Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 68 (1959)
Heft: 2

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: 16.08.2025

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. 2 Basel, den 8. Januar 1959 Erscheint jeden Donnerstag 68. Jahrgang 68e année Paraît tous les jeudis Bâle, 8 janvier 1959 **N° 2**

Encore les cartes de crédit

L'année qui vient de s'achever a été surtout marquée par la lutte opiniâtre que l'hôtellerie a menée tant sur le plan national qu'international contre l'introduction en Europe de cartes de crédit impliquant le paiement d'une commission de la part des hôteliers. L'on peut affirmer aujourd'hui, que notre résistance a été couronnée de succès. A ceux qui douteraient encore, et des résultats obtenus, et de l'importance de l'enjeu de la lutte, il suffit de rappeler l'acharnement déployé et les procédés malheureusement douteux – qui veut la fin veut les moyens – auxquels certaines grandes organisations ont eu recours pour essayer de battre en brèche notre système de défense.

Il serait naïf de croire que nous sommes au bout de nos peines et que la question des cartes de crédit impliquant le paiement d'une commission de la part de l'hôtelier a été enterrée avec l'année écoulée. Les organisations de crédit demeurent à l'affût de la moindre défaillance pour repartir à la conquête du marché. C'est pourquoi nous devons, plus que jamais, veiller au grain et demeurer fermes et solidaires.

L'Association internationale de l'hôtellerie s'est opposée résolument à l'introduction en Europe du système des cartes de crédit et les Associations nationales hôtelières des grands pays touristiques d'Europe ont adopté la même attitude.

Les raisons de l'opposition de l'hôtellerie française

A tous les arguments qui ont déjà été avancés pour démontrer que le système conçu par les organisations américaines ne peut s'appliquer sans autre aux hôtels européens, nous voudrions ajouter les judicieuses réflexions suivantes qui ont été développées à l'assemblée générale de l'hôtellerie française par M. *Pierre Jammet,* Hôtel Bristol, Paris:

« Le principe de la carte est mauvais. En effet il peut inciter les clients à ne plus considérer les hôteliers comme les maîtres de leurs établissements. Traitant avec les agences, c'est à elle que les clients feront leurs réclamations et les agences finiront par s'implanter toujours davantage dans nos affaires.

L'hôtelier a actuellement une position privilégiée qu'il ne doit pas perdre. Il est maître de l'orientation de ses affaires. Il peut, suivant son désir, travailler ou ne pas travailler avec les agences. Le paiement des notes d'hôtel se fait au comptant. Il est garanti au surplus par les bagages.

La carte de crédit transformerait fondamentalement la comptabilité hôtelière. Aux notes au comptant s'ajouteraient les notes à crédit. Aux livres de caisse au comptant viendraient s'adjoindre les livres de caisse «crédits» avec toutes les rubriques nécessaires pour tenir compte des diverses opérations faites.

A-t-on songé également au danger de fraude? Le caissier pourra-t-il chaque fois – surtout en cas de départ brusqué – vérifier si la carte de crédit présentée n'est pas sur la liste des cartes frappées d'opposition par l'agence émettrice, et s'assurer ensuite si la signature du client sur la facture est bien conforme à celle qui est apposée sur la carte de crédit.

La création d'une banque spéciale destinée à centraliser toutes les notes de crédit des hôtels présenterait aussi de nombreux inconvénients. Malgré le secret professionnel auquel une institution de ce genre serait sans doute assujettie, quel est l'hôtelier qui acceptera de gaieté le cœur de révéler ainsi officiellement toutes ses affaires, les noms de ses clients et les prix qu'il pratique? L'hôtelier n'est-il pas astreint, dans ce domaine lui aussi au secret professionnel? »

Et M. Pierre Jammet de conclure: Il est impensable que les hôteliers acceptent un système qui ne peut leur amener que des *désagréments* et ne les exposer qu'à des risques et à des ennuis.

La chimère des cartes de crédit sans commission

On se souvient que devant l'insuccès de son premier télégramme du 20 décembre 1958 par lequel l'Amexco, ignorant la décision négative définitive de l'AIH, proposait une nouvelle fois à un certain nombre de grands hôtels suisses d'adhérer à son système de cartes de crédit – cette grande organisation était revenue à l'attaque quelques jours après en annonçant aux mêmes hôtels qu'ils n'auraient pas de commission à payer s'ils *encaissaient eux-mêmes les notes d'hôtel au domicile du client.*

C'était décidément prendre les membres de notre profession pour plus bêtes qu'ils ne sont. Qui ne se rend en effet pas compte que ce « direct billing» comporte bien plus d'inconvénients, de frais et de complications administratives que le « central billing », c'est-à-dire le décompte avec les organisations de crédit. Au moment où il est toujours plus difficile de trouver du personnel de bureau et où l'hôtellerie cherche tous les moyens de rationaliser son exploitation, ce serait précisément lui imposer un surcroît de travail bureaucratique et administratif.

Les hôteliers savent combien il est difficile parfois d'obtenir de certaines agences de voyages en Suisse et à l'étranger le paiement de factures arriérées. Ils connaissent les pertes de temps et les frais qu'occasionnent les démarches qu'ils doivent entreprendre, sans que leurs efforts soient toujours couronnés de succès. Ils peuvent donc imaginer ce qu'il arriverait s'ils devaient encaisser directement les notes d'hôtel en Amérique, et si – leurs sommations demeurant infructueuses – ils devaient recourir aux offices d'un bureau d'encaissement. Si l'on tient compte de la brièveté de la durée des séjours de la clientèle américaine en général, il est clair que le montant des frais ne serait dans certains cas guère inférieur au montant de la note. Enfin les délais d'attente seraient beaucoup plus long puisque le client américain passe parfois des semaines ou des mois en voyage avant de regagner son domicile. Et pendant ce temps-là, l'hôtelier est tenu de payer ses fournisseurs et ses engagements à court terme.

En résumé, nous voulons rappeler que la dernière proposition de l'Amexco suggérant aux hôteliers d'encaisser directement les notes d'hôtel au domicile des porteurs de cartes de crédit comporte surtout les 4 inconvénients suivants:

1. *Le risque de crédit n'est pas couvert par l'Amexco, bien que ce soit cette organisation qui émette les cartes de crédit.*
2. *L'encaissement direct occasionnera de longs délais d'attente jusqu'à ce que l'argent ait pu être transféré d'Amérique en Suisse.*
3. *L'encaissement direct implique des travaux administratifs nombreux et compliqués et, dans certains cas, obligerait à recourir aux services d'un bureau de recouvrement aux Etats-Unis.*
4. *Pour éviter les difficultés ci-dessus, les hôteliers finiraient par préférer le « central billing » de l'Amexco et la commission que cette agence exige. On reviendrait donc au point de départ et à la commission que l'AIH, aussi bien que la SSH, jugent intolérable pour notre industrie.*

Il convient donc d'attendre la suite des événements, en espérant que l'on parviendra à s'entendre sur un système grâce auquel tous les frais de crédit seraient mis à la charge du porteur de la carte de crédit.

Un système de crédit qui n'est pas fait pour l'hôtellerie européenne

Nous ne saurions assez répéter que l'hôtellerie européenne n'entend pas s'opposer au crédit en matière de voyages et de vacances – bien qu'elle ne souhaite pas que ce crédit prenne l'extension qu'il a Outre-Atlantique – car elle est consciente des avantages incontestables que le crédit présente pour les clients qui traversent de nombreux pays en peu de temps. Mais *elle ne saurait admettre que les frais de ce crédit soient mis à sa charge,* alors que c'est le client qui en est le principal bénéficiaire.

Les organisations de crédit américaines semblent en effet ignorer les différences essentielles qui existent entre l'hôtellerie européenne et l'hôtellerie du nouveau monde. En Amérique le crédit a pris un développement si considérable, que les frais qu'il occasionne sont automatiquement inclus dans les prix de vente et dans les prix d'hôtel également. Or, ce n'est pas le cas en Europe en général et en Suisse en particulier. Notre hôtellerie calcule ses prix d'une autre

Personalführung

Das Personalproblem beschäftigt die Hotellerie seit Jahren und in steigendem Masse. Mit den zunehmenden Schwierigkeiten der *Personalbeschaffung,* die zwar nicht nur in unserem Gewerbe anzutreffen sind, ist uns allen bewusst geworden, dass von der Lösung des Personalproblems weitgehend das Schicksal unseres Wirtschaftszweiges abhängt. Wir brauchen gutes, qualifiziertes Personal; wir brauchen auch Hilfskräfte in grosser Zahl, denn ohne diese Mitarbeiter sind wir nicht imstande, den Gästen jene Leistungen anzubieten, nach denen sie verlangen.

Das Personalproblem ist komplexer Natur. Die wirtschaftliche und soziale Seite ist ein wichtiger Aspekt. Der Arbeitnehmer verlangt Existenzbedingungen, die ihm das Leben lebenswert erscheinen lassen. Er will auch ein *gewisses Mass an sozialer Sicherheit.* Aber ebenso wichtig ist der psychologische Aspekt. Als Mensch und Mitarbeiter möchte er sich im Beruf fühlen können, und die damit zusammenhängenden Fragen münden in das *Problem der Personalführung.* Aber auch dieses zerfällt wiederum in eine Reihe von Detailproblemen.

Die *Erfa I* und *Erfa II* waren übereingekommen, das Problem der Personalführung von wissenschaftlicher Warte aus beleuchten zu lassen, in der Meinung, dass eine solche *objektive Betrachtungsweise* auch für die *Hotellerie* wertvolle Anregungen zu vermitteln vermöchte. – Sie sollten sich nicht getäuscht sehen. In der Person von Herrn Ing. *Egon Barth,* Leiter des Institutes für angewandte Psychologie an der Universität Zürich und an der ETH, hatten sie einen Referenten gefunden, der aus profunder Kenntnis der Materie das Thema mit trefflichem Geschick abzuwandeln und wertvolle Einsichten und Anregungen zu vermitteln verstand.

Der *Obmann der Erfa I,* Herr *H. Schellenberg,* Winterthur, begrüsste den Referenten und umriss das Problem, das die Hotellerie heute so sehr beschäftigt: Was veranlasst einen Angestellten, einen Mitarbeiter, bei uns zu bleiben – der Lohn, die Arbeitszeit, das Essen, der Vorgesetzte, die Art der Arbeit, die Betriebsatmosphäre? Was machen wir falsch?

Herr Ing. Barth wollte nicht auf alle diese Fragen eine Antwort zu geben versuchen, sondern beschränkte sich auf die *Kritik und Anerkennung,* das heisst auf einen kleinen, aber wichtigen Ausschnitt aus dem Problem der *Personalführung.*

Im folgenden sei versucht, seine lebensnahen Ausführungen, die von einer ausgiebigen und lebhaften Diskussion gefolgt waren, an der zahlreiche Erfamitglieder aus ihrem persönlichen Erfahrungsbereich Fragen aufwarfen, sinngetreu wiederzugeben.

Kritik und Anerkennung

Ob es jemandem in einem Betrieb gefällt oder nicht – hängt dies nur vom Lohn oder auch von etwas anderem ab? Die Antwort hierauf kann nicht zweifelhaft sein: Die Betriebsatmosphäre spielt eine wesentliche Rolle, und diese hängt weitgehend davon ab, wie der Patron mit dem Personal umzugehen versteht. Dabei kommt im Rahmen der Personalführung dem Problemkreis Kritik und Anerkennung besondere Bedeutung zu.

Was will man mit der Kritik erreichen..?

Kritik ist notwendig, doch was wollen wir mit ihr erreichen, welches ist ihr Ziel? Generell kann man sagen, dass sie dazu dient, Korrekturen anzubringen, damit irgend etwas verbessert werde. In jedem Betrieb ist die Arbeit auf die Einhaltung eines Planes ausgerichtet. Die Zimmerreinigung, die Gemüserüsterei oder irgendeine andere Arbeit ist Teil eines grösseren Gesamtplanes, weshalb die Beobachtung gewisser Vorschriften notwendig ist. Das gilt ganz besonders für die Hausordnung, für die Bedienung einer Maschine. Verstösse gegen die Hausordnung können, würden sie geduldet, zu untragbaren Verhältnissen führen, wie die fehlerhafte Bedienung einer Maschine hohe Kosten verursachen kann. Da gilt es vor allem, den Leuten die Fehler bewusst werden zu lassen; viel Falsches wird aus Unkenntnis in guten Treuen getan; wenn man nicht sagt, was falsch ist, so weiss es der Betreffende auch nicht. Vor allem will man mit der Kritik erreichen, dass sich die Fehler nicht wiederholen. Durch die Kritik soll dem Angestellten geholfen werden, seine Arbeit richtig oder zumindest besser zu machen. Wenn man weiss, was man erreichen will, dann hat die Kritik einen fördernden Einfluss.

(Fortsetzung Seite 2)

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite/Page
Gastronomische Studienreise nach den USA	2
Remplacement de l'UEP par l'AME	3
Le dilemme	3
Glanzvolle Eröffnung des Berlin-Hilton	4
Quelle sera la saison 1959 en France?	4
ERFA IV diskutiert Versicherungsfragen	14
Nouvelles de l'étranger	14

manière. Elle ne peut prendre à sa charge des frais de crédit et d'encaissement et elle est obligée de les compter séparément à la clientèle.

La grosse majorité des hôtes de nos hôtels n'est pas américaine et a l'habitude de voyager en payant ses notes au comptant. Il serait donc injuste que, pour couvrir des risques éventuels de frais de crédit, notre hôtellerie soit obligée de majorer ses prix. Pour éviter un tel danger, il n'y a que deux solutions: *ou bien les frais de crédit sont portés séparément sur la note de l'hôte qui en bénéficie, ou bien l'organisation de crédit en tient compte dans les arrangements qu'elle prend d'avance avec ses clients, sans rien mettre à la charge de l'hôtelier.* Ce dernier traitera alors les clients voyageant avec des cartes de crédit comme ses clients habituels. En d'autres termes: ou bien le crédit répond véritablement à un besoin de la part des hôtes, et c'est à eux d'en supporter les frais, ou bien ce n'est pas le cas et il n'est pas nécessaire de prévoir sa généralisation. L'hôtelier ne peut voir amputer son chiffre d'affaires au profit d'organisations de crédit qui ne sont *pas même capables de garantir un surplus notable de clientèle pendant les avant et les arrière-saisons.*

La solidarité de l'hôtellerie européenne s'est manifestée de façon concrète dans ce domaine en 1958. Puisse-t-elle continuer à être aussi efficace en 1959?

Personalführung

(Fortsetzung von Seite 1)

...und was vermeiden?

Viel unbedachte Kritik rührt von schlechter Laune her. X-mal im Tage muss der Hotelier eine Rolle spielen, und wehe, wenn er sie nicht erfüllt, was nicht immer ganz leicht ist. Oft muss er sich zusammennehmen, damit er seine Selbstbeherrschung nicht verliert. Dann ist die Gefahr gross, dass er seine schlechte Laune am Angestellten abreagiert! Vieles, was sich im Laufe des Tages angestaut hat, entlädt sich auf den armen Angestellten. Das mag für den Patron oder den Vorgesetzten zweckmässig sein, weil durch diese Entladung der Gefahr der Entstehung von Magengeschwüren vorgebeugt werden kann. Man soll aber stets bedenken, wie der andere darauf reagieren mag. – In Amerika hat man den sogenannten «Blitzableiter» geschaffen, d. h. eine Person, die dazu herhalten muss, in Gegenwart der Angestellten das Donnerwetter über sich ergehen zu lassen. Dies führt uns zu der Frage, was wir konkret vermeiden wollen.

In erster Linie muss jede *Verärgerung,* die zu einer Leistungseinbusse führen kann, vermieden werden. Durch fortgesetzte unsachliche Kritik oder durch Anforderungen, denen der Angestellte nicht gewachsen ist, kann man diesem das Selbstvertrauen rauben. Man kann ihn systematisch so «zusammenschlagen», dass er überhaupt nichts mehr kann. Eine solche Kritik richtet sich selbst. Anderseits möchte man auch nicht, dass einer wegen übertriebenem Lob dem Grössenwahn verfällt. Vermeiden will man auch, dass das gute Personal durch konstante Nörgeleien den Verleider bekommt. – An einer Kündigung hat der Hotelier nur in gravierenden Fällen Interesse.

Wie verhalten und wie kritisieren?

Wohl gibt es Regeln für die Art und Weise, auf welche Kritik zu üben ist. Bei den vielen Möglichkeiten des Kritisierens darf nicht übersehen werden, dass es schliesslich auf die Person und die Situation ankommt.

Von entscheidender Bedeutung ist, dass man – bevor man eine Kritik ausspricht – zuerst den Fall *sachlich abzuklären* versucht. Dies bedeutet zunächst, *die andere Seite anzuhören.* Doch auch das hat seine Grenzen. Dem Gast muss man aber oft auch dann recht geben, wenn er im Unrecht ist. In einer amerikanischen Gaststätte ermahnte z. B. deshalb eine Tafel: Seien Sie nett zu unserem Personal, Gäste haben wir genug!

Bei der Kritik soll man stets *auf das Ganze sehen.* Wenn man jahraus, jahrein alles notiert, was ein Angestellter falsch gemacht hat, so müsste man – um gerecht zu sein – auch aufschreiben, was er recht gemacht hat! Da sich der Hotelier meist immer nur mit dem befassen muss, was schief geht, vergisst er oft das, was zu keiner Kritik Anlass gegeben hat. Die Weise, in der die Kritik ausgesprochen wird, muss sich danach richten, wie häufig die Fehler vorkommen. Nur bei einer Häufung der gleichen Fehler ist scharfe Kritik am Platze.

Die Kritik sollte immer auf die betreffende Person abgestimmt sein. Bei Feinfühligen darf man nicht gleich mit scharfem Geschütz auffahren. Der Introvertierte reagiert anders als der Extravertierte, der mehr nach aussen Gerichtete. Wenn man etwas auszusetzen hat, sage man es sofort, man warte nicht, bis sich aller Groll angestaut hat, der sich dann eventuell bei einer Kleinigkeit entlädt.

Sehr wesentlich ist auch, in welcher *Form* und mit welchen *Worten* Kritik geübt wird. Ein giftiger Ton oder eine herablassende Art des Reklamierens *verbürgen* eine negative Wirkung! Auch bei einem Donnerwetter, das einmal durchaus am Platze sein kann, soll man merken, dass es im Grunde genommen nicht bös gemeint ist. Die beste Wirkung erzielt man stets, wenn man sich nicht auf die Person, sondern auf die fehlerhafte Arbeit konzentriert. Feststellungen haben nichts Verletzendes an sich wie etwa Aussprüche: «Weil Sie so gleichgültig sind, haben Sie es vergessen», «Wenn Sie ein bisschen Ehrgefühl gehabt hätten...», «So kopflos kann nur eine Frau sein», «Sie sind total unfähig», «Aus dir wird nie etwas.» Solche Kritik wirkt meistens schlecht, über konkrete Feststellungen dagegen gibt es keine Diskussion.

Als sehr nützlich und zweckmässig kann es sich erweisen, wenn man einen nachlässigen Angestellten *auf die Folgen* seines Verhaltens *aufmerksam* macht: «Wenn ich nicht den Stecker herausgezogen hätte, wäre ein Brand entstanden; bedenken Sie, was das bedeutet hätte!» «Das elektrische Kabel ist defekt; könnten Sie es verantworten, dass jemand getötet würde?» Wenn ein Gast reklamiert, heisst es aufpassen, wie man ihm begegnet, sonst zieht er aus und macht in seinem Bekanntenkreis negative Reklame. Durch das Zeigen der Folgen kann es gelingen, dass sich die Person selbst kritisiert. Es ist besser, sie selbst bezeichnet sich als Kamel, als wenn der Patron diese Titulierung vornimmt. Alles hat aber auch seine Grenzen. Bei gewissen Leuten wird die Selbstkritik zum Trick, der eigentlichen Kritik auszuweichen.

Vor Drittpersonen und vor Untergebenen soll man niemanden kritisieren. Dies ist eine Regel, die nicht missachtet werden darf. Pfeift man z. B. den Küchenchef in Gegenwart der Köche an, so kann man sicher sein, dass er nachher seine Wut an seinen Untergebenen auslässt. Wenn immer möglich, sollte auch vermieden werden, den Angestellten vor dem Gast zu kritisieren. Unter Umständen kann man zwar dadurch dem Gast eine Freude bereiten. Aber das so gedemütigte Personal kann man damit vertreiben. Wird ein Chef in Gegenwart von Angestellten kritisiert, so kann man sicher sein, dass er hernach den Patron hinter dem Rücken heruntermacht, oder er wird frech, damit er wieder aufdrehen kann: «Dem habe ich es aber gesagt.» Das richtige Vorgehen besteht darin, dass man den Fehlbaren ins Büro nimmt und seine Vorhalte *unter vier Augen* anbringt. Dies soll immer ausser Hörweite anderer geschehen – auch mit den Gebärden soll man nicht verraten, welcher Art die Auseinandersetzung ist.

Werden Fehler festgestellt und ist es offensichtlich, dass die Person, bei der man den Fehler zuerst vermutete, ihn nicht begangen hat, so soll man diese nicht beauftragen: «Sagen Sie Ihrem Kollegen, er sei ein Mondkalb.» In der Regel wird dann das «Kalb» viel grösser. Man kritisiere nicht einen hinter seinem Rücken vor andern Kollegen, sondern lasse die betreffende Person kommen und spreche sich mit ihr direkt aus. Bei einer streng hierarchischen Ordnung kann natürlich dem verantwortlichen Chef die Funktion der Kritik zufallen.

Sehr zu hüten hat man sich vor *Übertreibungen. Schimpfwörter und Verallgemeinerungen* haben meistens negative Wirkung. «Sie machen nichts als Blödsinn», «Hundertmal habe ich Ihnen schon gesagt, Sie sollen das anders machen.» Schimpfwörter sollte man nach Möglichkeit vermeiden, sie bleiben oft jahrelang in der Erinnerung haften: «Kamel hat er mir gesagt, das vergesse ich ihm nie!»

Wenn doch einmal ein Schimpfwort fällt, dann muss man wenigstens bereit sein, sich zu *entschuldigen:* «Es war nicht so schlimm gemeint.» Diese Entschuldigung braucht nicht unmittelbar nachher zu erfolgen.

Bevor man kritisiert, sollte man sich immer fragen: Wie hätte man es besser machen können? Dadurch kann man vermeiden, dass beim Angestellten der Eindruck entsteht, man kritisiere aus Prinzip. Wenn man einer Sache nicht sicher ist, aber den Eindruck hat, es sei unsachgemäss vorgegangen worden, dann empfiehlt sich die Frageform: «Warum machen Sie dies so?» Aus der Antwort erfährt man in der Regel, ob die Sache richtig angepackt worden ist.

Ein Gast meint...

Streng — aber gerecht

Eine Tatsache, die immer wieder vergessen wird: die abgeschossene Tapete im Wohnzimmer wird vom Besitzer bereits nach wenigen Jahren glatt übersehen und fällt ihm erst dann wieder auf, wenn jemand anders den Mut aufbringt, den Bewohner darauf aufmerksam zu machen.

Das will nichts anderes sagen, als dass Fremde unser Land mit unbefangenen, «neuen» Augen studieren, und dass wir, wo sich immer die Gelegenheit bietet, solche Urteile überprüfen und wenn nötig Abhilfe schaffen.

Unter diesen Fremden ist u. a. einer, der ständig weit in der Welt herumkommt, unglaubliche Vergleichsmöglichkeiten hat und scharf pointierte Kritiken von sich gibt, weil er nämlich schreibender und sprechender Humorist ist.

Es ist dies der fanatische Engländer *George Mikes,* übrigens ein grosser Freund der Schweiz, der es sich ohne weiteres erlauben darf, massive Behauptungen aufzustellen. Es kann ihm dabei nichts passieren, denn wenn man um Beweise fragt, rückt er gleich mit Dutzenden von Beispielen. schlagenden Beispielen, auf.

In einer vergnüglichen Studie, die den Titel trug «A propos Ferien», liess Mikes, kunterbunt durcheinander, die typischen «Ferien-Länder» Revue passieren. Die Schweiz kam dabei, abgesehen von einigen reizvollen Seitenhieben, gut weg. Unter anderm aber schrieb er wörtlich:

> «Die Kellner in der Schweiz sind zwar streng und gerecht, verlangen aber von den Gästen nicht gerade Unterwürfigkeit.»

George Mikes schrieb dies nicht in deutscher Sprache, aber es ist anzunehmen, dass der Übersetzer sich so ziemlich an den Sinn der Behauptung hielt.

Über diese 18 Worte liessen sich, gesehen von einem schweizerischen Beobachter, der in keinem Gastbetrieb arbeitet, mit Leichtigkeit 18 Schreibmaschinenseiten schreiben. Da der Leser der Hotel-Revue aber nicht so viel Zeit zum Lesen hat und der Redaktor dem «Traveller» nicht so viel Platz zur Verfügung stellen kann, will ich nur die markantesten Punkte knapp behandeln:

«Die Kellner in der Schweiz» – Herr Mikes, ich bewundere Ihre scharfe Formulierung! Vermutlich wissen Sie ebensowenig wie ich die genaue Zahl der ausländischen Kellner in der Schweiz, aber Sie formulierten klug «nicht die schweizerischen Kellner», sondern «die Kellner in der Schweiz...»

Nun werfen Sie unbekümmert Schweizer, Ungarn, Italiener, Deutsche, Österreicher, Franzosen usw. usw., die in unserem Land den meist ertragreichen Posten eines Kellners bekleiden, in den gleichen Topf, vermutlich in der Meinung, dass die Nationalität gar keine Rolle spiele, und dass die Kellner in der Schweiz sich einfach der «Stimme ihres Herrn» anzupassen haben. Was wohl möglich ist.

Diese Kellner seien also, schreiben Sie, «zwar streng und gerecht» – was will das sagen? Wohl nichts anderes, als dass unsere Kellner nicht das devote Wesen ihrer Kollegen in einzelnen andern Ländern pflegen, dass sie nicht kriecherisch die Höhe des Trinkgeldes hinaufzuschrauben versuchen und dass sie, mit dem Wort «gerecht» klassifiziert, geradezu demokratisch, wie es sich gehört, jeden Gast genau gleich bedienen. Soweit könnte ich mich mit Ihrer Beurteilung einverstanden erklären, obwohl ich persönlich gelegentlich eine etwas noch freundlichere Bedienung vorziehen würde.

Aber nun folgt die niedliche Pointe: «...sie verlangen von den Gästen nicht gerade Unterwürfigkeit». Das heisst doch sicherlich nichts anderes, als dass die Kellner in der Schweiz scharf und knapp an der Grenze der Hochnäsigkeit ihre nicht immer leichte Pflicht erfüllen. Also: etwas mehr Freundlichkeit, eine Prise gelöster Heiterkeit, ein Quentchen persönliches Eingehen auf die Wünsche der internationalen Kundschaft... das meint doch der George Mikes? Oder nicht?

Sorry, ich glaube, der George hat recht.

A. Traveller

Gastronomische Studienreise nach den USA

Von Harry Schraemli (Fortsetzung)

An der Wiege des Dollars

Eine hochinteressante Besichtigung sei unseren Lesern aber nicht vorenthalten, nämlich jene der staatlichen Notendruckerei. Es ist dies übrigens die einzige Fabrik der Stadt – aber eine, die ganz nett rentiert. Rund 3000 Menschen sind damit beschäftigt, Dollarnoten herzustellen, und zwar in geradezu phantastischen Auflagen. Tag für Tag werden hier «bills» hergestellt, die einen Wert von 29 Millionen Dollar repräsentieren. An der Tatsache, dass diese 29 Millionen lediglich den täglichen Verschleiss ausgleichen, mag man erkennen, welch gewaltiges Land Amerika ist. Anders ausgedrückt: es gehen täglich an den Schaltern der «Federal Reserve Banks» (die unserer Nationalbank entsprechen) Dollarnoten in diesem Betrage ein, die zerrissen oder unansehnlich sind und nicht wieder dem Verkehr zugeleitet werden können.

Eine überaus liebenswürdige farbige Dame, die mit einem herrlichen Schuss Humor versehen war, geleitete uns durch dieses Eldorado für abgebrannte Europäer und schilderte uns den Werdegang des Papiergeldes. Dollarnoten gibt es von einem Dollar an aufwärts bis zu 10 000, wobei sie in Grösse und Farbe alle gleich sind. (Es gibt auch höherwertige Staatspapiere, die aber nicht im täglichen Verkehr sind.) 67 Prozent der hergestellten Noten lauten auf einen Dollar, ein weiterer Beweis für den Drang des Amerikaners, sich «kleine Freuden» zu kaufen. Die Druckerei benötigt 15 Tage, um eine Serie von Banknoten fertig zu drucken. So wird am ersten Tag nur die Rückseite bedruckt, die Vorderseite erst später. Zwischenhinein werden die Bögen, auf denen jeweils 20 Noten Platz haben, in Spezialbehältern aufbewahrt, um ein Schrumpfen des Papiers zu verhindern. Sobald ein Bogen die Presse verlassen hat, also zu Geld geworden ist, setzt die Kontrolle ein. Jeder Bogen wird zwölfmal gezählt, davon viermal mittels Maschine. Verlassen die Bogen einen Arbeitsplatz, so hat der Empfänger der nächsten Stufe deren Erhalt unterschriftlich zu bezeugen und er oder sie – denn hier arbeiten mehr Frauen als Männer – ist nun restlos dafür verantwortlich. Farbige Frauen, die hier vorherrschen, durchgehen die Bogen nach Druckfehlern. Sie machen drei Stapel: absolut einwandfreie Bogen, solche, bei denen nur einzelne Noten verdruckt sind und solche, bei denen mehr als zehn nicht in Ordnung sind. Letztere werden vernichtet, was natürlich unter Staatskontrolle geschieht. Die so kontrollierten Bogen werden dann mit der Seriennummer bedruckt, geschnitten, und nun erleben die fertigen Noten eine neuerliche Kontrolle. Die vorher angezeichneten verdruckten Noten werden dabei ausgeschieden und durch sogenannte «Star notes» ersetzt. Diese tragen vor der Seriennummer ein Sternchen. Die ausgeschiedenen Noten werden immer wieder gegen «Star notes» umgetauscht. Jede Controlleuse hat genau 100 Stück. Hierauf werden die Noten gebündelt und in farbiges Packpapier eingeschlagen. Mit Stahlbändern «zart umschlungen», gehen die wertvollen Pakete dann unter Polizeibewachung in die Tresore und nach Bedarf sodann an die 9 Nationalbanken. Die Druckerei selbst unterhält keinen Verkehr mit anderen Banken. Auffallend ist, dass das Personal weder beim Verlassen noch beim Betreten des Hauses untersucht wird. Natürlich ist es nahezu unmöglich, dass auch nur ein «buck» verschwindet. Auffallend ist aber auch, dass noch nie in der Geschichte des Noteninstituts auch nur ein Einbruch versucht wurde. Die Herren Gangster scheinen zu wissen, dass hier die Trauben recht hoch hängen.

Es ist ein merkwürdiges Gefühl, das sei hier offen zugegeben, auf eine Flut von Dollarmillionen herabzublicken. Soweit das Auge reicht, sieht man nichts als «Grün», das hier immerhin den vierfachen Wert des unsrigen hat. Leider vergass man, uns «Souvenirs» zu überreichen, und so gingen wir genau so arm wieder hinaus wie wir hineingelangt waren. Ausdrücklich wurden wir darauf aufmerksam gemacht, dass man dem Personal keine Trinkgelder geben dürfe. Kunststück, bei dem Dollarsegen!

Im grössten Motor-Hotel der Welt

Durch freundschaftliche Beziehungen zu Mr. Willard Marriott, dem Besitzer des grössten und modernsten Motor-Hotels der Staaten, konnten wir diesen phantastischen Betrieb, der an der Peripherie der Stadt gelegen ist, besichtigen. Mr. Marriott ist Präsident der «Hot Shop»-Gesellschaft, die im ganzen Lande Gaststätten betreibt und überdies für 15 Fluglinien kocht. Total soll sie täglich eine halbe Million Mahlzeiten abgeben. Als typischer Selfmademan, der vor rund 30 Jahren das erste «Drive-in-Restaurant» eröffnete, kontrolliert er heute 80 Betriebe, die sich eines guten Rufes erfreuen. Dieses Motor-Hotel – das kein «Motel» ist – wird als Privatbetrieb geführt. Es umfasst 11 Häuser mit total 370 Zimmern und bringt im Sommer bis zu 1200 Personen unter. Die Baukosten beliefen sich auf 5 Millionen Dollar: allein 250 000 wurden verwendet, um das Hotel absolut «soundproof» zu gestalten. Es ist tatsächlich verblüffend, wie dies gelang: man hört rein nichts von der Aussenwelt und natürlich auch nichts vom «Radiokrieg» im Zimmer nebenan – der grossen Plage der amerikanischen Hotellerie.

Der (natürlich) im Auto ankommende Gast kann sich vom Wagen aus registrieren, was mittels Gegensprechanlage geschieht. Vom Auto aus zahlt er auch seine Rechnung. Neben dem Namen wird hier auch die Autonummer festgehalten, dies, damit nicht einer «billig» verschwinde. Trotzdem geschieht es hie und da, wobei es sich dann fast immer um Leute handelt, die in gestohlenen Wagen reisen. Der Unterschied zwischen einem gewöhnlichen «Motel» und diesem Betrieb ist in die Augen springend. Hier handelt es sich um ein Luxusetablissement, das jeden Komfort bietet wie die grossen vornehmen Stadthotels, dazu aber einige nicht zu verachtende Vorteile. So hat man keine Parkplatzsorgen, lebt nicht in einem Häusermeer, sondern auf dem Lande, und dies doch nur wenige Minuten vom Zentrum der Stadt entfernt. Die Möbel sowie alle Installationen sind brandneu. Es ist klar, dass so ein Betrieb auch andere Preise verlangt als ein landläufiges Motel. Der Minimalpreis beträgt hier 9 $. Ein schönes Zimmer mit Blick auf den «swimming pool» (der im Winter in eine Eisbahn verwandelt wird) kostet 20 $. Hinzu kommt – wie überall – Frühstück und Service. Auch hier kosten die besseren Zimmer gleich viel, ob nun eine oder zwei Personen drin wohnen. In der Regel wird für die dritte und vierte Person im gleichen Raum nur 1 Dollar Zuschlag verlangt. Wird ein richtiges Extrabett verlangt, so kostet

Die Anerkennung

Mit Anerkennung hat man *oft mehr Erfolg* als mit Kritik. Diese erübrigt sich in vielen Fällen, wenn die Anerkennung in der richtigen Form erfolgt. Wie aber soll man anerkennen?

Ganz allgemein ist zu sagen, dass das Mittel der Anerkennung viel zu wenig angewendet wird. Im allgemeinen herrscht die Einstellung: «Wenn etwas verkehrt gemacht wird, sage ich es schon, sonst ist es einfach recht.» Anerkennung erfreut stets! Wenn ein Gast eine Anerkennung ausspricht, so sollte diese auch an die Untergebenen weitergegeben werden, doch sollte die Anerkennung nie schematisch sein. Sie darf nicht wahllos erfolgen, sondern immer in der richtigen Dosierung. Der Angesprochene muss spüren, dass man die Anerkennung ehrlich meint. Natürlich gibt es Grenzen; wenn nämlich die Gefahr besteht, dass einem Angestellten die Anerkennung zu Kopfe steigt und er einen «Rauch» bekommt, dann muss man bremsen. Es ist aber schon so, dass wir Schweizer im allgemeinen Mühe haben, Anerkennungen auszusprechen; man könnte nachgerade von einer schweizerischen Nationalkrankheit sprechen. Auch der Frau, der Gattin gegenüber ist Anerkennung am Platze.

Anerkennende Worte wirken immer aufmunternd. Die gerechte Behandlung ist ebenfalls eine Form der Anerkennung, ebenso das Vertrauenschenken. Sie kommt auch zum Ausdruck in der Zuweisung einer interessanteren Arbeit oder dadurch, dass man einen Angestellten um seinen Rat frägt: «Was meinen Sie?» Der Angestellte muss das Gefühl haben, dass man Interesse an seiner Arbeit bekundet und dass man für ihn einsteht, ihn zu fördern trachtet und ihm hilft, weiterzukommen.

Gratifikationen können ein sehr wichtiges Mittel der Anerkennung sein, auch wenn sich diese nicht im Materiellen erschöpfen darf.

Zusammenfassend führte Herr Ingenieur *Barth* aus, Kritik als Förderungsmittel sei sehr wertvoll und notwendig, sie wirke aber nur dann richtig, wenn wir uns an ihr Ziel erinnern, an das, was wir mit ihr erreichen und mit ihr vermeiden wollen.

Unter Umständen kommt man mit Anerkennung weiter. Anerkennt man gute Arbeit, dann gibt sich der Betreffende auch mehr Mühe dort, wo seine Arbeit zu wünschen übrig lässt. Anspornende Anerkennung macht die Kritik oft überflüssig.

Festtagsgratulations-Ablösungen

Souscription des fêtes de fin d'année

Die Föhnstimmung ist überwunden! Wir freuen uns, unsern Lesern mitteilen zu können, dass in den letzten Tagen die Einzahlungen im Zeichen der Festtagsgratulations-Ablösung in erfreulich grosser Zahl eingegangen sind, und dass sie bis heute den schönen Betrag von

2135 Franken

ergeben haben. Die Sammlung zugunsten der Stiftung «Mitgliederunterstützungsfonds» wird einstweilen fortgesetzt, um all jenen, die noch nicht Gelegenheit hatten, ihren Spendewillen in die Tat umzusetzen, die Möglichkeit zu geben, das Versäumte nachzuholen.

Wir erinnern, dass Einzahlungen auf Postcheckkonto SHV Basel, V/85 mit dem Vermerk: Festtagsgratulations-Ablösung nach wie vor mit herzlichem Dank entgegengenommen werden!

Fam. Armleder, Hôtel Richemond, Genève
Hr. A. R. Badrutt, Kulm-Hotel, St. Moritz
Sig. Filippo Balzari, Excelsior Bellevue Palace, San Remo
Hôtel des Bergues, Genève
Hr. R. Bezzola, Dir., Park-Hotel Waldhaus, Flims-Waldhaus
Hr. H. Bieri-Christen, Dir., Hotel Cresta Palace, Celerina
Fam. A. P. Bolli, Hotel La Palma au Lac, Locarno
Hr. H. Bossi, Hotel Krone, Solothurn
Hr. Walter Bossi, Kurhaus Sonn-Matt, ob Luzern
Hr. W. Brändlin, Eden Hotel, Interlaken
Hr. R. Candrian-Bon, Bahnhofbuffet HB, Zürich
M. René Capt, Golf-Hôtel René Capt, Montreux
Grand Hotel Europe, Luzern
Sig. L. Fanciola, Regina Hotel, Locarno
M. et Mme Henri Fauconnet, dir., Hôtel Eden, Genève
Sig. A. Franzoni, Hotel Belvédère, Locarno
Sig. Dino Gobbi, Hôtel de la Poste, Piotta
Fam. L. Gredig, Hotel Kronenhof, Pontresina
Fam. Gugolz, Bad-Hotel Bären, Baden
M. G. E. Guhl, dir., Hôtel Excelsior, Montreux
Hr. Georges C. A. Hangartner, Dir., Dolder Grand Hotel, Zürich
Oscar Hauser, Hotel Schweizerhof AG, Luzern
Hr. R. Hess-Berlauer, Hotel Jura, Basel
Hr. Thomas Hew, Grand Hotel Vereina, Klosters
Hr. F. E. Hirsch, Hotel Müller, Schaffhausen
Hr. A. Kempler, Hotel Kempler, Lugano
Hr. Rolf Kienberger, Hotel Chantarella, St. Moritz
Hr. A. Klainguti, Hotel Segnes und Post, Flims-Waldhaus
Frau B. Markwalder, propr., Hotels Verenahof und Ochsen, Baden
Hr. und Frau W. Keller, Dir., Hotels Verenahof und Ochsen, Baden
Hr. E. Nussbaumer, Sanatorium Bellevue, Kreuzlingen
Hr. M. Peter-Flückiger, Dir. der Bürgenstock-Hotels, Rigistrasse 72, Luzern
Hr. H. G. Scheuer, Hotel St. Gotthard-Terminus, Lugano
Hr. A. Schorno, Hotel Suvretta, Lugano-Massagno
Hr. Erwin Schrämli, Dir., Hotel Sonnenhof, Ascona
Hr. Harry Schraemli, Harry's Grill, Luzern
Hr. Dr. Franz Seiler, Zentralpräsident des SHV, Zürich
Hotels Seiler AG, Zermatt
Frau M. Simmen-Trottmann, Hotel Bellerive au Lac, Zürich
Hr. Werner Steiger, Hotel Neptun, Zürich
M. F. Tissot, La Tour-de-Peilz
M. Edgar Weber, dir., Hôtel Victoria, Glion
Hr. Georges Wild, Höhenweg 15, Zürich
Hr. H. Wyss-Meisser, Bahnhof-Buffet, Buchs SG

Nous sommes heureux de pouvoir annoncer que notre dernier appel a été entendu et que les souscriptions sont arrivées relativement nombreuses en ces premiers jours de l'année 1959. Le total des versements effectués jusqu'à présent a atteint maintenant

2135 francs.

Comme de coutume, notre souscription continue au cours de la première moitié du mois de janvier afin de donner la possibilité à tous les hôteliers et à tous les amis de l'hôtellerie de faire encore un geste de solidarité – à présent que le tourbillon des fêtes est passé – à l'égard de ceux de leurs collègues qui sont dans une situation précaire.

Nous espérons que le compte de chèques postaux de la SSH V 85, Bâle, recevra encore ces prochains jours de nombreux bulletins avec la mention «souscription de nouvelle année».

Merci à tous les donateurs!

Remplacement de l'Union européenne des paiements (UEP) par l'Accord monétaire européen (AME)

En juillet 1955, lorsque le conseil de l'OECE décida de proroger l'UEP jusqu'au 30 juin 1956, il approuva également une close prévoyant qu'il pourrait être mis fin en tout temps à l'UEP si les pays-membres représentant au moins 50% des quotas en manifestaient l'intention en vue d'un retour à la convertibilité. L'Accord monétaire européen signé le 5 août 1955 par les membres de l'UEP devait prendre la place de cette dernière institution.

Sur la base de ces arrangements, la Grande Bretagne, la Belgique, le Luxembourg, la République fédérale allemande, le Danemark, la France, l'Italie, les Pays-Bas, la Norvège et la Suède viennent donc de décider de mettre fin à l'UEP et de la remplacer par l'AME.

L'OECE a informé ses membres, le 27 décembre 1958 que le quorum de 50% des quotas de l'UEP nécessaire pour une telle décision était atteint. En fait, les pays mentionnés représentent avec la Suisse 93,9% des quotas. Il est possible que ces prochains jours d'autres pays se rallient encore à la décision qui a été prise.

Il nous entraînerait trop loin de nous étendre sur le mécanisme de la *convertibilité partielle* des monnaies qui est entrée en vigueur en Europe à la fin de 1958. Il s'agit en effet d'une convertibilité partielle et non de la libre convertibilité générale des monnaies. Il en résulte que les prescriptions en matière de devises existant dans les pays intéressés ne seront pas modifiées ces prochains temps. Elles ne seront assouplies que progressivement, lorsque les balances de paiement se seront consolidées et que les mesures de soutien de l'Etat pourront être peu à peu supprimées. Dans certains pays, une telle évolution exigera d'importants efforts, des finances équilibrées et un retour à une plus grande liberté économique. La réforme monétaire et économique française permet de se faire une idée des difficultés à surmonter pour arriver à une convertibilité des monnaies vraiment digne de ce nom.

La Suisse et la liquidation de l'UEP

La Suisse ayant complètement liquidé les avances importantes précédemment consenties à l'Union européenne des paiements, puis ayant réglé au fur et à mesure les déficits intervenus depuis lors, n'aura pas de difficultés à liquider sa situation avec l'UEP. D'après le dernier décompte établi au 28 décembre 1958 avec les pays membres de l'UEP, la Suisse aurait, selon un communiqué de presse qui vient d'être publié, un solde actif de 156,7 millions de francs. Comme elle a, ces derniers mois, couvert entièrement les déficits en or ou en dollars, l'UEP lui règlera également en dollars le solde intégral qui lui est dû.

Lors du décompte final, à mi-janvier 1959, elle recevra, conformément aux dispositions en vigueur, un montant de 51,7 millions de francs en remboursement des règlements qu'elle a volontairement effectués en or et en dollars et elle deviendra de ce fait débitrice dans le bilan de liquidation de l'UEP.

Selon l'accord relatif à l'UEP, la liquidation a lieu de telle manière que les excédents et les déficits soient répartis entre tous les membres et qu'apparaissent des soldes bilatéraux, créanciers ou débiteurs. Ainsi, la Suisse aura une créance envers la plupart des pays débiteurs de l'UEP, tandis que, d'autre part, elle sera débitrice des pays créanciers.

Pour notre pays les seules conséquences, actuellement visibles, de la nouvelle situation sont une légère augmentation du cours du dollar et une légère diminution des cours des monnaies des pays de l'UEP – le cas de la France étant considéré à part. Le cours du dollar s'est établi à 4,31–4,32 et il ne semble pas qu'il doive descendre au-dessous de ce prix.

On enregistrera aussi peu à peu des modifications des prescriptions suisses relatives au service réglementé des paiements avec les pays entrant en ligne de compte, prescriptions qui avaient été provoquées par les réglementations en devises existant à l'étranger. Il va de soi, que si ces mesures restrictives de l'étranger disparaissent, les contre-mesures décrétées par notre pays doivent aussi être supprimées. Le Conseil fédéral abrogera probablement l'arrêté du Conseil fédéral relative au service réglementé des paiements avec l'étranger du 17 décembre 1956 et les ordonnances d'exécution y relatives dans le trafic avec les pays entrant en considération. Cela pourra se faire, rappelle une circulaire de l'Union suisse du commerce et de l'industrie à laquelle nous empruntons les renseignements ci-dessus, dès qu'on connaîtra exactement l'attitude des divers états appartenant à l'OECE. Il en sera donc ainsi avec les pays qui ont décidé de mettre fin à l'UEP et que nous avons mentionné au début de ces considérations.

La situation en Suisse différera de celle qui existe dans les autres pays du fait que la réglementation de devises subsistera et ne sera assouplie que peu à peu dans les pays qui déclarent aujourd'hui leur monnaie convertible dans une mesure limitée. Suivant les discriminations ou les mesures que prendront ou maintiendront certains de nos partenaires, il faut que notre pays puisse réintroduire le contrôle du trafic des paiements.

Suppression de la taxe de transfert

Pour le moment, et avec effet immédiat, les *émoluments de 1½ pour mille en faveur de l'office suisse de compensation et de 1 pour mille en faveur des banques agréées ne seront plus perçus* sur les paiements dans le trafic avec les pays mentionnés ci-dessus. Si d'autre pays devaient déclarer leur monnaie convertible, les émoluments disparaîtraient également dans le trafic des paiements que la Suisse entretient avec eux.

Wegfall der von der Schweizerischen Verrechnungsstelle erhobenen Gebühren

Mit der Aufhebung der Europäischen Zahlungsunion und dem gleichzeitigen Inkrafttreten des Europäischen Währungsabkommens werden die schweizerischen Vorschriften über den gebundenen Zahlungsverkehr mit den in Frage stehenden Ländern grundlegende Änderungen erfahren. Die Aussenkonvertibilität der verschiedenen Währungen hat zur Folge, dass konsequenterweise auch die schweizerischen Gegenmassnahmen auf die nun in Wegfall gekommene Devisenbewirtschaftung im Ausland dahinfallen müssen. Sowohl die Einzahlungspflicht wie auch die bisherigen Einschränkungen hinsichtlich der Berechtigung der Entgegennahme von Auszahlungen werden gegenstandslos. Es ist deshalb zu erwarten, dass der Bundesrat den Bundesratsbeschluss über den gebundenen Zahlungsverkehr vom 17. Dezember 1956 und die damit zusammenhängenden Ausführungsvorschriften im Verkehr mit den in Betracht fallenden Ländern aufheben wird. Dies dürfte für die folgenden Länder der Fall sein: *Belgien-Luxemburg, Bundesrepublik Deutschland, Dänemark, Frankreich, Grossbritannien* (und das Sterlinggebiet), *Italien, Niederlande, Norwegen* und *Schweden*.

Bereits wurde *mit sofortiger Wirkung* auf den Auszahlungen im Verkehr mit den vorstehend genannten Ländern *die Gebühr von 1½‰ zugunsten der Schweizerischen Verrechnungsstelle und von 1‰ der ermächtigten Banken nicht mehr erhoben*. Sollten weitere Länder ihre Währungen konvertibel erklären, würden auch die Gebühren im Zahlungsverkehr mit ihnen wegfallen.

Diese Gebühren hatten infolge des Verschwindens des Gläubigersaldos der Schweiz bei der EZU ihre Berechtigung weitgehend verloren. Nun ist durch die Währungsmassnahmen des Auslandes automatisch erreicht worden, was bisher der Bund freiwillig nicht zuzugestehen bereit war.

Le dilemme

Le commerce extérieur de la Suisse se répartit de manière équilibrée entre les six pays du futur marché commun et les autres pays:

Importations suisses (en %)

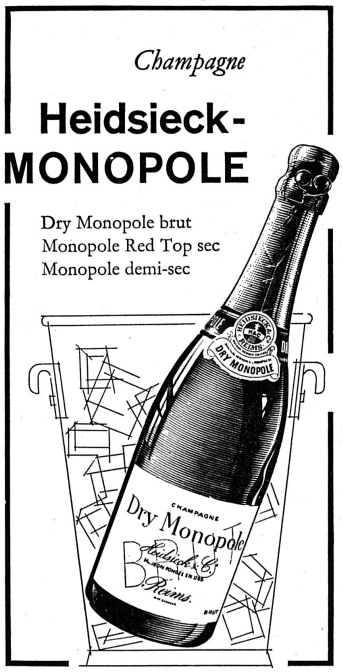
	1912	1938	1948	1956
Marché commun	64,5	52,4	31,2	54,2
Autres pays de l'OECE	13,4	11,6	15,6	12,4
Outre-mer	22,1	36,0	53,2	33,4

Exportations suisses (en %)

	1912	1938	1948	1956
Marché commun	42,4	39,7	34,3	39,6
Autres pays de l'OECE	25,8	20,3	14,6	15,2
Outre-mer	31,8	40,0	51,1	45,2

Depuis 1948, les échanges de la Suisse avec les six pays du marché commun ont progressé dans une forte proportion. Toutefois, le commerce avec les autres pays européens et avec les pays d'Outre-mer est resté très important. La Suisse ne peut pas vivre uniquement de l'Europe des Six, mais elle ne saurait s'en passer. Et pourtant, il faut choisir car il ne semble plus possible d'échapper totalement à ce dilemme.

A l'intérieur du marché commun, les tarifs douaniers et les contingentements seront progressivement supprimés. A l'égard de l'extérieur, des barrières communes seront dressées, au niveau le plus élevé du pays le plus protectionniste. Il est certain que cette réalisation stimulera les échanges à l'intérieur du marché commun, réduisant d'autant le commerce avec les autres pays. Si la Suisse n'adhère pas au marché commun, ses exportations vers les six pays de ce marché diminueront fatalement.



Jean Haecky Importation S.A. Bâle 18

das 3 $. Kinderwiegen werden ohne Berechnung abgegeben.

Dieses «Marriott» ist ein richtiges Traumhotel. Im schönen Restaurant nahmen wir einen vorzüglich zubereiteten Lunch ein, betreut von einer hübschen Manageress, die vor zwei Jahren noch in Darmstadt zu Hause gewesen ist. Zum Komplex gehören natürlich die üblichen Läden: hier gibt es zudem noch einen Konferenzsaal für 400 Personen. Drei Dinge fielen mir ausser allem Gesagten noch auf. Im Hause befindet sich eine vollautomatische Wäscherei, die den Gästen gratis zur Verfügung steht. Man kann also seine Wäsche selbst besorgen. In jedem Zimmer steht – liebe Kollegen, bitte nicht erschrecken! – ein... Bügelbrett, damit man die selbst gewaschene Wäsche auch hübsch plätten kann. Aber nicht genug mit all dem: jede Etage hat einen automatischen Mundeisbereiter, an dem man sich nach Herzenslust bedienen kann. Der Drink in den eigenen vier Wänden spielt drüben eine grosse Rolle. Mehr oder weniger jeder Gast bringt seine Flasche Whisky mit (sofern er sie nicht im Hause selbst zum Ladenpreis erstehen will), und Whisky wird, wie übrigens alle kalten Getränke, immer mit viel Eis serviert. Anstatt nun jedesmal der Bedienung zu läuten, was stets mit einem Trinkgeld verbunden ist, geht man vor die Türe und füllt sich das Eiseimerchen (aus Pappmaché) mit kristallklaren Würfeln.

Vom leitenden Direktor des Betriebes erfuhren wir noch einige interne Zahlen, wobei es uns interessierte zu hören, dass sich trotz allem Luxus das Geschäft rentiert. Vielleicht rentiert es gerade deswegen. Hier darf man wohl sagen: «Amerikanischer Hotelier, du hast es besser!»

An diesem Abend gingen wir alle zum «Ted Lewis», das in der Nähe unseres Hotels liegt und sich durch vorzügliche Küche und einen überaus freundlichen Service auszeichnet. Es handelt sich um eines der beliebten Restaurants «with individual touch». Der «boss» ist selbst da und bemüht sich um die Gäste, die Serviertöchter sind vom Fach, und selbst die Musik ist angenehm. (In sehr vielen guten Restaurants spielt entweder ein Orchester oder dann ein Pianist. In den weniger guten leiert eine «Juke-box» und vertreibt die Gäste.) Das teuerste Gericht kostet hier 6,50 $. Es ist dies ein sehr dickes Entrecôte, von gutgelagerter Qualität. Dazu gibt es Kartoffeln, Gemüse, Salat, Butter, Brötchen und entweder Kaffee oder Tee. Die meisten Whiskies werden mit 75 cts. berechnet, «Black Label» und ebenbürtige jedoch mit 95 cts. Der doppelte Martini-Cocktail kostet 85 cts., wird er aber 5:1 verlangt, so steigt der Preis auf 1.25. Für einen Sherry-Flip muss man 60 cts. ausgeben, das gleiche kostet ein Gin-Fizz. Dreistern-Cognacs stehen zu 90 cts. auf der Karte. Man ersieht aus diesen Preisen, dass selbst Drinks, z. B. «Scotch», eher billiger sind als bei uns, und man weiss auch, dass amerikanische Touristen die oft übersetzten Preise in Europa beanstanden. (Mir wurde beispielsweise bei uns schon Fr. 4.50 für einen «Gin and tonic» abverlangt. Es gibt nun im ganzen Lande kein Etablissement, das so gut ist, dass es diesen Preis «mit gutem Gewissen» verlangen darf, es sei denn, es handle sich um eine «boîte», die ein gutes Attraktionsprogramm bietet. Aber auch die sind bei uns gezählt).

Ted Lewis macht nun noch etwas, was unsere Leser sicherlich interessiert. Er schreibt in regelmässigen Abständen «Gästebriefe». Jeder Gast, der bei ihm eingeschrieben ist, erhält diese Briefe, die eigentlich eine Plauderei über den Betrieb sind und mit Witzen und Anekdoten, aber auch mit Hinweisen und guten Ratschlägen gespickt werden und so als Band zwischen Betrieb und Kundschaft dienen. Jede Postkarte, Geburtsanzeige usw., die Ted erhält, wird registriert. Dadurch bekommen die Angesprochenen das Gefühl, einer grossen Familie anzugehören. Meines Erachtens ist das gar keine so schlechte Idee: in Amerika fällt sie bestimmt auf fruchtbaren Boden. (Fortsetzung folgt)

En revanche, si la Suisse s'incorpore au marché commun, elle subira les inconvénients de son régime autarcique et verra se réduire ses échanges avec les autres pays.

L'idéal eut été de bénéficier des avantages du marché commun, sans subir ses inconvénients. Le projet de zone de libre échange, préconisé par l'OECE, avait cette ambition: abaissement des barrières douanières à l'intérieur de la zone, liberté laissée à chaque pays à l'égard des pays tiers. Mais les Six, et notamment la France, s'y opposent résolument. Ils reprochent, avec raison, à ce projet, de laisser aux 11 pays non membres du marché commun leur pleine indépendance. Ils craignent que les pays à tarifs douaniers bas importent de grandes quantités de marchandises et les acheminent ensuite vers le marché commun en profitant des facilités offertes par le marché commun aux autres pays de la zone de libre échange. Ils estiment que le contrôle de l'origine des marchandises serait trop compliqué, voire impossible.

*

Telle était la situation au mois de décembre 1958, au moment où les négociations ont été interrompues entre les membres du marché commun et les autres pays membres de l'OECE. Les pourparlers reprendront le 15 janvier dans une atmosphère tout à fait différente étant donné les importants événements économiques et financiers qui se sont produits à la fin de l'année. Il semble – après l'attitude libérale que la Fnace a adoptée à l'égard de tous les pays du marché commun et de l'OECE et le retour à la convertibilité des principales monnaies européennes – que l'on doit trouver maintenant sans trop de difficulté un terrain d'entente pour une Union économique et douanière entre tous les pays de l'OECE.

Quelle sera la saison 1959 en France?

L'opinion publique a accueilli le «new deal» de M. Pinay avec des sentiments plutôt réservés, notamment en ce qui concerne les chances de l'industrie hôtelière et la saison hivernale. Pour les hôteliers les mesures, néolibérales relatives à l'assainissement monétaire entraîneront *la suppression de la détaxe de 10% accordée jusqu'ici aux clients étrangers payant leurs notes d'hôtel en devises.*

En outre le coût du *chèque-essence* acquis dans les banques françaises, c'est-à-dire contre paiement en devises passe de 670 à *790 francs*, conformément à la dévaluation du franc vis-à-vis du dollar de 17,5%. Le rabais en devises accordé aux automobilistes étrangers *s'amenuise* donc de 33 à 21%.

Dans ces circonstances, l'industrie hôtelière ainsi que les agences de voyages mettent tous leurs espoirs dans l'augmentation artificielle du pouvoir d'achat des touristes étrangers, par suite de la revalorisation des monnaies étrangères. Mais on redoute des *hausses de prix et de certains tarifs* provenant en partie du renchérissement des matières premières importées de la zone sterling (laine, métaux), de la zone dollar (coton etc.) et de certains pays de l'OECE (cellulose, charbons, etc.). Les hausses des tarifs PTT (+ 25%) et des chemins de fer de l'Etat (prix du billet voyageur et de certains frets) auront également des répercussions défavorables sur le budget des clients aussi bien que sur les prix de revient des établissements. Reste à savoir si le nouveau gouvernement aura assez d'autorité pour juguler les hausses spéculatives et pour accélérer les importations de produits libérées afin d'exercer une pression constante et salutaire sur le niveau des prix intérieurs toujours enclins à la hausse.

Yves Dartois, dans un article paru il y a quelques jours dans le «Figaro», émet l'avis que sur le tourisme intérieur, il est encore impossible de faire le moindre pronostic. Les Français auront, certes, un pouvoir d'achat plus réduit, mais cette légère diminution du standing de vie se répercutera-t-elle sur leurs vacances, par des séjours plus brefs? Nous ne le pensons pas, mais la direction du tourisme comme la Fédération de l'hôtellerie devront veiller à ce que les hausses soient fort limitées, ainsi qu'elles doivent l'être, et ne pas servir de prétexte à certains commerçants de pratiquer des surenchères.

Le *rétablissement de l'allocation individuelle* pour les voyageurs français est attendu avec impatience par les agences de voyage. La commission touchée par les banques restera probablement la même (1%), mais la fameuse «*taxe punitive*» imposée par M. Ramadier aux transactions en devises touristiques est *abolie*. Les 2 à 3% supplémentaires qui ont renchéri les cours officiels tombent ainsi et le Français moyen qui se rendra en Suisse payera l'unité de notre monnaie à environ ffr. 114.50 (113.40 + 1%). Yves Dartois, dans l'article sus-mentionné, souhaite qu'on étende le bénéfice de l'allocation aux détenteurs d'une carte d'identité nationale permettant de se rendre chez la plupart des voisins de la France.

A bon entendeur salut. *Dr W. Bing*

Der Hotelkönig erobert neue Städte

Inmitten des zerrissenen Berlin und in einem Moment, wo bei vielen der Glaube an diese von starker Faust umklammerte Insel des Westens im «roten Meer» ins Wanken geriet, ist der unbestrittene Hotelkönig und Optimist Conrad N. Hilton gelandet.

Was Politiker aller Farben nicht fertig bringen, versucht dieser Privatmann: Ankurbelung der Wirtschaft um jeden Preis, verbunden mit Völkerverständigung. Und dass ihm das schon oft gelungen ist, davon zeugt seine im wahrsten Sinne des Wortes weltumfassende Organisation. Von den einen als unerbittlicher Herrscher über 70 000 Hotelbetten geschildert, bei dem sich alles nur um den Mammon dreht, von seinen engsten Mitarbeitern dagegen als sympathischer, verständnisvoller «big boss» verehrt, ist «Hilton» heute in der Hotellerie zu einem Begriff geworden.

In dem bei jeder Neueröffnung in allen Gästezimmern aufliegenden Buch lese ich vom jungen Conrad, wie er seine ersten «pennies» als Zuträgerbub von Getränken und Esswaren für die Arbeiter eines Eisenbahnbaues im Mittleren Westen verdiente; wie er dann, echt amerikanisch, die Erfolgsleiter von Sprosse zu Sprosse erklomm, um schliesslich – bereits Besitzer des grössten Hotels der Welt, dem ehemaligen »Stevens» in Chicago mit seinen über 3000 Betten sowie einer Anzahl weiterer Hotels – auch das noch berühmtere «Waldorf Astoria» aufzukaufen.

«L'appétit vient en mangeant», und so wurden weitere «Riesenkästen» wie auch die ganze, sich über die Vereinigten Staaten verteilende «Statler»-Hotel-Kette einverleibt!

Schon bald wurde dieser Ring um das rein nordamerikanische Territorium zu eng, und heute erstreckt sich, wie bereits gesagt, eine Kette von im Betrieb oder noch im Bau stehenden «Hiltons» rund um den Erdball.

Wer aber glaubt, der Feldherr über die mehr als zwölf kriegsstarke Divisionen umfassende, wohl internationalste Hotelpersonal-Armee gebe sich mit diesem Kommando zufrieden, der irrt sich gewaltig!

«Conrad» hat es verstanden, seine engsten Mitarbeiter – und das mag uns alle freuen – nicht etwa nur aus draufgängerischen Yankees, sondern zum grössten Teil aus klug abwägenden, aufgeschlossenen und besonders tüchtigen Fachleuten mit Schweizer Pässen zu rekrutieren.

«Leider» – sagen die einen und bedauern, dass ein Teil unserer beruflichen Elite flügge wird und der einheimischen Hotellerie verloren geht. «Zum Glück» – meinen andere und begrüssen es, wenn überall in der Welt Ambassadoren der gastlichen Schweiz Schlüsselpositionen bekleiden.

Unzählige Schweizer aber haben ihre Sporen in «Hiltons» abverdient und haben dann den «neuen Wind» mit heimgebracht. Wohl ist nicht alles Neue in unserem Gastgewerbe verwendbar, dessen Stärke ja gerade in der persönlichen und individuellen Beziehung zum Gast liegt. Aber die Erfahrungen draussen in der Welt haben bei vielen von unseren eher zugeknöpften Landsleuten wahre Wunder gewirkt.

Viele aber haben in der «Hilton International» höchste Positionen errungen. Allein die beiden Vizepräsidenten dieses mächtigen Konzerns – *Arthur Elmiger* und *Rudi Basler* – bedeuten eine nicht zu unterschätzende Referenz für das Gastgewerbe unseres Landes.

Nun hat also Hilton und sein Stab ausgerechnet in Berlin, wo es mehr denn je wie in einem Hexenkessel brodelt, eine weitere Figur auf sein weltumfassendes Schachbrett gesetzt und damit dem Gegenspieler Chruschtschew und dessen «Mitspielern» seinen Glauben an den Frieden, aber auch die Kraft und Macht des guten Willens bewiesen.

Als in den letzten Tagen der grossgewachsene, liebenswürdig lächelnde «Riese Conrad» der ersten, im Direktflug ab New York auf dem Tempelhof landenden DC-7 entstieg und hierauf in den festlichen Räumen des luxuriösen «Berlin»Hilton» den vielen geladenen Gästen seine neueste Schöpfung «als eröffnet» erklärte, da waren sich alle einig, dass er hier seinem säbelrasselnden und demagogischen Partner gegenüber eine Runde gewonnen hat.

Das grosse, 14 Stockwerke hohe «Berlin-Hilton» hat 25 Millionen DM gekostet, die zum grössten Teil aus immer noch vorhandenen Geldern der fast unerschöpflichen Marshall-Hilfe finanziert wurden. Auch dieses Haus ist von der «Hilton International», wie allgemein im Ausland üblich, nur gepachtet; sie behält für sich lediglich rund einen Drittel der Einnahmen.

Für ein Hotel von solchem Format ist nur der *grösste* aller Portiers gut genug! Und so überrascht es uns denn auch keineswegs, dass uns der 2,14 m «hohe» Hoteldiener, Ernst Wulf, das kristallene Portal öffnet!

Sogleich wirkt das typisch Amerikanische aller «Hiltons» auf uns. Auch hier wurde die innenarchitektonische Planung einer Frau, der Newyorkerin *Inge Bech,* übertragen. Wie zum Beispiel auf dem Luxusdampfer «United States», finden wir auch hier frappante Farbkombinationen und hypermoderne Dekorationen. Schon die Eingangshalle ist eine Sehenswürdigkeit; was dann aber in den verschiedenen Restaurants, Grills, Tea-Rooms und Bars geboten wird, ist eine Fundgrube für neuzeitlichen Hotelbau.

Kilometer von Teppichen – jede Etage in einer andern Farbe – ziehen sich von der Personalkantine im zweiten Kellergeschoss bis hinauf zum in 55 m Höhe gelegenen Dachgarten-Restaurant. Was kostet «Eine Nacht im ‚Hilton'?» Wie man's nimmt – für den einen bedeuten 23 Mark für ein Einerzimmer eine «horrende» Summe, für den andern kostet das feudale Luxus-Appartement «The President» «nur» 235 Mark!

Im ausgedehnten «Küchenviertel» und seinen Dependenzen, wo in Einrichtungen aus Chrom und Stahl allein mehr als eine Million investiert ist, lachen uns gute, altbekannte Gesichter entgegen, vor allem das des «Allgewaltigen» über 50 Köche, Godi Burkhard, bis vor kurzem Küchenchef im Hotel Schweizerhof in Bern, und des «Meisters der Süssen Kunst», Caviezel, beide meine verlässlichen Mitarbeiter im grossen «Internationalen Restaurant» an der Hospes. Sie haben die erste Sturmflut, welche solche Eröffnungstage mit sich bringen, mit Bravour überstanden. Mögen sie und das «Berlin-Hilton» sowie alle Bewohner dieser Millionenstadt auch in der vielleicht kommenden, noch grösseren Brandung, stark und aufrecht stehen bleiben.

Conrad N. Hilton, der grosse, fliegende «Boss», ist nach verrauschtem Fest Richtung Osten weitergezogen – in ein, womöglich noch unruhigeres Wespennest! – Und wenn diese Zeilen erscheinen, so hat er dort bereits sein allerjüngstes Kind – das am Ufer des uralten Vater Nil und im Herzen von «Kairo von heute und morgen» gelegene «Nil-Hilton» aus der Taufe gehoben! – Der Spezialist für weltweite Verständigung durch Hotellerie stösst hier auf den gleichen Widersacher wie an der Spree – nämlich auf den Spezialisten für «Kalten Krieg»! Was wird schlussendlich siegen – Optimismus oder Demagogie? *W. Wymann, Bern*

AUSKUNFTSDIENST

Zum Kreditkartensystem der American Express

Auf Anfragen einzelner Hoteliers betreffend das von der «American Express» offerierte «direct billing», das dem Hotelier die Sorge für das Inkasso aufbürdet, sehen wir uns veranlasst, unsern Mitgliedern abzuraten, auf dieses System einzutreten. Und zwar sind es vor allem folgende vier Gründe, die uns dazu veranlassen:

1. das Kreditrisiko wird von der Amexco dabei nicht gedeckt, obschon *sie* es ist, die die Kreditkarten ausstellt;
2. entsteht durch das «direct billing» ein grosser Zeitverlust, bis das Geld vom Kunden in Amerika beigebracht werden kann;
3. sind damit grosse administrative Arbeiten verbunden; unter Umständen müsste ein Inkassobüro in den USA mit dem Einzug des Rechnungsbetrages beauftragt werden, wobei vermutlich unverhältnismässig hohe Kosten entstünden;
4. würde dieses System mit der Zeit geradezu dazu führen, dass man doch wieder auf das «central billing» zurückgreifen müsste, das mit der bekannten Kommission der Amexco belastet wäre und das von der internationalen Hotellerie sowie vom SHV als untragbar in bezug auf die entstehenden Kosten abgelehnt wurde.

Wir empfehlen unsern Mitgliedern dringend, zuzuwarten, wie sich die weitern Verhandlungen der AIH mit der Amexco entwickeln, insbesondere wie der Beschluss des Exekutivkomitees – es seien sämtliche Kosten durch Abzug auf den Kreditkarteninhaber zu überwälzen – verwirklicht werden kann.

Es muss unbedingt danach getrachtet werden, dass die Hotellerie beim Kreditkartensystem spesenfrei ausgeht und kein neues Risiko zu tragen hat.

Glanzvolle Eröffnung des Berlin-Hilton-Hotels

Vom 29. November bis 2. Dezember fanden in Westberlin die Feierlichkeiten aus Anlass der Eröffnung des dritten Hilton-Hotels in Europa statt. Sie standen, zum mindesten nach den verschiedenen Ansprachen, gehalten vom regierenden Bürgermeister Brandt, von Herrn Conrad Hilton und vom Präsidenten der Hotelbaugesellschaft, zu schliessen, im Zeichen der Freundschaft, die Westberlin mit den USA verbindet.

Das neue Hilton-Hotel, welches über 350 Gästezimmer einschliesslich 24 Appartements verfügt, liegt an der Budapester Strasse. Das Gelände umfasst 30 000 Quadratmeter einschliesslich der Grünanlagen, des Parkplatzes für 420 Automobile und der Hilton-Kolonnade, welche etwa anderthalb oder zwei Dutzend modernen Verkaufsgeschäften, unter anderem auch der Swissair, Platz einräumt. Das Hotel zählt 14 Stockwerke von der im ersten Untergeschoss liegenden Bureauetage bis zum Dachgartengezelt. Die Bauweise ist sehr modern, Stahlbeton, Aussenverkleidung aus weissem Mosaik mit zwischen den Fenstern herausragenden Betonwänden, welche einen eigenartigen Schachbretteffekt erzielen. Die Baukosten beliefen sich auf 27,3 Mio DM, einschliesslich der Inneneinrichtung. Ein Architekten-Team, bestehend aus Amerikanern und Deutschen, hat das Werk vollbracht, und Inge Bech, wohl Deutsch-Amerikanerin, Innenarchitektin, hat die ganze Inneneinrichtung und die Dekorationen ausgeführt. Sechs Gaststätten, nämlich «The Ambassador» für Dîners dansants, die «Rôtisserie» für Frühstück, Mittag- und Abendessen, das «Coffeehouse», der «Dachgarten», die eigentliche «Hotelbar» und der grosse «Ballsaal», sorgen für Zerstreuung und Unterhaltung der Gäste.

Nach zwangslosen Empfängen am 29. November fand am Sonntag, dem 30. November vormittags, die feierliche Eröffnungszeremonie vor dem Eingang auf dem grossen Parkplatz des Berlin-Hilton-Hotels statt. Fanfaren eröffneten die Feier, die vorerwähnten Ansprachen folgten, und da ein bissiger, winterlicher Wind blies, kam die Direktion auf den glücklichen Gedanken, den Teilnehmern im Freien einen heissen Rumpunsch zu servieren. Das bekannte Hilton-Gebet, vertont durch den Komponisten Dimitri Tiomkin, wurde gespielt und von einem 60köpfigen Chor zum erstenmal gesungen, worauf zum Abschluss die Fahnen Deutschlands, USAs und der Stadt Berlin gehisst wurden.

Unter den geladenen Gästen fand man nebst der zahlreich vertretenen Hilton-Familie Behördenvertreter, Persönlichkeiten der Besitzergesellschaft, Politiker, Filmstars, Journalisten, Hoteliers usw. und selbstverständlich, traditionsgemäss für Hilton, war auch die Geistlichkeit vertreten.

Am 1. und 2. Dezember Besichtigungen des Betriebes, eine Rundfahrt durch West- und Ostberlin, zeitweise bedenklich eindrucksvoll und überzeugend, dass Europa noch weit von vernünftigen Zeiten entfernt ist, und zum Abschluss am Montagabend ein grandioses «Fest im Schloss» im grossen Ballsaal. Dieses grosse Fest, inszeniert und organisiert durch unseren Landsmann *Arthur Elmiger,* Vizepräsident der Hilton Hotels International, darf als einzigartiges Meisterstück bezeichnet werden. Ja, es ist an Arthur Elmiger ein grosser «Regisseur-Metteur en scène» verlorengegangen. Der Ballsaal, der für 500 bis 1000 Personen, je nach Anlass und Verwendung, Platz bietet, ist nämlich nicht fertig geworden, und so kam Arthur auf die glänzende Idee, den ganzen Raum mittels eigens für diesen Anlass geschaffener Kulissen in ein Schloss zu verwandeln (siehe Bild).

Die Festgesellschaft versammelte sich in der Riesenhalle, ein in alter Uniform gekleideter «Ansager» verkündete das «Fest im Schloss», und Hilton voran durchschnitt die goldene Kette, die den Festsaal von der Halle trennte. Damit war das Fest eröffnet, und es folgte in bunter Reihenfolge ein reichhaltiges Menu, begleitet von Musik natürlich, die jeweils Beziehung zu den servierten Speisen hatte. Alles wurde von livrierten, bzw. uniformierten Kellnern vorgetragen, und auch die kecken Schülerinnen der Berliner Ballettschule fehlten nicht, um die Präsentation von Speisen und Getränken vorzunehmen. So wurde z. B. der Saumon à la Loreley durch die entsprechende Musik begleitet, der Wein dazu wurde durch die Ballettschülerinnen präsentiert, und bevor der Fasan serviert wurde, erklangen die Jagdhörner, ja sogar das zwischenhineingeflochtene Cabaret hatte teilweise Beziehung zum Menu oder zu den Getränken.

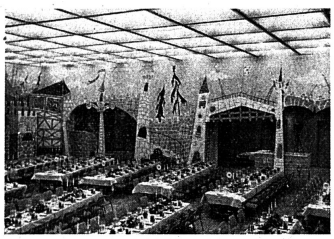
Der Berichterstatter darf ruhig sagen, dass er einen solchen Aufwand und eine derart raffinierte Präsentation und Organisation noch nie gesehen hat. Er weiss

DR. A. WANDER A. G. BERN

Küchenspezialitäten

aber auch, dass Arthur Elmiger mehrmals vor dem Anlass mit dem ganzen erforderlichen Personal, vom Küchenchef bis zum letzten Speisenträger, bis tief in die Nacht hinein geübt hat.

Wie bereits erwähnt, ist eine Baugesellschaft Besitzerin des Hauses, welche nach Plänen des gemeinsamen Architektenteams den Bau ausgeführt hat. Der *Betrieb* ist ausschliesslich *Sache von Hilton International Corporation*. Das Jahresergebnis wird jeweils nach



Das improvisierte «Schloss» im Ballsaal

einem gewissen Schlüssel ungefähr $^2/_3$ zu $^1/_3$ verteilt. Diese Formel darf als genial bezeichnet werden und hat sich bisher bei den Hilton-International-Hotels gut bewährt. So wurde z. B. das in San Juan, Puerto Rico, gebaute Hotel, welches vom Gouvernement finanziert war, dank des $^2/_3$-Anteils am Betriebsergebnis restlos abgeschrieben. Das Puerto Rican Government hat diese Erklärung öffentlich abgegeben und Herrn Hilton für die Ankurbelung und die Entwicklung des Fremdenverkehrs in Puerto Rico sehr gedankt.

Generaldirektor des Berlin-Hilton-Hotel ist *Kurt Strand*, ehemaliger Wiener, jetzt natürlich Amerikaner. Direktor ist *Olaf C. Lambert*, ehemaliger Engländer, der in verschiedenen Hotels Europas, Kanadas und der USA seine Karriere machte. Direktor des wirtschaftlichen Betriebes ist Olaf Karl Schätzle, Sohn des bekannten Berliner Hoteliers, der seinerzeit Generaldirektor des Esplanade und des Eden war. Küchenchef ist *Gottfried Burkhard*, Schweizer, ehemals im Suvretta House St. Moritz, Palace Lugano und zuletzt als Chef im Schweizerhof in Bern tätig. Ihm unterstehen 55 Köche in verschiedenen Küchen sowie eine Bäckerei.

Abschliessend sei gesagt, dass das Berlin-Hilton-Hotel nicht als Luxus-, sondern als *Erstklasshotel* erbaut und eingerichtet wurde, und es ist die Überzeugung des Berichterstatters, dass es als solches einem akuten Bedürfnis entspricht.

Es besteht kein Zweifel, dass es sich für uns lohnt, derartige neue Kreationen zu besichtigen, denn sie haben besonders in technischer Hinsicht viel Interessantes zu bieten, so z. B. die neuartigen Telephonstationen und die dazugehörige Zentrale und Fernschreibteilnehmerstelle, beides von Siemens, die Rohrpostanlage, Radioanlagen, die gemeinschaftliche Antennenanlage für Fernsehen, die ausserordentlich geräuschlosen und raschen Liftanlagen, Feuermelder usw.

Interessant ist auch, festzustellen, dass für den Schmuck sämtlicher Gästezimmer Bilder der Hochschule für bildende Künste verwendet wurden, ohne diese anschaffen zu müssen. Als Equivalent steht dieser Schule eines der modernen Verkaufsgeschäfte in der Hilton-Kolonnade gratis zur Verfügung. Wir sehen also, dass man mit allen Problemen ohne Barauslagen fertig werden kann, wenn man weiss, wie die Probleme anzufassen sind.

Le huitième rapport annuel de l'Union européenne de paiements

Au moment où l'Union européenne de paiements vient d'être pratiquement dissoute pour faire place à l'accord monétaire européen il est intéressant de se pencher sur ce qui sera probablement le dernier rapport portant sur un exercice complet de cet organisme qui, pendant plus de 8 années, a rendu de très précieux services à l'économie européenne. *(Réd.)*

L'Union européenne de paiements publie le huitième rapport annuel de son comité de direction, pour l'exercice 1957-1958. Il est divisé en plusieurs chapitres dont le premier est consacré à la situation économique de l'Europe en 1957-1958. Il relève notamment que la conjoncture s'est modifiée depuis le printemps 1957. La production industrielle européenne a augmenté moins rapidement, le nombre des heures de travail a subi une réduction, le chômage a progressé.

En revanche, la production agricole a légèrement augmenté en 1957–1958 dans l'ensemble des pays membres de l'Union. En 1957, la plupart de ces pays ont continué d'appliquer une politique économique restrictive, mais en 1958, les pressions inflationnistes ayant disparu, les restrictions monétaires purent être assouplies. Dans l'ensemble, bien que l'expansion de l'activité économique ne se soit pas poursuivie, on n'a enregistré, jusqu'en avril 1958, aucun fléchissement général.

Quant aux prix, leur hausse s'est poursuivie, malgré le relâchement de la demande en Europe. Après avoir augmenté assez régulièrement en 1957, les prix à la consommation sont demeurés beaucoup plus stables au premier semestre de 1958 dans la plupart des pays, à l'exception de la France. Dans certains cas, ils ont même un peu baissé. Depuis les derniers mois de 1957, les indices de gros ont diminué dans de nombreux pays. La hausse persistante des prix de détail est imputable dans une certaine mesure à la libération partielle des loyers et à la réduction des subventions alimentaires. Le coût de la main-d'œuvre a continué de progresser. Pendant le premier semestre de 1958, les augmentations de salaires ont été plus faibles, mais non négligeables, malgré les mesures assez rigoureuses prises pour lutter contre l'inflation.

Le second chapitre du rapport est consacré aux progrès accomplis ou envisagés vers un régime plus large et plus libre d'échanges et de paiements. Le 30 juin 1958, le pourcentage moyen de libération intra-européen était de 82,6 % soit à peu des choses près celui du 1er juillet 1957 (82,5 %), pour la Suisse le pourcentage moyen de libération se situe à 91,4 %.

Un autre chapitre du rapport concerne les principales activités du comité de direction pendant l'exercice 1957-58; celle-ci s'est occupée notamment de l'incidence générale de la création d'un Marché commun et d'une zone de libre-échange sur le système des paiements intra-européens et, en particulier, des arrangements de paiement qu'il pourrait être nécessaire de prendre, pour atteindre sûrement et efficacement les objectifs de ces institutions.

Enfin, dans un chapitre consacré au fonctionnement de l'Union on relève que les accroissements de crédit constatés en 1957-58, comme ceux de l'exercice précédent, résultent surtout des crédits accordés à la France par l'Union et des crédits à l'Union par l'Allemagne. Les créances ou les dettes des autres pays membres, en 1957-58, n'ont progressé ou reculé que très légèrement. Ainsi, les montants des dettes du Danemark et de l'Italie envers l'Union ont diminué de 19 et de 135 millions d'unités de compte, soit de dollars, et les montants des créances de la Suisse et de la Suède ont diminué respectivement de 17 et de 41 millions de dollars (unités de compte).

Minister Dr. Hans Sulzer †

Völlig unerwartet ist in Winterthur in der Nacht auf den Sonntag Minister Dr. Hans Sulzer, Präsident des Verwaltungsrates der Gebr. Sulzer AG, in seinem 83. Lebensjahr verschieden. Am 17. März 1876 als Sohn des Industriellen Heinrich Sulzer-Steiner geboren, trat Hans Sulzer nach juristischen Studien in Leipzig und Genf 1902 in die damalige Kommanditgesellschaft Gebr. Sulzer ein, deren Umwandlung in eine Aktiengesellschaft im Jahre 1914 sich unter seiner Leitung vollzog. 1917 folgte er einem Ruf des Bundesrates auf den Posten des schweizerischen Gesandten in Washington, wo er eine wichtige Mission zur Versorgung der Schweiz mit Lebensmitteln und Rohstoffen erfüllte. Sulzer bkleidete diesen Posten bis zum Jahre 1920. 1935 trat Minister Sulzer als Präsident des Verwaltungsrates an die Spitze der Gebr. Sulzer AG. Auch im Zweiten Weltkrieg betraute ihn der Bundesrat mit wichtigen wirtschaftlichen Missionen in England und in Berlin. Im weiteren leistete er unserem Land grosse Dienste als Chef der Sektion Eisen und Maschinen des Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amtes, als Präsident der eidgenössischen Kommission zur Überwachung der Ein- und Ausfuhr, als Mitglied der eidgenössischen Kommission für Kriegswirtschaft und der beratenden Kommission im eidgenössischen Kriegstransportamt. Von 1935 bis 1951 war Dr. Hans Sulzer Präsident des Schweizerischen Handels- und Industrievereins, der Schweizerischen Handelskammer und des Vororts. Diese Institution wie auch der schweizerische Landesausschuss der Internationalen Handelskammer, den er von 1935 bis 1953 präsidierte, ernannten ihn zum Ehrenmitglied. Zahlreiche Unternehmungen der Wirtschaft und des Handels beriefen Dr. Hans Sulzer in ihre Verwaltungsräte.

Minister Sulzer war eine stark profilierte – eine markante Persönlichkeit mit unbestechlichem Charakter. Wo es um Grundsätze ging, kannte er keine Kompromisse, und für die Verteidigung liberalen Gedankengutes setzte er sich stets mit voller Überzeugungskraft ein. So gehörte er zu den wenigen, die das Uhrenstatut weder mit unserer Wirtschaftsordnung noch mit den neuen Wirtschaftsartikeln der Bundesverfassung vereinbar hielt. Leider hatte man damals nicht auf seine warnende Stimme gehört, aber die tatsächliche Entwicklung in der Uhrenindustrie lieferte den klaren Beweis vom Fehlschlag eines Interventionismus, der an seinen inneren Widersprüchen scheitern musste.

Das Schweizervolk hat allen Grund, diesem um das Landeswohl verdienten Manne ein ehrenvolles Andenken zu bewahren.

Hotellerie und Fremdenverkehr im Spiegel der Presse

Beschämende Zollpraktiken – oder wie ein Schweizer Zöllner den Fremdenverkehr fördert

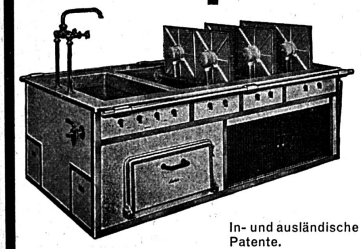
In der Samstagsausgabe der «Tat» vom 3. Januar weiss das Zürcher Blatt von einem Vorfall zu berichten, der ein eigenartiges Licht auf die Mentalität gewisser Zollämter wirft. Wenn die Schilderung, die wir nachfolgend mit einigen Kürzungen wiedergeben, den Tatsachen entspricht, so muss erwartet werden, dass die Oberzolldirektion zum Rechten sieht und den Zollämtern strikte Anweisungen erteilt, damit den Ausländern das Betreten des Schweizer Bodens nicht durch Zollschikanen vergällt wird. Unser Fremdenverkehrsland kann es sich nicht leisten, ausländischen Gästen gegenüber beim Grenzübertritt kleinlich und aufsässig zu sein, zumal andere Fremdenverkehrsländer in Zollsachen eine vorbildliche Toleranz beweisen und die Zollfreigrenzen im Reiseverkehr entsprechend den Empfehlungen der OECE recht hoch ansetzen. Vor allem aber muss eine schikanöse Behandlung vermieden werden. Hiezu bedarf es seitens der Zollorgane vermehrten Fingerspitzengefühls.

Eine recht üble, vorzeitige Weihnachtsbescherung erlebte eine Wiener Kaufmannsfamilie, als sie am 22. Dezember mit ihrem Personenauto im Laufe des späteren Nachmittags beim Strassenzollamt Schaanwald im Rheintal vorfuhr, da sie in der Schweiz die Winterferien zu verbringen gedachte. Hier wurde nämlich unser Wiener Kaufmann von einem Schweizer Zöllner

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) 66337

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

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



In- und ausländische Patente.

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

FAVORISEZ...
de vos commandes es maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

Lükon Schweizer Patent und ausländische Patente
Rechaudbatterie

Modelle für 2, 3, 5 und 10 Platten mit infrarot-Rapidheizung und mit Temperaturindicatoren an jeder Platte. Geringster Stromverbrauch.
Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorführung
FABRIK ELEKTROTHERMISCHER APPARATE PAUL LÜSCHER, TÄUFFELEN/BE ☎ (032) 73545
Eigene gut ausgebaute Verkaufs- und Serviceorganisation

empfangen, der *sichtlich unter Alkoholdruck* stand. Auf die übliche Frage, ob ausser den für den persönlichen Gebrauch bestimmten Waren andere Güter mitgeführt würden, erklärte der Fahrzeuglenker wahrheitsgemäss, dass er nur Waren für den Eigenbedarf im Wagen führe. Dem Amtsgewaltigen genügte diese Auskunft nicht. Der Wiener hatte den Kofferraum zu öffnen. Da nun die Familie, aus dem Elternpaar, der körperlich behinderten Grossmutter und einem zwölfjährigen Kind bestehend, bis Mitte Januar in unserm Land zu bleiben gedenkt, hatten sie, abgesehen von dem umfangreichen persönlichen Gepäck, noch einige Ess- und Genusswaren bei sich. So zwei Hühner, eine Ente sowie Wein und Kognak.

Dieser Umstand schien dem Grenzer ins amtsbeflissene Auge zu stechen. Er liess nicht nur die ganze Verpflegung zur Verzollung ins Zollhaus bringen, sondern räumte den ganzen Wagen aus und kehrte das Unterste nach oben. Der Einwand, dass sich das mitgeführte Geflügel auf vier Personen verteile und somit nicht zollpflichtig sei, wurde mit der scharfsinnigen Bemerkung abgetan, das Kind sei noch minderjährig und somit «kein Esser». Die gehbehinderte Mutter des Kaufmanns sowie Frau und Kind hatten im Freien zu warten, bis sämtliche Gepäckstücke im Zollhaus waren.

Was nun folgt, ist nicht mehr mit Amtseifer zu entschuldigen. Es ist schlicht und einfach *gehässige und ungehörige Schikane.* Da die Weihnachtsbescherung – wie in der zivilisierten Welt üblich – am 24. Dezember, also zwei Tage später, unter dem Lichterbaum stattfinden sollte, waren die Geschenke, mit denen sich die Familienangehörigen gegenseitig zu überraschen gedachten, bereits mit Sorgfalt und Liebe in buntes Weihnachtspapier gehüllt. Doch die Umhüllungen wurden zerrissen und der Inhalt kontrolliert. In der Tat, alles war in Ordnung, nur die Überraschung, die war weg!

Endlich war jeder Winkel durchstöbert *und «Monsieur le Bureau» präsentierte die Rechnung:* Fr. 12.46 für neun Fläschchen Wein, Fr. 1.80 für Huhn und Ente. Das Einräumen der arg zerzausten Ladung dauerte nahezu eine Stunde, ein Vorgang, den der Zöllner – eine Zigarette im Munde – mit sichtlichem Genuss und unverhohlener Freude verfolgte. Um seine Wichtigkeit fernerhin zu dokumentieren, wahrscheinlich auch, um seine Schreibkunst unter Beweis zu stellen, notierte er sich noch so umständlich wie möglich die Autonummer. Wohl als eindringliche Warnung für alle Verwegenen, die es sich fürderhin erlauben sollten, die Schweiz als Ferienland zu wählen!

Nach erfolgter Amtshandlung bemühte sich schliesslich unser Wiener, den Namen oder die Dienstnummer des penetrant nach Alkohol duftenden Zollbeamten zu erfahren. Leider war es nicht möglich, die Anonymität dieses höchst merkwürdigen Hüters unserer Grenzen zu lüften. Zur Ehre der übrigen diensttuenden Zöllner sei gesagt, dass sie offensichtlich von dem üblen Gebaren ihres «Chefs» ebenso unangenehm berührt waren wie die Zuschauer dieses unwürdigen Schauspiels. Trotz den Aufforderungen, sich an der Durchsuchung zu beteiligen, entfernten sie sich achselzuckend und schienen den Vorfall ebenso zu bedauern wie die Betroffenen selbst. Ihr Kollege jedoch ist keine gute Werbung für das Fremden- und Ferienland Schweiz.

Verband schweizerischer Verkehrsvereine zu aktuellen Fragen

Der Vorstand des Verbandes schweizerischer Verkehrsvereine (VSV) hielt seine ordentliche Wintertagung in Bern ab und befasste sich mit einer Reihe aktueller fremdenverkehrspolitischer Probleme.

Er befürwortet eine Prämiierung von Orts- und Regionalprospekten nach ähnlichen Maßstäben, wie dies bereits für die besten Plakate der Fall ist. Mit Interesse verfolgt er die Arbeiten zur Abklärung der Bedürfnisfrage für eine gesamtschweizerische Fremdenverkehrszeitschrift und begrüsst die Aktion der Schweizer Reisekasse zur Einführung einer neuen Ferienregelung in der Schweiz. Er unterstützt auch die Bemühungen des Schweizer Hotelier-Verein zur Einführung des Systems der Hotel-Pauschalpreise sowie zu angemessener Reduktion der Gebühren auf Zusatzeinrichtungen zu den Telephonanlagen der Saison- und Berghotellerie und hat mit Befriedigung von der Bereitschaft der PTT-Verwaltung Kenntnis genommen, den Bedürfnissen des Fremdenverkehrs dort, wo der frühe Schalterschluss an Samstagen zu Unzukömmlichkeiten führt, gebührend Rechnung zu tragen; hingegen teilt er die Bedenken, die gegen ein generelles Fallenlassen der Postaustragung an Samstagnachmittagen geäussert worden sind und weist darauf hin, dass dies besonders bei der Post- und Gepäckexpedition von Feriengästen in abgelegeneren Ferienorten zu unliebsamen Erschwerungen führen könnte. Der Vorstand VSV regte bei der Postverwaltung die Ausgabe neuer Postkarten (Korrespondenzkarten mit Bildchen grösseren Formats) an, wie solche bereits von einigen Postverwaltungen des Auslandes eingeführt wurden, und hält dafür, dass trotz des ablehnenden Entscheides der SBB die Frage der Vorverlegung der Sonntagsbillette weiterverfolgt werden muss, nachdem der freie Samstag sich immer mehr einzubürgern scheint und eine Verlagerung der Wochenendreisen mit sich bringen wird.

Ferner ist er der Ansicht, dass die Erhöhung der SBB-Tarife und der Posttaxen mit der Politik der Behörden zur Eindämmung von Preissteigerungen nicht in Einklang zu bringen sei, wenn auch betriebswirtschaftliche Gründe dafür sprechen.

Associations touristiques

A la Société de développement de Fribourg

Au cours de sa dernière séance, le comité de la Société de développement a entendu un rapport de son directeur, M. *A. Repond,* sur l'activité touristique durant la dernière saison d'été. Comme dans l'ensemble de la Suisse, les nuitées ont accusé une légère régression en ville de Fribourg, due à la diminution des hôtes français par suite des mesures restrictives édictées par la France, en mai, dans le domaine des devises.

La Société de développement, peut-on lire dans la «Liberté», a eu l'occasion d'accueillir cette année plusieurs personnalités étrangères; nous citerons entre autres: des représentants des autorités et de la presse canadiennes participant au vol inaugural de la ligne Ottawa–Zurich des Trans-Canada-Airlines, des journalistes italiens, français et autrichiens, des représentants d'agences de voyages françaises et italiennes, un conférencier autrichien, etc. Des groupes d'étudiants anglais ont séjourné à Fribourg à plusieurs reprises, dans le cadre des Swiss Holiday Centers.

Mentionnons d'autre part, parmi les nombreux congrès et assemblées qui se sont tenus à Fribourg, l'assemblée générale de l'Office national suisse du tourisme, qui a eu un heureux retentissement dans les sphères plus particulièrement intéressées au tourisme.

Le comité de la Société de développement s'est occupé du plan d'aménagement de la rue Saint-Pierre, de l'édition d'une nouvelle affiche de Fribourg et a pris connaissance avec satisfaction des projets de réorganisation de la Summer School de l'Université. Il a décidé, en principe, d'accorder son appui à cette initiative, tout en se réservant d'en étudier les modalités.

A la Société de développement de Finhaut

Sous la présidence intérimaire de M. *G. Vouilloz, secrétaire,* la Société de développement (groupant les hôteliers, restaurateurs, commerçants et propriétaires de chalets) a eu récemment son assemblée générale, lit-on dans «Le Rhône».

En ouvrant la séance, M. Vouilloz a évoqué les membres défunts de l'année qui sont, hélas, au nombre de trois et, dernièrement, un membre vient d'être douloureusement éprouvé par la perte de son fils. Sombre année pour la société en ce domaine. Puis, brièvement, le président de l'assemblée a retracé l'activité de feu *Marius Chappex,* président de la société, à laquelle il donna le meilleur de lui-même, en la dirigeant avec compétence de nombreuses années et qui eut d'heureuses initiatives. M. Chappex, hôtelier connu, a fait beaucoup pour l'industrie touristique de la région et sa disparition prématurée laisse un vide sensible au sein du comité.

L'activité financière de la société durant l'exercice se termine avec un avoir total de 8482 fr. Il y eut cette année un surplus de dépenses assez important, en raison de l'impression de 10 000 nouveaux prospectus d'allure moderne.

Dans les recettes, il y eut une augmentation due au nouveau taux des nuitées.

Il ressort de ces comptes que les hôtels ont enregistré environ *1500 nuitées de moins que l'année dernière;* par contre, les chalets et colonies de vacances ont à leur actif 500 nuitées de plus. Les causes de la diminution de la clientèle hôtelière durant l'été 1958 sont connues. Finhaut est placé à la même enseigne que les autres stations qui, toutes, ont dû, plus ou moins, enregistrer une baisse du taux d'occupation. Différents postes du compte ayant été commentés par les secrétaire, caissier et vérificateurs, la comptabilité est approuvée par l'assemblée.

Le dernier objet à l'ordre du jour indique l'élection du président. Après maints débats, la question fut tranchée par vote au bulletin secret et c'est M. *Henri Vouilloz,* jeune hôtelier, qui fut élu. MM. *Georges Vouilloz* et *Camille Gay-des-Combes* sont confirmés dans leurs fonctions respectives de secrétaire et caissier.

La séance se termina par quelques échanges de vue sur la réclame, les offices de tourisme et les souhaits de bienvenue au nouveau président.

†

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Herr

Walter Staub-Gnägi

Hotel Bornhof, Olten,

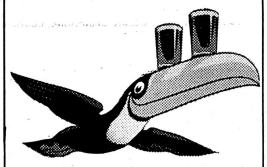
am Neujahrstag nach einem arbeitsreichen Leben unerwartet infolge eines Herzschlages im Alter von 57 Jahren entschlafen ist.

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

Obst und Gemüse der Woche

Randen Karotten Rotkabis
Boskoop Canada-Reinetten Jonathan
Pastorenbirnen

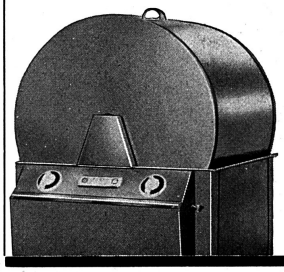


GUINNESS
is good for you

GUINNESS EXPORT STOUT
Generalvertretung für die Schweiz
A. G. Ulmer & Knecht
ZÜRICH

G.E.2991

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

Inserieren bringt Gewinn

A remettre
pour date à convenir
hôtel meublé
centre Lausanne. Chiffre d'affaires contrôlé. Pour traiter frs. 200 000. Ecrire avec références sous chiffre H M 2886 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufmännischen u. betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. **Fremdsprachen.** Individueller Unterricht. Rasche u. gründliche Ausbildung. Diplome. **Stellenvermittlung.** Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch **GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH,** Gessnerallee 32.

Sehr günstig für junges Wirte-Ehepaar: **zu verkaufen** im Zentrum eines Kurortes über dem rechten Thunerseeufer
PENSION
mit Tea-Room und Verkaufsladen. 12 Betten, Zimmer teilweise mit fliessend Wasser. Kaufpreis sehr günstig. Ausbaufähiges Geschäft. Offerten unter Chiffre H 3006 Y an Publicitas Bern.

HOTEL
Erfahrener und erfolgreich ausgewiesener Fachmann sucht auf Sommer oder Herbst 1959 erstklassigen Stadt- oder Saisonbetrieb.
KAUF ODER MIETE
evtl. Übernahme eines grösseren Aktienpaketes bei direktiver Geschäftsführung.
Schriftliche Offerten (keine Vermittlungsbureaux) unter Zusicherung strengster Diskretion erbeten unter Chiffre H O 2863 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht
Hotel-Restaurant
50–80 Betten, von tüchtigem kapitalkräftigem Ehepaar (Küchenchef). Offerten unter Chiffre H R 2879 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
wenig gebrauchte
Boden-putzmaschine
Suter-Strickler-Junior.
Emil Bisang, Affoltern a. A. ZH. Telephon (051) 99 63 36.

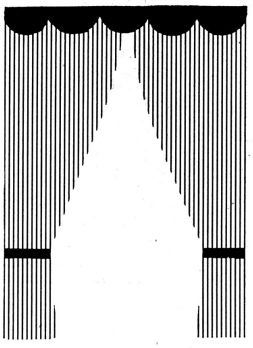
Alle Blumen der Saison
NELKEN UND ROSEN
das ganze Jahr. Grünzweige aller Art. – Sendungen ab Fr. 30.– franko. Versand in der ganzen Schweiz.
Blumen—Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88

Argentyl
Ihr Silber erhält ohne Reiben wieder seinen reinen, hellen Glanz im ARGENTYL-Bad

Im Silber steckt Kapital. Schonende Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit.
ARGENTYL bietet Ihnen beides
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
beratet Sie gut

Hotel-Journale
für Pensions- und Passantenhäuser stets am Lager
Extra-Anfertigung in kürzester Frist
U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbücherfabrik - Buchdruckerei
Telephon (081) 2 12 27

«Le Rideauneuf»



Der Spezialist für fachmännisches
Reinigen sämtlicher Vorhänge
Verlangen Sie Spezialpreisliste für Hotels und Restaurants
Prompte, sorgfältige Lieferung
Beste Referenzen
Le Rideauneuf, J. Zimmerli
PULLY (VD), Tel. (021) 28 14 30

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-rooms
fortwährend f. meine Kundschaft **zu kaufen oder zu pachten gesucht.**
G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amtshausgasse 20, **Bern,** Tel. (031) 3 53 02.

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

KLEINE CHRONIK

Militärische Beförderungen

Folgende Mitglieder des SHV sind mit Brevetdatum vom 1. Januar 1959 vom Bundesrat befördert worden:

Zum Oberst der Artillerie: *Jean Metzger*, Hotel Bären, Ostermundigen;

zum Oberstleutnant der Infanterie: *Jacques Streiff*, Hotel Niederschlacht, Braunwald;

zum Major der Sanitätstruppen: *Paul Gut*, Unfallklinik Dr. Gut, St. Moritz.

Wir gratulieren diesen Stabsoffizieren zu ihrer Beförderung.

Eine neue Taxiverordnung

Der Bundesrat hat eine neue Verordnung über Taxifahrten erlassen. Solche Fahrten sollen nicht konzessionspflichtig sein, wenn die Platzzahl des Fahrzeuges (inklusive Chauffeursitz) acht nicht übersteigt, wenn in keiner Weise planmässig nach einem bestimmten Reiseziel Fahrten ausgeführt werden und wenn öffentliche Transportunternehmungen nicht wesentlich konkurrenziert werden. Das Post- und Eisenbahndepartement kann nähere Weisungen über die in der neuen Verordnung enthaltenen Begriffsbestimmungen erlassen.

Dieser Verordnung sind bereits heftige Auseinandersetzungen vorangegangen, die zur teilweisen Milderung der ursprünglichen Anträge geführt haben. Trotzdem nimmt man die neue Verordnung mit etwelcher Skepsis auf, weil sie dem *Ermessen einen recht grossen Spielraum bietet*. Wenn zum Beispiel ein Taxi Personen nach einem bestimmten Skigebiet führt, so galt das bisher – nach einem Bundesgerichtsentscheid – nicht als regelmässige Fahrt, wenn einmal die Gäste in den «Adler», das anderemal in die «Krone» geführt wurden. Die Neuumschreibung des Reiseziels scheint jedoch nun einen viel weitern Rahmen offen zu lassen. Und problematisch ist vor allem das Erfordernis, dass öffentliche Verkehrsmittel nicht konkurrenziert werden dürfen. Das richtet sich vor allem gegen Taxifahrten nach bestimmten Ausflugszielen, die unter anderem auch durch ein Postauto bedient werden. Es werden hier der persönlichen Freiheit der Fahrgäste, das ihnen konvenierende Verkehrsmittel zu benützen, Beschränkungen auferlegt, die sich rechtlich kaum ganz stützen lassen! («Luzerner Tagblatt»)

Erste vollautomatische Luftseilbahn der Schweiz

Serpiano. – Die erste vollautomatische Luftseilbahn der Schweiz konnte kürzlich im kleinen Seeort Brusino-Arsizio (Tessin) eröffnet werden. Die Fahrkarten werden durch einen Automaten ausgegeben, und die Passagiere können die Fahrt der Kabine durch Drükken auf einen Knopf selbst auslösen. Mit dieser neuen Luftseilbahn, die zum wenig bekannten, aber einzigartig gelegenen Dorf Serpiano hinaufführt, ist ein hervorragender Aussichtspunkt der Südschweiz erschlossen worden.

18. Schweizerisches Jugendskilager in Lenk

n. Unter der vortrefflichen Leitung von *Aimé Rochat* konnte am Sonntag in der Lenk bei leichtem Schneetreiben das 18. Schweizerische Jugendskilager mit dem feierlichen Hissen der farbenprächtigen Jugendskilagerflagge eröffnet werden. Bei diesem Schneesturm, der oben in den Bergen herrschte, konnte Gletscherpilot Geiger den angekündigten Flug mit dem hohen Regierungsrat aus Sitten nicht wagen, und er wird sehr wahrscheinlich in den nächsten Tagen einmal über die Berge kommen, denn bekanntlich steht das 18. Jugendskilager diesmal unter dem Patronat des Walliser Staatsrates.

Aimé Rochat dankte mit trefflichen Worten allen grosszügigen Gotten und Götti und hochherzigen Spendern mit warmem Dank dafür, dass das schweizerische Jugendskilager wieder mit Vollbesetzung verwirklicht werden konnte.

René Rosset, der Vizepräsident des SSV, überbrachte beste Grüsse und gute Wünsche vom Schweizerischen Ski-Verband und wünschte auch diesem Lager einen vollen Erfolg.

Nicola von der Flüh, der erste schweizerische Kapuzinerpater mit dem Ski-Instruktorenbrevet, stellte in seinem kraftvollen Gebet das ganze Lager unter Gottes Schutz und Gnade und erteilte den Segen. Nachdem auch Aimé Rochat allen anwesenden Vertretern der Gemeinde und des Lenker Kur- und Verkehrsvereins für die freundliche Aufnahme gedankt hatte, erscholl aus vielen hundert Kinderkehlen der bereits zur Tradition gewordene Lagerruf weithin durchs verschneite Tal. Lagerpfarrer Laedrach sprach zum Abschluss ein kurzes Dankgebet und damit war schon die kurze, aber sehr eindrucksvolle Eröffnung vollzogen. Bei den zurzeit in der Lenk herrschenden guten Schneeverhältnissen verspricht das 18. Lager dieser einzigartigen schweizerischen Jugendlandsgemeinde ebenfalls zu einem ganz unvergesslichen grossen Erlebnis von über 700 skifahrenden jungen Schweizern zu werden.

Die kulinarischen 14 Tage von Grindelwald

Grindelwald liegt die Gastlichkeit sozusagen seit Jahrhunderten im Blut, wenn man dies überhaupt von einem Ort sagen kann. Bereits um die Jahrhundertwende des 18. Jahrhunderts begann, wenn auch noch etwas zögernd, der Fremdenverkehr Besitz von Grindelwald zu nehmen. Von da an dauerte es nur noch wenige Jahrzehnte, bis Grindelwald unter dem schmukken Beinamen «gastliches Gletscherdorf» in die Annalen des Fremdenverkehrs einging. Die Nacht und das winterliche Hochgebirge erfüllte die Menschen damals noch mit Schrecken, und dies allein hinderte sie daran, das winterliche Grindelwald als Sportplatz zu entdecken. Aber auch hier kam es wie es kommen musste. Die Engländer waren im Jahr 1888 als erste bereit, die Furcht zu überwinden und verliessen somit das feuchte Treiben der nebligen Großstädte, um es mit dem winterlichen Blau des Himmels und dem Weiss der Landschaft zu vertauschen. Grindelwald als ältester Wintersportplatz im Berner Oberland überreichte von nun an seinen Wintergästen einen fröhlichen, bunten Strauss von Unterhaltung, Sport, Sonne und Schnee. Eine Blüte in diesem Strauss hat viel dazu beigetragen, dass die Gäste Grindelwalds zu treuen Freunden des Tales wurden – die *Gastlichkeit*. – In diesem Winter – das heisst ganz genau gesagt vom *18. Januar bis 1. Februar 1959* – entfaltet sich diese Blüte der Gastlichkeit in einer besonderen Pracht. Während 14 Tagen, während der *Quinzaine Culinaire de Grindelwald*, haben die Gäste der Hotels und Pensionen Gelegenheit, internationale Spezialitäten zu geniessen. Der Quinzaine-Gedanke ist bekanntlich nicht neu, die Idee jedoch, welche die kulinarischen 14 Tage von Grindelwald ins Leben rief, ist ganz neu. Es können nämlich währen dieser Zeit die Gäste aller Hotels einen *Gutschein* verlangen, der ihnen zum grössten Teil gratis und nur in wenigen Fällen zu einem kleinen Entgelt abgegeben wird. Mit diesem Gutschein können sie gemäss Programm in eines der Hotels mit *Dîneraustausch* gehen, um jene Spezialität zu geniessen, die ihnen an diesem Abend besonders zusagt. Nebst diesem Dîneraustausch stehen den Gästen noch weitere sieben Hotels zur Verfügung, die in dieser Zeit, wie sich das für eine richtige Quinzaine gehört, von der einfachen bis zur ganz auserlesenen Spezialität servieren. *kr.*

De nouveaux tarifs postaux internationaux

En conformité des arrangements revisés au congrès postal d'Ottawa, le Conseil fédéral a fixé les nouvelles taxes et droits du service postal international.

1. Poste aux lettres:

50 ct. pour une lettre jusqu'à 20 g; 30 ct. par 20 g en plus; 30 ct. pour une carte postale simple; 20 ct. pour une carte postale simple dans le rayon limitrophe; 10 ct. par 50 g pour les imprimés; 5 ct. par 50 g pour les livres et les journaux et publications périodiques; 10 ct. par 50 g pour les échantillons de marchandises, mais au minimum 20 ct.; 20 ct. par 50 g pour les petits paquets, mais au minimum 100 ct.

2. Lettres et boîtes avec valeur déclarée:

50 ct. pour une lettre avec valeur déclarée jusqu'à 20 g.

3. Mandats de poste:

50 ct. jusqu'à 20 fr; 60 ct. au delà de 20 fr. jusqu'à 50 fr., etc.

4. Remboursements:

Si le montant est transmis par mandat de poste: 80 ct. jusqu'à 20 fr.; 90 ct. au delà de 20 fr. jusqu'à 40 fr., etc.

5. Journaux et abonnement:

50 ct. pour l'abonnement.

6. Colis postaux:

Comme quotes-parts territoriales de la Suisse pour les colis partants et arrivants:

90 ct. pour les colis jusqu'à 1 kg; 120 ct. pour les colis de plus de 1 kg jusqu'à 3 kg; 150 ct. pour les colis de plus de 3 kg jusqu'à 5 kg, etc.

Les nouvelles taxes entrent en vigueur le 1er avril 1959.

Fluggastgebühren

Kleine Anfrage Schmid Philipp

vom 3. Dezember 1958

In der Presse sind sich widersprechende Ausführungen über die Erhebung von Startgebühren auf den schweizerischen Flugplätzen zu lesen. So wurde z. B. geschrieben, dass auf Veranlassung des Delegierten für Wirtschaftsfragen des eidgenössischen Post- und Eisenbahndepartements gegenwärtig geprüft werde, ob nicht von den auf schweizerischen Flugplätzen abfliegenden Flugpassagieren solche Startgebühren erhoben werden sollen.

Die schweizerische Hotellerie wehrt sich gegen eine damit verbundene Erschwerung des Reiseverkehrs. Sie verweist dabei auf Empfehlungen der OECE, solche Gebühren überhaupt nicht anzuwenden. Sicherlich brächte diese neue Gebühr eine Vermehrung der unbeliebten Formalitäten, während doch die Bestrebungen um deren Verminderung gehen sollten.

Wie stellt sich der Bundesrat zu diesen scheinbar angestrebten Flugplatzgebühren?

*

Wir sind auf die Antwort des Bundesrates gespannt. Es ist schon so, dass die Erhebung von sogenannten *Fluggastgebühren* die Verkehrsentwicklung erschweren und vom Fluggast wegen der damit verbundenen Komplikationen (Geldwechsel) verpönt sind. Am besten wäre, man würde von der Erhebung einer solchen Gebühr gänzlich absehen, oder aber sie schlimmstenfalls in den Flugpreis einkalkulieren.

Im Tessin zu pachten oder zu kaufen gesucht
grösseres, gutgelegenes
HOTEL
evtl. mit Restaurant
Offerten unter Chiffre T H 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen evtl. zu mieten gesucht:
Existenzbietendes
Hotel-Restaurant
von tüchtiger Hotelier-Familie. Offerten unter Chiffre K M 2893 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelier expérimenté, sérieux, consciencieux, cherche
colaborateur ou financier
pour construction
Motel ou Bungalow
à Lugano. Intérêt, participation au bénéfice à convenir, évent. hypothèque légale. Ecrire sous chiffre H B 2901 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
von tüchtigem Wirte-Ehepaar auf 1. April 1959 oder früher
Pacht oder Gerance
von gutgehendem Restaurant oder Tea-Room. (Zürcher Fähigkeitsausweis). – Offerten sind zu richten unter Chiffre P G 2895 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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 . . . . . .

Zu verkaufen
wegen Todesfall im Zentrum einer industriereichen Stadt des Berner Juras, modern eingerichtetes
Hotel-Restaurant
9 Gastzimmer mit fliessend Kalt- und Warmwasser, 2 vollautomatische Kegelbahnen, Autogarage für 3 Wagen etc. Prima Geschäft. Anzahlung mit Inventar Fr. 70000.—. Schriftliche Anfragen unter Chiffre L 3011 Y an Publicitas, Bern.

Die Englisch-Schule The Gables!
Zufriedene Studenten in 8 verschiedenen Ländern.
Klassen mit maximum 8 Schülern. Studenten werden in ausgewählten Familien untergebracht (1 Student pro Familie), welche speziell die Konversation pflegen. Freie Fahrt zwischen Schule und Haus. Schreiben Sie an The Gables, Ramsgate Road, Margate (England).

Junger
Commis-Patissier
Schweizer, sucht per sofort oder nach Übereinkunft Stelle. Offerten unter Chiffre C P 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Berufstüchtige
Gerantin
sucht Wirkungskreis in Restaurant oder Tea-Room, eventuell Aushilfe. Offerten unter Chiffre B G 2881 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige
Telephonistin
sucht Saisonstelle in Hotel. Spricht perfekt deutsch, französisch und englisch und ein wenig italienisch. Würde auch leichtere Büroarbeiten erledigen. Eintritt Frühjahr 1959. Offerten unter Chiffre T N 2673 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Welches Hotel würde im Monat Februar ein la
Musiktrio/Duo
gegen kleine Entschädigung beschäftigen? Offerten unter Chiffre Y 19430 Z an Publicitas Zürich 1.

Barman
deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend sucht Arbeit. Zürich bevorzugt. Auch Aushilfsarbeit wird angenommen. Off. unter Chiffre D 52615 G an Publicitas St. Gallen.

23jähriger
Patissier
mit guten Referenzen, sucht für sofort Stelle. Offerten unter Chiffre P A 2872 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Oberkellner
sucht Sommersaisonstelle, daselbst

Zimmermädchen
beide sprachen- und fachkundig. Frei nach Ostern. Ia Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre O Z 2867 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 junge
Köche
(19 u. 20 J.), mit Praxis im In- und Ausland, suchen zwecks Weiterbildung per Anfang oder Mitte März geeignete Stellen in der franz. Schweiz. Kanton Genf bevorzugt. Auch in getrennten Betrieben. Offerten unter Chiffre K O 2805 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche in der deutschsprachigen Schweiz in mittelgrossem Hotel oder Restaurant ab sofort Stelle als
Beiköchin
(40jährig). Langjährige Erfahrung in eigenem bekanntem Hotelbetrieb. Angebote an Frau Elisabeth Gossler, Regensburg (Deutschland), Oberländerstrasse 16 I r.

Tüchtige
Restaurationstochter
versiert im à-la-carte-Service, deutsch, franz., ital. und engl. sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten mit Verdienstangabe unter Chiffre T R 2682 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de cuisine
sucht per sofort Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre OFA 3014 R an Orell Füssli-Annoncen, Aarau.

38jähriger Koch-Patissier, mit soliden Grundlagen im Beruf und einer guten Praxis, sucht Stelle als
Chef de cuisine
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnangaben an Max Wick, Café Stenz, Muri (Aargau).

Zuverlässiges, italienisches
EHEPAAR
italienisch, englisch und deutsch sprechend, sucht Stelle in Hotel als
Concierge
oder Anderes. Offerten unter Chiffre R. 30032 Publicitas Lugano.

Tüchtiger
Portier
mit guten Sprachenkenntnissen, sucht Stelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Johann Schmid, Passugg (Graubünden), Tel. (081) 20137.

Serviertochter
und
Patissier
suchen für April Posten in Saison- oder Jahresstellen. Angebote an Karl Schirmann, Hotel Meierhof, Davos-Dorf.

Junges Ehepaar
Chef de rang od. Kellner
und
Saaltochter
sehr gute Referenzen, 4 Sprachen, suchen per sofort Stelle. Offerten unter Chiffre K S 2684 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (041) 821438.

Suche für meinen Stiefsohn, der Metzgerei, Küche und Konditorei 3 Jahre in meinen Betrieben erlernt hat, zur Fortbildung
Praktikantenstelle
für ein Jahr. Erstrangige Betriebe in Süddeutschland oder Schweiz sowie Wohnung im Hause sind erwünscht. Rheinhallen Wirtschaftsbetriebe, Waldhotel Rolandsburg, Paul Weidmann, Rennbahnstrasse 2, Düsseldorf, Tel. 63184 – 66056 – 446411, Deutschland.

Oberkellner-Koch, 40 Jahre, sucht Stelle als
Gerant
in mittleren Betrieb. Offerten unter Chiffre A 30229 Lz an Publicitas, Luzern.

Maître d'hôtel, 27 années, Italien, parlant quatre langues, cherche situation comme
IIe maître d'hôtel ou chef d'étage evtl. chef de rang
Entrée de suite ou à convenir. Offres sous chiffre M H 2866 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Suche Stelle als
II. Hotelsekretärin
Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse sowie Maschinenschreiben und Stenographie. Hotelfachschule Lausanne. Bevorzugt Zürich. Offerten unter Chiffre H O 2683 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune employé de bureau (allemand) sachant Français, Anglais, Allemand, cherche place en Suisse française dans un
bureau d'un hôtel
tout de suite ou à convenir. Kurt Schiessl, Augsburg, Adalbert-Stifter-Strasse 16c (Allemagne).

Ich suche für Frühling eine
KOCHLEHRSTELLE
zu tüchtigem Chef in ein gutes Haus. Bin 16 Jahre alt, habe zusätzlich zur Normalschulbildung ein Jahr Berufswahlschule genossen und mich für diesen Beruf entschlossen. Offerten an F. Erhard, Restaurant Sonne, Kölliken (AG).

Ferien-Austausch
Ehepaar, Besitzer eines grossen Hotels in Bournemouth, England, möchte sich gern in Verbindung setzen mit Hotelbesitzer, in einem Wintersportort, welche interessiert sind, einen Austausch zu machen vom 1. Februar 1959, für zwei Wochen, gegen zwei Wochen Ferien in Bournemouth, im Herbst. Mr. C. K. Harper, Durley Dean-Hotel, Bournemouth, Hants. (England).

Junger Kellner
Absolvent der Hotelfachschule Reichenhall, mit Praxis in England und Frankreich, möchte im
Empfang oder in der Geschäftsleitung
an geeigneter Stelle tätig sein. Freundliche Angebote unter Chiffre HRe 399, Agentur Milhado, Königsallee 33, Düsseldorf (Deutschland).

Hotelfachmann (30 Jahre), seit 4 Jahren selbständig, sucht passenden Wirkungskreis als
Geschäftsführer
fliessend Englisch und Französisch. War in nur ersten Häusern tätig. Es werden Angebote mit Gehaltsangabe erbeten unter Chiffre D 3278 an D. Frenz Werbung, Mainz (Deutschland).

Chef de rang
sérieuses références, connaissant bar, parlant anglais, français, cherche place, hôtel ou restaurant à Genève. Ecrire sous chiffre T 25078 X Publicitas Genève.

25jähriger Schweizer Hotelangestellter, mit Auslandaufenthalt, bewandert in Loge, Restauration, flambier-, tranchier-, à-la-carte- und mixkundig, gute Umgangsformen, 5 Sprachen perfekt, in ungekündigter Stelle, sucht neuen Wirkungskreis (Jahresstelle) in
LOGE ODER SERVICE
Gute Referenzen vorhanden. Zuschriften erbeten unter Chiffre L S 2820 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Initiativer, 17jähriger, auch französisch sprechender Geschäftssohn sucht
Koch-Lehrstelle
in mittleren, fortschrittlichen Betrieb. Eintritt Frühjahr 1959. Offerten unter Chiffre Z 3017 Y an Publicitas AG., Bern.

Reklame-Verkauf!
500 Portier-Schürzen
(Art. 2628). Ia Schaffhauservtuch, grün, 100 cm, per Stück . . . . . Fr. 5.90
Telephon (041) 2.38 61
Abegglen-Pfister AG Luzern

La TV anglaise en Valais

Des reporters de la télévision anglaise ont parcouru le Valais pour y prendre des vues spéciales.

Ils allèrent dans la région du Gornergrat, au-dessus de Zermatt, et filmèrent des scènes de ski et le nouveau téléphérique du Stockhorn.

Ils allèrent ensuite au Grand St-Bernard où ils ont filmé la vie des chanoines en hiver, film qui durera une vingtaine de minutes. La route du col étant fermée, les reporters utilisèrent les services de M. Geiger pour arriver sur place.

En décembre, 400 étudiants anglais ont passé de magnifiques vacances blanches à Saas-Fee.

Ces films et ces vacances estudiantines contribueront certainement à faire la renommée de nos stations en Angleterre. *Cly*

AUS DER HOTELLERIE

Neue Direktoren in Vulpera

Nach mehrjähriger Tätigkeit in leitender Stellung in grossen Hotels des Auslandes wurde Herr *Charles E. Grütter* die Direktion des bekannten *Hotel Waldhaus Vulpera* übertragen. Wir gratulieren dem jungen Hotelier zu seiner Wahl und wünschen ihm auch in seinem neuen Wirkungskreis guten Erfolg.

Zum Direktor des *Hotel Schweizerhof* in Vulpera wurde Herr *Jean Suter* gewählt. Herr Suter führte im Winter bereits mit gutem Erfolg das Hotel Alexandra in Arosa. Wir sind überzeugt, dass er sich auch im Engadin bald heimisch fühlen wird. Ihm und seiner jungen Frau wünschen wir ebenfalls erfolgreiches Wirken.

SAISONNOTIZEN

Der Fremdenverkehr im Berner Oberland

Der aufschlussreiche Frequenzbericht über die Sommersaison 1958 der Oberländischen Volkswirtschaftskammer ist auf Jahresende im Druck erschienen. Er vermittelt ein interessantes Bild über den Saisonverlauf vom April bis und mit September und die ihn beeinflussenden Faktoren. Die einleitenden Ausführungen werden durch zahlreiche Tabellen ergänzt, die vergleichende Betrachtungen ermöglichen. Wenn auch das Gesamtergebnis in den Hotels und Pensionen um rund 99 000 Übernachtungen hinter demjenigen des Sommers 1957 zurücksteht, darf das Resultat mit 1 870 557 Logiernächten allgemein betrachtet als befriedigend bezeichnet worden. In den oberländischen Gaststätten sind 413 463 Gäste oder 15 865 weniger als im Vorjahr abgestiegen. Die Ergebnisse in den einzelnen Kurorten sind mit einem Vergleich zum Vorjahr in einer besondern Tabelle zusammengestellt. In Verbindung mit dem Kant. Statistischen Bureau hat die Kammer wiederum eine Erhebung über die privatwohnenden Gäste durchgeführt. In den 47 erfassten Orten sind im Juli und August 52 113 Gäste mit 673 651 Logiernächten in Ferienwohnungen und Lagern ermittelt worden. Auf Campingplätzen wurden in den beiden Erhebungsmonaten 21 327 Ankünfte mit 58 389 Übernachtungen gezählt. Die Frequenzstatistik der Volkswirtschaftskammer orientiert in zuverlässiger Weise über die Entwicklung im oberländischen Fremdenverkehrsgewerbe und dient der Wirtschaft als geschätzte Dokumentation.

Guter Saisonstart in Gstaad

Früher als üblich sind in diesem Jahr die Wintersportgäste im für seine Eleganz bekannten Kurort Gstaad eingetroffen. Bereits seit dem 24. Dezember waren sämtliche Hotels, Pensionen und die vielen Chalets besetzt.

Im Palace-Hotel versammelten sich am 26. Dezember Gäste von ganz Gstaad zu der traditionellen Cocktailparty, welche alljährlich vom Besitzer Ernst Scherz organisiert wird, um Gäste und Einheimische miteinander bekannt zu machen. In ungezwungener, froher Stimmung versammelten sich an die fünfhundert Personen. Prinz Karim Aga Khan, Fräulein Silvia Casablanca, der amerikanische Gesandte aus Paris, griechische Schiffsreeder, Prinz Friedrich von Preussen und andere Gästeprominenzen fand man in angeregter Konversation mit Skilehrern oder Geschäftsinhabern von Gstaad.

Anlässlich eines Gala-Dîners am Samstag, dem 27. Dezember, zeigte der berühmte Pariser Modeschöpfer Jacques Heim im Palace-Hotel die letzten Modeneuheiten aus Frankreich. – Auf den neuerstellten Kegelbahnen im Untergrund des Hotels, den «Bassi-fundi», herrscht ununterbrochen reger Betrieb. Die Auslandsgäste freuen sich über diesen unterhaltsamen Sport.

Das reichhaltige Sport- und Unterhaltungsprogramm der Saison 1958/59 hat somit seinen erfolgreichen Start hinter sich gebracht. *E. S.*

Prinz Alsabah von Kuwait

ist mit Gefolge im Gstaad-Palace abgestiegen. Er wohnte am Samstag einem grossen Gala-Abend mit dem berühmten Pariser Chansonnier Gilbert Bécaud bei. Unter dem eleganten Publikum, welches Gäste aus aller Welt versammelte, bemerkte man u. a. die Tochter des italienischen Königs, Prinzessin Gabriella von Savoyen, Fürst Aga Khan, Prinz Toussoun von Ägypten und Gräfin Marrone, die Infantin Beatrice von Spanien.

Chronique genevoise

Consigne automatique pour bagages à la gare de Genève-Cornavin

A la suite d'essais concluants qui ont été effectués dans les gares de Bâle, Berne et Saint-Gall, celles de *Lausanne* et de *Genève* viennent d'être dotées, à leur tour, d'une consigne automatique pour les bagages à main. Alors que la gare de Lausanne possède maintenant cent soixante casiers, qui ont été installés dans l'un des passages sous-voie et sur le quai 1, tous accessibles à n'importe quel moment, tant la journée que la nuit, celle de Genève-Cornavin en a désormais cent quatre-vingt douze, dont cent quarante-quatre se trouvent dans le passage sous-voie de Montbrillant et quarante-huit dans le hall des bagages, au rez-de-chaussée, à l'est de l'entrée principale, accessible en tout temps – sauf entre 2 heures et 4 heures du matin – alors que la gare se trouve fermée.

Ces casiers, de belle grandeur, peuvent être utilisés au maximum pendant soixante-douze heures d'affilée, à raison de trente centimes par jour. Passé ce délai, et afin d'éviter une occupation trop prolongée de ce *self-service*, le casier est ouvert par un fonctionnaire de la gare, qui procède au changement de la serrure et transfert le contenu à la consigne des bagages, où une fiche est alors établie. Le client, qui a dépassé le délai de trois jours, ne peut évidemment plus ouvrir la porte de son casier, avec la clef qu'il possède. Il ne lui reste plus alors qu'à se présenter à la consigne des bagages à main, où il peut reprendre possession de son bien, moyennant le paiement des taxes quotidiennes arriérées.

Ce système de casiers automatiques est appelé à rendre d'appréciables services aux voyageurs pressés, qui renonçaient souvent à déposer leurs bagages à la gare, pour s'éviter une attente trop prolongée devant le guichet de la consigne des bagages à main. Désormais, les usages peuvent se servir eux-mêmes, comme bon leur semble et sans perte inutile de temps. Décidément, les chemins de fer savent marcher avec le progrès, même ce qui concerne des questions de détail. *V.*

La « Haute qualité alimentaire » vient de siéger à Genève

L'Institut mondial pour la protection de la haute qualité alimentaire a été fondé en 1951 en Belgique. Son siège se trouve actuellement à Genève, depuis trois ans déjà. L'un des fauteuils de son conseil d'administration est occupé par un représentant helvétique, M. *Aymon de Senarclens,* de Genève, ancien conseiller d'Etat et ancien conseiller national.

Sous la présidence de M. *Suhoi,* l'Institut mondial pour la protection de la haute qualité alimentaire vient de tenir son assemblée générale à Genève, en les salons de l'Hôtel du Rhône, ce qui a été l'occasion de rappeler ses buts et son activité, au service tant des producteurs que des consommateurs.

En effet, cet organisme, après s'être livré à des dégustations et à des analyses minutieuses des produits qui sont soumis à son jugement, se veut être une sorte de caution quant à la qualité, non seulement irréprochable mais constante aussi, des produits qu'il autorise à se parer d'un losange, qui est un label de garantie par lui décerné.

L'Institut se livre également à une publicité collective, qui a pour but d'attirer l'attention du public sur les avantages que présentent les produits dont la haute qualité est reconnue de manière permanente. Il semble que c'est en Belgique et en Italie, surtout, que l'initiative de cet organisme a suscité le plus d'intérêt, tant auprès des fabricants de produits alimentaires les plus variés que de la clientèle. *V.*

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

Gesucht
in Jahresstelle: junger
Commis de cuisine
Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Altersangabe an Postfach 33652, **Thun.**

Gesucht für sofort
Alleinköchin
in Gasthaus und Metzgerei. Sehr guter Lohn, familiäre Behandlung, geregelte Freizeit. Offerten bitte an Fr. Brändle, Gasthaus und Metzgerei zum Bären, **Lausen** (Baselland), Tel. (061) 841120.

Gesucht
für baldgefälligen Eintritt
Sekretär(in)
Bestausgewiesene Bewerber richten ihre Offerten an Hotel Canova Seehof, **Zürich.**

Gesucht
in Dancing junge, tüchtige
BARMAID
für sofort oder nach Übereinkunft. Sehr gute Jahresstelle. Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre D B 2854 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für möglichst sofort in Jahresstelle tüchtiger, gewissenhafter und gewandter
Nachtportier
mit guten Fremdsprachenkenntnissen für grösseres Passantenhotel in Zürich. Offerten mit allen zweckmässigen Angaben und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre N P 2834 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
als Stütze des Patrons tüchtiger, sprachenkundiger
Chef de service
Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten unter Chiffre F 5064 Z an Publicitas, **Zürich 1.**

Nous cherchons pour date à convenir:
commis de cuisine
portier
femme de chambre
Seul du personnel bien recommandé et de bonne présentation est prié de faire des offres avec photo, copies de certificats et prétentions de salaires à l'Hôtel Beaulac, **Neuchâtel.**

Gesucht
für Sommersaison (April bis Ende Oktob.) in gutgehendes, grosses Haus mit 250 Betten, versierter, selbständiger
Chef de réception
sowie
Oberkellner
Offerten mit Zeugniskopien und Curriculum vitae unter Chiffre K R 2891 an die Hotel-Revue, **Basel 2.**

Hotel Terrasse, Lugano
sucht für lange Saison (März bis Oktober)
Sekretärin
Offerten: E. Niggli-Amstad, Sonneckstrasse 3, **Suhr-Aarau.**

Gesucht
in gepflegten Restaurationsbetrieb nach Bern
Chef de service
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre F S 2853 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
junge Tochter
für Hotelbar
(sprachenkundig). Eintritt ca. 20. März. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Dischma, **Lugano-Paradiso.**

Hôtel Touring au Lac, Neuchâtel
cherche pour le 1er février ou date à convenir
concierge
de réception
Connaissances des langues désirées. Place stable à l'année. Faire offres avec photographie et copies de certificats à la Direction.

Gesucht
sprachenkundige
Telephonistin
Zimmer auswärts. Offerten an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, **Zürich.**

Gesucht
per Anfang Februar in alkoholfreien und christlichen Hotel-Hospiz-Betrieb
Sekretärin-Mitarbeiterin
für den Gäste-Empfang, Telephonbedienung, Korrespondenz (Deutsch, Französisch, Englisch). Pflichtbewusste Interessenten (auch Herren), welche sich für eine vielseitige Arbeit interessieren, wenden sich mit Zeugnisabschriften und Angabe des Saläranspruches (bei freier Station) an Hotel Hospiz Engelhof, **Basel.**

On cherche
portier
d'étage
sachant faire des petites réparations. Entrée à convenir. Offres à l'Hôtel Eden, **Montreux.**

Gesucht
per sofort tüchtige
Bar-maid
sprachgewandt. Offerten mit Photo an Nelly-Bar, **Ascona.**

Gutbekanntes **Speiserestaurant** in Neuenburg **sucht** für anfangs Februar tüchtige
Köchin
neben Küchenchef (kleine Brigade). Ausführliche Offerten mit Zeugnissen, Bild und Lohnangaben sind zu richten unter Chiffre P 1042 N an Publicitas, **Neuchâtel.**

Gesucht
ein jüngerer
Patissier od. Metzger
der das Kochen erlernen möchte. Hotel Bären, **Langenthal.**

Le Restaurant des Halles à Neuchâtel cherche une
sommelière
connaissant bien le service de restauration. Faire offres à l'adresse sus-mentionnée.

Femme
de chambre
demandée par hôtel Genève. Ecrire références, photo sous chiffre A 10938/4 X Publicitas **Genève.**

Secrétaire
expérimentée demandée par hôtel Genève. Ecrire réf. et prétentions sous chiffre A 10938/1 X Publicitas **Genève.**

Gesucht
in gute Jahresstellen: gewandtes
Zimmermädchen sprachenkundig
Wäscherin
an Vollautomat. Beide Eintritt Ende Januar/Anfang Februar. Offerten mit Ausweis an Bad-Hotel Bären, **Baden.**

Gesucht per sofort
Hilfsköchin oder Köchin
jüngerer Hausbursche
Serviertochter
oder Anlern-Tochter
Offerten an Posthotel, **Locarno-Monti.**

Hotel Reber au Lac, Locarno
sucht für Saison März bis November 1959:
Barmaid
oder Barman
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion.

Gesucht
per 1. Februar tüchtiger
Commis
de cuisine
Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten erbeten an Bahnhofbuffet **Aarau.**

Hotel Reber au Lac, Locarno
sucht für Saison März bis November 1959
Bureau-Praktikant
Mithilfe Réception, Kontrolle, Kassa, Journal.
Offerten mit Zeugnisabschriften an die Direktion.

Gouvernante
de lingerie
est demandée pour mi-février par hôtel 150 lits, Suisse romande. Place à l'année. Faire offre sous chiffre G L 2882 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Restaurateur eines bekannten à-la-carte-Betriebes **sucht jüngeren**
Koch-Mitarbeiter
in gutbezahlte Jahresstelle Nähe Zürichs. Offerten mit Bild an Ed. Meier, Postfach 12250, **Würenlos.**

Le Mount Royal Hotel, Marble Arch, Londres, cherche à partir du 1er avril:
demi-chef et
commis de restaurant
chef de partie et
commis de cuisine
patissiers
femme de chambre
Envoyer copies de certificats, date et lieu de naissance avant le 1er février.

Gesucht
auf 1. Februar
Commis de cuisine
(Schweizer)
Offerten an Hotel Metropole, Bern.

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

Le Gambrinus, Fribourg
(restaurant, brasserie, snack-bar, Bierstube, salles)
cherche pour le 1er février ou date à convenir

secrétaire

de langue française, sachant l'allemand et si possible l'italien, pour tous travaux de correspondance et de comptabilité (Ruf); capable de travailler seul(e). Place à l'année. Faire offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photo.

Gesucht in Jahresstelle:

Serviertochter

(nur Schweizerin) Eintritt nach Übereinkunft

Per sofort

Lingère
Küchenbursche

Suchen Sie einen angenehmen Arbeitsplatz mit guten Verdienstmöglichkeiten, telephonieren oder schreiben Sie an E. Schriber, Gerant, Hotel Wilden Mann, **Baden.**

Grösseres Privatspital in Zürich sucht eine versierte

Etagengouvernante

(wenn möglich diplomierte Hausbeamtin) zur Aufsicht und Führung des Hausdienstpersonals. Eintritt nach Vereinbarung. Es handelt sich um eine interessante Dauerstelle mit angenehmen Arbeitsbedingungen. Offerten erbeten unter Chiffre E G 2835 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per Mitte Januar für Sporthotel (40 Betten)

Küchenchef-Alleinkoch

Offerten unter Chiffre K A 2845 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Kaffeeköchin oder Kaffeekoch

in gutbezahlte Dauerstelle. Offerten unter Chiffre K K 2847 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstellen:

Zimmermädchen-Tournante
Angestellten-Serviertochter

Offerten unter Chiffre Z T 2848 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
eine gute

Restaurationstochter

Schriftliche Anmeldungen an Hotel Bodan, **Romanshorn.**

LE MONTREUX-PALACE
cherche
à partir du 1er mars 1959 ou date à convenir

une secrétaire

(si possible de langue maternelle française) **pour la correspondance et le service de contrôle.** Bonnes connaissances d'allemand et d'anglais. Faire offres avec prétentions de salaire à la Direction du Montreux-Palace à **Montreux.**

Le Pavillon de Montreux
cherche

gouvernante

connaissant le service de table. Faire offre avec prétentions de salaire à la direction du Montreux-Palace, **Montreux.**

Etagengouvernante

in schweizerisches Großstadthotel der Luxusklasse zu gelegentlichem Eintritt

gesucht.

Bestausgewiesene Bewerberinnen mittleren resp. gesetzten Alters mit Berufserfahrung werden gebeten, unter Beilage der üblichen Unterlagen und neuerer Photo, Offerte einzureichen unter Chiffre E G 2808 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir bieten
einer tüchtigen Person interessanten Posten als

Sekretärin

(zusammen mit Praktikantin) **zur selbständigen und korrekten Führung der Réception, des Inkassos und allfälliger Korrespondenz unseres Passantenhotels in Basel.** Eintritt nach Übereinkunft. Bewerberinnen richten ihre Offerten mit Ansprüchen und Unterlagen unter Chiffre W S 2755 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

auf anfangs März für unsere alkoholfreie Gaststätte in der Ostschweiz (20 Betten und ca. 80 Mittagessen)

selbständige, erfahrene

Vorsteherin

und

Gehilfin der Vorsteherin

Offerten mit Bild unter Chiffre H 70399 G an Publicitas **St. Gallen.**

Hotel MAJESTIC, LUGANO
entrée le 15 mars, saison mars à fin octobre 1959, **engage:**

secrétaires-maincourantier-début.
loge tournant (langues)
portier de nuit (langues)
portiers d'étages (notion de langues)
chasseurs-liftiers
lingères
femmes de chambre
laveurs-officiers-aide de cuisine
chef de partie et **commis de cuisine**
chef de rang et
commis de salle et de rang

S'adresser avec offres à la Direction.

Wir suchen
nach Übereinkunft:

Commis de cuisine
in Jahresstelle.

Für Aushilfen (4. bis 15. Februar 1959):

Entremetier
Restaurations-Kellner oder -Töchter

Offerten mit Ansprüchen und Unterlagen an Hotel du Commerce, **Basel.**

Gesucht
zu sofortigem Eintritt

Angestellten-Köchin

Offerten an Hotel Seehof, **Arosa.**

Gesucht
auf Ende Januar in Jahresstelle

Buffettochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Bahnhofbuffet **Chur.**

Gesucht
in Jahresstelle

Chef de partie

(Saucier, Entremetier)

Es wollen sich nur Anwärter melden, die sich über eine grössere Praxis in einem gepflegten Restaurationsbetrieb ausweisen können. Offerten mit Gehaltsansprüchen (bei freier Kost ohne Logis) und Ausweisen über ihre bisherige Tätigkeit an Kunsthaus-Restaurant, **Luzern.**

Mittelgrosses Hotel in Zürich
sucht tüchtigen, selbständigen

Oberkellner

in Jahresstelle. Eintritt 1. März oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre M Z 2790 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bellevue, Magglingen
sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Sekretärin

für Journal, Kasse, Korrespondenz, Telephon usw., eventuell
ANFÄNGERIN

Offerten erbeten an W. Gantert, Tel. (032) 24202.

Saucier ou Entremetier

sont demandés par hôtel 1er ordre, Lac Léman, dès début mars. Places à l'année, stables. Faire offres sous chiffre S E 2831 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Modernes Erstklasshotel in Lugano
sucht für die Sommersaison, ca. 12. März bis Ende Oktober:

Sekretärin
(für Kasse, Empfang und Telephon)
Praktikantin-Aide Patron
Oberkellner
Saalkellner (sprachenkundig)
Küchenchef
Koch oder Köchin neben Chef
Küchenmädchen
Lingère
Etagenportier
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Conca d'oro, **Lugano-Paradiso.**

Gesucht
in erstklassigen Restaurationsbetrieb für die 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 2751 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach LUGANO:
in Hotel (100 Betten) für Saison Februar–November 1959

Saucier
Saaltochter
Anfangssaaltochter

Gefl. Offerten unter Chiffre L O 2738 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 einschlägige Büroarbeiten und Kontrolldienst. Gute Sprachkenntnisse erforderlich, ebenso gewandte Korrespondentin. Ferner

Büropraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S E 2754 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Eden au Lac, Lugano
cherche pour saison de mars à octobre 1959:

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

Offres avec copies de certificats et photos à la Direction.

Wir suchen für England

guten Koch

mit Erfahrung in Patisserie für exklusives Restaurant und Espresso-Bar. Jahresstellung. Angebote mit Zeugnissen und Photo an Le Gourmet Ltd., 72, St. Mary Street, **Cardiff**/England.

Wir suchen nach Lugano
Hotel über 100 Betten:

Hallentochter
Saaltochter
2 Saalpraktikantinnen oder
Saalpraktikanten
Hilfskoch oder
Hilfsköchin
Portier
Anfangszimmermädchen

Offerten mit Altersangabe, Photo und Zeugnisabschriften sind zu richten an Postfach 21238, **Lugano 2.**

Kursaal Bad Ragaz
sucht für Sommersaison:

Chef de service
Serviertöchter
Barmaid
Buffetdame

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen an O. Sutter, Bad- & Kuranstalten, **Bad Ragaz.**

HOTEL-RESTAURANT DU HAUT DE CAUX S. A.
en construction.

Le Conseil de cette Société, au capital entièrement versé, dont le restaurant s'ouvrira à Pâques 1959, **cherche**

TENANCIER

Nous offrons: Construction neuve dans site unique, route excellente ouverte toute l'année. Parc-autos. Aucune participation financière requise. Patentes acquises. 3–4 chambres (meublées) et appartement pour tenancier.

Nous demandons: Cuisinier excellent, capable de lancer spécialités pour gourmets comme aussi plats du pays. Doit être marié à femme du métier, de bon goût, capable de créer le cadre intime mais digne qui attirera la meilleure clientèle romande et touristique. Exigeons apport du petit inventaire (linge, vaisselle, etc. env. Fr. 25/30000.-). Le futur tenancier pourra apporter conseils et désirs durant la période de construction.

Envoyer offres manuscrites avec références à Me Marc Chessex, notaire, à **Montreux.** Discrétion absolue garantie.

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 2753 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel am Walensee
sucht noch für Saison 1959 mit Eintritt:

Anf. März: **Hausmädchen, Küchenmädchen**
Ende März/Anfang April: **Haus-Küchenbursche**
Ende April: **Hilfszimmermädchen**
Anfang Mai: **Küchenmädchen (-bursche)**

Anfang Juni:

Service-Praktikantin
Hilfsköchin
Tochter für Mithilfe im Bureau, Buffett, Service
Mädchen für Küche mit guten Kochkenntnissen

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisabschriften und Photo erbeten unter Chiffre W A 2785 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Berghus, Rigi-Staffel
sucht per 1. Februar 1959 in Jahres- evtl. Saisonstellen:

Chef de cuisine
Lingère
Küchenmädchen
Officemädchen

Ausführliche Offerten unter Angabe der Lohnansprüche sind erbeten an die Direktion: R. Tanner.

Gesucht

Köchin

evtl. Koch

Eintritt nach Vereinbarung. Günstige soziale Bedingungen für Gehalt, Ferien und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen an Verwaltung der Zürcher Heilstätte, **Davos-Clavadel.**

Gesucht
tüchtiger

Küchenchef

mit Befähigung zur Leitung des Küchenbetriebes für etwa 260 Verpflegungsteilnehmer. Eintritt 1. Februar oder nach Übereinkunft. Gut ausgewiesene Bewerber, die über mehrjährige Erfahrung in der Führung von Grossküchen verfügen, belieben ihre Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Lichtbild und unter Angabe der Gehaltsansprüche an die Verwaltung des Sanatoriums Valbella, **Davos-Dorf,** einzureichen.

Gesucht
in lange Saison (April bis Oktober) für Grossrestaurant an der Schweizer Gartenbauausstellung 1959 in Zürich:

Köche
Buffetdamen
Buffetier
Chefs de service
Restaurationstöchter
Kellerbursche
Hilfspersonal

Offerten sind zu richten an: Fred Schwab, Hotel Victoria, **Davos-Platz.**

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 2

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht Jüngling, 15–16 Jahre alt, als **Chasseur-Hausbursche,** Anfänger, zum baldigen Eintritt. Offerten an Parksanatorium, **Davos-Platz.** (812)

Gesucht von Kleinhotel in Lugano, für März: **2 Saal- und Zimmermädchen.** Es werden Landessprachen verlangt. Offerten an Postfach 72, **Paradiso-Lugano.** [861]

Gesucht Kaffeeköchin von Sanatorium in Graubünden. Dauerstelle. Offerten unter Chiffre 830

Gesucht tüchtiges **Küchenmädchen,** das Gelegenheit hat, beim Kochen behilflich zu sein. Dauerstelle. Offerten an Parksanatorium, **Davos.** (829)

Gesucht nach Übereinkunft: **Serviertochter, Servierlehrtochter.** Offerten mit Bild an Hotel-Restaurant Burgunderhalle, **Grenchen.** (828)

Gesucht Barmaid für Aushilfe an Fasnacht, vom Donnerstag, den 5. Februar bis Montag, den 9. Februar. Offerten an Herrn E. Römer, Hotel Burgunderhalle, **Grenchen.** (827)

Gesucht nach Zürich in Jahresstellen: **Saucier, Aide de cuisine.** Nur bestausgewiesene Bewerber, nicht zu jung und berufserfahren, wollen sich melden, mit Angabe der Ansprüche, unter Chiffre 826

Gesucht auf Mitte Januar: **Saaltochter,** sprachenkundig, **Zimmermädchen.** Offerten an Sporthotel Regina, **Davos.** (825)

Gesucht nach Arosa für sofort: **Glätterin-Stopferin,** tüchtige. Offerten unter Chiffre 831

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Sekretärin-Praktikantin, sprachenkundig, sucht Wintersaisonstelle ab sofort. Offerten unter Chiffre 318

Salle und Restaurant

Buffetdame, ges. Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 814

Sekretärin, Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, mit vielseitiger Praxis und besten Referenzen, sucht auf Frühling Saison- oder Jahresstelle in gutem Hotel. Offerten unter Chiffre 319

Cuisine und Office

Koch, junger, tüchtiger (Auslandpraxis), sucht Stelle per sofort oder nach Übereinkunft. Nähe Bern bevorzugt. Offerten unter Chiffre SA 9665 B an Schweizer-Annoncen AG., *ASSA*, **Bern.** [739]

Etage und Lingerie

Portier, Schweizer mittleren Alters, solid und zuverlässig, mit Handels- und Hoteldiplom, mehrjährige Praxis, 4 Sprachen fliessend, sucht neuen Wirkungskreis, auch aushilfsweise. Offerten erbeten unter Chiffre 816

Portier de nuit (ou étage), Suisse, capable, cherche place de suite. Offres à tél. (021) 63087 ou sous chiffre 321

Divers

Ehepaar, Mann als **Oberkellner,** Frau als **Zimmermädchen,** sucht Sommersaisonstelle, frei ab 15. April. Sprachenkundig, la Referenzen. Offerten unter Chiffre 317

Frau, tüchtige, sprachenkundig, sucht Stelle als **Etagen-** oder **Economatgouvernante,** eventuell **Buffetdame.** Basel oder Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre 320

Fräulein, 50jährig, sucht Stelle in Hotel als **Hilfsgouvernante** oder **Mithilfe,** auch leichtere Bureauarbeiten, per sofort oder nach Übereinkunft. 4 Hauptsprachen. Offerten an Telephon (056) 5 45 07 oder unter Chiffre 322

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

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

6229 Serviertöchter, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
6231 Hilfsgouvernante-Tournante, sofort, Hotel 80 Betten, Zürich.
6244 Patissier, sofort, Hotel 60 Betten, Graubünden.
6245 Personalköchin, sofort, Saaltochter, eventuell Anfängerin, 15. Januar, grösseres Passantenhotel, Basel.
6247 II. Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel, Nähe Basel.
6256 Aide de cuisine oder Commis de cuisine, 15. Januar/1. Februar, Restaurant, St. Gallen.
6257 Buffetdamen oder Buffettöchter, Restauranttochter, sofort, Passantenhotel, Basel.
6263 Serviertochter, sprachenkundig, Haus-Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
6265 Lingeriegouvernante, Gardemanger, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern.
6268 Küchenbursche, Kellner oder Restauranttochter, sprachenkundig, Buffetdamen oder -töchter, eventuell Praktikantinnen, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Nähe Basel.
6277 Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6293 Economatgouvernante, Etagengouvernante, sofort, Erstklasshotel, Lugano.
6299 Junger Commis de bar, Zimmermädchen, 15. Januar, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6302 Commis de cuisine, Kaffeeköchin, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
6304 Buffettochter, 1. Februar, Restaurant, Graubünden.
6305 Commis Patissier, sofort, Grossrestaurant, Bern.
6306 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Graubünden.
6307 Serviertochter, sofort, Grossrestaurant, Basel.
6308 Anfangssekretärin, sofort, Hotel 80 Betten, Zürich.
6318 Hilfsköchin-Küchenhilfe, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton St. Gallen.
6321 Buffettochter, Restauranttochter, sofort, Grossrestaurant, Basel.
6323 Zimmermädchen, auch Anfängerin, Saaltöchter, auch Praktikantinnen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Lugano.
6326 Sekretärin, Office- und Economatgouvernante, sofort, Hotel 120 Betten, Lugano.
6330 Entremetier, sofort, Bahnhofrestaurant, Ostschweiz.
6331 Lingeriemädchen, junge Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Aargau.
6334 Zimmermädchen, sprachenkundig, Wäscherin an vollautomatische Maschine, Ende Januar/Anfang Februar, Hotel 90 Betten, Kanton Aargau.
6337 Kellner, sprachenkundig, Februar, Passantenhotel, Basel.
6338 Commis de cuisine, sofort, Hotel 160 Betten, Graubünden.
6339 Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
6361 Zimmermädchen, 1. Februar, Hotel 30 Betten, Zürich.
6362 Chef de partie, sofort, Hotel 100 Betten, Aargau.
6365 Versierter Koch, 1. Februar, Passantenhotel, Basel.
6368 Selbständige Glätterin, Näherin-Stopferin, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
6372 Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.
6373 Lingère, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Bielersee.
6375 Commis de cuisine, sofort, Hotel 25 Betten, Nähe Luzern.
6378 Serviertochter, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Solothurn.
6381 Buffetdame, sofort, Passantenhotel, Basel.
6382 Serviertochter, sofort, Passantenhotel, Basel.
6383 Kaffeeköchin, Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Sanatorium, Graubünden.
6385 Alleinkoch, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6396 Jüngerer Entremetier, 1. März, Hotel 50 Betten, Kanton Aargau.
6397 Hilfsköchin oder Köchin, Restauranttochter, sofort, Hotel 20 Betten, Lago Maggiore.
6424 Alleinkoch-Chef de cuisine, Alleinportier, 15. Januar, Hotel 30 Betten, Graubünden.

Wintersaison

6224 Saaltochter, sofort, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6225 Journalführerin oder Sekretärin, Etagenportier, Anfang Januar, Hotel 130 Betten, Graubünden.
6228 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Innerschweiz.
6243 Sekretärin, tüchtig, selbständig, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6253 II. Sekretär(in), Nachtportier, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6255 Journalführer, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
6260 Nachtportier, I. Lingère, Zimmermädchen, sofort, Hotel 125 Betten, Berner Oberland.
6309 Buffetdame, Restauranttochter, Küchenmädchen oder -bursche, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6313 Küchenchef-Alleinkoch, Zimmermädchen, Saaltochter, 15. Januar, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6316 Sekretärin, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6317 Saucier, sofort, Hotel 130 Betten, Graubünden.
6329 Angestelltenköchin, sofort, Hotel 110 Betten, Graubünden.
6357 Commis de cuisine, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6358 Alleinportier, Anfangs-Zimmermädchen, 15. Januar, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
6360 Jüngerer Sekretär, sofort, Hotel 40 Betten, Innerschweiz.
6366 Commis de cuisine, Bureaupraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 75 Betten, Graubünden.
6370 Casserolier, Officemädchen, eventuell Küchenbursche, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6374 Haus-Anfangs-Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6376 Commis de cuisine, 25. Januar, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

Lehrstellen

6295 Kellnerlehrling, April/Mai, Hotel 90 Betten, Genfersee.
6323 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Lugano.
6378 Servierlehrtochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.

Aushilfen

6378 Barmaid, Aushilfe, 5. Februar–9. Februar, Hotel, Kanton Solothurn.

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

8898 Femme de chambre, de suite, place à l'année, hôtel 100 lits, Lac Léman.
8904 Une repasseuse, de suite, saison d'hiver, grand hôtel, Oberland bernois.
8907 Personne qualifiée pour la caféterie, de suite, saison d'hiver, hôtel 60 lits, Oberland bernois.
8910 Femme de chambre qualifiée, de nationalité suisse, de suite, place à l'année, grand hôtel, Lac Léman.
8913 Lingère-stoppeuse, de suite, saison d'hiver, hôtel 50 lits, Alpes vaudoises.
8914 Secrétaire, entrée 15 janvier, commis de rang, de nationalité suisse, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, Neuchâtel.
8916 Sommelière connaissant les deux services, de suite, saison d'hiver, restaurant, Alpes vaudoises.
8917 Chef d'étages qualifié, de suite, saison d'hiver, grand hôtel, Oberland bernois.
8920 Femme de chambre, de suite, place à l'année, hôtel de passage, Valais.
8921 Fille de lingerie, de suite, saison d'hiver, grand hôtel, Alpes vaudoises.
8922 Fille de lingerie, de suite, hôtel moyen, saison d'hiver, Alpes bernoises.

Gesucht
in Dauerstelle

Bürofräulein

für Buchhaltung, Kontrolle und Lohnwesen. Kenntnisse der italienischen Sprache erwünscht. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an Hotel Bristol, **Bern.**

Hotel Reber au Lac, Locarno
sucht für Saison März bis November 1959:

Nachtportier
Logen-Tournant

bevorzugt mit Fahrbewilligung. Offerten an Concierge R. Steffen, Hotel Bellevue, **Arosa.**

Restaurant Schützenhaus, Basel
sucht per ca. Mitte März einen bestempfohlenen

Commis de cuisine

Jahresstelle. Schriftliche Offerten erbeten.

Hotel am Zürichsee

Gesucht
tüchtiger, restaurationskundiger

Saucier
(Stellvertreter des Patrons, gutbezahlte Jahresstelle), Eintritt nach Übereinkunft.

Selbständiger, jüngerer

Patissier
(allein), entremetskundig, Eintritt Mitte Februar, Saison bis Ende Oktober.

Selbständige, sprachenkundige

Sekretärin
Vertrauensstelle zur Führung des Büros mit sämtlichen Arbeiten. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre S P 2878 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Casino-Kursaal, Luzern
geöffnet vom 28. März bis Mitte November 1959 **sucht fachtüchtigen und seriösen**

Küchenchef
mit Kenntnissen der Glace- und Patisserie-Fabrikation

Buffetfräulein
versiert

Köchin und Kochgehilfe
als Stütze des Chefs

Kellner, Serviertöchter und Chasseurs
sowie

Officemädchen

Schriftliche Offerten mit Detailunterlagen an Direktion.

Gesucht
auf 25. Januar

I. Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch erbeten an Park-Hotel Schoenegg, **Grindelwald.**

Beau Rivage Grand Hotel, Interlaken
sucht für Sommersaison April/Mai bis Sept./Okt.:

Chef de cuisine
Chefs de partie
Empfangssekretär
Chefs et Commis de rang
Zimmermädchen
Etagenportiers
Wäscherin für Automat
Stopferin, Lingeriemädchen
Office- und Küchenmädchen
Chasseurs

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Direktion. Letztjährige Angestellte, die auf ihre Stellen reflektieren, belieben sich sofort zu melden.

Hotel KRONE am Rhein
Rheinfelden
sucht für Saison April–Oktober 1959:

Oberkellner-Chef de service
eventuell
Obersaaltochter
Kellner eventuell **Saaltöchter**
Köchin neben Chef
Patissier-Aide de cuisine
Barmaid eventuell
Barman
für Bar und Kleinrestaurant
Zimmermädchen
Casserolier

Schriftliche Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen (bei freier Station) an: Hotel Krone, am Rhein, **Rheinfelden.**

Titulaire reprenant affaire à son compte, **la place de**

chef de cuisine

est à repourvoir dès le 1er mars à

l'Hôtel Excelsior, Montreux

Place à l'année. Bon restaurateur et organisateur aura préférence. Faire offre à la direction.

Gesucht
sprachenkundiger

Sekretär-Aide de réception
sowie
Hallen-Tournant

Zimmer auswärts. Offerten an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, **Zürich.**

Gesucht
in mittelgrosses Haus nach LUGANO, Eintritt Mitte März (Saison bis November):

Sekretär-Praktikant
Aide de cuisine
Saaltochter-Tournante
sprachenkundig
Saalpraktikantin
Office-Hausmädchen
Office-Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Carlton-Hotel Villa Moritz, **Castagnola-Lugano.**

Gesucht
sprachenkundige

Sekretärin-Kassierin

mit guten Referenzen. Eintritt vor Ostern oder im April nach Übereinkunft. Saisondauer bis Oktober. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten an Familie Wolf, Hotel Albana, **Weggis,** Tel. (041) 821345.

Gesucht nach Wengen

Patissier
exakt und fachkundig
Lingère-Glätterin
selbständig
Zimmermädchen
junges
Nachtportier
solid und zuverlässig

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre N W 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstellen mit 2 Saisons in gutes Kur- und Passantenhaus des Obertoggenburgs: tüchtiger

Hausbursche-Portier

deutsch, französisch sprechend. Eintritt 1. Februar.

Küchenbursche oder
-Mädchen

Eintritt 1. Februar. Offerten unter Chiffre O T 2827 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für sofort tüchtige

Sekretärin-Stütze des Patrons

Englisch sprechend. Offerten an Waldhotel, **Vaduz.**

Gesucht
wird mit Eintritt baldmöglichst: junger, sprachenkundiger

Bureau-Praktikant

mit guten Umgangsformen. Dauer des Praktikums 1 Jahr. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe an R. Hunziker-Ritschard, Hotel Falken, **Thun.**

Gesucht für Saison März-Oktober:

Sekretärin
Hilfsköchin
Saaltöchter
Saal-Praktikantin
Zimmermädchen
Anfangs-Zimmermädchen
Portier
Portier-Chauffeur
Anfangsportier
Küchenburschen
Küchenmädchen

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an

HOTEL DU LAC, LUGANO-PARADISO

Gesucht
in modern eingerichtetes Kurhaus der Zentralschweiz für lange Sommersaison (15. April bis Ende September):

Alleinkoch
tüchtig, mit Diätkenntnissen
(eventuell **Ehepaar, Frau als Saaltochter oder Gouvernante**)

ferner:

Masseuse-Bademeisterin
erfahren
Saaltochter
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Bild unter Chiffre M B 2877 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Seerose, Meisterschwanden
am Hallwilersee, **sucht für kommende Sommersaison April bis Ende Oktober:**

Küchenchef
tüchtig, à-la-carte-kundig
Saucier-Rotisseur
Commis de cuisine
Patissier-Aide de cuisine
2 Restaurationstöchter

Offerten mit Photo und Lohnansprüchen sind erbeten an M. Rodel, Hotel Seerose, **Meisterschwanden am Hallwilersee** (Aargau).

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Buffetdame
(Buffettochter)

Offerten gefälligst an Hotel-Restaurant Aarauerhof, **Aarau.** Tel. (064) 2 39 71.

Bahnhofbuffet Genf
sucht

Buffetdame
Buffettochter

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

Bad Schinznach sucht für:

Park-Hotel Kurhaus
(Saison April bis Oktober):

Chef de réception
Journalführer(in)
Sekretärin
Büropraktikant(in)/Bons-Kontrolleur
Warenkontrolleur
Kondukteur
Diätassistentin
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Economatgouvernante
Economathilfe
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Saaltöchter, Casserolier
Küchenmädchen
Officemädchen
Lingeriemädchen
Glätterinnen
Badegehilfen
Badegehilfinnen
Hotelmaler (per sofort)

Kurhotel Habsburg
(Saison März bis November):

Büropraktikantin/Telephonistin
Allein-Saaltochter
Saal-Lehrtochter
Office- u. Küchenmädchen
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen (Tourn.)

Letztjährige Angestellte, welche wiederum auf ihre Stelle reflektieren, wollen sich umgehend melden. Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen sind erbeten an: M. Schlegel, Direktor, Bad Schinznach AG.

Hotel Balances & Bellevue Luzern
sucht für die Sommersaison:

I. Sekretärin (oder Sekretär)
(gewandt und selbständig; Deutsch, Französisch und Englisch perfekt in Wort und Schrift)
Bureaupraktikant(in)

Chef Saucier
Chef Gardemanger
Chef Entremétier
Patissier
Tournant
Kaffeeköchin
Economat-Offiicegouvernante
(keine Anfängerin)

Demi-Chefs de rang
(sprachenkundige)
Commis de rang

Kondukteur
Telefonist
Chasseurs
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Casserolier, Argentier

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Gesucht
auf 1. Februar eventuell früher tüchtiger

Commis de cuisine
sowie eine versierte

Büffettochter

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Gasthaus Brauerei, Davos-Dorf.

Hotel Sonnenhof, Ascona
gut frequentiertes Erstklasshotel, sucht für die kommende Saison März bis November:

I. Sekretärin
II. Sekretärin
oder
Bureaupraktikantin
Entremetier
Patissier
Commis
Buffet- u. Economattochter
Küchenmädchen
Oberkellner
Chef de rang-Barman
Saalkellner
Saaltöchter
Etagenportier
Lingeriemädchen
Gärtner

Eintritt vor Ostern. Ausführliche Offerten an die Direktion.

Bürgenstock-Hotels

Gesucht für Sommersaison 1959

Chef de réception-caissier
Sekretär-Journalführer
Sekretär-Kontrolleur
Sekretärin-Kontrolleuse

Chef d'étage
Chef de rang
Demi-chef
Commis de rang
Barman
Commis de Bar

Chef-Saucier
Chef-Entremetier
Chef-Gardemanger
Chef-Patissier
Commis-Saucier
Commis-Entremetier
Commis-Gardemanger
Commis-Patissier
Koch-Tournant
Communard

Etagenportier
Hausburschen

Postman-Telephonist
Chasseur-Telephonist
Chasseur
Nachtportier

Barmaid-Hallentochter
Restaurationstöchter
Saaltöchter
Saalpraktikantinnen

Kaffeeköchin I.
Kaffeeköchin II.
Officeburschen
Officemädchen
Küchenburschen
Küchenmädchen

Etagen-Gouvernante
Economat-Gouvernante
Office- und Office-Aide-Economat-Gouvernante

Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen

Guter Verdienst und lange Saison.

Vorzügliche Verpflegung und Unterkunft

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an die Direktion der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, Luzern.

Hotel Schweizerhof, Vulpera
sucht für die Sommersaison:

Chef de réception
Sekretär-Kassier
Journalführer(in)
Warenkontrolleur
Chef de cuisine
Chefs de partie
Commis de cuisine
Chefs et Demichefs de rang
Chef de Hall-Barman
Commis de rang
Nachtportier
Zimmermädchen
I. Chasseur-Tournant
Office- und Küchenburschen
Office- und Küchenmädchen
Personalmädchen
Masseur und Masseuse
Kassierin für Bäderabteilung

Letztjährige Angestellte, welche wieder auf ihre Stelle reflektieren, sind gebeten, sich sofort zu melden. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an: Dir. J. Suter, zur Zeit Alexandra-Golfhotel, Arosa.

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.

LE MONTREUX-PALACE
pour une longue saison d'été (avril, mai jusqu'en septembre, octobre):

réceptionniste
chef-saucier
commis-saucier
commis-garde manger
commis-entremetier
concierge de nuit
téléphoniste-tournant
conducteur
portiers d'étage
femmes de chambre
aides-femmes de chambre

Faire offres avec prétentions de salaire à la Direction du Montreux-Palace à Montreux.

Beau-Rivage-Palace, Lausanne-Ouchy
cherche pour de suite ou à convenir:

chef-rôtisseur
chef-tournant
commis de cuisine

Offres avec copies de certificats à la Direction.

Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Grand Hotel Viktoria-Jungfrau, Interlaken
SUCHT für Sommersaison 1959 (Ende April/Anfang Mai bis Ende September/Anfang Oktober):

Direktions-Sekretärin
(Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, wenn möglich Spanisch in Wort und Schrift)
I. Kassier
Journalführer(innen)
Sekretärinnen
Bureaupraktikant(innen)
Bon-Warenkontrolleur

Concierge
Nachtconcierge
Logentournant
Nachtportier
Liftiers, Chasseurs
Conducteur mit Fahrbewilligung

Etagengouvernante
Etagenportiers
Hilfsportier
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen

I. Oberkellner
II. Oberkellner
Winebutlers

Chefs d'étage
Chefs de rang et demi-chefs
Commis de rang
Garçon courrier

I. Barman, Barmaid
Commis de bar

II. Economat-Office-gouvernante
Kaffeeköchin
Kellermeister
Casseroliers
Argentier
Küchen-Officeburschen
Küchen-Officemädchen

Mange-Wäscherei-Gouvernante
Wäscher
Wäscherin für Fremdenwäsche
Glätterinnen
Stopferinnen
Mangemädchen

Hotelgärtner

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sowie Lohnansprüchen sind zu richten an: Dir. U. Liggenstorfer, zur Zeit Hotel des Alpes, Arosa. – Letztjährige Angestellte, welche sich wieder für ihre Posten interessieren, wollen sich bitte unverzüglich melden.

Grand Hotel Europe, Luzern
sucht für Sommersaison 1959 (April–Okt.):

Saucier ganz tüchtige Kraft
Entremetier
Gardemanger
Commis de cuisine
Chasseurs mit Englisch-Kenntnissen
Commis de rang
Anfangs-Gouvernante
Kaffeeköchin
Lingère-Stopferin gesetzten Alters
Wäscherin
Glätterinnen
Lingeriemädchen mit Erfahrung
Zimmermädchen mit Englisch-Kenntnissen
Etagenportier mit Englisch-Kenntnissen
Office- u. Küchenmädchen
Argentier
Journalführer

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

Grand Hotel National, Luzern
sucht für Sommersaison 1959:

Kontrolleur
Empfangssekretär
Maincourantier
II. Etagengouvernante
Nachtconcierge
Postman
Hallentournant
Telephonist(in)
Chasseurs
Economat-Gouvernante
Kaffeeköchin
Kellerbursche selbständig
Chef-Patissier
Chefs de partie
Commis de cuisine

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

Für die kommende Sommersaison
(April bis Oktober)
suchen wir

I. Empfangssekretär
Kontrolleur
Chefs de partie
Commis de cuisine
Chefs de rang
Commis de rang
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Hilfsportier
Chasseurs
Casserolier
Argentier
Küchen- und Officepersonal
Economatgouvernante
Kaffeeköchinnen
Lingère
Lingerie- und Mangemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Carlton-Hotel Tivoli, Luzern.

Gesucht
in Badekurort des Unterengadins bei langer Saisondauer:

Chef de réception-Kassier
Concierge
Sekretär
Warenkontrolleur-Kellermeister
Economatgouvernante
Etagengouvernante
Officegouvernante
Oberkellner
Demi-Chefs
Commis de rang
Restaurationstochter
Saaltochter
Chef-Patissier
Chef-Entremetier
Chef-Saucier
Chef-Tournant
Chef-Gardemanger
Commis de cuisine (per sofort)
Etagenportier
Hilfsportier
Zimmermädchen
Chasseurs
Office- und Küchenmädchen
Casserolier
Hilfsgärtner
Angestellten-Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Lohnansprüchen und Photo an Dir. Hugo Ferr, A.-G. Hotels Belvédère & Post, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera, erbeten.

P.S. Letztjährige Angestellte, die wiederum auf Ihre Posten reflektieren, sind gebeten, sich baldmöglichst zu melden.

PARKHOTEL GIESSBACH

am Brienzersee, sucht für Sommersaison, ca. 20. Mai bis 25. September:

Sekretär-Kassier(in)
Journalführer(in)
Chasseur-Telephonist
Portiers
Zimmermädchen
Hausbursche-Hilfsportier
Hausmädchen-Hilfszimmermädchen
Angestellten-Zimmermädchen
Kaffeeköchin
Buffettochter
Saucier
Gardemanger
Entremetier
Chef-Patissier
Commis-Patissier
Commis de cuisine
Küchengehilfin
Casserolier
Argentier
Küchenmädchen, -burschen
Officemädchen
Lingeriegouvernante
Glätterin
Stopferin-Näherin
Lingeriemädchen
Wäscherin, Wäscher
Wäschereibursche
Chefs de rang, Demichefs
Commis de rang
Restaurationstöchter

Offerten mit Zeugnisabschriften gefl. an: A. Berthod, Chalet Beryll, **Grindelwald.**

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

sucht für Sommersaison 1959 (Ende April/Anfang Mai bis Ende September/Anfang Oktober:

Sous-Chef
Chef-Saucier
Chef-Rotisseur
Chef-Gardemanger
Chef-Entremetier
Chef-Patissier
Chef-Tournant
Hotel-Metzger
Chef de garde
Commis-Saucier
Commis-Rotisseur
Commis-Gardemanger
Commis-Entremetier
Commis-Patissier
Commis-Tournant
Angestelltenkoch
Angestelltenköchin

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sowie Lohnansprüchen sind zu richten an: Dir. U. Liggenstorfer oder Herrn Otto Probst, Küchenchef, beide z. Z. Hotel des Alpes, **Arosa.**

Letztjährige Angestellte, welche sich wieder für ihre Posten interessieren, wollen sich unverzüglich melden.

Hotel Terminus, Vitznau

sucht in lange Sommersaison mit Eintritt auf Ostern:

Buffetdame
Buffettochter
Officemädchen
(Mithilfe am Buffet)
Restaurations-Saaltöchter
(sprachenkundig, sehr guter Verdienst)
Saalpraktikantin
Lingère
(Eintritt nach Vereinbarung)
Hausbursche
Casserolier-Küchenbursche
Küchenmädchen

Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Fam. H. Reutener.

Hotel du Lac, Interlaken

sucht per sofort tüchtiges

Officemädchen

welches auch die Kaffeemaschine bedienen kann. Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind erbeten.

WERKZEUG-KOFFER

für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden u. praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben.

JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD, Tel. (064) 3 13 73
Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

FLUGHAFEN-RESTAURANT ZÜRICH-KLOTEN

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Sekretärin in gutbezahlte Jahresstelle
2 Restaurationstöchter
2 Commis de rang

per 1. März für lange Sommersaison bis Ende Oktober/Mitte November, bei Eignung Jahresstelle:

Buffetdame, Buffettochter
Chef de partie, Hors-d'œuvrier
Commis de cuisine
Commis-Patissier (Schweizer)
Communard
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Bar-Tournant
Commis de bar
Commis de rang
Chasseur
Restaurationstöchter
Kellnerlehrling
Lingeriemädchen (Schweizerin)
Casserolier
Kellerbursche
Haus- und Officeburschen
Küchen- und Officemädchen

Bildofferten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Personalchef, Flughafen-Restaurant, Postfach, Zürich 58.

Solbad-Hotel Schützen Rheinfelden

sucht für kommendes Frühjahr

Küchenchef

Saison bis Ende Oktober. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten.

Vitznauerhof Vitznau

sucht für
Sommersaison 1959
April–Oktober

Offerten mit Referenzen an

Familie Keller
Postfach 8
RIGI-KALTBAD

Sekretär-Journalführer
Rotisseur
Entremetier
Patissier
Personalkoch
Economatgouvernante evtl. Stage
Officegouvernante evtl. Stage
I. Lingère
Barmaid
Hallenkellner
Saaltöchter
Conducteur-Chauffeur
Ausweis B
Chasseur
Hilfsportier

Hotel mit 100 Betten

in bestbekanntem Engadiner Kurort sucht per sofort od. nach Übereinkunft qualifizierte(r)

Sekretär(in)

für Réception, Korrespondenz, Kassa, Journal (maschinell). Saisondauer bis Oktober. Offerten unter Chiffre E K 2737 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für

Kuranstalt Mammern

am Untersee

Sommersaison 1959
(April bis Ende Oktober)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an

Dr. A. Fleisch
Kuranstalt Mammern TG

Portier
Hausbursche
Masseuse-Bademeisterin
Lingère
oder Lingerie-Gouvernante
Zimmermädchen
Tournante
und Hilfszimmermädchen
Saaltöchter
Kaffeeköchin
Officemädchen
(automatische Abwaschmaschine)
Küchenmädchen
Casserolier

GESUCHT

für lange
Sommersaison
(April–Oktober)

Grand-Hotel Territet Montreux

500 Betten

5 Monate Vollbetrieb

Gelegenheit zum Besuch von französischen Sprachkursen

Eintritt Ostern, evtl. Pfingsten

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an H. F. Müller-Pernet, dir. prop. Case 62, **Territet.**

Kontrolleur französisch sprechend
Hilfskontrolleur
Telephonistin englisch und französisch sprechend
Chasseur
Hausburschen
Chef de partie-Saucier
Commis de cuisine
Patissier (selbständig)
Personalköchin
Küchenburschen
Officemädchen
Wine-Butler
Commis de rang
Saaltöchter
Aide-Barmaid (débutante)
Buffettochter
Stagiaires
Lingeriemädchen
Hausmädchen
Tapezierer (selbständig)

Hotel Quellenhof, Bad Ragaz

sucht für kommende Saison, Ende April bis Ende Oktober

Journalführer-Kassier(in)
Gardemanger
Tournant
Commis de cuisine
Patissier
Commis-Patissier
Küchenmädchen
Commis de rang
Chasseurs

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen an O. Sutter.

Fischstube Zürichhorn (Schweiz. Gartenbauausstellung)

sucht für lange Saison Eintritt Mitte März-April

3 Chefs de service
3 Küchencommis
Junger, der Lehre entlassener
Patissier
20 Serviertöchter
Tranchieren, Englisch und Franz.
10 Küchenmädchen
tüchtiger Kellerbursche
Fischputzer
Hausbursche

Offerten an Privatadresse: Seestrasse 441, Zürich 2/38.

Gesucht

für Sommersaison in sehr grossen Betrieb mit langer Saison am Genfersee

Küchenchef

tüchtige Kraft mit Berufserfahrung, Autorität und Routine im Einkauf, vertraut mit modernsten Einrichtungen

Oberkellner

flink und energisch, anpassungsfähig an neuzeitliche Methoden, guter Verdienst

Empfangschef

guter Disponent und Verkäufer, sprachenkundig (besonders englisch und französisch), evtl. mit Frau als Hilfsgouvernante.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre G. S. 2819 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

Gesucht

zu baldigem Eintritt in bekanntes Ausflugsrestaurant Nähe Zürich tüchtiger

Küchenchef-Alleinkoch

guter Restaurateur und Spezialitätenkenner. — Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre K A 2735 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel Tessin

sucht für Saison 1959 (März bis November)

Journalführer-Caissier
Bureaupraktikant(in)
Barman-Chef de hall
Economatgouvernante
Kaffeeköchin
Nachtportier, Etagenportier
Zimmermädchen
Glätterin
Maschinenstopferin
Lingeriemädchen

Ausführliche Offerten mit Referenzen an Parkhotel, **Locarno.**

Eden-Hotel, Interlaken

(100 Betten) **sucht für Sommersaison 1959** (Mai bis Ende September):

Küchenchef
(entremetkundig)

I. Koch
(Chef remplaçant)

Commis de cuisine

(Das Haus besitzt elektrische Küche.) Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen zu richten an Dir. W. Brändlin, Eden-Hotel, **Interlaken.**

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 2752 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Eden au Lac, Lugano

sucht für Saison März bis Oktober 1959:

Etagen-Gouvernante
Economat-Gouvernante
Office-Gouvernante

✦

Nachtportier
Logen-Etage-Tournant
Chasseur
Conducteur-Chauffeur

✦

Etagen-Portiers
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften u. Photo an die Direktion.

Bestbekanntes, erstklassiges **Spezialitäten-Restaurant** der Nordschweiz **sucht** für gelegentlichen Eintritt in Jahresstelle

Sekretär - Chef de service

mit Erfahrung und Initiative und guten Sprachkenntnissen. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Salairangaben unter Chiffre E R 2840 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
bestausgewiesener, solider

Küchenchef

zu kleiner Brigade. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre K U 2793 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A PAYERNE s'ouvrira fin janvier un petit hôtel garni avec restaurant de 70 places.

A cet effet nous cherchons pour le 25 janvier un

chef de cuisine

de toute première force, aimant travailler seul. Nous cherchons également un

jeune cuisinier ou jeune cuisinière

pour seconder le chef.

Cuisine moderne, installations dernier cri, lumière de jour. Offres avec prétention de salaire à Roger Bürgi, Wabernstrasse 69, Bern.

Gesucht nach Locarno

Buffetdame

oder

Buffettochter

mit guter Praxis im Restaurations- und Cafébetrieb. Offerten an Direktion Hotel du Lac, **Locarno.**

Kleinhotel in Lugano
sucht vertrauenswürdige

Sekretärin

die auch fähig ist die Direktion zu übernehmen. Es werden Landessprachen sowie Englisch verlangt. Offerten an Postfach 72, **Lugano-Paradiso.**

Kellnerinnen
Zimmermädchen
Küchenhilfe

Sommersaison 1959, für erstklassiges Country-Hotel, Isle of Man, England, **gesucht.** Beste Erfahrungen und gute englische Sprachkenntnisse erforderlich. Eilangebote mit Lichtbild und Zeugnisabschriften an: Derbyhaven Hotel, **nr. Castletown,** Isle of Man, England.

ENGLAND. — Lodore the Swiss Hotel, Keswick-Cumberland

an der schottischen Grenze/Berggebiet und am See Derwentwater gelegen, **sucht für lange Sommersaisen** (März bis Ende Oktober):

Chef de cuisine mit englischen Sprachkenntnissen
Entremetier-Patissier
Saucier
Gardemanger
Officetochter
I. und II. Portier-Hausbursche
Commis-Patissier
Commis-Saucier
2 Commis de cuisine
2 Zimmermädchen

Gute Löhne werden bezahlt. Schriftliche Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Mrs M. M. England, Lodore Swiss Hotel, Keswick, Great Britain. — Persönliche Vorstellung in Zürich ca. Anfangs Februar. Mrs M. England (Schweizerin).

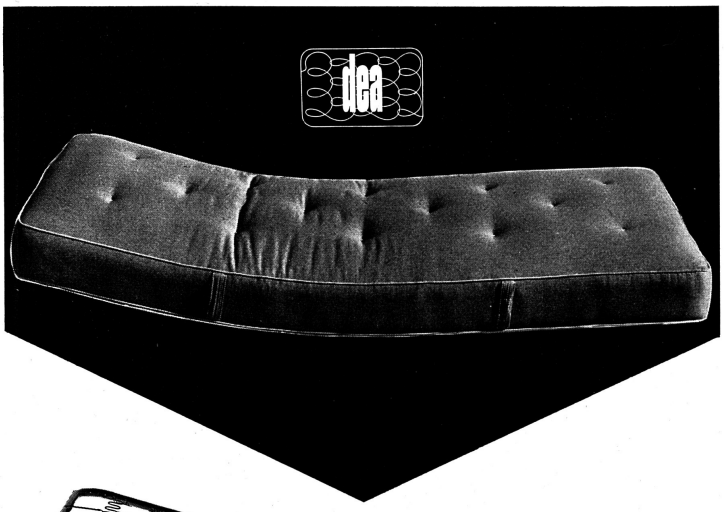
Gesucht nach Bangkok

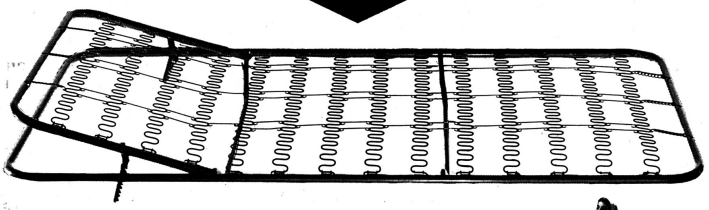
für Grosshotel junger, tüchtiger

Chef de service

Guter Organisator. — Vertrag 3 Jahre. — Reise bezahlt.

Ausführliche Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre OFA 19310 Zf an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.





12,5 kg

wella

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.

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

Gesucht
für **Sommersaison** (15. März bis 15. November):

Gouvernante
Saaltöchter
Zimmermädchen
Hilfsköchin-Anfängerin
Küchenmädchen
Badehilfe

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

Gesucht nach Lugano
für die kommende Sommersaison:

Koch
Küchenbursche
Officemädchen
Zimmermädchen (sprachenkundig)
Portier (sprachenkundig)
Lingerietochter
Chef de rang (sprachenkundig)
Commis de rang (sprachenkundig)
Saaltochter (sprachenkundig)

Eintritt ca. 20. März. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Dischma, **Lugano-Paradiso.**

Erfa IV diskutiert Versicherungsfragen

(Schluss)

8. Unfallversicherungen

Die Versicherung gilt nur für Unfälle, d. h. gemäss der üblichen Unfallinterpretation muss der Unfall durch ein von aussen plötzlich einwirkendes, gewaltsames, unfreiwilliges Ereignis eintreten. Es dürfte hier nicht notwendig sein, auf alle Anwendungsbereiche der Unfallversicherung, wie Einzelunfall, Kollektivunfall, Gruppenunfall, Dienstboten- und Lehrlingsunfall usw. einzeln einzutreten. Viel wichtiger dürfte auch hier sein, auf die Punkte zu verweisen, auf die bei Abschluss der Versicherung speziell zu achten ist und die von Gesellschaft zu Gesellschaft oft sehr verschieden gehandhabt werden. Nicht eingeschlossen in die Unfallversicherung sind im allgemeinen alle Sportunfälle, wie

Autolenken, Motorradfahren, Skifahren, Bergtouren, Fliegen, Bobsleigh, Boxen, Eishokey usw.

Konkurrenzen und Training dazu sind immer ausgeschlossen. Im übrigen darf auch hier auf den Grundsatz aufmerksam gemacht werden, wonach bei einer Versicherung angenommen werden darf, dass all das versichert ist, was nicht ausdrücklich ausgeschlossen ist. Verschiedene Gesellschaften sind in den letzten Jahren dazu übergegangen, z. B. das Autolenken nicht mehr als zuschlagspflichtiges Sportsrisiko zu bezeichnen und, wenn nicht ausdrücklich der Ausschluss dieses Risikos verlangt wird, dasselbe ohne weiteres zu versichern. Selbstverständlich spielt es prämienmässig keine Rolle, ob nun die Zuschläge zum voraus berechnet und dann im Ausschlussfalle abgezogen werden, oder ob umgekehrt gerechnet wird.

Bei den persönlichen Versicherungen der Hoteliers zeigt sich immer wieder, dass die Garantiesummen zu knapp bemessen sind, und dass die ständig weitergehende Teuerung zuwenig in Berücksichtigung gezogen wird. Ganz besondere Beachtung verdienen immer mehr die Heilungskosten. Bei einer Spitalbehandlung genügt z. B. ein Spitalkostenersatz von Fr. 10.– bei weitem nicht mehr. In Betracht kommen heute als untere Grenze Fr. 30.– pro Tag. Auch hier ist der Deckungsumfang von Fall zu Fall, d. h. von einer Versicherungsgesellschaft und Versicherungsart zur andern, gründlich abzuklären, um zum vornherein im Schadenfalle unliebsame Überraschungen auszuschalten. Immer mehr wird von der sog. unlimitierten Heilungskostendeckung Gebrauch gemacht mit gleichzeitiger Ausdehnung der üblichen Dauer von 10 Monaten oder einem Jahr auf zwei Jahre oder mehr. Auch das Taggeld wird in vermehrtem Masse für zwei Jahre versichert.

Von Fall zu Fall kommt auch eine sog. *Universalversicherung* in Betracht mit Einschluss von Flügen, Autolenken, Skifahren usw. Diese Versicherung ist für die ganze Welt gültig, während sonst üblicherweise die Unfallversicherungen örtlich begrenzt sind. Auch dies ist ein zu beachtender Punkt. Kommt nur ganz selten ein Flug in Betracht, so lohnt sich die generelle Ausdehnung der Unfallversicherung auf das Flugrisiko nicht. Es darf als allgemeine Richtlinie gelten, dass die generelle Ausdehnung auf das Flugrisiko erst ab 5 Flügen pro Jahr interessant ist. Kommen Auslands-, vor allem Überseeaufenthalte in Betracht, so ist den dortigen Verhältnissen ganz speziell Rechnung zu tragen. Während wir in der Schweiz für einen Tag Spitalaufenthalt 30 bis 40 Franken rechnen müssen, müssen wir z. B. in Nordamerika mit 70 bis 80 Fr., wenn nicht bedeutend mehr, rechnen. Es gilt also, vor Antritt einer Reise rechtzeitig für genügende Deckung zu sorgen.

Die *Personal-Unfallversicherungen* richten sich einerseits nach den gesetzlichen Bestimmungen zur Lohnzahlungspflicht gemäss Art. 335 OR:

«Bei einem auf längere Dauer abgeschlossenen Dienstvertrag hat der Dienstpflichtige, wenn er an der Leistung der Dienste durch Krankheit, schweizerischen obligatorischen Militärdienst oder ähnliche Gründe ohne sein Verschulden verhindert wird, gleichwohl für eine verhältnismässig kurze Zeit Anspruch auf Lohnzahlung»

und anderseits nach den gesamtarbeitsvertraglichen Bestimmungen. Diese sind in der Hotellerie noch nicht für die ganze Schweiz einheitlich geregelt. Während bis vor wenigen Jahren allgemein die Summen von 10 000 Fr. für den Todesfall, 20 000 Fr. für den Invaliditätsfall und 10 Fr. Taggeld mit 2000 Fr. Heilungskostendeckung als Norm betrachtet werden durften, werden die Kollektiv-Unfallversicherungen immer mehr auf das sog. Lohnsummensystem umgestellt, wobei als Löhne diejenigen zugrunde gelegt werden, welche auch von der AHV berechnet werden.

Die allgemeinen Versicherungsbedingungen für Kollektiv-Unfallversicherungen sehen im allgemeinen im Todesfalle eine Staffelung der Leistungen je nach Zivilstandsverhältnissen vor. Die volle Todesfallsumme wird ausbezahlt, wenn der Versicherte verheiratet ist und eine Ehegattin und Kinder unter 18 oder 20 Jahren hinterlässt, mit $^2/_3$ der Summe, wenn keine Kinder vorhanden sind, oder nur die Hälfte, wenn nur bedürftige Eltern vorhanden sind, oder je nachdem nur die Bestattungskosten. Diese Regelung kann unter Umständen zu grossen Härten führen, wie dies erst vor kurzer Zeit in 2 Fällen festgestellt werden musste. In diesen beiden Fällen war der Verunfallte noch nicht verheiratet, hatte jedoch ein uneheliches Kind. Es handelte sich in beiden Fällen um Flüchtlinge, welche nur deshalb noch nicht heiraten konnten, weil die Schriften nicht in Ordnung waren. Die Ehegattin in spe und das Kind erhielten deshalb im Todesfalle keinerlei Entschädigung. Es empfiehlt sich deshalb, die Bestimmung in die Versicherung aufnehmen zu lassen, dass im Todesfalle, gleich wie bei der Einzelunfall-Versicherung, unberücksichtigt um die Zivilstandsverhältnisse, die volle Todesfallversicherungssumme zur Auszahlung gelangt. Der Zuschlag für diese Bestimmung ist überraschend gering, so dass die Korrektur unbedingt angebracht ist.

Die Kollektiv-Unfallversicherung vor allem in der Hotellerie wird, gestützt auf den Gesamtarbeitsvertrag, praktisch durchwegs auch auf die Nichtbetriebsunfälle ausgedehnt. Die Nichtbetriebsunfälle gehen praktisch immer zu Lasten des Personals, und zwar durch einen angemessenen Lohnabzug. Hier gilt es nun, von Fall zu Fall abzuklären, welche zuschlagspflichtigen Risiken für den Angestellten in Betracht kommen, z. B. Skifahren, Fahren mit Motorrollern, Velos mit Hilfsmotoren, Motorrad, Autolenken usw. Diese Sonderrisiken sollten unbedingt in die Versicherung eingeschlossen werden, und zwar zu Lasten des betreffenden Angestellten. Es empfiehlt sich sehr, von jedem Angestellten das bekannte Formular des Schweiz. Wirtevereins unterzeichnen zu lassen, wonach der Angestellte davon Kenntnis nimmt, dass in die Nichtbetriebsunfall-Versicherung die Sonderrisiken nicht eingeschlossen sind. Durch seine Unterschrift verpflichtet er sich gleichzeitig, solche besondere Gefahren, die einzeln aufgeführt sind, dem Arbeitgeber mindestens 10 Tage vor Eintritt der Unfallgefahr zu melden, damit die erforderliche Zusatzversicherung abgeschlossen werden kann.

Zu erwähnen ist hinsichtlich der Kollektiv-Unfallversicherung noch das sog. Direktanspruchsrecht des Versicherten oder dessen Angehörigen gegenüber der Versicherungsgesellschaft. Dieses Direktanspruchsrecht finden wir nur in der Kollektiv-Versicherung und in der Motorfahrzeug-Haftpflichtversicherung.

Schlussbemerkungen

Einer besonderen Abmachung bedarf es beim Engagement von Orchestern. Die Musiker werden im allgemeinen nicht angestellt, sondern «engagiert». Es empfiehlt sich deshalb, bei Festlegung des Engagements mit dem Orchesterleiter schriftlich zu vereinbaren, dass sämtliche Versicherungen, und zwar sowohl die Unfallversicherung als Krankenversicherung als auch die Versicherung der persönlichen Effekten, der Musikinstrumente usw. gegen Sachschäden usw. Sache des Orchesters ist und dass solche Schäden nicht zu Lasten des Hotels gehen.

Eine regelmässige, gründliche Kontrolle der Versicherungsverträge ist unbedingt notwendig. Das gesamte Versicherungswesen befindet sich in ständigem Fluss, so dass ein einmal abgeschlossener Vertrag nicht erst wieder überprüft werden sollte, wenn die Vertragsdauer von allgemein 10 Jahren abläuft.

Apicianische Weihnachtsfeier

Wie alljährlich, trafen sich dieser Tage wieder die Mitglieder des Gastronomischen Studienzirkels zu ihrem Weihnachtsessen. Sein Mitglied *Fritz Haller* im schönen *Haus z. Rüden* war diesmal der Gastgeber. Es lag nahe, gerade diese Zürcher Gaststätte auszuwählen, feierte doch gleichzeitig der Hausherr seinen 40. Geburtstag. Dem Rufe des Präsidenten *Walter Hammer* waren alle abkömmlichen Mitglieder mit ihren Damen gefolgt. Sehr vermisst wurde Albert Güttinger, dessen Gemahlin sich einer schweren Operation unterziehen musste. An sie ging ein Blumengruss ab mit den besten Wünschen für eine baldige Genesung.

Zum Apéro hatte die Firma Berger, Bujard & Cie. einen delikaten Tropfen geopfert, nämlich ihren «De St Marceaux, Blanc de Blanc». Dieser Champagner hat sich durch seine liebliche Herbheit einen guten Namen gemacht.

Frau Haller hatte mit grosser Liebe und künstlerischem Können eine Festtafel hergerichtet, die geradezu märchenhaft aussah. Der Schimmer edelgeformter Kerzen verklärte nicht nur den Raum, sondern vor allem auch die Gesichter. Ein wundersamer Hauch weihnachtlicher Stimmung breitete sich aus und machte uns froh. Die festliche Speisenfolge, um die uns Apicius, der römische Feinschmecker, beneidet hätte, aber lautete:

La brioche à l'alsacienne
Le Jambon cru des Grisons
(Tokayer Spätlese, Halbinsel Au 1956)

*

Le Consommé aux bûches de mer

*

L'Ombre du Rhin à la belle meunière
Les pommes blanchettes
(Villette Grand Vin, Georges Palaz 1955)

*

La Poularde poêlée Isabelle de France
Le riz pilaf
Les salades assorties
(Château Léoville Lascases MC 1949)

*

Quelques bons fromages
(Volnay Santenots, Hospices de Beaune MO
Jehan de Massol 1953)

*

Bananes à l'Orientale
(St Martin, Mont d'or 1955)

*

Le Café noir et chaud
Les eaux légères

Nach dieser delikaten, trotz der Vielfalt den Magen nicht belastenden Mahlzeit wurde dem Geburtstagskind von seinen Freunden ein Geschenk von bleibendem (und praktischem) Wert überreicht, wobei der Präsident die Verdienste des Gefeierten um den Studienzirkel und überhaupt um die Belange unseres Berufes gebührend würdigte. Wenn man sich ausnahmsweise auch nicht an die für Zürich so typische Polizeistunde halten musste, schien die Zeit doch zu knapp bemessen, und nur ungern verliess man das gastliche Haus, in welchem zwei prächtige Menschen mit unermüdlichem Fleiss ihren gastgeberischen Pflichten nachkommen. Für den wunderschönen Abend aber sind wir ihnen zu herzlichstem Dank verpflichtet.

Harry Schraemli

Glyfada possède l'hôtel balnéaire le plus moderne du continent

Glyfada est une petite localité située au bord de la mer, à une quinzaine de kilomètres au sud-est d'Athènes, non loin du grand aéroport desservant la capitale. Jusqu'il y a peu de temps, Glyfada n'était encore pour les Athéniens, qu'un aimable but de promenade dominicale. Deux ou trois buvettes et autant de restaurants permettaient de se rafraîchir et de déguster quelque spécialité à l'ombre des tonnelles ou des parasols. Tout cela est maintenant changé et Glyfada se trouve sur le tracé de la très belle route en corniche qui relie Athènes au cap Sounion, l'un des itinéraires du tourisme hellène.

Mieux encore, l'Office national du tourisme a choisi une ravissante baie, voisine de Glyfada et baignée par les eaux bleues et transparentes de la Mer de Saronikos, pour faire aménager une plage magnifique et un hôtel balnéaire que l'on dit être le plus moderne du continent. Imaginez une très belle anse naturelle, s'étirant sur un kilomètre et demi et une largeur de quarante à cinquante mètres. Un peu partout du sable très fin, bien sûr, mais aussi du gazon, des chemins dallés et des fleurs. Des fleurs à profusion, qui s'épanouissent dès le premier printemps et jusqu'à l'arrière-automne. Le soir venu, de savants éclairages, prodigués par des sortes de lampadaires bas, fixés au sol et peints en vert, les mettent pleinement en valeur.

Un ensemble de constructions légères, parfaitement adaptées au cadre, abritent les vestiaires, plusieurs buvettes, les installations sanitaires et des locaux de service. Un immense *snack-bar,* construit en pierre de taille et en bois de Finlande, d'une conception très originale, assure le service de légères collations. Entièrement ouvert de trois côtés, il est des plus engageants. D'autant plus que son personnel est parfaitement stylé. Bien entendu quantité de jeux de plage sont à disposition et l'espace est suffisant pour accueillir deux mille baigneurs et baigneuses.

Séparé par quelques bosquets seulement, l'hôtel se trouve à l'extrémité orientale de cette plage, dans un très beau parc fleuri, à peine étagé. Il s'agit de cent pavillons, répartis en lignée de six, mais parfaitement séparés les uns des autres. Tous sont orientés du côté de la mer et jouissent d'une vue imprenable. Chaque bungalow se compose d'une grande chambre-salon, qu'une paroi vitrée escamotable permet de faire corps avec la terrasse couverte; d'un local de douche avec cabinet de toilette; d'une cuisinette, avec évier, boiler d'eau chaude, prise électrique; et d'une spacieuse penderie. Le mobilier se compose de deux lits-divans bas, d'une table, de deux fauteuils, d'un guéridon, d'un lampadaire et d'un petit meuble à tiroirs. Sur la terrasse, une table et trois sièges pour le plein air. Le sol est dallé et recouvert d'un tapis tissé à la main. Un téléphone portatif est à disposition et un petit appareil distribue de l'air frais ou chaud, selon les exigences climatiques, car ces pavillons sont utilisables toute l'année.

Bien que jouissant d'une indépendance totale, les occupants de ces confortables pavillons bénéficient cependant de tous les avantages que peut offrir l'hôtellerie. En effet, au moment choisi par les hôtes eux-mêmes, des femmes de chambre viennent faire les lits et le ménage. Les clients qui le désirent – la demi-pension, soit le petit-déjeuner et un repas principal, ne sont toutefois obligatoire que durant la haute saison, qui s'étend ici du 1er juin au 30 septembre – peuvent prendre leurs repas au restaurant, dans leur chambre ou sur leur terrasse.

Car l'établissement possède un grand restaurant, aménagé à l'autre bout de la plage. Il s'agit d'une construction en pierre et en bois, avec une belle terrasse à l'étage, une élégante salle à manger éclairée par de larges baies et des cuisines fort bien équipées. A l'extérieur se trouve une piste de danse, en ciment, avec une estrade, pour l'orchestre, ce qui est très apprécié dès le soir venu. Un service de transport perfectionné et huit offices, répartis parmi les groupes de pavillons, permettent aux plats d'arriver parfaitement chauds sur les tables des hôtes restés dans leurs bungalows.

Une route et quelques chemins relient entre eux les différents pavillons, de sorte qu'il est possible de se rendre en voiture jusqu'à la porte même de sa chambre. Près de l'entrée du parc se trouve une élégante construction basse, dans lequel sont logés la réception et les services administratifs. Meublé de fauteuils et de guéridons, le hall d'accueil est très engageant. C'est là, du reste, que j'ai rencontré le directeur de l'établissement, M. Georges Tr. Papadam, un Grec qui connait fort bien notre pays, puisqu'il est né à Montreux, où il a grandi et fait la plus grande partie de ses études. Peut-être est-ce à son long séjour sur la Riviéra vaudoise qu'il doit sa vocation hôtelière. M. Papadam m'a déclaré que tout avait dû être créé en ces lieux, où n'existait absolument rien.

Il a fallu amener l'eau par des canalisations venant d'Athènes, et même la terre, par camions entiers, afin de pouvoir en recouvrir le sol rocheux et procéder à des plantations, qui sont maintenant l'orgueil de l'établissement. L'ensemble, soit la plage, l'hôtel et le restaurant, a été conçu, et réalisé, par trois architectes d'Athènes, qui ont travaillé en équipe après être allés s'informer, sur place, dans plusieurs pays étrangers, pour se mettre au courant de ce qui s'était fait de mieux jusqu'ici.

Et M. Papadam ne fut pas peu fier de me dire que plusieurs de ses pavillons sont régulièrement occupés, depuis le mois de mai dernier, par les équipages de la «Swissair», dont l'aéroport d'Athènes, qui est tout proche de Glyfada, constitue un relais pour le personnel des avions suisses à destination du Moyen et du Proche-Orient. Je suis certain que nos équipages trouvent en ce cadre enchanteur la détente si nécessaire à l'exercice de leur astreignant métier. *V.*

L'Egypte a rénové et complété son équipement touristique

Au cours de ces dernières années, la crise de régime, puis le conflit de Suez, ont porté un préjudice sérieux au tourisme égyptien. Les autorités du Caire s'en sont parfaitement rendu compte car, sur les bords du Nil, comme dans tant d'autres pays, le tourisme constitue une activité économique très importante. Et l'apport de devises étrangères qui en résulte est certes appréciable dans un pays où le niveau de vie de la population demeure encore très bas. C'est pourquoi l'Egypte entend faire «redémarrer» son tourisme en mettant à la disposition de ses hôtes un équipement touristique rénové et complété.

Un gros effort est fait en faveur de l'hôtellerie, qui est l'un des secteurs touristiques les plus importants. De nombreux privilèges ont été prévus afin de favoriser l'investissement de capitaux étrangers dans les établissements hôteliers. Au Caire, un grand hôtel de la chaîne américaine Hilton est sur le point d'ouvrir ses portes.

A *Alexandrie,* le palais d'été de l'ex-roi Farouk deviendra un palace auquel sera adjoint un casino. Dans les montagnes du *Mokkabam,* une station touristique va être «lancée», avec hôtels, cabarets et autres lieux de distraction.

Sur les bords de la Mer Rouge, plusieurs auberges ont été créées pour accueillir les amateurs de pêche, sous-marine ou en haute mer, qui deviennent toujours plus nombreux. Et, pour les jeunes, qui désirent voyager sans trop dépenser, de nouvelles auberges de jeunesse ont été ouvertes, notamment à *Gizeh, Louxor, Port-Saïd* et *Fayoum.*

Les moyens de transport ont également retenu l'attention des autorités égyptiennes. Depuis le début de cette année, le Caire et Alexandrie sont reliés par une magnifique *autoroute, large de soixante mètres.* Cette voie, à grand trafic, est jalonnée d'un certain nombre de pavillons, où les automobilistes pourront s'arrêter pour se rafraîchir ou manger. Au départ du Caire, des bateaux effectuent des croisières sur le Nil, jusqu'à Louxor et Assouan.

L'aéroport d'Alexandrie est en cours d'agrandissement et Le Caire va être doté d'une nouvelle place d'aviation, dont les travaux de fondation ont déjà commencé, et qui sera l'aéroport le plus vaste, et le plus important, de l'Orient, puisque ses vingt-cinq hectares de surface doivent permettre l'atterrissage, ou le décollage, de vingt avions par minute.

Autre attrait touristique: l'illumination du Sphinx et des pyramides, que les passagers aériens, arrivant ou partant du Caire la nuit, pourront peut-être prochainement admirer de leur fauteuil, car un «déroutement» des appareils de lignes est à l'étude.

Enfin, l'Egypte, qui envisage de poser sa candidature pour l'organisation des Jeux Olympiques de 1964, a mis en chantier, au Caire, un stade géant destiné à recevoir quatre-vingt mille spectateurs. C'est dire l'ampleur des moyens déployés par les milieux responsables de ce pays pour faire de l'ancien royaume des Pharaons un centre de tourisme moderne et parfaitement adapté aux exigences d'une clientèle cosmopolite. *V.*

Nous vous présentons nos
voeux sincères
de succès pour
l'année nouvelle

DR A. WANDER S. A. BERNE
Préparations culinaires

Une nuitée sur neuf à l'Italie

Au cours de ces dix dernières années, en Italie, comme du reste ailleurs aussi, le tourisme s'est considérablement développé. A tel point que, selon une étude consacrée à l'économie italienne, et qui vient d'être publiée par l'Union de Banques suisses, c'est à ce pays que revient le neuvième environ de la totalité des nuitées de touristes enregistrées statistiquement dans le monde entier. Plus de quatorze millions et demi de touristes étrangers sont venus en Italie durant l'année 1957, soit trois fois plus que lors de l'année sainte de 1950 et un peu moins de cinq fois plus que dans les années précédant la dernière guerre.

Le tourisme a rapporté, l'an passé, à l'Italie, trois cent-soixante-douze millions de dollars. Comme les touristes italiens, qui se sont rendus à l'étranger, durant la même période, n'ont dépensé que cinquante-six millions de dollars, il reste un solde actif de trois cent seize millions de dollars en faveur du tourisme de la péninsule. Ce montant est presque aussi élevé que le produit des exportations agricoles ou que celui de l'industrie des machines (constructions navales et véhicules à moteur non compris). C'est dire l'importance que le tourisme revêt dans la balance commerciale italienne.

Il est juste de reconnaître que tant par sa position géographique, qui en fait une porte d'entrée ou de sortie pour les pays d'outre-mer, que par la variété de ses climats, de ses paysages et de ses monuments, l'Italie a de quoi séduire et retenir l'étranger. Même si certains prix peuvent parfois paraître à celui-ci quelque peu élevés, voire exagérés . . . *V.*

Accidents de la circulation et amélioration des routes en Allemagne occidentale

Le ministre des transports de la République fédérale d'Allemagne, M. Seebohm, semble avoir trouvé son chemin de Damas. Il y a plus d'un an, il s'était en effet montré assez réticent dans l'octroit de crédits pour les routes et avait approuvé la limitation à 50 km/h de la vitesse dans les localités, mesure qu'il devait vanter, à peine était-elle introduite, pour ses effets bénéfiques sur la sécurité. Au bout de quelques mois, M. Seebohm changait d'avis:

A un député qui s'étonnait du nombre élevé des accidents de la route en Allemagne, il répondait récemment au «Bundestag» que leur fréquence était due en premier lieu à l'insuffisance des routes. Il admettait en même temps que de 1951 à 1956, la République fédérale avait encaissé 6344 millions de marks en impôts sur les carburants mais n'avait dépensé pendant la même période que 2320 millions pour ses routes.

Or, voici que dans un article publié par la «Deutsche Verkehrswacht», M. Seebohm exprime le vœu que les autorités compétentes fassent usage plus que jusqu'à présent de la possibilité de fixer à plus de 50 km/h la vitesse limite lorsque les circonstances s'y prêtent «afin d'éviter les embouteillages qui se forment sur les routes de dégagement importantes».

Dans beaucoup de villes d'Allemagne occidentale la vitesse limite a été déjà relevée, sur certaines routes, au-dessus de 50 km/h. La police de Francfort estime que la limite devrait être de 60 km/h pour les voitures et de 40 km/h pour les poids lourds. Nuremberg a fixé une vitesse maximum de 60 km/h sur sept de ces routes de dégagement et même de 70 km/h sur la voie d'accès à l'autoroute. Le bourgmestre de Hambourg et d'autres personnalités de différents «Länder» d'Allemagne occidentale se sont prononcés pour une limite générale de 60 km/h.

Des voix de plus en plus nombreuses font remarquer que la limitation de la vitesse n'a en réalité pas été la cause décisive du recul des accidents qui se manifeste en Allemagne depuis quelques mois. Le président du «Kreisverkehrswacht» de Mannheim, M. Emile Frey, a remarqué que ce recul s'était manifesté nettement avant l'introduction des limitations de vitesse et qu'il devait être attribué plutôt à une meilleure adaptation du public à la circulation et au meilleur enseignement que reçoivent les nouvelles générations de conducteurs.

Sans vouloir insister sur les causes de l'amélioration constaté, il n'en reste pas moins que du 1er septembre 1956 au 1er septembre 1957, la diminution des accidents a été de l'ordre de 12 %. Le nombre des morts a baissé de 18,4 %, celui des blessés de 11,9 %. Il est remarquable de constater que pendant ce même laps de temps, le nombre des véhicules motorisés en circulation a augmenté de 10 % environ.

Une seule ombre au tableau: On enregistre un peu partout un accroissement des accidents légers. En effet, du fait de la réduction de la vitesse, les conducteurs croient pouvoir suivre de plus près la voiture qui les précède et ne peuvent souvent pas éviter de tamponner en cas de freinage brusque.

BÜCHERTISCH

Das St.-Galler Rheintal

Ein reizvolles Wein- und Bauernland liegt hinter den östlichen Abhängen der Appenzeller Berge, den Miteidgenossen wenig bekannt: die weite Rheintalebene zwischen Hirschensprung und Bodensee. In einem neuen, dem 85. Band der «Schweizer Heimatbücher» wird es uns von Jakob Boesch (Text) und Dr. L. Broder (Bildteil) vorgestellt: «Das St.-Galler Rheintal» (52 Seiten, Kartenübersicht, 32 Bildtafeln, Fr. 4.50, Verlag Paul Haupt, Bern).

Das Bändchen macht uns mit der Geschichte dieses Landstriches vertraut. Dann unternehmen wir eine Reise durch dieses gesegnete Land mit den alten Städtchen und modernen Industriegemeinden, wobei uns in Bildern all die verschiedenartigen Schönheiten vorgeführt werden. Ein Heimatbuch, das die stattlich angewachsene Reihe wertvoll ergänzt!

Das bündnerische Münstertal

Ein wahres Juwel ist uns – abseits vom grossen Verkehr und ein bisschen verlassen – in dem östlichsten Stücklein Schweiz erhalten geblieben: dem Münstertal hinter dem Ofenpass. Es verdient es wirklich, näher bekanntgemacht zu werden. Ausgezeichnet versteht dies Prof. Dr. Padrot Nolfi in dem neuen Schweizer Heimatbuch 88: «Das Münstertal» (La Val Müstair, 56 Seiten, 32 Bildtafeln, kartoniert Fr. 4.50, Verlag Paul Haupt, Bern).

Die einzigartige Landschaft, in der bis zur Höhe von 1400 m Kirschen und Äpfel reifen, ihre altertümliche rätoromanische Sprache, die reiche Volkskultur in Bauernhäusern an geschnitzten Möbeln und in der Webkunst – alles lässt er vor unsern Augen erstehen und dazu die ergreifende geschichtliche Vergangenheit, der lange Weg zur Freiheit durch viel Kriegselend hindurch, von der vorgeschichtlichen Zeit bis zur Gegenwart.

In schönen Aufnahmen zaubert uns der Bilderteil die herrliche Talschaft mit ihrer zugleich wilden und lieblichen Natur vor Augen, dazu die Klosterkirche und die Fresken aus der Zeit Karls des Grossen in Müstair. Mit diesem Bande ist uns eines der schönsten Schweizer Heimatbücher vorgelegt worden!

«Die Hochschulen der Schweiz»

Unter diesem Titel hat die Schweizerische Verkehrszentrale eine neue Broschüre in deutscher Sprache über den Hochschulunterricht in unserem Lande herausgegeben und gleichzeitig die bereits bestehende französische und englische Ausgabe überarbeitet und neu aufgelegt.

Die Zahl der ausländischen Studierenden an unseren Universitäten und Hochschulen erhöht sich von Jahr zu Jahr. Von den 16 000 immatrikulierten Studenten sind beinahe 5000, d. h. rund dreissig Prozent, Ausländer aus insgesamt mehr als vierzig verschiedenen Staaten. Diese erfreuliche Tatsache beweist, wie gross das Ansehen unserer Lehranstalten mit Universitätsrang im Ausland ist und wie weit die geistige Ausstrahlung unseres kleinen Landes reicht.

Die neue Broschüre gibt einen kurzen geschichtlichen Überblick über jede der neun schweizerischen Universitäten und Hochschulen und enthält Auskünfte über die einzelnen Disziplinen, sowie Tabellen der entsprechenden Institute, Laboratorien und Sammlungen. In einem besonderen Kapitel sind die praktischen Hinweise auf die Universitätsstudien vereinigt, die dem ausländischen Studierenden eine möglichst genaue Vorstellung von den Lebensbedingungen in der Schweiz vermitteln sollen.

Dieser neue Beitrag der Schweizerischen Verkehrszentrale an unsere kulturelle Werbung wird bestimmt den Beifall aller Hochschulkreise im Ausland wie in der Schweiz finden.

Willy Harms: Der stumme Knecht, Roman. (Hans-Feuz-Verlag, Bern, 1958).

Das wunderliche Schicksal der Menschen, die in diesem Buche leben – es gibt sie wirklich – konnte nur von einer wirren Nachkriegszeit geformt werden. Die Leute auf dem Eckbauernhof ballen die Fäuste im Sack und schauen blicklos über die Felder, ob ihnen Hilfe komme. Dore Soltermann hat nach der Vermissterklärung ihres ersten, im Krieg verschollenen Mannes wieder geheiratet. Warum ist ihr Innerstes so leer, ihre Zukunft so verdüstert? Heinrich Mohr, der stumme Knecht, der auf dem Eckhof in Dienst steht, weiss die Antwort, aber er darf sie nicht sagen. Erst vor Gericht, wo der Knecht eines Tages unter der Anklage steht, seinen Brotherrn erschlagen zu haben, entwirrt sich der Knäuel verschlungenen Schicksals. Ein Kriminalroman also? Eigentlich nicht, obschon es an äusserer und innerer Spannung nicht fehlt. Höher jedoch als alles Handlungsmässige stehen Tragik und menschliche Grösse des «stummen Knechts».

BIRDS EYE empfiehlt:
Fruchtglacen mit
Erdbeerpulpe od. Himbeermark
tiefgekühlt sind preisgünstig und im Aroma unerreicht!
Packungen zu 800 g und 5 kg.
BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Die Papierfabrik Balsthal ist die einzige schweizerische Papierindustrie, die sich auf die Herstellung von Zellstoffwatte-Erzeugnissen spezialisiert hat. Tela-Taschentücher sind daher ein erstklassiges Schweizerprodukt, in der neuen Brechpackung zu je 10 + 10 Stück separiert, also besonders hygienisch verpackt.

TELA

FACELINE

Gesichtstücher aus feinster, hygienischer Zellstoffwatte. Alle fabrikatorischen Vorzüge der Papierfabrik Balsthal auf dem Gebiete der Zellstoffwatte-Erzeugung gelten auch für Faceline, das schweizerische Gesichtstuch, das sich neben allen ausländischen Produkten qualitativ einen ersten Platz errungen hat.

PAPIER BALSTHAL

PAPIERFABRIK BALSTHAL

Telephon 062/2 72 55

G2

Zum Vorwaschen: DILO

Zum Waschen / Kochen: NATRIL OMAG

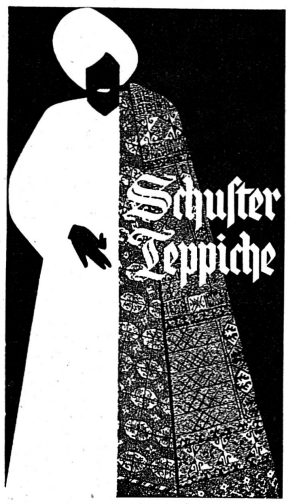
Zum Bleichen: OXYL

Henkel modernisiert das Waschen. Neue, für Automaten besonders geschaffene, hartwasserbeständige Waschmittel garantieren einfache Verfahren!
Genau so griffig-weiche und strahlend-weisse Wäsche, wie im gepflegten Familien-Haushalt!
Alle Produkte an der Eidg. Materialprüfungsanstalt auf Schmutzlösevermögen und Schonung der Fasern* geprüft und mit hervorragenden Waschresultaten und Schonungsziffern belohnt!
Unverbindliche Beratung durch unsere Laboratorien und Wäschereisachverständigen, Lieferung individueller Waschanleitungen.

* Nur die Henkel-Produkte allein enthalten den patentierten Faserschutz «Fiberprotect»!

Henkel & Cie. A.G., Pratteln/BL
Abteilung Grosskonsumenten

Henkel

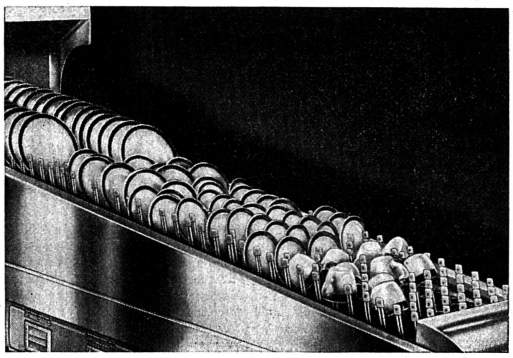


das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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) 27 80 99/27 88 48

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

Achtung!

Geelhaar's interessantes Teppich-Angebot

für Sie und Ihre treuen Angestellten

finden Sie als Beilage in der nächsten Nummer der

Hotel-Revue

Seit über 50 Jahren im Dienste des Gastgewerbes

Teppichhaus Geelhaar BERN

W. Geelhaar AG., Thunstrasse 7 (Helvetiaplatz)
Gegr. 1869 Telephon (031) 22 1 44

Zu verkaufen

Wintersport-Hotel in Davos

Altbekanntes sehr gut eingeführtes Haus mit internation. Kundschaft. Ruhiger Betrieb ohne Bar und Restaurant. 52 Betten in 36 Zimmern. Dreizimmerwohnung mit Bad für den Hotelier. Auskunft an Selbstinteressenten, die grössere Anzahlung leisten können, unter Chiffre W D 2750 der Hotel-Revue, Basel 2.

GIGER-KAFFEE

– ein vollendeter Genuss –

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

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

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

Moderne Waschmaschinen bedingen moderne Bettwäsche, also

Percal-Bettwäsche

weiss und farbig prompt lieferbar.
Wir bitten, Prospekt mit Mustern zu verlangen.
Preis pro Leintuch ab Fr. 14.50.

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

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

Zu verkaufen

elektrischer Grossküchenherd

crèmefarbig emailliert, Grösse 2610 × 1135 × 700 mm, enthaltend: 6 Felder mit 6 Kochplatten 400 × 400 mm, 1 Bain-Marie, 2 Wärmeplatten, 2 Brat- und Backöfen und 1 Wärmeschrank, durchgehend. Anschlusswert 48 kW, Spannung 380 Volt. Der Herd befindet sich in neuwertigem Zustande und wird bei sofortiger Wegnahme zu vorteilhaften Bedingungen abgegeben. Garantie 1 Jahr.

Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre G H 2729 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn

Zu verkaufen
neue solide

Stühle

schon ab **Fr. 17.50.**
O. Locher, Baumgarten, Thun

Salami

«Carlo» tipo Milano kg Fr. **10.80**; Buresalami kg **Fr. 8.50**; Ia Bündnerfleisch kg **Fr. 18.—**. K. Luginbühl, Metzgerei, **Langenthal**, Telephon (063) 2 20 75.

Ankauf und **Verkauf** von **Neu** und **Alt**

Hotel- und Wirtschaftsmobiliar
Übernehme jede Liquidation
O. Locher, Baumgarten, Thun.

Jüngeres **Wirteehepaar** (Küchenchef) **sucht kleineren Betrieb**

Hotel oder Restaurant

zu kaufen, zu pachten oder als

Gerant

zu betreiben. Bevorzugt werden Betriebe in Graubünden oder Zürich. Antritt möglich auf Herbst 1959 oder Frühjahr 1960. Offerten erbeten unter Chiffre W 4022 Ch an Publicitas, **Chur.**

● REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

HOTEL-PORZELLAN

Bauscher-Patente eroberten die Welt . . .
Kannen tropfen nicht
Deckel fallen nicht
Tassen stapeln sich

BAUSCHER

Bezugsquellennachweis:
Bosshardt & Cie. AG. Industriestrasse 17, Luzern

RWD-KS-Kartoffelschälmaschinen, 1 Tischmodell, 1/4 PS, 100 kg Std.-Leistung Fr. 850.-
5 Ständermodelle 1/1-2 PS, 200-2000 kg Std.-Leistung, ab Fr. 1350.-

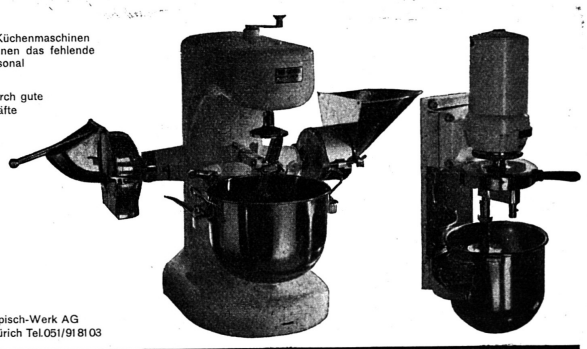
Die leistungsfähigen RWD Küchenmaschinen

RWD-Imperator-Universalküchenmaschine (Tischmodell) 1,5 PS, 20 l-Kessel, Zusatzaggregate zum Rühren und Schlagen, zum Schneiden und Reiben, Passieren, Mahlen und Hacken, Fr. 4600.-
inkl. 3 Aggregate
Tische mit Inlaid, Formica oder Chromstahlblatt ab Fr. 340.-

RWD-Media (Wandmodell) · die platzsparende Universalküchenmaschine, 1/2 PS, 2stufiges Planetenrührwerk mit 15 l-Kessel, mit Fleischwolf Fr. 1900.-
Komb. Rühr-, Schneid- und Passiermaschine Fr. 650.-

Die RWD-Küchenmaschinen ersetzen Ihnen das fehlende Küchenpersonal

Verkauf durch gute Fachgeschäfte



RWD Reppisch-Werk AG
Dietikon-Zürich Tel. 051/91 81 03