgen die Nachricht vom plötzlichen Hinschiede des allgemein beliebten Adlerwirtes *Fritz Zumbrunn-Thöni* von Mund zu Mund ging. Ein Herzschlag hatte seinem Leben frühzeitig ein Ende gesetzt. Mit seinen Angehörigen trauert die ganze Bevölkerung um den allzu früh Verstorbenen. Aufrichtig ist die Teilnahme am tiefen Leide der schwerbetroffenen Familie.

Als zweitjüngstes von neun Kindern der Familie Chr. Zumbrunn-Steiner wuchs er in Unterbach auf. Im achten Lebensjahr verlor er seine Mutter und vier Jahre später auch seinen Vater. Umsichtig und treu vertraten seine ältern Geschwister an ihm Vater- und Mutterstelle und sorgten für seine Erziehung. Seinem Wunsche entsprechend absolvierte er eine Kochlehrzeit und erweiterte nach vorzüglichem Abschluss derselben seine Kenntnisse in verschiedenen Hotels unseres Landes. Im Jahre 1936 schloss er die Ehe mit Frl. Hanni Thöni von Unterbach, in welcher er eine tüchtige und frohmütige Gefährtin fand. Zuerst übernahm das Paar das alkoholfreie Restaurant zum Steinbock in Meiringen und führte dann während 10 Jahren das Hotel Bahnhof. Dann bewarben sie sich um die Pacht des Hotel Adler, wo sie nun einige Jahre mit vereinten Kräften wirkten. Durch seine ruhig-freundliche Zuverlässigkeit und Tüchtigkeit gewann er einen ständig wachsenden Kreis von Stammgästen, nicht nur unter den einheimischen, auch unter den fremden Gästen. Von seinen Kollegen im Wirteverein und im Hotelier-Verein wurde er sehr geschätzt. Als deren Vertreter wirkte er im Verkehrsverein Meiringen und Umgebung. Vor vier Jahren wurde Fritz Zumbrunn in den Gemeinderat gewählt, ein Beweis, dass er das Vertrauen der ganzen Bürgerschaft besass. Als Gemeinderat arbeitete er in verschiedenen Kommissionen und erfüllte überall die ihm übertragenen Aufgaben pflichtgetreu und gewissenhaft. Lautes Wesen lag ihm nicht; seine stille, einfache aber stets aufgeräumte Art gewann ihm viele Freunde, in deren Runde er sich gern eine Ruhestunde und etwas Ausspannung gönnte.

Seine ganze Liebe und Hingabe aber gehörte seiner Familie. Ein selten schönes Verhältnis verband ihn mit seiner Lebensgefährtin und mit seinen beiden Söhnen. Frau und Kinder gingen ihm über alles. Seine freien Tage und Stunden verbrachte er mit seinen Lieben. Dort fand er seine Freude und sein grösstes Glück. Und nun ist dieses schöne Zusammensein so jäh zerrissen worden. Unerbittlich führte ihn Freund Hein von hinnen. Am Mittwoch wurde er zur letzten Ruhe geleitet. Unsere grosse Kirche war bis auf den letzten Platz besetzt. Im ergreifenden Liede «Liebe durchdringe mich», das er selber so oft mitgesungen, nahmen der Männerchor und der Frauen- und Töchterchor Abschied von ihrem lieben Sängerfreund Fritz Zumbrunn. Seiner schwergeprüften Familie sei das herzlichste Beileid ausgesprochen. *M. M.*

DIVERS

Les billets du dimanche

Les entreprises de transport suisses délivreront à nouveau des billets du dimanche du 20 décembre 1958 au 22 mars 1959. Ces billets pourront être utilisés le samedi ou le dimanche pour la course aller, et le dimanche ou le lundi pour celle de retour. Durant les fêtes de Noël et de Nouvel An, ils seront valables à l'aller du mercredi au dimanche, au rétour du jeudi au lundi.

L'on a pu regretter que les chemins de fer fédéraux ne puissent faire débuter la validité des billets du dimanche le vendredi après-midi déjà, comme cela a été proposé aux Chambres fédérales. Par contre c'est avec satisfaction que l'on constate que pendant les fêtes de fin d'année, les billets du dimanche seront valables à l'aller du mercredi au dimanche et au retour du jeudi au lundi. Cela laisse aux usagers une gamme de possibilité qu'ils ne manqueront certainement pas d'utiliser et cela promet un trafic extrêmement animé pendant les fêtes de fin d'année. Espérons qu'il ne s'agira pas simplement d'un feu de paille mais que cette animation se prolongera pendant l'hiver tout entier.

In weniger als 9½ Stunden von New York nach Zürich

In der Nacht auf den 11. Dezember 1958 legte das Douglas DC-7C-Flugzeug HB-IBP «Schwyz» der *Swissair* die 6464 km messende Strecke von New York nach Zürich im Direktflug in der Bestzeit von 9 Stunden und 29 Minuten zurück. Der DC-7C «Seven Seas» war mit einer Besatzung von 9 Personen und 46 Passagieren sowie 1814 kg Fracht, Post und Gepäck um 00.29 Uhr Schweizer Zeit in New York gestartet und landete um 9.58 Uhr auf dem Flughafen Zürich. Begünstigt von der Windströmung, erreichte das unter dem Kommando von Flugkapitän Beat Schneeberger stehende Flugzeug vorübergehend eine Höchstgeschwindigkeit von 804 Stundenkilometern und eine mittlere Geschwindigkeit von 682 km/h in einer durchschnittlichen Höhe von 6700 m.

Die bisherige Bestzeit im Verkehr USA–Schweiz wurde vom DC-7C HB-IBL «Genf» gehalten, der am 26. Januar 1957 die Distanz von 6350 km zwischen New York und Genf in 9 Stunden und 55 Minuten bewältigt hatte.

Eine Werbegemeinschaft Obertoggenburg

Einer Mitteilung aus sanktgallischen Transport- und Fremdenverkehrskreisen ist zu entnehmen, dass Mitte Dezember eine «Werbegemeinschaft Obertoggenburg» gegründet wurde. Diese Gemeinschaft liess gemeinsame Sommer- und Winterprospekte, Plakate, Hotellisten und Exkursionskarten erstellen und weitere Werbemassnahmen im Interesse einer Förderung des obertoggenburgischen Fremdenverkehrs durchführen. Die ersten gemeinsamen Aktionen sind schon auf den Frühling 1959 vorgesehen.

Man wird diese Koordination verschiedener, bisher lokal durchgeführter Werbemassnahmen begrüssen dürfen, handelt es sich doch darum, der Zersplitterung im touristischen Werbesektor zu begegnen und die zur Verfügung stehenden Mittel zu konzentrieren. Die Werbegemeinschaft Obertoggenburg umfasst die Verkehrsvereine und Sportbahnunternehmungen der obertoggenburgischen Kurorte *Alt St. Johann, Unterwasser* und *Wildhaus* sowie weitere Institutionen. Präsident der Werbegemeinschaft ist Hotelier *Harburger* (Wildhaus).

†

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Herr

Mario Scarnicci

Hotel-Pension Primavera, Locarno

am 11. Dezember im Alter von erst 50 Jahren einem Herzschlag erlegen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Seltenes Jubiläum

Herr *Hans Brawand-Burgener,* von Halten, Grindelwald, seines Zeichens Eismeister auf den Eisbahnen des Palace Hotel in Gstaad, feierte am 12. Dezember seinen 75. Geburtstag. Dieses Fest fiel mit einem seltenen Arbeitsjubiläum zusammen: Herr Hans Brawand steht damit volle 45 Jahre im Dienste des Palace-Hotel.

Seit dem Jahre 1913, dem Eröffnungsjahr dieses Luxusunternehmens des Berner Oberlandes, hält der heute betagte, urchige Grindelwaldner jedes Jahr Einzug im Kurort Gstaad.

Wettergebräunt, wortkarg und versehen mit angeborenem Mutterwitz, dürfte der Jubilar wohl heute als «König der Eismacher» bezeichnet werden.

Im Laufe der Jahre hat er die Kunst des Eismachens an seine Söhne weitergegeben, welche heute die gleiche Funktion in Crans und St. Moritz ausüben. Wenn man bedenkt, dass der Beruf eines Eismachers haupt-

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 241 22

Seit 1842 finest old
WALLACE'S
Estd 1842
SCOTCH WHISKY
John Wallace & Co.
Loch St. — Aberdeen
Importeur:
A. RUTISHAUSER & Co. AG.
Scherzingen / TG – St. Moritz

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

Schöner und ökonomischer waschen mit der neuen
CALGOSAPON-Methode
einfach - schonend - ausgiebig
Profitieren Sie von den vielen Vorteilen dieser neuesten Errungenschaft.
Lassen Sie sich die CALGOSAPON-Methode unverbindlich zeigen.
Hunderte von erstklassigen Betrieben sind begeistert dazu übergegangen.
Wie Sie leichter, schöner und billiger waschen, zeigt Ihnen jederzeit unser grosszügiger Beratungsdienst.
Kostenlos und unverbindlich studieren erfahrene Fachleute Ihre speziellen Waschprobleme und erstellen das für Ihren Betrieb rationellste und schonendste Verfahren.
Seifenfabrik Sträuli & Cie, Winterthur

Revue-Inserate haben Erfolg!

Zu verkaufen:
elektrischer
Grossküchenherd
Fabrikat Elcalor, weiss emailliert, Grösse: 2350 x 1050 x 710 mm, enthaltend:
4 Felder mit total 9 Kochplatten,
2 Brat- und Backöfen, wovon der eine durchgehend,
1 Wärmeschrank durchgehend,
Herd beidseitig bedienbar. Anschlusswert 46 kW. Spannung 380 Volt.
Der Herd befindet sich in neuwertigem Zustand und wird bei sofortiger Wegnahme zu vorteilhaften Bedingungen abgegeben. Garantie: 1 Jahr. Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre E G 2626 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Reklame-Verkauf!
360 m Tisch-Molton
Doppelmolton, écru, 90 cm breit, Coupons zu ca. 30 m, per Meter . . . . . Fr. 4.70
Telephon (041) 2 38 61
Abegglen-Pfister AG Luzern

Chrysler-Windsor
7- und 8-Plätzer, von zweien die Wahl. Beide Wagen sind in sehr gutem, fahrbereitem Zustand. Kassapreis Fr. 2000.—. Anfragen an Telephon (041) 3 25 25.

Jeune hôtelier, autrichien
marié, présentant bien, possédant excellentes références, connaissant plusieurs langues, de formation professionnelle suisse et française, ayant travaillé à l'étranger connus dans des hôtels internationals de premier ordre (dont trois ans comme directeur), désire situation de
directeur ou sous-directeur
Prière de faire offres détaillées sous chiffre Z. W. 10467 à Annonces-Mosse, Zurich 23.

Concierge-réceptionniste
âgé de 31 ans, marié, journal-caisse, parlant l'allemand, le français, l'anglais et un peu l'italien,
cherche nouvelle situation
à partir du 1er mars 1959. Offres sous chiffre C R 2606 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

1808-1958
MAHLER
CHUR
150 Jahre Tradition
Ihr Lieferant für
Porzellan und Glas

Sprachenkundiger
Jüngling
23 Jahre alt, mit kaufm. Diplom, in Hotel- und Reisebureau bewandert,
sucht passende Stelle
über die Wintersaison. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre S J 2585 an die Hotel-Revue, Basel 2 oder Tel. (071) 9 10 40.

Cuisinier
Français, 23 ans, diplômes certificats et références de premier ordre, est disponible tout de suite pour la saison, éventuellement à l'année. Renseignements par J. P. Favre, Garage des Toises, 16, av. Bellefontaine, Lausanne, Tél. 22 84 40.

Freundliche, präsentierende Dame sucht Stelle als
Bar-Praktikantin
(Sprachenkenntnisse) für die Wintersaison in Kurort. Bitte Offerten an Cath. Wenk, Jägerstrasse 10, Basel.

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 . . . . . .

Jeune secrétaire
21 ans, maturité commerciale, cherche place correspondante dans Hôtel ou Office de Tourisme de Station. Français, allemand, anglais, couramment. Libre de suite. Téléphone (038) 5 53 75.

Junger Mann, 19 Jahre, Französisch, Italienisch und Spanisch sprechend, sucht Stelle als
Commis de rang
Eintritt sofort. Offerten an D'Amico Luigi, bei Jost-Keller, Reinacherstrasse 106, Basel.

Suisse, 30 ans, cherche place à l'année, évent. saison, dans maison de 1ère classe comme
CONCIERGE ÉVENT.
CONCIERGE DE RÉCEPTION
Membre de l'U. E. P. G. H. Connaissance parfaite des langues: allemand, français, italien, anglais, ainsi que d'autres connaissances et capacités: réception, journal, téléphone, contrôle des factures, caisse. Très bons certificats, références de 1ère classe. Entrée de suite ou à convenir. Offres sous chiffre P 7000 N à Publicitas Neuchâtel.

sächlich Nachtarbeit verlangt, so kann man den rüstigen Grindelwaldner nur bewundern, wenn er seine anstrengende Arbeit heute noch mit jugendlicher Frische ausübt. Wir gratulieren dem Jubilaren und wünschen gute Gesundheit!

Ein fürstliches Chalet in Gstaad!

Das in seinen Ausmassen wohl grösste Privatchalet, nämlich jenes des Fürsten *Aga Khan* (Karim), geht in Gstaad seiner Vollendung entgegen.

In dem zweistöckigen, rund 300 Meter vom Luxushotel *Gstaad Palace* entfernten und an schönster Lage situierten Ferienchalet findet man zwölf Zimmer, sämtliche mit modernsten Bädern verbunden, vier Gästezimmer, ein grosser Salon-Dining-room, ein persönliches Arbeits- und Studierzimmer des Fürsten sowie eine modernst eingerichtete Küche, Waschküche und Skiraum. Das Parterregeschoss ist von einem grossen Balkon mit privater Liege-Sonnenterrasse umgeben; ein weiterer Balkon findet sich im 1. Stock. Ferner ist an das Chalet eine Doppelgarage angebaut und ein prächtiger Garten umgibt das währschafte, dem Saaner Chaletstil sich teilweise anpassende Objekt, ausgeführt von einem Berner Architekten. Die Möblierung soll wohl moderner Art, aber vornehmlich in Holz und in warmem Ton gehalten sein.

Dieses prächtige, fürstliche Chalet-Ferienhaus soll inklusive Grundstück auf rund eine Million Schweizer Franken zu stehen kommen; es dürfte im März 1959 bezugsbereit sein.

Schweizerischer Gewerbeverband

Der Vorstand des Schweizerischen Gewerbeverbandes befasste sich unter dem Vorsitz von Nationalrat *U. Meyer-Boller* (Zürich) mit dem gegenwärtigen Stand der *Zollfrage* sowie den Schwierigkeiten für die Schaffung einer *Freihandelszone*. Ausserdem wurde eine erste Aussprache über das Begehren der Bahnen um *Erhöhung der Personentarife* vorgenommen.

Im weitern wurde beschlossen, eine umfassende verbandsinterne Abklärung über die Frage durchzuführen, ob an die selbständig Erwerbenden des Gewerbes im Rahmen einer allfälligen Bundesgesetzgebung ebenfalls *Kinderzulagen* ausgerichtet werden sollen.

Der Vorstand beschäftigte sich sodann mit dem Entwurf über die Teilrevision des *Unfallversicherungsgesetzes*. Nach dieser Vorlage hätte der Bund an die Kosten der *Nichtbetriebsunfallversicherung* jährlich ca. 20 Millionen Franken beizutragen, um eine Ausweitung der Versicherungsleistungen, besonders aber die Übernahme des nichtbetriebsbedingten Motorradrisikos der Suva-Versicherten zu ermöglichen. Diese einseitige Privilegierung einer relativ kleinen Gruppe auf Kosten der Allgemeinheit ohne Erhebung von Sonderprämien wird entschieden abgelehnt, da sie aus Gründen der Rechtsgleichheit gegenüber allen andern Arbeitnehmern und den übrigen Suva-Versicherten untragbar ist. Sie würde zudem eine nicht zu verantwortende Belastung der Bundesfinanzen darstellen.

Im weitern nahm der Vorstand eine Orientierung über die Verhandlungen der nationalrätlichen Kommission betreffend die *Invalidenversicherung* entgegen. Das Gewerbe ist bereit, der Verwirklichung dieses sozialen Werkes zuzustimmen, verlangt aber mit Entschiedenheit die Gleichbehandlung der selbständig Erwerbenden und der unselbständig Erwerbenden in bezug auf die Höhe der Beitragssätze. *GPD.*

SAISONERÖFFNUNGEN

Saanenmöser: Sporthotel, 17. Dezember.

Inseratenschluss

für die Ausgaben Nr. 52/1958 und Nr. 1/1959

Zufolge der Arbeitsruhe in unserer Druckerei über die kommenden Festtage muss der Inseratenschluss für die Ausgaben vom 25. Dezember und 1. Januar auf Montag, den 22. resp. 29. Dezember, nachmittags 2 Uhr festgesetzt werden.

Wir bitten unsere Leserschaft wie auch die Annoncen-Expeditionen um gefl. Kenntnisnahme und strikteste Beachtung. Administration Hotel-Revue

Numéros de Noël et de Nouvel-An de l'Hôtel-Revue

le dernier délai pour la réception des annonces pour le numéro 52 du 25 décembre 1958 et le numéro 1 du 1er janvier 1959 a été ramené au lundi, 22 décembre, respectivement au lundi, 29 décembre à 14 heures.

Nous prions nos lecteurs et nos annonceurs de bien vouloir prendre note de ces dates et d'observer strictement les termes prescrits.

Administration de l'Hôtel-Revue

Die Firma ALFRED H. VON ESCHER, ZÜRICH und KAIRO, Lieferant seit 1885 des Shepheard's, Semiramis, Mena House Hotel etc.... bietet seinen feinsten, milden, schnittfesten

Räucherlachs

«Saumon fumé»

in Seiten von 2 bis 2,5 Kilo **für sofortige Lieferung** in der ganzen Schweiz an. Preis franko verpackt HBH Zürich Fr. 24.80 pro Kilo.

ALFRED H. VON ESCHER, Albisstrasse 74, Zürich 2
Telephon (051) 45 86 81 und 45 80 50

Hotelfachmann, 31 J., 173 cm gross, dunkler Typ, sehr flotte Ersch., aus guter Familie, seriöse Lebensauffassung, mässig Sport treibend, guter Autofahrer, **wünscht die**

BEKANNTSCHAFT

zwecks späterer Heirat mit seriös., intellig., sympath. und gepflegt., junger kath. Dame, welche ihm eine treue Gattin sein möchte, u. beim Aufbau eines eigenen Betriebes behilflich sein wollte. Falls Sie diese Zeilen ansprechen, so überwinden Sie bitte Ihre Vorurteile und senden Sie mir einen Brie mit Photo unter Chiffre X K 2647 an die Hotel-Revue, Basel 2. (Diskretion Ehrensache).

Hotel-Gerantin

branchenkundig, **sucht Saisonstelle auf April/Mai.** Offerten unter Chiffre H O 2633 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle als

Kochpraktikant

(Hotelfachschule Luzern) um mich bei tüchtigem Chef weiter auszubilden. Offerten erbeten an Anton Burth, Restaurant Neuhof, **Lichtensteig** (Toggenburg).

Suchen Sie
einen jungen, fach- und sprachenkundigen

Gerant, Direktor
evtl. Pächter

mit Fähigkeitsausweis, Berufslehre als Koch und Praxis als Leiter von einem Saisonhotel, so schreiben sie unter Chiffre G D 2499 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cuisinier

sobre, références, **cherche place.** Berthoud, Av. Dapples 21, **Lausanne.**

KOCH

37 Jahre alt, **sucht Stelle** als

Chef de partie

für sofort. – Josef Bott, Leuthenstrasse 23, **Hamm** (Westfalen).

Junger

Barmixer

(Deutscher) mit besten Referenzen Deutschlands und der Schweiz, englisch, französisch und italienisch sprechend, **sucht Saison- oder Jahresstellung.** Offerten unter Chiffre J B 2637 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune demoiselle
cherche emploi après le 25 décembre comme

aide de bureau, gardienne d'enfants ou demoiselle de réception

Andrée Aubry, 4, Rambevaux, **Delémont.**

28jähriger, tüchtiger **KOCH**
sucht per sofort Saison- oder Jahresstelle als

Chef de partie

oder sonstigen Posten. Tel. (057) 61380.

Chef de rang

sucht Stelle für sofort oder später in die französische Schweiz. Lausanne bevorzugt. 25 Jahre alt. Zurzeit seit zwei Jahren in England. Fliessend Englisch, genügend Französisch. Offerten an George Bonkewitz, 14, Vernon Rd. Edgbast, **Birmingham 16,** England.

Négociant en vins, 48 ans, sobre, travailleur, très qualifié, ayant longue expérience dans les achats, traitements et l'élevage des vins, **cherche situation de**

chef-caviste

dans Palace, Maison de congrès ou grand hôtel. Place à l'année désirée. Faire offres sous chiffre P 500-245 E à Publicitas, **Yverdon.**

Junge, freundliche

Serviertochter

im Service bewandert, **sucht Stelle auf Anfang Januar.** Eventuell auch Saisonstelle. Offerten sind erbeten an Brügger Hildegard, Holta, **Brünisried** (Kt. Fribourg).

Maître d'hôtel

Suisse romand, restaurateur qualifié, anglais, allemand et meilleures références, **cherche situation,** éventuellement remplacement ou saison d'hiver. Libre de suite. Ecrire sous chiffre P N 21827 L à Publicitas **Lausanne.**

Pianist od. Duo

frei ab Weihnachten bis 5. Januar. Rob. Thièle, Prof. de musique, **Lausanne,** Grand-Chêne 4, Tel. (021) 232513 oder 269113.

Für 17jährigen, gesunden Jüngling wird zu baldigem Eintritt

Koch-Lehrstelle

gesucht. Offerten unter Chiffre S A 8512 Lz an Schweizer-Annoncen AG., «ASSA», **Luzern.**

Vielseitiges

Bar-Trio

(evtl. Duo) sucht Engagement, womöglich vom 27. Dezember bis 10. Januar in Winterkurort. M. Neuhaus, Elfenweg 10, **Burgdorf.**

Telephonist

Logentournant, mit Sprachenkenntnissen, **sucht Stelle.** Offerten unter Chiffre Z. R. 2079 an Mosse-Annoncen, **Zürich 23.**

Serviertochter

28jährig, deutsch, englisch und französisch sprechend, **sucht Wintersaison- oder Jahresstelle.** Zeugnisse vorhanden. Eintritt könnte sofort erfolgen. Trudi Strässle, **Schönholzerswilen** (Thurgau), Tel. (072) 34386.

Gesucht
auf Frühjahr 1959

Koch-Lehrstelle

für 16jährigen Wirtesohn mit 2 Jahren Sekundarschule (gegenwärtig in Collegium im Welschland). Offerten unter Chiffre K O 2636 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in erstklassigen Restaurations- und Hotelbetrieb für die Sommersaison 1959, mit Eintritt 1. April oder nach Übereinkunft

Sekretärin

für Réception und Telephondienst sowie einschlägigen Büroarbeiten und Kontrolldienst. Gute Sprachkenntnisse erforderlich, ebenso gewandte Korrespondentin. Ferner

Büropraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S E 2629 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Repr. **Wienerin,** 35jährig, fachtüchtig, bisherige Tätigkeit

Economats-Verwalterin, Sekretärin, Restaurant-Directrice

sucht entsprechenden Wirkungskreis. Saison- oder Jahresstelle. Angebote erbeten an Wild Herta, Schulz-Strassanitzkygasse 15/III/17, **Wien 9** (Österreich).

Küchenchef-Aushilfe

ab 1. Januar 1959 wieder frei. – Anfragen erbeten an W. Waldner, Küchenchef, Zürcherstrasse 74, **St. Gallen,** Tel. (071) 22 96 58.

Suche Stelle als

Kellner

wo mir die Möglichkeit geboten wird, mich im

Tranchieren und Flambieren

weiterzubilden. Französische Schweiz bevorzugt. Offerten bitte an Herm. Klopfstein, Bärenplatz, **Laupen** (Bern.)

Gesucht
in Jahresstelle: junge, sprachengewandte

Hotel-Sekretärin

Eintritt 1. Januar oder später. – Offerten mit Lichtbild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Kurhaus Sanrocco, **Lugano.**

Gesucht für sofort:

Chef de partie
Commis de cuisine

für die Wintersaison 1958/59. Es kommen nur Bewerber in Frage, welche die italienische Küche beherrschen und sich auch für die Sommersaison verpflichten. Eilofferten mit Zeugnisabschriften sind erbeten an **Plinio Testa,** Restaurant Salastrains, **St. Moritz.**

Gesucht
in Jahresstelle in den Tessin:

Sekretär oder Sekretärin
Economat-Office-Gouvernante
Chasseur

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugnisabschriften erbeten unter Chiffre T N 2642 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort

Alleinkoch
evtl. Küchenchef

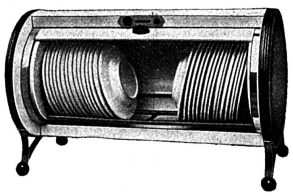
in neu renovierten Hotelbetrieb. Eilofferten bitte an Hotel Des Alpes, **Davos-Dorf,** Tel. (083) 36575.

LOCARNO — Nous cherchons
pour longue saison d'été début mars–fin octobre des employés suivants:

1ère fille de salle et restauration minimum 25 ans
stagiaire de service
cuisinière à côté du chef
portier-conducteur catégorie B
femme de chambre
fille d'office
garçon de cuisine et de maison

Les Suisses auront la préférence. On exige des copies de certificats et photo à Hotel della Valle, **Brione-Locarno.**

Stets warme
TELLER und TASSEN
mit dem
Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT



Miete-Kauf Fr. 36.– p. Mt., bar Fr. 390.–
Lieferung durch Ihre Hotelbedarfsfirma, wenn nicht am Lager direkt von der Generalvertretung:

- automatische Temperaturregulierung
- Anschluss an gewöhnliche Steckdose
- fasst 45–50 Teller
- Schweizer Fabrikat

H. BERTSCHI, ZÜRICH 7/53
Sillerwies 14, Tel. (051) 34 80 20
Bern: C. Egger, Zwinglistr. 22
Tel. (031) 5 39 66.

BON FÜR PROSPEKTE

H

W 03856

HENKELL TROCKEN

EMPFOHLEN DURCH:
RUDOLF ZEHNDER · ZÜRICH · TALACKER 41 · TEL: (051) 23 06 36-38

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 51

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht von Bahnhofbuffet Biel für die I. Klasse: **Buffettochter** sowie **Serviertochter.** Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten an Paul Marques, Bahnhofbuffet **Biel.** (806)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Hotelsekretärin, 22jährig, sucht Jahres- oder Wintersaisonstelle, 4 Sprachen in Wort und Schrift. Eintritt sofort. Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre 278

Schweizer, junger, mit guten Kenntnissen der französischen, italienischen und englischen Sprache, sucht Stelle als **Volontär in Bureau** oder **Réception** für Wintersaison. Steht in unabhängiger Stellung. Offerten unter Chiffre 296

Salle und Restaurant

Barmaid, mit abgeschlossenem Barkurs, wünscht Saison- oder Jahresstelle. Englisch und deutsch sprechend. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 297

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 291

Demi-chef de rang, Italiener, 21jähr., perfekte Kenntnisse von 3 Sprachen, sucht per sofort Wintersaisonstelle. Ausgezeichnete Referenzen sind vorhanden. Offerten an Roberto Bettanello, bei Familie Beschwanden, Bahnhofstrasse, **Kerns** (OW). (294)

Oberkellner, Chef de service, wegen Nichtabreise ins Ausland noch frei, Saison- oder Jahresstelle. Betreffender ist sprachenkundig und in allen Sparten versiert. Ia Referenzen. Offerten unter Chiffre Z. G. 2082 an Mosse-Annoncen, **Zürich** 23. [700]

Serviertochter, gesetzten Alters, tüchtige, seriöse, deutsch, französisch und englisch sprechend, nimmt **Aushilfe** an, bevorzugt Wintersportort. Offerten an Frl. Brunner, Post, **Bettwil** (Aargau). (295)

Serviertochter, Deutsche, 21jährig, bereits in der Schweiz gearbeitet, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in Tea-room oder Dancing. Offerten unter Chiffre 285

Sommelier (suisse), ayant terminé l'apprentissage, cherche place à l'année dans grand restaurant à la carte à Genève. Pour le 1er juin 1959. 4 langues. Offres sous chiffre 286

Cuisine und Office

Commis-Patissier, 25 ans, italien, parlant français, un peu l'allemand, cherche place de suite. Offres à Fatica Mario, av. d'Echallans 23, **Lausanne,** Tél. (021) 241513. (277)

Chef de partie, 35jährig, sucht Stelle in Sommersaison 1959. Offerten unter Chiffre 274

Econom-Warenkontrolleur, Küche und Keller zuständig, sprachenkundiger, sucht auf Frühjahr 1959 Jahresstelle (eventuell Doppelsaison). Lac Léman, Kanton Tessin bevorzugt. Offerten unter Chiffre T 92153 X an Publicitas, **Genf.** [258]

Haus-Kellerbursche oder **Casserolier,** 42j., solid, kräftig und willig, sucht Stelle in Hotel oder Sanatorium. Es kommt nur Stelle in Frage, wo 3-Zimmerwohnung vorhanden, wo auch die Ehefrau gelegentlich mithelfen könnte. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten an Ernst Zwahlen-Ryter, Brunnackerweg 940, **Zuchwil** (Solothurn). [859]

Koch, Deutscher, seit 4 Jahren in der Schweiz, sucht auf 1. Januar 1959 oder nach Übereinkunft Stelle als **Saucier-Gardemanger** oder **Alleinkoch.** Basel oder Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre 282

Koch, Italiener, 33jährig, schon 5 Jahre in der Schweiz, mit prima Zeugnissen, spricht französisch und englisch, ein wenig deutsch, tüchtig, fleissig, wünscht Jahresstelle. Offerten unter Chiffre K 52556 G an Publicitas **St. Gallen.** [857]

Koch, junger, deutsch und französisch sprechend, mit gutem Zeugnis, sucht Stelle ab sofort. Offerten unter Chiffre 288

Küchenchef, ges. Alters, solid, zuverlässig, mit besten Referenzen, sucht umständehalber noch Posten in nur gutem Hause. Frei ab sofort. Saison- oder Jahresbetrieb (nicht Alleinkoch). Offerten an Karl Wullschläger, Landhaus 202, **Aarburg,** oder Telephon (062) 74640. (287)

Metzger, älterer, selbständiger, sucht Stelle im Hotelfach für Saison. Würde auch in der Küche mithelfen. Eintritt ab sofort. Offerten an Telephon (051) 280056 oder unter Chiffre 289

Etage und Lingerie

Portier, Schweizer, mittl. Alters, solid und zuverlässig, mit Hotel-Diplom und mehrjähriger Praxis, 4 Hauptsprachen, sucht Stelle in Saison, auch aushilfsweise. Offerten unter Chiffre 290

Zimmermädchen (Deutsche), seit 4 Jahren in der Schweiz, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 293

Zimmermädchen, gesetzten Alters, sprachenkundig, eventuell Mithilfe im Saal, sucht Wintersaisonstelle. Offerten an Paula Schmidt, Dorfbach, **Schwyz,** Tel. (043) 32440. (292)

Loge, Lift und Omnibus

Italiener aus dem Hotelfach, Englisch und Französisch perfekt, sucht passende Stelle als Portier oder in die Loge. Offerten unter Chiffre 283

Divers

Schweizer, 21jährig, sauber und gewissenhaft, deutsch und etwas französisch sprechend, sucht Stelle in Hotel. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 284

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

5905 Buffettochter, sofort, kleines Hotel, Graubünden.
5906 Zimmermädchen, 1. Januar, Buffetdame, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Bielersee.
5909 Sekretär(in), Economat-Officegouvernante, sofort, Chasseur, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Lugano.
5917 Hilfsköchin, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
5919 Hilfs-Economatgouvernante, Lingerie-Officemädchen, Telephonist (m. Fahrbewilligung), Officebursche, junges Kindermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Lago Maggiore.
5929 Lingère, sofort, Hotel 45 Betten, Nähe Biel.
5933 Zimmermädchen, sprachenkundig, sofort, Erstklasshotel, Bern.
5935 Köchin oder Commis de cuisine, sofort, Grossrestaurant, Kanton Solothurn.
5941 Zimmermädchen, Januar, Hotel 100 Betten, Kanton Aargau.
5943 Officemädchen, sofort, Grossrestaurant, Basel.
5944 Köchin neben Chef, eventuell Koch, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Graubünden.
5946 Buffettochter, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
5947 Saaltöchter, 1. Februar, Personal-Hilfsköchin, 4. Januar, grösseres Passantenhotel, Basel.
5948 Telephonistin-Garderobiere, sofort, Grossrestaurant, Basel.
5950 Koch neben Chef, Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
5952 Bureaupraktikantin, Restauranttochter, sprachenkundig, Anfang Januar, Hotel 70 Betten, Luzern.
5960 Haus-Küchenmädchen, 15. Dezember, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5961 Hilfszimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
5962 Commis Patissier, sofort, grösseres Passantenhotel, Basel.
5974 Köchin, Januar oder Februar, Hotel 45 Betten, Kanton Schwyz.
5981 Personalköchin, Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
6002 Commis de cuisine oder junger Koch, sofort, kleineres Hotel, Luzern.
6008 Restauranttöchter, sofort, Restaurant, Kanton Solothurn.
6009 Anfangs-Serviertochter, sofort oder nach Übereinkunft, kleines Hotel, Thunersee.
6011 Zimmermädchen, sprachenkundig, sofort, Passantenhotel, Basel.
6012 Buffetdame, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Bielersee.
6013 Lingeriemädchen, deutsch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Wallis.
6014 Officemädchen, Glätterin, Lingeriemädchen, sofort, Erstklasshotel, Zürich.

Wintersaison

5899 Saaltochter oder Kellner, deutsch, französisch sprechend, sofort, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.
5915 Economatgouvernante, Chasseur, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Innerschweiz.
5918 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Innerschweiz.
5927 Lingère (vollautomatische Waschmaschine), Hausmädchen, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Graubünden.
5932 Saaltochter, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5936 Restauranttochter, eventuell Anfängerin, sofort, Hotel 45 Betten, Wallis.
5949 Angestellten-Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Restaurant, Graubünden.
5954 Sekretärin, sprachenkundig, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
5955 Kellner oder Saaltochter, sprachenkundig, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Graubünden.
5956 Saaltochter, sofort, kleineres Hotel, Berner Oberland.
5957 Telephonistin-Bureaupraktikantin, Näherin-Glätterin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5972 Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 125 Betten, Berner Oberland.
5979 Hilfsköchin, sofort, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
5984 Patissier, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5985 Chef de Service-Oberkellner, sofort, Hotel 60 Betten, Engadin.
5988 Etagenportier, sofort, Hotel 60 Betten, Graubünden.
5997 Office- oder Küchenmädchen, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
5998 Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5999 Junge Aide-Lingère, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
6001 Zimmermädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
6003 Chef de partie, sofort, Hotel 160 Betten, Graubünden.
6005 Kochpraktikantin, 3. Januar, Office-Küchenmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Graubünden.
6007 Buffettochter, 20. Dezember oder nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Innerschweiz.
6010 Restauranttochter, deutsch und französisch sprechend, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.

Aushilfen

5930 Restauranttochter, nach Übereinkunft, für 6 Wochen, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.

Lehrstellen

5992 Kellnerlehrling, Ende März, Hotel 90 Betten, Kanton Waadt.
6019 Kochlehrling, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Bielersee.

Hôtel-Bureau, Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 239258. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

8784 Femme de chambre, tournante, fille de maison, pour un mois, hôtel moyen, région du Léman.
8787 Fille de lingerie, de suite ou à convenir, grand restaurant, Lausanne.
8805 Cuisinière à café et pour le personnel, à convenir, grand hôtel, lac Léman.
8809 Femme de chambre qualifiée, de nationalité suisse, de suite, place à l'année, grand hôtel, lac Léman.
8813 Aide de buffet-cafèterie, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, Vaud.
8818 Femme de chambre qualifiée, de nationalité suisse, de suite, place à l'année, grand hôtel, Vaud.
8819 Fille de cuisine, de suite, place à l'année, hôtel 60 lits, lac Léman.
8825 Dame de buffet-caissière, très qualifiée, de suite, grand restaurant, Fribourg.
8840 Femme de chambre, de suite, place à l'année, hôtel de passage, Lausanne.
8841 Fille de cuisine sachant cuire, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Lausanne.

Wir bitten, das Briefporto für die Weiterleitung der Offerten beizulegen

---

Gesucht nach Basel
tüchtiger

Commis de cuisine

Für einen jungen Koch bietet sich die Gelegenheit, sich in einer erstklassigen Spezialitätenküche weiter auszubilden. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre N B 2628 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saison 1959 – TESSIN
Gesucht
von Erstklasshotel, für Saison März bis November:

Journalführer-Caissier
II. Journalführer
Economat-Gouvernante

Ausführliche Offerten mit Referenzen möglichst umgehend an **Parkhotel Locarno.**

Gesucht
in erstklassigen Restaurationsbetrieb für die Sommersaison 1959, mit Eintritt 1. März oder nach Übereinkunft:

I. Oberkellner

(Schweizer), sprachenkundig, versiert im Bankett- sowie à-la-carte-Service

Daselbst jüngerer

II. Oberkellner

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre O R 2632 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf Anfang Januar 1959: gut präsentierende

Barmaid-Buffetdame

(nicht über 40 Jahre) **zur selbständigen Führung unseres Bier-Wein-Lokales mit Konzert.** Guter Verdienst. Angenehme Arbeitszeit.

Daselbst intelligente

Lehrtochter für Bar und Service

Fixum und Trinkgeld, eventuell Kellner-Praktikant.

Auf 15. Januar 1959: tüchtige

Serviertochter

(nicht über 30 Jahre) **für unsere Bauernstube.**

Offerten unter Chiffre B L 2638 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in erstklassigen Restaurationsbetrieb für Sommersaison 1959, mit Eintritt 1. März oder nach Übereinkunft:

Chef de rang (Schweizer)
Demi-Chef (Schweizer)
Commis de rang (Schweizer)
Buffetdame od. Buffetpraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre R B 2631 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Auf Mitte Januar 1959 wird eine

Bar-Anfängerstelle

frei.
Junge Schweizer, die sich für wenigstens ein Jahr verpflichten wollen, richten ihre Offerte an

Hotel Euler, Basel

Gesucht
in erstklassigen Restaurations- und Hotelbetrieb für die Sommersaison 1959, mit Eintritt 1. März oder nach Übereinkunft tüchtiger fachgewandter

Barman
Barkellner
Hausgouvernante
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S O 2630 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 15. Januar 1959 in Jahresstelle:

Buffetdame

Französisch sprechende Bewerberinnen, die ähnliche Posten schon mit Erfolg bekleidet haben, erhalten den Vorzug. Offerten gefl. an Hotel Aarauerhof, **Aarau.**

Gesucht
per sofort in Jahresstelle (alkoholfreies Haus Westschweiz) tüchtige

Allgemein-Gouvernante

Sprachen und Bürokenntnisse erforderlich. **Ferner ab 1. März bis 1. November:**

I. Saaltochter

Offerten unter Chiffre G S 2643 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BAHNHOF-BUFFET GENF
sucht in Jahresstelle:

Buffetdame-Buffettochter
Aide buffet-Schenkbursche

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion.

Gesucht
per Anfang/Mitte Januar gut präsentierende, ehrliche

Barmaid

Sehr gute Jahresstelle. Zeugniskopien und Photo erwünscht. Hotel Löwen & Bar, **Schaffhausen.**

Modernes, gutgehendes ERSTKLASSHOTEL in LUGANO

sucht für die Sommersaison 1959, ca. 15. März bis ca. 1. November

Oberkellner
Chef de rang
Commis de rang
Barmaid-Hallentochter
od. Barman-Hallenchef
Chasseur-Telephonist
Chasseur
Praktikantin (Aide-Direktion)
Saucier
Commis de cuisine
Commis-Gardemanger
Patissier
Etagenportier
Zimmermädchen
Nachtportier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre M O 2583 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche
de suite un

jeune cuisinier

Faire offres détaillées avec copies de certificats et prétentions de salaire au Restaurant des Halles, **Neuchâtel.**

KÖCHIN

gesucht

in städtisches Altersheim mit 50 Pensionären. Bürgerliche Küche. Moderne elektrische Einrichtungen. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugnissen an Bürgerheim «Weingarten», **Olten,** Tel. (062) 52027.

ASCONA, HOTEL EUROPE AU LAC

Hotelneubau mit 80 Betten, Erstklass-Haus, **sucht für Frühjahrs- und Sommersaison 1959:**

Oberkellner
Barmaid
Chef de rang
Chef d'étage
Commis de rang
Saaltochter
Restaurationstochter
Officemädchen
Patissier
Gardemanger
Commis de cuisine
Etagenportier
Zimmermädchen
Casserolier
Küchenmädchen
Kellerbursche

Es belieben sich nur gut empfohlene Bewerber zu melden. Offerten an H. Diggelmann, Propr., Casa Mauren, Ascona.

Zur Eröffnung eines weiteren Teiles **unserer Restaurationsbetriebe suchen wir per 28. Dezember 1958:**

Service-Personal

(**Töchter** mit guten Kenntnissen im Restaurations-Service)

Buffetdamen und Buffettöchter

Offerten sind zu richten an die Direktion des
DERBY-HOTEL-BAHNHOF, WIL (SG)

GESUCHT NACH BASEL
in Erstklasshaus, jüngerer, tüchtiger

Chef de réception

Es wollen sich bitte nur gut ausgewiesene, an selbständiges Arbeiten gewöhnte Bewerber melden. — Eintritt Mitte Januar. — Offerten unter Chiffre N R 2618 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CASINO-KURSAAL, LUZERN

geöffnet vom 28. März bis Mitte November, sucht für seinen umfangreichen Restaurationsbetrieb:

Oberkellner-Chef de service
fachtüchtig, sprachengewandter, besonders für Dancing geeignet

Buffetdame
versierte, klug disponierende, die über Erfahrung verfügt

Buffetfräulein
junge, arbeitsfreudige, saubere Person

Waren- und Bon-Kontrolleur
seriöser, gut ausgewiesener

Küchenchef
versiert, auch für Entremets und Patisserie spezialisiert, nüchtern und ökonomisch.

Patissier
arbeitsfreudig, gewandt, mit Küchenkenntnissen.

Ferner versiertes und sprachengewandtes

Service-Personal
(Kellner, Serviertöchter und Chasseure)

Buffet- und Officemädchen

Office- und Hausburschen

Lingerie- und Zimmermädchen

Schriftliche Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien, Bild, Lohnansprüchen (bei freier Station) an die Direktion Casino-Kursaal AG, Luzern.

Hotel garni Victoria-National in Basel

sucht tüchtige, jüngere

Köchin
(auch angelernte). Eintritt Anfang Januar. Ferner

1-2 Saaltöchter
Eintritt Anfang Februar/März.

Jahresstellen, gute Arbeitsbedingungen. Offerten sind zu richten an die Direktion. Tel. (061) 34 53 80.

Nous cherchons pour Genève

couple hôtelier

pour la direction d'un nouvel hôtel garni avec tout confort. Seules les personnes avec certificat de capacité sont priées de faire offre avec photos, prétentions de salaire et copies de certificats sous chiffre W 10787 X à Publicitas Genève.

Hôtel Touring au Lac, Neuchâtel
cherche

secrétaire de réception
concierge-réceptionniste

Connaissances des langues désirées. Date d'entrée 1er février ou à convenir. Place stable à l'année. — Faire offres avec copies de certificats et photographie à la Direction.

Hotel garni in Zürich
sucht in Jahresstelle

Lingère-Glätterin

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre H Z 2624 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. Februar 1959 oder nach Uebereinkunft: **junger, tüchtiger**

Küchenchef

der einer kleinen Brigade vorstehen kann. Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen sind zu richten an **R. Schweizer,**
Restaurant du Théâtre, Neuchâtel

Hotel Eden au Lac, Lugano

sucht für Saison März bis Oktober 1959:

I. Sekretär (in)
II. Sekretär (in)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion.

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.

Grand-Hotel Europe, Luzern

sucht für Sommersaison 1959 (April bis Oktober):

Saucier ganz tüchtige Kraft
Entremetier
Gardemanger
Commis de cuisine
Chasseurs mit englischen Kenntnissen
Commis de rang
Bar-Commis
Economat-Gouvernante
Anfangs-Gouvernante
Kaffeeköchin
Wäscherin
Glätterinnen
Lingerie-Mädchen mit Erfahrung
Zimmer-Mädchen
mit englischen Kenntnissen
Etagen-Portiers
mit englischen Kenntnissen
Office- und Küchenmädchen
Argentier

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

PS. Ehemalige Angestellte, welche auf ihren früheren Posten reflektieren, wollen sich baldmöglichst melden.

Gut frequentiertes Garni-Hotel in Zürich sucht in Jahresstellung: zuverlässigen, fach- und sprachenkundigen

Nachtportier

Bewerber, welche mit der Bedienung einer Telephonzentrale bewandert sind und etwelche Kenntnisse in der Réception besitzen, senden detaillierte, handgeschriebene Bildofferten mit Angabe von Referenzen unter Chiffre N P 2617 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge de nuit

cherché de suite

Hôtel Montana, Genève.

Gesucht per sofort: tüchtiger

Commis de cuisine

Guter Lohn. Ferner gesucht: flinke, zuverlässige

Buffetdame

Eintritt sofort. Gute Bezahlung, Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an **Hotel Falken-Volkshaus, Solothurn.**

Hôtel des Trois Couronnes, Vevey
cherche

maincourantier-réceptionnaire

qualifié. Entrée immédiate.

Gesucht

Personalköchin
Küchenmädchen

Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten an **Hotel Schweizerhof, Basel.**

Gesucht

Chef de partie

(Entremetier, eventuell Saucier)

in grösseres Restaurant der Zentralschweiz. Offerten mit allen Unterlagen und Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre Z S 2607 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 15. März mit Dauer bis 31. Oktober 1959 in erstkl. Betrieb von 60 Betten in Lugano:

Küchenchef-Restaurateur
(nur erste Kraft)
perfekte Köchin
2 Küchenmädchen
Portier-Hausdiener
2 Zimmermädchen
Lingeriemädchen
3 sprachenkundige Kellner

Offerten unter Chiffre L O 2623 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand restaurant de Suisse romande

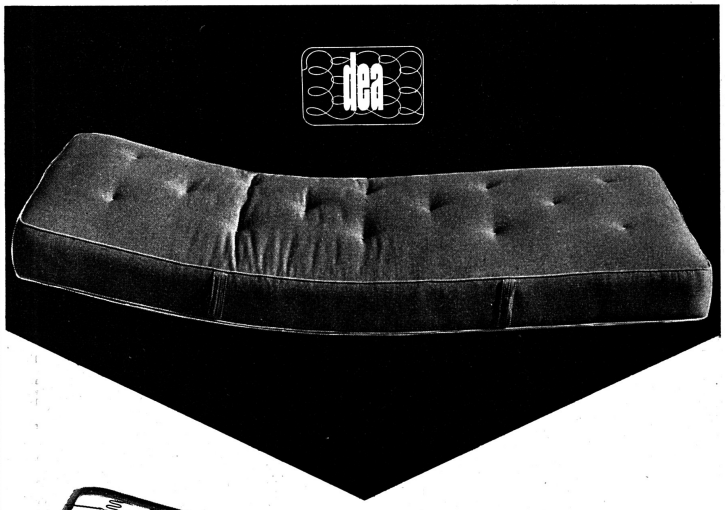
engagerait jeune

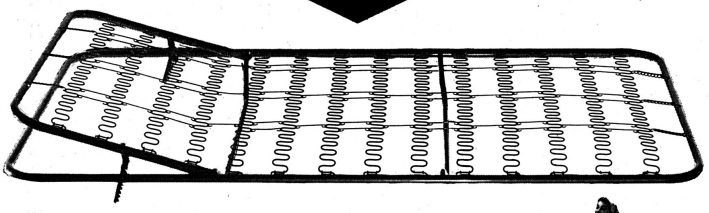
contrôleur des marchandises

qualifié. — Place à l'année. — Adresser offres avec photo et copies de certificats sous chiffre C M 2609 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Schlafen Ihre Gäste gut?

Zum guten Schlaf gehören Dea-Obermatratzen und Wella-Untermatratzen. Je besser Ihre Gäste schlafen, umso lieber wohnen sie bei Ihnen. Für eine schmiegsame Dea-Matratze, die immer elastisch bleibt, nie hart wird und auf der man nicht schwitzt, sind Ihnen Ihre Gäste besonders dankbar. Für Sie als Hotelier ist es wichtig zu wissen: die Dea-Obermatratze ist ausserordentlich solid und von langer Lebensdauer.





12,5 kg

wella

Auch die Embru-Wella-Untermatratze hat ihre grossen Vorteile:

für den **Gast** ist sie dank des verstellbaren Keils sehr bequem

für das **Personal** ist sie aussergewöhnlich leicht und staubfrei

für den **Hotelier** unerhört solid und preiswert im Einkauf

Verlangen Sie Bezugsquellen-Nachweis durch die Embru-Werke, Rüti ZH

Bitte hier abtrennen

COUPON

Gegen Einsendung dieses Coupons schicken wir Ihnen gratis die Broschüre «Schlafen Ihre Gäste gut?». Bitte Coupon ausfüllen und mit 5 Rappen frankiert als Drucksache an die Embru-Werke, Rüti-ZH, senden.

Hotel

Name _____

Strasse _____

Ort _____

embru

Revue - Inserate haben Erfolg!

Bedeutendes Lieferwerk wertvoller «Gastronomischer Bedarfsartikel» Süddeutschlands **sucht gelernten**

Koch und Kellner

mit Abgangszeugnis einer Hotelfachschule und guten englischen und französischen Sprachenkenntnissen als

Vertriebsleiter

Nach Einarbeitung selbständige Tätigkeit in gehobener Stellung, bei guter Bezahlung. Wohnung kann vermittelt werden. Offerten unter Chiffre V L 2620 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offre de poste.

2 jeunes filles

de bonne volonté pour assister propriétaire dans petit hôtel recherchées (bord de la mer), soit dans la salle, soit à l'étage. Bon salaire, augmentation en saison. Hôtel Gyllyngdune, **Falmouth** (Angleterre).

Fortus belebt die Nerven

Hilfe bei Nervenschwäche und **Funktions-Störungen** durch Voll-KUR **Fortus.** Es belebt die Nerven bei **Gefühlskälte, Nerven- und Sexual-Schwäche** und regt das **Temperament** an. Voll-KUR Fr. 26.–, Mittelkur Fr. 10.40, Proben Fr. 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem **Apotheker** und **Drogisten,** wo nicht, FORTUS-VERSAND, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 27 50 67.

Erfa-Gruppen besichtigen das neue Mövenpick Dreikönighaus in Zürich

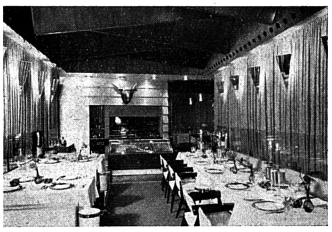
Hoteliers, die sich dem Erfahrungsaustausch verschrieben haben, bekunden naturgemäss ein brennendes Interesse für alles, was auf gastgewerblichem Gebiet Neues geschaffen wird. Die ständige Expansion der Mövenpickkette veranlasst sie, sich die Frage zu stellen, woher kommt es, dass eine Betriebsform, die noch vor 10 Jahren so gut wie unbekannt war, immer mehr an Ausdehnung gewinnt? Welches sind die Voraussetzungen, die dieser Entwicklung zugrunde liegen?

Der Zug zum gastgewerblichen Grossunternehmen, wie es sich beim Mövenpickunternehmen abzeichnet und durch den eine neue Konkurrenzsituation entsteht, ist zweifellos auf zwei Momente zurückzuführen: auf ein Angebot an gastgewerblichen Leistungen, das sowohl in bezug auf Räumlichkeiten, Speisen und Getränke in Qualität und Preis den Bedürfnissen des modernen Menschen bestmöglich entspricht, anderseits auf betriebsorganisatorische Faktoren vor und hinter den Kulissen, die neuartig sind und deshalb den Fachmann besonders interessieren.

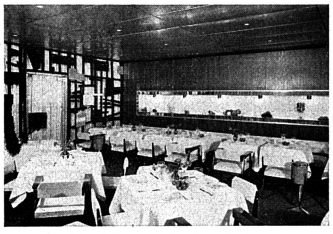
So war es denn verständlich, dass wenige Wochen nach der offiziellen Einweihung des neuen Mövenpick «Dreikönighaus» die Obmänner der ERFA-Gruppen I und II beim Leiter des Mövenpickunternehmens, Herrn *Ueli Prager*, um die Erlaubnis nachsuchten, den neuesten, grössten, modernsten und auch luxuriösesten Mövenpickbetrieb besichtigen zu dürfen. Am Donnerstagvormittag war es die ERFA I, die unter Führung von Herrn Direktor *E. Wartmann* den Gang durch das Mövenpick Dreikönighaus antrat, während am folgenden Morgen die Mitglieder der ERFA II – beide Male waren die Damen sehr zahlreich vertreten – den Betrieb besichtigten. Zwischenhinein trafen sich die ERFA I und ERFA II zu einer gemeinsamen Aussprache über das Problem der *Personalführung im Hotel Sonnenberg* in Zürich, die durch ein ausgezeichnetes Referat von Herrn Ing. *Barth* vom Psychotechnischen Institut, der sich auch als Diskussionsleiter hervorragend bewährte, eingeleitet worden war. Über diese, dem Personalproblem gewidmete, aufschlussreiche instruktive Tagung werden wir in einer nächsten Ausgabe berichten. Im folgenden sei von der Mövenpickbesichtigung Dreikönighaus die Rede.

In der Stehbar trafen sich die Mitglieder der ERFA I mit ihren Damen – nicht als Konsumenten, sondern als Gwundrige. Sie hatten es weniger eilig als die Gäste, die sich hier zu einer kleinen Konsumation einfinden, schnell etwas trinken oder einen kleinen Imbiss einnehmen wollen, sei es, dass es sie nach einem leckeren Sandwich gelüstet, nach einer Patisserie, nach einem Soft ice, einer Eistorte usw. Ihre «Konsumation» bestand im Aufnehmen all der vielen Eindrücke, die auf den Besucher des Mövenpick Dreikönighaus einstürmen.

In der Stehbar, wo an drei getrennten Buffets Sandwiches, Getränke und Patisserie konsumiert werden können, nahmen einige technische Einzelheiten die Aufmerksamkeit der ERFA-Leute in Anspruch. Da hier alles auf schnellste Bedienung eingestellt ist, werden Getränke, wie Rivella, Coca Cola, Ginger Ale und



Die stimmungsvolle Rôtisserie Baron de la Mouette



Das Kristallzimmer – ein eleganter Essraum

Orange, nicht in Flaschen abgegeben, sondern direkt am Buffet hergestellt, wo die Konzentrate dieser Getränke aus Bomben direkt in das Glas gegeben werden. Ein Soft ice dispenser gewährleistet ebenfalls rascheste Bedienung. Ein Fliessband befördert das schmutzige Geschirr von der Gästezone direkt in die automatische Wäscherei. Das Personal der Stehbar ist fixbesoldet, ein Prinzip, das bei schwacher Frequenz das Personal begünstigt und sich bei starker Frequenz für den Patron lohnt.

Von der gleichen Strassenseite wie zur Stehbar gelangt man in das grosse *Restaurant*, das über 150 Sitzplätze verfügt und ähnlich wie die übrigen Mövenpickbetriebe mit der traditionellen Bar ausgestattet ist, bei der allerdings das Prinzip der direkten Getränkeausgabe durchbrochen wird. Dieses Restaurant unterscheidet sich von den andern Mövenpicks lediglich durch die modernere und noch reichere Ausstattung und Möblierung. Neuartig sind die keilförmigen Waben aus Gips, die den Schall an der Decke dämpfen und gleichzeitig aerodynamisch vollwertige Ausblasedüsen für die Zugluft bilden.

Mit der Stehbar und dem Restaurant verlassen wir das, was bisher zum Mövenpickcharakter gehörte, nämlich die Gästeräume, wo Zwanglosigkeit beim Konsumieren mit der Möglichkeit, vom Einfachsten bis zu kulinarischen Spitzenleistungen wählen zu können, besteht, und gelangen in die sog. *Luxuszone*, die eine Durchbrechung des herkömmlichen Mövenpickprinzips bedeutet, denn hier wird eine spezielle und kaufkräftige Gästeschicht angesprochen.

Mit Ausnahme der *Rôtisserie*, zu der ein Zugang von der Strasse her besteht, befinden sich die Gästeräume für höhere und höchste Ansprüche im 1. Stock. Das offene Feuer der Rôtisserie hat etwas Bestrickendes – wem liefe nicht das Wasser im Munde zusammen, wenn die Poularden am Spiess, im eigenen Fette schmorend, drehen? Magisch glitzern in diesem intimen Raum im Kerzenlicht die mit goldgewirktem Stoff bespannten Wände. Eine Besonderheit für den Gast ist, dass er sein Fleischstück *nach Gewicht und Preis* auswählen kann. Es wird vor seinen Augen abgewogen und ihm mitgeteilt, was es kostet. Der Gast kann also je nach Hunger und Disponibilität des Portemonnaies selbst bestimmen, welche Fleischportion er zu haben wünscht; eine Überraschung in preislicher Hinsicht ist zum voraus ausgeschlossen. Bei den horrenden Fleischpreisen wird dem Gast in Erinnerung gerufen, dass der Restaurateur die Ware ja auch nicht umsonst bekommt.

Die Verpflegungsräume im ersten Stock erreicht man von einer Warthalle aus, wo bequeme Fauteuils zum Sitzen einladen und wo man auch einen Apéritif genehmigen kann. Eleganz und vornehme, gediegene Ausstattung kennzeichnen die vier vollklimatisierten Konferenz- und Tages-Restaurationsräume. Da ist der *Pearl-Room*, der seinen Namen von einer geschliffenen Austerschalenwand erhält. Dem vorgelagerten *Kristallzimmer* verleiht die sternhimmelartige Kupferdecke das eigene Cachet; schöne Bergkristalle geben ihm seinen Namen. Im *Timber-Room* treffen sich mittags vor allem Geschäftsleute zum *Herrenlunch;* seine holzverkleideten Wände und die dezente Beleuchtung bestimmen die ruhige Atmosphäre dieses Raumes. Für kleinere festliche Anlässe dient das *Rosenzimmer*.

Im zweiten Stock befindet sich der Traiteursalon, wo sich der Besucher einer reichhaltigen Ausstellung von Party- und Geschenkartikeln gegenübersieht und wo ihm in Lichtbildern gezeigt wird, was er sich alles ins Haus liefern lassen kann, oder von welchen Platten er für eine Party in einem der Mövenpickräume seine Auswahl treffen darf.

Sämtliche Publikationsräume des Mövenpick Dreikönighaus zusammen weisen 450 Plätze auf. Es bedarf eines Angestelltenstabes von über 180 Personen, um den reibungslosen Betriebsablauf zu gewährleisten.

Während in der Regel der Gast nur mit einem der Publikumsräume in Berührung kommt, gibt er sich kaum Rechenschaft von dem, was als Aufwand hinter den Kulissen erforderlich ist. Es muss ihn erstaunen, zu erfahren, dass die *Lager- und Arbeitsräume* (2000 Quadratmeter) doppelt so gross sind wie die Konsumationsräume (1000 m²); doch muss man dabei bedenken, dass das Hauslieferungsgeschäft der Traiteurabteilung bestimmt ist, einen beachtlichen Umfang einzunehmen, und dass die mit einem rotierenden Hochleistungs-Backofen (Kapazität 500 Stück Backwaren pro Stunde) ausgerüstete *Bäckerei* im zweiten Stock sämtliche Mövenpickbetriebe auf dem Platze Zürich mehrmals im Tage mit frischen Brötchen versorgt, wie auch die Konditorei Halb- und Fertigfabrikate für die Tochterbetriebe herstellt.

Abgesehen davon ist das Raumprogramm der Arbeitsräume bestimmt durch das grosse und reichhaltige *Verkaufsprogramm* und die *neuartige Küchenorganisation*. Die Hauptküche im Erdgeschoss ist mit zwei back-to-back stehenden 7,5 m langen Apparatefronten ausgestattet. Anschliessend befindet sich die Geschirrwäscherei mit der grössten bisher in der Schweiz installierten Fliessbandmaschine. Paternosteraufzüge, welche 360 Tablare pro Stunde befördern können, verbinden den Kühlraum im 1. Keller mit der Küche sowie die Küche mit dem Office im 1. Stock. Ein automatischer Schmutzgeschirrpass mit horizontalem Auslauf-Fliessband befördert das schmutzige Geschirr vom 1. Stock in die Geschirrwäscherei des Erdgeschosses. Eine Besonderheit bildet eine *Dampfputzanlage*. Mittels Spritzpistolen können sämtliche schwer zugängliche Ecken und Fugen der ganz in Chromstahl ausgeführten Apparatur auf denkbar einwandfreieste Weise gereinigt werden. Eine der 13 Zuluft- und 14 Abluftanlagen durchkühlt die Küche mit 40fachem Luftwechsel. In den 15 Kühl- und Tiefkühlräumen des 1. und 2. Kellers sind Vorräte von Meertieren, Fleisch, Gemüse, Brot, Milch, Getränken und fertigen Platten nach der jeweils geeigneten Raumtemperatur auf mobilen Einheitsrollis gestapelt. Warenanlieferung und Kontrolle sind zentral und übersichtlich disponiert. Die unterirdische Auslieferung für den Traiteurservice gestattet einen reibungslosen Ablauf ohne Kreuzen der Verkehrswege. Für das Personal besteht im 2. Stock ein 50 Personen fassender Essraum. Im Keller befinden sich Umkleideräume und Duschen. Jeder Angestellte besitzt ein eigenes Kästchen für schmutzige Wäsche, in das er diese nach der Arbeit hineinlegt und am andern Tag am gleichen Ort die entsprechenden sauberen Wäschestücke wieder in Empfang nehmen kann.

Die *Arbeitsrationalisierung* gilt als ein Steckenpferd des Mövenpickleiters Ueli Prager. Im Dreikönighaus hat er bei der Küchenorganisation eine gänzlich *neue organisatorische Auffassung des rückwärtigen Betriebes* verwirklicht, dergestalt, dass jeder Koch, Küchenbursche oder Angestellte einen fest zugewiesenen Arbeitsplatz hat, was ein rationelles Hand-in-Hand-Arbeiten ermöglicht. Alle Apparate sind in Linie aufgestellt, wobei zu jeder Kochzeit vis-à-vis der entsprechende Arbeitstisch placiert ist. Sämtliche Apparate wurden nach amerikanischen Masseinheiten normiert und in der Schweiz neu erstellt. Überall können Einheitsbleche und Einsätze von Herdbatterien, Arbeitstischen und Gestellrollis ausgewechselt werden, wobei sogar die Kühlschrankeinheiten dieselben Masse aufweisen. Dadurch wird der ganze Küchenbetrieb rationalisiert und standardisiert, was zu einer erheblichen Personaleinsparung führt und vor allem einen raschen Service garantiert. Eine dreijährige Planungszeit ging der Fertigstellung dieser Einbaute voraus, die die Beiziehung von amerikanischen Spezialisten notwendig machte.

Blick in die Küche Photo Beringer & Pampaluchi, Zürich

Der Rationalisierung der Arbeit der Köche dient auch eine *Berechnungstabelle* für all die verschiedenen Gerichte, die vom Gast bestellt werden können. Darin sind enthalten die Gewichtsmengen, der Einstandspreis, der Bruttogewinn und der Verkaufspreis für jedes Gericht – und dies bildet für den Koch eine stete Mahnung, das Fleischgewicht genau zu kontrollieren.

Es wäre noch von vielen interessanten technischen Dingen, die den ERFA-Mitgliedern auf ihrem Gang durch das neue Mövenpick Dreikönig aufgefallen sind, zu berichten. Auf das Klima- und Lüftungssystem, die automatische Steuerung für die Paternosterlifts, den Schmutzgeschirrpass, die hohe Anforderungen an die Techniker und Installateure stellten, verdiente näher eingegangen zu werden. Erwähnt sei indessen nur noch das in der Schweiz neuartige *Fernschreibesystem* (Telautograph), das auf dem direktesten Weg schriftliche Bestellungen aus der Buffetzone zur Tageskonditorei und Bäckerei vermittelt. – Als *Gesamteindruck* verblieb den ERFA-Mitgliedern, einen hochmodernen, mit den neuesten technischen Errungenschaften ausgestatteten Betrieb gesehen zu haben, der hinter den Kulissen ein Höchstmass an technischen Rationalisierungsmassnahmen verwirklich hat, ohne dass sich dies in irgendeiner Weise negativ auf die Gästezone auswirkte, in der überall eine Atmosphäre behaglicher Wärme herrscht, bedingt nicht zuletzt durch die Verwendung naturhafter Baumaterialien, wie Holz, Stoff, Glas, kupferfarbigem Metall, in modernen Formen. Den Architekten *F. Freytag und Dr. J. Dahinden* ist in Zusammenarbeit mit dem Bauherrn *Ueli Prager* ein Wurf gelungen, der Zürich um eine führende Gaststätte bereichert, aber auch innerhalb des Gastgewerbes ein Element verschärfter Konkurrenz schafft, gegen die erfolgreich anzukämpfen nur möglich sein wird, wenn man sich genau Rechenschaft darüber gibt, worauf sich der Mövenpickerfolg gründet und welchen Gästebedürfnissen der Klein- und Mittelbetrieb mit ebensolchen Chancen entsprechen kann.

Le Parlement a approuvé la convention du Grand-St-Bernard

Nous avons signalé la semaine dernière que le Conseil des Etats avait approuvé la convention avec l'Italie sur *le tunnel routier du Grand-St-Bernard*. Quelques jours après, c'était autour du Conseil national d'examiner et de se prononcer sur la question. La commission chargée de présenter un rapport sur cet objet était unanime à recommander la ratification de la convention. On sait que celle-ci n'implique aucune charge pour la Confédération, puisque le financement de cette liaison permanente par route entre le Piémont et la région du Léman sera financée du côté suisse, par les cantons du Valais et de Vaud, par la ville de Lausanne et par l'emprunt public.

Des voix valaisannes se sont fait entendre, d'une part pour réclamer une compensation pour le Haut-Valais par l'aménagement définitif de la *route du Simplon*. Il faut que celle-ci complète parfaitement la liaison auto-ferroviaire par le tunnel du Simplon, liaison qui sera facilitée par l'édification à Iselle, par les chemins de fer italiens, de quais de débarquement spéciaux pour automobiles.

D'autre part, on précisa, du côté bas-valaisan, que l'aménagement de la route du Grand-St-Bernard demeurait une nécessité. Elle ne grèvera en rien le tunnel, mais il s'agit de ne pas sacrifier à la liaison permanente une route alpestre du plus grand intérêt touristique.

La convention avec l'Italie a été approuvée par le Conseil national par 129 voix sans opposition. Ainsi le dernier acte officiel est achevé et l'œuvre que l'on considérait il y a quelques années, pour ne pas dire quelques mois encore, comme un rêve qui ne verrait peut-être le jour que sous une autre génération, va entrer dans la voie des réalisations. Nous n'oublions pas que c'est à l'optimisme et à la persévérance de M. *Maurice Troillet*, ancien conseiller aux Etats, que les choses ont avancé si rapidement.

Posthotel Arosa — eine Metamorphose

Drei Fahnen flatterten am 8. Dezember auf dem Posthotel Arosa – die Bündner, die Aroser und die Schweizer Flagge. Es war ein Festtag für diesen weissen Raben unter den Hotels, das als eines der wenigen im Schweizerlande selbst in den Kriegsjahren eine Dividende zu zahlen in der Lage war. Nicht eine Dividendenerhöhung bildete den Grund zum Feiern, sondern ein anderer Umstand: Im Sommer wurde beschlossen, das Posthotel durch den Aufbau eines vierten Stockwerkes zu vergrössern, die Zimmer im dritten Stock durchgehend zu modernisieren und den Speisesaal bei seiner Erweiterung vollständig neu zu gestalten. Zur Feier der Wiedereröffnung des solchermassen umgestalteten Posthotels waren auf Montag, den 8. Dezember abends, eine grössere Zahl von Gästen geladen.

Wer das Posthotel nur aus der Zeit vor dem Umbau in Erinnerung hatte, dem fiel bei der Ankunft in Arosa am Obersee auf, dass der etwas gedrückte, rechteckige Baukörper gegenüber früher durch die Aufstockung in weit bessere Proportionen hineingewachsen ist und sich nun mit der sauberen und frischgetönten Fassade wirklich wie ein gut dimensionierter Kubus ausnimmt, der als Dominante der Oberseegegend ihr Gepräge verleiht und am Dorfeingang des weltbekannten Kurortes wahrlich repräsentative Funktion ausübt.

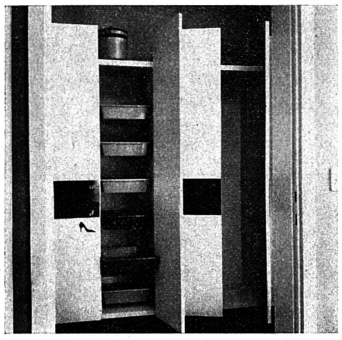
Der Besichtigung der neuen Räume ging ein kleiner Empfang voraus, bei welchem der Verwaltungsratspräsident, Oberstbrigadier Dr. *Hans Niggli*, Gäste und Aktionäre begrüsste. Kurz vorher hatte er die Gäste um einige Minuten Geduld gebeten, da die Versammlung der Aktionäre noch eine Kapitalerhöhung zu beschliessen habe; – einige Minuten, nun, so schnell geht es nicht überall, und besonders nicht in der Hotellerie. Aber eben, das Posthotel Arosa ist, wie der Kurort Arosa, im Hinblick auf das Januarloch, ein Sonderfall.

Herr Niggli schilderte zunächst kurz die Entstehungsgeschichte des Unternehmens, das den Namen *«AG Post- und Sporthotel und Bahnhofbuffet Arosa»* führt. Als 1926 eine Gesellschaft gegründet wurde in der Absicht, von der Stadt Chur eine Bodenparzelle zu erwerben, dachte man nur daran, ein *Bahnhofbuffet* zu errichten. Doch bald darauf reiften weitergehende Pläne, indem man plante, dem Buffet ein Wohn- oder Geschäftshaus anzugliedern. Im Winter 1926/27 kam die Post hinzu, die an das Bahnhofbuffet angebaut wurde, während in den obern Stockwerken schliesslich ein *Hotel garni* eingerichtet wurde, da auf Grund der damals bestehenden Hotelbedürfnisklausel die Bewilligung für ein eigentliches Hotel nicht erteilt worden wäre. Am 23. Dezember 1928 fand die *Betriebsaufnahme* statt. Schon die erste Saison verlief erfolgreich. Bald stellten sich auch Dauergäste ein, dies führte den Verwaltungsrat zum Entschluss, das Haus als *Sporthotel* zu führen. Für die Dauergäste genügte aber das Bahnhofbuffet als öffentlicher Raum nicht mehr, und so mussten neue bauliche Veränderungen vorgenommen und vor allem ein separater Speisesaal errichtet werden. Immer mehr wurde das Fehlen einer Halle als Mangel empfunden, und als dann die Post

CHARTREUSE
QUEURS FABRIQUÉES PAR LES
ÈRES CHARTREUX
Agent général: P. F. Navazza, Genève

BIRDS EYE empfiehlt:
Unsere Riesencrevetten
sind in der Qualität unerreicht!
(Rohe Crevettenschwänze mit Schale)
Packungen zu 340 g und 2268 g Inhalt
BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Ausschnitt aus einem Zimmer



So sieht der Kleiderschrank aus

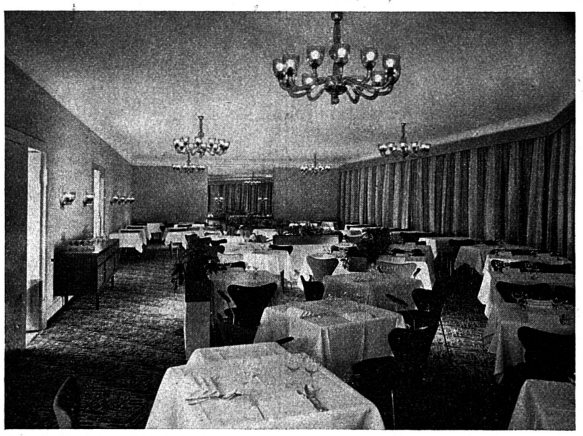
später auszog, bot sich Gelegenheit, eine geräumige und heimelige Gästehalle zu schaffen.

Die wirtschaftliche Leitung des Hauses lag bis 1932 in den Händen von Herrn Direktor *A. Fopp*. Unter seinem Nachfolger Herrn Direktor *Barba* nahm das Posthotel einen erfreulichen Aufschwung. Trotz des Krieges war es möglich, eine Dividende von 3–4% auszuschütten, die in der Folge auf 5, ja 7% stieg. Verschiedene bauliche Veränderungen (Errichtung einer Bar, Um- und Ausbau des Restaurants) fielen in die Jahre, da Herr Barba die Leitung des Hauses, das sich immer mehr zu einem Familienhotel entwickelte, innehatte. In diese Zeit fiel auch die Schaffung einer *Personalfürsorgestiftung* mit dem Zwecke, das zum Grundstock des Hauses gehörende Personal gegen Alter und Invalidität zu versichern. Als 1956 Herr Direktor Barba aus gesundheitlichen Gründen die Direktion niederlegte, wurde Herr Direktor *Hermann Hobi*, der zuletzt während vieler Jahre das Grand Hotel Hof Ragaz geführt hatte, zu seinem Nachfolger gewählt. Unter der Aufsicht dieses erfahrenen und tüchtigen Hotelfachmannes, der durch seine charmante Gattin sekundiert wird, vollzog sich die letzte grosse Erneuerungs- und Ausbauetappe. Eine Einsprache der Rhätischen Bahn wurde auf dem Abfindungswege erledigt. Die Gemeinde erteilte die Sonderbewilligung für die Aufstockung anstandslos. Das Unternehmen zeigte sich dafür erkenntlich, indem bei der Vergebung der Aufträge das ortsansässige Gewerbe nach Möglichkeit berücksichtigt wurde. Die Finanzierung ging glatt vonstatten. Die benötigten 500 000 Franken wurden von Bankenseite durch Wiedererhöhung einer teilweise amortisierten Hypothek, durch Erhöhung des Aktienkapitals um 150 000 Franken aufgebracht, während 50 000 Franken aus eigenen Mitteln beigesteuert werden konnten. Die Bautermine wurden fristgemäss eingehalten, der Voranschlag nicht überschritten und die Arbeiten zur vollen Zufriedenheit des Bauherrn ausgeführt. Vor allem sprach Verwaltungsratspräsident Dr. Niggli dem Architekten *H. Neukomm* aus Zürich für seine vorzügliche Arbeit den wärmsten Dank aus, der beim Ausbau des Posthotels zu einem neuzeitlichen erstklassigen Hotel ein bemerkenswertes Talent bewiesen hat.

Bauliche Gestaltung

Mit der in diesem Jahr erfolgten Aufstockung galt es, der bestehenden Baumasse mit ihrer an sich sauberen formalen Durchbildung der Konstruktion die gute Proportionierung und richtige Farbgestaltung zu geben. Die Voraussetzung für eine wirklich schöne Bauform, wie sie einem Hotel eigen sein sollte, war gegeben; diese wurde durch die Bauarbeiten wesentlich verfeinert. Die Dachaufbauten erscheinen dadurch in der Höhe reduziert und treten weniger in Erscheinung. Auf dem südöstlich gelegenen Trakt konnte die Dachterrasse weiter ausgebaut werden und dient nun als windgeschützte Sonnenterrasse für die Gäste.

Dem Innenausbau wurde, entsprechend der äusseren Gestaltung des Baues, eine bewusst neuzeitliche Note gegeben. Sorgfältig aufeinander abgestimmte Farbtöne im Zusammenhang mit der Auswahl der für den Hotelbetrieb praktischen Materialien, Stoffe und Teppiche, geben dem Ganzen eine frische und eines Erstklasshotels würdige Note. Die Betten der Gästezimmer sind in dunklem Mahagoniholz ausgeführt und mit Velourüberwürfen abgedeckt. Zweckmässige Nachttisch- und Ständerlampen sorgen für angenehmes und gelenktes Licht. Die handgedruckten Vorhänge, über die ganze Fensterfront gezogen, mitsamt den Spannteppichen und den uni Tapeten, geben den Rahmen für die Möblierung. Das sich jedem Zimmer anschliessende Bad wird teils direkt vom Zimmer, teils durch einen Vorplatz erreicht, wo sich die eingebauten Kleiderschränke mit durchgehendem Schuhfach in den Korridor befinden. Bunte Plastikschubladen, anstelle der üblichen, mit Papier abgedeckten Tablare, geben dem Schrankinnern ein buntes Aussehen, sind hygienisch und leicht zu reinigen.



Der vornehm ruhig wirkende Speisesaal — Photo Obersee, Arosa

Mit besonderer Freude sei vermerkt, dass es dem Architekten gelungen ist, auch das Problem des Wandschmuckes auf glücklichste Weise zu lösen. Mit Reproduktionen vor allem französischer Impressionisten, wie Toulouse-Lautrec, Gauguin, Dégas, Matisse usw., die in Glas-Wechselrahmen geschickt plaziert sind, erfahren die Zimmerwände eine Belebung, die das Auge erfreut. Der Bilderschmuck ist ein Musterbeispiel guten Geschmacks, ein Musterbeispiel auch dafür, dass es möglich ist, ohne grosse Kosten eine Zimmeratmosphäre zu schaffen, die selbst den anspruchsvollen Gast gefangen nimmt.

Während die Zimmer des vierten Stockes vollständig neu mit letztem Komfort ausgestattet sind, beschränkte man sich im dritten Stock auf eine Zimmerrenovation durch Modernisierung der vorhandenen Möbel und durch Neutapezierung.

Infolge Erhöhung der Bettenzahl musste der *Speisesaal* neu gestaltet bzw. vergrössert werden. Hier war der Architekt bestrebt, eine ruhige und vornehme Atmosphäre zu schaffen. Die Vorhänge in gelb-beige gestreifter Seide vermitteln, zusammen mit den leicht grau getönten Wänden, wohltuende Ruhe, wo sich die in Dunkelgrau und Türkis gehaltenen Schalenstühle trotz ihrer Vielzahl keineswegs aufdrängen. Die Murano-Leuchter endlich mit ihren Lichtern und der Wollmoquette-Spannteppich vermitteln dem Saal die gewünschte festliche Note.

In diesem gediegenen Raum, der dem Architekten mindestens ein «magnum cum laude» eintragen müsste, wickelte sich der kulinarische Teil ab, bei dem sich die Küche des Posthotels voll auf der Höhe ihrer Aufgabe zeigte. Grossrat und Hotelier *A. Flueler* sprach dem Unternehmen den Dank des Kur- und Verkehrsvereins, des Hotelier-Verein Arosa für die entfaltete, im Interesse des ganzen Kurortes liegende Initiative aus und gratulierte zu dem gelungenen Bau, der nicht nur für Arosa, sondern für das Bündnerland, ja für die ganze Schweiz Zeugnis ablegen wird von jener Hotelkultur, der unser Land seine fremdenverkehrswirtschaftliche Bedeutung verdankt. Und da zur Hotelkultur auch die Frau gehört, war es nur angebracht, dass Frau Direktor Hobi, die mit ihrem frohen und heiteren Gemüt für die atmosphärischen Bedingungen so viel Verständnis zeigt, mit einem prächtigen Blumenarrangement bedacht wurde.

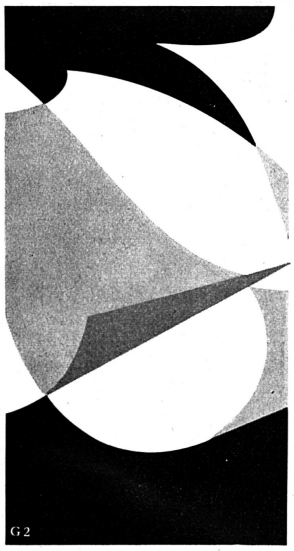
Redaktion – Rédaction:
Ad. Pfister – P. Nantermod
Inseratenteil: **E. Kuhn**

BUISMAN'S - AROMA

feinster holl. Kaffeezusatz. Eine Prise oben auf das Kaffeepulver ist das Geheimnis eines würzigen-vollaromatischen Getränkes. Einsparung je nach Zugabe bis zu 40% vom Kaffeepulver. Ein sofortiger Versuch lohnt sich. Dose à 500 g Fr. 3.10, 1 kg Fr. 5.65.

Kolanda A.G., Kaffee-Tee, Allschwil

Pour votre machine à laver automatique!



DILO — Pour dégrossir
NATRIL OMAC — Pour laver
OXYL — Pour blanchir

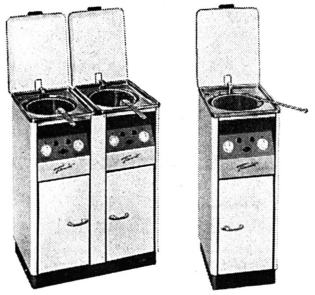
Henkel modernise le lavage. De nouveaux produits insensibles à l'eau calcaire, spécialement créés pour les machines à laver automatiques, vous garantissent un emploi simple tout en ménageant les tissus au maximum! — Consultez sans engagement nos laboratoires et nos spécialistes. Toutes directives pour votre cas particulier.

Henkel & Cie S.A.
Pratteln / BL
Service des gros consommateurs

Henkel

G 2

Leistungsfähige und preislich vorteilhafte Friteusen!



Turmix-Media-Friteusen bieten sämtliche Vorteile der **Turmix**-Hotelfriteusen, vor allem auch den **runden Siebkorb.** Trotzdem sind sie überraschend günstig im Preis.

Tischmodelle ab Fr. 295.—!

TURMIX **AG., Küsnacht/ZH**

Telephon (051) 90 44 51

BON **für Prospekte**

Name: .....

Adresse: .....

Ein deliziöser Genuß für Ihre Gäste:

Kammer Himbeer

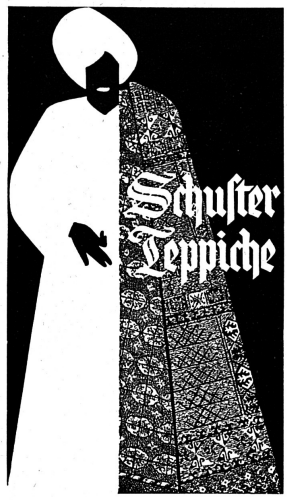
Seit 1912

Geschmackvoller...

in seiner Ausstattung präsentiert sich jetzt der Echte Schwarzwälder Gebirgs-Himbeergeist „Kammer Himbeer" – an seinem Bouquet hat sich jedoch nichts geändert: denn die Bezeichnung „Feine Auslese" bietet seit eh und je die volle Gewähr für eine Qualität, die – wie die Hersteller stolz sagen – bis heute nicht übertroffen wurde.

Wenn Sie Ihren Gästen etwas Besonderes bieten wollen, dann servieren Sie als Höhepunkt eines guten Essens zum Kaffee einen „Kammer Himbeer"!

Empfohlen durch:
RUDOLF ZEHNDER
Importeur großer Marken
ZÜRICH 7 • TALACKER 41



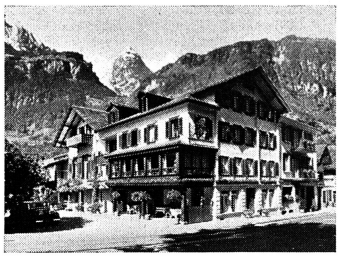
das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

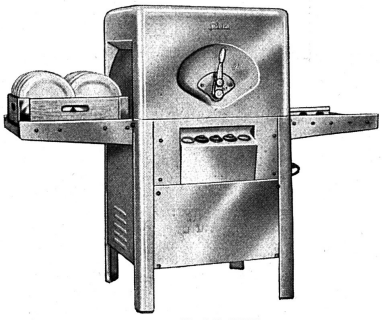
Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

Warum hat das Hotel «Hirschen» in Meiringen

eine **Stierlen** -Geschirrwaschanlage einrichten lassen?





Modell KSW

Weil dadurch das Personalproblem gelöst wird

Weil Geschirrbrüche und -beschädigungen vermieden werden

Weil der Wasserverbrauch äusserst gering ist

Weil mit Glanztrocknungsanlage Küchenwäsche eingespart wird

Weil die abnehmbare Haube die gründliche Reinigung erleichtert und

Weil unter den 20 verschiedenen Modellen die passende Maschine ausgewählt werden konnte.

Gleiche Modelle stehen beispielsweise auch in Betrieb bei:
Restaurant Mazot, Bern; Hotel Haller, Lenzburg; Tea-Room City, Zürich; Tea-Room Pavillon, Zürich; Hotel-Restaurant Vorauen, Klöntalersee; Tea-Room Moulin, Biel; Hotel Bären, Täuffelen; Confiserie Ryser, Bern; Kantine Simplex, Zollikofen.

Verlangen Sie Prospekte oder Vertreterbesuch.

Wir beraten Sie fachmännisch und absolut unverbindlich.

Grossküchenplanung und -einrichtung:
Rohr-Röthelin + Co
Bern, Neuengass-Passage 3 Tel. (031) 9 14 55
Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, Genf und Martigny

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

„Wenn man so viel unterwegs ist

wie wir Vertreter, wenn man täglich woanders zum Essen sitzt und wenig Bewegung hat, dann lernt man HENNIEZ-LITHINEE als Tischgetränk so richtig schätzen! Es ist so leicht, so rein und immer passt es zu den Mahlzeiten.»

HENNIEZ LITHINÉE

GUINNESS IS GOOD FOR YOU

GUINNESS EXPORT STOUT

ENGLISCHES BIER

Generalvertretung für die Schweiz
A.G. ULMER & KNECHT, ZÜRICH
X.S.Sw.I.A

Geflügel für die Festtage!

Poulets ★ Hühner ★ Poularden
Truthähne ★ Gänse ★ Enten
gefroren

Verlangen Sie unser Festtagsangebot!

HANS GIGER & CO., BERN
Lebensmittel-Import Telefon (031) 22 7 35

Beim Waschen, beim Mangen und bei der Anschaffung sparen Sie Geld und Arbeitszeit beim Kauf unserer

Percal-Leintücher

und Kissenanzüge
Zahlreiche Anfragen beweisen uns, dass unsere Percal-Bettwäsche bei den Gästen besonders beliebt ist.
Wir bitten Angebote mit Mustern zu verlangen.

& CIE. PFEIFFER MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Uniformen jeder Art

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

Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL
Gerbergasse 14
061 22 09 85

ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

Vorteilhaft abzugeben
kombinierte Küchenmaschine

System Stamm, mit allem Zubehör zum Mixen, Rühren, Saftpressen etc. — Anfragen Tel. (051) 32 32 61.

Zu verkaufen
neue solide
Stühle
schon ab **Fr. 17.50.**
O. Locher, Baumgarten, **Thun**

L'anglais sans difficultés

Apprendre l'anglais en Angleterre

Cours intensif de 12 semaines commence à Westgate le 3 janvier 1959.
Prix total comprenant enseignement et logement complet à partir de £ 89. Cours de six semaines £ 57. Pour tous renseignements additionnels et brochure illustrée écrire:
Harris-Deans, St. Mildreds School of English, **Sussex Gardens, Westgate, Kent (England).**

Kleine Schneeschleuder
Marke SNOW-BOY, Modell 2003

vorzüglich geeignet für Winterplatz-Hotel oder Eisbahn, neu revidiert, betriebsbereit, zu einem günstigen Preis **abzugeben.** Offerten unter Chiffre N 18962 Z an Publicitas, Zürich 1.

GOLF MINIATURE
18 TROUS

Matériel d'occasion, comprenant: cadres tubulaires de pistes, matériaux des sols, écriteaux et flèches de directions, dalles du Tessin 300 m², 80 clubs, 10 dz., de balles, champignons d'éclairages et candélabres, clôtures, etc. A enlever à des conditions avantageuses. Renseignements: Entreprise A. Morel S.A., Galeries du Commerce 104, **Lausanne,** tél. 22 96 13.

Lernen Sie Englisch in

England

an der international bekannten
ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH IN BOURNEMOUTH
Kurse von 3 bis 9 Monaten - Spezialkurse von 5 bis 8 Wochen - Ferienkurse von 4 bis 11 Wochen im Juli, August und September - Vorbereitung auf alle international bekannten Englisch-Prüfungen.
Prospekte und Auskunft erhalten Sie kostenlos durch unser Sekretariat für West-Europa:
SEKRETARIAT ZÜRICH LTD. FÜR DIE ACSE
Seefeldstrasse 45, Zürich 8, Telefon (051) 34 49 33

TELLERWÄRMER

Lükon
Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorführung
FABRIK FÜR ELEKTROTHERMISCHE APPARATE
PAUL LÜSCHER, TÄUFFELEN / BIEL ✆ (032) 73545
Eigene gut ausgebaute Verkaufs- und Serviceorganisation

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Hartmann
Seidengasse 20, Telephon (051) 23 63 64
Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten, Pensionen.
Erstklassige Referenzen.

Zu Pauschalpreisen
übernehmen wir die

Modernisierung und Erneuerung Ihres gesamten Hotel-Mobiliars

Für Entwurf und Offerte steht Ihnen unser Innenarchitekt kostenlos zur Verfügung.

Möbelfabrik Wettingen GEBR. MÜLLER AG.

Telephon (056) 6 63 37

Lernen Sie Englisch in England!

Gute Englischkenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelangestellten unbedingt erforderlich. Fahren Sie deshalb für einige Monate nach England. In gutgeführter, kleiner, für Hotelangestellte spezialisierter Privatschule sind wieder einige Plätze frei. Schöne Lage, vorteilhafte Preise. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte durch **The Principal Ecole Internationale, Herne Bay, Kent,** England.