Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 68 (1959)
Heft: 6

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. 6 Basel, den 5. Februar 1959 Erscheint jeden Donnerstag 68. Jahrgang 68e année Paraît tous les jeudis Bâle, 5 février 1959 **N° 6**

Cartes de crédit: Oui ou Non?

L'Association internationale de l'hôtellerie, ainsi que les associations nationales affiliées – dont la Société suisse des hôteliers – ont refusé catégoriquement les cartes de crédit impliquant le paiement d'une commission de la part de l'hôtelier.

La rentabilité réduite de l'hôtellerie européenne ne lui permet pas de prendre à sa charge des frais de crédit qui devraient logiquement être facturés aux débiteurs, c'est-à-dire aux clients désirant profiter des avantages des voyages à crédit.

Alors que l'on attend, en Suisse, comme dans les autres pays d'Europe, l'issue des négociations qui se poursuivent sur le plan international dans ce domaine, la polémique rebondit entre les hôteliers suisses.

L'Hôtel-Revue a publié la semaine dernière un article de M. *Jack Gauer,* Hôtel Schweizerhof, Berne, article favorable aux cartes de crédit. Notre président central, le Dr *Franz Seiler* a répondu à M. Gauer en réfutant les arguments de celui-ci et en rappelant les raisons qui motivent l'attitude adoptée tant par l'AIH que par notre société.

Nous résumons ci-après ces deux articles en espérant avoir rendu aussi fidèlement que possible la pensée de leurs auteurs, mais en renvoyant les lecteurs aux textes originaux forcément plus nuancés parus en allemand la semaine dernière. (Réd.)

Les cartes de crédit vues sous un autre jour

Résumé de l'article de M. J. Gauer, Berne

Si j'ai demandé à la Société suisse des hôteliers de pouvoir faire entendre mon point de vue dans l'Hôtel-Revue, c'est parce que j'ai eu l'impression que les articles parus ici-même à ce sujet, ainsi que les circulaires de notre société ne reflétaient qu'*un aspect* de la question des cartes de crédit. Surtout en ce qui concerne les propositions de l'American Express Co. Il m'a semblé équitable et « fair » d'exprimer une fois ici un autre son de cloche.

L'on a reproché à l'American Express d'avoir agi de façon peu correcte lorsqu'elle a mis les hôteliers au pied du mur en ne leur donnant que trois jours de délai de réflexion pour répondre et retourner les contrats signés. D'autant plus qu'elle n'avait pris préalablement aucun contact avec les Associations nationales et l'Association internationale de l'hôtellerie. Ce faisant, elle aurait certainement eu davantage de chances de succès.

A mon avis, cette procédure quelque peu cavalière doit être mise sur le compte de la précipitation avec laquelle ont agi certains organes de l'Amexco pour prendre de vitesse le Diners' Club sur le marché européen. Cette faute tactique a été commise à *l'insu du président de l'Amexco M. Ralph Reed* qui s'en est d'ailleurs excuse lors des négociations qui ont eu lieu à New York.

Pourtant la grande agence américaine qui émet des cartes de crédit et qui en supporte les risques a engagé d'énormes frais de propagande aux Etats-Unis. Elle joue franc jeu et il est étonnant de voir qu'elle rencontre une telle opposition de notre part, alors que nous ne réagissons pas contre les procédés du Diners' Club qui ne fait que tourner les règlements internes de notre société. Certes, ce Club a procédé d'une manière plus raffinée pour gagner à sa cause certains collègues et même certains hôtels très représentatifs. L'on a pu croire au début de bonne foi qu'il s'agissait de simples contrats de publicité pour lesquels l'hôtelier payait une contribution annuelle unique afin de figurer sur la liste des établissements acceptant les cartes de crédit des membres du Diners' Club. Cela a pu sembler au premier abord une solution géniale qui ne constituait aucune infraction aux règlements de la SSH. Par conséquent celle-ci n'aurait eu aucun moyen légal d'interdire à ses membres de collaborer au Diners' Club sur la base de la formule des contrats de publicité. Toutefois l'on a dû constater après coup que la pratique était fort différente de la théorie et que des *arrangements non précisés par écrit dans le contrat* éludaient purement et simplement les prescriptions de notre société. Nous sommes bien documentés aujourd'hui à ce sujet et nous y reviendrons prochainement plus en détail.

A la suite des entretiens que j'ai eu avec le président Reed, l'Amexco a réduit ses taux de commission de 8 % à 6, respectivement à 4 1/2 %, suivant le chiffre d'affaires. Ce nouveau taux n'a pas été fixé au hasard, mais est le fruit de calculs sérieux. Aux Etats-Unis, les membres de l'American Hotel Association paient une commission de 5, respectivement 3 1/2 %. L'on estime qu'elle est parfaitement convenable et supportable si l'on considère qu'elle tient compte des « handling charges » et des primes de risque. Après les pourparlers qui ont eu lieu à l'occasion des congrès de l'ASTA et de la FIAV – pourparlers entre MM. *M. Bourseau,* vice-président de l'AIH, et *R. Reed,* président de l'Amexco – *le taux a été encore abaissé pour l'hôtellerie européenne à 5, respectivement 3 1/2 %, c'est-à-dire au même niveau que celui appliqué à l'hôtellerie américaine.*

En outre, et ceci est très important, l'Amexco nous offre la possibilité de collaborer sans aucune indemnité en faisant usage du «direct billing», toutefois à notre propre risque.

Avec le Diners' Club, l'hôtelier doit payer d'avance une contribution équivalent à peu près au 10 % du chiffre d'affaires supplémentaire qu'il peut espérer de sa collaboration avec l'organisation de crédit. Le système de l'American Express est beaucoup plus avantageux – ne serait-ce que le pourcentage à payer – et plus souple. Il s'adapte mieux à la structure des établissements suivant qu'il s'agit d'hôtels saisonniers ou d'hôtels urbains, de grandes et petites exploitations puisque l'on peut opter entre le «central billing» avec une commission minimum de 3 1/2 % ou maximum de 5 % (donc la moitié au plus de la commission du Diners' Club) ou le «direct billing» qui ne comprend que les frais réels d'encaissement de l'hôtelier. Cela implique à mon avis de petites formalités et un délai d'attente un peu plus long jusqu'à ce que l'argent soit en possession du créancier. Mais il n'y a *guère de risques de crédit, car la solvabilité des possesseurs de ces documents fait l'objet d'enquêtes extrêmement sérieuses de la part de l'Amexco.*

Si l'on se réfère à la circulaire du 10 janvier 1959 de la SSH, les membres de notre société ne peuvent signer de contrats avec l'Amexco sans s'exclure automatiquement eux-mêmes de la société. Cette phrase me paraît excessive et c'est aller vraiment trop loin. Que peut-on reprocher à un membre qui veut travailler avec l'Amexco en encaissant directement les notes de clients hébergés à crédit, sans opérer aucune déduction de la note? Les associations professionnelles ne devraient pas afficher une attitude aussi dictatoriale, mais leur devoir devrait être de négocier et de chercher à obtenir les meilleures conditions possibles pour leurs membres.

Le crédit entre dans les mœurs et les cartes de crédit également. Ils envahissent le commerce et l'*on ne comprend pas pourquoi l'hôtellerie devrait refuser des innovations qui ont fait leurs preuves et qui ont été couronnées de succès dans d'autres branches commerciales.*

Je répète ici ce que j'ai dit au sein du comité exécutif de l'AIH et au sein du groupement des hôtels de tout 1er rang dont je suis le vice-président: « Il est en soi absurde et faux que les hôteliers fassent crédit à leurs clients et qu'ils en supportent les frais. Mais si ces frais demeurent à un niveau raisonnable – comme dans le cas du « direct billing » – ou même si l'on doit acquitter une petite prime d'encaissement et de risque, l'on ne peut raisonnablement plus parler d'une commission proprement dite. Il s'agit davantage de « production costs » comme ceux que représentent les annonces (sans aucune garantie de chiffre d'affaires supplémentaire) ou les voyages de propagande dont nous faisons nous-mêmes les frais.

Il est indubitable que le crédit permet d'augmenter le volume des affaires et nous le pratiquons déjà depuis longtemps. Pensons simplement aux banquets et aux congrès pour lesquels nous ne recevons l'argent qui nous est dû qu'après quelques semaines ou après quelques mois. Il en va de même avec les agences de voyages, que ce soit pour des groupes ou des voyageurs isolés. Soyons donc logiques!

En outre, un hôtel qui travaille surtout avec la clientèle internationale ne peut faire lui-même crédit à une clientèle sélectionnée, car il ne la connaît pas d'avance. Mais en collaboration avec l'American Express, il peut le faire puisque cette organisation a opéré le choix pour lui, ce qui représente pour nous un service qui ne doit point être sousestimé.

Je ne suis point l'avocat de l'Amexco, mais je dois constater que nous avons affaire en ce cas à un vieil ami qui nous a été extrêmement utile depuis de nombreuses années et qui s'est toujours révélé un partenaire correct et généreux.

Je suis persuadé que les opinions au sujet du crédit et des cartes de crédit se modifieront d'ici fort peu de temps. C'est la raison pour laquelle j'estime que les lignes ci-dessous méritent de faire l'objet de réflexions approfondies et qu'elles permettront d'atténuer quelque peu l'attitude intransigeante et unilatérale des organes directeurs de la SSH en la matière.

In dieser Ausgabe:

Hoteltechnik

Nr. 32 Jahrgang 1959 Seite 11–12

Les cartes des crédit et les vrais intérêts de notre hôtellerie

Résumé de la réponse du Dr Franz Seiler, président central de la SSH à l'article de M. J. Gauer

Nous devons d'abord reconnaître l'absolue loyauté et la fermeté d'opinion, de M. Jack Gauer, aussi bien ici qu'au sein de l'AIH, ce qui ne l'a pourtant pas empêché de défendre honnêtement et consciencieusement les intérêts de l'hôtellerie dans les négociations qu'il a menées au nom de l'AIH avec M. Ralph Reed, président de l'Amexco.

L'on peut opposer à ses considérations les arguments suivants:

1. – Nous avons dès le début sousligné l'importance de l'Amexco pour le tourisme et l'hôtellerie suisses, ainsi que les amicales relations que notre industrie hôtelière avait toujours entretenues avec cette organisation mondiale.

Seules les méthodes cavalières utilisées ces derniers temps par l'Amexco pour essayer de gagner certains hôtels suisses à son système ont fait monter le ton de la discussion dans certains articles de l'Hôtel-Revue qui émanaient de membres de notre société.

2. – D'après les dernières informations, il semble exact que divers contrats signés entre le *Diners' Club* et une série de membres de la SSH ne sont – sous le couvert de contrats de publicité – que des arrangements basés sur une commission de 10 %. La contribution annuelle correspond en effet au 10 % du chiffre d'affaires probable provenant des détenteurs des cartes de crédit du Diners' Club.

Si c'est vrai, la SSH devra donc reviser fondamentalement son attitude à l'égard du Diners' Club et des hôtels qui ont conclu des contrats avec lui. L'on ne peut en effet sous aucun prétexte admettre que les prescriptions de notre société soient tournées de cette manière et tolérer que deux organisations de crédit (L'Amexco et le Diners' Club) soient traitées différemment, d'autant plus que l'Amexco a une importance beaucoup plus grande.

3. – Nous ne pouvons prendre pour règle en Suisse et en Europe ce qui se fait en Amérique où l'on considère les affaires sous d'autres points de vue et où l'on applique des méthodes commerciales tout à fait différentes. *Il est totalement faux de vouloir comparer l'hôtellerie américaine, dominée par ses énormes établissements, et l'hôtellerie européenne, dont la structure et*

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite/Page
Importantes résolutions concernant les cartes de crédit	3
L'embarras du choix	4
Schwacher Fremdenverkehr im November	4
Bundesmillionen für die Milch?	4
Admission de la main-d'œuvre étrangère	5
Moderne Hoteltechnik im Berlin-Hilton	20
Situation des marchés	21

les conditions de travail sont fondamentalement différentes. Les hôtels européens ont un nombre de lits beaucoup plus petit et par conséquent des possibilités de chiffre d'affaires beaucoup plus faibles. Ici il ne s'agit pas de baptiser telle ou telle commission «frais de production». Comme on l'a vu en allemand dans l'article paru dans le numéro 3 de l'Hôtel-Revue qui donnait l'opinion de la Revue commerciale «Organisator», les cartes de crédit touristiques ne peuvent augmenter sensiblement la productivité de nos entreprises en raison de leur trop faible capacité d'hébergement.

4. – La commission consentie aux agences de voyages pour des réservations fermes ne peut être comparée avec les commissions payées sur les notes à crédit. A ce propos, il est important de savoir que l'Amexco en sa qualité d'agences de voyages (elle fait des affaires avec les cartes de crédit surtout en sa qualité de banque) ne peut avoir et n'a pas l'intention de désavantager en quoi que soit l'hôtellerie européenne qui refuse son système de cartes de crédit. Car l'Amexco qui dispose d'un réseau étendu d'agences et de succursales en Europe tient à conserver comme par le passé ses relations d'affaires avec nos hôtels. Les amis que nous possédons à la tête des plus importantes succursales de l'Amexco en Suisse déclarent expressément que les *hôtels ne subiront aucun désavantage,* quant à la clientèle toujours plus nombreuse qu'ils reçoivent de l'Amexco, si – comme c'est le cas pour la quasi totalité des entreprises – ils refusent de signer les contrats relatifs aux cartes de crédit qui leur sont présentés.

Toute autre attitude ne pourrait que contribuer à amener de l'eau au moulin de la concurrence, c'est-à-dire des grandes agences de voyages américaines et européennes dont les puissantes fédérations (ASTA et FIAV) se sont clairement prononcées contre le système des cartes de crédit.

C'est en parfaite connaissance de la situation que nous n'avons pas estimé que le «direct billing» – qui ne représente pas une commission proprement dite pour l'hôtelier – était compatible avec les prescriptions de notre société. On peut avancer pour cela les raisons suivantes:

a) Il sera probablement difficile de savoir à l'extérieur si l'hôtelier qui a conclu un contrat avec l'Amexco a choisi la variante I («central billing» avec commission de 3½% à 5% respectivement 4 à 5½%) ou la variante II (direct billing», sans commission mais avec de nombreuses complications et charges indirectes).

b) M. Gauer admet que l'encaissement des notes d'hôtels et restaurants au domicile des possesseurs des cartes de crédit entraînera des complications sans parler du fait que l'Amexco ne couvre alors aucun risque, même pour les plus petits montants.

c) Imaginons enfin le temps qu'il faudra, dans la plupart des cas pour recevoir l'argent encaissé directement Outre-Atlantique auprès du client. *L'un dans l'autre, les dépenses de l'hôtel ne seront guère inférieures à la contribution demandée pour le «central billing».*

Enfin peut-on reprocher à la SSH son attitude «dictatoriale», alors qu'elle ne fait qu'appliquer les instructions qu'elle a reçues de l'ensemble des membres par l'intermédiaire de leurs délégués? Poser la question, c'est y répondre!

Nous ne pourrions, étant donné les marges de gain extrêmement faibles de l'hôtellerie, pas supporter les charges supplémentaires et les complications administratives que nous occasionnerait cette forme de crédit. Il faudrait trouver une compensation et cela ne pourrait se faire que sous forme d'une adaptation générale des prix, c'est-à-dire d'une hausse générale des prix.

Même aux Etats-Unis la publicité dépensée à grands frais en faveur des cartes de crédit a créé un certain malaise chez les hôteliers et restaurateurs. Dans le «Reader's Digest» (novembre 1958), on pouvait lire: «Credit cards are perhaps wonderful for the user, but *bad for the restaurants and a penalty to the cash-customer,* who is paying for the ride of the credit user.»

L'on peut même se demander si les cartes de crédit n'offrent que des avantages à leurs détenteurs. Certains semblent craindre les complications qu'elles entraînent (légitimation, contrôle, signature) et préférer les anciens Traveller checks. Enfin les progrès réalisés en matière de convertibilité des monnaies européennes rendent moins actuels la nécessité ou même le désir de telles cartes de crédit.

Adoptons donc tous la même position que l'AIH qui défend le point de vue suivant:

Il ne faut accepter une carte de crédit touristique qu'à la condition que les frais de crédit et d'administration ne soient pas déduits des notes, mais soient crédités aux hôteliers qui ont déjà suffisamment de frais et de complications sans cela.

Les touristes d'Outre-Atlantique qui veulent venir à crédit en Europe accepteront de payer un tel supplément. Sans cela, ils renonceront plutôt à la carte de crédit qu'au voyage en Europe.

En tout cas, il n'appartien tpas à l'hôtellerie européenne de subventionner cette forme de voyage et de contribuer ainsi à l'extension du tourisme à crédit, ce qui pourrait avoir des répercussions incalculables.

Il serait regrettable que la position de notre collègue Jack Gauer donne l'impression à son ami Ralph Reed qu'il estime davantage de solides relations d'affaires avec l'Amexco que la solidarité de ses collègues européens qui ont de bonnes raisons pour refuser le paiement de toutes commissions ou frais de crédit.

Au nom des hôteliers suisses, je me permets, en toute amitié, d'en appeler également à Monsieur le président Ralph Reed en lui demandant, comme à notre ami Gauer, de faire preuve de la compréhension nécessaire pour notre situation et notre point de vue qui reposent sur des traditions bien établies.

Das hohe Lied der Betreuung des Gastes im Hotel

von H. Weissenberger (Schluss)

Doch lassen Sie uns jetzt einen

Blick hinter die Kulissen

tun! Wie man allgemein, zwar etwas banal, doch vielfach richtig zu sagen pflegt, geht die Liebe durch den Magen – dies trifft auf jeden Fall für den Hotelgast zu! Die Führung einer schmackhaften und abwechslungsreichen Küche ist daher erstes Erfordernis für jedes Hotel; und im Hotel garni z. B. ist das rasch und gutservierte Frühstück oft entscheidend. Die Aufgabe des Küchenchefs, der je nach Grösse und Rang des Hauses über eine zahlreiche Brigade gebietet, ist sehr verantwortungsvoll, denn er soll sowohl Künstler als guter Rechner sein . . .

Indessen ist die einwandfreie, reibungslose Abwicklung der Aufgaben, die den genannten Betriebsabteilungen obliegen, nur dann möglich, wenn eine Reihe anderer Dienstzweige selbstlos und treu ihre Obliegenheiten erfüllen.

Da ist einmal der *Keller,* der so organisiert und betreut sein muss, dass hinsichtlich Qualität und Temperatur keine Beanstandungen zu gewärtigen sind.

Economat, Buffet und *Office* als Vermittlungsstellen sind wichtige Faktoren.

Dass stets peinlich sauberes *Silber,* Glas, Porzellan und Kupfer auf den Tisch kommt, erfordert Mühe und Arbeit und entsprechendes Personal – angesichts des heutigen Personalmangels meist ausgedehnte maschinelle Einrichtungen.

Die blendendweisse Wäsche, von der wir bereits gesprochen haben, setzt, namentlich wenn auch die persönliche Gästewäsche mit besorgt wird, das Vorhandensein einer leistungsfähigen *Wäscherei, Glätterei* und *Näherei* voraus.

Mancher Gast wäre höchst erstaunt über das Ausmass der *maschinellen Einrichtungen,* welche den Betrieb eines Hotels bedingen.

Denken wir nur an die Heizungs-, Lüftungs- und Kühlanlagen, an die Aufzüge, Küchenherde und -apparate, Abwaschmaschinen, Telephon- und Signalanlagen. Der Unterhalt und Ersatz all dieser Einrichtungen sowie des ganzen Mobiliars verlangt Umsicht und zahlreiches Personal, wie Heizer, Reparateure-Maschinisten, Maler, Schreiner usw. – Es dürfte interessieren, dass auf 2 Gastbetten 1 Angestellter gerechnet werden muss, bis zu 1½ Angestellte auf 1 Bett.

Daraus ist zu ersehen, wie weit der Aufgabenkreis, das Wissen und Können des Inhabers oder Direktors eines Hotelunternehmens gesteckt sind. Zahllos sind die Pflichten und das Arbeitspensum.

Die Koordinierung der auf gutes Betriebsklima gerichteten Anstrengungen wird durch in gewissen Abständen durchgeführte Betriebskonferenzen mit den Departementschefs sehr ge-

Fortsetzung Seite 3

Ein Gast meint...

Do it yourself!

Das war in Kopenhagen.

Ich traf mit etwas Verspätung auf meinem Zeitplan im Hotel ein, so dass ich an der Réception, nachdem ich mich eingeschrieben hatte, bat, den Koffer in mein Zimmer zu stellen, damit ich ohne Verzug meinen Besprechungen nachgehen konnte.

Abends war ich zu einer «Official Party» eingeladen. Sehr viel Zeit, zu baden und mich umzukleiden, blieb nicht. Man kennt die Gastfreundlichkeit der Dänen und dass es meistens nicht bei einem einzigen Apéritif bleibt, wenn man mit ihnen zusammensitzt.

Also: etwas abgehetzt betrat ich endlich mein Zimmer. Der Koffer lag auf dem Kofferschemel. Zufälligerweise hatte ich Glück und fand den Schlüssel mit dem ersten Griff in die Tasche, was keineswegs weder bei mir noch bei anderen Reisenden immer der Fall ist; denn zu Hause, nicht unterwegs, pflegt man ja keine Kofferschlüssel mitzunehmen, so dass sie nicht wie Taschentuch, Portemonnaie, Schlüsselbund usw. ihren festbestimmten Platz in den zehn Taschen eines Herrenanzuges haben.

Ich öffnete den Koffer. Zuoberst lag, sorgsam verpackt, der Smoking, den ich schleunigst herausnahm und über einen Bügel an das Fenster hing. In das Smokinghemd wurden die Manschettenknöpfe befestigt, aus den Lackschuhen die Leisten genommen, schwarze Socken und die Krawatte bereitgelegt, und schliesslich verschwand ich mit dem Toilettenetui im Badezimmer. Rasieren, douchen, wobei ich versehentlich zuerst den Heisswasserhahn öffnete und die Zehen des linken Fusses verbrannte, was aber in der Hitze des Gefechtes keine Rolle spielte, abtrocknen und ins Zimmer hinüber und hop-hop in Gala stürzen.

Alles klappte tadellos. Zwei Minuten später bewunderte ich mich vor dem grossen Spiegel und fand einmal mehr, dass Kleider Leute machen. Stolz warf ich mich in die Brust, was ich mir seit damals abgewöhnte, weil in diesem Augenblick ein Knopf des Hemdes absprang. Er hatte wohl am letzten Faden gehangen, der nicht stark genug war, die Ausdehnung meines Brustkastens zu ertragen.

Was tun? Ein Reservehemd in Weiss lag nicht in meinem Koffer. Auch war es in diesem Falle ausgeschlossen, mit dem abgesprungenen Knopf der Party beizuwohnen oder beim Betreten des Hauses den hilfbaren Geist zu bitten, den Knopf anzunähen.

Ich läutete Alarm. Ohne Erfolg! Ich riss Smokingjacke und Hemd vom Leib und stürmte in den Korridor hinaus, wo ich endlich, nachdem eine Dame sich über meinen halbnackten Zustand entsetzte, in einem Seitengang ein Zimmermädchen fand, dem ich Hemd und Knopf in die Hand drückte und betonte, es eile sehr.

Zurückgekehrt ins Zimmer, konnte ich den schellenden Telephonapparat abnehmen: meine Freunde warteten bereits seit 10 Minuten in der Hotelhalle! Ich schwor, in wenigen Minuten unten zu sein, setzte mich auf den Bettrand und war unglücklich.

Aber gottlob nicht lange, denn bald brachte mir das Zimmermädchen mein intaktes, leider nun etwas zerdrücktes Hemd zurück und nahm begeistert ein Trinkgeld in Empfang.

Die Pointe? Als ich am nächsten Morgen, einigermassen ausgeschlafen, meinen Koffer fertig auspackte und Wäsche und Kleidungsstücke in den Kasten versorgte, entdeckte ich, an der linken inneren Seite der Schranktüre befestigt, ein reizendes Nadelkissen mit Sicherheitsnadeln, mit Knöpfen und mit bereits eingefädeltem weissem und schwarzem Zwirn! Jede Frau wäre mit nachtwandlerischer Sicherheit nach einer Minute im Hotelzimmer darauf gestossen. Gehetzten Männern fehlt leider diese Gabe!

Aber: dieser Dienst am Kunden war mir neu. Das Hotel in Kopenhagen werde ich mir merken.

A. Traveller

P. S. Wie ich soeben vernahm, soll dieser «Do it yourself-service» auch in einigen neuen Hotels in der Schweiz praktiziert werden. Bravo!

Gastronomische Studienreise nach den USA

Von Harry Schraemli (Schluss)

Niagara–Buffalo–New York

Zum Frühstück im «Sheraton-Brock» erlebte ich wieder einmal eine Überraschung. Einnehmen muss man es im «Coffee-shop», und zwar gibt es hier nur Selbstbedienung. Man schnappt sich also ein Tablett und das nötige Besteck, und dann geht das Abenteuer los. Wer sich als guter Eidgenosse gegen eine solche unpersönliche Abfertigung sträubt, hat Unrecht. Ehrlich gesagt, mir passte es gar nicht, so früh einen kulinarischen Rundgang zu machen, aber ich bin heute überzeugt, dass das System auch seine Vorteile hat. Sobald man sein Tablett hat, greift man in eine geheizte Chromstahltruhe, in welcher sich allerlei leckere Brötchen, Gipfel usw. befinden, und bedient sich nach Herzenslust. Dann geht es weiter. Hübsch angerichtet stehen da viele Sorten Konfitüren, frische Früchte und Säfte (letztere in einem Bett von Eiswürfeln), und dann geht es zu den Mehlspeisen, Eiern usw. Und nun geschah das, was ich sonst vermied: die leckere Auswahl liess mich schwach werden, und ich nahm viel, viel mehr, als ich sonst für tunlich erachte. Endstation die Kasse. Dort aber stand eine lächelnde Hebe, die mich frug, ob ich «Icewater» wünsche. Ich machte ihr klar, dass man in dem Lande, aus dem ich stamme, Wasser nur sehr spärlich verwende, es vor allem selten trinke. Wie aus einem Munde wollten die beiden nun wissen (die zweite war die Kassiererin), wo ich herkomme. Kaum hatte ich das Zauberwort «Switzerland» gesagt, meinte die schelmische Serviertochter: «Oh, then he likes Schnaps!» Fast wäre mir das Tablett aus den Händen gefallen, denn dass dieser Ruhm schon bis an den schönen Niagarafall gedrungen ist, scheint nicht einmal unsere Alhokolverwaltung zu wissen. Selbstverständlich wurde das Mädchen, das mir mein Frühstück an einen Tisch brachte, sofort interviewt, denn die Schnapsgeschichte hatte mich neugierig gemacht. Es stammt aus Bozen und spricht besser Italienisch als Englisch: da sie mit einem Österreicher verheiratet ist, war sie über die alpinen Trinkgewohnheiten einigermassen im Bild. Das junge Ehepaar arbeitet zusammen, weil es sonst nicht für ein wenig «sunshine» reicht. Zusammen kommen sie auf einen Verdienst von 600 $, was einer Kaufkraft von 1000 Franken entspricht. Im Prinzip stellen sich die Serviertöchter eher schlechter als bei uns, allerdings arbeiten sie nur genau 8 Stunden. Die Freizeit kostet jedoch viel Geld, wie mir diese aufgeweckte Südtirolerin frei und frank erklärte.

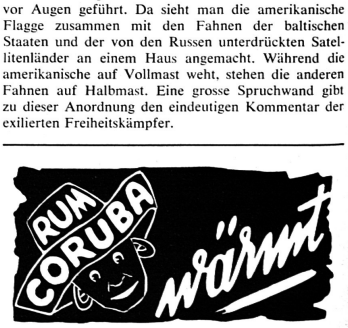
Im Luxuszug nach New York

Mit einem Bus machten wir eine grossartige Rundfahrt an den Fällen und dem gleichnamigen Fluss vorbei und gelangten nach Buffalo, in dessen modernem Bahnhof ein riesiger Büffel als Wahrzeichen der Stadt steht. Hier bestiegen wir einen Zug der «New York Central», der all das bietet, was es bei uns nicht gibt, immerhin aber auch nicht das Naturschauspiel, das wir unseren Passagieren zu bieten imstande sind. Die Zugskomposition besteht aus Pullmanwagen mit verdreh- und verstellbaren Sitzen, Speise- und Barwagen. Letztere sind eher Trink-Salons und dauernd besetzt. Als ich mir später einen «Gin and tonic» zu Gemüte führte, kam ein Militärpolizist mit einem an Handschellen geketteten Sträfling herein und setzte sich neben mich. Er steckte dem Delinquenten eine Zigarette in den Mund, gab ihm Feuer und bestellte zwei Drinks. Dann löste er die Handschellen, legte einen Gummiknüttel auf den Tisch und unterhielt sich mit seinem «Opfer» (das er nach Sing-Sing zu bringen hatte), wie wenn beide auf einer Vergnügungsfahrt wären. Mein Gin schmeckte plötzlich bitter, und ich zog mich diskret zurück. Die beiden aneinander Geketteten aber sah ich noch einige Male, und sogar das Nachtessen nahmen sie mir gegenüber ein, wobei sie sich durch einen recht gesunden Appetit auszeichneten.

Unser «Empire State train» lief pünktlich in New York ein, und darüber war besonders eine Mutter glücklich, die mit ihren vier herzigen Kindern am Samstagmorgen San Francisco verlassen hatte und nun (Mittwoch abend 10 Uhr) endlich am Ziel ihrer Reise war. Während des ganzen Tages hatte sie mir Anschauungsunterricht in amerikanischen Erziehungsmethoden erteilt, sassen wir im Zug doch nebeneinander. Sie war recht salopp gekleidet – wie fast alle Passagiere, die lange Strecken reisen –, und ihre giftgrünen halblangen «jeans» konnten nicht übersehen werden. Das älteste der Kinder war 6 Jahre alt, das jüngste 2½. Während sie mit der linken Hand ein Buch hielt, teilte sie mit der rechten abwechslungsweise Kaugummi und Ohrfeigen aus. Einem Dompteur mag es leichter fallen, vier Löwen im Zügel zu halten als diese Mutter ihre übermüdeten Kinder. Aber es gelang ihr. Mit einem Auge las sie, mit dem anderen überwachte sie Tun und Lassen der Gören. Ein von Zeit zu Zeit ausgestossener Schrei orientierte den Zug darüber, dass wieder mal etwas schief gegangen war. Sie verteilte die Prügel ehrlich, den Kaugummi übrigens auch.

Die restlichen Tage in New York wurden voll ausgenützt. Da wurden das «United Nations Building» und das «Empire State» besucht, beides unvergessliche Besichtigungen. Das Wetter war klar wie in den Alpen, und vom höchsten Gebäude der Welt aus sah man gut 120 km weit. Wer noch Film hatte, wurde ihn nun spielend los.

In den «Vereinten Nationen» wohnten wir einer Sitzung des Flüchtlingskomitees bei, wo gerade Dr. Lindt Bericht erstattete. Nachdem ich verschiedenen Rednern zugehört hatte und noch einigermassen ernsthaft bleiben konnte, ergriff der russische Vertreter das Wort und da war's vorbei. Abgesehen von der Anrede an die Präsidentin, war jedes Wort eine Lüge, und ich hatte das Gefühl, in einem Schmierentheater zu sitzen. Es ging um die Flüchtlingskinder in Marokko, und wenn man nur halb soviel für sie tut wie man hier den Mund voll nahm, dann muss es ihnen bald herrlich gehen. Aber eben . . . Geschwätz ist noch lange keine Hilfe. Hier in diesem stolzen Gebäude, dessen Werden die westliche Welt mit Begeisterung verfolgte, und dessen Eröffnung ein Festtag für die friedliebende Menschheit war, wird heute die Wahrheit am laufenden Band abgewertet. Es scheint sich mehr und mehr zu einem Tempel der Hypokrisie zu entwickeln. Hatte ich mich vor 2 Jahren noch für diese Institution erwärmen können, so liess sie mich nach alldem, was seither passiert ist, mehr als kalt. Auch die «Vereinten Nationen» werden, gleich wie der Völkerbund, als eine «grande illusion» in die Geschichte eingehen. Übrigens wird das dem Besucher ganz in der Nähe des Gebäudes deutlich vor Augen geführt. Da sieht man die amerikanische Flagge zusammen mit den Fahnen der baltischen Staaten und der von den Russen unterdrückten Satellitenländer an einem Haus angemacht. Während die amerikanische auf Vollmast weht, stehen die anderen Fahnen auf Halbmast. Eine grosse Spruchwand gibt zu dieser Anordnung den eindeutigen Kommentar der exilierten Freiheitskämpfer.



fördert. Auch die ständige Verbesserung der Einrichtungen des Hauses in bezug auf Komfort, neuesten Geschmack und Bequemlichkeit verlangt die dauernde Aufmerksamkeit der Leitung.

Endlich spielt das Problem der Gästeunterhaltung, namentlich für die Ferienhotellerie, eine grosse Rolle. Diese setzt ein sicheres Gefühl des Hotelleiters *dafür* voraus, was für seinen Betrieb im besonderen in Frage kommt. Es ist z. B. strittig, ob in jedes Zimmer Radio und Fernsehen kommen sollen und was sonst an Musik geboten werden muss, ist doch auf die Ruhe im Hause stetes Augenmerk zu richten.

Endlich muss dem Spiel- und Sportbedürfnis der Gäste Rechnung getragen werden; es ist darauf zu achten, dass Menschen, die sich nicht leicht an andere anschliessen, einer für sie passenden Spiel- oder Wandergemeinschaft angeschlossen werden.

Der Hotelier muss nicht nur splendider Gastgeber, sondern auch Kaufmann sein

Legion sind im übrigen die Ratschläge, welche der Hotellerie von den verschiedensten Seiten, oft in rührend wohlgemeinter, aber von keiner Sachkenntnis getrübten Weise, immer und immer wieder gegeben werden. Im Schlafzimmer werden Schuhlöffel, Faden, Nadeln, Kleiderbürsten, Streichhölzer und Briefpapier en masse erwartet. Blumen und möglichst eine Obstplatte, Zigaretten, Schokolade, zum Frühstück natürlich die Morgenzeitung dürfe nicht fehlen, Butter à discrétion, und die Konfitüre möglichst in verschlossenen Plastikdosen zum Mitnehmen!

Selbstverständlich wird eine Reihe von kleineren und grösseren Diensten und Aufmerksamkeiten den Gästen seit jeher unentgeltlich geboten, so mitunter die unaufgefordert verabfolgte Bettflasche, der Heizofen, der ausgeliehene Schirm, die Thermosflasche, auch Blumen und Früchte bei speziellen Gästen oder Anlässen, wie auch eine Schreibmaschine stehen gerne zu Diensten.

Auch die Gratulation zu Neujahr und zum Geburtstag, eventuell begleitet von einer kleinen Aufmerksamkeit, wenn sich der Gast zufällig an diesen Tagen im Hotel aufhält, wird nicht vergessen. Und für den Fall, dass kein freies Zimmer verfügbar ist, wird man dem Gast im Stadthotel bei der Zimmersuche unentgeltlich und mit grösster Hilfsbereitschaft zur Seite stehen.

Es ist überhaupt ein ungeschriebenes Gesetz, *dass sich Kleinlichkeit für den Hotelier nicht lohnt*. Man soll grosszügig und entgegenkommend sein, doch gilt auch beim Dienst am Gast, dass man die *Grenzen beobachtet, die durch die Rentabilität und die Loyalität gegenüber der Kollegenschaft geboten sind*. Bei der Fülle dieser Dienstleistungen wird es nicht weiter erstaunen, dass der Hotelier nicht nur splendider Gastgeber, sondern auch *Kaufmann* sein soll, denn seine Arbeit soll ja schliesslich einen bescheidenen Nutzen abwerfen.

Wenn Sie sich vergegenwärtigen, welch enormer Bedarf an Waren und Material zu bestellen, zu verwalten und zu verarbeiten ist (für die Küche werden ungefähr 300–400 einzelne Artikel gebraucht, und an Getränken sind etwa 150–200 Sorten zu führen), dann werden Sie verstehen, dass im mittleren und Grossbetrieb eine gutausgebaute kaufmännische Betriebsabteilung vonnöten ist. Auch das gehört neben der persönlichen Sphäre zum Kapitel der restlosen Zufriedenstellung des Gastes.

Wenn wir von der Betreuung des Gastes im Hotel sprechen, dann darf vor allem

die Rolle der Frau

sei es die Gattin des Betriebsleiters oder seien es die Frauenhände in den verschiedenen Dienstzweigen, nicht vergessen werden.

Gerade die Frau ist es, die mit ihrem Sinn für ordnendes und ordnungsliebendes Walten, mit ihrer Herzlichkeit und ihrem Gemüt für die Betreuung der Gästeschaft ganz besonders prädestiniert und darum für diese schöne Aufgabe recht eigentlich unentbehrlich ist.

Denken wir nur daran, wie oft Menschen, beladen mit Kümmernissen und Sorgen, ins Hotel kommen, denen der Hotelier und seine Frau sogar seelsorgerische Dienste leisten dürfen; denken wir daran, wie oft bei plötzlich eintretenden Krankheiten, ja Todesfällen, die alles verstehende Pflege, Fürsorge und diskrete Betreuung Schmerzen zu lindern und zu heilen vermag. Wem könnte es entgehen, wie Blumen in Halle und Salons, nach einem fraulichen Gesetze des Schönheitssinns geordnet, das Auge des Gastes erfreuen. Wie beeindruckt sind z. B. die Gäste, wenn sie mit Direktion und Personal zusammen Weihnachten feiern können.

So ist denn das Hotel wirklich berufen:

Gäste zu empfangen,
Gäste zu bewirten,
Gäste zu betreuen,

ihnen das Dasein auf Tage oder Wochen angenehm und unvergesslich zu gestalten.

Überall in der Welt ist die Aufgabe des Hotels die gleiche: sie ist auf das schönste erreicht, wenn der Gast zum Freund des Hotels wird! Dann haben wir Hoteliers auch den sicheren Boden für den Erfolg der Arbeit des Kur- und Verkehrsdirektors und all jener Institutionen und Organisationen gelegt, die zum Gedeihen des Fremdenverkehrs und zum Wohl unseres schönen Vaterlandes zusammenzuarbeiten berufen sind.

Importantes résolutions concernant les cartes de crédit

Le comité du groupement des hôtels de tout 1er rang vient de prendre une grave décision au sujet des cartes de crédit

Le comité de 8 membres du groupement des hôtels de tout 1er rang convoqué récemment en séance extraordinaire à Berne a discuté de manière approfondie la question des cartes de crédit. Après avoir été renseigné sur la situation actuelle en la matière, il a pris une importante décision.

Conformément à l'attitude adoptée par l'AIH et SSH, les membres du groupement ont été une fois de plus instamment priés de ne pas signer de contrats concernant les cartes de crédit (d'où qu'ils viennent), pour autant qu'ils impliquent une commission ou des frais supplémentaires de crédit de la part de l'hôtelier.

En prenant cette décision, le comité du groupement ne s'oppose pas en principe à l'idée même des cartes de crédit touristiques. Il ne peut admettre cependant qu'il en résulte pour les hôteliers des frais supplémentaires ou des complications administratives de quel genre que ce soit.

Il exprime l'espoir que le Comité central de la SSH réétudiera le problème à la lumière des derniers événements, spécialement en ce qui concerne les contrats avec le Diners' Club. La question doit être examinée sans retard, afin de garantir des mesures équitables et de définir une claire ligne de conduite.

Enfin le comité constate que les bruits qui ont couru au sujet d'une prétendue adhésion d'hôtels du groupement au système de cartes de crédit de l'Amexco n'est pas conforme à la réalité.

Le commerce et l'artisanat contre les cartes de crédit avec paiement d'une commission ou d'une contribution fixe

Les milieux du commerce et de l'artisanat qui sont groupés au sein de l'Union suisse des arts et métiers ont tenu récemment une séance sous la présidence de M. *U. Meyer-Boller*, président de l'Usam, et en présence d'une délégation de l'Union suisse du commerce et de l'industrie. Tous les intéressés ont pris carrément position en *décidant à l'unanimité de s'opposer à tout système de crédit dont les frais seraient à la charge du vendeur*, que ce soit sous forme d'une commission ou d'une contribution fixe.

Il a été entre autres constaté que les complications occasionnées aux détaillants par les décomptes avec les organisations de crédit et par le contrôle des cartes de crédit constituaient déjà une participation et des prestations dont il fallait tenir compte. Il n'est donc pas justifié d'exiger en plus des détaillants une commission ou une contribution fixe. De telles charges entraîneraient inévitablement une augmentation des prix qui se ferait au détriment des clients qui payent comptant. C'est pourquoi toute formule de crédit de ce genre doit être catégoriquement refusée.

Les associations professionnelles ont en outre été priées d'intervenir auprès des organisations similaires de l'étranger pour que celles-ci refusent également que les frais de crédit soient mis à la charge des vendeurs. L'on espère ainsi constituer en Europe un front de défense solide contre l'infiltration des cartes de crédit sous la forme actuellement proposée.

Frei von Meldezwang

In Deutschland ist eine interessante Diskussion über das Meldewesen im Gange. Es dreht sich um die Durchführung von einem Musterstatut des Bundesinnenministeriums in den Ländern. Doch darüber hinaus geht die Diskussion um die Frage, ob der Meldeschein überhaupt beibehalten werden soll.

Das Meldewesen in Westdeutschland ist sehr liberal. Der neue Musterentwurf des Bundesinnenministeriums hat die Personalangaben auf der linken Seite des Meldescheins beseitigt, das heisst die Angaben über den Pass, das Datum seiner Ausstellung und die ausstellende Behörde brauchen nicht mehr ausgefüllt zu werden. Das ist ein ausserordentliches Zugeständnis an den Gedanken der europäischen Freiheit, besonders wenn man überlegt, dass auch die Ausländer unter diese Bestimmung fallen.

Die Länder sind gehalten, die Mustersatzung des Bundesinnenministeriums auf dem Weg eines Landesgesetzes einzuführen. Dabei ist die Frage entstanden, ob man das Meldewesen nicht noch mehr liberalisieren solle. Diese Diskussion ist zunächst in der Fachpresse geführt worden, später hat sie auf die Tagespresse übergegriffen. So hat z. B. die bekannte Zeitschrift «Welt am Sonntag» das Thema mit der Überschrift «Hotelgast ohne Fragebogen» behandelt. Der Diskussion liegen die Bestrebungen des schleswig-holsteinischen Landtages und einzelner Behördenstellen in Hamburg zugrunde, den Meldezettel überhaupt abzuschaffen und eine Eintragung des Gastes nur noch in den Fremdenbüchern vorzunehmen.

Eine solche Tat würde sicherlich einen grossen Fortschritt bedeuten, aber wie stellen sich die Behörden und wie stellt sich die Hotellerie dazu? Die *Behörden*, soweit sie mit dem Kriminellen zu tun haben, wollen die Beibehaltung des Meldezettels. Sie glauben, dass sie dadurch unliebsame Elemente ausfindig machen können. Inwieweit eine solche Annahme zutrifft, bedarf der praktischen Beweisführung. Die erfahrenen Kriminellen wissen sicherlich Mittel und Wege, um unangenehmen Befragungen, die sich durch den Meldezettel ergeben können, zu entgehen. Wir wollen die Bedenken der Kriminalpolizei nicht so ohne weiteres über Bord werfen, wenn auch die Wirkung der Eintragung im Meldezettel sicherlich von ihr überschätzt wird.

Die Meinung der Hotellerie ist geteilt. Der eine Teil will die Abschaffung des Meldezettels im Hinblick auf die Arbeit, die dem Gast dadurch aufgebürdet und die Unbequemlichkeit, die ihm verursacht wird. Dabei wird allerdings kaum in Rechnung gestellt, dass in den meisten ausländischen Staaten die detaillierten Angaben von jedem Ausländer verlangt werden. Die Hotels übernehmen in solchen Fällen die Ausfüllung der Formulare und lassen sich von dem ausländischen Reisenden den Pass geben, den sie später wieder zurückreichen.

Die Meinung der Betriebsinhaber, die die vollständige Abschaffung des Meldescheins fordern, wird jedoch *von vielen Hoteliers nicht geteilt*. Auf der letzten Tagung der Fachgruppe Hotels und verwandte Betriebe in Berlin ist das Thema ausgiebig erörtert worden. Dabei sprach man sich gegen die Abschaffung des Meldezettels aus, weil das Hotel wissen müsse, wer unter seinem Dache wohnt. Zu dem oben angeführten Artikel der «Welt am Sonntag» liegt die Äusserung eines bekannten Hotels von Hannover vor, in dem es u. a. heisst:

> «In der ‚Welt am Sonntag' vom 11. Januar 1959 ist ein Artikel enthalten «Hotelgast ohne Fragebogen». Alles wollen wir den Amerikanern doch nicht nachmachen. Gäste ohne jede Eintragung aufzunehmen, halte ich für gefahrvoll. Wenn man schon auf den Nachweis durch den Pass oder Personalausweis verzichten will, was ja zu den Hauptbeanstandungen geführt hat, so meine ich, sollte man den Fremdenanmeldeschein nicht fallen lassen.

Eine Frage wäre, ob eine Vereinfachung dieses Formulars vorgenommen werden kann.

The National Hotel Exposition

Diese berühmte Mustermesse des Gastgewerbes wird in den riesigen Räumen und Hallen des neuen «Colliseums» abgehalten. Sie findet jedes Jahr um die gleiche Zeit, etwa anfangs November, statt und kann nur von Fachleuten besichtigt werden. Wer sich an einem der zahlreichen Schalter als solcher ausweisen kann, wobei die Visitenkarte mit einer entsprechenden Berufsbezeichnung genügt, kann frei passieren. Ein hübsches Namensschild, je nach Beruf mit einer anderen Farbe gekennzeichnet, öffnet ihm alle Türen.

Eine Beschreibung dieser Ausstellung ist nahezu unmöglich. Alles, was irgendwie an Maschinen, Gerätschaften, Ausstattungsgegenständen, Möbeln, Nahrungs- und Genussmitteln im Gastgewerbe verwendet wird, ist hier zu sehen. Alle Firmen, die überhaupt einen einigermassen bekannten Namen führen, haben ihren Stand. Man kann sich leicht vorstellen, dass eine solche Ausstellung, die sich über mehrere Etagen verteilt, recht lehrreich ist. Da ist wirklich das Letzte an technischen Errungenschaften zu sehen.

Aufgefallen sind mir die überall in Amerika verwendeten schönen Blumen- und Pflanzenarrangements: erst hier stellte ich nun fest, dass sie künstlich sind. Die Nachahmung ist geradezu verblüffend, und so wirken sie denn auch absolut nicht kitschig.

Verbunden mit der Ausstellung gab es zwei Sonderschauen. Einmal einen «salon culinaire» und dann eine Schau von Freizeit-Arbeiten von Patrons und Angestellten.

Die Kochkunst-Schau kann sich nicht mit dem vergleichen, was man bei uns zu sehen bekommt. Die Unterschiede zwischen dem Können der einzelnen Aussteller sind doch etwas gar gross. Wohl sieht man einige absolut erstklassige Arbeiten, daneben aber ganze Berge von Kitsch, wobei man sich nur von der Begeisterung trösten lässt, mit der man an die Arbeit heranging. Zwischen all den vielen Platten fiel mir auch der «Luzerner Löwe» auf, der aus Atlantic City kam und ein derart trauriges Gesicht machte, als hätte er die ganze Strecke zu Fuss machen müssen. Wenn man die Namen der Verfertiger sah, hätte man allerdings meinen können, in der Schweiz zu sein. Da fand ich einen Grieshaber, Imhof, Blanc usw. Recht gut stellten das Savoy Hilton, das Sheraton East, Park-Sheraton, das Waldorf- und das Plaza-Hotel aus. Saubere Arbeit lieferte auch das «Culinary Institute» New Haven und die «Lufthansa», die erstmals vertreten war.

Hier traf ich Charly Müller, den langjährigen Küchenchef des Hotel Schweizerhof in Bern, der vor einiger Zeit nach Amerika auswanderte und mir nun seine Erlebnisse erzählte, die weitgehend aus Enttäuschungen bestanden. Die Herren, die ihn nach drüben lockten, hatten ihm übel mitgespielt. Er war arbeitslos, und das will in New York etwas heissen.

Inzwischen berichtete er mir, dass er als Fachlehrer neben Louis Bartenbach in New Haven arbeite, und damit hat sein Schicksal wieder eine erfreulichere Wendung erhalten. An dieser Fachschule kann er seine Fähigkeiten und seine grossen Kenntnisse voll und ganz einsetzen und die üble Lektion vergessen, die er erhielt.

Wer von unseren jüngeren Lesern die Absicht haben sollte, nach den Staaten auszuwandern, dem gebe ich zu bedenken, dass es drüben *keine* Sicherung des Arbeitsplatzes gibt. Die grossen Gesellschaften haben mit ihren Angestellten ein Verhältnis, das etwa so herzlich ist, wie das zwischen einem Eisberg und einem Eisbären. Wenn der Präsident der Gesellschaft um 11 Uhr noch einen doppelten Whisky mit dem Generaldirektor trinkt, schliesst das nicht aus, dass der letztere um 11 Uhr 20 schon «draussen» ist. Bei Angestellten «niederen Grades» geht es noch viel schneller und auch ohne Whisky. Wenn man drüben etwas von einem Gesamtarbeitsvertrag erzählt, so ist das etwa, wie wenn man einem Buschneger aus Homers «Ilias» vorlesen wollte. Allerdings – und das wiegt nicht weniger schwer – kann der Angestellte auch jede Chance wahrnehmen und das Bündel hinwerfen, wenn immer ihm 50 Dollar mehr Lohn geboten werden. Man mag an unseren Gesamtarbeitsverträgen auch nörgeln können, immerhin zeugen sie doch von einer ethischen Einstellung dem Personal gegenüber, die sich auf der ganzen Welt sehen lassen kann. Gleichzeitig aber sind sie auch ein «Erziehungsmittel» für jene Angestellten, die es nicht so genau mit den übernommenen Pflichten nehmen. Betrachtet man sie von beiden Seiten, und zwar unvoreingenommen, dann sind sie eine recht begrüssenswerte Verbesserung im Sozialleben des Landes.

Cocktail parties

In meiner täglichen Post fanden sich immer wieder Einladungen vor, und es war manchmal recht schwer, ihnen aus dem Wege zu gehen. Oft lockt der Anlass als solcher, oft sind es liebe Freunde, oft ist es Neugierde, die ausschlaggebend für die Annahme sind.

In der Höhle des Löwen

Im gleichen Hause, in welchem sich die Hotelausstellung abwickelte, hat der «Diners' Club» seine New-Yorker Räumlichkeiten. Obwohl ich persönlich nichts und von meiner Gruppe nur eine einzige Person mit diesem Kreditkarten-Institut zu tun haben, nahm ich die Einladung zu einer Besichtigung an, war doch bei uns die Diskussion um die Kreditkarten gerade in vollem Schwung. (Sie hat auch heute noch nichts von ihrem Schwung verloren.) Empfangen wurden wir vom Präsidenten, einem Mr. Bloomingdale, und dem Direktor, Mr. Sulkes, beides sehr nette Herren, die sich Mühe gaben, uns einen Überblick über die Organisation zu geben. Man weiss, dass Millionenumsätze durch diese Organisation laufen und dementsprechend ist auch die Einrichtung. Da sitzt ein Heer von Administrationsangestellten, und die neuesten Maschinen bearbeiten Tausende von Bordereaux. Ich konnte mir die Dossiers Schweiz und Deutschland anschauen. In den ersten drei

Der Aufsatz in der ‚Welt am Sonntag' ist im übrigen erheblich überspitzt. Seinen Namen und seinen Geburtstag und die seiner Ehefrau wird jeder Gast wissen. Nach Geburtsdaten der Kinder wird ja gar nicht gefragt. Kinder werden ja auch kaum polizeilich gesucht.

Ausserdem hat sich eingebürgert, dass Gäste, die viel unterwegs sind, kleine Aufkleber, die die vom Hotel gewünschten Angaben enthalten, mit sich führen und einfach ein solches Exemplar auf den Meldeschein kleben oder dem Empfangsherrn abgeben. Es genügt dann die Unterschrift, womit er die Bedingungen akzeptiert, zu denen der Hotelier seine Vermietungen vornimmt.»

Das ist eine Stimme aus dem Kreise der Hotellerie, der sich viele Betriebsinhaber anschliessen. Man hat Bedenken, die Aufnahme allzu freizügig zu machen, und möchte wissen, mit wem man es zu tun hat. Ganz besonders auch in Anbetracht dessen, dass man mit manchen Gästen bei bestimmten Gelegenheiten in persönliche Beziehungen treten will. Eine allzu grosse Liberalisierung des Meldewesens würde einem solchen Vorhaben im Wege stehen.

Es ist anzunehmen, dass sich im Laufe des Jahres 1959 die Diskussion um dieses Thema zu einer festen Meinung formen wird. Vorerst wird in den meisten Ländern der Standpunkt der Fachgruppe Hotels massgebend bleiben, wonach eine *völlige Liberalisierung nicht gutgeheissen* werden kann. Dabei ist es durchaus möglich, dass in einigen Ländern sich der absolut freiheitliche Standpunkt einiger Länderinnenminister durchsetzen wird. *Dr. M. H.*

Bundesmillionen für die Milch

Im Zusammenhang mit der bevorstehenden Schaffung einer längerfristigen Ordnung der Milchwirtschaft müssen äusserst bedeutungsvolle Entscheide getroffen werden, handelt es sich doch darum, zu befinden, ob die Agrargesetzgebung in ihren Grundlagen abgeändert oder beibehalten werden soll. Das *Landwirtschaftsgesetz* fusst auf der seinerzeit deutlich betonten Annahme, dass für die eigentliche Produktenverwertung *keine Bundeszuschüsse* zu gewähren seien. Der «gerechte» Preis muss sich durch die Regulierung des Imports ergeben (Art. 23), nicht auf dem Subventionswege. Dieses Prinzip ist klar und in jeder Hinsicht auch vertretbar. Es ist nicht nur im marktwirtschaftlichen Sinne richtig, sondern auch mit Rücksicht auf die Ausgaben des Bundes *der eigentliche Damm, der ein an sich unbegrenztes Ausfliessen der Bundeskasse verhindert*. Es ist klar und zeigt sich in allen Sparten der Wirtschaftspolitik immer wieder, dass der Griff in die Bundeskasse den Weg des geringsten Widerstandes darstellt, der immer dann getan wird, wenn man im Dickicht staatlicher Interventionsmassnahmen nicht mehr weiter weiss oder aus politischen Gründen nicht mehr weiter kann. Es ist ein bequemer Weg, unangenehme Probleme nicht zu lösen, sondern sie dem Bund zu überbinden.

Nun aber ist bei der Milch bereits ein Loch in diesen vom Landwirtschaftsgesetz aufgerichteten Damm gerissen worden, indem zur Absatzfinanzierung von Käse und Butter seit der Milchschwemme nicht nur sämtliche aus dem Landwirtschaftsgesetz flüssig zu machende Quellen erbohrt, sondern darüber hinaus mit Bundesbeschluss über die zusätzliche (über die Möglichkeiten, die das Landwirtschaftsgesetz bietet, hinausgehende) Finanzierung des Absatzes von Milchprodukten neue Griffe in die Bundeskasse getan wurden. Bei der Frage der langfristigen Ordnung in der Milchwirtschaft geht es infolgedessen nicht bloss um irgendeinen längerfristigen Anschlusserlass an die beiden vorangegangenen einjährigen Bundesbeschlüsse, sondern um die Frage schlechthin,

ob und inwieweit das saubere Prinzip des Landwirtschaftsgesetzes, wonach es nicht Aufgabe des Bundes sein kann, die kostendeckenden Preise aus seiner Tasche zu berappen, überhaupt noch aufrechterhalten bleiben soll oder nicht.

Es braucht jetzt nur noch wenig Phantasie, um sich vorzustellen, dass mit zunehmender Erweiterung dieser Bresche auch die Zugriffe nach den Bundesmillionen leichter und hemmungsloser möglich sein würden. Diesen Damm gilt es nach wie vor zu verteidigen.

Die langfristige Lösung soll in der Frühjahrssession vor den Ständerat und am 24. Februar bereits vor dessen Kommission kommen. Im Moment werden die Vorarbeiten zu Ende geführt, worauf Gesetzesentwurf mit Botschaft ausgearbeitet wird. Es muss daher den zuständigen Instanzen und den Mitgliedern der eidg. Räte nochmals eindringlich vor Augen geführt werden, dass über zusätzliche Ausgabenbeschlüsse *eine marktgerechte Dauerlösung des Milchproblems nicht zu erzielen* ist. Man hat die Dinge zu lange treiben lassen und sich in einen Zustand hineinmanövriert, wo die Produktion einerseits die Grenzen des Marktes überschreitet und anderseits es nicht mehr gelingt, die Qualität in der Käserei einigermassen hochzuhalten. Das ist die Folge des sorglosen Ausstreckens der Hände nach den Mitteln des Bundes.

Mag die langfristige Lösung im Vorschlag aussehen wie sie will, eines muss von ihr unter allen Umständen verlangt werden: dass inskünftig auf «zusätzliche» Finanzierungsmethoden im Sinne des heute geltenden Übergangserlasses verzichtet und das Landwirtschaftsgesetz hier, wo es einen sinnvollen Schutz der Bundeskasse gewähren und zur Lösung der Probleme zwingen will, respektiert wird. Letzten Endes verlangen Art. 18 des Landwirtschaftsgesetzes und Art. 4 des Milchbeschlusses (Milchstatut) ausdrücklich die *Anpassung der Tierbestände an die landeseigene Futtergrundlage*. Wer Kontingentierungen und polizeistaatliche Methoden vermeiden will, muss dafür eintreten, dass jetzt das Landwirtschaftsgesetz nicht abgeändert, sondern ihm nachgelebt wird. Eine *starke Beteiligung der Landwirtschaft selbst* an den Kosten der Milchverwertung ist unumgängliche Voraussetzung jeder neuen Ordnung. *E. R.*

L'embarras du choix

Une préface irrésistible

Il vous arrive aussi de recevoir des brochures et des prospectus d'agences de voyages étrangères et votre première consultation hâtive aura été réservée à la Suisse, puis à votre région, dans l'ordre géographique. Ce privilège de suivre ce que font les autres nous est également accordé et nous ne manquons jamais de parcourir ces imprimés pour nous réjouir de la belle part réservée à la Suisse ou pour déplorer une portion trop congrue, à notre sens.

Faisons une place à part à une importante agence de voyages et de transports de Grande-Bretagne, Thos. Cook & Son Ltd., et sortons résolument de l'espèce de neutralité à laquelle nous sommes professionnellement voué pour signaler la préface, à nos yeux irrésistibles, que cette association accorda à la Suisse, dans une brochure qui vient de sortir de presse et qui propose à la clientèle des voyages pour la saison d'été:

«SUCH VALUE FOR MONEY. – If there's one country in the world where you'll find perfect holiday conditions and exceptionally good value for money, it's Switzerland. Prices for accommodation are remarkably low, and although extras may seem on first sight to cost that little more, you get so much for your money that a holiday in Switzerland usually turns out to be one of the best «buys» in Europe.

This land of superb scenery, majestic mountains, peaceful valleys and wonderful lakes, is noted for its warm hospitality and the generous way it treats its visitors. You'll eat well, sleep well and have the time of your life in Switzerland; and you'll get the best of the bargain if you book through us.»

A l'intérieur, la plupart des stations suisses, petites et grandes, classiques ou «montantes», sont présentées avec un choix varié d'hôtels de tous genres. Cooks n'en est pas à ses débuts et nous ne serons pas les derniers à nous réjouir de cette large part faite au tourisme suisse, annoncée à l'appui.

Du côté de la Hollande

Nous avons toujours regretté la place somme toute mesurée que des organes de voyages des Pays-Bas réservaient jusqu'à présent à la Suisse dans leur propagande imprimée. Deux pays voisins du nôtre avaient la faveur des Néerlandais et cette prédilection, que nous ne cherchons nullement à combattre, s'étalait largement.

Depuis quelque temps, nous faisons de gros progrès en Hollande et les efforts de notre propagande n'y sont pas étrangers, les conditions faites par les hôtels et les pensions effectuant le reste. La «Nederlandsche Reisvereeniging», qui a son siège central à La Haye, vient également de sortir de presse son catalogue pour l'été prochain. Sous l'égide graphique de la Jungfrau, les caractéristiques de notre pays sont avancées en cinq titres: cela va de la neige des Hautes Alpes aux palmiers du Tessin, de la douceur des lacs bleus à la sévérité des cols alpins et la Bahnhofstrasse de Zurich a sa place aussi dans cette présentation. La N. R. a ses coins favoris où les prix sont plus accessibles, mais comme elle a choisi également des régions de style moins huppé en Autriche, en Allemagne et en Italie, l'hospitalité suisse est en très bon rang.

Malgré les pessimistes

Nous croyons savoir que le total des nuitées de 1958 dans tout le pays et dans tous les secteurs de l'hébergement ne sera que légèrement inférieur au record de 1957. On pouvait s'attendre à un recul plus grand, spécialement du côté des Français durement touchés par les mesures prises par M. Pflimlin et observées par le gouvernement qui l'a suivi; les Britanniques se classent au second rang et si nous sommes bien renseignés, les Français s'inscrivent en troisième place. Les statistiques nous en diront davantage, chiffres en mains.

En attendant, il nous sera permis de souhaiter que le Gouvernement de la V^e^ République qui vient de décréter une série de mesures nettes et impératives, aura à cœur de revenir aux engagements pris dans le secteur international et que nous pourrons bientôt saluer un assouplissement salutaire.

Et les Américains?

On sait que les Etats-Unis redoublent d'efforts pour attirer l'attention de leurs ressortissants sur l'équipement des USA dans le domaine touristique. Ce mouvement a sa justification et il nous est agréable de souligner que ces principes n'excluent pas le départ des Américains du Nord pour d'autres pays.

Une revue hebdomadaire de New York («USA News and Worldreport») relevait dans son numéro du 19 décembre que les touristes américains avaient à leur disposition, chez eux, à la fin de l'année, 250 stations d'hiver ouvertes à quatre millions d'Américains s'adonnant au ski. L'équipement a été récemment complété dans le North-East, dans le Midwest et dans le Far-West. Squaw Valley, cette station de Californie qui met les bouchées doubles pour compléter son équipement en vue des Jeux Olympiques d'hiver de l'année prochaine, est actuellement surpeuplée et l'émulation gagne la Nouvelle-Angleterre, le Minnesota, le Colorado et l'Oregon.

L'hebdomadaire avance quelques prix: cela va d'un minimum de 3 dollars par jour pour le logement dans une sorte de dortoir cloisonné avec bains, à 42 dollars pour une chambre simple dans un hôtel de première classe à Sun Valley. La soif de détente ne se limite pas aux sports d'hiver; la Floride et la Californie du Sud réclament leur part, sans oublier le Mexique, les Iles Caraïbes et sans négliger non plus des ranches de l'Arizona qui ouvrent leurs portes au tarif de 110 dollars la semaine, par couple, nourriture comprise.

La Floride a largement complété son équipement en annonçant 3600 chambres d'hôtels de plus que l'an dernier et 13 500 chambres de motels en sus. La Chambre de commerce de Floride évalue à 4,5 millions le total des touristes qui se rendront en Floride cet hiver et cela représenterait 15 % de plus que les totaux de 1958, pour arriver à égaliser le record de 1957.

Les experts en matière touristique – ce sera le mot de la fin – estiment que les Américains dépenseront, en 1959, *22 milliards de dollars* (22 billion dollars) pour leurs vacances, un cinquième ou un quart allant à la période d'hiver seule.

Il nous sera permis de souhaiter que la Suisse ait, dans cet afflux, le large apport que justifient ses prix d'hôtels et son équipement touristique. *Travel*

Wochen des Monats Oktober gelangten von unserem Lande Rechnungen für rund 35 000 Dollar zur Auszahlung, in Deutschland waren es 61 000 Dollar. Über die von uns abgelehnten 10 % Kommission entspann sich eine lebhafte Diskussion. Mr. Sulkes versuchte sie damit zu begründen, dass der Verkehr mit Europa viel mehr Arbeit, Rückfragen und Verzögerungen ergebe als der mit den Staaten selbst. (Dort ist die Provision auf 7 % festgesetzt.) Er konnte mir dies auch teilweise anhand von Korrespondenzen beweisen. So geht es infolge von Rechnungsbeanstandungen von seiten der Mitglieder oft monatelang, bis der «Club» sein Geld bekommt, wobei allerdings die Hotelbetriebe keine Schuld trifft, sie aber gleichwohl dafür aufkommen müssen. Die Organisation ist gut ausgebaut und dürfte heute eine runde Million Mitglieder zählen, ein glänzendes Geschäft für die Initianten. An und für sich wäre das wunderschön, wenn man nicht gerade sämtliche Spesen auf das Gastgewerbe abwälzen würde. Persönlich bin ich ein Anhänger der Kreditkarte, aber nicht ein Anhänger der hohen Provision. Begrüssenswert wäre es, wenn man hier einen gangbaren Weg finden würde, der allen Partnern zusagen könnte.

Nachdem wir auch die letzte Cocktailparty und einen dauerhaften Nachtbummel hinter uns hatten, was den Abschied leicht nebelhaft erscheinen liess, bestiegen wir am Samstagabend wiederum eine «Jet-Stream-Maschine» der TWA, die uns in genau 12 Stunden von New York nach Paris flog. Am frühen Nachmittag des Sonntags landeten wir in einem regennassen Kloten, glücklich, wieder zu Hause zu sein, etwas traurig, weil ein modernes Märchen damit zu Ende ging. Es brauchte Tage, bis man wieder im Gleis war und Wochen, um all die mannigfaltigen, zum grössten Teil recht angenehmen Eindrücke zu verdauen. Dass wir eine herrliche und lehrreiche Studienreise hinter uns hatten, das war die einstimmige Meinung aller Teilnehmer, und damit will auch ich mich zufrieden geben.

Schwacher Fremdenverkehr im November

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Der November erwies sich wiederum als frequenzschwächster Monat. Die der Meldepflicht unterstehenden *Hotels, Gasthöfe und Pensionen* verzeichneten bloss drei Viertelmillionen Übernachtungen, das sind 40 % weniger als im Oktober und fünfeinhalbmal weniger als im Spitzenmonat August. Abgesehen vom jahreszeitlich bedingten Rückgang zeigte der Fremdenverkehr im Berichtsmonat ähnliche Entwicklungsmerkmale wie im Oktober. Gegenüber dem November 1957 liess der Besuch aus dem Inland infolge des erneuten Ausfalls an Übernachtungen berufstätiger Dauergäste etwas nach (–2 %), der Verkehr aus dem Ausland nahm zu (+5 %), ebenso die Gesamtzahl der Hotelaufenthalte, die sich um rund 6000 oder 1 % erhöhte, und die Verlagerung der Frequenz zugunsten der Beherbergungsstätten der mittleren und oberen

Fremdenverkehr im November 1957 und 1958

Jahre	Ankünfte			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Ausländergäste	Total	Schweizer Gäste	Ausländergäste	Total
	Hotels, Pensionen					
1957	138 627	108 363	246 990	459 086	285 963	745 049
1958	139 143	108 759	247 902	450 611	300 404	751 015
	Sanatorien, Kuranstalten					
1957	1 635	458	2 093	114 188	51 240	165 428
1958	1 661	482	1 143	111 708	43 629	155 337
	Total					
1957	140 262	108 821	249 083	573 274	337 203	910 477
1958	140 804	109 241	250 045	562 319	344 033	906 352

Preisklassen setzte sich fort. Von den im November 1958 registrierten 751 000 Logiernächten entfielen rund 451 000 auf die einheimischen und 300 000 auf die ausländischen Gäste, unter denen die Deutschen (55 000 Logiernächte), die Nordamerikaner und die Franzosen (je 41 000) am stärksten vertreten waren. Im Gegensatz zur bisherigen Entwicklung ging der Reiseverkehr aus Deutschland etwas zurück. Abgenommen haben unter anderem auch die Hotelaufenthalte der Franzosen und der Südamerikaner. Diese Verluste wurden indessen mehr als wettgemacht durch die zahlreich erschienenen Besucher aus andern Ländern, insbesondere aus Nordamerika, Asien, Italien, Grossbritannien, Skandinavien und Österreich.

Ergebnisse der einzelnen Regionen ...

Einer erheblichen, durch den Rückgang der berufstätigen Dauergäste verursachten Einbusse an Übernachtungen in der Juragegend (–15 %), stand ein Zuwachs in den Städten Genf (+8 %) und Basel (+6 %) sowie im Wallis (+8 %), im Tessin (+6 %) in Graubünden und in den Waadtländer Alpen (+ je 13 %) gegenüber. Der Jahreszeit entsprechend waren aber die Feriengebiete nur mehr schwach frequentiert. Bezeichnend für den saisonbedingt geringen Umfang des Fremdenverkehrs in diesen Landesteilen ist, dass hier rund die Hälfte der Hotels und Pensionen geschlossen waren und dass die geöffneten Betriebe im Mittel bloss etwa 13 % belegt hatten (Landesdurchschnitt 25 %).

... und der Städte und Sanatorien

Auf einem wesentlich höheren Niveau bewegten sich die Besetzungsquoten in den *Städten*, die als Konferenz- und Wirtschaftszentren auch ausserhalb der Reisesaison einen verhältnismässig regen Fremdenverkehr aufweisen. Am günstigsten lauteten die Meldungen aus Genf, wo im Berichtsmonat – vor allem dank der zahlreichen internationalen Besucher – gegen zwei Drittel der Beherbergungskapazität beansprucht wurden. In Zürich betrug der Anteil der besetzten Gastbetten 62, in Bern 58, in Basel und Lausanne 43 und 40 %. Dass die Quoten in den beiden westschweizerischen Metropolen und in Basel trotz gleichgebliebener oder gestiegener Logiernächteziffern den letztjährigen Stand nicht oder nur knapp erreichten, hängt mit der Vergrösserung des Bettenangebotes zusammen.

Im Gegensatz zum Fremdenverkehr in den Hotels und Pensionen hat der Fremdenverkehr in den *Höhensanatorien und Kurhäusern* im Berichtsmonat erneut an Bedeutung verloren. Verglichen mit dem November 1957 sank die Zahl der Übernachtungen um 10 000 oder 6 % auf 155 000. Die Abnahme ist wiederum in erster Linie dem Rückgang der ausländischen Patienten zuzuschreiben, für die noch knapp 44 000 Logiernächte gebucht wurden, das sind 15 % weniger als im November 1957. Die durchschnittliche Bettenbesetzung blieb unverändert, weil sich die Frequenz auf eine geringere Zahl von Gastbetten verteilte.

Zürcher Bettenkapazität im Dezember besser ausgenützt

Das Statistische Amt der Stadt Zürich teilt mit:

Für den Dezember zeigt die Fremdenverkehrsstatistik gegenüber dem Parallelmonat des Vorjahres eine leichte Frequenzsteigerung, die ausschliesslich dem erhöhten Zustrom aus dem Ausland zu verdanken ist. Der Besuch aus dem Inland war schwächer als vor Jahresfrist.

Im Berichtsmonat kamen 41 265 (39 893) Gäste in der Stadt Zürich an. Sie verteilten sich auf 15 139 Ankünfte aus dem Inland und 26 126 Arrivées aus dem Ausland. Von den insgesamt gebuchten 113 675 (111 306) Logiernächten entfielen 47 880 auf Gäste aus dem Inland und 65 795 auf Besucher aus dem Ausland.

Unter den Herkunftsländern stand, wie es in dieser Jahreszeit üblich ist, Deutschland sowohl bei den Ankünften als auch bei den Übernachtungen weit an der Spitze. Erst in grossem Abstand folgten die USA.

	Ankünfte	*Übernachtungen*
Deutschland	6 792	14 424
USA	3 487	9 430
Italien	2 508	6 093
Frankreich	2 211	4 853
Grossbritannien, Irland	1 872	5 163
Österreich	1 440	3 480

Gegenüber dem Dezember 1957 wurden Frequenzzunahmen registriert, vor allem aus den USA, aus Deutschland, Grossbritannien und Irland sowie aus der Türkei.

Die 127 in die Fremdenverkehrsstatistik einbezogenen Beherbergungsbetriebe mit 6953 (7041) Gastbetten waren zu 52,7 % besetzt gegenüber 51 % im Dezember 1957. Die durchschnittliche Bettenbesetzung der einzelnen Hotelkategorien war: Hotels 1. Ranges 50,6 % (47,6), Hotels 2. Ranges A 49,9 % (48,7), Hotels 2. Ranges B und C 49,2 % (46,4), Gasthöfe 61,4 % (62,9) und Pensionen 71,1 % (68,8). – Von je 100 Gastbetten wurden 22 für Inlandgäste und 31 für Auslandgäste gebucht, was zusammen die ausgewiesene Gesamtbesetzung von rund 53 % ergibt.

Die Statistik der von den Gästen benützten Transportmittel zeigt für den Berichtsmonat genau die glei-

Langjährige Inserenten der Hotel-Revue der Besteck-, Glas- und Porzellan-Branche, die sich in Verbindung mit der beiliegenden «Hotel-Technik» Nr. 32

«Die gute Form im Hotel»

speziell empfohlen halten:

H. Béard SA, Montreux, Zürich u. Luzern
Bosshardt & Cie. AG, Luzern
A. Haari, Hotelbedarf, Zürich 8
Keragra GmbH, Zürich 1
G. Kiefer & Cie. AG, Basel und Zurich
Mahler & Co., Chur
Orfèvrerie Christofle, «Sicodor» SA, Peseux
Porzellanfabrik Langenthal AG, Langenthal
Sternegg Silberwarenfabrik, Schaffhausen

che Verteilung wie vor einem Jahr. Auf die Bahnpassagiere entfielen 52 % der registrierten Ankünfte, auf die Fluggäste 20 und auf die motorisierten Gäste 28 %.

Der luzernische Fremdenverkehr 1959

Im ganzen gesehen, darf die Fremdenstadt am Vierwaldstättersee mit den Ergebnissen des letztjährigen Verkehrs durchaus zufrieden sein. Mit 757 000 Logiernächten liegt das Übernachtungstotal nur 2,3 % unter jenem des Vorjahres. Wenn berücksichtigt wird, dass das Jahr 1957 durch den Internationalen Rotary-Kongress eine aussergewöhnliche Zunahme der Übernachtungen brachte, so darf der Ausfall von 17 000 Logiernächten im Jahre 1958 keineswegs beunruhigen. 83 % der Logiernächte entfallen auf ausländische und 17 % auf schweizerische Besucher.

Erstmals in der Geschichte des luzernischen Fremdenverkehrs stehen die *Gäste aus USA an oberster Stelle*. Insgesamt wurden 210 000 Übernachtungen amerikanischer Besucher festgestellt. Der Anteil am Logiernächtetotal erreichte 28 % (Gewinn: 29 000 Logiernächte). Es folgen Grossbritannien mit 24 % (Verlust 31 000) und Deutschland mit 9 % (Gewinn 3000). An diesem überaus erfreulichen Ergebnis im amerikanischen Touristenverkehr, mit dem sich Luzern an die Spitze aller schweizerischen Kurorte stellt und unter den Städten unmittelbar hinter Zürich (213 000) im zweiten Rang folgt, kommt den Reisebüros auf dem Platze Luzern ein besonderes Verdienst zu.

Die mittlere *Aufenthaltsdauer* ist von 2,5 auf 2,3 Tage gefallen. Der Rückgang hängt mit dem Verlust britischer Gäste zusammen, deren durchschnittliche Aufenthaltsdauer noch 3,7 Tage betrug.

Admission de la main-d'œuvre étrangère

L'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail (OFIAMT) et la police fédérale des étrangers viennent d'adresser une circulaire aux associations faîtières de notre économie et aux associations qui font partie, circulaire que nous recommandons à l'attention de nos lecteurs.

L'on a certes jusqu'à ce jour pas encore constaté de détente sur le marché du travail de l'hôtellerie, vraisemblablement parce que nous manquons surtout de personnel de carrière qualifié et de main-d'œuvre féminine. La circulaire en question a la teneur suivante: (Réd.)

Messieurs,

L'intense essor économique de l'après-guerre a fait place ces derniers temps à une certaine accalmie et dans quelques branches économiques on constate déjà une légère régression des affaires. A vrai dire, les milieux économiques et les autorités abordent en général avec sérénité l'évolution future, toutefois cela ne les dispense pas du devoir d'envisager à temps les mesures qui pourraient s'imposer pour le cas où la récession économique s'aggraverait.

Il est notoire qu'en maints endroits les besoins en main-d'œuvre ont diminué et que dans diverses branches économiques et diverses régions une certaine saturation du marché du travail est apparue. Le principe généralement admis que l'occupation d'étrangers ne doit pas influer sur les possibilités d'emploi de la main-d'œuvre indigène redevient ainsi actuel. Eu égard à la situation du marché du travail il faut donc s'attendre à ce que les demandes d'autorisations de séjour présentées par les travailleurs étrangers soient écartées à l'avenir dans une plus large mesure qu'au cours de ces dernières années. De même, l'examen des demandes nécessitera des enquêtes plus approfondies. Les travailleurs étrangers qui viennent en Suisse à l'aventure courent le danger de devoir attendre plus longtemps pour recevoir une autorisation de séjour ou de se la voir refuser. Dans ces conditions, il peut en résulter, pour l'employeur des démarches et des frais inutiles et des retards désagréables.

Eu égard à cet état de choses, il est indiqué de s'en tenir de nouveau, à l'avenir, à la procédure ordinaire pour l'entrée de la main-d'œuvre étrangère. En conséquence, il importe de se procurer auprès des autorités compétentes de police des étrangers, *avant* l'entrée en Suisse, l'assurance que l'autorisation de séjour sera accordée. La demande peut en être présentée par l'employeur ou aussi par l'intéressé lui-même à l'étranger.

De la sorte, tous des intéressés peuvent obtenir la certitude qu'ils seront admis à travailler sans encourir le risque de perdre du temps ou de faire des dépenses inutiles. Les étrangers qui produisent l'assurance d'autorisation de séjour après leur entrée en Suisse reçoivent, sans autre formalité, l'autorisation de séjour, si les conditions auxquelles est subordonnée l'autorisation sont remplies. En revanche, si l'assurance n'a pas été obtenue avant l'entrée en Suisse, l'autorisation de séjour ne peut être délivrée que s'il est prouvé qu'elle répond à un besoin notoire ou urgent et s'il est peu vraisemblable que la main-d'œuvre indigène puisse être trouvée pour l'emploi en question. Examiner si ces conditions sont remplies peut entraîner de sérieux retards et aboutir à un refus, si la situation du marché du travail l'exige.

Au cours de ces dernières années on a, en maintes circonstances, fait abstraction de la formalité de l'assurance, car presque chaque travailleur étranger entrant en Suisse était absorbé par l'économie et trouvait tout de suite du travail. Toutefois, régulièrement au printemps une masse d'étrangers qui s'étaient rendus aventureusement dans notre pays sans emploi ont suscité par leur présence des difficultés. Dans de nombreux cas, ils ne trouvèrent ni toit ni travail et étaient également dépourvus des moyens nécessaires pour subvenir à leur entretien. Il en est résulté des frais non négligeables et de nombreuses démarches pour les offices du travail, les bureaux d'assistance et la police. Il importe de remédier à l'avenir et à temps à ces inconvénients et nous serons reconnaissants aux employeurs s'ils secondent les efforts des autorités en recourant à la procédure normale pour l'engagement de la main-d'œuvre étrangère et en présentant leurs demandes à temps et avant l'entrée des travailleurs étrangers.

Nous saisissons l'occasion de rappeler qu'en tout cas l'étranger ne peut prendre un emploi que s'il en a reçu l'autorisation. Les contraventions entraînent des sanctions pénales pour l'employeur et le travailleur. De plus, l'étranger coupable d'une telle contravention s'expose à être renvoyé de Suisse et, à la rigueur, à encourir une interdiction d'entrée.

Dispensationen und Dienstverlegungen

Die Übersicht der militärischen Unterrichtskurse 1958 ist kürzlich in der Tagespresse veröffentlicht worden.

Jeder dienstpflichtige Hotelangestellte sollte, um über den Zeitpunkt seiner Dienstleistung orientiert zu sein, sich anhand des Militärschultableaus

und im Zweifelsfall beim zuständigen Kreiskommando oder bei seinem Einheitskommandanten jetzt schon erkundigen, wann er seinen Militärdienst zu leisten hat.

Der *Arbeitgeber* hat ein Interesse daran, zu wissen, wann der Angestellte zur Erfüllung seiner Wehrmannspflichten einrücken muss. *Gesuche um Dispensationen* oder *Dienstverschiebungen* haben in der Regel keinen Erfolg mehr, wenn das Gesuch erst nachträglich, wenn der Dienstpflichtige bereits im Besitz des persönlichen Aufgebotes ist, gestellt wird.

Wir empfehlen daher unsern Mitgliedern dringend, sich sofort über Zeit und Dauer der Militärdienstleistung des männlichen Personals zu informieren, um allenfalls sich aufdrängende Gesuche um Dispensationen und Dienstverlegung rechtzeitig einreichen zu können.

Nachdrücklich sei auf folgende *Bestimmung betreffend Dispensationen* aufmerksam gemacht:

«Dispensationen werden nur in begründeten Ausnahmefällen bewilligt. Gesuche von Unteroffizieren und Mannschaften sind unter Beilage des Dienstbüchleins sowie der nötigen Beweismittel möglichst frühzeitig an die Militärbehörde des aufbietenden Kantons (DB Seite 8) zu richten. Gesuche von Offizieren sind ohne Dienstbüchlein auf dem Kommando-Dienstweg einzureichen. Alle Gesuche sind eingehend zu begründen und persönlich zu unterzeichnen. Gesuche von Dritten (Arbeitgeber usw.) sind vom *Wehrmann mitzuunterzeichnen*. Der durch Dispensation versäumte Dienst ist nachzuholen.»

Es ist zu hoffen, dass bei den militärischen Stellen das Verständnis vorhanden ist, dass man nicht mehrere Angestellte aus dem gleichen Betrieb in der gleichen Zeit oder mitten aus der Saison heraus zum Militärdienst aufbieten kann, wodurch der Hotelbetrieb in empfindlicher Weise gestört würde, zumal in einer Zeit der Personalknappheit, wo Ersatz praktisch gar nicht beschafft werden kann. Hier darf die Hotellerie erwarten, dass ihren Betriebserfordernissen durch ein vernünftiges Entgegenkommen in der Behandlung von Dienstverlegungsgesuchen Rechnung getragen wird.

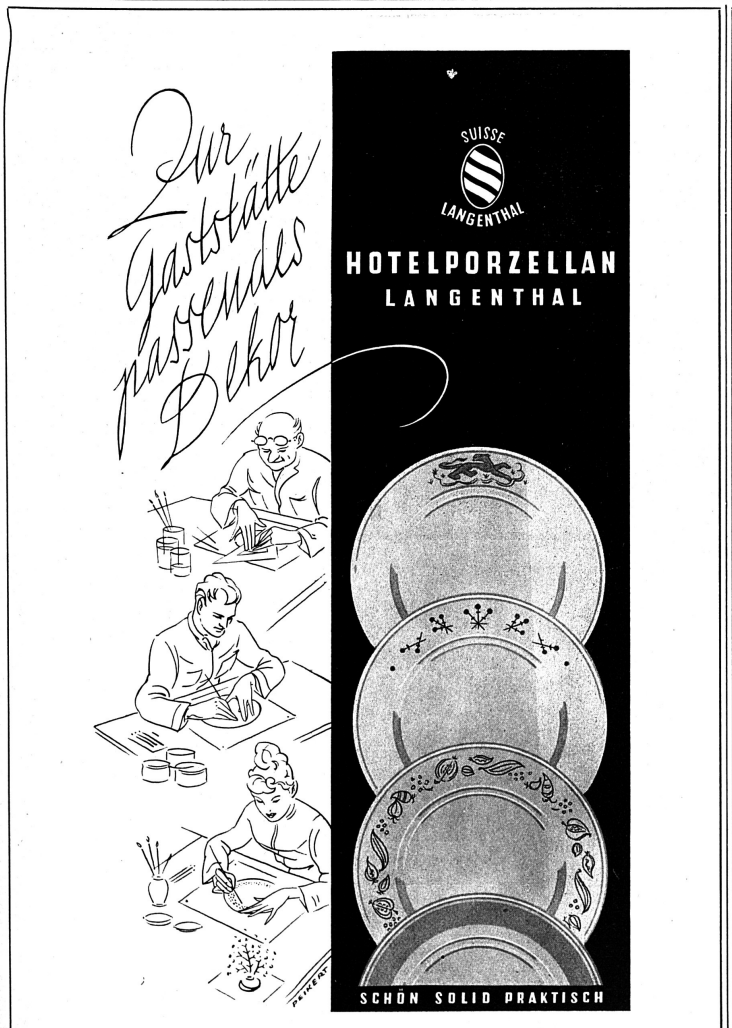
L'augmentation des tarifs ferroviaires sera-t-elle retardée?

Selon les journaux, le Conseil fédéral a décidé d'autoriser, à partir du 1er septembre 1959, une augmentation des tarifs de 11,7 %, sur de nombreuses lignes de chemins de fer importantes. Bien que l'Union des sociétés suisses de développement regrette cette mesure en raison de l'augmentation du coût de la vie qui en résultera, les motifs invoqués paraissent suffisamment clairs, pour que la raison l'emporte sur l'opposition que cette mesure pourrait rencontrer.

En revanche, l'Union des sociétés suisses de développement tient à demander que cette augmentation des taxes ferroviaires soit reportée à une date ultérieure. En effet, les organisations de voyage et de transport ont déjà établi leurs publications pour la saison d'été sur la base des tarifs actuels, et les ont même déjà publiées en grande partie. Ces imprimés devraient être modifiés pendant la saison d'été, qui est déjà très absorbante, pour être prêts le 1er septembre, s'ils ne veulent pas être sans aucune valeur. D'autre part, de nombreux milieux étrangers intéressés ont établi leurs séjours de vacances en Suisse sur la base des anciens prix. Des augmentations de prix ne pourraient avoir que des désagréments. Enfin, les efforts des organisations touristiques tendant à décharger la haute saison au profit d'une période de vacances fixée avant et après la haute saison, et avant tout en septembre, considéré comme le meilleur mois d'arrière-saison seraient ainsi annihilés. Le fait que les réductions de prix offertes en septembre dans le trafic touristique seraient rendues illusoires par l'augmentation des tarifs ferroviaires, ne paraît pas non plus des plus heureux du point de vue psychologique.

Si l'on différait l'entrée en vigueur des nouveaux tarifs au 15 octobre, ou éventuellement au 1er novembre, le travail préliminaire des lignes de chemin de fer en serait grandement facilité.

*



ORFÈVRERIE
Christofle

«SICODOR»
S. A. Industrielle & Commerciale d'Orfèvrerie
Peseux (Neuchâtel)

Schwer versilberte Bestecke und Hohlwaren
Nur eine Qualität: die beste!

Fabrik und Reparatur-Werkstätte in Peseux (Neuchâtel)

Regionalvertretungen:
G. Gusberti & Cie., Lugano, für Tessin
F. Glauser & Cie., Interlaken, für Berner Oberland

Nous avons dit la semaine dernière, en annonçant l'augmentation des tarifs de chemins de fer, que la date du 1er septembre nous paraissait assez mal choisie pour l'entrée en vigueur des nouveaux tarifs. Nous sommes donc heureux de voir cette opinion partagée – comme on constate dans le communiqué ci-dessus – par l'Union suisse des sociétés de développement.

Il est certain que si les prix de voyages renchérissent à partir du 1er septembre tous les touristes tâcheront de prendre leurs vacances avant cette date, ce qui provoquerait cette année pendant les mois de juillet et août un embouteillage encore plus marqué que précédemment et réduirait à néant les efforts déployés pour favoriser l'étalement des vacances et allonger les saisons. Espérons donc que les CFF reconsidéreront leur décision et ajourneront d'un ou deux mois la date d'entrée en vigueur des nouveaux tarifs.

Zum 11. Mal St. Vincent in Basel

In der zweiten Hälfte Januar veranstaltet das Culinarisch-gastronomische Kollegium seit vielen Jahren das *Saint-Vincent-Fest*. Saint Vincent ist bekanntlich der Schutzpatron der Weinbauern und Gastwirte, und seinen Gedenktag will das Kollegium als Tag der beruflichen Besinnung gefeiert wissen.

Das 11. Saint-Vincent-Fest fiel nicht aus dem üblichen Rahmen, aber der Festakt im Zoo-Restaurant erhielt seine besondere Note durch den Vortrag von alt Oberstdivisionär Dr. *Edgar Schumacher* über «den Sinn des Heitern», umrahmt durch Schuberts Trio in B-dur, das vom Michels-Trio mit subtiler Dynamik gespielt wurde. Das Reiselied von Eichendorff, vertont durch Schoeck und vorgetragen von Hotelier-Restaurateur *Carl Gisler* aus Altdorf, der mit seiner vollen Baritonstimme gesanglich eine hervorragende Leistung vollbrachte, erfreute die etwa 170 Zuhörer, wie auch bei der traditionellen Ehrung der berufsverbundenen Frauen Herr Gisler, dem am Schlusse des Festaktes durch die Überreichung einer schönen Saint-Vincent-Standarte eine besondere Ehrung zuteil wurde, mit dem Gesangsvortrag «Im Frühling» von Schulze nochmals starken Beifall erntete.

Die Begrüssungsansprache des Obmanns, Herrn *Emil Vogt*, war auf einen ernsten Ton gestimmt. Wenn es das Ziel des Kollegiums ist, vor allem das Berufsethos zu pflegen, so muss sich das auch zeigen in der beruflichen Anstrengung, so z. B. bei der Durchführung des Gastmahls, aber auch im gastgewerblichen Alltag. Die kulinarische Kunst, die von selbst eine frohe Stimmung schafft, läuft Gefahr, durch die Entwicklung auf dem Gebiete der Verpflegungsgewohnheiten ihr Niveau einzubüssen. Grossunternehmen bauen Wohlfahrtshäuser, wo sie ihre Gäste bewirten, und Grossbetriebe fassen immer mehr Fuss im Gastgewerbe. Gästeschwund und ein Absinken der Leistung sind die Folge. Da muss es das Bemühen des Restaurateurs sein, den Betrieb umzuformen, sich der Pflege sorgfältig zubereiteter Spezialitäten zu widmen, gute Weine zu führen und in der Gaststube eine Atmosphäre behaglicher Wärme zu schaffen. Wenn damit noch das Streben nach beruflicher Weiterbildung und nach Erweiterung des geistigen Horizontes durch Pflege musischer und künstlerischer Interessen hinzukommt, dann ist es um die Zukunft des Gastgewerbes gut bestellt. Man lasse sich durch moderne Restaurants, die von Chromstahl strotzen und sich durch eine unsinnige Lichtverschwendung auszeichnen, nicht bluffen. Früher hat man in den Gaststätten alten Stils mehr frohe Gesichter gesehen als heute in den modernen luxuriös eingerichteten Betrieben. Versuchen wir, den eigenen Betrieben eine frohe Note zu geben und den Stammtisch zu pflegen. Die heutige jüngere Generation wird mit der Zeit auch älter und wird dann von selbst sich nach der behaglichen Gaststube sehnen.

Vom Sinn des Heitern

Man hätte sich kaum ein geeigneteres Thema denken können als das, welches sich Oberstdivisionär Dr. *Edgar Schumacher* für seinen Saint-Vincent-Vortrag gewählt hatte. Steht nicht der Hotelier und Restaurateur im Dienste der Aufgabe, den Menschen Freude zu bereiten, sie in frohe, heitere Stimmung zu versetzen. Das ist es ja auch, was jeder Gast besonders schätzt: die freundliche, heitere Atmosphäre eines Hauses oder einer Gaststube, zu der alle dienstbaren Geister soviel beitragen können.

Wenn auch der Referent das Thema ganz allgemein behandelte, ohne spezielle Berücksichtigung des Gastgewerbes, so konnte doch jeder Berufstätige daraus Einsichten und Erkenntnisse schöpfen, dass es ihm leicht fallen musste, daraus Nutzanwendungen für seine eigene Person und seinen eigenen Tätigkeitsbereich zu ziehen.

Was hat der Gegensatz von Heiterm und Finsterm für uns zu bedeuten? Von dieser Fragestellung ging Oberstdivisionär Dr. Schumacher aus. Nach menschlicher Meinung ist das Helle auch immer mit dem Guten verbunden, während das Dunkle eher dem Bösen und Widerwärtigen zugeordnet ist. Die Heiterkeit gilt es daher als eine schöne Möglichkeit, als eine echte und edle Pflicht sich vor Augen zu halten. Es ziemt dem Menschen, sich um die Heiterkeit zu bemühen, weil er sicher sein kann, dass er sich damit um das Gute bemüht. Aber der Weg zur Heiterkeit ist kein bequemer Spaziergang. Er führt über Hindernisse. Dem Dunklen fallen wir von selbst zu, das Helle müssen wir wollen! Zu allen Zeiten waren es die ernstesten unter den Menschen, die die Pflicht zur Heiterkeit bejahten, sagte doch schon Schopenhauer, dass wir der Heiterkeit, wann immer sie kommt, Tür und Tor öffnen sollen, denn sie komme nie zur Unzeit.

Nach Dr. Schumacher waren die grossen Epochen der Menschheitsgeschichte immer auch Epochen des Hellen. Genau so wie in der Menschheitsgeschichte ist auch für den Einzelnen das Bemühen um das Helle der wahre Anfang der Ergebung. Als Thomas Morus sich die Gunst des Königs verscherzt hatte und ins Gefängnis geworfen wurde, um hingerichtet zu werden, soll keine Klage über seine Lippen gekommen sein, schrieb er doch seiner Frau, die ihm anriet, von der Möglichkeit, seine letzten Tage zu Hause zu verbringen, doch Gebrauch zu machen: «Meinst Du, es kommt darauf an, ob ich meinen Weg zum Himmel vom Gefängnis oder von der Villa aus antrete?»

Für uns sind die Prüfungen bescheidenerer Natur, immer aber handelt es sich darum, bei allem, was uns widerfährt, nicht bis an die Grundfesten des eigenen Leids erschüttert zu werden. Aber müssen und können wir uns zur Heiterkeit zwingen? Es verlohnt sich immer, darüber nachzudenken: wie können wir uns das Leben selber etwas leichter machen? Das Mittel dazu ist: *Distanz* zu den Dingen zu gewinnen, Distanz vom *Ich*, und das *Nichttragischnehmen* der Dinge. Das Bemühen um Heiterkeit ist hilfreich und zuträglich. Der heitere Mensch hat den Vorzug, dass er für die andern erträglicher wird; schliesslich sind wir ja darauf angewiesen, mit andern zusammenzuleben.

Dieser nur flüchtig skizzierte Gedankengang des Referenten mag erkennen lassen, dass das Thema des Saint-Vincent-Vortrages für einen Tag der beruflichen Besinnung ausgezeichnet passte, denn auch in der Gaststube und im Hotel müssen wir dazu beitragen, dass etwas von diesem, dem Heitern verpflichteten Geiste spürbar wird, wenn wir unserer Aufgabe, alte Gastfreundschaft zu üben, gerecht werden wollen. Es war aber auch ein Genuss, den frei vorgetragenen und wohlformulierten Ausführungen von Oberstdivisionär Schumacher zu lauschen.

Das Gastmahl

Was wäre ein Saint-Vincent-Fest ohne Gastmahl! Nach dem gehaltvollen Vortrag war die Aufnahmebereitschaft für einen kulinarischen Genuss doppelt gross. Im geschmackvoll renovierten Festsaal des Zoo-Restaurants setzte man sich erwartungsvoll an die schön dekorierten Tische, nicht ohne vorher die als Schaustück präsentierte Galantine de volaille mit den kunstvollen Butterskulpturen eines Kochkünstlers bewundert zu haben. Niemand wurde beim Mahl enttäuscht, denn was der Amphitryon *Max Bölle* und sein Chef de cuisine *Victor Marx* uns an Gaumengenüssen bereit hielten, war wirklich erstklassig und bestätigte einmal mehr, dass die Veranstaltungen des Kollegiums einen Ansporn zu gastronomisch einwandfreier Betreuung bilden. Ein tadelloser und flüssiger Service trug zum Gelingen des Gastmahls wesentlich bei.

Dankbar registrierte man auch, dass kein Redeschwall den kulinarischen Genuss beeinträchtigte. Die kurze Begrüssungsansprache des Obmanns und den Trinkspruch auf die Gäste, kranken Berufskolleginnen und -kollegen, gehalten vom Majordomus *Karl Nell*, der sich seiner Aufgabe mit Würde und zugleich Humor entledigte, nahm man gerne in Kauf. Bei froher Unterhaltung und Tanz ging das 11. Saint-Vincent-Fest zu Ende.

Erwähnen wir noch das *Menu*, das allseits so grossen Anklang gefunden hatte:

La Galantine de Volaille
accompagnée d'exquises Gourmandises

*

Une Tassette d'Oxtail clair au Sandeman
Paillettes dorées

*

La Côte de Bœuf
comme au bon vieux Temps
Haricots verts fins au Beurre
Tomates Provençale
Yorkshire-Pudding

*

Bombe Brillat-Savarin
Frivolités

L'Amphitryon: Max Bölle
Le Maître d'Hôtel: Hans Fähndrich

Was heisst «oustau»?

Bilden wir uns nur nicht zuviel auf unsere schweizerischen Mundarten ein! Auch andere Länder haben Dialekte. Und «oustau» ist – provenzalisch, die Sprache, die in Südfrankreich munter lebt und über die spanische Grenze hinaus – als Katalanisch – ganz ähnlich weitergreift. Das Wort heisst . . . Hôtel.

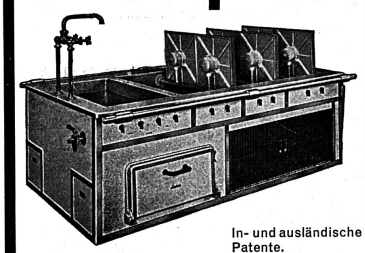
Am Fuss der jähen Felsriffe, auf denen das uralte Fürstenstädtchen Les Baux träumt, von wo man an klarsten Tagen auf das Meer hinaus äugen kann, blaut ein einladendes Schwimmbassin, und um dieses herum steht das – man darf schon sagen – weltberühmt gewordene *«Oustau de Baumanière»* des Kochkünstlers Raymond Thuilier. Wen es nach Frankreichs Süden zieht – und wer wollte solches Gelüste leugnen? –, der hat von ihm zu wissen. Und Feinschmecker von überallher, die «es wirklich einmal wissen wollen», kehren mit Wonne . . . wieder . . . bei ihm an!

Wie ein mildes Lauffeuerchen ist die Kunde umhergeeilt bei denen, die wissen und bei denen, die kennen: *Raymond Thuilier* hat sich aufgemacht und ist mit seinem Wunderküchenchef in die Schweiz gereist, nicht um Ferien zu machen. Nein – viel besser! Er hat sich eingereiht in die noch junge Liste derer, die im *Hotel Euler in Basel* immer wieder ihre überraschenden Kochkunst-Gastspiele geben – zur Freude aller Lekkermäuler nah und fern. So nah beim Bahnhof reicht's auch nach einem leckeren Diner noch auf den Nachtzug, und Betten hat das Hotel Euler sonst *im Hause* . . .

Doch ehe wir unsere bescheidene, bewundernde Hymne auf Meister Thuilier anstimmen, den einstigen Advokaten und heutigen Künstler des Kochlöffels bei den salzluftdurchblasenen, löcherig gewordenen Kalkfelsen, ein knappes Wort über das *Kunsthandwerk* der Provenzalen in Frankreichs Sonnenstube: Im *Hotel Euler* ist während dieser allzu kurzen Gastspielwoche eine reizende *Ausstellung* beisammen, die uns zeigt,

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

Die gute Form ist die klassische Form
weil sie in zehn Jahren
genau so modern wie heute ist.

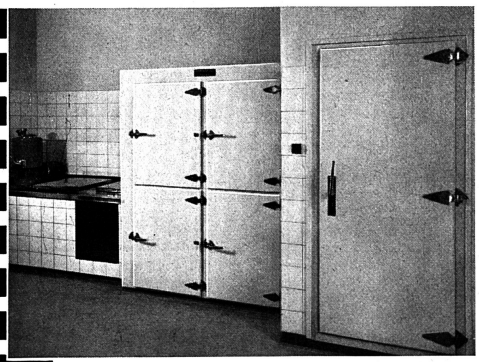
BEARD-Hotelsilber seit über 50 Jahren modern.

Zürich: Talacker 41, Tel. (051) 25 11 40. *Luzern:* Obergrundstrasse 105, Tel. (041) 2 90 76

GUINNESS
IS GOOD FOR YOU

GUINNESS EXPORT STOUT
ENGLISCHES BIER
Generalvertretung für die Schweiz
A.G. ULMER & KNECHT, ZÜRICH
X.S.Sw.I.A

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



Glaceanlagen
Unsere Schnellgefrier-Glaceanlagen «Freezer» arbeiten ohne Solefüllung und sind daher stets betriebsbereit. – Die stündliche Leistung des «Freezer» entspricht ungefähr der Tagesleistung der bisher allgemein gebräuchlichen Anlagen.
AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH
Schaffhauserstr. 473 – Tel. (051) 48 15 55
Autofrigor

Zu verkaufen
gesamthaft oder in zwei Partien, die
Silberware
des früheren Grand Hotel Palace in Vevey.
NESTLE CHAM
Tel. (042) 61341.

La compagnie du chemin de fer Glion–Rochers de Naye offre à louer pour le 1er juin 1959
le buffet de la gare de Caux
Les inscriptions accompagnées d'un curriculum vitae sont à adresser à la direction de la compagnie, à Montreux, laquelle renseignera les soumissionnaires sur les conditions.

Von alleinstehender Person aus gesundheitlichen Gründen zu verkaufen
kleines Hotel
50 Betten, an der Riviera. Sehr gute Entwicklungsmöglichkeiten für kleine Hoteliersfamilie. Sich wenden an: Frl. E. Pansier, «Hotel Casablanca», Bogliasco/Genova.

Grösserer
Elektro Dry Tumbler
Gute Occasion zu kaufen gesucht, gegen Barbezahlung. Bitte um Eilofferten und Angabe der Beschaffenheit und Anschlusswert. Postfach Bahnhof 3162, Zürich.

was künstlerisches Handwerk in jener gesegneten Landschaft hervorbringt. Korbflechter haben Sitzgelegenheit und eingeflochtene bunte Flaschen, Weber reizvolle, rustikale Stoffe, originelle Krawatten vorgelegt; was den Feinschmecker freut, ist die liebenswürdige, farbig-ländliche Tafelkeramik und die bezaubernden, handgeblasenen Trinkgläser, aber auch die verführerischen Süssigkeiten, der unvergleichliche Honig, die als Spezialität in Aix-en-Provence bei Meister Léonard Parli gebackenen Calissons d'Aix aus provenzalischen Mandeln und diesem Honig, die Fruits confits in unglaublich bunter Wahl bis zu ganzen Cantaloup-Melonen und Ananas (!), die verheissungsvollen Dosen mit gebürsteten, wunderduftenden Trüffeln aus der Provence, oder den Pâtés de grives, dieser würzigen Krammetsvogelpaste.

Und das führt hinüber zu den gedeckten Tischen, wo wir am ersten Muster- und *Galadîner* dieser jüngsten Gastspielwoche teilnehmen durften. Freudig-erwartungsvolle Gesichter an allen Tischen des geschmackvollen, gestuften, vollbesetzten Raumes!

Toast wurde herumgereicht und etwas Butter; aber den eröffnenden Fanfarenstoss gab eine luftig-weiche, körnige Mousse aus Krammetsvögeln, jenen grives, die der Basler in unseren Landstrichen nie mehr sonst erlebt, ein würziger, fast männlicher Auftakt von lebhaftem, köstlich-urwüchsigem Wildgeschmack. Und bereits füllten sich die Gläser mit dem erdhaft herben Rosé, oder dem goldengelben weissen Gigondas aus den altmodisch geformten Bouteillen. Die Spannung stieg nach diesem gaumenkitzelnden Ouvertürengang; denn bald folgten die dampfenden Kupferpfannen mit den Coquilles Saint-Jacques und den Fruits de mer au beurre blanc – ein beurre-blanc, dessen Restchen auf dem Teller man «löffellos» und wohlerzogen ein Tränchen nachweinte.

An den Tischen kletterte die Stimmung fühlbar höher. Der leicht herbe, doch vollgerundete, samtene rote Gigondas rückte auf – harmonische Begleitmusik zum Lammstötzlein im Teig mit den geheimnisvoll gefüllten Artischockenböden, hatte doch diese Champignonsfülle mancherlei künstlerische Behandlung erfahren, ehe sie sich – trüffelgekrönt – in die milden Böden bettete. Zartrosa gebraten trug das Lamm als i-Punkt den Duft des Rosmarins auf dem Herzen, und der Gigondas, der gewichtige Rote, rollte die geniessende Kehle hinab – einer dieser Weine der vereinten Winzer des nordöstlich von Les Baux gelegenen Gigondas, die ahnentreu die 1771 aufgestellten Regeln des ersten Konsuls ihrer Gemeinde stolz hochhalten. Ein Käslein, Banon genannt, erschien just im rechten Augenblick, zart und reich wie eine vollerblühte Jungfrau mit dem neckischen Stich der Würze, den ein keckes Auge dem Mädchen gibt.

Und dann öffneten sich die Tore des Süssen mit einem unbeschreiblichen Ananas-Sorbet, der den ganzen Zauber und Naturduft der exotischen Frucht einfing. Umringt war dieses «entremet royal» von Melonenschnitzchen und Kastanien – confits! – à la Baumanière. Und die ganze, kostbare Mahlzeit voller wohlabgewogener Reize war leicht, trug nicht auf, wurde nie beschwerlich, wie eben leckere Tafelfreuden in sonnedurchglühten Landstrichen komponiert sein wollen. Sehnsucht nach dem Süden und gaukelnde Illusion des Dortseins blühten im neblig-kalten Januar dem Beglückten aus Tellern und Gläsern. Und keiner scheute sich, Raymond Thuiliers Autogramm in das bei den Publipresses in Lyon so fürstlich gedruckte Menü zu erbetteln ... *rbc.*

AUS DEM LESERKREIS

Einigkeit macht stark

Aus dem Kreise unserer Mitglieder wird uns geschrieben:

«Mit dem Aufkommen des Versuches der Einführung des Kreditkartensystems seitens des Diners' Club und der Amexco scheint die Solidarität unter den Vereinsmitgliedern urplötzlich gewachsen zu sein, was auch nottat. Unser Zentralpräsident hielt, ganz berechtigterweise, diesen Mangel an der letzten Delegiertenversammlung in Bad Ragaz den Anwesenden vor und bat um mehr Kollegialität und Solidarität untereinander.

Es ist erfreulich, dieses Wachstum an Solidarität feststellen zu können, nur sollte diese auch in der Geltendmachung unserer bescheidenen Rechte *gegenüber Gästen, die ihre eingegangenen Verpflichtungen nicht halten,* grösser sein. Art. 257 des O.-R. schützt uns bis zu einem gewissen Grade gegen Schaden, der uns durch leichtfertige Zimmerbestellungen immer wieder entsteht, und es sollte sich ein jeder Hotelier zur Pflicht machen, bei entstehenden Schäden, zwingende Gründe ausgenommen, dieses magere Recht geltend zu machen. Der Schreibende hat dieses Krebsübel anlässlich der Delegiertenversammlung im Januar 1957 in St. Moritz sehr deutlich gekennzeichnet und scharf gegeisselt, und das Zentralbureau hat in der Presse und auf dem Zirkularwege alle Reiseagenturen neuerdings darauf aufmerksam gemacht, dass leichtfertige Zimmerbestellungen geahndet werden müssen. Sie überlässt jeder Sektion das betreffende Regulativ betreffend Entschädigungspflicht des Hotelgastes gegenüber dem Hotelier bei Nichtbezug und bei verspätetem Bezug oder bei vorzeitiger Aufgabe bestellter Zimmer, in deutscher und französischer Sprache.

Leider gibt es noch zuviel sogenannte «Höseler» unter unseren Vereinsmitgliedern, die aus Angst, einen Gast zu verlieren, sich wiederholt und auf alle Zeiten zu Unrecht schädigen lassen, ohne dagegen vorzugehen. Solidarität auch in dieser Hinsicht würde innert weniger Jahre das Krebsübel der leichtfertigen Zimmerbestellungen und Nichteinhaltung eingegangener Verpflichtungen dem Hotelier gegenüber ausmerzen oder zumindest auf ein Minimum herabdrücken. Ausländer und Inländer sind daran in gleichem Masse beteiligt, die nach dem Motto handeln: «Bestellen wir ruhig Zimmer, wir können diese immer noch absagen!»

Vertragsbrüchiges ausländisches Personal sollte, ohne Ausnahme, der jeweiligen kantonalen Fremdenpolizei gemeldet werden, welche dem Betreffenden dann berichtet, dass ihm keine Einreisebewilligung für einen andern Arbeitgeber erteilt wird, wie es die Kantonale Fremdenpolizei Graubündens macht. Allerdings sollten sämtliche Fremdenpolizeiämter der übrigen Kantone verständigt werden, um zu verhindern, dass der Vertragsbrüchige ruhig in einem andern Kanton einreisen und arbeiten kann. Vielleicht nimmt sich das Zentralbureau dieser Sache an und versucht, hier Ordnung schaffen zu lassen. Vertragsbrüche von inländischem Personal sind ohne weiteres durch den Richter ahnden zu lassen und die Bezahlung der Konventionalstrafe zu erreichen. Auch hier hilft nur Solidarität.

Ein weniger nachahmenswertes Vorgehen sind, wie im Kanton Graubünden, von einzelnen Chefbeamten mitten in der Wintersaison eingeführte *Kontrollen* in den betriebenen Hotels. Der Bündner Hotelier-Verein ist bereits einmal in solcher Sache bei den betreffenden Départementschefs, ohne grosses Verständnis zu finden, vorstellig geworden.

Diese sich jetzt wiederholenden Besuche von Kantonsbeamten, womöglich noch von einem Kantonspolizisten flankiert, wie es im Engadin vorgekommen, forderten den Protest der Hotellerie gegen solche Zumutungen heraus. Kantonspolizisten wären weitaus nützlicher und bedeutend notwendiger zur Kontrolle des starken und mit jedem Jahr wachsenden Motorfahrzeugverkehrs auf den Strassen, als zur Durchführung von Kontrollen über gebrannte Wasser und Freizeitgestaltung der Hotelangestellten. Das Hotelbureau, wo ständig Leute kommen und gehen, um Rechnungen zu begleichen, Auskunft über Zimmer und Preise und anderes zu erfragen, wo kassierendes Personal Geldscheine umwechseln und das Telephon ständig bedient werden muss, ist der denkbar ungeeignetste Ort, um während des Betriebes kantonale Kontrollen durchzuführen.

Der Bündner Hotelier-Verein protestierte neuerdings bei der Kantonsregierung und wies die Sektionen an, die Vornahme von Kontrollen, die ebensogut und besser in der Zeit der Zwischensaison durchgeführt werden können, dankend abzulehnen und sich bereit zu erklären, sich nach Saisonschluss nach allen Regeln der Kunst durchleuchten zu lassen. Verantwortliche Hotelleiter sind schliesslich keine Verbrecher, die polizeilich geschützte Kontrollen über sich ergehen lassen müssen. Es erweckt den Eindruck, dass das Heer von Beamten ungenügend beschäftigt ist, wenn diese auf die vollbeschäftigten Hoteliers während den Saisons losgelassen werden müssen; die solche Massnahmen treffenden Chefbeamten beweisen, dass sie keine blasse Ahnung von der vollbefrachteten Arbeitslast eines Hoteldirektors haben. Wenn diese Herren ein solches Pensum auch nur während einer vollen Woche leisten müssten, würden sie sich schleunigst vorzeitig pensionieren lassen. *P. R.*

Die Verkehrssanierung in Ob- und Nidwalden

Zu der vom *Bundesrat* den eidgenössischen Räten beantragten Beitragsleistung des Bundes in der Höhe von 14,6 Millionen Franken an die technische Erneuerung der *Stansstad–Engelberg-Bahn* und über den Bau einer *Verbindungsbahn* zwischen *Stansstad und Hergiswil* mit 22 Mio Fr. Gesamtkosten liegt nun die Botschaft vor. Man erinnert sich, dass die Frage, ob nicht die Bahn durch einen Automobilbetrieb ersetzt werden sollte, im September 1956 mit der Erteilung einer Konzession durch die Bundesversammlung für den Bau und Betrieb einer *Eisenbahn* als Verbindungsstrecke entschieden worden ist.

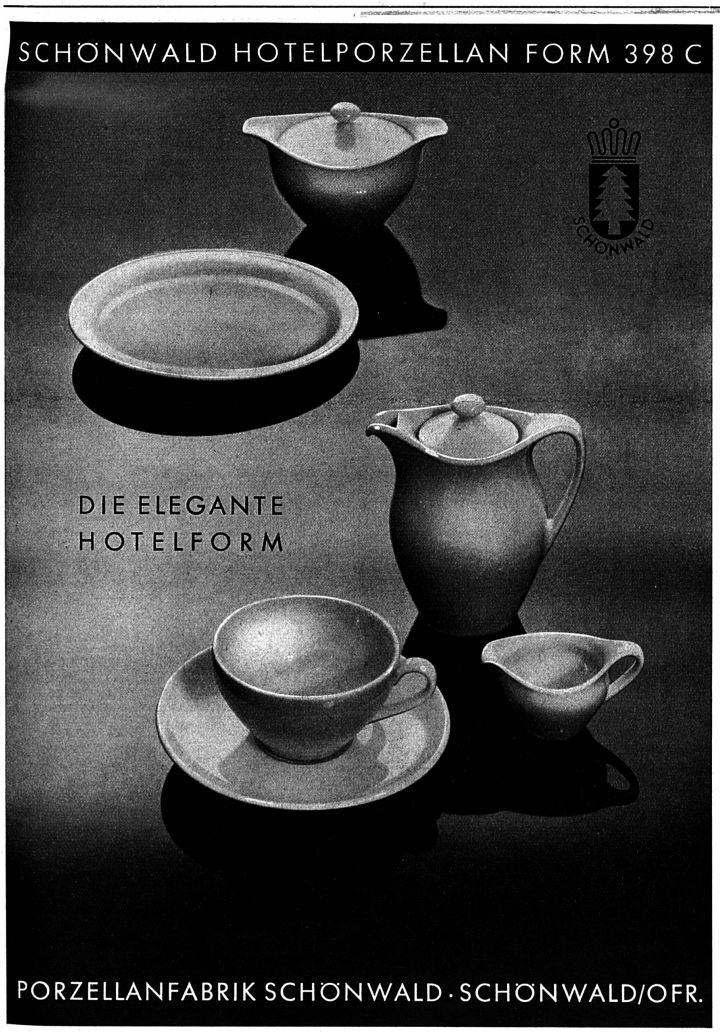
Die Botschaft hält zwar daran fest, dass die *Automobillösung* verkehrstechnisch einfacher und verkehrswirtschaftlich vorteilhafter gewesen wäre, dass aber im Sinn einer Hilfe an die Gebirgsbevölkerung dieser Landesgegend die Möglichkeit einer Verkehrsbedienung geboten werden wollte, welche sowohl die ausgebaute Strasse wie auch eine durchgehende Bahnverbindung umfassen soll. Die geschlossene Einstellung der Regierungen und der Bevölkerung von Obwalden und Nidwalden zugunsten der Bahnlösung sowie die Bereitschaft, auch die daraus erwachsenden finanziellen Opfer auf sich zu nehmen, haben dann bei der Konzessionserteilung den Ausschlag gegeben.

Zu den Tariferhöhungen der Bahnen

(VSV) Nach Presseberichten beschloss der Bundesrat, bei zahlreichen wichtigen Bahnen auf 1. September 1959 eine Tariferhöhung um rund 11,7% eintreten zu lassen. Obwohl der *Verband Schweizerischer Verkehrsvereine* diese Massnahme im Hinblick auf die damit erleichterte Steigerung der Lebenskosten bedauert, sind doch die geltend gemachten betriebswirtschaftlichen Gründe einleuchtend genug, um eine Opposition der besseren Einsicht weichen zu lassen.

Hingegen möchte sich der Verband schweizerischer Verkehrsvereine dafür einsetzen, dass diese Taxerhöhung erst auf ein *späteres Datum* vorgenommen wird. Einmal haben die Reise- und Verkehrsorganisationen ihre Drucksachen für die kommende Sommersaison auf der Grundlage der heute geltenden Tarifordnung bereits ausgearbeitet und meistenteils auch schon veröffentlicht. Diese Drucksachen müssten also ausgerechnet während der ohnehin stark belasteten Sommersaison auf den 1. September hin überarbeitet werden, wenn sie nicht wertlos werden sollen. Zum andern haben bereits zahlreiche ausländische Interessenten ihren Ferienaufenthalt in der Schweiz auf Grund der alten Preise gebucht. Preisaufschläge müssten demnach auch hier zu Unzukömmlichkeiten führen. Endlich werden durch die erwähnte Terminierung die Bestrebungen der Fremdenverkehrsorganisationen, die Hochsaison zugunsten einer *ausgedehnteren Vor- und Nachsaison* zu entlasten und vor allem den *September* als besten Nachsaison-Monat zu empfehlen, erheblich beeinträchtigt. Als psychologisch ungünstig fällt zudem ins Gewicht, dass die im Herbst angebotenen Preisermässigungen im Fremdenverkehr durch die Tariferhöhungen wieder wettgemacht werden.

Eine Späterlegung des Inkrafttretens der neuen Preisordnung auf den 15. Oktober, eventuell den 1. November, würde den Bahnen auch verwaltungsintern die Vorarbeiten erheblich erleichtern.
(Die Anregung verdient volle Unterstützung. Die Red.)



Bezugsquellen-Nachweis:
KERAGRA GmbH., Talstr. 11, Telephon (051) 23 91 34 ZÜRICH 1

Agents exclusifs pour la Suisse:
E. OEHNINGER S. A., MONTREUX

Finanziell steht das Projekt für die *Verbindungsbahn*, welche den Anschluss der *Stansstad–Engelberg-Bahn an die Brünigline* der SBB bringen wird, in engem Zusammenhang mit der Sanierung der bestehenden Bahn von Stansstad nach Engelberg. Technisch musste namentlich die Errichtung der *neuen Eisenbahnbrücke* mit dem Ausbau der Strasse in diesem Raume, der mit bekannten Engpässen zwischen Berg und See gewisse Schwierigkeiten bietet, koordiniert werden. Die prekären Verhältnisse im Engelberger Tal erfordern nicht nur den Ausbau der Strasse, sondern vor allem eine bessere Verkehrsbedienung von Luzern her, da sich der *Bahn/Schiffs-Betrieb* für heutige Bedürfnisse als zu wenig leistungsfähig erwies. Die Eisenbahnbrücke muss aber gleichzeitig auf die Schiffahrt Rücksicht nehmen, welche die enge Passage bei der Acheregg in den Alpnacher Seearm zu benützen hat.

Die Botschaft des Bundesrates umschreibt die technischen Einzelheiten des Projektes und behandelt mit besonderer Ausführlichkeit die *finanzielle Seite*. Die mutmasslichen Betriebseinnahmen werden nicht ausreichen, um die errechneten Betriebskosten zu decken. Es dürfte sich ein jährliches Defizit zwischen 100 000 und 175 000 Fr. ergeben, das aber mit Einschluss des Aufwands für die gesetzlich vorgeschriebenen Abschreibungen gemäss den getroffenen Vereinbarungen von den beteiligten Kantonen zu decken sein wird. Dem Bund stünde auch auf Grund des neuen Eisenbahngesetzes rechtlich keine Möglichkeit zu, sich daran zu beteiligen. (NZZ)

L'UEST a délibéré sur les adaptations de tarif

Alors que le Conseil fédéral est sur le point de soumettre aux Chambres un message et un projet d'arrêté fédéral concernant le rapprochement des tarifs d'entreprises de chemins de fer concessionnaires de ceux des chemins de fer fédéraux, cette délicate question a été traitée récemment en assemblée plénière extraordinaire de l'Union d'entreprises suisses de transport. L'assemblée, présidée par M. *O. Zuber*, a réuni une importante participation.

Au cours de la première partie de la séance, M. *H. Born* (Berne), directeur de l'Union, présenta un rapport sur les ordonnances édictées au sujet de l'indemnisation des chemins de fer pour leurs prestations en faveur de l'économie générale et pour leurs charges étrangères à l'exploitation, ainsi que du développement de ces entreprises et de l'aide en leur faveur.

Le rapporteur constata, entre autres choses, que sans tenir compte de la définition des chemins de fer principaux et secondaires donnée par la loi, l'ordonnance se réfère aux concessions et aux particularités techniques, qui ne devraient jouer aucun rôle dans l'indemnisation en question. En vertu de la loi sur les chemins de fer, les cantons sont tenus de contribuer dans une mesure «appropriée» à la couverture des frais des améliorations techniques. Là non plus, l'ordonnance d'exécution ne s'en tient pas aux termes de la loi et décrète qu'«en règle générale, la contribution fédérale ne doit pas dépasser la moitié du montant à fournir conjointement par la Confédération et les cantons». Dans la discussion qui suivit, l'ordonnance et notamment la liste des chemins de fer et des entreprises de navigation entrant en ligne de compte pour l'indemnisation des prestations en faveur de l'économie générale furent vivement critiquées; certains déclarèrent que l'autorité exécutive cherchait par ce moyen à corriger le législateur.

Le vice-président de l'Union, M. *O. Bovet*, directeur des tramways de Neuchâtel, commenta les ordonnances sur la comptabilité des chemins de fer et sur les caisses de secours du personnel. Pour terminer, M. Born parla de l'état actuel des pourparlers engagés avec les PTT au sujet de la convention de directives concernant les courses parallèles et l'assemblée chargea le conseil de l'Union de faire appel encore une fois, dans cette affaire, à la bienveillante intervention du Département fédéral des postes et des chemins de fer.

Lors de la séance que tinrent, l'après-midi, les 2e et 3e sections sous la présidence de M. *Robert Bratschi*, conseiller national et directeur du BLS, il fut question de l'augmentation des taxes de transport et du rapprochement des tarifs des chemins de fer privés de ceux des chemins de fer fédéraux.

Le fait que le Conseil fédéral n'a pris encore aucune décision des tarifs, alors que les frais d'exploitation ne cessent de croître et que les recettes diminuent, a suscité une certaine inquiétude dans les milieux des chemins de fer privés, ainsi que le releva M. *O. Zuber*, chargé de rapporter sur cette question. De l'avis de ces milieux, le relèvement tarifaire envisagé est une nécessité urgente et ne doit en aucun cas subir un retard du fait de l'arrêté fédéral en préparation sur le rapprochement tarifaire; il importe que ce relèvement entre en vigueur le 1er septembre 1959.

M. *R. Bratschi* présenta ensuite un exposé sur le rapprochement des tarifs des chemins de fer privés de ceux des CFF. Etant donné que le message y relatif n'a pas encore paru, il n'est guère possible de se prononcer d'ores et déjà définitivement. Quelle que soit la solution qui sera donnée à cette question, elle se situera avant tout sur le plan de l'économie nationale et concernera au premier chef les régions du pays qui sont desservies par des chemins de fer à tarifs surélevés. Il ne s'agit donc pas d'un problème relevant spécifiquement de l'économie ferroviaire.

L'assemblée examina encore quelques autres questions tarifaires. Elles font cependant encore l'objet d'études et de tractations avec les services administratifs intéressés.

AUS DER HOTELLERIE

Veränderungen in der St.-Galler Hotellerie

Auch in der stadtsanktgallischen Hotellerie stellte sich in den letzten Jahren ein Engpass in der Beherbergungskapazität ein. Verschiedene Hotels gingen ein; das Grandhotel «Walhalla» fiel vor Jahren einem Brand zum Opfer. In der amtlichen Statistik wurde das gesamte Bettenangebot der Stadt St. Gallen – Gasthäuser, eine Kuranstalt und fünf Heime eingeschlossen – gegen Ende des letzten Jahres mit 872 Betten in 39 geöffneten Betrieben ausgewiesen, womit der Engpass bereits wieder überwunden war. Vergleicht man dieses Bettenangebot hingegen mit jenem vor bald einem Jahrzehnt mit rund 1000 Fremdenbetten und bringt den seither gestiegenen Fremdenverkehr in Anschlag, so versteht man, dass trotz der seither eingetretenen bessern Aussichten das Kapazitätsproblem nach wie vor eine Hauptsorge der touristischen Kreise der Stadt St. Gallen ist.

Bereits kündigen sich in dieser Hinsicht wieder bedeutende Umschichtungen an. Das Hotel «Casino», das allerdings mengenmässig nicht sehr ins Gewicht fällt, wird umgebaut und fällt vorübergehend aus. Anderseits vernimmt man, dass das Hotel «*Rhein*», welches über dreissig Betten verfügt, demnächst aufgehoben wird, da die Liegenschaft, zusammen mit anstossenden Liegenschaften, in den Besitz des Schweizerischen Immobilien-Anlagefonds «Siat» übergegangen ist. Doch bildet sich glücklicherweise dennoch kein neuer Engpass in der Beherbergungkapazität heraus, weil die schon auf den vergangenen Dezember erwartete Neueröffnung des Hotels «*Walhalla*» nun auf den Februar 1959 stattfinden dürfte. Anstelle des abgebrannten Hotels «Walhalla» ist nämlich nach langen Jahren der liegenschaftsrechtlichen und assekuranzpolitischen Auseinandersetzungen ein grosser, moderner Trakt entstanden, der im wesentlichen Geschäftszwecken dient, jedoch auch ein neues Hotel unter dem gleichen Namen mit an die hundert Fremdenbetten beherbergen wird. Von der Wiedereröffnung dieses Hotels erwartet man in touristischen Kreisen viel. Vor allem wird es dann möglich sein, wieder vermehrt gesamtschweizerische Tagungen in St. Gallen abzuhalten.

Ferner soll auf kommenden Sommer in der Altstadt, in der Metzgergasse, ein neues Kleinhotel entstehen. Es scheint – nebenbei bemerkt –, dass dieser Typ des Kleinhotels in der Altstadt sich durchsetzt. Ausserdem ist darauf hinzuweisen, dass der obengenannte «Siat»-Anlagefonds, der bekanntlich der Schweizerischen Volksbank und indirekt auch der «Usego» nahesteht, auf dem Areal des jetzigen Hotel «Rhein» ein grosses Geschäftshaus baut, das neben Laden- und Ausstellungslokalen ein Restaurant sowie ein neues Hotel enthalten wird. Die Lage dieses Hotels in der Nähe des Bahnhofplatzes wird im allgemeinen als günstig erachtet; zusammen mit dem neuen Hotel «Walhalla», dem erst einige Jahre alten Hotel «Metropol» wird sich in unmittelbarer Nähe des St. Galler Hauptbahnhofes ein Quartier von gut geführten Hotels entwickeln, was dem Fremdenverkehr nur förderlich sein wird. Damit dürfte St. Gallen über kurz oder lang wieder auf dem alten Bettenangebot von rund tausend Fremdenbetten anlangen. *T.*

Ein Wechsel in der Direktion des Kursaal Interlaken

Der Verwaltungsrat der Kurhausgesellschaft Interlaken musste vom Rücktritt von Direktor W. Obrist Kenntnis nehmen.

Direktor *Obrist* ist im Herbst 1950 nach Interlaken gekommen und hat sich sehr rasch in die neue und grosse Aufgabe eingearbeitet. Er durfte erleben, dass der Betrieb des Kursaals seither eine immer grössere Ausdehnung erfahren hat. Die Anpassung des Wochenprogramms an die Anforderungen unserer Zeit erwies sich als eine glückliche Massnahme, festigte doch der Kursaal mehr und mehr seine Stellung als eigentliches Zentrum des ganzen Fremdenverkehrs des engeren Oberlandes.

Gleichzeitig kam ein ausgedehntes bauliches Erneuerungsprogramm zur Durchführung. Der Umbau der Bühne, die Entfernung störender Pfeiler in der Halle, die Verlegung der Toiletten, die Vergrösserung der Bar und die Errichtung eines neuen kleinen Spielsaales – um das Wichtigste zu nennen, von dem sich der Besucher Rechenschaft geben kann – blieb dabei nur die eine Seite dieser Erneuerung; gleichzeitig wurde auch im inneren Betrieb mancherlei verbessert und den stets wachsenden Ansprüchen angepasst. Die Durchführung dieser Arbeiten bildete eine zusätzliche Beanspruchung des Direktors, der zusammen mit Frau Obrist eine Arbeit bewältigte, von der sich Aussenstehende kaum einen Begriff machen können.

Direktor Obrist hat nun das *Hotel Beau Rivage* in *Weggis*, einen modernen und gepflegten Betrieb von altem Ruf, gepachtet. Der Besitzer, Herr *E. Gass-Küchler*, Inhaber des Hotel Stadthof in Basel, hat in den letzten Jahren mit beträchtlichen Mitteln und viel Geschmack das Haus erneuert und modernisiert, so dass es für Herrn Obrist eine Freude sein wird, einen Betrieb übernehmen zu können, der in jeder Beziehung «up to date» ist. Der neue Pächter wird den Sommer 1959 noch in Interlaken bleiben und der Durchführung des grossen Betriebes und des Programms mit vielerlei bedeutenden Anlässen das Cachet seiner freundlichen Persönlichkeit aufdrücken. Den vielen Kursaalbesuchern, welche diesen Wegzug lebhaft bedauern, wird es recht sein, dass gerade im Jubiläumsjahr der Kursaal unter der bisherigen Leitung steht. *tw.*

Hohe Gäste im Kleinhotel

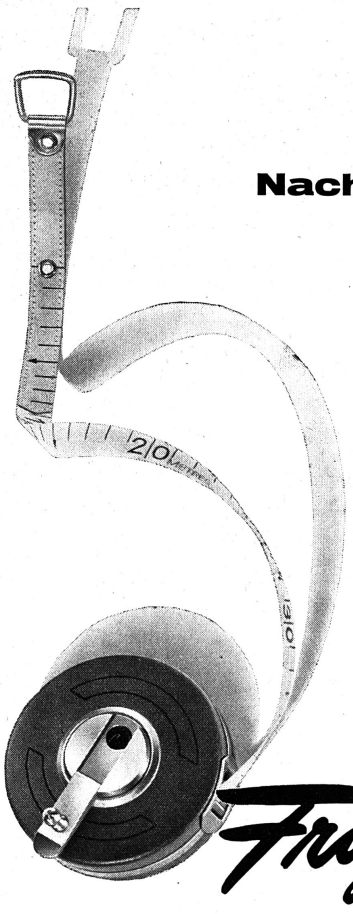
«Illustre Gesellschaft im Hotel Edelweiss-Schweizerhof in Adelboden»

Hotelier P. Petzold (ganz rechts) mit The Right Hon. Lord Hinchingbrooke (links neben Küchenchef Fritz Brunner) mit Familie, London; links neben Lord Sir Anthony Meyer, gew. Botschafter in Moskau, mit Cigarette im Mund, Lt. Col. Charteris, Queens' Secretary und Familie, London.

AUS DEN SEKTIONEN

Hotelier-Verein Thun und Umgebung

Zur 41. Hauptversammlung des Hotelier-Verein Thun und Umgebung im Hotel Beau-Rivage in Thun konnte Präsident *R. Hunziker-Ritschard* erfreulich viele Mitglieder begrüssen. In seinem Jahresbericht wies er unter anderem auf die, trotz leichtem Frequenzrückgang, er-



Nach Mass...

und Bedarf lösen wir Ihre Kühlprobleme. Hochqualifizierte Techniker auf dem Gebiete der Kühlung, Tiefkühlung und Luftkonditionierung verwirklichen Ihre Wünsche. Seit 1926 bauen und betreuen wir die weltbekannten FRIGIDAIRE-Anlagen und bieten Ihnen daher die besten Garantien: Erfahrung, Verwendung erstklassigen Materials und gutausgebauter Kundendienst. Schenken auch Sie uns Ihr Vertrauen!

APPLICATIONS ÉLECTRIQUES S.A. GENF, Filialen in Basel und Zürich; Agenturen in Bern, Colombier/NE, Genf, Lausanne, Luzern und Sitten (Siehe Telephon-Verzeichnis unter FRIGIDAIRE.)

Frigidaire
Eingetr. Schutzmarke

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

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

Schöne, solide
Stühle
ab Fr. 17.–
Stuhlvertrieb Kreuzlingen
Postfach 249

WER
nicht inseriert wird vergessen!

Kiefer
Glas Porzellan Silber
Spezialhaus für Hotel- und Restauranteinrichtungen
Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:
BASEL
Gerbergasse 14
061 22 09 85
ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

Ihre
Gaststätte gewinnt,
wenn Sie das matt gewordene und zerkratzte, rostfreie Geschirr, wie Fleisch- und Gemüseplatten, Gemüse-, Suppen- und Salatschüsseln, Saucièren, Suppentassen, Speiserechauds usw. einmal auffrischen lassen. Messerschleifen pro Stück 40 Rp. Mit höflicher Empfehlung
H. HUSER, WETTINGEN
Mechanische Polierwerkstätte, Mattenstrasse 22, Tel. (056) 68357.

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).

Unter günstigen Bedingungen auf Frühjahr 1959
zu verpachten
HOTEL
mit Restaurationsbetrieb
an schönster Lage am Bürgenstock, Ausflugsziel, Hotel mit 50 Betten, Zimmer mit fliessend Kalt- u. Warmwasser, grosse Hotelterrasse, Gartenwirtschaft, Autoboxen. In Frage kommen nur gut ausgewiesene Fachleute (Ehepaar oder Geschwister). Offerten unter Chiffre H R 1265 an die Hotel-Revue, Basel 2.

freulich gute Sommersaison am Thunersee hin; weisen doch die beiden Kurorte Oberhofen und Sigriswil mit 62 % durchschnittlicher Bettenbesetzung während der Monate April bis September oberländische Spitzenresultate auf.

Der im November in Gunten verstorbenen Frau *Lotte Füri-Günther*, Hotelière, der die Sorge um den Gast zeit ihres Lebens eine innere Verpflichtung war, gedachte der Vorsitzende mit ehrenden Worten.

Die vom Kassier J. Wüthrich abgelegte *Jahresrechnung* fand einstimmige Genehmigung. Als neuer Rechnungsrevisor wurde Fritz Immer, Hotel Montana, Oberhofen, gewählt. Für seine 20jährige Mitgliedschaft und zehnjährige Präsidialfunktion konnte R. Hunziker-Ritschard aus den Händen des Vizepräsidenten, Herr W. Hauri, Hotel des Alpes (Merligen), die grosse Zinnkanne in Empfang nehmen, welche zum Schluss der Versammlung, begleitet von den besten Wünschen für das Wohlergehen der Sektion und des Fremdenverkehrs am Thunersee, die Runde machte. *D–n*

SAISONNOTIZEN

Monti in Gstaad

(pv) Feldmarschall *Montgomery of Alamein* ist am 30. Januar im *Park-Hotel Reuteler* abgestiegen; er wird wie gewohnt mit den Skispringern, die sich an *seinem* traditionellen Springen hier beteiligen, die Treppen bis zur Sprungrichter-Tribüne erklimmen, um von dort die kühnen Sprünge zu beobachten; die Preisverteilung im Gstaad-Palace wird er persönlich vornehmen. Am 11. Februar wird «Monti» seinen Winterurlaub in *Mürren* fortsetzen.

Königlicher Besuch in Gstaad

(pv) Ab 3. Februar verbringt die *holländische Königin* mit ihrer zehnköpfigen Gefolgschaft im *Grand Hotel Bellevue* ihren zweiwöchigen Winterurlaub.

Boom américain à Lucerne

C'est avec une vive satisfaction que l'on a enregistré un accroissement sensible du nombre des nuitées des hôtes américains en Suisse l'année dernière. Cette reprise est d'autant plus réjouissante que la fréquentation américaine avait marqué un léger ralentissement au cours des deux années précédentes.

C'est certainement le résultat de la propagande européenne collective aux Etats-Unis et de l'effort particulier que fait l'Office national suisse du tourisme, grâce au crédit supplémentaire accordé par la Confédération.

Pour la première fois dans l'histoire touristique de *Lucerne, ce sont les Américains qui ont été en 1958 les hôtes les plus nombreux de la « Ville lumière »*. A eux seuls, ils ont totalisé 210 000 nuitées, soit le 28 % – presque un tiers! – des nuitées d'hôtes étrangers. Les Anglais sont en légère perte de vitesse (– 21 000 nuitées), mais ils représentent encore le 24 % des nuitées d'hôtes étrangers. Les Allemands viennent assez loin derrière ce peloton de tête avec 9 % des nuitées (malgré un gain de 3000 nuitées).

Par ces résultats Lucerne est le centre de tourisme suisse le plus fréquenté par les Américains. Elle n'est pourtant que la seconde ville de la Suisse de ce point de vue, car elle vient après Zurich qui a totalisé 213 000 nuitées américaines.

Ces résultats sont très encourageants et font bien augurer de l'essor futur du tourisme américano-suisse, grâce au développement des communications et des transports aériens.

TOTENTAFEL

† Hotelière Walburga Bühler, Interlaken

Im Alter von 74 Jahren ist hier Frau *Walburga Bühler*, gewesene Besitzerin des Hotel Hirschen am Höheweg in Interlaken, abberufen worden.

Gebürtig aus Eiach in Oberbayern, kam Frau Bühler als sehr junge Tochter in die Schweiz, wo sie sich verehelichte und mit dem ersten Mann zusammen ein Hotel in Vevey betrieb. Nach dem Tode des ersten Gatten reichte sie 1912 dem aus Matten bei Interlaken stammenden Karl Bühler die Hand zum Ehebund. Noch im gleichen Jahr übernahm das Paar das Hotel Hirschen in Interlaken, das Frau Bühler seit dem Tode des zweiten Mannes 1927, selbständig – unterstützt durch ihre Töchter – führte. Für ihre jahrzehntelange vorzügliche Tätigkeit im Hotelfach hatte sie der Schweiz. Hotelier-Verein längst zur Veteranin ernannt. Mit Frau Bühler ist eine markante Vertreterin der Interlakner Hotellerie ins Grab gesunken. *–ld*

Candide Bonvin †

C'est avec tristesse que nous avons appris récemment la nouvelle de la mort à l'âge de 74 ans de M. *Candide Bonvin*, propriétaire de *l'Hôtel Montana* à Londres, hôtel dont il avait confié il y a quelques années la direction à son fils M. *Edgar Bonvin-Stoll*. C'était un self-made man qui n'avait pas craint de quitter très jeune son Valais natal pour aller tenter sa chance en Angleterre où il fit une fructueuse carrière dans l'hôtellerie. Pourtant on le destinait à l'enseignement et il avait obtenu son diplôme d'instituteur à l'école normale de Sion.

La guerre de 1914 à 1918 le fit revenir sur le continent où il assuma les fonctions de directeur du Montreux-Palace en hiver et du Grand Hôtel de Florence en été. Après un an de service militaire il regagna l'Angleterre où il dirigea pour le compte de la *Lyons Co.* les hôtels *Trocadero* et *Strand-Palace*. C'est sous sa direction aussi qu'eut lieu la réouverture du *Royal-Palace*.

En 1923, il ouvrit son propre établissement, l'Hôtel Montana qui est fort apprécié des Anglais et surtout des Suisses qui séjournent à Londres. Il fut d'ailleurs magnifiquement secondé par son épouse et par ses fils et c'est grâce à leur collaboration qu'il put diriger, à côté de son hôtel de 1931 à 1940 le *Restaurant du Zoo de Whipshead*.

La guerre de 1940 à 1945 l'éprouva cruellement puisque l'Hôtel Montana fut bombardé et que son fils aîné Jean fut tué en Tunisie au service de l'Angleterre. Mais Candide Bonvin ne se laissa pas abattre. Il reconstruisit, comme dans la chanson «plus beau qu'avant», et il poursuivit inlassablement sa tâche.

C'était un homme affable, décidé et persévérant, qualités qui le firent apprécier des Anglais. Londres était devenu sa seconde patrie bien qu'il soit resté fort attaché à la Suisse et au Valais.

Nous prenons part au deuil de sa famille et de ses amis et nous prions son épouse et son fils en particulier de trouver ici l'expression de notre profonde sympathie.

Kursaalspiele

Der Bundesrat beantragt der Bundesversammlung, das Ergebnis der eidgenössischen Volksabstimmung vom 7. Dezember 1958 über den Bundesbeschluss betreffend die Änderung der Bundesverfassung (Kursaalspiele) zu erwarten. *Die neue Bestimmung, wonach der Maximaleinsatz bei Kursaalspielen von 2 auf 5 Fr. erhöht wird, tritt in Kraft, sobald die beiden Räte die Volksabstimmung bestätigt haben.*

VERANSTALTUNGEN

Dreitägiger Kurs über Weine und Fruchtsäfte für das Gastgewerbe

Wir machen unsere Leser darauf aufmerksam, dass die *Schweizerische Obst- und Weinfachschule Wädenswil* in der Zeit vom 16. bis 18. März 1959 wiederum einen *Kurs für das Gastgewerbe* über Weine und Fruchtsäfte durchführt. Der Lehrstoff ist gänzlich auf die Bedürfnisse des Gastgewerbes zugeschnitten, so dass die Kursteilnehmer wirklich diejenigen Kenntnisse erwerben und vertiefen können, welche eine Voraussetzung für die Bedienung anspruchsvoller Gäste sind. Nähere Angaben über das Kursprogramm, Teilnahmebedingungen und Anmeldung erfolgen in der nächsten Nummer.

Europameisterschaften im Amateurboxen 1959 in Luzern

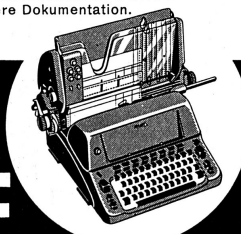
Vom *22. bis 31. Mai 1959* finden in Luzern die Europameisterschaften im Amateurboxen statt. Es handelt sich um die letzte vorolympische Prüfung in dieser Sportart, und es werden dazu rund 350 Boxer aus 27 Nationen erwartet.

Dem eiligen Hotelbetrieb angepasst... HOTEL

Mit Ruf sind die Gästerechnungen laufend nachgeführt — sei es von Hand mittels des Ruf-Buchungsapparates, sei es maschinell mittels **«Ruf-Intromat»** — bei gleichzeitiger Durchschrift in das Journal.

Ruf ermöglicht Ihnen auch, Ihre gesamte Organisation (Finanz-, Lohn- und Economat-Buchhaltung, Kontrolle, Statistik, Administration) so genau und individuell Ihrem Betrieb anzupassen, dass die grösstmögliche Rationalisierung erzielt wird.

Lassen Sie sich durch unsere Fachleute unverbindlich beraten oder verlangen Sie unsere Dokumentation.



RUF

RUF-ORGANISATION Zürich, Hauptsitz: Badenerstrasse 595
Laden: Löwenstrasse 32, Tel. (051) 54 64 00

Versilbern
von Bestecken und anderen Silberwaren besorgt preisgünstig wie neu!
Industrie AG ALLEGRO - Emmenbrücke LU
Telephon 041 - 5 29 72

Ankauf und Verkauf von Hotel- und Wirtschaftsmobiliar
Neu und Alt
Übernehme jede Liquidation
O. Locher, Baumgarten, Thun.

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

In Rheinfelden AG
Zu verkaufen
modernes HOTEL
mit Restaurant, Grill-Room, Bar, Terrasse, Lift, 29 Zimmern (fliessendes Kalt- und Warmwasser), Bäder, Parkmöglichkeit. Lage direkt am Rhein. Baujahr 1935. Bedeutender Umsatz. Hotelanbau kann als Geschäftshaus oder als Erweiterung ausgebaut werden. Preis inkl. gesamtes modernes Inventar Fr. 580 000.—. Anzahlung nach Vereinbarung. Anfragen sind zu richten an Treuhandbüro Roger Frei, Winterthur, Zürcherstrasse 32, Tel. (052) 29403.

Inserieren bringt Gewinn!

Junger, initiativer Schweizer Hotelfachmann, zurzeit als Küchenchef in einem Grossbetrieb tätig, mit Eigenkapital, sucht geeignetes Objekt wie
Hotel, Tea-Room etc.
zu pachten oder zu kaufen. Offerten unter Chiffre H T 1530 an die Hotel-Revue, Basel 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.

HOTEL-PORZELLAN

Bauscher-Patente eroberten die Welt...
Kannen tropfen nicht
Deckel fallen nicht
Tassen stapeln sich
BAUSCHER
Bezugsquellennachweis:
Bosshardt & Cie. AG. Industriestrasse 17, Luzern

Gratis
sofort und diskret erhalten Sie unsere Broschüren über hyg. Sanitätsartikel. Ihre Adresse in offenem Couvert mit 5 Rp. frankiert genügt! Versandhaus PRONTO, Postfach 50, BRUGG AG.

Hotelierfamilie sucht HOTEL
ca. 60 Betten oder mehr, in Fremdenort nicht höher als ca. 1100 m. Offerten erbeten an Postfach 17, Celerina.

Entrecôtes
mit Huft, ohne Bein, gefroren, per kg Fr. 7.20, versendet nur solange Vorrat
Karl Luginbühl
Metzgerei, Langenthal
Tel. (063) 22075.

Zu verkaufen
wegen Todesfall im Zentrum einer industriereichen Kleinstadt des Kantons Bern
Hotel-Restaurant
kl. Gesellschaftssäli, Speisesäli, 2 vollautomatische Kegelbahnen, 9 schöne Gastzimmer mit fliessend Kalt- und Warmwasser, Autogarage usw., prima Geschäft, Anzahlung inkl. Inventar Fr. 60000–70000. Schriftliche Anfragen unter Chiffre S 3660 Y an Publicitas, Bern.

Salami
«Carlo» tipo Milano kg Fr. 10.80; Buresalami kg Fr. 8.50; Ia Bündnerfleisch kg Fr. 18.—. K. Luginbühl, Metzgerei, Langenthal, Telephon (063) 22075.

Zu kaufen gesucht kleineres
Hotel garni
Gefl. Offerten unter Chiffre U 6038 Z an Publicitas, Zürich 1.

Mit nur 5 Rp.
offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interess. illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an
Drogerie Schaerer, St. Jakobstraße 39, Zürich 4/26, genügt.
Hr./Fr. .....
Adr. .....
Ort ..... AA

Per sofort zu verkaufen
infolge Todesfall
Hotel Flimserhof
Waldhaus-Flims
samt Umgelände und Inventar (bisher Sommerbetrieb mit 45 Betten).
Ernsthafte Interessenten wollen schriftliche Qfferten einreichen an Riedi Treuhand, Chur.

HAARI-HOTEL BEDARF
DIE NEUE LINIE IM GASTGEWERBE
SILBER GLAS PORZELLAN
ZÜRICH 8
Falkenstraße 14 Tel. 471437

EIN WIEDERSEHN IN... HOTEL RESTAURANT SUISSE EDELWEISS

Ab 100 Stück liefere vorteilhaft ab Fabrik gewöhnliche u. Façon-

Kleiderbügel

mit Druck, roh und lackiert.

A. Barmettler, Else-Züblin-Str. 66, **Zürich 47**

Ihre Hotel-Liegenschaft

(auch Restaurants etc.) **übernimmt routinierter Fachmann zum Verkauf.** Gute, zahlungsfähige Interessenten vorhanden. Verlangen Sie unverbindlich Offerte. **A. Stucki, Liegenschaften-Vermittlung, Saxli-Flums.**

Zu verkaufen

per sofort oder nach Übereinkunft typisches, sehr gutgehendes

Kaffee-Restaurant

im Zentrum Luganos. Offerten unter Chiffre Q 30680 Publicitas, **Lugano.**

Hoteliérehepaar

mit langjähriger Erfahrung, **sucht**

Pacht

eines mittleren Jahres- oder Saisonbetriebes

(evtl. auch Kauf oder Gérance)

Offerten unter Chiffre H E 1337 an die Hotel-Revue' Basel 2

Gesucht

wird von fachtüchtigem Ehepaar mit Bündner Fähigkeitsausweis im Kanton Graubünden ein

Hotel, Hotel garni

oder

Restaurant

in Pacht, Miete, Gerance oder Direktion.

Einsaison-, Zweisaison- oder Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre H H 1524 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Von fachkundigem **Maitre d'hôtel-Chef de réception** (mit Ehefrau), Luzerner Fähigkeitsausweis, **gesucht per Frühjahr 1959 oder nach Übereinkunft mittleres**

Hotel-Restaurant

in Pacht, Garance, evtl. Kauf

Offerten sind erbeten an Erich Kirchhofer, Hotel Bellevue, **Rigi-Kaltbad.**

Reklame-Verkauf!

500 Bett-Molton

Doppelmolton, 90/150 cm, écru, eingefasst per Stück nur . . . . . **Fr. 7.60**

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Silber pflege mit Argentyl

denn für die Pflege des kostbaren Silbers ist nur das Beste gut genug

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

Erfahrene Spezialisten zeigen praktisch, wie Sie grössten Nutzen aus der Anwendung von ARGENTYL ziehen können.

Erfahrene **Serviertochter sucht Stelle** als

Buffet-dame

für Sommersaison, evtl. Jahresstelle. Flink, tüchtig, an selbständiges Arbeiten gewöhnt. Eintritt ab 20. März. Offerten sind erbeten an Hanna Indermühle, Via Toretta 4, **Locarno.**

---

2 Chefs de partie

(Saucier, Gardemanger, Patissier) mit hotelkaufmännischer Ausbildung, **suchen zum April 1959 Wirkungskreis** als

Stütze des Patrons

Angebote mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre P A 1544 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Maitre d'hôtel

Références 1er ordre. Parlant anglais et italien, **cherche place** dans hôtel ou restaurant. Accepterait place

chef de rang pour débuter

Giraldi Nicolas, Café-restaurant Guillaume Tell, **Commugny s/Coppet,** Vaud.

Deutscher, 24jährig, gelernter Kellner, Schweizer Ausländerausweis, fliessend Französisch, Englisch, Italienisch, zurzeit Assistant Manager, England, **sucht Stelle** als

Praktikant

für Bureau, Küche, Empfang

Keine Gehaltsansprüche. Offerten unter Chiffre P R 1420 an die Hotel-Revue, Basel 2.

19jähriger, deutscher

Koch

sucht Stelle als

Commis

in gutem Hause. Kost und Logis erwünscht. Eintritt 1. oder 15. März. Angebote mit Gehaltsangabe erbeten unter Chiffre S O 1545 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aufgeweckter, flinker **Jüngling** mit 6 Jahre Elementar- und 3 Jahre Realschulbildung **sucht auf Frühjahr**

Koch-lehrstelle

in gutem Hotel. Offerten an Wolfgang Ritter, Hornbergstrasse 4, **Schaffhausen,** Tel. (053) 5 83 49.

Versierter **PORTIER** Schweizer, mit Fremdsprachen, **sucht gute Jahresstelle oder Saisonstelle** als

Alleinportier
Etagen-Portier
Portier-Kondukteur oder Nachtportier

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre V P 1533 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune

secrétaire

de la Suisse allemande **cherche place dans hôtel au lac Léman pour**

téléphone et réception

Langues: Allemande, Français, Anglais (séjours à l'étranger). Entrée: mois de mars. Ecrire sous chiffre M 50137 G à Publicitas, **St. Gall.**

Gesucht

Koch-lehrstelle

auf Frühjahr für 16jährigen Jüngling mit 1 Jahr Welschlandaufenthalt, in gutes Hotel mit Jahresbetrieb. Offerten an Hans Widmer, Coiffeur, **Niederteufen** (AR).

Österreicher, junges

Konditor-Ehepaar

sucht Stelle für Sommersaison in Tea-room oder Hotel. Offerten unter Chiffre H 20568 U an Publicitas AG., **Biel.**

Personne active, consciencieuse, cherche poste

gouvernante

(év. collaboration) établissement moyen (si possible sur base sociale). Téléphone (022) 24 47 79 ou écrire sous chiffre G 30443 X à Publicitas, **Genève.**

Junge

Wirtstochter

deutsch, französisch und englisch sprechend, mit abgeschlossenem **Saalpraktikum, sucht Stelle auf 1. April.** Offerten mit Bedingungen und Verdienstmöglichkeiten sind zu richten unter Chiffre J W 1531 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei fachkundige

Restaurations-töchter

suchen Saisonstellen im Tessin. Deutsch, französisch und etwas italienisch und englisch sprechend. Ascona, Locarno bevorzugt. Offerten unter Chiffre P 1526 N an Publicitas, **Neuchâtel.**

Suche

für meinen Sohn, 16 Jahre,

Koch-lehrstelle

in gutes Hotel (schon 1 Jahr in Hotelküche tätig). Jucker, Imbisbühlstr. 55, **Zürich 10/49,** Tel. (051) 56 88 95.

Tüchtiger

Schweizer Portier

sucht Jahres- oder Saisonstelle in kleinerem Hause. Offerten unter Chiffre SP 1546 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelfachmann, 34jährig, 4 Sprachen, tranchier- und flambierkundig, **sucht Stelle** als

Chef de service

in Sommersaison oder Jahresstelle, erstklassige Referenzen vorhanden. Offerten an P. Fuchs, Restaurant Neuenburgerstube, Gerbergasse 42, **Basel.**

Junge **Italienerin sucht Stelle** als

Hotelbüro-Praktikantin

Perfekte Kenntnisse der deutschen, englischen und italienischen Sprache. Offerten an Sig. Hilde Burkia, c/o Rigger, **Brunico** pr. Bolzano.

Junge

Hotel-Sekretärin

Deutsch, Französisch, Englisch, **sucht Stelle in der französischen Schweiz.** Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Belvédère, **Spiez.**

Gesucht

auf Frühjahr 1959

Koch-Lehrstelle

für 16jährigen Jüngling. 3 Jahre Sekundarschulbildung. Offerten an Familie Allemann, Gasthof Post, **Rüttenen** (Solothurn), Tel. (065) 2 33 71.

Portier

Deutscher, 24jährig, **sucht Stelle.** Zeugnisse vorhanden. Eugen Sames, **(16) Dorf-Güll** über Giessen (Deutschland).

Fach- und sprachenkundiges **Fräulein sucht verantwortungsvollen Posten** per Herbst 1959. In Frage kommt Stelle als

Empfangsfräulein

in mittelgrosses, gutes Hotel in Zürich, evtl. als

Aide-direction

oder **Vertretung der Patrons,** oder als

Gerantin

in Hotel garni. Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Gefälligst Offerten unter Chiffre A D 1470 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Je cherche pour mon fils

de 16 ans place comme

apprenti cuisinier

dans bonne maison. Offres à E. Ritter, Hotel Beau-Site, **Interlaken,** Tel. (036) 2 13 33.

Frei 1. März oder später, dezenter

ALLEINUNTERHALTER

Klavier, Akkordeon, Clavioline und eigener Hammond-Orgel!

für Hotel – Café – Restaurant – Bar!

Angebote erbittet: Max v. Straaten, zur Zeit Café Loretto, **Freiburg im Breisgau.**

Hotel-Sekretärin

Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, **sucht interessante Stelle in Hotel;** Zürich bevorzugt. Eintritt ca. 15. Mai bis 1. Juni. Offerten unter Chiffre H O 1529 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune Suisse allemande avec diplôme, **cherche place** comme

secrétaire

pour 3 ou 4 mois dans hôtel de la région des Alpes vaudoises. Entrée: 10 février 1959. Ecrire sous chiffre J S 1528 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Sprachenkundige

BARMAID

sucht Stelle auf Frühjahr in Locarno-Ascona. Gute Hotelbar bevorzugt. Offerten unter Chiffre S B 1532 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche, 20jährig, mit guter Berufs- und Schulbildung, sprachgewandt (Englisch, besonders Französisch, Kenntnisse im Italienischen) **sucht bis April/Mai 1959 Stelle** als

Hotelsekretärin-Praktikantin

in der Schweiz. Offerten an Renate Kuhn, Mörikestrasse 3, **Urach** (Württemberg).

Jüngling im 16. Altersjahr mit guten Vorkenntnissen **sucht auf Frühjahr 1959**

Koch-Lehrstelle

Offerten sind zu richten an Familie O. Wittwer, **Maur (ZH).**

Junge **Deutsche sucht ab 1. April 1959 Stelle** als

II. Sekretärin oder Kontrolleuse

im Raum Basel. 22 Jahre alt, Staatsexamen als Hauswirtschaftsleiterin, Englandaufenthalt, Hotelpraktikum in allen Sparten, zur Zeit Handelsschul-Lehrgang. Zuschriften erbeten an Karin Lehmann, Alt-Lichtenrade 114, **Berlin-Lichtenrade,** Deutschl.

Junger, versierter

Küchenchef

sucht Bau-Kantine oder **Fabrik-Kantine** auf eigener Rechnung oder in Regie. (Tüchtige Frau als Gehilfin.) Offerten unter Chiffre O 30546 Publicitas, **Lugano.**

---

2 deutsche

Commis de cuisine

(21jährig) suchen für Sommersaison oder ganzjährig Stellung in nur gutem Haus. Gute Zeugnisse vorhanden. Siegfried Kühnel, Bazar, **Wattwil** (St. Gallen).

Sternegg

SILBERWARENFABRIK SCHAFFHAUSEN

Telephon (053) 5 12 91

Die neue Form – im Hotel

Modell «futura»

Ia Alpaka, 100-g-versilbert, patentierte verstärkte Aufliegestellen

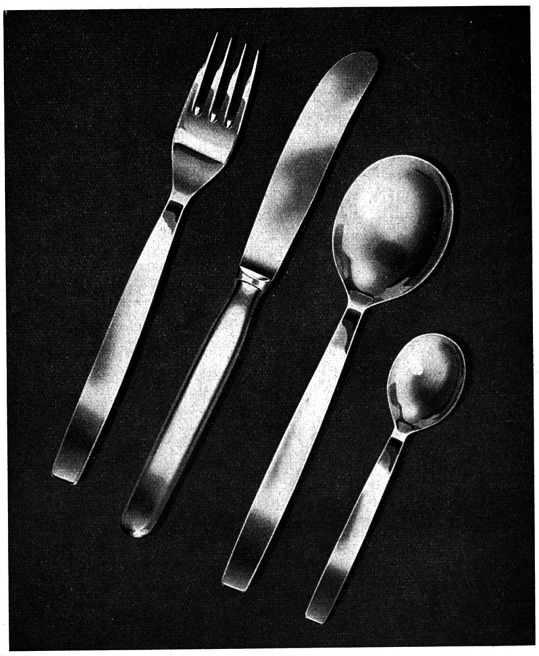
Direkt ab Fabrik zum günstigen **Fabrikpreis:**

Esslöffel oder -gabeln	.	Fr. 42.–	per Dutzend
Essmesser	. . . . .	,, 68.–	,, ,,
Dessertlöffel oder -gabeln		,, 39.–	,, ,,
Kaffeelöffel	. . . . .	,, 24.–	,, ,,

Verlangen Sie unverbindlich Muster zur Ansicht!

Wir richteten kürzlich folgende Betriebe mit diesem Besteck ein:

DERBY-Hotel, Wil SG – Hotel DE LA PAIX, Lugano – REX-Hotel Tanger, Gran Hotel Tenerife Playa, Puerto de la Crux (Tenerife/Canary Islands)

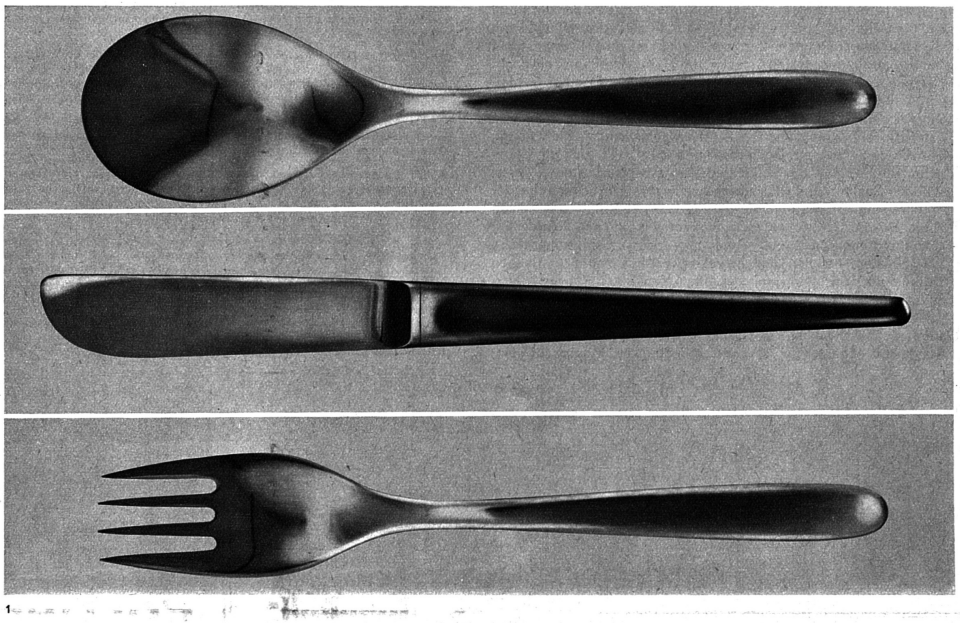


HOTELTECHNIK Nr. 32 5. Februar 1959

FACHBLATT DER SCHWEIZER HOTEL-REVUE FÜR ARCHITEKTUR UND INNENEINRICHTUNGEN IN HOTELS . BEARBEITET VON THEO SCHMID, DIPL. ARCHITEKT BSA

Die gute Form im Hotel

Um die Hoteliers mit den Bestrebungen des Schweizerischen Werkbundes näher bekannt zu machen, sollen in den nächsten Nummern einige Aufsätze prominenter Mitglieder dieser Vereinigung publiziert werden. Der Schweizerische Werkbund ist an der Formgebung gewerblich und industriell erzeugter Gebrauchsgegenstände interessiert. Ein durch ihn eingesetztes Preisgericht prämiiert jährlich unter dem Titel «Die gute Form» die besten Leistungen auf diesem Gebiet.
Die Autoren sind für die zum Ausdruck gebrachten Auffassungen allein verantwortlich.



1

Werkbund und «gute Form»

Die an dieser Stelle unter dem Titel «Die gute Form» erscheinenden Artikel dienen der Information über gute Entwürfe von Gebrauchsgegenständen, mit denen der Hotelfachmann täglich in Berührung kommt und die zur Ausrüstung des Hotels gehören. In diesen Artikeln kommt die Stellungnahme des Schweizerischen Werkbundes (SWB) zum Ausdruck. Es darf deshalb einleitend über den Werkbund und seine Bestrebungen hinsichtlich der «guten Form» kurz folgendes vorausgeschickt werden:
Das Ziel des Schweizerischen Werkbundes ist, die Qualität der Erzeugnisse von Gewerbe, Handwerk und Industrie fördern zu helfen und die kulturelle Bedeutung schöner und guter Gegenstände im Bewusstsein aller Bevölkerungskreise zu wecken. Der SWB mit über 600 Mitgliedern wird vom Eidgenössischen Departement des Innern unterstützt. Charakteristisch für den Werkbund ist, eine moderne Ausstellungsgestaltung anzustreben, wie sie schon oft auf internationaler Ebene anerkannt wurde. Nach dem Krieg trat der SWB durch die Aktion «Die gute Form» – eine Sonderschau vorbildlicher Gebrauchsgegenstände an der Schweizer Mustermesse in Basel seit 1949 – hervor. Max Bill, der Schöpfer dieser Sonderschau, hat letztes Jahr in einem kleinen Büchlein («Die gute Form», Verlag Buchdruckerei Winterthur AG) alles Wesentliche über dieses Thema zusammengefasst. Ihm entnehmen wir die folgenden Richtlinien:

1. Der Gegenstand. Unter einem Gegenstand wird hier ein Produkt verstanden, das vom Menschen, sei es von Hand oder mit technischen Hilfsmitteln, einzeln oder als Massenprodukt hergestellt wird. Es handelt sich demzufolge einschränkend um Gegenstände der Umweltsgestaltung, die für verschiedene Zwecke Verwendung finden sollen, beispielsweise Gebrauchsgegenstände zum Wohnen und Arbeiten, Möbel, Geräte jeder Art, Maschinen, Apparate, Werkzeuge, Sportgeräte, Baubestandteile, Verkehrsmittel usw.

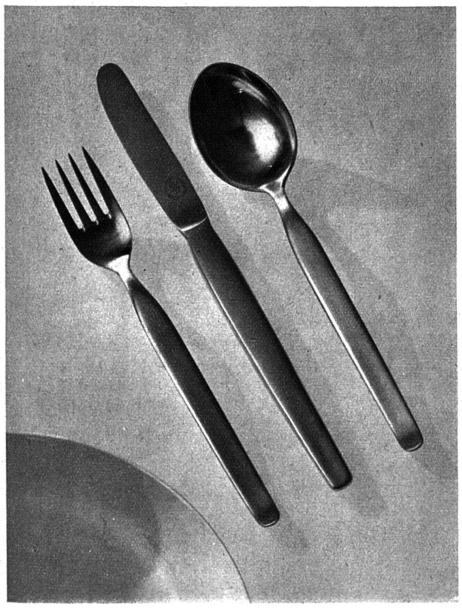
2. Zweckmässigkeit. Der Gegenstand soll auf die bestmögliche Weise alle Zwecke erfüllen, für die er geschaffen wurde.

3. Gebrauchswert. Verwendetes Material und Herstellungsweise sollen dazu dienen, den Gebrauchswert des Gegenstandes bestens zu fördern.

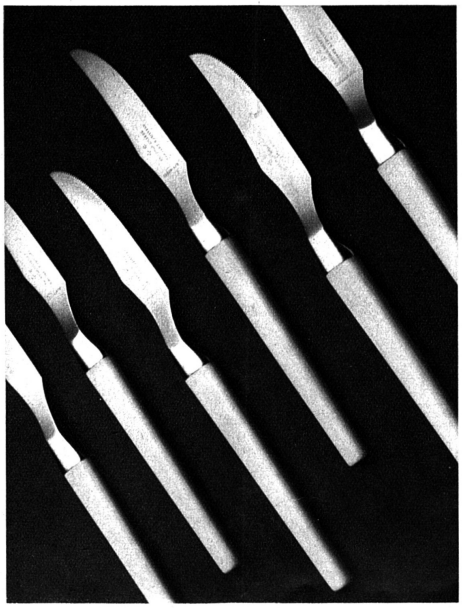
4. Formentsprechung. Die äussere Form und jeder einzelne Bestandteil eines Gegenstandes sollen mit dem zu erfüllenden Zweck und den zur Verwendung gelangenden Materialien übereinstimmen.

5. Ästhetische Einheit. Die Form eines Gegenstandes soll, über die nur materielle Zweckerfüllung hinaus, nicht nur das zwangsläufige Ergebnis der engbegrenzten Zweckerfüllung sein, sondern die Gesamtheit der zu erfüllenden Funktionen soll zu einem harmonischen Ganzen geformt sein und dadurch einen ästhetisch einwandfreien Gesamteindruck erwecken.

6. Kulturgut = die gute Form. Die ästhetische Funktion als sichtbarer Ausdruck der Einheit aller Funktionen ist das entscheidende Argument dafür, ob ein Gegenstand über seine reine Zweckerfüllung hinaus zu den Kulturgütern unserer Zeit gerechnet und demzufolge als «Die gute Form» ausgezeichnet werden kann.



2



3

Abb. 1. Moeckl-Besteck «Bavaria 658». Entwurf: Ernst Moeckl. Diese Aufnahme setzt sich zusammen aus jeweils dem unteren Teil der 3 Photos 2a, b, c: von oben nach unten Löffel, Messer, Gabel. Dieses Besteck gehört zu den neuesten Entwürfen. Seine Formen sind auf Grund eingehender Funktionsuntersuchungen über die Essvorgänge entstanden. So neuartig sie wirken mögen, es ist Tatsache, dass sie der Hand sehr dienstbar sind. Ein solches Besteck mag für den aufgeschlossenen Gast grossen Reiz besitzen.

Abb. 2. Pott-Besteck aus Chromnickelstahl. Entwurf: Voss. Dieses Besteck wird nur in einer Mittelgrösse zwischen Tafel- und Dessertbesteck hergestellt. Es befand sich im deutschen Pavillon der Weltausstellung in Brüssel. Trotz der unverkennbar «neuen» Form wirken die drei Teile ausgeglichen und selbstverständlich.

Abb. 3. Englisches Grillmesser mit Elfenbeingriff. Entwurf: M. J. A. Palmer. Durchdachte Formgebung und schönes Material verbinden sich zu einem eleganten, modernen Gegenstand, den man auf der Tafel gerne sieht.

Bestecke, Porzellan und Glas

Bei einem vorbereitenden Gespräch zu diesem Artikel zwischen seinem Autor (einem Mitglied des Schweizerischen Werkbundes) und dem Direktor eines bekannten Schweizer Hotels ergaben sich mit aller Deutlichkeit eine Anzahl charakteristischer Probleme. Das Ziel des Gesprächs – und das gilt auch für diesen Artikel – war nicht, den einen durch den anderen von seiner Auffassung überzeugen zu lassen, den Hoteldirektor durch den Werkbundmann oder umgekehrt; jeder wollte des anderen Gesichtspunkt kennenlernen und darüber diskutieren. Vorausgenommen werden darf, dass – wie es dem objektiven Betrachter erscheint – im guten Schweizer Hotel Porzellan, Besteck und Glas Verwendung finden, die sich gegenüber denjenigen im ausländischen Hotel sehen lassen können. Der Schweizer Hotelier zeigt sich im allgemeinen neuen Anregungen gegenüber aufgeschlossen.

Der Hotelier will Geräte verwenden, die dauerhaft (also nicht leicht zerstörbar), praktisch und gleichzeitig gefällig und vornehm in der Präsentation sind. Solche Wünsche erfreuen auch ein Werkbundohr, geht es doch dem Werkbund um die Verwirklichung der gleichen Ziele: auch er legt Wert auf Dauerhaftigkeit der Gegenstände, die zudem praktisch in der Formgebung und gleichzeitig von schöner Einfachheit sein sollen.

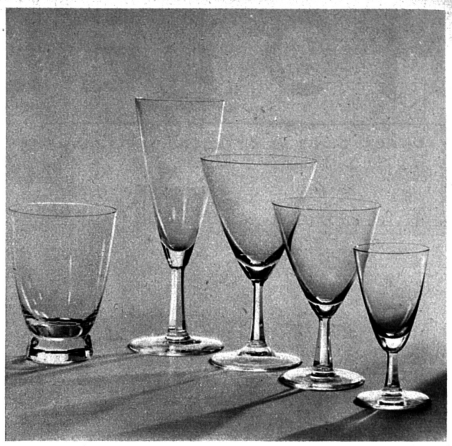
Der Wunsch des Hoteliers hinsichtlich Dauerhaftigkeit der Bestecke, des Porzellans und des Glases ist vollauf berechtigt. Dagegen gehen im konkreten Fall die Auffassungen über die Form und die Gefälligkeit oft weit auseinander. In dieser Beziehung kann sich der Werkbundmann mit den herkömmlichen Formen nicht immer befreunden. Hotelbestecke und Hotelporzellan (Teller und Tassen) erscheinen uns oft von schwerfälliger, plumper Gestaltung und nicht immer in glücklicher Weise durch Dekor verschönt. Ohne Zweifel gibt es die verschiedensten Kostgänger an den Tafeln unserer Hotels und Gaststätten; vielen kann es nicht genug glänzen und scheinen. Doch mehr und mehr stellt sich die Generation ein, welche die schlichten, dienstbaren Bestecke, formschönes Geschirr und Glas zu schätzen weiss. Um so mehr hat der Hotelier allen Grund, eine sorgfältige Wahl zu treffen und seinen guten Geschmack zu entwickeln. Wer mit ein paar einfachen, schöngeformten Tellern ohne jegliche Verzierung eine appetitliche Tafel zusammenstellen kann, beweist zweifellos mehr ästhetischen Sinn als der, der glaubt, nur mit einem geblümten Repräsentativgedeck Eindruck erwecken zu können. Das ist ein extremes Beispiel. Sicher gibt es auch einen Dekor, der gerade im Hotelfach angebracht ist. Selbst der berühmte Goldrand, an dem sich die Geister oft scheiden, muss nicht unbedingt da angebracht sein, wo das Porzellan seine natürlichen Schwächen hat. Es gibt auch den Goldrand, der, richtig angebracht, zur Atmosphäre eines Hauses passen kann. Wenn man sich den Weg zu solchen Nuancierungen nicht vollständig verbauen sollte, so gibt es doch Grenzen, die zu beachten sind. Wie wäre es deshalb, wenn sich Hotelfachleute vor Neuanschaffungen zum Beispiel mit Werkbundleuten eine Stunde zusammensetzen würden, um sich sozusagen «gegenseitig zu beraten»?

Wenn der Ratschlag berechtigt sein mag, es auf der Tafel eher mit der einfachen Eleganz zu versuchen, so möchte man andererseits den Gestaltern von solchen Geräten oft den Vorwurf machen, dass ihre Geschirr-, Besteck- und Glasmodelle viel zu individualistisch entworfen wurden. Es sollte mehr Gegenstände geben, die für den Gebrauch in einem grossen Hotel konzipiert werden. Die meisten Entwerfer sehen ihre Modelle von vornherein nur für die Verwendung im kleinen Kreise vor. Die guten, neuen Modelle sollten sich im Grossbetrieb mit verschiedenartiger Kundschaft bewähren. Und wieder möchte man den Hotelfachmann bitten, mehr als bisher mit seinen Einwänden und Vorschlägen auf die Produktion einzuwirken. Es sei aber anerkennend erwähnt, dass sich heute schon viele Hoteliers ernsthaft mit solchen Fragen beschäftigen.

Wir haben uns für diesen Artikel auf Bestecke, Gläser und Porzellan beschränkt. Unsere Auswahl im Bilderteil stammt von Angeboten deutscher, englischer und schweizerischer Firmen. Der grösste Unterschied zwischen der neuen Entwicklung und den tatsächlich im Hotelfach verwendeten Geräten besteht auf dem Sektor der **Bestecke.** Das übliche Hotelbesteck ist schwer, oft unförmig und in den besten Fällen ein einfacher gehaltener Nachfahre des bürgerlichen Repräsentationsbestecks.

Die Bestecke, mit denen der moderne Mensch essen will, sehen anders aus. Typisch ist die stark verkürzte Klinge des Messers. Die lange Klinge ist nicht mehr erforderlich seit jenem Moment, da der Gast sein Brot nicht mehr selbst abzuschneiden hat. Warum also noch die lange Klinge? Zum Schneiden werden nur wenige Zentimeter Länge gebraucht. Ihre grösste Länge wird beim Frühstück herausgefunden, wo sie zum Verstreichen der Butter dient. Auch der Griff braucht nicht die übliche Stärke zu haben. Der Hauptangriffspunkt der Kraft liegt vorn, nahe an der Klinge. Wie man allgemein feststellt, wird der einzelne Besteckteil heute viel mehr als ein von Bewegungen umspieltes Gerät betrachtet denn als massive, mit der Hand verwachsene Waffe. Es dürfte jedoch noch einige Zeit vergehen, bis man sich von den schwerfälligen konventionellen Formen wird lösen können.

4



5

Abb. 4. Die Form A 50 gralglas ist ein Senior der modernen Formgebung in Glas. Sie entstand im Jahre 1932 und gehört noch heute zu den begehrtesten. Sie wurde mehrfach international ausgezeichnet und diente schon mancher neueren Form als Vorbild. Veraltet nie!

Abb. 5. Form A 211 gralglas. Eine etwas strengere Form als die Form A 50, mit Stielschliff, welcher unverkennbare Vorteile beim Fassen bietet. Obschon im Hotel aus begreiflichen Gründen mundgerechte Formen meist vorgezogen werden, ist die Eleganz dieser Form, je nach Anlass, am Platze.

Abb. 6. Kelchglasgarnitur, Vereinigte Farbenglaswerke AG., Zwiesel. Entwurf: Löffelhardt. Die überzeugende Standfestigkeit und die aparte Gesamtform dieser Garnitur bieten eigenen Reiz.

Abb. 7. Aschenbecher gralglas. Entwurf: Schild. Eine überaus praktische und technisch saubere Lösung. In vielen Farben erhältlich. Verstreut auf Rauchertischen ein echter, einfacher Schmuckgegenstand. Die verhältnismässige Tiefe dieses Bechers verhindert im Freien ein Wegblasen der Asche.

Abb. 8. Porzellanservice der Landesausstellung 1939. (Porzellanfabrik Langenthal AG.) Ästhetisch und praktisch ausgeglichene Formen, die nie veraltet wirken. Dieser Service ist auch ein Beweis dafür, dass gutgeformtes Porzellan keinen Dekor benötigt. Seine Form ist der Schmuck der Tafel. Dieses Schönheitsmerkmal darf auch bei speziellen Hotelausführungen nicht verlorengehen.

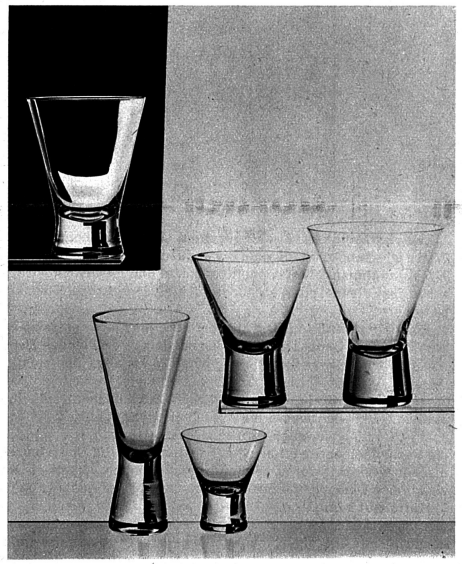
Abb. 9. Hotelporzellan. (Porzellanfabrik Schönwald.) Entwurf: Löffelhardt. Eine so ansprechende Harmonie von Robustheit und Schönheit der Form wird verhältnismässig selten gefunden.

Was die **Gläser** anbetrifft, so verdienen die führenden Hotelfachleute unbedingt ein Lob, indem sie zu den besten Beobachtern der Glasentwicklung gehören. Unsere Aufnahmen zeigen zum Teil bewährte, moderne Typen, die schon 30 Jahre alt und immer noch neu sind (Gralglas) dank einer ausgewogenen, harmonischen Form, sowie neueste Entwürfe, welche unseres Erachtens ebenfalls «Hoteleigenschaften» besitzen, wenn auch mehr im ästhetischen Sinn. Ebenfalls aus Glas sind zwei saubere Lösungen für Aschenbecher, die sich rasch durchgesetzt haben. Bekanntlich bereitet die Wahl eines geeigneten Aschenbechers immer Sorge. Wir empfehlen den grossen, schweren Aschenbecher von quadratischer Form, den sogenannten Glasziegel (Niederer-Aschenbecher), der sich in seiner unaufdringlichen Naturfarbe sehr elegant ausnimmt. In privaten Kreisen ist er schon ganz zu Hause. Ferner empfehlen wir – eine gralglas-Lösung – den kleinen, gut durchdachten Aschenbecher mit Haltekerben für die Zigarette, der den Vorteil hat, dass er sich stapeln lässt und rasch verteilt und eingesammelt werden kann. Auch durch die verschiedenen Tönungen, in denen er hergestellt wird, wirkt letzterer in einem geschmackvollen Sinn dekorativ. Er eignet sich besonders für kleinere, intime Räume.

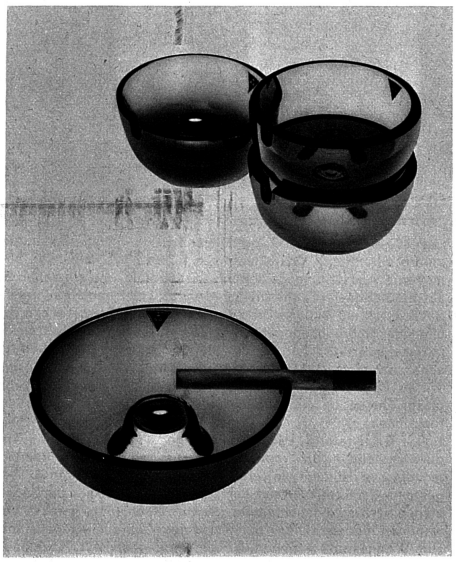
Zum Thema «**Porzellan**» wurde schon oben grundsätzlich der Wunsch nach weniger Schwerfälligkeit geäussert, wobei jedoch grazilere Formen keineswegs mit geringerer materieller Dauerhaftigkeit einhergehen sollten. Seine Haltbarkeit ist allerdings weitgehend von der Form der Gefässe abhängig. Wie jedermann weiss, gibt es ungeschickte Formen, die dauernd ein Anlass zum Anstossen und Zerbrechen sind. Mit Freude haben wir in der Schweiz wieder einmal den Porzellanservice der Porzellanfabrik Langenthal AG entdeckt. Dieser Service wurde – in Zusammenarbeit mit dem SWB – auf die Landesausstellung 1939 hin entwickelt. Man sieht ihm – ein Wunder unserer raschlebigen Zeit – sein Alter nicht an. Er gehört zum besten, was es auf diesem Gebiet gibt. Wir können ihn als Maßstab zwischen alte und neue Entwürfe stellen.

Besser als theoretische Betrachtungen über Geräte, wie sie in der Hotellerie verwendet werden, vermögen einige Abbildungen darzutun, um was es uns geht. Mit den angeführten Beispielen, die nur eine kleine, unvollständige Auswahl darstellen, sollen einige Qualitätsgegenstände in Form und Ausführung gezeigt werden, die vielleicht manchen Hotelier veranlassen werden, einen Schritt in der Richtung der Neuzeit zu tun. Ihre Form kann auch für robustere Spezialausführungen, wie sie von der Hotellerie vielfach gefordert werden, als vorbildlich bezeichnet werden.

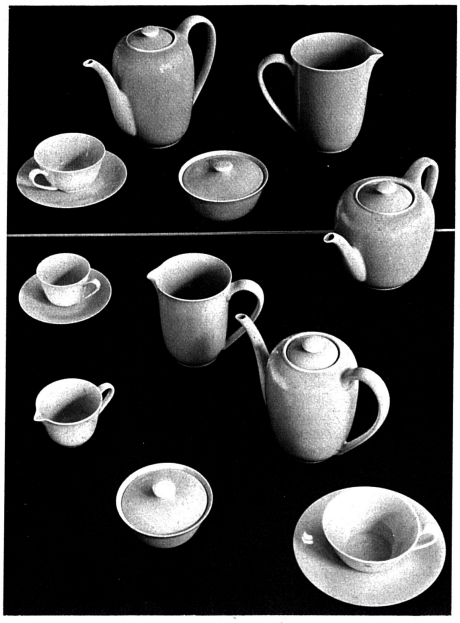
Eugen Gomringer SWB



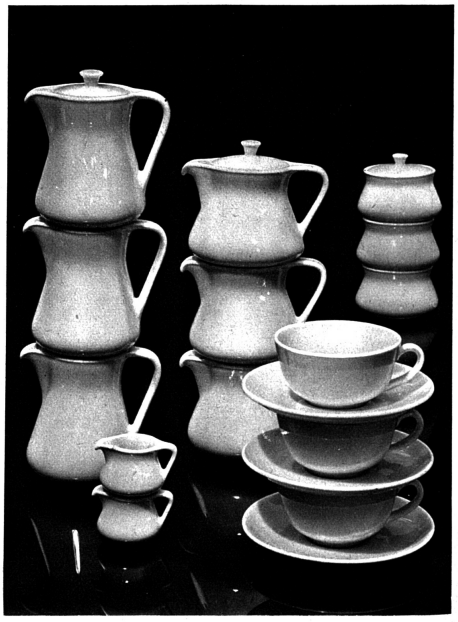
6



7



8



9

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

25jähriger, absolut selbständiger

Patissier

sucht Jahresstelle auf den 15. April in gutes Hotel, evtl. Restaurant, sowie junger, deutscher **Koch,** 23 Jahre alt, **sucht ab 15. April** Sommersaison oder Jahresstelle als

Chef de partie-Saucier

Gute Referenzen vorhanden. Angebote mit Gehaltsangaben an Klaus Flöthmann, Sporthotel, **Pontresina** GR.

Chef de rang-barman

sérieuses références, langues, **cherche place Hôtel ou restaurant.** Libre de suite. Ecrire sous chiffre J 30456 X Publicitas, **Genève.**

Küchenchef-Restaurateur

vom Auslande zurück, **sucht Vertrauensposten als**

Stütze des Patrons

eventuell

Gerant

Ich bin 45 Jahre alt, verheiratet und Inhaber des Zürcher Fähigkeitsausweises. Kaution kann geleistet werden. Offerten unter Chiffre V P 1489 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Selbständiger, fleissiger

Hausbursche

findet sofort Dauerstelle in kleinem Haushalt, mit grossem Garten. Offerten unter Chiffre M 70352 Y an Publicitas, **Bern.**

Gelernter

Konditor

22jährig, **sucht Stelle** in der Westschweiz, wo ihm Gelegenheit geboten ist, die kalte Küche zu erlernen (Traiteur). Peter Staudenmann, Dufourstrasse 32, **Biel.**

LUGANO

Gouvernante

aide du patron

Personne présentant bien (30-35 ans), grande pratique du métier, parlant anglais, allemand (français exc.), connaissant parfaitement le service de salle, réception, etc. **est cherchée** pour la saison (mars-octobre) par hôtel 45 lits. Offres avec photo sous chiffre G 5635 à Publicitas, **Lugano.**

GESUCHT NACH ASCONA

in mittleres Hotel-Restaurant tüchtige

Buffettochter

Offerten erbeten an Albergo Ticino, **Ascona.**

Gesucht

in grösseren Betrieb der Ostschweiz in Jahresstelle:

tüchtige Buffettochter
Allein-Lingère
Serviertochter
Zimmermädchen

und auf 1. März

Büro-Praktikantin

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre P 20065 W an Publicitas, **Winterthur.**

Secrétaire

débutante

français, anglais, allemand

est demandée

pour bureau de réception et téléphone, entrée 14 mars. Hôtel Cecil, **Chexbres,** téléphone (021) 58292.

Orlanda Hotel, Decatur Jll. (USA)

Suche Leute zum baldmöglichsten Stellenantritt:

5 Chefs de rang
Verdienst 250 Dollars mit Verpflegung

2 Patissier-Bäcker
Verdienst 250 Dollars fix, mit Verpflegung

Saucier-Rotissier
Verdienst 250 Dollars fix, mit Verpflegung

Empfangsmann
Verdienst 250 Dollars fix, mit Verpflegung

3 Dinner Rooms, 1 Ball Saal

Das Hotel hat 300 Zimmer mit Bad und Television. – Bei Bürgschaft gibt das Hotel 1 Jahr Vertrag. Für junge Leute gute Zukunftsaussichten. Alter bis 28jährig. 5 Jahre Berufserfahrung notwendig. Eilofferten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild an Eric Winkler, Catering Manager.

Offre de poste pour

2 jeunes filles

de bonne volonté pour assister propriétaire dans petit hôtel recherché, sur le bord de la mer; **soit dans la salle, soit à l'étage**

aide-cuisinier

pour assister chef, bonne cuisine de première importance. Entrer juin à la fin septembre ou à l'année si satisfaisant. Gyllyngdune Hotel, **Falmouth** (Angleterre).

Lunch-Artikel

Lunchsäcke und -tragtaschen, Lunchpapier, Salz- und Zuckersäckli, Sandwichtüten, Trinkbecher, Kartonteller – sehr günstig! Verlangen Sie unsern Katalog.

Telephon (041) 2 3861

Abegglen-Pfister AG Luzern

Gesucht

in **Stadtrestaurant** tüchtiger

Alleinkoch

auf 1. April. Gute Kochmithilfe vorhanden. Offerten mit Zeugniskopien an Familie Werz-Ziegler, Rosenbergstrasse 112a, **St. Gallen.**

TESSIN

Gesucht für Sommersaison (März bis November) in kleines Hotel

Köchin
Küchen- u. Officemädchen
Zimmermädchen

zur Mithilfe im Saalservice

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Frau P. Vögeli, Casa al Lago, **Minusio-Locarno.**

Gesucht nach Lugano in gutes Haus per März:

Patissier jung, ausgelernt als
Koch-Praktikant
Saaltochter, sprachenkundig
Zimmermädchen
Lingère
Portier, sprachenkundig
Kaffeeköchin
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien gefälligst an Hotel Bêha, **Lugano.**

Hotel Bellevue, Magglingen ob Biel

Wir suchen

per Mitte/Ende Februar in gute Saison eventuell Jahres-stellen:

Koch-Patissier
Commis de cuisine
Köchin

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

Führendes, grosses Stadt-Restaurant

sucht per Frühling 1959

Büro-Praktikantin

mit kaufmännischen Vorkenntnissen. Offerten unter Chiffre F B 1540 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in erstklassige Dancing-Bar: junge, willige

Barlehrtochter

Eintritt 1. März oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre L T 1509 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel am Vierwaldstättersee sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt auf Ostern oder nach Übereinkunft:

Sekretärin
englisch sprechend, für Reception und Telephon
Bureau-Praktikantin
englisch sprechend, für Kontrolle und Ablösung
Restaurationstöchter
englisch sprechend
Saaltöchter englisch sprechend
Saalpraktikantinnen
Patissier
jüngeren, tüchtige Kraft mit Küchenkenntnissen bevorzugt
Commis de cuisine jüngeren
Zimmermädchen
wenn möglich englisch sprechend
Anfangszimmermädchen
Buffetdame jüngere
Buffettochter

Sehr guter Verdienst, vertraglich gesicherte Saison von Ostern bis Oktober. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Gehaltsansprüchen sind zu richten an A. Riedi-Meyer, Hotel Belvedere am See, **Hergiswil** (Nidwalden).

Gesucht

auf ca. Mitte März in Jahresstelle tüchtiger

Alleinkoch

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre B H 1520 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per anfangs März:

Zimmermädchen
fachtüchtig

per anfangs April:

Lingère
selbständig, mit guten Flickkenntnissen

Buffettochter

per Mai:

Officemädchen

Sich melden mit Photo und Zeugniskopien bei Familie Blättler, Hotel Baumgarten, **Kehrsiten,** Tel. (041) 845342.

Restaurant Zoologischer Garten

Wir suchen

per 15. März **oder nach Vereinbarung in Jahresstelle**

Chef Entremetier
Chef Tournant
2 Commis de cuisine
2 Rest.-Töchter
Casserolier

Offerten mit Angabe der Salär-Ansprüche beliebe man zu richten an:

Zoo-Restaurants, Basel 11

M. Bölle • Telephon 38 26 60

Chef de rang

(aspirant maître d'hôtel) capable sous tous les rapports et parlant les langues

est demandé

pour un hôtel de 1er ordre (région Léman), saison fin mars à octobre. Faire offres sous chiffre C R 1455 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Wir suchen

per sofort junge, tüchtige, sprachenkundige

Kiosk-Verkäuferin

für internen Kiosk. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel International, **Basel.**

Strandhotel Belvédère, Spiez

Thunersee, sucht per sofort in Jahresstelle:

Küchenmädchen

Offerten an die Direktion.

Gesucht in Jahresstelle

Küchenchef

muss guter Restaurateur sein, (1. März),

Commis de cuisine

(1. April). Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien unter Chiffre K C 1495 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 15. März 1959: servicegewandte, französisch sprechende

Serviertochter

in Jahresstelle. Offerten gefälligst an Hotel Aarauerhof, **Aarau,** Tel. (064) 23971).

Gesucht

tüchtiges

Zimmermädchen

Eintritt 1. März, für lange Saison. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Hotel-Restaurant La Gondoletta, **Melide-Lugano.**

Spezialitäten-Restaurant Schloss Binningen, Binningen-Basel

sucht zu sofortigem Eintritt erstklassigen, erfahrenen

Küchenchef

zu kleiner Brigade. Offerten mit Bild, Zeugniskopien, Salairanspruch an Em. Meisser AG., **Binningen.**

Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden

sucht für Saison 1959 (April bis Oktober):

Köchin

eventuell Hilfsköchin

Sekretärin

für Bureau, Empfang, Korrespondenz, Deutsch, Französisch, Englisch erwünscht. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen an Hotel Krone am Rhein, **Rheinfelden.**

Gesucht

in lange Sommersaison (April bis Oktober) bestausgewiesenes, tüchtiges

Fräulein als

Chef de service

in Hotel mit 100 Betten und bekanntem Restaurationsbetrieb. Eintritt Ostern oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind erbeten an A. Riedi-Meyer, Hotel Belvedere am See, **Hergiswil** (Nidwalden).

Wir suchen

für unser Erstklass-Spezialitätenrestaurant eine tüchtige, sprachenkundige

Restaurationstochter

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Telephon (061) 469594.

Gesucht per sofort

Buffetdame oder Buffettochter
Buffetanfängerin oder Schenkbursche

nur deutsch sprechend, selbständige

Restaurationstochter

Jahresbetrieb in der Stadtnähe Bern. Offerten an Hotel Bären, **Ostermundigen-Bern,** Tel. (031) 655047.

Gesucht auf Anfang März tüchtige, sprachenkundige und nette

Saal- und Restaurationstochter

Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Hotel Wysses Rössli, **Schwyz,** Tel. (043) 31922.

Wir suchen

mit Eintritt im Frühjahr 1959

I. Sekretärin oder I. Sekretär

für Réception und Korrespondenz (deutsch, französisch, englisch). Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Lohnansprüche erbeten an Direktion Hotel Union, **Luzern.**

Beau-Rivage Palace, Lausanne-Ouchy

cherche

portier d'étage

Place à l'année. Offres avec copies de certificats à la Direction.

Hotel International, Basel

sucht:

Demi-Chef de rang

Restaurant/Etage, junge tüchtige

Commis-Restaurant/Etage

Eintritt Ende Februar/Anfang März. Offerten mit den nötigen Unterlagen an die Direktion.

Nous cherchons

pour le 10 juin pour la saison d'été:

chef de cuisine
saucier
pâtissier

capables, expérimentés.

Faire offres sous chiffre N C 1519 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Anfang März für lange Sommersaison:

Sekretärin
sprachenkundig
Küchenchef
Saucier
Entremetier
Serviertochter und **Kellner**
Zimmermädchen
Mithilfe in Lingerie

Hotel-Restaurant Waldhaus, **Birsfelden/Basel.**

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

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel
Nr. 6

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht auf März/April in Hotel der Innerschweiz, für lange Saison: tüchtige **Köchin.** Offerten unter Chiffre 852

Wir suchen in Jahresstelle für unser Stadthotel tüchtiges, sauberes **Zimmermädchen,** deutsch sprechend. Gelegentliche Mitarbeit beim Bankettservice erwünscht. Eintritt Mai 1959. Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Krone, **Winterthur.** (857)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Hotelsekretärin, zurzeit im Ausland, sucht Aushilfsstelle für ca. 6 Wochen. Offerten unter Chiffre 356

Secrétaire, jeune Allemande, cherche emploi dans réception d'un hôtel, de préférence au lac Léman. Langues: anglais, français. Offres sous chiffre 346

Sekretärin, tüchtige, selbständig, Deutsch, Englisch, Französisch, gute Italienischkenntnisse, arbeitsam und initiativ, sucht Saison- oder Jahresstelle auf März/April. Offerten unter Chiffre 351

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 331

Österreicher, 21jährig, mit guter Schulbildung, sucht Stelle als **Kellnerpraktikant** in Hotel oder gutem Restaurant. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 352

Serviertochter, 1 Jahr Westschweiz, sucht Stelle auf 1. April in nur gutgeführtem Haus. Offerten unter Chiffre 354

Divers

Au pair, ménage suisse, pensionné, 62 et 65 ans, carrière d'hôtel, bonne santé, bonne présentation, connaissance langues, cherche place dans hôtel, pension, home ou privé, saison d'été, heures à convenir. Offres sous chiffre 353

Stopferin oder **Economathilfe** sucht per sofort Stelle. Berner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre 355

Obacht! Man vergesse nicht die Beilage des Briefporto zur Weiterbeförderung der Offerten!!!

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

7816 Chef de rang, sprachenkundig, sofort oder nach Übereinkunft, Kassier oder Kassierin, nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
7834 Restauranttochter, sofort, Hotel 45 Betten, Bielersee.
7870 Etagenportier, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Lago Maggiore.
7882 Junger Chef de partie oder Commis de cuisine, ca. 1. April, Buffettochter oder Buffetpraktikantin, sofort, Restaurant, Basel
7883 Officemädchen, sofort, Personalköchin, nach Übereinkunft, grosses Passantenhotel, Basel.
7887 Buffetdame oder -tochter, Zimmermädchen-Mithilfe in der Lingerie, sofort oder nach Übereinkunft, kleines Hotel, Basel.
7920 Sekretär, Hilfsbarmaid, nach Übereinkunft, jüngerer Patissier, 1. März, Commis de cuisine oder jüngerer Chef de partie, 15. Februar, Hotel 80 Betten, Bielersee.
7925 Chef de partie, Hallenchef, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.
7927 Bureaupraktikantin, Portier-Anfänger, Officemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Genfersee.
7930 Jüngerer Oberkellner, jüngerer Nachtportier, Entremetier, 1. März/1. April, Hotel 80 Betten, Zürich.
7932 Entremetier, Commismädchen, Sekretär für Kontrolle und Mithilfe in Korrespondenz, Saaltöchter, Saalkellner, 1. März, Hotel 150 Betten, Kanton Aargau.
7943 I. Sekretär für Réception und Kasse, sprachenkundig, Commis de cuisine, eventuell Koch-Patissier, 1. März, Passantenhotel, Basel.
7948 Chef de partie, Commis de cuisine, Mitte Februar, Hotel 60 Betten, Kanton Glarus.
7950 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Bielersee.
7951 Lingeriegouvernante, 1. März, Etagengouvernante, sofort, Erstklasshotel, Lugano.
7969 Allgemeingouvernante, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zürich.
7972 Buffettochter, 15. Februar, Küchenbursche, Serviertochter, sofort, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
3010 Köchin neben Chef, Saaltöchter, Ende Februar/Anfang März, Hotel 75 Betten, Kanton Aargau.
3014 Buffettochter oder -bursche, Kellnerpraktikant, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
3018 Sekretärin, Hilfsköchin neben Chef, oder Commis de cuisine, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Lago Maggiore.
3022 Economatgouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
3035 Hausbursche, Buffettochter, Serviertochter, sprachenkundig, sofort oder nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
3040 Gardemanger, sofort, Hotel 100 Betten, Bern.
3041 Commis de cuisine oder jüngerer Chef de partie, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.
3054 Glätterin, Wäscher, Chef de rang, Restauranttochter, Saaltochter, sofort, Hotel 120 Betten, Zürich.
3067 Restaurantkellner (Chef de rang), Serviertochter, Englisch, Französisch, nach Übereinkunft, Restaurant, Luzern.
3069 Buffetdame, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden.
3082 Küchenbursche, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.
3092 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Kanton Zürich.
3099 Hausbursche, deutsch sprechend, Chef de rang, Demichef, Buffetdame, Lingeriemädchen, Wäscherin (vollautom. Maschine), Zimmermädchen, sofort, kleines Hotel, Kanton St. Gallen.
3107 Commis de cuisine, sofort, Saucier, 1. März, Bahnhofrestaurant, Kanton Aargau.
3109 Sekretärin-Praktikantin, Deutsch, Französisch, Englisch, nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
3110 Zimmermädchen, 15. Februar, Passantenhotel, Basel.
3111 Sekretärin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Kanton Luzern.
3128 Zimmermädchen, auch Mithilfe im Service, deutsch sprechend, ca. Mai, Hotel 45 Betten, Kanton Zürich.
3158 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Graubünden.
3159 Zimmermädchen, Serviertochter, Köchin oder Hilfsköchin, sofort, kleines Hotel, Lago Maggiore.
3162 Flickerin-Glätterin, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
3164 Küchenchef, mit Französischkenntnissen, 1. März, Hotel 60 Betten, Kanton Neuenburg.
3179 Commis de cuisine, Chef de rang, Demichef, Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen, Officegouvernante, Office-Küchenmädchen, Anfang April, Erstklasshotel, Basel.
3189 Saal-Restaurantlehrtochter, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
3214 Chef de cuisine, Lingeriemädchen, Saaltöchter, Kaffeeköchin-Hausmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Genfersee.
3227 Demi-Chef, 20. Februar/1. März, jüngerer Casserolier, sofort, Restaurant, Basel.
3229 Buffettochter, sofort, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
3231 Commis de cuisine, Chef de partie-Entremetier, Saucier, sofort, Hotelmetzger, ca. März, Restaurant, Basel.
3237 Jüngere Serviertochter, sprachenkundig, sofort, Restaurant, Basel.
3238 Tournante für Zimmer und Küche, sofort oder nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Fribourg.
3239 Serviertochter, 15. Februar, Hotel 35 Betten, Innerschweiz.
3241 Buffetdame, 1. April, Restaurant, Nähe Basel.
3242 Restauranttochter, Buffetdame oder -tochter, evtl. Praktikantin, deutsch sprechend, sofort, kleines Hotel, Nähe Bern.
3245 Lingeriemädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
3246 Restauranttochter, sofort, Hotel 70 Betten, Luzern.
3252 Commis de cuisine, Buffettochter, Restauranttochter, Office-Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Bielersee.
3284 Serviertochter, 15. Februar, Alleinportier, März, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
3289 Bureaufräulein, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
3291 Hausbursche-Portier, 15. Februar, Hotel 30 Betten, Graub.
3325 Serviertochter, 1. März, kleines Hotel, Kanton Aargau.
3344 Casserolier, Commis de cuisine, junger Koch (Patissier), nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Solothurn.

Wintersaison

7871 Zimmermädchen oder Haustochter, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Berner Oberland.
7872 Chasseur, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
7885 Sekretärin-Journalführerin, 15. Februar, Hotel 60 Betten, Graubünden.
7918 Alleinsekretärin, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
7967 Serviertochter, sofort, Hotel 80 Betten, Graubünden.
7968 Küchenchef oder Koch, eventuell nur Aushilfe, sofort, Hotel 35 Betten, Innerschweiz.
3009 Küchenchef, sofort, Hotel 50 Betten, Wallis.
3012 Nachtportier, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
3038 Commis de rang oder Serviertochter, sprachenkundig, Anfangs-Barmaid, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
3052 Saaltochter, sprachenkundig, 10./15. Februar, Hotel 40 Betten, Graubünden.
3089 Anfangs-Zimmermädchen, Office-Lingeriemädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
3091 Küchenmädchen, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
3213 Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, Graubünden.
3218 Chauffeur-Kondukteur, Portierg, Officegouvernante, Aide-Officegouvernante, sofort oder nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Kanton Wallis.
3244 Restauranttochter mit Barkenntnissen, sofort, evtl. Sommersaison, Hotel 40 Betten, Innerschweiz.
3349 Telephonist-Chasseur oder Telephonistin, 15. Februar, Hotel 100 Betten, Graubünden.

Frühjahrs- und Sommersaison

7815 Jüngere Alleinköchin, Mitte Mai, kleineres Hotel, Kanton Wallis.
7818 Küchenchef (guter Restaurateur), Oberkellner, Restauranttöchter oder -kellner, Sekretärin, alle sprachenkundig, Küchengouvernante, Buffettochter, eventuell Anfängerin, Ende April/Anfang Mai, Hotel 100 Betten, Interlaken.
7824 Küchenchef-Alleinkoch, I. Saaltochter, Zimmermädchen, letztere beiden englisch sprechend, Saaltöchter, Saalpraktikantin, Lingère, Sommersaison, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
7830 Sekretärin, eventuell Praktikantin, Alleinsaaltochter, Officemädchen, Gärtnerbursche, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Engadin.
7835 Saaltochter, Saalpraktikantin, Serviertöchter, Etagenportier, letztere beiden sprachenkundig, Commis de cuisine, Zimmermädchen, Portier-Chasseur-Tournant, Hotel-Praktikantin, 1. März, Hotel 100 Betten, Interlaken.
7843 Küchenchef, II. Sekretärin, eventuell Anfängerin, Commis de cuisine, I. Saaltochter, Saaltöchter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Officemädchen, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Lugano.
7851 Köchin oder Hilfsköchin, 20. März, Zimmermädchen, 1. Mai, Serviertochter für Saal und Restaurant, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Thunersee.
7854 Jüngere Alleingouvernante, I. Saaltochter, Saaltöchter, Anfangs-Saaltöchter, Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen, Alleinportier, Chasseur, Chauffeur-Hilfsportier, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Vierwaldstättersee.
7863 Küchenchef-Alleinkoch, jüngerer Sekretär für Journal und Kasse, Commis de rang, Buffettochter, Commis de cuisine, junger Hausbursche-Portier, 15. Mai, Hotel 140 Betten, Innerschweiz.
7873 Saucier, Entremetier, Patissier, Commis de rang, Hallenchef-Demi-Chef, Chasseur, Economat-Hilfsgouvernante, Wäscherin, Lingère-Glätterin, April/nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Badeort Kanton Aargau.
7893 Chef-Saucier, Chef-Patissier, Commis-Patissier, ca. 10. Mai, Chef-Entremetier, Mitte Mai/Anfang Juni, Chef-Tournant, 15. Juni, Commis de cuisine, Chefs de rang, Commis de rang, Saaltöchter eventuell Praktikantinnen, Barman, Küchen-Officemädchen, Personalzimmermädchen, Kaffeeköchin, Personalköchin, Casserolier, Economatgouvernante, Journalführerin, eventuell Bureaupraktikantin, Etagenportiers, Nachtportier, Liftier, Lingère eventuell Glätterin, Lingeriemädchen, Mai/Juni, Hotel 180 Betten, Vierwaldstättersee.
7924 Bureaupraktikantin, März, Hotel 70 Betten, Lugano.
7941 Portier, Kondukteur, Anfang Mai, Hotel 100 Betten, Interlaken.
7945 Chef de partie, Commis de cuisine, Sommersaison, Hotel 130 Betten, Kanton Wallis.
7947 Restauranttöchter, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Thurgau.
7951 Oberkellner, Chef de réception, Kondukteur, Entremetier, Commis de cuisine, 1./15. März, Erstklasshotel, Lugano.
7958 Alleinkoch 20. März, mittelgrosses Hotel, Lugano.,
7959 Junger Alleinkoch, Portier, Hausbursche, Tournante für Saal und Zimmer, Köchin, Restauranttöchter, Saaltochter, Zimmermädchen, Mai, Hotel 45 Betten, Thunersee.
7970 Patissier, Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Innerschweiz.
3004 Anfangsportier, Saaltochter, Zimmermädchen-Mithilfe im Service, Hausmädchen, Küchenmädchen, April, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
3016 Commis de cuisine, Restauranttöchter eventuell Anfängerinnen, Mitte April/Anfang Mai, Hotel-Kurhaus, Kanton Appenzell.
3021 Gouvernante, eventuell Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Lugano.
3023 Saalkellner, Journalführerin, Küchenbursche, Küchenmädchen, Officemädchen, Zimmermädchen, Lingère, Wäscherin, Sommersaison, Hotel 90 Betten, Lugano.
3031 Junger Koch, neben Chef, Saalpraktikantin, Anfangszimmermädchen, 1./15. März, Bureaupraktikantin, 1./10. März, Hotel 60 Betten, Lugano.
3041 Commis de rang, Chef de rang, Sommersaison, Erstklasshotel, Luzern.
3044 Commis de cuisine, 26. April, Küchenchef, 1. Mai, Hotel 80 Betten, Wallis.
3046 Küchenchef, 1. Juni, Köchin, Anfang April, Hotel 40 Betten, Kanton Wallis.
3053 Sekretärin, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Engadin.
3059 Sekretärin, eventuell II. Sekretärin, Nachtportier-Telephonist-Postman, Etagenportier, Zimmermädchen, Saalkellner, deutsch sprechend, Entremetier, 1. Juni, Hotel 100 Betten, Graubünden.
3070 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Lago Maggiore.
3071 Küchenchef (entremetkundig), Commis de cuisine, 22. März, Zimmermädchen, 15. März, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
3093 I. Sekretär, Saaltöchter, Saalpraktikantinnen, Mädchen für Kaffeeküche und Office, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Lugano.
3106 Küchenchef, 10. April, Berghotel, Vierwaldstättersee.
3119 Portier, Küchenbursche oder -mädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Lingère, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Badeort Kanton Aargau.
3125 Jüngere Restauranttochter, sprachenkundig, März, Hotel 100 Betten, Lugano.
3126 Buffettochter, Anfang April, Serviertochter, eventuell junger Kellner, Ende Mai/Anfang Juni, Berghotel, Innerschweiz.
3140 Köchin, Sekretärin, sprachenkundig, 10. April, Hotel 80 Betten, Badeort Kanton Aargau.
3142 Tournante für Saal und Zimmer, Alleinkoch, Hilfsköchin, Bureaupraktikantin, Saaltochter, Saalpraktikantinnen, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Gärtner, Portier, Küchenbursche, Lingeriemädchen, Kinderfräulein, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Kanton St. Gallen.
3165 Koch, Officemädchen, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Lago Maggiore.
3168 Nachtportier, sprachenkundig, Chasseur-Telephonist, Chasseur, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Argentier, Küchenmädchen, Officemädchen, Kaffeeköchin, Saucier, Sommersaison, Hotel 120 Betten, Lugano.
3186 Lingère-Mithilfe im Zimmerdienst, Zimmermädchen, Tournante für Zimmer und Saal, März, Hotel 50 Betten, Lugano.
3218 Oberkellner, Demi-Chefs, Chefs de rang, Commis de rang, Saaltöchter, Sommersaison, Erstklasshotel, Wallis.
3240 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Lugano.
3247 Koch oder Köchin, Hilfskoch oder Hilfsköchin, Küchenbursche oder -mädchen, Kellner oder Restauranttochter, sprachenkundig, Saaltöchter, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
3256 Küchenchef, Sekretärin, Deutsch, Französisch, Englisch, Hilfszimmermädchen, Restauranttochter oder Kellner, Lingeriemädchen, Anfang März, Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
3261 Küchenchef, Bureaupraktikant, Saaltochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Sommersaison, Hotel 60 Betten, Thunersee.
3266 Chef-Entremetier, Commis de cuisine, Nachtconcierge, Kondukteur, Chasseur, Economatgouvernante, Kaffeeköchin, Officegouvernante, Etagengouvernante, Zimmermädchen, Etagenportier, sprachenkundig, Hilfsportier, Lingeriemädchen, Angestelltenmädchen, Casserolier, Argentier, Kellerbursche, Gärtnergehilfe, Sommersaison, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
3286 Chef de cuisine, Saucier, Patissier, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
3292 Glätterin, Stopferin, Lingeriemädchen, Küchenchef, Chefs de partie, Patissier, Commis de cuisine, Casserolier, Küchenbursche, Küchenmädchen, II. Oberkellner-Winebutler, Commis de rang, Saaltöchter, Saalpraktikant(in), Gouvernante, Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Personalzimmermädchen, Portiers, II. Office-Economatgouvernante, Kaffeeköchin, Officebursche, Officemädchen, Kellerbursche, Sekretärinnen für Journal und Kasse, Bureaupraktikant, Chasseur, Masseur, Masseuse, Badegehilfinnen, Gärtner, Heizer, Gärtnergehilfe, 20./25. Mai, Erstklasshotel, Berner Oberland.
3326 Chef de réception, Office- und Economatgouvernante, Chefs de partie, Commis de cuisine, Saaltochter, Küchenbursche, Küchenmädchen, Sommersaison, Erstklasshotel, Wallis.
3333 Alleinkoch, Hausbursche, Lingère, Saaltochter, Saalpraktikant, 15. März, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
3338 Warenkontrolleur, Gehilfe für Warenkontrolle und Keller, Chef-Patissier, Angestelltenkoch oder -köchin, Saaltöchter, Restauranttochter, Sommersaison, Erstklasshotel, Badeort, Kanton Aargau.
3347 Zimmermädchen, Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Lugano.

Aushilfen

3162 Küchenchef, sofort, Restaurant, Nähe Basel.
3229 Commis de cuisine, sofort für ca. 6 Wochen, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
3290 Etagengouvernante, 15. Februar bis 10. April, Hotel 100 Betten, Graubünden.

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.

8330 Commis de cuisine, pâtissier, filles de salle, filles de salle débutantes, barmaid, mars, hôtel 100 lits, Lac Léman.
8335 Femme de chambre, commis de suisine, casserolier qualifié, fille d'office-maison, de suite ou à convenir, hôtel 80 lits, Vaud.
8340 Femme de chambre, fille d'office, commis pâtissier, fille de cuisine, tournante, casserolier de métier, aide lingère-cafeterie, mars, hôtel 100 lits, Lac Léman.
8348 Jeune maître d'hôtel, filles de salle, fille de cuisine, fille d'office, femme de chambre, commis de cuisine, mars, hôtel 100 lits, Lac Léman.
8354 Commis de cuisine, aide-portier, tournant, fille d'office, juin, hôtel 70 lits, Alpes valaisannes.
8364 Femme de chambre débutante, téléphoniste, à convenir, hôtel de passage, Lausanne.
8367 Femme de chambre, de suite, hôtel 50 lits, Fribourg.
8370 Cuisinier seul, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant de passage, Alpes vaudoises.
8372 Jeune pâtissier, de suite, place à l'année, hôtel 110 lits, Vaud.
8377 Chef de cuisine, juin, hôtel 60 lits, Alpes valaisannes.
8378 Fille de salle débutante, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Vaud.
8394 Fille de salle qualifiée, de suite et pour saison d'été, hôtel 60 lits, Alpes valaisannes.
8397 Chef de cuisine, fille de cuisine, garçon de cuisine qualifié, femme de chambre, aide lingère, saison d'été, hôtel 60 lits, Alpes bernoises.
8404 Commis de cuisine, aide de buffet, aide de buffet débutante, places à l'année, de suite ou à convenir, grand restaurant, Neuchâtel.
8 410 Cuisinière qualifiée, place à l'année, de suite ou à convenir, hôtel-pension, Vaud.
8414 Maître d'hôtel, de nationalité suisse, filles de salle, commis de cuisine, filles d'office-cuisine, femme de chambre débutante, femme de chambre, qualifiée, lingère, mars, hôtel 80 lits, Lac Léman.
8421 Jeune chef de cuisine, chefs de partie, commis de cuisine, commis pâtissier, gouvernante économat, aide gouvernante, femme de chambre, chefs de rang, de nationalité suisse, lingère-repasseuse, filles de cuisine et d'office, mai, grand hôtel, Vaud.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in erstklassigen Restaurationsbetrieb nach Basel tüchtiges

Bürofräulein

welches an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist und Wert auf eine Dauerstelle legt. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre B F 1499 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grosses, modernes Hotel-Restaurant
sucht in gutbezahlte Jahresstellen:
per 1. März 1959:

Saucier
(Küchenchef-Stellvertreter)

per 15. Februar 1959:

Commic de cuisine
Zimmermädchen
sprachenkundig
Restaurationstochter

Nur gutausgewiesene Fachleute wollen bitte Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften einreichen an H. Zaugg, Hotel Volkshaus, **Winterthur.**

Secrétaire-maincourantier(ère)

demandé

pour saison (20 mars à fin octobre). Grand Hôtel Eden, **Montreux.**

Grand Hotel Victoria, Kandersteg

Gesucht
für die Sommersaison 1959:

Sekretär-Journalführer
Concierge
Chasseur
Oberkellner
Chef de rang
Commis de salle
Saaltochter
Praktikantin
Chef de cuisine
Saucier
Patissier
Entremetier
Commis de cuisine
Economat-Gouvernante
Kaffeeköchin
Casserolier
Officeburschen
Officemädchen
Lingeriemädchen
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Portiers

Gefälligst Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Fam. V. Egger, Grand Hotel Victoria, **Kandersteg.**

Gesucht

Alleinkoch

absolut selbständig. Offerten mit Altersangabe und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Hotel Glockenhof, **Olten.**

Restaurant „Schützenhaus" Basel

In Jahresstelle gesucht

Eintritt wenn möglich sofort:

Casserolier

Eintritt Frühling 1959:

Patissier-Konditor
Commis de cuisine

jung, beste Weiterausbildungsmöglichkeiten geboten.

Schriftliche Offerten erbeten.

Hotel Felsberg am See, Weggis
sucht:

Saal-Restaurationstochter
(möglichst sprachenkundig)
Saal-Restaurations-Praktikantin
Koch oder **Köchin**
(neben Patron)
Officemädchen
Küchenbursche

Eintritt 15. März oder nach Übereinkunft. Anfragen mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Familie F. Beutler.

Gesucht
in lange Sommersaison (April bis Oktober) jüngerer, erfahrener und bestausgewiesener

Küchenchef

in Hotel mit 100 Betten und bekanntem Restaurationsbetrieb zu kleiner Brigade. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an A. Riedi-Meyer, Hotel Belvedere am See, **Hergiswil** (Nidwalden).

Tessin! Gesucht von Erstklasshotel
für Saison März bis November:

Entremetier
Commis de cuisine
Economatgouvernante
Kaffeeköchin
Barman-Chef de hall
Commis de rang
Etagenportier
Nachtportier
Glätterin

Detaillierte Offerten gefälligst umgehend an Parkhotel, **Locarno.**

Eden-Hotel, Interlaken

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

Aide de cuisine (Chef remplaçant)
Commis de cuisine
Conducteur (sprachenkundig)
Chasseur
Saalkellner
Saal-Praktikantinnen
Anfangszimmermädchen
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an W. Brändlin, Eden-Hotel, **Interlaken.**

Gesucht
wird tüchtiger

Alleinkoch oder Küchenchef

für Jahresbetrieb und Restauration. Offerten erbeten an Familie H. Thüler, Hotel-Restaurant Schönegg, **Adelboden** (Berner Oberland).

Hotel du Lac, Interlaken

sucht für lange Sommersaison:

- **Sekretär** oder **Sekretärin**
- **Restaurationstöchter** sprachenkundig
- **Saaltöchter** sprachenkundig
- **Hallentochter** sprachenkundig
- **Saal-Praktikantinnen** welche Gelegenheit haben, den 3wöchigen Fachkurs der Hotelgenossenschaft zu absolvieren
- **Etagenportier**
- **Zimmermädchen**
- **Buffettochter**
- **Kaffeeköchin**
- **Officemädchen**
- **Saucier**
- **Pâtissier-Commis de cuisine**
- **Casserolier**
- **Küchenburschen / Küchenmädchen**
- **Wäscher oder Wäscherin**

Eintritt sofort und auf Saisonbeginn.

Seehotel du Lac, Weggis

sucht für lange Sommersaison:

Küchenchef
Commis de cuisine oder **Köchin**
Sekretärin-Stütze des Patrons
I. Saalkellner eventuell
I. Saaltochter (sprachenkundig)
Saaltochter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Küchenbursche
Restaurationstochter auf 1. März (sprachenkundig)

Eintritt auf Ostern oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an O. Bammert.

Hotel & Kurhaus Bad Passugg

bei Chur
sucht für Sommersaison 1959:

Sekretär-Anfangs-Chef de réception
Bureau-Praktikantin
Entremetier
Patissier
Commis de cuisine
Angestelltenköchin
Officegouvernante
Kaffeeköchin
Stopferin
Glätterin
Lingeriemädchen
Hilfsportier
Hilfszimmermädchen
Saalkellner
Saaltöchter
Restaurationstöchter
Serviertochter für neue Schwemme
Masseur
Badefrau

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion, M. Maurer, erbeten.

Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern

sucht für die Sommersaison 1959:

Chef de rang
Demichef
Commis de rang
Chasseur
Telephonist
Conducteur
Portier
Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tournante
nur sprachenkundige Bewerber werden berücksichtigt

Entremetier
Patissier
Koch-Tournant
Buffettochter
Kaffeeköchin
Officegouvernante
Küchenmädchen
Küchenburschen
Officemädchen
Officeburschen
Lingeriemädchen
Angestelltenserviertochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an M. Nützi, Dir., Hotel St. Gotthard-Terminus, **Luzern.**

Gesucht auf anfangs April

Commis de cuisine (Schweizer)
Chef de rang
Demi-Chef
Commis de rang
Zimmermädchen (Schweizerin)
Anfangs-Zimmermädchen
Office-Gouvernante
Aide Gouvernante d'office
Office-Küchenmädchen
Officebursche
Küchenbursche

Offerten an Hotel Schweizerhof, Basel

Grand Hotel und Kurhaus, Bad Tarasp
sucht für Sommersaison (Mai–September):

Lingeriegouvernante
II. Economatgouvernante
Küchengouvernante

Gute Lohnbedingungen. Bei Zufriedenheit gutes Winterengagement zugesichert. Ausführliche Offerten mit Bild an: F. Buchli, Grand Hotel Tschuggen, **Arosa.**

GESUCHT
in bekanntes Speise-Restaurant und Hotel nach Zürich

Küchenchef

Nur erfahrener und bestausgewiesener Fachmann mit einwandfreiem Charakter, guter Organisator und Kalkulator, welcher einer mittleren Brigade mit Autorität vorstehen kann, kommt in Frage. Eintritt nach Übereinkunft. Sehr gutbezahlte und interessante Jahresstelle.

Ausführliche Offerten sind zu richten unter Ch. KU. 1487 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hôtel de Lavey-les-Bains

(Vaud) cherche pour **LONGUE SAISON** (1er mai–fin septembre)

chef de cuisine (1re force)
chefs de partie
pâtissier
commis de cuisine
casserolier
fille de cuisine
fille d'office

Prière de faire offres avec copies de certificats, photo, âge et prétention de salaire à la direction.

HOTEL KURHAUS-BAD, WALZENHAUSEN
(ob dem Bodensee) sucht für lange Saison mit Eintritt April/1. Mai

Restaurationskoch, jüngerer
Commis de cuisine
I. Sekretär(in)-Buchhalter-Kassier mehrjährige Praxis, Sprachen, Korrespondenz
II. Sekretär(in) für Journal, Kontrollen Erfahrung wünschenswert
Restaurations- und Saaltöchter nur mit abgeschl. Lehre, freundlich, Sprachen
Kellerbursche zuverlässig, erfahren
Wäscher(in), Küchenmädchen, Officemädchen, Gärtner-Hausbursche-Portier

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an: M. E. Schneider, Dir., Steinbruggstrasse 6, Solothurn

Hotel Oberland, Interlaken

sucht per Ende April / Anfang Mai bis Oktober eine tüchtige, zuverlässige

Sekretärin

für Korrespondenz (Deutsch, Französisch, Englisch nach Diktat), **Kassa, Telephon, Réception.** Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an M. Wagner, Hotel Oberland, **Interlaken.**

HOTEL BAUR AU LAC, ZÜRICH
sucht zu baldigem Eintritt

I. KASSIER

mit Erfahrung in Réception u. Kasse (Maincourante, National Registrierkasse) **in erstklassigen Hotels.** Frühere Angestellte werden entsprechend berücksichtigt. Personalfürsorgekasse vorhanden. Offerten mit Photo, Zeugniskopien, Referenzen und Gehaltsansprüchen an die **Direktion Hotel Baur au Lac, Zürich.**

Gesucht nach Genf
in Erstklasshotel

Saucier-Chef de partie

Gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. – Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre S. P. 1498 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison 1959 mit Anstellungsdauer von Ende April bis Oktober

Küchenchef

qualifizierter Fachmann, guter Restaurateur. Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an M. Wagner, Hotel Oberland, **Interlaken.**

Beau-Rivage-Palace, Lausanne-Ouchy
cherche

une secrétaire

expérimentée, de langue maternelle française, suissesse de préférence, pour comptabilité, correspondance administrative et travaux relatifs au personnel – bonnes connaissances d'anglais et allemand exigées.
Poste important et de confiance à l'année, bien rémunéré – entrée de suite ou à convenir. Offres détaillées à la Direction.

Hotel Schiff, Murten

(Seeterrasse) **sucht für lange Sommersaison** (April bis Oktober)

Anfangs-Sekretär
2 Commis de cuisine
Buffetdame
Office-Gouvernante
Zimmermädchen
Lingère
Restaurationstöchter
Officemädchen
Küchenburschen

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

Nous cherchons
pour notre maison de Ier ordre (100 lits) dans importante station des Alpes vaudoises

chef de cuisine

pour saisons d'été et d'hiver. Nous payons un bon salaire à un collaborateur qualifié, sobre et de caractère agréable. Offres avec références, photo et prétentions sous chiffre A. V. 1456 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Wir suchen
für den Dienst in den SCHWEIZERISCHEN SPEISEWAGEN (Saison 1959: März/April oder Juni bis Oktober)

Köche

mit Berufspraxis als Alleinkoch, ca. 25–45jährig, entremetskundig. Dienstdomizil in Basel, Zürich, Genf, Lausanne, Bern, Rorschach, Chiasso oder Chur. Günstige Saisonbedingungen.

Kellner

mit guten Sprachkenntnissen (Deutsch, Französisch, evtl. Englisch oder Italienisch). 22–45jährig, gute Berufskenntnisse. Dienstdomizil wie Köche. Günstige Saisonbedingungen.

Küchen- und Officegehilfen

mit Praxis im Gastgewerbe. Alter 20–45 Jahre. Dienstdomizil wie Köche.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe des bevorzugten Dienstdomizils an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Olten.

Casino-Kursaal Interlaken

sucht auf Anfang April/Ende April bis Oktober:

Hilfsbarmaid
Barkellner
II. Buffetdame
Kaffeeköchin
Buffettochter
Gouvernante
Sekretärin-Stenodactylo
(auch ohne Hotelerfahrung)

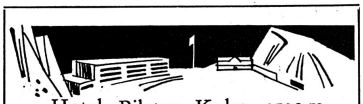
Ausführliche Offerten sind zu richten an Direktor W. Obrist.

Hotel Beaurivage, Weggis

sucht auf Mitte April/Mai bis Oktober:

Oberkellner
Saal-Restaurationstöchter
Aide de cuisine
Küchen-Praktikant
Patissier
Portier-Conducteur
Hallentochter-Barmaid

Ausführliche Offerten sind zu richten an Direktor W. Obrist, Kursaal, **Interlaken.**



Hotel Pilatus Kulm 2132 m
Pilatus bei Luzern

sucht für Saison April bis November:

Chef de cuisine

(moderne elektrische Küche)

Sekretärin-Kassiererin

Offerten erbeten an N. Britschgi, Dir., Postfach 40, **Kriens** (Luzern). Tel. (041) 751633.

Erstklassiges Wintersport-Hotel Graubündens sucht per sofort jungen, tüchtigen

Sekretär

Eilofferten mit Unterlagen, Photo und Lohnanspruch unter Chiffre E W 1318 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Ablösung

von Mitte März bis zirka 6. April

Küchenchef-Alleinkoch

Offerten erbeten an Hotel Suvretta, **Arosa.**

Gesucht
in Jahresstelle

Betriebs-Assistentin
(als Stütze der Hotel ère), nach Übereinkunft

Etagen-Portier
Eintritt 15. Februar

Servier-Lehrtochter
(1½ Jahre Lehrzeit mit Gewerbeschulebesuch), nach Übereinkunft

Schriftliche Offerten an Hotel Continental, **Luzern.**

Gesucht
für Sommersaison 1959:

Hotel-Praktikantin (Büro etc.)
Chef de partie und Commis de cuisine
Chef-Patissier und Commis-Patissier
Personalköchin
Küchenburschen und -mädchen
Chefs und Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Saal-Rest.-Töchter, Saalpraktikantinnen
Etagenportier, Nachtportier
Liftier
Personal-Zimmermädchen
Lingère und Lingeriemädchen
Glätterin

Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Lohnansprüche erbeten an F. Fassbind, Hotel Waldstätterhof, **Brunnen.**

Bürgenstock-Hotels

Gesucht für Sommersaison 1959

Sekretär-Journalführer
Sekretär-Kontrolleur
Sekretärin-Kontrolleuse

II. Oberkellner
Chef de rang
Demi-chef
Commis de rang
Commis de Bar

Chef-Entremetier
Chef-Gardemanger
Chef de garde
Commis-Saucier
Commis-Entremetier
Commis-Gardemanger
Commis-Patissier
Koch-Tournant

Etagenportier
Hausbursche, sprachenkundig
Kioskleiterin

Postman-Telephonist
Chasseur-Telephonist
Chasseur
Nachtportier

Barmaid
Restaurationstöchter
Saaltöchter
Kellermeister

Kaffeeköchin II.
Officeburschen
Officemädchen
Küchenburschen
Küchenmädchen

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

Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Bade-Kassierin

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.**

Grand Hôtel de Lavey-les-Bains (Vaud)

cherche pour **LONGUE SAISON** (1er mai—fin septembre)

ler(e) secrétaire-maincourante
(français et allemand parfaits)
gouvernante d'économat
aide-gouvernante-cafetière
chef de rang
commis de rang
commis de rang débutant
lingère-repasseuse
femmes de chambres

portiers d'étages
aides-portiers d'étages
portier de hall
masseuse (Ire force)
baigneurs
baigneuses
chauffeur d'auto
caissière minigolf-aide lingère

Prière de faire offres avec copies de certificats, photo, âge et prétentions de salaire à la Direction.

Hôtel 70 lits, ville Suisse romande
engage date à convenir

gouvernante

très capable, connaissant le travail de la lingerie et des étages, **pour seconder activement la direction.** Offres sous chiffre S R 1425 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Hôtel de ler rang
(Lac Léman) cherche pour tout de suite ou date à convenir et jusqu'en novembre une

secrétaire-caissière

aide à la réception,
ayant déjà occupé une place semblable. Connaissance des trois langues principales exigée. Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats, photo et prétentions de salaire à O. Riedel, Hôtel du Lac, **Vevey.**

Restaurant auf dem Platz Zürich
sucht auf den 1. April 1959

Küchenchef

Es kommt nur ein fachlich gut ausgewiesener Bewerber mit langjähr. Berufspraxis, der zudem speziell die italien. Küche beherrscht in Frage. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Gehaltsansprüchen werden erbeten unter Chiffre Z H 1471 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle

Restaurations-Tochter

sprachenkundig. Hotel de la Paix, **Luzern.**

Hotel International, Basel
sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

Partie-Köche
Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Nous cherchons
pour le 1er mars 1959 un très bon

chef de cuisine

de langue française. Il faut un homme capable, travailleur, sachant faire une cuisine très soignée et économique. Nous offrons un poste stable et bien rétribué. Faire offres avec copies de certificats références, photo et prétentions à l'Hôtel de Paris, **La Chaux-de-Fonds.**

Gesucht

per 1. März 1959 oder früher in modernes, neues Hotel in der Ostschweiz **fachtüchtiger**

Küchen-chef

für Restaurationsküche (Menu, à la carte, Bankette, **eventuell mit eigener Brigade).** Offerten unter Chiffre O S 1454 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiger Betrieb am Luganersee
sucht folgendes Personal für Saison März bis Oktober:

Gouvernante
deutsch und italienisch sprechend
Praktikant oder Praktikantin
für Kasse, deutsch und italienisch sprechend
Restaurationstochter
Buffetdame
Köchin auch Anfängerin
Officehilfe

Bitte Offerten unter Chiffre E B 2909 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Badhotel Tamina, Bad Ragaz

sucht für die kommende Saison (Ende April bis Ende Oktober):

Allein-Restaurationstochter
Saaltochter
Saalpraktikantinnen
Etagenportier
Lingerietochter
Küchenmädchen

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen erbeten an J. C. Laporte, **Bad Ragaz.**

HOTEL WALDHAUS VULPERA
cherche

chef de cuisine

Saison mi-mai à mi-septembre. Candidats habitués à travailler avec grande brigade sont priés de faire leurs offres avec copies de certificats et photo à la Direction actuellement **Pontresina,** Villa Clivia.

HOTEL *Bernerhof* INTERLAKEN
sucht
für lange Sommersaison:

Chef de cuisine
jüngerer, evtl. Anfänger-Chef
Commis de cuisine
Sekretär(in)-Aide direction
Büro-Praktikant(in)
Chef de rang
Demi-Chef
Commis de rang
Saalpraktikanten

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht

in längere Saison (April bis Oktober) für Grossrestaurant an der Schweizer Gartenbau-Ausstellung 1959 in Zürich:

Chefs de service
Köche
Restaurationstöchter

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

Gesucht

wird für die Monate April bis Juni

Küchenchef(in)

für italienische Spezialitäten. Bewerber(in), welcher auch in deutscher und französischer Sprache Anleitungen an Hausfrauen geben kann erhält den Vorzug. Keine Nacht- und Sonntagsarbeit. Angebote mit Angaben über die Sprachkenntnisse erbitten wir unter Chiffre K F 1417 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL WALDHAUS VULPERA
sucht

Chef de réception

Eintritt 1. April, eventuell später. Selbständiger Korrespondent in Deutsch, Französisch und Englisch. Bewerber mit erstklassigen Referenzen werden ersucht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo zu richten an die Direktion, zurzeit **Pontresina,** Villa Clivia.

Gesucht

Küchenchef-Restaurateur

in mittlere Brigade, Jahresstelle, Stadt Zürich. Nicht unter 35 Jahren. Guter Fachmann, Mithilfe am Herd erwünscht. Kalkulator. Eintritt 1. Mai 1959. Offerten mit den notwendigen Unterlagen von nur Schweizerbürgern unter Chiffre K R 1488 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per Ende April / Anfang Mai bis Oktober: sprachenkundige, im Restaurant- und à-la-carte-Service gewandte

Restaurationstöchter

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an M. Wagner, Hotel-Restaurant Oberland, **Interlaken.**

Beau-Rivage Palace, Lausanne-Ouchy
cherche

sous-chef de cuisine

Place à l'année. Formation professionnelle dans maisons de 1er ordre exigée. – Offres détaillées avec copies de certificats et références à la direction.

Strandhotel Belvédère, Spiez
(Thunersee) **sucht für lange Sommersaison, April bis Oktober:**

Buffetdame oder -tochter
tüchtige, versierte Kraft, Deutsch und Französisch
Chef de service
Fräulein, gute Organisatorin
Saaltochter
Service-Praktikantin
Patissier
2 Küchenmädchen
Küchenbursche-Casserolier

Offerten an die Direktion.

Gesucht

Hotel-Sekretärin

für Jahresstelle in St. Moritz. Wir bitten um Offerten an Hotel Steffani, **St. Moritz.**

Gesucht
tüchtiger

Alleinkoch

in gutgeführten Landgasthof. Jahresstelle. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre G A 1411 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige

Köchin od. Tochter

mit guten Kochkenntnissen. Hoher Lohn, geregelte Freizeit. Eintritt 1. März, eventuell nach Vereinbarung. Offerten an: L. Maier, zum Frohsinn, **Sirnach** (Thurgau).

---

ler chef de service

capable, connaissant à fond la restauration et le service à la carte, **est demandé par restaurant de Lausanne.** Faire offre avec curriculum vitae, certificats, photo et prétentions sous chiffre C F 1463 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotel Beau-Site, Interlaken
sucht für lange Sommersaison, Eintritt ca. 20. März oder nach Übereinkunft:

Restaurations-Saaltöchter
(sprachenkundig)
Buffettochter
Hilfs-Zimmermädchen
Köchin neben Chef
Küchenmädchen
Officemädchen
Lingeriemädchen

Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an E. Ritter, Hotel Beau-Site, **Interlaken.**

Hôtel Beaulac, Neuchâtel
engagerait

sommeliers qualifiés

pour longue saison : mars/octobre, connaissant les deux services et sachant parler au moins deux langues. Bons gains assurés. Seront prix en considération, les candidats sachant bien travailler et ayant de bonnes références. Faire offres par écrit avec copies de certificats et photo.

ANGLETERRE
Hotel Grosvenor, Swanage Dorset. Sandbanks Hotel, Sandbanks, Bournemouth, Royal Victoria Hotel, Swanage. Applicants must be available from May to September 1959.

Patissier
experienced. Must be 23 years of age or over.

Cook
23 years of age or over with 5 years experience.

Chef de rang
23 years of age or over with 5 years experience.

Commis de rang
21 years of age or over with 3 years experience.

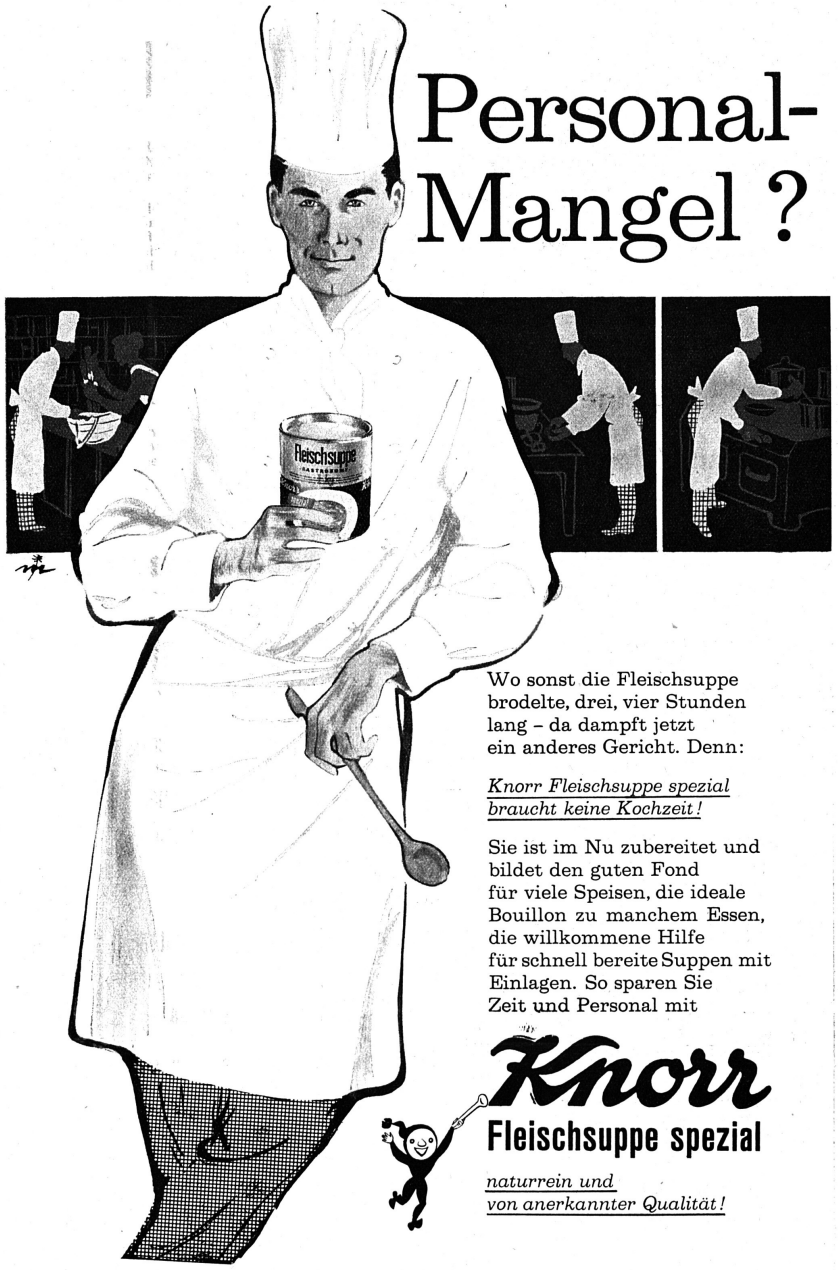
Resident Domestic Workers
(Female), with experience of Chambermaids Work. Italian Candidates must be 21 years of age or over. Other Nationals 18 years of age or over. Please send full particulars to **HOTEL GROSVENOR, SWANAGE, DORSET.** Full name, present Address and Home Address, full date of Birth, place of Birth, nationality, references.

Gesucht
für die Sommersaison in gutes Kleinhotel mit alkoholfr. Café:

Serviertochter
Hilfsköchin
Zimmermädchen
Haus- und Küchenmädchen
(evtl. Jahresstelle)

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Café Hürlimann, **Brunnen** am Vierwaldstättersee.

Zur gefl. Notiznahme!
Inseraten-Aufträge beliebe man bitte an die **Administration,** nicht an die Redaktion zu richten.



Personal-Mangel ?

Wo sonst die Fleischsuppe brodelte, drei, vier Stunden lang – da dampft jetzt ein anderes Gericht. Denn:

Knorr Fleischsuppe spezial braucht keine Kochzeit!

Sie ist im Nu zubereitet und bildet den guten Fond für viele Speisen, die ideale Bouillon zu manchem Essen, die willkommene Hilfe für schnell bereite Suppen mit Einlagen. So sparen Sie Zeit und Personal mit

Knorr
Fleischsuppe spezial
naturrein und von anerkannter Qualität!

Gesucht
in Passantenhotel nach Luzern sprachenkundige

Büropraktikantin

für Empfang und Kassa. Eintritt spätestens 15. April oder 1. Mai. Offerten an Hotel Alpina, **Luzern.**

Hotel Schiller, Luzern, sucht

per 15. März 1959:
Zimmermädchen
Etagen-Portier
Saal-Lehrtochter
Küchenmädchen, Lingère

per 1. April 1959:
Zimmermädchen
Etagen-Portier
Saal-Restaurationstochter
(sprachenkundig)
Köchin oder **Koch** (entremetkundig)
Lingeriemädchen

per 15. April 1959 oder 1. Mai 1959:
Officemädchen

per 15. Mai oder 1. Juni 1959:
Etagen-Portier, 2 Saaltöchter
Commis de cuisine
Lingeriemädchen

Baldgefälligst Offerten erbeten.

Hotel Regina, Locarno
Saison März bis Ende Oktober, **sucht**

Concierge-Conducteur

arbeitsfreudig und sprachenkundig. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion.

Grand Hotel & Kurhaus, Bad Tarasp
sucht für Sommersaison (Mai bis September):

Demi-Chefs
Commis de rang
II. Warenkontrolleur
Glätterinnen
Wäscherin
Lingeriemädchen
Office- und Küchenmädchen

Gute Lohnbedingungen. Bei Zufriedenheit gutes Wintergengagement zugesichert. Offerten mit Bild an F. Buchli, Grand Hotel Tschuggen, **Arosa.**

Gesucht
für sofort

Buffettochter Zimmermädchen

in gangbares, gut geführtes Passantenhotel mit internationaler Kundschaft. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften erbeten an S. Pedrini, Hotel Faido, **Faido.**

Hotel Adler, Kandersteg
sucht per 1. März versierten

Küchenchef

(Alleinkoch) patissier- und entremetskundig. Jahresstelle. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an Familie A. Fetzer, Hotel Adler, **Kandersteg.**

Gesucht
nach Übereinkunft fachtüchtige, gut präsentierende

Barmaid

(Alter 25–40 Jahre) Englischkenntnisse unerläßlich. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Cabaret Cacadou, **Luzern.**

Gesucht gegen Ende März:

jüngere Köchin
Aide-Buffet-Saaltochter
Zimmermädchen servicekundig
Portier-Hausbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo u. Lohnansprüchen an W. Kunz, Hotel Tea-Garden Riviera, **Montreux.**

Gesucht
in Erstklasshaus nach Zürich, per sofort oder nach Übereinkunft:

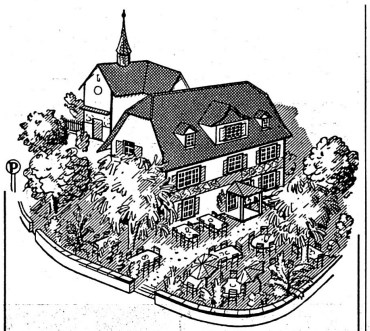
Chef de réception

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre B R 1475 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
mit Eintritt ab 1. März 1959 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle nach Zürich

Ober-Saaltochter
2 Saaltöchter
Buffetdame
Commis de cuisine

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo erbeten an Postfach 3129, **Zürich 23.**



Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft sauberer, tüchtiger

Aide de cuisine

und

Commis de cuisine

für feine Restaurationsküche mit Stossbetrieb, abwechslungsreiche Speisekarte. Offerten mit den üblichen Angaben sind zu richten an Historisches Wirtshaus zu St. Jakob, **Basel.**

Albergo del Passo, Acquacalda Lucomagno (Tessin) sucht für die Saison, Mitte Juni bis Ende September

Sekretärin-Kassiererin

Offerten mit Photo, Referenzen und Lohnansprüche unter Chiffre Q 5468 Publicitas, **Lugano.**

Hotel Walhalla, St. Gallen

sucht zur Neueröffnung (anfangs März 1959) in Jahresstellen folgendes qualifiziertes Personal:

Etagengouvernante
Economatgouvernante
Zimmermädchen
Chef de rang, Commis de cuisine
Restaurationstöchter
Barmaid, Buffetdame
Buffettöchter
Officemädchen, Küchenmädchen
Küchenbursche
Mann für sämtliche Reparaturen
Lingeriemädchen
Anfangssekretärin

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Bild sind zu richten an Postfach 1335 Hauptpost, **St. Gallen.**

Hotel Paradies, Weggis

sucht

Küchenchef entremetskundig

2 Zimmermädchen
möglichst sprachenkundig, Schweizerinnen bevorzugt, Eintritt 15. März

Commis de cuisine
Eintritt 22. März.
Anfragen mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Familie H. Huber.

Gesucht
für die kommende Saison nach Lugano:

Küchenchef
II. Sekretärin
oder Anfangssekretärin
Commis de cuisine
I. Saaltochter
neben Oberkellner
Saaltöchter
Anfangs- od. Lehrsaaltocher
Zimmermädchen
Officemädchen

Ausführliche Offerten an E. Fassbind, Hotel Continental, **Lugano,**

Gesucht
auf 1. März (Saison bis November)

Commis de cuisine

in kleine Brigade von 5–6 Mann. Offerten mit Zeugniskopien an **Hotel Speer, Rapperswil** am See.

Hotel am Genfersee

mit 50 Betten und Passantenverkehr, sucht für Saison, Ende März bis November

Alleinkoch
fachtüchtig, evtl. auch gesetzten Alters

tüchtiges
Zimmermädchen
und eine **Anfängerin** auf April oder 1. Juni

Saal-Restaurations-Tochter
französisch sprechend. Eine Tochter erst auf 1. Juni

Saal-Ausbildungstochter
evtl. aus der Lehre, französisch sprechend

Küchen-Officebursche
über 19 Jahre alt und mit Hotelpraxis bevorzugt

Hotelierstochter
oder Schülerin einer Hotelfachschule als

Stütze
hauptsächlich für Bureau und Service.

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Bild an Hôtel du Mont Blanc au Lac, Morges VD.

Gesucht für kommende Sommersaison, April bis Ende Oktober, in Hotel mit 60 Betten:

Köchin
neben Chef, Eintritt 1. April
Restauranttochter
sprachenkundig
Saalpraktikantin
Buffettochter
eventuell Anfängerin
I. Zimmermädchen
Portier-Hausbursche
Küchenmädchen
Küchenbursche

Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Lohnanspruch erbeten an Postfach 56, **Bad Ragaz.**

Gesucht
auf Mai bis Oktober:

Alleinkoch
Saaltochter

(Englisch erwünscht)

Offerten an Hotel Weisses Kreuz, **Lauterbrunnen.**

Gesucht
für Sommersaison März bis Oktober und Wintersaison

Küchenchef-Alleinkoch mit Aide

für Haus mit 100 Betten und Passantenbetrieb. Gutbezahlte, selbständige Stelle für erfahrenen, seriösen Mitarbeiter. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre K A 1432 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
mit Eintritt nach Übereinkunft

Saucier
Commis de cuisine

Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten an Bahnhofbuffet **Aarau.**

On cherche

chef de cuisine

jeune et actif, connaissant la restauration et si possible la cuisine d'hôtel. Place à l'année, conditions intéressantes. Entrée à convenir. Faire offres ou se présenter à l'Hôtel Eden, **Lausanne.**

Hotel Seerose, Meisterschwanden
am Hallwilersee, **sucht für kommende Sommersaison,** 15. März bis ca. Ende Oktober, junge

Restaurationstochter
à-la-carte-kundig, sehr hoher Verdienst, junge

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

On demande
pour le 1er mars

sommelier ou sommelière

de toute moralité connaissant parfaitement les deux services; faire offre par écrit avec photo et copie de certificats au buffet de la gare à **St-Imier.**

Gesucht
für Sommersaison bis Dezember

Bureaufräulein
oder I. Buffetdame

mit einigen Bureauarbeiten vertraut, Maschinenschreiben, Abrechnungen und zur Kontrolle auf den Schiffen. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an Bahnhofbuffet und Schiffs-Restauration, **Romanshorn.**

Gesucht
für lange Sommersaison eventuell Jahresstelle nach Montreux

I. Sekretärin

für Réception, Korrespondenz, Kassa etc. Eintritt 1. März oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnanspruch erbeten unter Chiffre M O 1413 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Saucier evtl. Jahresstelle
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Saal-Rest.-Tochter

Eintritt nach Übereinkunft. — Hotel Weisses Kreuz, **Interlaken.**

Gesucht
für lange Sommersaison (März bis Oktober)

Alleinkoch

Hotel Monte Carmen, **Lugano.**

Gesucht
in Jahresstelle

Hausbursche

Offerten an Gasthof Bären, **Schwarzenburg** (Bern), Tel. (031) 69 23 42.

On cherche
pour grand restaurant de Genève, saison mars/avril à octobre

CUISINIERS DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

avec pratique du service de restauration soignée.
Offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à **Restaurant La Perle du Lac, 128, rue de Lausanne, Genève.**

Gesucht
in kleineres Hotel, auf 15. Februar, in Jahresstelle

Buffettochter

Offerten an Hotel Bahnhof, **Rheinfelden.**

Gesucht
in Saison- und Jahresstellen mit Eintritt April/Mai:

Croupier (Boule-Spielbetrieb)
Buffetdame
Buffettöchter
Lingerietöchter
Serviertöchter
Chasseur-Hilfsportier
Patissier (selbständig)
Aides de cuisine

Offerten erbeten an die Direktion des Kursaal-Casinos, **Baden** (Aargau).

Gesucht
in Hotel garni nach Zürich

Glätterin-Lingère

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Zimmermädchen

Eintritt 1. März eventuell früher.

Jahresstellen. Offerten unter Chiffre G Z 1497 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
sprachenkundiger

Sekretär-Aide de réception

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

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Erstklasshotel nach Zürich

Etagen-Gouvernante

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E G 1477 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Zweitklasshotel in Luzern für Sommersaison 1959:

I. Saaltochter
Saaltochter
Zimmermädchen
Küchenmädchen
Etagenportier

Offerten unter Chiffre L Z 1439 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Oberalp, Sedrun
60 Betten, sucht auf 1. April:

junge Köchin

Für kommende Sommersaison:

Alleinportier
Zimmermädchen
Restaurationstochter

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an die Direktion. Telephon (086) 77155.

Für Sommersaison Mai-Oktober wird gesucht:

Sekretärin
(sprachenkundig)
Alleinköchin
Portier
Zimmermädchen
Saaltochter
Restaurationstochter
Casserolier
Küchenmädchen
Bademeister
(eventuell Ehepaar)

Offerten unter Chiffre F S 1437 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Erstklasshotel

Hallen-Tournant
oder Portier

mit Auto-Fahrausweis. Offerten sind zu richten an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, **Zürich.**

Hotel Reber au Lac, Locarno
sucht sprachenkundigen

Nachtconcierge

Saisondauer Mitte März bis Ende November. Offerten mit Photo an Steffen Robert, Concierge, zurzeit Hotel Bellevue, **Arosa.**

Versilbern und Reparieren von Hotelsilber

Wir reparieren und versilbern alle Tafel-Bestecke und -Geräte. Beste Ausführung aller Reparaturarbeiten durch geschulte Fachkräfte. – Modernste Hartversilberungsbäder. Garantie für die Silberauflage. Sehr kurze Lieferfristen.

Werner Flühmann Galvanische Anstalt Heinrichstraße 216 Zürich 5 Telephon 051 424064/65

Gesucht
nach Engelberg für Sommersaison Mai/Juni bis Ende September:

Obersaaltochter
Saaltochter
Zimmermädchen

Offerten unter Chiffre G E 1141 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Buffetdame und Buffetmädchen
Serviertöchter
Officemädchen

Eintritt 25. Februar und 15. März. Offerten mit Referenzen an Willy Herren, Restaurant Taverne du Château de Chillon, **Montreux.**

Café-Restaurant de Bienne (BE) cherche

sommelière

pour le 15 mars 1959. Conditions indispensables: connaissance des langues allemande et française, confession catholique, bonne moralité. Faire offres avec certificats et photo à: Mission Catholique Italienne, Faubourg du Jura 47, **Bienne** (Bern).

Berg-Restaurant
mit sehr starkem Betrieb, sucht für lange Sommersaison gut ausgewiesenen, sprachenkundigen

Oberkellner-Chef de service

welcher bereit ist, kräftig mitzuarbeiten u. fähig, etwas Korrespondenz zu erledigen. Bei Eignung sehr hoher Verdienst. Offerten erbeten unter Chiffre O B 1344 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 15. März in Bad-Hotel tüchtige

Allein-Köchin (od. Allein-Koch)

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Postfach 31922, **Baden** (Aargau).

Gesucht
tüchtiges

Fräulein als
Chef de service

Eintritt ca. Mitte März. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüche an J. Willimann, Restaurant Grüt, **Adliswil.**

Gesucht
zu sofortigem Eintritt oder per 10./15. Februar:

3 Saaltöchter
eventuell Anfängerinnen
Hausmädchen
Anfangs-Zimmermädchen

Saisondauer bis ca. 15. April. Offerten mit Zeugnisabschriften richte man an Hotel Bellavista, **Davos 2.**

Gesucht

in grösseres Hotel-Restaurant (Bern)

Küchenchef-Alleinkoch

Es kommt nur bestausgewiesene Kraft mit einwandfreiem Charakter, tüchtiger Organisator und Kalkulator in Frage. Erfahrung im Bankettbetrieb und befähigt, während der Saison einer mittleren Brigade mit Autorität vorzustehen, sowie eine gute und abwechslungsreiche Küche zu führen. Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre K A 1357 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel 1er ordre
au jura neuchâtelois
cherche pour fin février

une secrétaire
(débutante acceptée)

parlant le français. Bon gage et horaire régulier. Tél. (039) 51481.

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

Bon-Warenkontrolleur
Communard
Zimmermädchen
Stopferin
Glätterin
Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Direktion.

TESSIN

Gesucht

für lange Sommersaison in gutes Hotel-Restaurant

Obersaaltochter

und

Restaurationstochter

Eintritt 15. März. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel della Valle, **Brione-Locarno.**

Gesucht
für kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) **folgende MITARBEITER**

Chef de service

der mit Freude und Elan dem à-la-carte-Service eines Passantenhauses mittlerer Grösse vorstehen kann. Absolute Vertrauensstelle.

Köchin für Kaltküche und Entremets

flink und sauber. Mit Freude an selbständiger Arbeit.

Offerten sind erbeten an P. A. Tresch, Chef de réception, Derby-Hotel, Davos-Dorf.

Aide de réception-Korrespondent

in Jahresstelle
gesucht

(3 Sprachen) bei Eignung Posten als Chef de réception ab Winter 1959/60. Eintritt Mitte April 1959. Winter- und Sommerkurort in Graubünden. Handschriftliche Offerten unter Chiffre A R 1298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Restaurant de la Suisse Romande
(chef-lieu) **cherche:**

saucier (1er avril)
garde-manger (1er avril)
pâtissier d'hôtel (1er mars
tournant (1er avril)
commis
garde-manger, entremetier, pâtissier (15 avril)
apprenti de cuisine (à convenir)
lingère (à convenir)
casserolier (à convenir)
argentier-chef d'office (à convenir)
personnel de buffet (à convenir)

Faire offres sous chiffre S R 1125 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

On cherche

cuisinier seul

pour hôtel dans Cornwall, S.W. England. Voyage payé aller et retour, du 1er juin à fin septembre. Salaire à partir de 500.— francs par mois plus logement et nourriture. Offres à l'Hôtel Régina, **Montana** (Valais).

Gesucht

in erstklassiges Kurhotel mit 90 Betten in Bad Kissingen für Saison 1959 (April–Oktober) älterer, seriöser

Direktor(in)

Offerten mit Photo, Gehaltsanspruch, Lebenslauf und Referenzen unter Chiffre D. R. 1281 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
jüngere, sprachen- und branchenkundige

Restaurationstochter

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften gefälligst an G. Borer, Hotel Schwert, **Näfels.**

Gesucht nach Spanien!
in Schweizer Hotel (von März bis November)

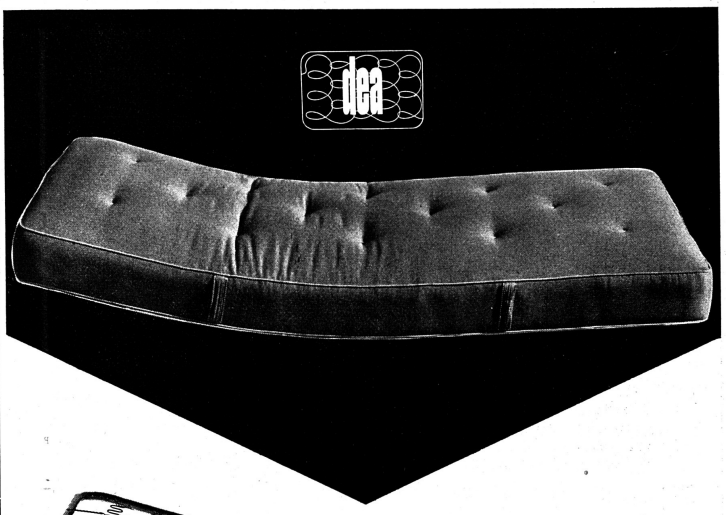
Köchin oder junger Koch

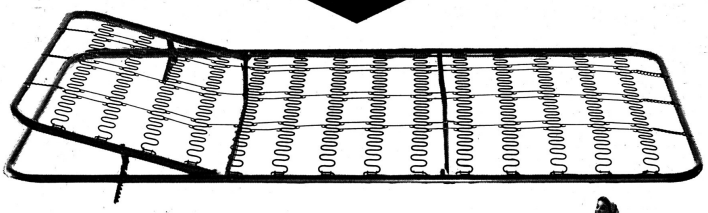
Es kommt nur ganz tüchtige Kraft in Frage! Reise wird bezahlt. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre J 70308 Y an Publicitas, **Bern.**

Gesucht
auf 1. März 1959 oder später

Küchenchef

Guteingerichteter Betrieb, gutes Hilfspersonal zur Verfügung. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Gehalt nach revidierter Personalverordnung. Gutausgewiesene Bewerber, die an einer Dauerstelle Interesse haben, wollen ihre Dienstangebote mit Zeugnisabschriften richten an die Verwaltung der **Kant. Anstalt Beverin, Cazis,** Tel. (081) 81227.





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

Hotel

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.

Name

Strasse

Ort

embru

Gesucht
für lange Sommersaison und Wintersaison:

Küchenchef-Alleinkoch mit Aide
Aide de cuisine
Chef de rang gesetzten Alters
Commis de rang
Revierkellner
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
Sekretär für Journal und Kassa
Lingère-Küchenmädchen

Gefl. Offerten unter Chiffre S W 2979 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Graubünden sucht für die Sommersaison 1959 bis Mitte September:

Economatgouvernante (Jahresstelle)
Kaffeeköchin
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Buffettochter-Praktikantin
Etagen-Portiers
Zimmermädchen
Chasseur
Hotel-Schreiner (Jahresstelle)
Hotel-Sattler/Tapezierer (Jahresstelle)

Bei Zufriedenheit lange Wintersaison zugesichert. Offerten unter Chiffre E G 1297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PARKHOTEL GIESSBACH

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

Chasseur-Telephonist
Portiers
Zimmermädchen
Hausbursche-Hilfsportier
Hausmädchen-Hilfszimmermädchen
Angestellten-Zimmermädchen
Kaffeeköchin
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Casserolier
Argentier
Küchenmädchen, -burschen
Officemädchen
Glätterin
Stopferin-Näherin
Lingeriemädchen
Wäscherin, Wäscher
Wäschereibursche

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

Grand Hotel Mattenhof, Interlaken

sucht für Sommersaison 1959:

Saucier
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Generalgouvernante
englisch sprechend
I. Sekretärin englisch sprechend
II. Sekretärin englisch sprechend
Buffettochter englisch sprechend
Obersaaltochter
Saaltöchter Ablösung von Buffettochter
Küchen-Officemädchen
Zimmermädchen Mithilfe im Service

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo sowie Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion des Hotels Mattenhof, **Interlaken.**

Hôtel de 1er ordre (région Vevey) **cherche pour saison fin mars à octobre:**

un ou une secrétaire
(évent. débutant déjà formé) sachant français et allemand
portier de loge-téléphoniste
femme de chambre
fille de lingerie
(repriseuse-repasseuse)
laveur de linge
(machines)
3 commis de salle-restaurant
2 filles de salle
casserolier

Offres avec copie de certificats et photo, prière d'adresser à M. J. Volpich, Villa Thérèse, **Glion.**

L'Hôtel Lorius à Montreux

cherche le personnel suivant avec entrée le 15 mars 1959:

commis de cuisine ou pâtissier
chasseur-remplaçant concierge
2 filles d'office
2 calendreuses
laveuse

Prière d'adresser les offres à la direction.

Gesucht
für lange Sommersaison

Bureaupraktikantin
Buffettochter, evtl. **Praktikantin**
Restaurationstochter für Hotel-Restaurant
Saaltochter
Saal-Praktikantin
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Officemädchen oder **-bursche**
Küchenmädchen oder **-bursche**
Kochlehrling

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Jura, **Interlaken.**

Gesucht
per sofort in Passantenhotel nach Genf

Officemädchen

Gutbezahlte Jahresstelle.
Hotel Strasbourg, **Genève.**

Gesucht
auf Frühjahr 1959 in Hotel (50 Betten) mit Restaurationsbetrieb, an schönster Lage am Bürgenstock, Sommersaison

Geranten-Ehepaar

mit Fähigkeitsausweis. — Nur selbständige Personen wollen sich melden. — **Koch oder Köchin erhalten den Vorzug.** Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen unter Chiffre G E 1266 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons

pour l'ouverture d'un nouveau Restaurant de toute premièreclasse à Lugano

chef de cuisine-restaurateur

(évtl. avec aide)

chefs de rang

Ouverture fin avril / 15 mai environ. Place à l'année, excellente possibilité de gain.

Faire offres à case postale 24 368, **Cassarate-Lugano.**

Nous cherchons un

maître d'hôtel

consciencieux et travailleur, ayant de l'initiative et des talents d'organisateur, une bonne formation internationale, tout en étant doué pour les langues et aimable de nature — ainsi qu'un

wine butler

homme d'un certain âge connaissant la branche et les vins et prenant plaisir à servir le vin. Nous offrons une bonne situation d'avenir et bien rétribuée, des conditions de travail agréables et assurance vieillesse complémentaire.
Adresser offres avec copie de certificats, curriculum vitae, manuscrit et photographie au secrétariat du personnel Mövenpick S. A., Seestrasse 160, Zurich.

Erstkl. Passantenhotel in Belgien

(220 Betten) *sucht*

Vizedirektor

Bestausgewiesene, strebsame, in allen Sparten der Hotellerie bewanderte Interessenten, welche auf entwicklungsfähigen Posten (Aufstiegsmöglichkeit) reflektieren, wollen sich mit Curriculum vitae, Zeugniskopien, Referenzen und Lohnansprüchen melden unter Chiffre S V 1543 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
per sofort oder 1. März 1959 für unsere American-Bar flinke, versierte

BARMAID

(nicht über 35 Jahre). Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre W S 1482 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle:

Küchenchef
jüngerer, muss guter Restaurateur sein, 1. März, hohe Entlöhnung
Commis de cuisine 1. April
Buffettochter
auch **Anfängerin oder Lehrtochter**
Restaurationstochter
hoher Verdienst

Off. mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen u. Bild an Speiserestaurant Thiergarten, **Schaffhausen,** Tel. (053) 53 88.

Gesucht
für Sommersaison per erste Hälfte Mai, eventuell früher: **jüngerer, tüchtiger**

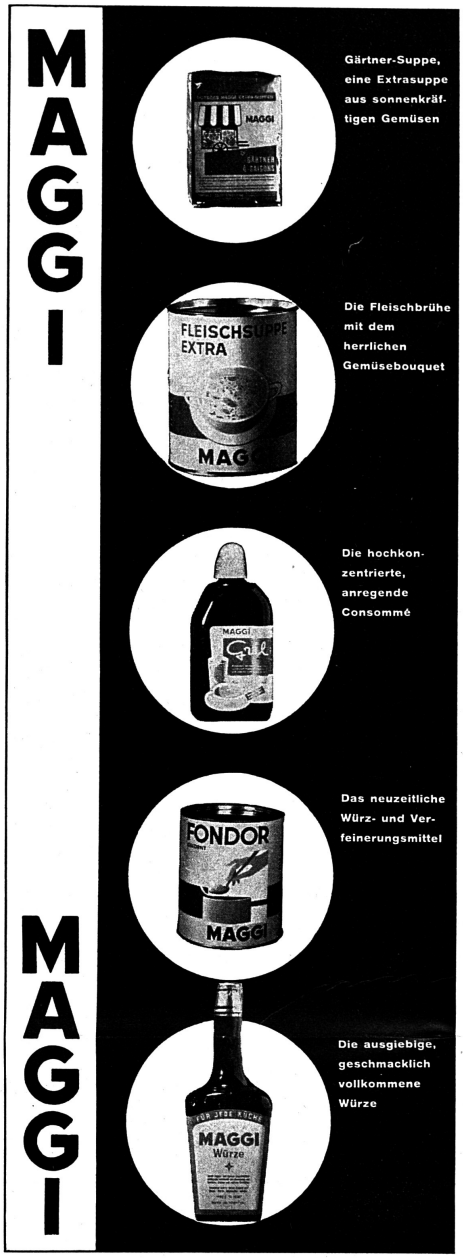
Alleinkoch

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Berghof, **Wilderswil.**

Gesucht
auf 15. März 1959 in Kleinhotel am Luganersee junge, sprachenkundige

Serviertochter oder Kellner

Junger Portier
eventuell auch Anfänger. Gelegenheit italienisch zu lernen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Walter Lüber, Albergo del Lago, **Melide** (Ticino).



GRAND HOTEL 1ER RANG

d'une station touristique romande ouvert toute l'année

cherche

directeur qualifié

Faire offres avec curriculum vitae et références sous chiffre DR 1539 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Keswick Hotel, Keswick (England)
Wir suchen

Saucier, Gardemanger, Entremetier, 3 Commis de cuisine

alle über 21 Jahre, für Sommersaison 1959 (25. März bis 12. Oktober) **in Luxushotel in Keswick.** Gute Bezahlung und Logis. Detaillierte Offerten mit Zeugniskopien, Personalien, Referenzen und Photo an H. D. Weil, Directeur, Keswick Hotel, **Keswick,** English Lake District.

Le Champagne préféré

Agence générale RENAUD SA BALE

Perspectives commerciales et situation des marchés

Les « Nouvelles Howeg » annoncent que l'on prévoit aux Etats-Unis pour 1959, sauf événements imprévus, un nouvel essor du tourisme vers le vieux continent. La Suisse doit en profiter davantage que l'année dernière puisque « la concurrence » Lourdes-Bruxelles n'existe plus. Les agences de voyages à New York prévoient que les voyages en Europe augmenteront de 18 à 10 %. La convertibilité des monnaies et la simplification des formalités frontalières seront un stimulant pour le tourisme international. Il semble donc que l'hôtellerie suisse puisse compter sur une bonne année.

Le marché vinicole européen

Sur ce marché l'évolution et l'adaptation aux récoltes partiellement très fortes et aux qualités très variées battent leur plein. En *France* nous constatons une *baisse sensible* à la production pour les vins exportés en Suisse, à laquelle s'ajoute la dévaluation du franc français. Cette baisse peut se répercuter sur les prix de vente, corrigeant les exagérations du passé. Toutefois, les vendanges 1958 ont donné un gros pourcentage de vins titrant peu d'alcool, ce qu'on peut appeler des vins bâtards. On fera bien de déguster la marchandise offerte et d'examiner de près si le fournisseur mérite vraiment confiance.

La même situation se présente au *Tyrol :* vins titrant un peu moins d'alcool, un peu moins d'extrait, l'acidité étant déjà fort absorbée. Les vins sont certainement agréables et sains, mais doivent être surveillés de près par le caviste et traités en conséquence. Nous recommandons de se faire livrer sous verre.

Sucre

La chute du Gouvernement Batista à Cuba a eu pour conséquence une forte baisse du sucre à la bourse de New York. Les notations à terme (février et plus tard) accusent une régression de 0,25 cents per lb. A Londres la baisse a été de 1 livre sterling par tonne. Le marché est inactif.

Thé

Sur le marché du thé, les prix pour premières qualités sont encore toujours élevés. Par contre, les qualités inférieures, en grande quantité, font pression sur les prix et peuvent être difficilement absorbés par le marché.

Riz

Les prévisions sont très favorables pour la récolte de riz de la saison 1958/59, surtout en Asie. Le commerce mondial disposera d'autant de quantités qu'en 1957. Le déficit des récoltes en Birmanie, au Siam et dans les pays occidentaux a été compensé par les exportations des autres pays asiatiques. Actuellement il existe des offres avantageuses d'Amérique et du Siam.

(Nouvelles Howeg)

Produits agricoles

Nouvelle baisse du prix des œufs

Ces dernières semaines, les livraisons d'œufs du pays ont fortement augmenté. Cet accroissement n'est pas dû seulement à l'évolution saisonnière de la production, mais se trouve être avant tout la conséquence des efforts fournis par les aviculteurs pour activer la production en automne et en hiver et pour approvisionner plus largement le marché en œufs frais durant cette période. Ainsi le début de la ponte, qui auparavant correspondait avec les premiers jours de février se déplace de plus en plus vers le Nouvel-An. Les livraisons accrues aux centres de ramassage ont exigé une nouvelle fois en ce début d'année une baisse du prix des œufs. On devrait pouvoir obtenir actuellement à la vente au détail les œufs frais du pays aux pris de 25 à 28 ct. la pièce.

Plus faibles livraisons de lait

La tendance de la production laitière à diminuer s'est maintenue aussi au cours des derniers mois de l'année 1958. Comparées aux résultats de l'année 1957, les livraisons de lait commercial ont été en novembre de 1,9 %, en décembre même de 3,8 % inférieures au niveau de l'année précédente.

Les légumes de garde sont encore variés et abondants

Les chutes de neige en particulier ont fortement gêné les livraisons aux marché des légumes d'hiver tels que les choux de Bruxelles, le rampon, les épinards et les poireaux verts. De ce fait, les importations de quelques légumes ont été rendues nécessaires. Les betteraves à salade et les céleries-pommes en particulier sont avantageux, alors que les variétés de choux à feuilles, principalement les choux rouges, ont quelque peu augmenté ces derniers temps.

Utilisons davantage d'huile de colza

La récolte de colza de l'année dernière a fourni de très bons rendements. Des quantités suffisantes de cette huile sont à notre disposition et peuvent être obtenues à des prix avantageux. Cette huile, qui convient particulièrement à la préparation de bonnes salades, devrait être plus largement utilisée dans toutes les cuisines.

Diminution de l'offre de gros bétail : augmentation des prix

Sur le marché de bétail, l'offre de gros bétail de boucherie a diminué légèrement. Les prix de reprise, qui ont été majorés ces derniers jours de 5 à 10 ct. par kilo vif pour les vaches, reflètent assez bien l'amélioration des conditions d'écoulement. Afin de couvrir les besoins du marché, des importations plus considérables ont été autorisées. L'offre de veaux de boucherie continue d'augmenter comme d'ordinaire à cette saison. La viande de veau de première qualité n'a cependant pas baissé jusqu'à maintenant.

Où en est le marché des fruits ?

Au Valais, le gros problème est celui de l'écoulement des Reinettes du Canada, qui dépend presque entièrement de l'ouverture du marché français. La France vient de décider d'ouvrir sa frontière aux pommes suisses dès le début de février pour une valeur de 4 millions de francs suisses. Il s'agira que cette faculté d'exporter puisse être utilisée au mieux et au plus vite, car l'état de maturité des Canada valaisannes est déjà avancé.

Ce problème des Reinettes du Canada mis à part, la Suisse romande ne connaît plus de gros soucis pour l'écoulement de ses fruits. Ceux-ci, pour leur plus grande partie, semblent avoir trouvé preneur, du moins à l'échelon du producteur. Cela ne signifie cependant pas que le commerce, lui, ne connaisse aucune difficulté.

En Suisse alémanique en revanche, la situation est beaucoup plus délicate. On ne se trompe probablement pas de beaucoup en affirmant que les stocks encore invendus atteignent à l'heure qu'il est le double de ce qu'ils sont à pareille époque en temps ordinaire. Et cet état de chose préoccupe d'autant plus que la conservation de tels stocks n'est pas exempte de danger. Par la cidrification, par la distillation, par la fabrication de concentrés, la Régie des alcools a fait le maximum de ce qui était en son pouvoir pour dégager le marché des fruits. Il faut souhaiter que le consommateur fasse aussi largement sa part. Il ne peut y trouver que des avantages.

La guerre du champagne et du whisky

Par suite de la décision des juges britanniques de reconnaître à des produits espagnols la qualité de « champagne », à Paris une chaîne de bars spécialisés dans le débit du whisky annonce que, pour protester contre la décision des tribunaux britanniques déboutant les fabricants de champagne de l'action entreprise contre des produits d'origine étrangère présentés sous le même nom, tous ses établissements fermeront leur porte pendant une semaine.

Les dirigeants de cette chaîne de bars invitent d'autre part tous les établissements vendant actuellement des boissons d'origine britannique à faire un geste de protestation symbolique en cessant de vendre ce genre de boissons pendant une heure ou une journée, le jour qui leur conviendra.

Les promoteurs du mouvement soulignent dans le communiqué remis à la presse que, « depuis dix ans défendant la cause du vrai whisky écossais et s'étant toujours insurgés contre les fabricants de faux whisky, ils étaient en droit de supposer que les Anglais, à leur tour, défendraient un produit aussi typiquement français que le champagne. » *(Nouvelles Howeg)*

Manifestations

Foires et expositions à Bâle en 1959

Lors de l'Assemblée générale de la Société coopérative Foire suisse d'échantillons, son directeur, M. *Hauswirth*, a donné un aperçu des manifestations qui se tiendront à Bâle au cours de l'année.

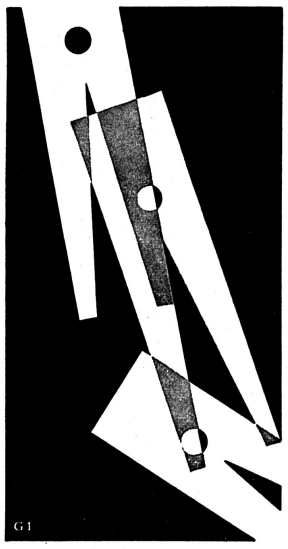
Du 7 au 15 février aura lieu la *3e Foire des machines pour entrepreneurs* organisée par la Société suisse des fabricants et négociants de machines pour entrepreneurs. On y verra les plus récentes machines utilisées dans la construction et livrées par plus de 300 entreprises établies dans les douze pays suivants : Allemagne, Autriche, Belgique, Canada, Etats-Unis d'Amérique, France, Grande-Bretagne, Hollande, Italie, Luxembourg, Suède, Suisse.

Une autre manifestation se tiendra en novembre : le *Salon et le Congrès internationaux de la technique de laboratoire et de la mesure de même que de l'automatique en chimie* dont l'Association suisse des chimistes assure l'organisation en collaboration avec l'Association suisse pour l'automatique.

La *43e Foire suisse d'échantillons*, la principale de ces manifestations, se situera entre les 11 et 21 avril. Elle réunira de nouveau une très forte participation de l'industrie et de l'artisanat et donnera donc un excellent aperçu de la production dans les différentes branches. Parlant des aspects caractéristiques que présentera la Foire de cette année, M. le directeur Hauswirth a fait allusion au groupe spécial de la manutention rationnelle, à la forte participation de la grosse construction mécanique, de la construction métallique et de la chaudronnerie, à l'ampleur prise par le groupe des arts ménagers ainsi qu'à la nouvelle structure et à l'extension du groupe des textiles, des vêtements et de la mode. En conclusion, M. Hauswirth a relevé qu'après la constitution d'une communauté économique européenne, la tâche de la Foire, qui est de renseigner le marché indigène et les marchés étrangers sur la capacité des industries suisses, revêt une importance accrue.

BIRDS EYE empfiehlt
Rosenkohl
zart, mild und ohne Abfall — sorgfältig sortiert in drei Grössen!
Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Depositäre.
BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

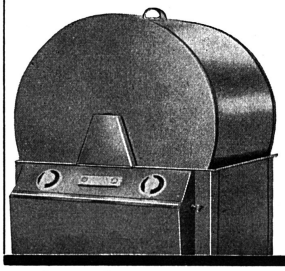
Lükon Schweizer Patent und ausländische Patente
Rechaudbatterie
Mehrere tausend Referenzen aus dem In- und Ausland sprechen für die Rechaudbatterie.
Das Servierpersonal ist begeistert, der Gast kennt die Lükon-Rechaudplatten und schätzt den sauberen, geruchlosen Betrieb.
Der Internationale trifft sie in den besten Gaststätten der Welt!
Modelle für 2, 3, 5 und 10 Platten mit infrarot-Rapidheizung und mit Temperaturindicatoren an jeder Platte. Geringster Stromverbrauch.
Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorführung
FABRIK ELEKTROTHERMISCHER APPARATE PAUL LÜSCHER, TÄUFFELEN/BE (032) 73545
Eigene gut ausgebaute Verkaufs- und Serviceorganisation



Ihre Grosswäsche
strahlend sauber und geschont, wie im gepflegten Familien-Haushalt!
Henkels Laboratorien für Schmutzlösetechnik bringen neue verbesserte Waschmittel. Zwei bis drei dieser Artikel genügen, um rationell und schonend zu waschen.
Zum Vorwaschen: DIXIN DILO MEP SILOVO
Zum Waschen: NATRIL OMAG PENTI MILDA
Zum Bleichen: OXYL
für Wolle und Seide
Henkel & Cie. A.G.
Pratteln/BL
Abt. Grosskonsumenten
Henkel

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

● REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

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

Spezialkurse
Frühjahr 1959
BAR
13.—25. April, besetzt
TRANCHIEREN FLAMBIEREN usw.
9.—14. März / 27. April—2. Mai
DIÄTKÜCHE
11.—18. April (8 Kurstage)
ZUCKERZIEHEN UND -BLASEN
16.—21. März
Betr. Spezialprospekt sofort auf Verlangen.
Tel. (041) 2 55 51.
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Moderne Hoteltechnik im Berlin Hilton

Vom elektronischen Schnellaufzug bis zum «Generalhauptschlüssel» – Hochmodernes Fernmeldesystem und riesige Küchen- und Kühlanlagen – Neuzeitliche Technik im Dienst am Gast

Es lässt sich denken, dass in einem so hochmodernen grossen Hotel, wie dem Berlin Hilton, über dessen Eröffnung wir bereits kürzlich berichteten, ganz besonderer Wert auf neuzeitliche technische Anlagen, Maschinen und Geräte gelegt worden ist, um einerseits dem Gast ein Höchstmass an Komfort zu bieten und anderseits auch die innerbetrieblichen Möglichkeiten einer Rationalisierung voll auszuschöpfen. Es dürfte daher für jeden Hotelfachmann von besonderem Interesse sein, zu erfahren, wie hier im Berlin Hilton die vielseitigen technischen Probleme gelöst worden sind.

Beginnen wir mit der *Fernmeldeanlage*, die in dieser Form einmalig in der deutschen Hotellerie sein dürfte; sie umfasst 40 Amtsleitungen mit 400 Gäste- und 100 Betriebssprechstellen. An zwei Vermittlungsschränken mit insgesamt vier Arbeitsplätzen werden alle ankommenden Verbindungen sowie die Gespräche von Zimmer zu Zimmer vermittelt. In betriebsschwachen Stunden kann der Vermittlungsdienst ohne weiteres auf die Bedienung eines Schrankes durch eine Telephonistin reduziert werden.

Der Gast kann mit Hilfe seines Fernsprechapparates nach Wahl der Ziffer 0 direkt eine Amtsleitung für den Stadtverkehr belegen (nach Einführung der Landesfernwahl können auch Teilnehmer in Westdeutschland direkt erreicht werden.) Die von jedem Gast getätigten Ortsgespräche werden von Zählern selbständig registriert. Im übrigen hat der Gast die Möglichkeit, den Etagenkellner, das Zimmermädchen, den Pagen, die Direktion, den Friseur direkt anzuwählen, er kann ebenso, ohne die Vermittlung in Anspruch nehmen zu müssen, Tischbestellungen aufgeben sowie Wasch- und Bügelaufträge erteilen. – Zu diesem Zweck ist die Nummernscheibe des Fernsprechapparates im Gästezimmer mit verschiedenen Nummern und den entsprechenden Bezeichnungen in deutscher und englischer Sprache beschriftet. (Siehe Photo.)

Neuartig ist eine im Fernsprechapparat eingebaute rote Signallampe, die von der Telephonistin stets dann eingeschaltet wird, wenn für den Gast, der abwesend ist oder nicht gestört sein will, ein Telephonanruf erfolgt oder eine Nachricht hinterlassen wird. Kehrt der Gast in sein Zimmer zurück bzw. ist er vom Schlafe erwacht, so wird er durch das rote Leuchten gleich darauf aufmerksam gemacht, dass in der Zentrale etwas für ihn vorliegt. Er wählt die Nummer 8, wodurch in der Telephonvermittlung eine für jedes einzelne Zimmer bestimmte Anruflampe aufleuchtet. Nach der Erledigung der Bestellung erlischt die rote Lampe am Zimmerfernsprechapparat automatisch.

Die neuzeitliche Fernmeldetechnik ermöglicht es neuerdings auch einem Anrufer von ausserhalb, dass dieser mehrere Hotelteilnehmer nacheinander sprechen kann, ohne dass beim jeweiligen Gesprächsende durch Auflegen des Hörers die Amtsverbindung unterbrochen wird. – Das Berlin Hilton verfügt ausserdem über zwei Fernschreiber, von denen einer mit einem Lochstreifensender und -empfänger ausgerüstet ist. Beim Absenden langer Fernschreiben können dadurch zunächst Lochstreifen vorbereitet werden, die dann mit der höchstmöglichen Schreibgeschwindigkeit von 400 Zeichen in der Minute gesendet werden, wodurch eine Einsparung an Übertragungszeit und dadurch auch an Gebühren eintritt.

Drahtloser Personalruf

Für eine neuartige drahtlose Personalrufanlage wurden im ganzen Hause sogenannte Induktionsschleifen verlegt, die etwa mit Sende-Antennen vergleichbar sind und alle Flure durchziehen. Wenn die Angestellten einen kleinen Empfänger, der am Rockaufschlag, in der oberen Rocktasche oder am Kleid getragen wird, bei sich haben, können sie durch einen leichten Piepton darauf aufmerksam gemacht werden, dass für sie eine Anweisung bzw. ein Auftrag vorliegt. Der so Gerufene begibt sich daraufhin sofort zum nächsten Fernsprecher und erhält von der Zentrale die entsprechenden Anweisungen. Dieses System muss natürlich erst einmal gründlich erprobt werden. Es eröffnet jedoch neue Möglichkeiten des zeitsparenden Einsatzes des Personals.

Zur schnelleren Abwicklung des internen Verrechnungsverkehrs dient eine *Rohrpostanlage* mit Anschlußstellen in der Eingangshalle, im Dachgarten, in alle Hotelrestaurants, in der Küche und in der Telephonvermittlung.

In jedem Gästezimmer befindet sich eine *elektroakustische Übertragungsanlage*, die eine Auswahl unter fünf verschiedenen Programmen, darunter vier Rundfunkprogrammen, mit einstellbarer Lautstärke ermöglicht. Auf dem fünften Kanal will die Hotelleitung in Kürze ein eigenes Programm mit ununterbrochener Schallplatten- und Bandmusik senden. Die Musikprogramme können von der Hauptzentrale auch in die Restaurationsräume, den Ballsaal, die Eingangshalle, zum Friseur sowie sogar in die Gästefahrstühle übertragen werden. – Selbstverständlich sind auch *Fernsehanschlüsse* vorhanden.

Der Sicherheit der im Hotel befindlichen Menschen dient ein eigener Feuermelder, dessen Betätigung sofort die Feuerwehr der Stadt Berlin herbeiruft.

Ein spezieller *Alarmwähler* im Raum des Chef-Ingenieurs informiert im Falle einer Gefahr das Betriebspersonal. Entsprechende Signalgeräte in den Betriebsräumen und Fahrstühlen dienen dazu, das Personal darauf hinzuweisen, dass es sich sofort zu einer vorher bestimmten Sammelstelle zu begeben hat. Bei Gefahr kann z. B. auch die Rundfunkübertragungsanlage in den Gästezimmern auf Pflichtempfang geschaltet werden, wodurch es möglich ist, allen Gästen, selbst bei abgeschalteten Lautsprechern, Durchsage zu geben.

Elektronisch «denkende» Personenaufzüge

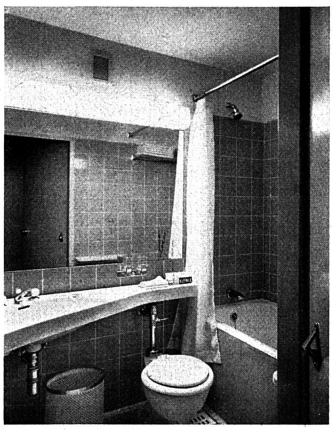
Für die Gäste des Berlin Hilton stehen drei Personenaufzüge mit elektronischer Steuerung zur Verfügung. Am Fahrstuhl-Schacht in jeder Etage sowie in den Aufzügen selbst befinden sich Tastplatten, bei deren blosser Berührung (bzw. der Berührung des entsprechenden Etagenfeldes) im Aufzug«korb» eine Röhre zur Zündung gebracht wird, die einen Impuls auf die Steueranlage des Aufzuges bewirkt. Die Aufzüge haben eine Geschwindigkeit von 3½ m/sec., so dass die reine Fahrzeit vom Erdgeschoss bis zum obersten (14.) Stockwerk nur 13 Sekunden beträgt. Diese enorme Leistung wird durch neuartige getriebelose Antriebsmaschinen erreicht. Jeder Aufzug hat eine Kapazität von 18 Personen.

Dem innerbetrieblichen Personen- und Lastenverkehr dienen insgesamt vier Aufzüge. Die Personenaufzüge passen sich durch eine elektronische Spezialsteuerung dem Verkehr insofern an, als z. B. bei einer starken Frequentierung einer bestimmten Etage der eine Aufzug gleich dorthin durchfährt, während der andere in den Zwischenetagen hält. Auch hierdurch wird wieder Zeit gespart.

Komfortable Gästezimmer und Bäder

Die Inneneinrichtung der Zimmer gibt auf Grund ihrer individuellen Gestaltung diesen den Charakter eleganter Privaträume. Das gesamte Inventar der Zimmer ist nach eigenen Entwürfen der Innenarchitektin Inge Bech besonders angefertigt worden. Bestimmte Farben, nämlich Rot, Grün und Gold, wurden bei der Ausstattung bevorzugt, weil sie von der verantwortlichen Gestalterin der Räume als besonders typisch für Berlin, seine Atmosphäre und sein ganzes Fluidum empfunden wurden.

Die *Bäder* sind auf das Praktische und Zweckmässige ausgerichtet. Die modernen, schweren Porzellanwaschtische besitzen eine aus einem Stück bestehende Abstellplatte. Die eingebauten Badewannen haben zum Verhindern des Ausgleitens einen leicht profilierten Boden; (sie wirken allerdings relativ klein, Menschen einer bestimmten Körpergrösse werden darin nur sitzen, sich aber kaum lang ausstrecken können). Als sehr angenehm werden die Gäste die regulierbare Strahlwirkung der Brause empfinden. Eine versehentliche «kalte Dusche» (wenn man vergessen hat, den Hahn



von «Brause» auf «Wanne» umzuschalten und Wasser einlassen will) ist nicht mehr möglich, denn der entsprechende Knopf für die Betätigung der Brause stellt sich nach dem Abstellen des Wassers automatisch auf den Wanneneinlauf zurück. Zu jedem Bad gehört ein sehr grosser Kristallglasspiegel.

Die modernen Toiletten sind mit geräuscharmer Druckspülung ausgerüstet.

Küchen- und Kühlanlagen von enormen Ausmassen

Besonders bemerkenswert sind im Berlin Hilton die riesigen Küchenräume und umfangreichen Küchenanlagen. Es gibt insgesamt sechs verschiedene Küchen, eine Hauptküche, eine Bankettküche (für grosse Bankette und repräsentative Festessen), eine Küche für das Café (Snack-Bar) an der Budapester Strasse, die Grillanlage in der «Rôtisserie», sehr attraktiv mit Kupferblech ausgekleidet, eine Küche für den Dachgarten und die grosse eigene Bäckerei und Konditorei, in der alle Brot-, Gebäck- und Kuchenarten selbst hergestellt werden.

Zur Hauptküche gehören eine Vorbereitungsküche und weitere Vorbereitungsräume, wie z. B. Schlächterei, Wild- und Geflügel- sowie Fischvorbereitung.

An Maschinen und Geräten ist alles vorhanden, was sich ein moderner Küchenchef nur wünschen kann: von der Fruchtpresse über Brötchenwärmer, Dampfkochkessel, den eigentlichen Herden und einer Mikrowellen-Schnellkochanlage bis zur vollautomatischen Geschirrspülmaschine mit einer Leistung von 3000 Geschirrteilen pro Stunde, von den automatischen Geräten für die Toastzubereitung bis zu den Bratpfannen, Gasöfen, Rührmaschinen und Grillgeräten.

Ausserordentlich gross ist auch die Liste der *Silberwaren*: sie reicht vom Hummerknacker bis zum Warmhaltegerät für Spanferkel, vom Kuchenkratzer bis zum Bowlenlöffel, von der Austerngabel bis zur Eiszange, von Ständern für Tischnummern bis zu Fingerwaschschalen, von Terrinen bis zu Umgängekästen für Kellner. Alle Küchenmaschinen und -einrichtungen sind aus nichtrostendem Stahl.

Ganz allgemein sind die Ausmasse der Küchenräume imponierend. Es ist überall viel Platz vorhanden, und man merkt es der gesamten Anlage an, dass hier nicht gespart zu werden brauchte.

Der Grösse des Hauses, der Restaurationsräume und der Küche entsprechen auch die umfangreichen *Kühlanlagen*. Es stehen 20 eigene Kühlräume, 25 Kühlschränke und 11 Kühlspezialmöbel zur Verfügung. In einem besonderen Fischkühlschrank werden beispielsweise die Fische in 12 Fächern in Scherbeneis gelagert. In mehreren Eiserzeugern wird laufend Eis in Block- oder Würfelform für Kühlzwecke hergestellt. Vollständige Kühlräume sind u. a. vorhanden für die

Fleischvorräte für Wild und Geflügel, für Gemüse, Früchte und Salate, für Milch und Milchprodukte, für Backwaren, für Getränke und zur Tiefkühlung bestimmter Lebensmittel. Spezialkühlmöbel dienen z. B. zur Herstellung von Eiscreme, Speiseeis und zur Kühlung der Soda-Fontäne.

Die Restaurationsräume, der Ballsaal und die Küchenanlage sowie einige andere Räume sind mit einer Klimaanlage ausgerüstet, für die wiederum Kältekompressoren benötigt wurden, die eine Leistung von je 260 000 Kilokalorien aufweisen.

Der Wärmebedarf des Berlin Hilton wird durch die BEWAG-Stadtheizung gedeckt. Sieben Umwälzpumpen besorgen die notwendige Bewegung des Heizwassers, fünf Warmwasserbereiter stellen den Warmwasserbedarf sicher. In dem gesamten Gebäude wurden ca. 1100 Heizkörper montiert. Die Verteilungsleitungen zu den Heizkörpern und Klimaanlagen würden, aneinandergereiht, eine Länge von rund 16 km ergeben.

Der «Generalhauptschlüssel» öffnet sämtliche Türen

Ein kleines Meisterwerk ist schliesslich die Schliesstechnik. Jede Tür wird auf besondere Weise verschlossen, so dass der Gast mit seinem Schlüssel versehentlich kein anderes Zimmer aufschliessen kann. Ebensowenig kann ein Zimmer aber auch absichtlich mit einem Nachschlüssel geöffnet werden. Für jede Etage gibt es jedoch einen bestimmten Schlüssel, der für alle Zimmer des betreffenden Stockwerkes passt. Auch für die Restaurationsräume, die Küchen, Wirtschafts- und Kellerräume gibt es derartige Gruppenschlüssel, die alle Türen der jeweiligen Abteilung öffnen. Die Krönung bildet jedoch der «Generalhauptschlüssel», mit dem sämtliche Türen des riesigen Gebäudes geöffnet werden können. Diese Tatsache bedeutet im Gefahrenfalle einen weiteren Sicherheitsfaktor.

Für die richtige Zeit in allen Räumen, in denen Gebrauchs- und (nach Architekten-Entwürfen) künstlerisch gestaltete Schmuckuhren vorhanden sind, sorgt eine zentralgesteuerte elektrische Uhrenanlage. Die Hauptuhr besitzt ¾-Sekundenpendel und eine selbsttätige Nachlaufeinrichtung.

Berliner Hotelbauprogramm vorläufig abgeschlossen

Mit der Eröffnung des Berlin Hilton ist das Hotelneubau- und -erweiterungsprogramm für Westberlin vorläufig abgeschlossen. In den letzten 2½ Jahren wurden mit Hilfe von ERP-Krediten ca. 2600 Hotelbetten neugeschaffen, deren Gesamtzahl sich jetzt auf rund 8600 erhöht hat, rund 42 % mehr als im Jahre 1956. Mit den neuentstandenen Hotels «Hilton», «Berlin»- «Bristol Hotel Kempinski», «Parkhotel Zellermayer», «Hotel Lichtburg am Kurfürstendamm», «Plaza-Hotel» am Kurfürstendamm, «Hotel Windsor», «Hotel Sächsisches Palais» und den erweiterten Häusern «Savoy Hotel» und «Hotel am Zoo» verfügt Berlin nunmehr, zusammen mit den bestehenden Hotels (in denen im Verlaufe der letzten zwei bis drei Jahre zum Teil ebenfalls eine Reihe von neuen Komfortzimmern geschaffen wurden) über eine ansehnliche Zahl internationaler Betriebe – der vom Westberliner Verkehrsamt herausgegebene «Berliner Hotelführer» verzeichnet in der Gruppe «Internationale Hotels» jetzt 21 Häuser –, die allen Ansprüchen gerecht werden und jedem Besucherstrom gewachsen sind. Ganz allgemein besitzen fast alle neuentstandenen Hotelzimmer eigene Bäder. Während vor 1956 der Bettenanteil der kleinen

Hotels sowie der Hotelpensionen und Pensionen überwog, hat sich das Bild nunmehr zugunsten der Grosshotels und mittleren Betriebe mit entsprechendem Komfort verschoben.

VERANSTALTUNGEN

Das Basler Messejahr 1959

An der Generalversammlung der Genossenschaft Schweizer Mustermesse gab Direktor Hauswirth einen Ausblick auf die Messe-Veranstaltungen, die im Laufe dieses Jahres in Basel stattfinden werden:

Vom 7. bis 15. Februar wird die dritte *Baumaschinenmesse* des Schweizerischen Baumaschinen-Verbandes durchgeführt. An ihr werden die neuesten Baumaschinen von über 300 Lieferwerken aus folgenden zwölf Ländern zu sehen sein: Belgien, Deutschland, Frankreich, Grossbritannien, Holland, Italien, Kanada, Luxemburg, Österreich, Schweden, Schweiz, USA.

Als weitere Fachveranstaltung folgt im November eine *Internationale Fachmesse und Fachtagung für Laboratoriums-, Messtechnik und Automatik der Chemie*, veranstaltet vom Schweizerischen Chemikerverband, unter Mitwirkung der Schweizerischen Gesellschaft für Automatik.

Die *43. Schweizer Mustermesse*, als Hauptveranstaltung, wird *vom 11. bis 21. April* stattfinden. Sie wird von Industrie und Gewerbe wiederum sehr gut beschickt sein und einen ausgezeichneten Überblick über das Angebot der verschiedenen Branchen vermitteln. Als besondere Merkmale der diesjährigen Messe nannte Direktor Hauswirth die Sondergruppe «Rationeller Güterumschlag», die umfangreiche Beteiligung der Gruppen Grossmaschinenbau, Metallbau und Kesselbau, eine bedeutende *Erweiterung der Gruppe Hauswirtschaft* sowie die Neugestaltung und Erweiterung der Gruppen Textilien, Bekleidung, Mode. Abschliessend wies Direktor Hauswirth darauf hin, dass der Schweizer Mustermesse gerade jetzt, nach der Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, erst recht die Aufgabe zukomme, dem Inland und dem Ausland die Leistungsfähigkeit der schweizerischen Industrie zu beweisen.

Littérature professionnelle

Aide-mémoire du sommelier

par Conrad Tuor

Il ne sagit pas d'un livre nouveau, mais bien de la troisième édition revue et augmentée du précis de service qui résume l'enseignement à l'Ecole hôtelière de Lausanne de M. *Conrad Tuor*, professeur de service.

Une troisième édition est certainement un événement qui mérite d'être signalé, car cela n'est pas courant dans les ouvrages techniques de ce genre. C'est la preuve du succès remporté par ce condensé de l'art de servir que devraient posséder tous ceux qui ont à organiser des repas et à donner des instructions à des sommeliers ou sommelières qui ont hélas ! de moins en moins les connaissances techniques nécessaires.

On ne s'improvise pas sommelier ou sommelière et c'est une grave erreur de croire qu'il suffit de savoir porter plus ou moins adroitement des plats, des assiettes et des verres pour exercer ce métier qui est un des plus important de l'hôtellerie. Ne s'agit-il pas de la catégorie d'employés qui est chargée de vendre directement à la clientèle les produits de la maison ? Qu'il faille savoir des langues et avoir de l'entregent, c'est un axiome, mais il faut encore des connaissances techniques approfondies que résume le petit manuel de M. Tuor.

Rien n'est oublié et l'on aborde les différents genres de service depuis celui du petit déjeuner à celui des banquets, en passant par le service des vins avec toutes les subtilités qu'il exige. L'accord des vins et des mets, l'origine et la qualité des vins, avec descriptions des vignobles suisse, français, allemand, italien et espagnol, les termes propres pour désigner la qualité des vins, voilà ce qu'il faut savoir pour enseigner et conseiller le client qui désire être bien servi et accompagner son repas d'une boisson de choix.

Le service de la bière n'est pas aussi facile que le pense le profane, et le service de bar est un art subtil qui demande aussi une longue préparation. On s'en rend compte simplement en consultant les éléments et recettes de cocktail de bases qui sont contenus dans l'ouvrage.

Mais ce qu'il y a probablement de plus précieux encore, c'est *l'analyse du service de tous les mets imaginables, ainsi que la description des principales préparations culinaires* qui portent des noms classiques pour les initiés, mais souvent un peu mystérieux pour les clients qui ne mangent pas régulièrement à l'hôtel ou au restaurant. Le sommelier doit pouvoir expliquer aux personnes qu'il sert chaque plat et chaque préparation. Il doit connaître également les temps de cuisson pour les indiquer aux hôtes. Ainsi ils seront avertis et ne s'impatienteront pas inutilement s'ils doivent attendre quelque peu un mets qui demande une longue préparation ou cuisson.

Des vocabulaires français, allemand et anglais complètent cet ouvrage, remarquable par sa précision et sa concision, facile à consulter et extrêmement pratique puisqu'il peut se glisser dans toutes les poches sans constituer un bagage encombrant.

C'est vraiment un *aide-mémoire* que chacun devrait toujours avoir sur son bureau ou dans sa poche et qui peut être obtenu à l'Ecole hôtelière de la SSH à Lausanne.

Dictionnaire technique de l'hôtellerie
Hotel-Fachwörterbuch

Dictionary of Hotel Technical Terms

Ce dictionnaire technique est l'œuvre d'un ancien élève de l'Ecole hôtelière de Lausanne, M. *Pierre Halkin*. Il est sorti de presse l'année dernière aux éditions « Le livre d'enseignement, 14, rue des Comédiens, *Bruxelles* ».

On y trouve, présentées parallèlement, les principales expressions techniques utilisées en cuisine et en hôtellerie. La première partie se rapporte aux aliments et donne, par exemple, en une dizaine de pages, tous les termes que l'on emploie pour désigner la viande et les parties de divers animaux tels que le bœuf, le veau, le porc, le mouton, etc. Puis l'on passe progressivement à tous les aliments (légumes matières grasses. lait, desserts, boissons, etc.), avant d'aborder la deuxième partie qui est consacrée à l'hôtel proprement dit et à ses différents départements.

Un index alphabétique français, allemand et anglais, avec les références de l'équivalence complète ce dictionnaire qui peut être utile à ceux qui ne sont pas familiarisés avec les expressions techniques dans l'une des trois langues utilisées.

Cet ouvrage qui se vend au prix de fr. belges 150.– peut être obtenu soit aux éditions « Le livre d'enseignement à Bruxelles », soit au Bureau central de la SSH à Bâle.

BÜCHERTISCH

Dr. Paul Fischer: Der Sozialtourismus als Schöpfer neuer Beherbergungsformen. Eine Untersuchung über deren Aufbau, Organisation und Betrieb in einigen westeuropäischen Ländern, Nr. 36 der Publikationen des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes. Bern 1958, 236 S., brosch. Fr. 20.–.

Der Inhalt der Schrift reicht weiter, als ihr Titel vermuten lässt. Er umfasst eine prinzipielle Klarstellung von Begriff und Tragweite des Sozialtourismus wie auch eine kurze Entwicklungsgeschichte dieser bedeutsamen Erscheinung. Da in deren Brennpunkt die Unterkunftsfrage steht, setzt sich der Verfasser in seiner gründlichen und umfangreichen Abhandlung vor allem mit ihr auseinander. Es geht ihm zur Hauptsache darum, aufzuzeigen, welche Lösung das Problem, den im Zeichen des Sozialtourismus rapid gestiegenen Bedarf nach zweckmässigem und billigem Beherbergungsraum zu decken, gefunden hat.

Der Natur des Sozialtourismus gemäss kommt dafür die traditionelle Unterkunftsform des Hotels nur teilweise in Betracht. Dieser Umstand gab speziell in gewissen europäischen Ländern Anlass zur Entwicklung neuer, technisch wie preislich den Anforderungen besser entsprechender Beherbergungstypen. Sie werden vom Verfasser auf Grund seiner an Ort und Stelle vorgenommenen Besichtigungen und Erhebungen in Belgien, Dänemark, Frankreich, Grossbritannien, Holland, Italien, Norwegen und Schweden einlässlich gewürdigt, wobei eine Kennzeichnung von Aufbau und Ausmass der sozialtouristischen Bewegung im jeweiligen Lande vorangestellt ist.

Abschliessend verbreitet sich der Verfasser über die Anwendungsmöglichkeiten der gewonnenen Erkenntnisse in der Schweiz; naturgemäss hat er den anders gelagerten klimatischen, topographischen und sozialen Verhältnissen angemessen Rücksicht zu tragen. Abbildungen typischer Beherbergungsstätten des Sozialtourismus in den aufgesuchten Ländern beschliessen das aufschlussreiche Werk, das sowohl dem Sozialpolitiker wie den am Beherbergungswesen interessierten Kreisen wertvolle Orientierungen und Anregungen zu bieten geeignet ist.

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik. 13. Jahrgang, Heft 4/1958. Art. Institut *Orell Füssli AG*, Zürich 3.

Nr. 4/1958 des Archivs enthält als Leitartikel eine Abhandlung über die *schweizerischen PTT-Betriebe* aus der Feder des Finanzchefs dieser grossen Regieunternehmung, *Fritz Sauser*. Es werden darin Stellung und Organisation sowie die wirtschaftlichen und finanziellen Probleme der PTT behandelt.

Es folgt ein Artikel über die *Belastung der bündnerischen Volkswirtschaft durch die Eisenbahntarife, erläutert am Beispiel der Talschaft Puschlav*, verfasst von *lic. rer. pol. Arnold Meyer*. Bei aller Anerkennung der Notwendigkeit einer Herabsetzung dieser Belastung, wie sie durch den kommenden Bundesbeschluss über die Annäherung von Privatbahntarifen an die Tarife der Bundesbahnen angestrebt wird, äussert sich der Verfasser kritisch zu einem vom Kleinen Rat des Kantons Graubünden eingeholten Gutachten.

Der letzte Artikel ist der Verkehrspolitik der Sowjetunion gewidmet, verfasst von einem langjährigen Beobachter dieses speziellen Gebietes, Dr. *Werner Hürlimann*. In interessanter Weise kommen in diesem Artikel die grundlegenden Unterschiede in der Verkehrspolitik eines kommunistischen Staates im Vergleich zu jener westlicher Staaten zur Darstellung.

Ferner enthält Nr. 4/1958 des Archivs einen Überblick über das *internationale Verkehrsgeschehen*, bearbeitet von Dr. *Benjamin Tapernoux*, sodann die übliche *statistische Übersicht des Verkehrs* von Dr. *Hans Staffelbach*.

Wangen und das Bipperamt

Ein abgelegenes Ländchen des Bernbietes ist das Bipperamt zwischen Jura und Aare, das der Kanton Solothurn von drei Seiten her umfasst und zu dem das reizvolle mittelalterliche Wangen das Einzugstor bildet. Damit macht uns nun ein neuer Band der Heimatbücher von Robert Studer näher bekannt: «Wangen und das Bipperamt» (73. Band der Berner Heimatbücher, 64 Seiten, 24 Bildtafeln, kartoniert Fr. 4.50, Verlag Paul Haupt, Bern), worin uns der Autor auf einen interessanten Gang durch die wechselvolle Geschichte des Aarestädtchens und seines Hinterlandes mitnimmt. Die Bilder führen uns dieses ursprüngliche Beispiel mittelalterlichen Städtebaus und das landschaftlich reizvolle Amt mit dem Landstädtchen Wiedlisbach vor. *mp.*

Nellys Kalender

Die monatlich erscheinende Fachzeitschrift für die Frau und Mutter, 118 Seiten, Fr. 1.40. Verlag Nellys Kalender, Küsnacht ZH.

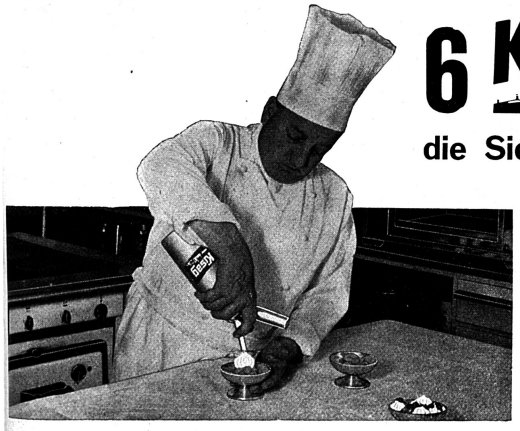
Das Januarheft in Stichworten: Gesunde Zähne gefällig? (Entweder Ablassen von denaturierter Kost oder Zahnverfall!) – Die Nelly-Küche im Januar: Menuvorschläge für jeden Tag im Monat auf der Grundlage neuzeitlicher Ernährung – Das Rad der Zeit und unsere Wohnung (Vom Willen zur Verlebendigung der Wohnung) – Der «Wunderkasten» und die Wechselvitrine – «Jazz, heute ein pädagogisches Problem» – Die Bildung und wir – Mode im Januar – Unser wertvollstes Ausdrucksmittel der Schönheit: unsere Augen und ihre Pflege – Fachtechnische und warenkundliche Umschau – Die besten Lebens- und Nahrungsmittel sind die, die keine chemischen Konservierungs- und Schönungsmittel enthalten – Das Schneeboot, eine neue Winterfreude für unsere Kinder – Sind Schläge als Strafe bei Kindern wirklich entbehrlich? – Ein «toller» Erfolg bei der Schlankheitskur – Was ist Homöopathie? sowie weitere wertvolle Ratschläge und praktische Hinweise für die moderne Frau und verantwortungsbewusste Mutter.

«die Frau» im Februar

ist ein Vademecum für Hausfrauen und solche, die es werden sollen. Gut organisiert ist halb erledigt! Dafür bringt Ihnen diese Nummer reiche und wertvolle Anregung. Zwei Artikel beschäftigen sich mit der Verwendung und Pflege von Stamoid und Linoleum. Neben der «Diskussion um die moderne Hausfrau» finden Sie Wohnideen, Küchengrundrisse, Rezepte, Handarbeiten, Schürzen zum Selbstschneidern. ER bekommt auf der «Seite für IHN» eine Gebrauchsanweisung zum Lesen von Frauenzeitschriften und den Anfang einer Serie über männliche Hobbys. Alle werden sich über die schöne Erzählung von Hedwig Kehrli «die erste Lüge» freuen. – *Albis-Verlag AG.*

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

6 Kisag-Schlager
die Sie interessieren müssen!



1

Rahmbläser (1) Stets betriebsbereit. Mit einem einzigen Gerät kann in Sekunden mühelos sehr schöner Schlagrahm zubereitet werden. Hygienisch, rationell, gefällige Neuerung. Amortisiert sich in kürzester Zeit selbst!

Temperier-Bassins (2) Vervollständigt den modernen Gastwirtschaftsbetrieb. Es ist mit einem Thermostat ausgerüstet und gewährleistet so ein gleichmässiges Temperieren der Getränke.

Crème-Dispenser (3) Aus den Forderungen nach Ordnung, Hygiene und schnellem Service entwickelt. 1 Liter Füllung für Kaffeerahm oder Vollrahm. Mit Eiskühlung.

2

Kartoffelschälmaschine (4)
Mit sehr hoher Leistung; schält jede Minute ca. 2 kg Kartoffeln sauber. Geringer Schälabfall. Auch für Rübli, Sellerie usw. verwendbar. Beim heutigen Personalmangel unentbehrlich. **Konkurrenzloser Preis Fr. 475.—. Einzigartiger Service.**

Pommes-frites-Schneider (5)
Ein Gerät, das mit seiner verblüffend einfachen Konstruktion eine bemerkenswerte Leistung vollbringt. Schweizer- und Ausland-Patente angemeldet.

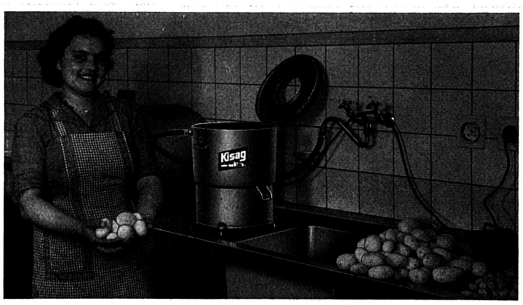
3

Friteuse (6) mit automatischer Oelklärung, welche alle Backarbeiten mit dem gleichen Oel ermöglicht. Grosse Einsparnisse an Zeit, Oel und Fett. Keine Geschmacksübertragung. Temperaturregulierung fixiert bei 220°. Inhalt 5 Lt. für 220/380 Volt, 3000/3500 Watt (kleines Modell, Inhalt 2,5 Lt., für 220/110 Volt, 1200 Watt).

Wir dienen Ihnen gerne mit Vorschlägen, Preisen und kostenloser Beratung durch fachkundige Vertreter.

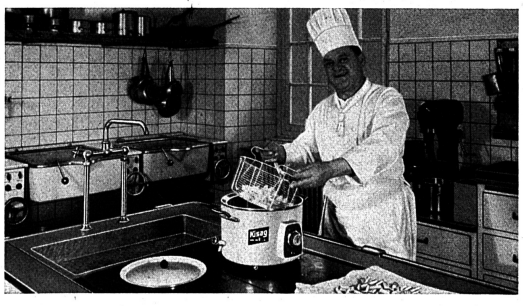
Alle Fabrikate sind 100%ige Schweizer Arbeit.

KISAG AG für Leichtmetallwaren BELLACH/SO
Telephon (065) 2 61 31



4

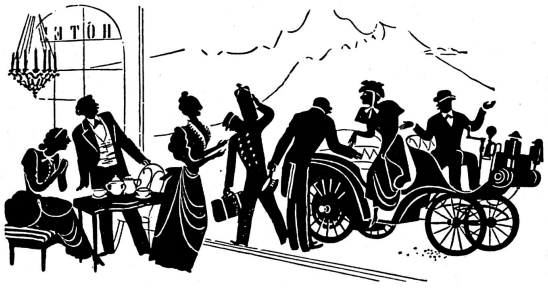
5



6

Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Detail-Prospekte!

Kisag-Geräte sparen mehr als sie kosten!



Das Schlosshotel Pontresina in neuem Gewande

Ein eindrücklicher Beweis unserer Leistungsfähigkeit.
Gesamtlieferung aller Spannteppiche, Läufer und Plastic-Beläge durch die Firma

Schuster

St. Gallen – Zürich – Teppichspezialisten und Hotellieferanten seit Generationen

---

Zu verkaufen, evtl. zu vermieten

HAUS

mit Gross-Restaurant

und grossem Garten, best eingeführt. 4 Wohnungen à 3 und 4 Zimmer. 190 Sitzplätze im Restaurant, unterteilt in Grill-Bar-Room und Restaurant, sowie Brasserie. Sitzplätze im Garten 250, modernst bestuhlt. Jahreseinnahmen Fr. 300000.—. Offerten an Wirtshaus zum Silbernen Kanderl, Schweissbergweg 2, **Binningen** / BL.

Schlüsselbirnen

mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend numeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen.
E. Schwägler, Zürich
Gummiwaren – Seefeldstr. 4

Wer Sport treibt braucht eine Unfallversicherung!

Winterthur UNFALL

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

GIGER-KAFFEE

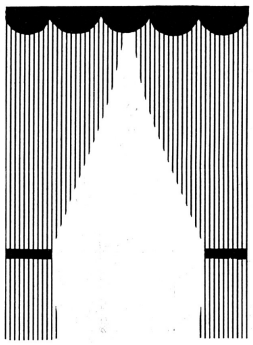
– ein vollendeter Genuss –

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) 22735

« 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) 281430

Hotel in Genf

ersten Ranges, sehr gut gehend, in bester Lage, aufs modernste eingerichtet, ca. 100 Betten, Bar, Restaurant,

zu verkaufen.

Günstige Zahlungsbedingungen. — Zum Kaufe nötige Anzahlung ca. Fr. 1000000.—. Zuschriften sind zu richten unter Chiffre D 2957 X an Publicitas, **Genf.**

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22144

WIBIS

die patentierte Bodenreinigungsmaschine pflegt alle Böden rascher und schöner

Kleines und grosses Modell

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

WIBIS

Aber gewiss
. . . . nur bei Inserenten kaufen!

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.

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

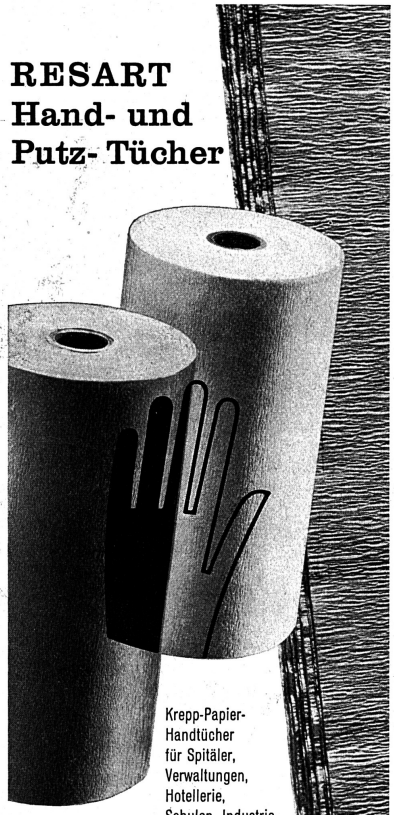
Das neuzeitliche

Schlafzimmer Graber

Vorteilhaft!

J. Graber-Kienholz & Co., Brienz
Möbel und Innenausbau
Telephon (036) 4 12 36 oder 4 18 32

RESART Hand- und Putz-Tücher



Krepp-Papier-Handtücher für Spitäler, Verwaltungen, Hotellerie, Schulen, Industrie, Autogewerbe

Industrierollen ungebleicht oder gebleicht; als Blätter in c-Falzung; Kilopackungen als Putz- und Melktücher

PAPIER BALSTHAL

PAPIERFABRIK BALSTHAL

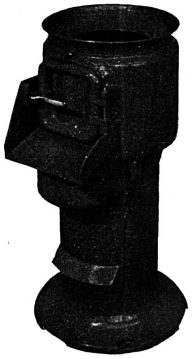
Telefon 062/2 72 55

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

Die leistungsfähigen RWD Küchenmaschinen

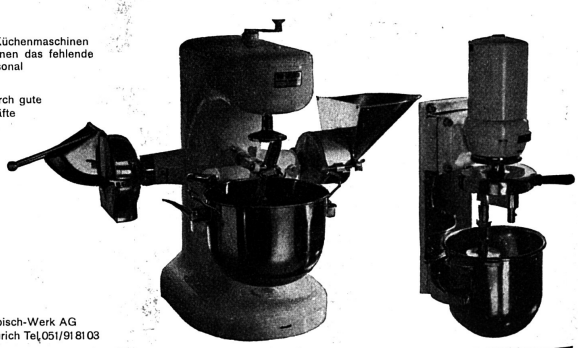
RWD-Imperator-Universalküchenmaschine (Tischmodell) 1,5 PS, 20 l-Kessel, Zusatzaggregate zum Rühren und Schlagen, zum Schneiden und Reiben, Passieren, Mahlen und Hacken, Fr. 4600.- inkl. 3 Aggregate Tische mit Inlaid, Formica oder Chromstahlblatt ab Fr. 340.-

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