

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 69 (1960)
Heft: 2

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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



Basel, den 14. Januar 1960

Nr. 2

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
69e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

hotel revue

Arbeitszeit in der Hotellerie

F. S. Unter dem Titel «Personalprobleme im Lichte des Erfahrungsaustausches» erschien kürzlich in unserem Fachorgan (Nr. 52 vom 24. Dezember 1959) eine Darstellung der Schlussfolgerungen, zu denen die gründliche Aussprache über arbeitsrechtliche und soziale Fragen im Schosse der von Herrn H. Schellenberg präsidierten ERFA I geführt hat. Es wäre zu wünschen, dass dieser Bericht nicht nur unseren Mitgliedern, sondern auch unseren Mitarbeitern innerhalb der Angestelltenschaft sowie einem weitem Publikum in geeigneter Form zugänglich gemacht würde, handelt es sich doch um eine wohlwollend sachliche Orientierung über die vielschichtigen Fragen, vor die sich die Hotellerie im Hinblick auf eine tragbare Lösung des Problems der Arbeitszeitverkürzung gestellt sieht.

Der erwähnte Bericht schliesst mit folgender Feststellung:

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

Wenn die Hotellerie auf die Konsequenzen einer übers Ziel hinauschiessenden Arbeitszeitverkürzung hinzuweisen sich verpflichtet fühlt, so tut sie das nicht, um eine vernünftige Regelung des ganzen Fragenkomplexes zu bekämpfen oder «Schreckschüsse» abzufeuern, wie dies in wenig objektiver Weise behauptet worden ist. Es geht uns vielmehr um die Herbeiführung einer für alle Teile annehmbaren, mithin im Gesamtinteresse liegenden Lösung, die imstande sein kann, nachteilige Folgen, die auf alle Fälle zu erwarten sind, nach Möglichkeit zu mildern und damit eine einschneidende Beeinträchtigung der Leistungsfähigkeit unserer für die Ertrags- und Zahlungsbilanz des ganzen Landes unentbehrlichen Dienstleistungsindustrie zu vermeiden.

Soll die Schweiz ihre Position als Fremdenverkehrsland par excellence auf die Dauer behaupten und befestigen, so genügt es nicht, dass ihre Hotellerie einfachhin konkurrenzfähig bleibe; sie muss darüber hinaus in der Lage sein, hinsichtlich der angebotenen Leistungen und Preise einen zureichenden Vorsprung im internationalen Wettbewerb zu erringen und sicherzustellen. Dass die Gestaltung der Arbeitszeit in diesem Zusammenhang von grundlegend entscheidender Bedeutung ist, wird ernstlich wohl von keiner Seite bestritten.

Schon heute steht fest — vorerst beschränken wir uns auf das gegenwärtig wohl markanteste Beispiel — dass die Einführung der 45-Stundenwoche in Österreich für die Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe dieses Landes unhaltbare Zustände heraufbeschworen und recht eigentlich den letzten Anstoss «zur Verwandlung österreichischer Gaststätten in eine Kette von Abfütterungsläden mit strenger Konsumdisziplin» gegeben hat, wie in der führenden österreichischen Kulturzeitschrift «Wort und Wahrheit» kürzlich zu lesen stand, unter Hinweis auf die Tatsache, dass das österreichische Gastgewerbe ein Austerität-Programm, «das einem Volksküchenreglement gleich», zu verkünden sich gezwungen sah, «mit Reduzierung der Speisenauswahl auf ein Mindestmass und der Ausspeisungstermine auf einige wenige Tagesstunden».

Nun darf aber eine derartige Entwicklung in anderen Tourismusländern Europas für uns kein Grund zu tröstlicher Beruhigung sein, dergestalt, dass der Schluss daraus gezogen würde, man könne in unseren Bemerkungen ruhig die Arbeitszeit bei der Hotellerie sehr weit abbauen, ohne dadurch ins Hintertreffen zu geraten. Denn der Gesetzgeber wird sich in jenen Staaten unter dem Druck der geschädigten Verhältnisse wohl bald veranlassen sehen, durch zweckentsprechende Korrekturen und Ausnahmen zugunsten des Gastgewerbes den erwähnten schädlichen Auswirkungen entgegenzutreten. Mit Schmalhändchen lässt sich nämlich der Fremdenverkehr, auf den man angewiesen ist, nicht fördern. Ausserdem bleibt zu bedenken, dass Europa sich mehr und mehr zu einem geschlossenen Fremdenverkehrsgebiet verdichtet und dass infolgedessen die Anziehungskraft der gesamten europäischen Fremdenverkehrswirtschaft, in deren Zentrum wir stehen, schwerste Einbußen zu gewärtigen hätte, wenn die Leistungsfähigkeit auch nur eines einzigen wichtigen Tourismuslandes, wie beispielsweise gerade Österreich es ist, empfindlich herabgemindert würde.

Die Tragik unserer gemeinsamen Lage liegt darin, dass jetzt schon, und zwar seit geraumer Zeit, ein notorischer Mangel an qualifizierten Arbeitskräften für die Beherbergung, Verpflegung und Bedienung der Gäste besteht, weswegen es auf absehbare Zeit hinaus als aussichtslos erscheint, bei allzu weitgehenden Arbeitszeitverkürzungen zusätzliches Personal kompensatorisch zu beschaffen, ganz abgesehen davon, dass die Möglichkeit, Menschen durch Maschinen zu ersetzen, in unserer Industrie nur sehr partiell in Betracht fällt.

Dazu kommt folgendes: Die Zahl derjenigen, die überhaupt noch dienen wollen, wird immer kleiner — es sei denn, man habe einer Maschine statt einem Menschen zu dienen! — während die Scharen derjenigen, die in ihrer Wohlstandsfreiheit bedient werden möchten, einschliesslich jener, die früher gedient haben, mit jedem Tag anschwellen. Wie soll das enden? Man möchte doch die Freiheit geniessen und findet immer weniger dienstbare Geister, die bereit wären, solchen Genuss verschaffen zu helfen. Das «Soziale» wird so weit vorgetrieben, dass hieraus ein ausgesprochen unsocialer Zustand resultiert. Der Sozialstaat ist auf dem besten Wege, sich zu überschlagen.

Il faut rester vigilant en matière de cartes de crédit

«Il n'est pire eau que l'eau qui dort», dit le proverbe. Celui-ci nous est venu à l'idée à propos des cartes de crédit sur lesquelles un silence, certes salubre à divers points de vue, semble s'être fait depuis quelque mois. La ferme attitude de l'hôtellerie qui a opposé une fin catégorique de non recevoir à cette nouvelle formule de transaction — en raison des charges supplémentaires intolérables et insupportables que les organisations de crédit voulaient imposer à notre industrie — a évidemment joué un grand rôle et a ralenti quelque peu l'élan de ceux qui voulaient à tout prix introduire en Europe un système qui n'y a pas encore sa place, en tous cas sous la forme pratiquée actuellement en Amérique. Mais ce serait une erreur profonde de croire que les organisations de crédit ont renoncé à leur espoir de «conquérir l'Europe». Si elles ne procédaient plus par grandes offensives, comme ce fut le cas en 1958 et au début de l'année dernière encore, elles tentent par tous les moyens de s'infiltrer auprès des hôteliers individuellement.

Les conditions de l'hôtellerie

Pourtant l'hôtellerie a posé clairement ses conditions et l'on a vu avec satisfaction la résistance s'organiser, non plus sur le plan national, mais sur le plan européen. Les décisions prises par la conférence des présidents de section de la SSH et homologuées par l'assemblée des délégués l'ont été à des majorités qui témoignent d'une volonté quasi unanime et d'un magnifique esprit de solidarité. Ces décisions ont également été bien accueillies par les organisations nationales des divers pays touristiques du vint continent. Quant à l'Association internationale de l'hôtellerie, elle les a couvertes de sa haute autorité par la résolution que son conseil d'administration a aussi votée à l'unanimité au cours de la séance qu'il a tenue cet automne à Athènes.

L'on admet sur le plan international que le système des cartes de crédit ne peut entrer en ligne de compte que:

- si l'hôtelier ne doit payer ni cotisation ni contribution de publicité;
- si le risque de crédit est complètement couvert;
- si le paiement des crédits accordés s'effectue dans les 30 jours.

Ces conditions ont été communiquées en son temps aux organisations intéressées en les priant d'y adapter leur système actuel pour travailler avec l'hôtellerie.

Pourtant, si des modifications de détail sont intervenues dans les systèmes actuellement en vigueur, aucune transformation fondamentale n'a pu être enregistrée et l'hôtellerie internationale n'a pu, pour l'instant, qu'accepter le principe d'une solution proposée par un important groupement de compagnies d'assurances. Celui-ci s'était déclaré

Das Unter- und Hintergründe einer den Bogen überspannenden Entwicklung, die das Gegenteil echter Humanisierung der Gesellschaft zu bewirken droht, wird in nächster Zeit noch eingehender zu behandeln sein.

Heute sei lediglich die Mahnung ausgesprochen, Mass zu halten und auf Schablonen zu verzichten, namentlich dort, wo es um Saisonarbeit geht. In diesem Zusammenhang verraten wir kein Geheimnis, wenn wir darauf hinweisen, dass beim Kraftwerkbau in den Bergen, um nur dieses Beispiel herauszugreifen, dem auch dort vorherrschenden Saisoncharakter der zu regelnden Tätigkeit durch gesamtvertragsliche Abmachungen in einer Weise Rechnung getragen wird, die zeigt, dass auch in Kreisen der Arbeitnehmer der Sinn für Anpassung an besondere Verhältnisse und das Verständnis für notwendige Differenzierungen einer wirklich sozialer Ordnung der Arbeitszeitfrage noch nicht verloren gegangen sind. Was in einer Wirtschaftsgruppe möglich war, in deren Rahmen wesentlich schwerere Arbeit geleistet werden muss, als dies bei der Hotellerie der Fall ist, wo die eigentliche Arbeitszeit bekanntlich von mehr oder weniger ausgiebigen Präsenzintervallen unterbrochen zu sein pflegt, das sollte ein Fingerzeig sein.

Vernünftiges Mass und gesunde Mitte, das ist es, wofür wir einstehen.

ront tendance à limiter leurs dépenses dans une mesure qui sera d'autant moins intéressante pour l'hôtelier, qu'il devra, lui, payer encore une commission sur les notes de cette clientèle.

Nous nous sommes en outre renseignés à bonne source en Angleterre sur l'importance du «Finder's Service». L'on nous a confirmé que si un certain nombre de restaurants acceptaient la «Finder's Card», un sévère mouvement se dessinait au sein de la British Hotels and Restaurants Association pour cesser de traiter avec ce club et avec d'autres organisations de crédit. L'inconvénient principal de la Finder's Card est naturellement la commission à payer sur les crédits consentis et l'amputation du chiffre d'affaires qui en résulte. Devant les protestations des restaurateurs, le taux de la commission a été réduit, sans que les intéressés puissent se déclarer satisfaits pour autant.

Devant l'opposition qui se manifeste, l'on peut prévoir que les hôtels anglais membres du Finder's Service ou d'autres organisations de crédit refuseront aussi de collaborer avec cette organisation tant qu'elle ne remplira pas les conditions posées par l'hôtellerie et qui sont seules acceptables pour notre industrie.

Enfin, malgré le refus de l'hôtellerie de collaborer avec les organisations de crédit aux conditions qu'elles voulaient nous imposer, le trafic international a marqué en Europe en général et en Suisse en particulier une progression plus accusée que jamais. Aucun touriste américain, anglais ou autre ne paraît avoir renoncé à un voyage sur le continent parce qu'il ne pouvait pas utiliser dans les hôtels une carte de crédit qui, aux dires de certains prophètes, devait être le «Sésame ouvre-toi» des temps modernes.

De nombreux hôteliers américains approuvent l'attitude de leurs collègues européens et regrettent de n'avoir pas fait en son temps preuve d'une solidarité qui leur aurait permis d'économiser des millions de dollars et qui aurait pu, en son temps, freiner peut-être la hausse des prix qui résulte de l'accumulation des charges.

Il ne s'agit pas maintenant de se complaire dans l'indifférence et la passivité, mais, plus que jamais, respecter fermement les décisions prises. Soyons convaincus — comme le montre l'exemple ci-dessus — que les organisations de crédit ont toujours l'intention de développer leurs affaires aux dépens de l'hôtellerie. Il faut donc être vigilant pour ne pas perdre le bénéfice de notre résistance et sauvegarder nos intérêts.

Membres de la SSH ou d'organisations de crédit?

Rappelons pour terminer à nos membres les décisions prises par la conférence des présidents de section de la SSH du 18 mars 1959 et par notre assemblée ordinaire des délégués tenue à Montreux au début de juin.

Il avait été précisé, à des occasions, qu'en vertu des nouvelles dispositions de notre règlement des prix — et aussi longtemps que les organisations de crédit ne modifieraient pas leur proposition dans ce sens — qu'il ne serait pas possible de faire partie à la fois de notre association professionnelle et d'une organisation de crédit. Les membres qui avaient un contrat en cours avec une telle organisation ont été engagés par notre circulaire du 17 juin 1959 de le dénoncer pour la prochaine échéance. Aucun nouveau contrat ne devait être conclu et aucun ancien contrat renouvelé. Les membres qui auraient enfreint cette dernière décision se sont exclus d'office de la SSH.

La couragieuse attitude de l'hôtellerie lui a permis d'économiser des centaines et des milliers de francs, sans que la moindre tendance à la baisse se soit manifestée dans le mouvement hôtelier. Il vaut donc la peine de persévérer avec fermeté.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Einige betriebswirtschaftliche Gedanken	2
Aux Etats Unis — Motels de luxe	2
Abenteurerpolitik in der Zuckerwirtschaft?	3
Europäische Probleme der Hotellerie	4
Markt- und Situationsbericht	6
Spezialitäten-Restaurants beleben das Hotelgeschäft	22
A la sucrerie d'Aarberg	23
La situation des marchés	23

Einige betriebswirtschaftliche Gedanken um die Jahreswende

Von Dr. Paul Risch, Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern

II. Teil

Etwas Preispolitik

Wenn auch das Jahr 1959 mit Rekordergebnissen aufwartet, darf nicht übersehen werden, dass der Ausnützungsrat der Saisonhotellerie immer noch ungenügend ist. Gesamtschweizerisch wird er sich bei rund 40% bewegen. Der Ruf nach Ferienstaffelung der Schulen, zeitlich günstiger Ansetzung der Uhrmacherferien, alles Massnahmen zur Verlängerung der Saisondauer, ist leider noch voll berechtigt. Doch könnten die Hotellerie vielleicht doch noch ein Mehreres von sich aus tun, um den Gästen die Vor- und Nachsaison schmackhafter zu machen. In erster Linie kann dafür das Instrument der Preispolitik eingesetzt werden. In der Vor- und Nachsaison muss der Gast durch massive Preisreduktionen gewonnen werden. Solche sind nicht nur betriebswirtschaftlich gerechtfertigt, sondern stehen durchaus im Einklang mit der Preisordnung des Schweizer Hotellerie-Vereins. Die vorgesehenen Minimal- und Maximalpreispunkte sehen eine Marge, in welcher sich die Preisbildung frei vollziehen darf, von 25 bis 50% vor, wodurch dem Hotellerie die Möglichkeit geboten wird, seine Preispolitik «marktgerecht» zu gestalten. Wenn einem Gast in der Vor- und Nachsaison sein Ferienaufenthalt rund 30 bis 40% billiger angeboten werden kann, dürfte dies für jeden rechnenden Menschen, der im übrigen zeitlich unabhängig ist, einen ganz entscheidenden Einfluss haben auf die Wahl des Ferien-termins. Deshalb sollte man in der Hotellerie dieses Preisinstrument vermehrt ausnutzen und keine Hemmnisse haben, die Preise verstärkt mit der Nachfrage nach Unterkunft in Beziehung zu bringen. Es ist in der Vor- und Nachsaison viel interessanter, viele Gäste zu Minimalpreisen aufzunehmen, als wenige Gäste zu höherem Preis. Die in der Hotellerie immer sehr hohen fixen Kosten bleiben gleich gross, gleichgültig wieviel Gäste im Haus sind. Jeder Preis, der über den pro Tag anfallenden direkten Kosten liegt, hilft mit, diese starren Gemeinkosten zu tragen. Ganz besonders wirksam wird eine aktive und dynamische Preispolitik, wenn die Hotellerie an einem Ferienort auch noch die übrigen Fremdenverkehrseinrichtungen zu koordinieren Preisnachlässe bewegen kann (Bahntaxe, Ausflugsbillette, Kursäle, Badeeinrichtungen usw.). Überall dort, wo man sich zu einer entsprechenden Zusammenarbeit bereitgefunden hat, konnten recht erfreuliche Resultate registriert werden. Übrigens lehren uns die ausländischen Beispiele, dass Preisreduktionen bisher das einzig wirksame Mittel zur Heranziehung der Gäste in der Vor- und Nachsaison darstellen. In der Schweiz dürfte auch der Erfolg der Preispolitik einiger bekannter Wintersportorte während des früher so berühmten Januarloches hinlänglich bewiesen haben, dass dieses Mittel für eine Verlängerung der Saison durchaus tauglich ist.

Allerdings muss hier noch auf ein Problem hingewiesen werden, das sich mit der Verlängerung der Saison da und dort stellen kann. Gerade dieses Jahr waren von verschiedenen Gästen Klagen zu vernehmen, dass in der Vor- und Nachsaison, die wohl preislich günstiger sei, dem Gast am Ort selber nur mehr sehr wenig geboten werde. Der Kurssaal sei womöglich schon geschlossen, ein Kurorchester konzertierte auch nicht mehr, und viele andere Saisoneinrichtungen seien entweder noch nicht oder bereits nicht mehr in Betrieb. Eine derartige Politik widerstrebt natürlich allen Versuchen, die Saisondauer zu verlängern. Wenn schon Gäste für die Vor- und Nachsaison gewonnen werden sollen, dürfen sie nachher nicht durch mangelnde Unterhaltung und äde Leere im Kurort selber vor den Kopf gestossen werden. Mit gutem Willen und gegenseitiger Zusammenarbeit innerhalb eines Kurortes kann aber auch dieses Problem gelöst werden.

Günstiger Einkauf im Gastgewerbe

Nachdem rund 30 bis 50% der Einnahmen eines Hotels für den Einkauf von Waren wieder verausgabt werden müssen, kommt dem preisgünstigen Einkauf in der Hotellerie naturgemäss grösste Bedeutung zu. Auf diesem Gebiete liess sich in gar vielen Betrieben noch eine erckliche Einsparung erzielen. Es muss sich aber vorerst jeder Hotellerie darüber klar sein, welches Kaufpotential er für bestimmte Artikel darstellt. Wenn ein Hotellerie weiss, welchen Bedarf er im Laufe eines ganzen Jahres oder einer Saison von dieser oder jener Ware haben wird, kann er viel günstigere Kaufabschlüsse tätigen, als wenn er einfach von der Hand in den Mund lebt und bestellt, wenn eine Ware auszugetrocknet droht. Auch beim rationalen Einkauf drängt sich eine gewisse Planung auf. Grundlage einer solchen Planung bildet die Aufschreibung über den Verbrauch. Teil man das Konto Warenaufwand in der Buchhaltung, gemäss dem Normalkontenplan des SHV, in eine möglichst grosse Zahl von Unterkonten auf, sind am Schluss eines Geschäftsjahres die nötigen Angaben vorhanden, um neu disponieren zu können. Oder aber die Warenkartei gibt uns genauen Aufschluss über den ungefähren Bedarf im Laufe einer Saison oder gar eines ganzen Geschäftsjahres.

Ins Gebiet des günstigen Einkaufes, das heisst, einer rationalen Einkaufspolitik, gehört aber auch die Frage der Finanzierung der Lieferantenschulden. Wir haben vor noch nicht langer Zeit an dieser Stelle darauf hingewiesen, dass es auf alle Fälle billiger ist, die Lieferanten kurzfristig zu bezahlen, unter Aufnahme eines Betriebskredites bei einer Bank, als die Lieferantenschulden über Monate hinauszuziehen, um dann keinen Skonto mehr beanspruchen zu können. Ein vor Beginn des Geschäftsjah-

res aufgestelltes Budget kann hier sehr hilfreich sein und zur Einsparung von vielen Franken beitragen!

Umstellung auf neuen Kontenplan

Am 1. Januar 1960 werden es genau zwei Jahre sein, dass der schweizerischen Hotellerie der neue einheitliche Kontenplan zur Verfügung steht. In den vergangenen zwei Jahren konnten zahlreiche Betriebe, die ihre Buchhaltung auf diesen neuen Kontenplan umgestellt haben, ihre Erfahrungen sammeln. Wir haben praktisch noch nie irgendwelche Klagen über den neuen Kontenplan vernommen. Er scheint wirklich in allen Teilen gut gelungen zu sein. Nachdem am Anfang vielleicht gar mancher Hotellerie zögerte, die Umstellung auf das neue System vorzunehmen, um die «anderen» zuerst ihre Erfahrungen machen zu lassen, wäre nun der Moment wohl gekommen, die längst fällige Umstellung vorzunehmen. Diese bedingt eine sehr kleine einmalige Mehrarbeit, indem die Konten zum Teil umbenannt, vor allem aber unnummeriert werden müssen. Nachher hat man aber eine zweckmässige Ordnung in seiner Buchhaltung.

Wir mussten wiederholt feststellen, dass nicht so sehr der Hotellerie sich gegen eine Umstellung in seiner Buchhaltung zur Wehr setzt, als vielmehr irgendein Buchhalter, der nebenamtlich die Buchhaltung besorgt oder in einigen Fällen sogar ein Treuhänder. Es liegt hier nun eindeutig am Hotellerie, seinen Willen durchzusetzen. Schliesslich bezahlt er den Buchhalter und das Buchhaltungsbüro und kann deshalb auch verlangen, nach welchem Kontenplan seine Buchhaltung geführt werden soll. Objektive Einwände gegen das neue Verfahren gibt es praktisch keine. (Es sei nebenbei noch bemerkt, dass man im Ausland bereits den Kontenplan des SHV kopiert und anwendet, weil man dort vielleicht fast schneller als in der Schweiz entdeckt hat, wie zweckmässig gegliedert der schweizerische Kontenrahmen ist.)

Rationalisierung und Personalfragen

Der Rationalisierung sind in der Hotellerie bekanntlich sehr enge Grenzen gesetzt. Als Dienstleistungsbetrieb ist das Hotel vor allem auf die menschliche Arbeitskraft angewiesen und nur wenige Verrichtungen können maschinell vorgenommen werden. Wo dies möglich ist, dürfte den meisten Hotellern bekannt sein. Wir erwähnen hier lediglich die modernen Wäschereianlagen, Küchenmaschinen, Büromaschinen und insbesondere auch die in letzter Zeit immer mehr in Erscheinung tretenden Buchungsmaschinen. Die Anschaffungen dieser meist teuren Einrichtungen sollten in jedem Falle sorgfältig abgewogen werden, damit nachträglich keine Enttäuschungen entstehen. Erkundigungen bei Berufskollegen oder bei neutralen Instanzen sind in jedem Falle angebracht.

Nachdem der Rationalisierung – wie erwähnt – äusserst enge Grenzen gesetzt sind, kommt der Personalfrage um so grössere Bedeutung zu. Dass

Aux Etats-Unis

Motels de luxe

Master Hosts

Voilà une enseigne qui en impose, non pas seulement comme titre dans un journal, mais comme enseigne à la porte des motels sélectionnés des Etats-Unis et d'ailleurs. Dans le numéro du 26 novembre de ce journal, le Dr M. Hofmann, directeur général de l'organisation DEHOQA, relevait que les motels des Etats-Unis devaient leur essor au fait que la clientèle n'était généralement pas satisfaite de l'accueil qu'elle recevait ailleurs, dans leur pays.

Nous nous garderons bien d'insister, ceci d'autant plus que dans le même journal et en première page également, nous disions avec une égale franchise les expériences faites, quelques semaines plus tôt aux USA, où il nous a paru que l'accueil reste par trop neutre et automatique dans les hôtels de classe que nous avons fréquentés à New York, à Boston et à San Francisco.

Un vieil ami de la Suisse

C'est en Californie, que nous avons eu le grand plaisir de revoir Mark Thomas, qui fut mess officer en Italie et qui, en cette qualité, rendit à notre pays de très appréciables services, lors de l'achèvement des G.I.'s. Mark Thomas dirige à Monterey, accueillante cité étalée le long du Pacifique, au sud de San Francisco, un motel qui porte son nom et qui a de la classe, de la tradition.

Le jour où nous prenions, dans un autre établissement, un verre de whisky encombré de glace, nous avons fait la connaissance des dirigeants de l'association créée en 1952 et groupée sous l'enseigne «Master Hosts», dont le sous-titre («for the discriminating traveler») dit bien ce qu'il veut dire. Ce groupement rassemble les luxueux motels combining hotel, motel and resort as one, ce qui est également éloquent et que nous n'avons pas à traduire.

Sélection

L'entretien que nous avons eu, agréable et instructif, avec Mr. Ed Semmler, l'aimable directeur général de l'association, nous a appris qu'elle compte 170 membres installés dans 28 Etats, le Texas et la Californie l'emportant pour le nombre, devant la Floride, la Louisiane et le Mississippi.

es hier nicht zum besten bestellt ist, braucht nicht lange erörtert zu werden. Was aber vielleicht noch nottut, ist die Ausschöpfung aller Möglichkeiten der besseren Ausbildung des Personals. Wir verfügen glücklicherweise in der Schweiz über eine ganze Reihe hervorragender Ausbildungsstätten für unser Hotelpersonal. Doch kann leider heute nur ein Bruchteil der in unseren Betrieben Beschäftigten diese Schulen durchlaufen.

Mehr als die Hälfte des Hotelpersonals stammt aus dem Ausland. Seine Ausbildung lässt zum Teil sehr zu wünschen übrig. Nachdem wir diesen Zustand nicht ändern können, sollten wir vielleicht versuchen, dieses Personal in unsern eigenen Betrieben etwas mehr zu schulen. Verschiedene Möglichkeiten scheinen uns in dieser Beziehung noch nicht voll ausgenutzt. Bestünde nicht die Möglichkeit, in der langen Vorsaison das Personal im Betriebe selber regelmässig zu schulen? Beispiel: Könnte nicht der Betriebsleiter oder vielleicht der Oberkellner die Kellner und Serviertöchter ein paar mal zusammennehmen und uns instruieren, über Dinge rechnen, die vielleicht einmal gehört, aber längst wieder vergessen wurden? Bei dieser Gelegenheit könnten auch gewisse Verkaufstipps bekanntgegeben werden; es könnte dem Personal der Verkauf bestimmter Weine nahegelegt werden; kurz, an zu vermittelndem Stoff würde es nicht fehlen.

Jedes Warenhaus sollte heute sein Personal praktisch selber unter geschultem zeitlichem und finanziellm Aufwand. Warum sollte nicht auch die Hotellerie hier einen Schritt weitergehen als bis anhin? An Orten, wo zwischen Hotellern ein besonders gutes Einvernehmen herrscht – es soll auch andere Orte geben – könnten vielleicht sogar Fachleute herbeigerufen werden, die beispielsweise alle Kellner gemeinsam schulmässig neu ausbilden würden. Die Kosten wären bei einer gemeinsamen Ausbildungsaktion gering, nachdem sie sich auf die verschiedenen Betriebe verteilen liessen. Wir erwähnen hier nur das Beispiel des Saalpersonals; aber auch andere Chargen im Hotel würde ein kurzer, aber intensiver jährlicher «Wiederholungskurs» nicht schlecht anstehen.

Nachdem in unseren Saisonhotels vielerorts fremdes Personal beschäftigt ist, wäre es gar oft angebracht, dieses über den betreffenden Kurort besser zu orientieren. Die Gäste holen doch ihre Auskünfte vielfach beim Personal ein, es berührt dann immer peinlich, wenn ein Hoteltangestellter nicht die geringste Ahnung von einem Kurort hat, in welchem er tätig ist. Eine Orientierung über die Möglichkeiten und besonderen Merkmale eines Ferienortes gehören einfach auch zu den Kenntnissen eines Hoteltangestellten. Diese Ausbildung könnte vielleicht da und dort sogar durch den lokalen Verkehrsverein übernommen werden.

Schlussbemerkungen

Das wären einige Gedanken, wahllos durcheinandergewürfelt, die sich nach erfolgreicher Saison aufdrängen. Fette Jahre – und als touristisches Jahr mit einigen Fettagungen darf wohl 1959 in die Geschichte eingehen – verleiten leicht zur Selbstgefälligkeit. Und doch gerade nach solchen Jahren sollte man sich überlegen, was noch besser gemacht, wo rationalisiert, besser ausgebildet oder erneuert werden könnte. In diesem Sinne seien unsere Ausführungen verstanden, verbunden mit den besten Wünschen für die schweizerische Hotellerie im kommenden Jahr, das hoffentlich seinem erfolgreichen Vorgänger in keiner Weise nachstehen wird.

La publicité est truffée de définitions que nous nous en voudrions de traduire en français et dont voici quatre échantillons:

Blue-Ribbon trade Association
Cadillac of the Industry
The Social Register of places to stay
An Association concerned with quality rather than quantity

La brochure est très largement distribuée dans les pays qui paraissent les plus intéressants; cela va du Canada au Mexique, en passant par le Japon et l'Arabie Saoudite.

Cotisations de taille

Nous croyons avoir saisi, au cours d'entretiens coupés de fréquentes démonstrations d'amitié et de skäls sonores, qu'un tirage d'un million d'exemplaires n'est pas exclu. Les membres sont inscrits pour une année et leur affiliation est renouvelable au bout de douze mois, mais ils doivent donner la preuve des qualités requises par les statuts et la moindre défaillance est sévèrement jugée.

La cotisation annuelle s'élève à \$ 600 par année avec deux exceptions; la première en faveur des motels qui ne sont ouverts que cinq mois par an et qui prévoit une contribution de \$ 375; jusqu'à six mois, cela monte à \$ 450 et pour un mois de plus \$ 75 en sus.

Les établissements situés hors du territoire des Etats-Unis paient \$ 360 par année. Nous avons feuilleté la brochure dont nous parlons plus haut. Les prix ont leur éloquence. Piquant au hasard, nous pointons un motel à Miami, au tarif de 7 à 24 dollars pour une chambre à un ou deux lits, 8 à 25 dollars pour une family-room et 14 à 27 dollars pour les «suites». La TV, la radio, l'éventuelle kitchenette, la piscine olympique et le terrain de golf sont généralement compris dans les offres.

Au Key-Wester, en Floride, le motel est composé d'une agglomération de villes dont le prix de location varie de 18 à 45 dollars par jour, mais 12 acres d'océan sont réservés à la clientèle, ainsi qu'une piscine d'eau de mer et, le soir, un dancing, comme on dit en mauvais anglais.

Ein Gast meint...

Der Fachmann meldet sich!

Erinnern Sie sich daran, dass in der Hotel-Revue vom 7. Jänner – man hatte sich kaum vom Silvester-Bummel erholt – die Geschichte mit dem Brief für Dr. Säuberlich behandelt wurde, d. h. die tragische Angelegenheit, bei welcher Dr. Säuberlich den für ihn bestimmten Brief nicht erhielt, weil die Übermittlung in der Concierge-Loge nicht klappte.

Seit 20 Jahren ist Herr J. E. in Zürich im Hotel-fach tätig und langjähriger Concierge. Wo? Irgendwo in Zürich. Das Hotel nennt er nicht, aber sein Chef ist zu loben, der ihm – und den anderen Hotelangestellten – die Hotel-Revue nicht unterschlägt!

Der also langjährige Hotel-Concierge J. E. schrieb mir wörtlich:

«Ich gehe mit Ihnen absolut einig, dass der erwähnte konstruierte Fall (des Herrn Dr. Säuberlich) leider vorkommt, aber nicht vorkommen dürfte.

Vielleicht wäre dazu u. a. zu sagen, dass Fehler immer und überall passieren, wohl solange als die Menschen, lies dienstbaren Geister, noch nicht durch Roboter ersetzt sind. Oder vielleicht stimmen Sie mir auch zu, dass es auch noch unangenehme Fehler gibt, als ein einmal nicht rechtzeitig ausgehändigter Brief, Beispiele: siehe Tagzeitungen ...»

(Ich persönlich verlor schon viele Stunden und viele mühsam verdiente Franken für nicht ausgehängte Briefe! A. T.)

«Wie leicht wäre es, diesem in Ihrem Artikel erwähnten Missgeschick ohne grosse Mühe zu folgen, indem man bei solchen Rendez-vous folgendes sich zur Regel macht: Bei irgendeiner Änderung des Programms liegen diesbezügliche Mitteilungen (Brief, Telegramm oder telefonische Nachrichten) beim Concierge des betreffenden Hotels. Wäre dies zu viel verlangt?

Nein, Herr Concierge J. E., es wäre nicht zuviel verlangt. Aber wie wollen Sie so was international regeln? Nehmen wir an, ich sei ein Geschäftsreisender und fahre in der Welt herum. Änderungen meines «Programms», d. h. meiner Reiseorte, sind nicht vorgesehen. Wie soll ich also in den verschiedenen Hotels der verschiedenen Städte Mitteilungen erwarten?

Überdies habe ich – ein Beispiel, das erst wenige Wochen alt ist – beim Concierge einer Weltstadt gefragt, ob Nachrichten für mich vorliegen (bewusst, dass dies sehr wahrscheinlich durch fachkundige Vertreter abgelöst (bei Essenszeiten, Zimmerstunde, Frei-Tagen usw.)?

Doch der Concierge J. E., dem ich für seine spontane Äusserung sehr dankbar bin, fügt durchaus mit Recht noch bei, dass sich der Mangel an geschultem Personal wohl nirgends so bemerkbar macht als gerade in der Concierge-Loge. Und – schliesst er – wieviele Concierges werden heute durch fachkundige Vertreter abgelöst (bei Essenszeiten, Zimmerstunde, Frei-Tagen usw.)?

Ja, Herr J. E., Sie haben bestimmt recht, aber bitte vergessen Sie nicht, dass ich – siehe Titel – ein GAST bin, tatsächlich einer, der voll zahlt, keine Reduktionen beansprucht, und nur Gast bin und daher auch das Recht hat, zu kritisieren und die Verhältnisse von meiner Warte aus zu beurteilen. Wenn Sie, Herr J. E., d. h. Ihr Hotellerie, es anders machen können, dann tant mieux! Ich zahle, wie jeder Gast, für meine Bedienung, und wenn sie nicht gut ist, d. h. mindestens so gut wie in andern Ländern, dann habe ich das Recht zu reklamieren.

Nach meiner rein schweizerischen Ansicht, die immerhin mit dem Fremdenverkehr sehr stark zusammenhängt, sollte die schweizerische Bedienung in den Gaststätten und Hotels nicht gleich gut wie in andern Hotels sein, sondern – sagen wir

mindestens um 1 Grad besser.

Und damit, mit diesem Wunsche, sind Sie, Herr Concierge J. E., sicherlich einverstanden, denn das hängt doch irgendwie mit dem Nationalstolz zusammen.

Aber nochmals: Dankeschön und freundliche Grüsse
A. Trallier

Dans le Texas, un autre établissement inscrit les courses de taureaux au nombre des agréments mis à la disposition des hôtes et peut-être ont-ils l'assurance de goûter aux victimes servies sur-le-champ.

Cuisine suisse

Nous nous en voudrions de pousser cette exploration dans un secteur hôtelier qui ne manque pas d'attraits et qui témoigne d'un équipement poussé au confort le plus absolu. Albuquerque, dans le New Mexico, avec le motel «Western Skies» riche de 250 chambres et installé au numéro 13400 de l'Avenue centrale, précise, non sans satisfaction, que la cuisine est préparée par des chefs suisses.

Une chose nous frappe dans cette énumération, c'est la clarté ave laquelle les hôteliers insistent sur l'heure des réservations; cela va de 16 à 18 heures, comme extrême limite et il est certains motels qui ne réservent que contre remise d'un certain montant ou moyennant l'insistance du téléscripneur. La nourriture? Elle est excellente, variée et nous croyons pouvoir affirmer que la qualité du service justifie, en marge des mets et des boissons, les tarifs demandés. Nous renonçons à en faire ici la



démonstration qui nous mènerait trop loin, mais peut être y reviendrons-nous un jour.

Dans la lune

En attendant et en matière de conclusion, relevons un témoignage d'optimisme et d'humour. Les Master Hosts annoncent, pour tomorrow (en anglais cela est plus élastique que notre « demain » trop immédiat) en dernière page de leur brochure, éditée en automne 1959, l'ouverture de l'Auberge de la Lune,

forte de 150 chambres et construite le long de la grande route (Great Lunar Highway) avec les indications suivantes :

« Construction to start soon. Located on Stardust Ocean. Featuring Moondust Swimming Pool, Moon-dust Skiing, Deep-Sea Diving. Pollen-free climate. «Out of this World» Cocktail Lounge. Rooms for One \$ 1—\$ 3; for Two \$ 2—\$ 4; Family Rooms \$ 3—\$ 5; Suites \$ 6—\$ 10 (Rates in Lunars).»
Ce projet rejoindra-t-il les vieilles lunes ? ...
Travel

Abenteurerpolitik in der Zuckerwirtschaft?

Von einem volkswirtschaftlichen Mitarbeiter wird uns geschrieben:

Die zuständigen Organe der schweizerischen Zuckerwirtschaft drängen in letzter Zeit auf einen baldigen Entscheid über den Standort der künftigen zweiten Zuckerfabrik und damit verbunden auf die Projektverwirklichung. Obwohl der Weltzuckermarkt weiterhin alle Anzeichen der Überproduktion und der Preisbaisse aufweist, will man die schweizerische Zuckerproduktion ausweiten, dies gestützt darauf, dass ein Bundesbeschluss der Zuckerwirtschaft hierfür bis maximal 6 Mill. Fr. als Subventionen (zur Überbrückung der Preisdifferenz gegenüber dem Weltzuckerpreis) in Aussicht gestellt hat. Nun ist aber bekannt, dass die 6 Mill. Fr. bei den Weltzuckerpreisen der letzten Jahre nicht ausreichen werden, um die zu erwartenden Defizite zu decken, ganz abgesehen davon, dass ja bei der neuen Fabrik noch erhebliche Amortisationen aufgebracht werden müssen, während die bestehende Fabrik in Aarberg als abgeschriebene betrachtet werden kann. Gleichwohl hat diese im letzten Geschäftsjahr aber bekanntlich einen Fehlabchluss über mehr als 3 Mill. Fr. vorgelegt, und im Vorjahr konnten nurmehr deshalb Dividenden ausgeschüttet werden, weil man eine Reserve beanspruchte. Sichtlich wollte man damals die ausgesprochen ungünstige Konkurrenzsituation, in der sich unsere Zuckerwirtschaft befindet, vertuschen, um die Voraussetzungen für den Bau der zweiten Fabrik nicht ungünstig zu beeinflussen. Die Erwartungen, wonach die Zuckerpreise wieder massiv steigen würden und man dann über die Kippe des schlechten Geschäftsverlaufes hinwegkäme, hat sich dann allerdings nicht erfüllt, und so wurde im letzten Geschäftsjahr der Aarberger Fabrik das Fiasko offenkundig.

Man muss sich heute allen Ernstes die Frage stellen, ob man sich überall der Verantwortung, die hier geschaffen wird, bewusst ist. Wir glauben kaum, dass man die Entwicklung überall bis in die letzten Auswirkungen durchdacht hat. Sonst wäre der Optimismus zweifellos schon längst etwas gedämpft worden. Zu keinem Zeitpunkt wird die schweizerische Zuckerwirtschaft in Zukunft aber geltend machen können, es hätte an Warnungen gefehlt. Die Abenteurerpolitik, die man hier betreibt, ge-

schieht auf völlig eigene Verantwortung. Allerdings ist bekannt, in welcher Richtung die Meinungen in den direkt interessierten Kreisen gehen. Wenn die zweite Fabrik einmal gebaut ist, so heisst es, werde sie weder seitens des Bundes noch des künftigen Standortkantons fallen gelassen werden können. Die Einwände, die wegen der fortschreitenden Integration der westeuropäischen Wirtschaft gemacht werden, schlägt man damit in den Wind, dass man erklärt, die Landwirtschaft werde auf alle Zeiten hin ein Sonderstatut besitzen. Dabei ist es durchaus fraglich, ob die Zuckerproduktion als solche noch als landwirtschaftliche Position und nicht schon als industrielle Position angesprochen werden muss. Wir erinnern an die Debatten innerhalb der Kleinen Freihandelszone über die geforenen Fischfilets, deren landwirtschaftlicher Charakter bestritten wird. Es wäre daher gar nicht ausgeschlossen, dass die Zuckerwirtschaft früher oder später ebenfalls liberalisiert werden müsste. Ausserdem ist in Erinnerung zu rufen, dass die heutigen Zuckerzölle offiziell wohl als Fiskalzölle angesprochen werden, dass ihnen aber heute ohne Zweifel auch stark protektionistische Charaktereigenschaften eigen sind. Die Zuckerzölle könnten, auch wenn sie einstweilen vom Abbau im Rahmen der Kleinen Freihandelszone ausgenommen sein sollen, also doch noch ins Rutschen kommen. Durch den Bau einer zweiten Zuckerfabrik wird der Protektionismus unserer Zuckerzölle noch augenfälliger.

Es ist seltsam zu verfolgen, wie sich heute nun die Kantone Zürich, Aargau und Thurgau um diese Fabrik streiten. Als ob es sich um einen Leckerbissen für den Fiskus handeln würde! Dabei ist eher das Gegenteil zu erwarten, indem die Fabrik früher oder später notleidend wird und bei den Behörden um weitere Hilfe anknüpft. Es kann nicht deutlich genug gesagt werden: die Kantone, die sich so für die Zuckerfabrik interessieren, müssen sich klar sein darüber, dass sie dann auch die Rechnung zu bezahlen haben. Denn es muss alles daran gesetzt werden, dass der Bund vor weiteren Belastungen und der Verbrauch vor allfälligen Preiszuschlägen bewahrt werden. Das Projekt der zweiten Zuckerfabrik ist dabei unter den heutigen wirtschaftspolitischen Verhältnissen als abenteurerlich anzusprechen. -lg-

Festtagsgratulations-Ablösung zugunsten des Tschumifonds – Souscription des fêtes de fin d'année en faveur du Fonds Tschumi

Letzter Appell

Die Festtage sind nun längst vorbei. Aber verspätete Wünsche werden von den Empfängern immer noch mit Dank registriert. Wer also noch «pauschal» solche anzubringen hat, der benütze diese letzte Gelegenheit, sich in die Liste der Festtagsgratulationen einzutragen durch Zeichnung eines Beitrages für die Nachwuchsförderung und berufliche Ausbildung. Mit der heute publizierten Liste erreicht der Betrag der Einzahlungen zugunsten des Tschumifonds

über 8700 Franken.

Wir freuen uns über dieses stolze Ergebnis und sprechen allen unsern Mitgliedern und Berufsfreunden unsern herzlichsten Dank aus. Mit der nächsten Nummer schliessen wir die Sammlung ab. Einzahlungen auf Postcheckkonto SHV V 85 mit Vermerk «Tschumifonds» werden wie bis anhin dankend entgegengenommen.

- Hr. E. Amstad, Hotel Bellevue, Seelisberg
- M. Maurice Bérard, Hôtel de Lausanne, Casablanca
- M. E. Bessard, Hôtel Grand Combin, Verbier
- Bisinger A. G., Hotel Weisses Kreuz, Lugano
- Fam. Blunsky, Hotel Schiff, Einsiedeln
- Fam. Bohner, Hotel Murtenhof, Murten
- Mme Aline Bovin, Chaumont, Neuchâtel
- M. A. Bopp, Hôtel Touring-Balance, Genève
- Fam. Bühler, Hotel Hirschen, Interlaken
- Hr. A. Gamma, Posthotel, Wassen
- Hr. Fritz Grichting, Neues Hotel Grichting, Lutzerbad
- Hr. Hs. Gyger, Breithorn, Wengen
- Fam. Hotz, Hotel Adula, Fims-Waldhaus
- Hr. R. Huber-Sohm, Strandhotel Seegarten, Lugano-Lido
- Hr. A. Kempler, Hotel Kempler, Lugano
- Kurhaus Tarasp, Tarasp

- Sig. Em. Lombardi, Hôtel Monta Prosa, S. Gottardo
- Sig. Felice Romano-Furger, Hotel-Ristorante della Santa, Lugano
- Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern
- Frau E. Stilling-Zähringer, Luzern
- Fam. Theus, Hotel Vadret, Davos-Dorf
- Hr. E. Thöni, Hotel Hirschen, Meiringen
- Hr. Mario Tschander, Ausstellungsstr. 88, Zürich
- M. H. Volpich, dir., Hôtel Mon Repos, Mont-Pèlerin
- Hr. H. Waldmeyer-Schneiter, Hotel Krafft am Rhein, Basel
- Hr. M. Widmer-Ammon, Posthotel Rössli, Gstaad
- Hr. A. Willi, Posthotel Löwen, Mulegn/Mühlen
- Hr. O. Willi-Spiess, Touring-Hotel, Zürich

Dernier appel

Notre traditionnelle souscription des fêtes de fin d'année touche à sa fin. Elle a remporté un magnifique succès, puisqu'elle a produit jusqu'à maintenant la belle somme de

Fr. 8700.—

Nous ne pouvons assez répéter que l'hôtellerie doit faire un gros effort pour encourager la formation professionnelle, faciliter le recrutement des employés et assurer la relève du personnel. Le Fonds Tschumi est précisément utilisé dans ce but et nos membres, ainsi que tous les amis de l'hôtellerie ont donc intérêt à l'alimenter. C'est ce que tous les généreux donateurs qui ont effectué un versement jusqu'à présent ont bien compris.

Il n'est pas trop tard pour bien faire et tous ceux qui voudraient encore participer à cette souscription peuvent le faire en versant le montant qu'ils jugeront utile au compte de chèques postaux de la Société suisse des hôteliers, V 85, Bâle. Nous publierons une dernière liste des souscripteurs dans le prochain numéro de l'Hôtel-Revue. Merci à tous les donateurs.

Brückenschlag zwischen Gemeinsamen Markt und Freihandelszone notwendig

Der Standpunkt der deutschen Hotellerie

In seiner Berichterstattung über die Herbsttagung der Deutschen Sektion IHA in Berlin (siehe Seite 4 der heutigen Nummer) hat unser Berliner Korrespondent auf die beachtenswerten Ausführungen hingewiesen, die Hauptgeschäftsführer Dr. M. Hoffmann dem Thema «Deutsche Hotellerie und Gemeinsamer Markt» widmete, und in welchem er den Standpunkt der deutschen Hotellerie darlegte.

Da die Frage der europäischen Integration auch für Hotellerie und Fremdenverkehr schwerwiegende Probleme aufwirft, rechtfertigt es sich, auf die Darlegungen von Dr. Hoffmann noch etwas näher einzutreten.

Der Kampf um die Blockbildung – hier Gemeinsamer Markt, dort Freihandelszone – ist geeignet, die Einheit Europas in Frage zu stellen. Vor allem für den Fremdenverkehr muss das Bestreben darauf gerichtet sein, zu einem Zusammenleben und nicht zu einem Auseinanderleben zu kommen. Inwieweit über den Fremdenverkehr auf diese europäische Konzentration Einfluss genommen werden kann, darüber herrschen noch keine klaren Vorstellungen. Nur eines wissen wir, dass es für jedes Land, das der europäischen Wirtschaftsgemeinschaft angeschlossen ist, mit Opfern verbunden sein wird, das bisherige Wirtschaftssystem einer Umstellung zu unterziehen. In diesem Zusammenhang weist Dr. Hoffmann auf eine Berechnung des wissenschaftlichen Assistenten am Institut für Fremdenverkehrswissenschaft, Frankfurt a. M., Dr. Ernst Bernauer, über die Marktanteile anhand der Übernachtungen der einzelnen EWG-Länder am Gesamtmarkt der EWG hin, aus der hervorgeht, dass 1957 der Anteil der Bundesrepublik mit 10,26 % im Vergleich zu den Anteilen von Frankreich (37,29 %) und Italien (43,37 %) verhältnismässig schwach ist. Daraus leitet Dr. Hoffmann vom Standpunkt der deutschen Hotellerie folgendes ab:

Die deutschen Hotels vertreten mit Recht die Auffassung, dass ihnen an einer Spaltung Europas in Gemeinsamer Markt und Freihandelszone nichts gelegen ist. Die Gäste der Hotellerie kommen sowohl aus den Ländern des Gemeinsamen Marktes wie der Freihandelszone. Ein einiges Europa mit Brückenschlag zwischen Gemeinsamen Markt und Freihandelszone müsste die Parole sein. Dabei ist es nicht zu umgehen, auch die amerikanischen Länder in eine solche Regelung einzubeziehen. In bezug auf die übrigen Erdteile müsste eine Regelung gefunden werden, die sich nicht hemmend auswirkt.

Das deutsche Hotelgewerbe befindet sich gegenüber den Ländern des Gemeinsamen Marktes insofern in einer nachteiligen Situation, als das Wetter, insbesondere in den Mitgliedstaaten Italien und Frankreich, günstiger ist als in Deutschland. (Für den letzten Sommer galt dies allerdings nicht.)

Zahlreiche Gefahren erblickt Dr. Hoffmann so- dann in der Angleichung der Gesetzgebungen, wobei er vor allem auf die Kategorisierung der Hotellerie verweist. Im Gegensatz zu Italien und Frankreich kennt man in Deutschland weder eine Kategorisierung noch die für die einzelnen Gruppen staatlich vorgeschriebenen Preise.

Die sich bei den Ländern des Gemeinsamen Marktes mit der Zeit aufdrängende Frage der Preisangleichung bei den Hotels und Gaststätten wird Holland und Deutschland gegenüber Frankreich und Italien in einer günstigen Lage finden, weil sie niedrigere Hotelpreise haben, was für die Werbung von grosser Bedeutung ist. Dieser Vorteil könnte bei einer Währungsangleichung in Fortfall kommen.

Unter den positiven Seiten erwähnt Dr. Hoffmann die Erleichterungen im Verkehr im Bereiche des

Gemeinsamen Marktes. Die Grenzen werden sich noch mehr als bisher öffnen und die Tätigkeit der Zollbeamten eingestellt werden. Vor allem aber wird sich für Deutschland ein weiterer Vorteil durch ergeben, dass die Arbeitskräfte in den Ländern des Gemeinsamen Marktes sich besser verteilen, doch wartet er übertriebene Hoffnungen. Arbeitskräfte werden vor allem aus Italien verfügbar sein, doch müssen die Italiener, um einsetzbar zu sein, vor allem die deutsche Sprache lernen.

Der Finanzierung von Hotelbauten mit deutschem Kapital in andern Ländern des Gemeinsamen Marktes sieht Dr. Hoffmann eher engere Grenzen gesteckt. Abschliessend kommt er zu folgendem Schluss:

«Mit Nachdruck werden wir uns dagegen wenden müssen, dass im Gemeinsamen Markt neue Behörden für den Tourismus geschaffen werden oder nach dirigistischen Massnahmen gerufen wird.»

Der Fremdenverkehr ist im allgemeinen von der wirtschaftlichen Entwicklung abhängig, er unterliegt daher auch eigenen Gesetzen. Irgendwelche Lenkungsmaßnahmen würden letztlich doch versagen. Die europäischen Länder haben in den letzten zehn Jahren durch die Liberalisierung des Fremdenverkehrs viel für seine Entwicklung getan. Es kann daher nur im Interesse aller liegen, dafür zu sorgen, dass durch den Gemeinsamen Markt die Liberalisierung in keiner Weise eingeschränkt wird...

Leider wird der europäische Zusammenschluss in jedem Land anders gesehen; wir sind daher noch weit davon entfernt, einander so zu begreifen, wie es mit Rücksicht auf eine gute Weiterentwicklung Europas notwendig ist. Und doch sollten wir, das gilt auch für die Hotellerie, nicht das grosse Ziel aus den Augen verlieren, nämlich vom Gemeinsamen Markt her die Brücke auch zur Freihandelszone zu schlagen.»

Abbau der fiskalischen Belastung für Fleischimporte

Zur Finanzierung der Überschussverwertung des einheimischen Schlachtviehmarktes werden die Importe von Vieh, Fleisch und Fleischwaren an der Grenze mit einer Rückstellung belastet. Zoll und Abgaben aller Art erreichen bis vor 2 Jahren für bestimmte Waren (insbesondere Spezialfleischstücke) einen vollen Franken je kg.

Der vom Eidg. Volkswirtschaftsdepartement eingesetzte Fachausschuss Fleisch hat wiederholt Gelegenheit, die im Zusammenhang stehenden Fragen zu besprechen; immer wieder wurde auf die Höhe der Belastung durch Zölle und Rückstellungen in den Fonds zur Sicherung der Überschussverwertung hingewiesen. Mit Bundesratsbeschluss vom 31. Januar 1958 wurden die Zölle auf Fleisch und Fleischwaren im Sinne einer Ermässigung neu festgesetzt. Die Reduktionen betragen z. B. für

- Schweinefleisch, frisch geschlachtet, von Fr. 70.— pro q auf neu Fr. 10.—
- anderes Fleisch, frisch geschlachtet (insbesondere Spezialfleischstücke) von Fr. 35.— pro q auf neu Fr. 10.—

Mit Bezug auf den Fonds zur Sicherung der Überschussverwertung wurde, unter dem Druck der ständigen Vorstösse, vor Jahresfrist grundsätzlich die maximale Limitierung auf 15 Mio Franken beschlossen. Sobald dieser Betrag erreicht sei, müssten die Abgaben so weit reduziert werden, dass aus den Eingängen die ordentlichen laufenden Aufwendungen der Schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) gedeckt werden können. Eine Erhöhung der Ansätze

soll erst dann wieder erfolgen, wenn der Fondsbestand infolge Durchführung ausserordentlicher Massnahmen zur Entlastung des Marktes unter den Betrag von 12 Mio Franken sinken sollte.

Im Jahre 1953 wurde ein Fonds von 5–6 Mio Fr. als genügend erachtet. Damals bestand die Meinung, es wäre gar nie möglich, einen so grossen Betrag zu erreichen, weshalb leider kein formeller Beschluss gefasst wurde. Die unerwartet grossen Vieh- und Fleischimporte der letzten Jahre ermöglichen aber viel grössere Rückstellungen, womit auch die Begehren der interessierten Kreise immer weiter gingen!

	Frühere Belastung neu	
	Rappen je kg	Rappen je kg
Nierstücke	35	3
Zungen	35	3
Milken	35	3
Dosenschinken	10	10
Diverse andere Artikel wie Kutteln, Ochsenmäuler usw.	12–23	10
Würste und dergleichen wie Salami, Lachsschinken usw.	25	25
Zuschlag für Importfirmen, die nicht zur Überschussverwertung verpflichtet sind (insbesondere für Spezialfleischstücke)	5	1

Mit diesen namhaften Reduktionen wird den begründeten Begehren der exportorientierten Hotellerie teilweise entsprochen. Importeure und Metzger haben auch die Zusicherung abgegeben, die

geringeren Belastungen an der Grenze würden eine andere Preisgestaltung ermöglichen. Wir zweifeln nicht daran, dass im Sinne dieser Erklärungen die Konsumenten in den Genuss der neuen Vergünstigungen gelangen werden.

Mit Bezug auf die geltende Regelung für Wurstwaren, insbesondere Salami, hat der Vertreter des Schweizer Hotelier-Vereins im Fachausschuss Fleisch Vorbehalte angemeldet.

Le conseil supérieur du tourisme réorganisé en France

Nous lisons dans le «Figaro» de la plume de notre excellent confrère Y. Dartois (qui a reçu l'année dernière le prix du tourisme international 1959) les détails suivants sur la réorganisation du conseil supérieur du tourisme.

M. Jean Sainteny, commissaire général au tourisme, vient de présider plusieurs séances plénières du conseil supérieur du tourisme, après sa réorganisation par M. Buron, ministre des transports et du tourisme.

Le ministre avait présenté, l'automne dernier, les nouveaux membres de ce Conseil supérieur qui constitue, avec la création du comité interministériel du tourisme, une des pièces maîtresses de la réorganisation du tourisme français recherché par M. Sainteny.

Il s'agit d'assurer, sous l'autorité de ce dernier, une collaboration permanente entre l'administration et les représentants des différentes catégories d'activités touristiques siégeant au conseil.

M. Jean Sainteny présidera personnellement le Conseil supérieur du tourisme assisté de deux vice-présidents: MM. Jean Médecin, député-maire de

Gordon's
Gin
stands supreme

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Nice, et Louis Martel, président de l'Union des fédérations des syndicats d'initiative.

La première réunion réunissait les quarante-trois membres du conseil ainsi que les présidents des comités régionaux de tourisme venus là à titre consultatif.

Un comité permanent de quinze membres a été créé, ayant délégation du conseil pour préparer, auprès du commissaire général qui le préside, les travaux de l'assemblée plénière ainsi que neuf commissions spécialisées travaillant en liaison avec les différents services administratifs du commissariat général: commissions de la sauvegarde du patrimoine touristique, de l'organisation des stations et de l'équipement collectif, des industries hôtelières, du thermalisme et du climatisme, du tourisme social, des agences de voyages et des moyens de transport, des associations de tourisme et des syndicats d'initiative, de la propagande, du financement et du crédit.

Cette structure nouvelle du Conseil supérieur du tourisme permettra au commissaire général de coordonner et de regrouper tous les organismes participant à l'activité touristique.

Nous ne doutons ni des capacités d'organisation de M. Buron, ni de la compétence touristique de MM. Médéric et Martel... Mais la Super-Organisation des industries touristiques françaises nous paraît contraire à l'économie du marché européen, dans le cadre de laquelle doit évoluer le tourisme national et international. Dirigisme étatique et liberté touristique sont deux choses incompatibles.

Dr W. Bing

Les stations d'hiver françaises reliées à Paris... par Genève-Cointrin

La mise en service de Caravelle sur Paris—Genève a réduit encore, cet hiver, la durée du voyage par avion que déjà, ces dernières années, les skieurs de Paris, du nord et de l'ouest de la France appréciaient pour son confort et sa rapidité. L'avion classique ouvrait en effet, la porte des champs de neige aux skieurs qui ne disposaient en cette saison que des brefs week end; Caravelle leur offre un voyage plus rapide encore et l'agrément d'un vol incomparable.

A compter du 18 décembre, les vendredi, samedi et dimanche de chaque semaine, les deux courriers quotidiens d'Air France dont la Caravelle et les deux vols de la Swissair, sont mis en correspondance à leur arrivée à Genève-Cointrin avec un autocar en partance immédiate vers les stations du Mont Blanc.

C'est ainsi, par exemple, qu'en s'embarquant à Orly un samedi matin à 9 h 30 à bord de Caravelle, le skieur avec ses skis, atterrit soixante minutes plus tard à Genève, c'est-à-dire à 10 h 30, heure à laquelle, après les formalités d'usage, un autocar l'emporte vers Bonneville (arrivée à 12 h 15), Sallanches (12 h 55), Saint-Gervais (13 h 15) ou Megève (13 h 35): moins d'une heure plus tard, il peut «chausser» et s'adonner à son sport favori. Quelque soit la station choisie, le skieur est sur un champ de neige moins de quatre heures après son départ de Paris... W. Bing.

kalkuliert werden, um die Existenz wahren zu können.

Aktuelles Problem: Kreditkarten

Schliesslich beschäftigte sich Dr. Seiler auch mit dem äusserst wichtigen Kreditkartenproblem (das am nächsten Tag auf der nichtöffentlichen Sitzung im übrigen noch ausführlich behandelt wurde) und stellte mit Nachdruck fest, dass das bisherige System, wie es von den amerikanischen Gesellschaften AMEXCO und Diners' Club praktiziert werde, für die Hotellerie nicht tragbar sei und weiterhin strikt abgelehnt werden müsse, wobei der Redner auf die konsequente Haltung des Schweizer Hotelier-Verein verweisen konnte. Das bedeute nicht, dass sich die Hotellerie in der Schweiz und auch in Deutschland den Kreditkarten grundsätzlich verschliessen wolle. Die Hotellerie müsse allerdings auf der Erfüllung folgender Grundforderungen bestehen:

1. Volle Deckung des Risikos; 2. Zahlungsabwicklung innerhalb von 30 Tagen; 3. keine zusätzlichen Kosten oder Spesen für die Hotelbetriebe.

Er sei darüber informiert, so berichtete Dr. Seiler, dass man über Versicherungsgesellschaften eine Kreditkarte in dieser annehmbaren Form vorbereite. Es sei zu hoffen, dass die entsprechenden Verhandlungen bald von Erfolg gekrönt sind, denn eine solche Kreditkarte könnte überall angenommen werden, und für den Gast würde sie sicher eine Erleichterung bedeuten.

Der Redner schloss seine vielbeachteten Ausführungen mit der Feststellung, dass im Mittelpunkt aller Bestrebungen, die Gastlichkeit zu fördern, immer noch der Mensch stehe, und diese «menschliche Betreuung» des Gastes bleibe der grosse Aktivposten europäischer Hotellerie, den es trotz aller Schwierigkeiten zu erhalten gelte.

Hotellerie und Gemeinsamer Markt

In seinem Referat «Hotellerie und Gemeinsamer Markt» beschäftigte sich Dr. Moritz Hoffmann, Hauptgeschäftsführer des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes und der Deutschen Sektion der IHA mit einigen Hauptproblemen, die der Zusammenschluss der GM-Länder mit sich bringt. Der Redner hob zunächst hervor, dass der Hotellerie an einer Spaltung in Länder des Gemeinsamen Marktes und der Freihandelszone nicht gelegen sein könne, sondern dass vielmehr nur in einer gesamteuropäischen Zusammenarbeit günstige Aspekte auch für den Fremdenverkehr zu erblicken seien.

Innerhalb des Gemeinsamen Marktes seien natürlich auch verschiedene Auffassungen über den Tourismus und über gewisse Fremdenverkehrspraktiken zutage getreten. So könne sich Deutschland z. B. mit der seinem liberalen Wirtschaftskurs widersprechenden Kategorisierung innerhalb der Hotellerie — wie sie in Frankreich und Italien noch vorherrschend ist — nicht einverstanden erklären, weil man eine zu bürokratische Einteilung bzw. «Katalogisierung» der Beherbergungsbetriebe für veraltet und hemmend ansieht.

Die erstrebte Preisangleichung würde sich für Deutschland aus naheliegenden Gründen nicht günstig auswirken. Auch die unterschiedlichen klimatischen Verhältnisse in Nordeuropa und den südeuropäischen Ländern spielen bei der Abschätzung der zukünftigen Entwicklung innerhalb des Gemeinsamen Marktes fraglos eine Rolle.

Sichtbare Vorteile würden auf der anderen Seite durch die Angleichung im Luft- und Eisenbahnverkehr sowie durch Abbau von Zollschanken und Erleichterungen beim Grenzübertritt eintreten.

Ein weiterer Punkt dieses Referates betraf die Arbeitskräfte, die praktisch in allen GM-Ländern

Italienische Hotelfachschüler

Wir haben auch dieses Jahr wieder eine Anzahl italienische Hotelfachschüler (Commis de rang und Commis de cuisine), ca. 18—22 Jahre alt, die uns auf Ende April/Mitte Mai zur Verfügung stehen. Mit den in den letzten Jahren engagierten Schülern wurden meist gute Erfahrungen gemacht. Die Schüler befinden sich zurzeit in Ausbildung. Wir haben speziell verlangt, dass sie auch in sprachlicher Hinsicht gut vorbereitet werden. Wir bitten unsere Mitglieder, die sich für solche Hotelfachschüler interessieren, um Mitteilung. Diesbezügliche Anmeldeformulare erhalten Sie beim Hotel-Bureau Basel, Abt. Italien-Aktion. Die Bestellungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt.

knapp sind. Gewisse Reserven seien höchstens in Italien (vor allem Südtalien) vorhanden, wobei man allerdings auf Grund der bisherigen — im allgemeinen übrigens guten — Erfahrungen die sprachlich und schulisch vorgebildeten Kräfte bevorzugt müsse.

Abschliessend warnte Dr. Hoffmann vor dirigistischen Massnahmen, wodurch die privatwirtschaftliche Initiative und die Tätigkeit der Fremdenverkehrsorganisationen gehemmt werden könnten.

Berliner Hotelgewerbe in Vergangenheit und Gegenwart

Zu Beginn der öffentlichen Sitzung in der Kongresshalle hatte der 1. Vorsitzende der Deutschen Sektion, O. H. Geyer, dem Obermeister der Gastwirte-Innung und Leiter der Berliner Fachgruppe Hotels, Hoteller Heinz Zellermayer (Vorstandsmitglied der Deutschen Sektion), das Wort zu einem Vortrag über Entwicklung und Situation des Berliner Hotelgewerbes erteilt, dem die Anwesenden mit gespannter Aufmerksamkeit folgten, weil ihnen der Redner einen sehr instruktiven Überblick über die Grundlagen und die historischen Anfänge der Berliner Hotellerie bis zu ihrer gegenwärtigen Lage vermittelte — Ausführungen, die in kulturgeschichtlicher und volkswirtschaftlicher Hinsicht gleichermaßen von Interesse waren.

Heinz Zellermayer erinnerte zunächst an das 1699 gegründete Hotel «König von Portugal», mit dem die eigentliche Chronik des Berliner Hotelgewerbes beginnt, ein Haus, das durch Lessings «Minna von Barnhelm» auch in die deutsche Dichtung eingegangen ist. Weiter fand das historische «Gasthaus zur Sonne» unter den Linden Erwähnung, in dem die grossen deutschen Dichter Goethe und Schiller zu Gast waren. Einige weitere Namen von Hotels und Gasthäusern aus dieser frühen Zeit, wie z. B. «Goldener Adler», «Stadt Paris», «Schwarzer Bär» ergänzten diesen Rückblick. Mit dem Jahre 1847 setzte dann ein neuer Abschnitt ein, der durch die Errichtung einiger damals sehr bekannter Häuser, wie «Hotel Stadt Rom», «Hotel de Russie», «Hotel Petersburg» und «Hotel Royal» gekennzeichnet war.

Gewisse Vorschriften galten damals wie heute: die Hotelbesitzer unter der Kontrolle durch die Polizei, es mussten Fremdenbücher geführt werden, zu bestimmten Zeiten mussten sogar Aufenthalts-erlaubnisse für die Fremden von der Polizei eingeholt werden und Reisende aus Russland, Österreich und... Bayern mussten ihre Pässe «visieren» lassen.

Die eigentliche Entwicklung zur weltstädtischen Hotellerie vollzog sich aber erst nach der Reichsgründung 1871, als die Hauptstadt Berlin einen grossen Aufschwung nahm, viele Kongresse und Veranstaltungen hier stattfanden und im Verlaufe der sogenannten Gründerjahre die berühmten gewordenen Hotels, wie z. B. Adlon, Bristol, Kaiserhof, Esplanade, Fürstenhof — um nur einige der bekanntesten Namen zu nennen — entstanden. Ihr Standort befand sich an der repräsentativen Strasse unter den Linden oder rings um die Bahnhofe. Später wurden auch im Berliner «neuen Westen», am Kurfürstendamm und in der Zoo-Gegend, Hotels errichtet (von denen nur das «Hotel am Zoo» und das «Hotel Steinplatz» den Zweiten Weltkrieg überlebt haben).

Nach dem Ersten Weltkrieg hatte die Berliner Hotellerie in der Zeit von 1924 bis 1929 fünf Jahre zu verzeichnen, bis diese Entwicklung durch die einsetzende Wirtschaftskrise gestoppt wurde und erst nach deren Überwindung wieder eine Aufwärtsentwicklung, verbunden mit einem steigenden Fremdenverkehr, einsetzte.

Vor dem Zweiten Weltkrieg war Berlin die Stadt des grössten Fremdenverkehrs in Deutschland, und die durchschnittliche Kapazitätsausnutzung des gesamten Beherbergungsgewerbes mit seinen insgesamt 24 000 Betten betrug über 80%.

1945 blieben 1500 Betten übrig

Die Luftangriffe des Zweiten Weltkrieges und der Kampf um die Reichshauptstadt hatten die Berliner Hotellerie in erschütterndem Ausmass getroffen. Der Redner rief diese Tatsache an Hand von nüchternem Zahlenmaterial ins Gedächtnis zurück: Nur 1500 Betten waren von dem verichtenden Kriegsgeschehen verschont geblieben. 50 Grosshotels sowie Hunderte von mittleren und kleinen Betrieben lagen in Trümmern. In mühsamer, provisorischer Aufbauarbeit auf Grund von Privatinitiative konnten, mit Unterstützung der wieder begründeten Gastwirte-Innung, in bescheidenem Masse die notwendigsten Voraussetzungen für die Beherbergung von Gästen geschaffen werden. — Die 1948 einsetzende Blockade Berlins brachte dann den Fremdenverkehr praktisch völlig zum Erliegen und bedeutete für das gesamte Berliner Beherbergungsgewerbe einen schweren Rückschlag, der die Hotellerie gegenüber Westdeutschland stark zurückwarf. Erst 1950 konnte der echte Wiederaufbau beginnen, der auch in den folgenden Jahren durch die amerikanische Finanzhilfe wesentlich unterstützt wurde.

Durch den Strukturwandel Berlins — Verlust der Funktion als Hauptstadt und Verwaltungszentrum,

Europäische Probleme der Hotellerie

Tagung der Deutschen Sektion der International Hotel Association in Berlin mit sehr aufschlussreichen Referaten

Dr. F. Seiler sprach in Berlin

Ende November kamen in Berlin die führenden Hoteller Deutschlands zusammen, um auf der Tagung der Deutschen Sektion der International Hotel Association Situation und Probleme der Hotellerie in nationaler und internationaler Sicht zu besprechen. Die sehr interessanten Referate und Vorträge fanden in der Fachwelt starke Beachtung und wurden auch in der Tagespresse entsprechend gewürdigt. Auf der ersten, öffentlichen Sitzung im Theatersaal der modernen, architektonisch eigenwilligen Kongresshalle konnte der 1. Vorsitzende der Deutschen Sektion, Hoteller O. H. Geyer (Atlantik-Hotel, Hamburg) u. a. mit besonderer Freude als Gast aus der benachbarten Schweiz Herrn Dr. Seiler, Zentralpräsident des Schweizer Hotelier-Verein, begrüssen, der sich in seinem Vortrag «Probleme der europäischen Hotellerie im Lichte der Entwicklungstendenzen des internationalen Fremdenverkehrs» mit einer Reihe von Fragen auseinandersetzte — Ausführungen, die bei den Teilnehmern starke Resonanz fanden. Besonders dankbar vermerkten die anwesenden Hoteller aus der Bundesrepublik und aus Berlin die bewundernden und anerkennenden Worte für die Haltung und die Leistungen der Berliner Bevölkerung und für den Wiederaufbau der Stadt und ihrer Hotellerie. Dr. Seiler bezeichnete es als ein besonderes Erlebnis, nach 22 Jahren wieder in Berlin zu sein und die «belebend-anregende und prickelnde Luft» dieser Stadt zu atmen sowie deren auftrübende Atmosphäre zu spüren. Berlin sei ein Symbol für Freiheit und Menschenwürde geworden und ein Vorbild für alle indifferenten, die sich in dieser Stadt davon überzeugen sollten, wie sehr hier «bester deutscher Geist» lebendig wirke. Nach diesen Worten, denen man anmerkte, dass sie aus dem Herzen kamen und auf die alle Anwesenden mit grossem Beifall reagierten, kam der Redner auf die Bemühungen zur Liberalisierung des Reiseverkehrs zu sprechen, die bereits erfreuliche Erfolge gezeitigt haben — nicht zuletzt auf Grund der Initiative der Hotellerie. Es geht nun darum, auch die Reste an einengenden Bestimmungen zu beseitigen, damit man dem früheren Idealzustand einer völligen Freizügigkeit im Fremdenverkehr möglichst nahe komme.

Dem «individuellen Tourismus» von einst stehe heute in zunehmendem Masse ein gelenkter Tourismus gegenüber; das Reisen ist mehr und mehr zu einem integrierenden Bestandteil des Verdienstes, ja der Existenz breiter Volksschichten geworden. In diesem Zusammenhang setzte sich Dr. Seiler mit dem Problem des Sozialtourismus auseinander, der an sich nur einen begrenzten Sektor des allgemeinen Fremdenverkehrs darstelle, weil er seinem Wesen nach eigentlich nur für jene Schichten bestimmt ist, die sich ohne Unterstützung von Seiten des Staates oder bestimmter Institutionen keine Reise leisten könnten. Dieser strenge Begriff «Sozialtourismus» werde aber in zunehmendem Masse verwässert, weil er heutzutage vielfach nur dazu dient, um mit möglichst billigen Preisangeboten eine grösstmögliche Ausweitung des Reiseverkehrs durch Erfassung breiterer Volksschichten zu erreichen. Davon profitierten aber ohne Unterschied sowohl die wirtschaftlich schwächeren Bevölkerungskreise als auch wohlhabendere Schichten, was wiederum die Gefahr einer Verfälschung der allgemeinen Konkurrenzbedingungen heraufbeschwört. Da im übrigen die Ansprüche auch der «unteren Kategorien» steigen, werde unter diesen Umständen das Verhältnis zwischen Kosten und Preisen immer problematischer. Für einen expansiven Sozialtourismus unter den geschilderten Vorzeichen biete die europäische Hotellerie keinen Nährboden. — Es handle sich aber nicht darum, sich dieser Bewegung zu verschliessen, sondern sie in die richtigen Wege zu leiten, denn die Quantität darf die Qualität nicht verdrängen. In diesem Zusammenhang berührte Dr. Seiler auch Auswüchse des Camping-Wesens, wodurch traditionelle Ferienplätze, an denen der Reisende Ruhe und echte Ausspannung sucht, gestört, und die dadurch an Anziehungskraft verlieren könnten. Die besondere Note eines Fremdenverkehrs oder einer Landschaft müsse aber immer gewahrt bleiben.

Auch mit dem Problem der Hotelkapazität, der

Bettenausnutzung und der Spitzenfrequenzen während der Hochsaison befasste sich der Redner und bezeichnete es unter lebhaftem Beifall der Sitzungsnehmer als wirtschaftlichen Unsinn, lediglich zum Zwecke eines grösseren Bettenangebotes während der Zeit der Spitzenbelegung neue Hotels zu bauen, die dann in den ruhigen Monaten ungenutzt bleiben und per Saldo Geld kosten, statt dass sie etwas einbringen. Denn die privatwirtschaftliche Hotellerie erhalte im Gegensatz zu bestimmten Institutionen (wie z. B. Luftfahrtgesellschaften) keine Subventionen und müsse daher nach streng kaufmännischen Gesichtspunkten um eine ausreichende durchschnittliche Kapazitätsausnutzung und eine dementsprechende Rentabilität bemüht sein. Man könne es mit statistischem Material belegen, dass das Bettenangebot in zahlreichen europäischen Ländern der Nachfrage vorausgeilet sei und dass die Bettenausnutzung ungenügend und zum Teil sogar rückläufig sei. Dieses Material habe man auch der Organisation für europäische wirtschaftliche Zusammenarbeit (OEEC) unterbreitet.

Der Redner trug weiter vor, dass früher die durchschnittliche Aufenthaltsdauer des Gastes in einem Hotel 7—8 Tage betrug, während sie heute vielfach bereits auf weniger als die Hälfte abgesunken ist (Schweiz: 3,5 Tage im Durchschnitt aller Betriebe). Die starke Zusammenballung des Besucherandrangs auf eine relativ kurze Zeitspanne und die ganz allgemein gestiegenen Unkosten bedingen heute gegenüber früheren Zeiten eine doppelte Frequenz, um eine angemessene Rentabilität zu erzielen. War z. B. einst die Küchenneige unwichtig, weil der Gewinn aus den Logiseinnahmen ausreichte, so muss heute in allen Sparten des Betriebes schärf

Les arbres masquent la forêt

En ce début d'année, il n'est pas trop tard de revenir sur un des derniers actes — mais certains importants — que notre parlement ait accomplis au cours de sa session de décembre 1959: l'élection du nouveau conseil fédéral, puis qu'il a été renouvelé dans sa majorité. C'est pourquoi nous tenons à reproduire un article publié à la fin de l'an par notre confrère vaudois «Le Rhône», article dont les idées générales correspondent à celles exprimées ici-même par notre président central, le Dr Franz Seiler, dans l'éditorial paru en allemand au lendemain de la réunion de l'assemblée fédérale. (Réf.)

Habités depuis bien des années à déambuler dans les allées bien ratissées du parc fédéral de Berne, nos hauts magistrats se sont trouvés placés, en ces derniers mois, en présence d'une forêt européenne touffue, mystérieuse, où s'entrecroisent des chemins tortueux, mal dessinés, conduisant à une inconnue que la méticuleuse administration de la Confédération n'a pas encore défini.

L'Europe, en effet, est en mouvement. Sa partie orientale est sous la coupe de Moscou, qui a ses méthodes particulières d'exploiter la forêt; la partie occidentale étale à tous les yeux les incertitudes, les hésitations, les contradictions dont elle est victime. Le général de Gaulle lorgne, dans un passé déjà lointain, les réalisations de Charlemagne, la formation d'un empire européen continental. A cet effet, il pousse ferme au développement du Marché commun, car il sait fort bien que d'étroites associations économiques conduisent logiquement à une étroite union politique.

L'Angleterre, elle, rêve d'une Europe dont la mer serait le rempart, Albion, on le sait, étant de race maritime comme la France est de race terrienne. Au Marché commun, elle préfère une zone de libre échange, car elle désire y associer son Commonwealth. Le Portugal, marin lui aussi, observe une attitude analogue. Les Etats scandinaves, l'Australie et la Suisse, politiquement neutres, ne sont pas hostiles au Marché commun, mais voudraient y ajouter la petite zone de libre échange qui est plus conforme à leurs aspirations économiques et politiques. Pour l'avenir de notre continent, il est essentiel

qu'aucune hostilité ne règne entre les Six du Marché commun et les Sept du libre échange. Ainsi la Suisse vient-elle d'accueillir un diplomate auprès de l'association du Marché commun.

L'avenir est incertain. Les événements futurs obligeront-ils l'Europe à former un bloc sans failles, un bloc dont les éléments économiques et politiques devront être consolidés par un ciment militaire? Il saute aux yeux que la neutralité traditionnelle de la Suisse, comme celle de ses partenaires du Nord, risque à un moment donné — pas immédiat, évidemment — d'être remise en question.

Pour s'orienter dans cette forêt aux frondaisons touffues, notre ministre des affaires étrangères, M. Petitpierre, a choisi comme guide, afin de l'accompagner dans cette exploration difficile, un homme de grand mérite et de compétence parfaite: M. Schaffner. Avec un intérêt passionné, nous accompagnons de nos vœux ces deux hommes qui auront d'importantes décisions à suggérer au Parlement Or le Palais fédéral ressemble fort peu à la forêt européenne touffue et ceux qui circulent dans ses couleurs ont de bonnes (ou mauvaises) petites habitudes, auxquelles ils viennent de se montrer incapables de renoncer.

Première aberration: les membres du Conseil fédéral ne sont pas choisis d'après leurs compétences personnelles, mais bien selon l'équilibre du parti auquel ils appartiennent. Deuxièmement, on établit entre les partis un dosage: jusqu'en 1955, trois radicaux, deux conservateurs-catholiques, un socialiste et un agrarien. Depuis 1955, trois radicaux, trois conservateurs et un agrarien. Dès 1959, ont décidé les augures, le gouvernement sera composé de deux radicaux, deux conservateurs, deux socialistes et un agrarien. Amen! répondit, à la majorité, l'Assemblée fédérale. Et quatre honorable nouveaux élus ont pris place à la table du gouvernement.

Il y en avait un, un économiste doublé d'un diplomate, M. Schaffner, que la majorité a dédaigné nommer. C'est ainsi que les arbres des petites manœuvres parlementaires ont masqué, à l'Assemblée fédérale, la forêt qu'il s'agit de défricher.

Jean Martin

sowie des natürlichen Hinterlandes – sah sich auch die Hotellerie einer veränderten Situation gegenüber. Der frühere, praktisch während des ganzen Jahres durchgehend fluktuierende Fremdenverkehr spaltete sich im Laufe der Jahre mehr und mehr zu einem Zwei-Saison-Betrieb mit zwischenzeitlich sehr ruhigen Monaten auf. Hinzu kommen unvorhergesehene Einbrüche in die Frequenz durch politische Ereignisse und – leider – auch durch aufgebrauchte Sensationsmeldungen einzelner westdeutscher und ausländischer Zeitungen, was sich auf den Reiseverkehr und die Hotellerie sofort negativ auswirkte.

Wie Obermeister Zeller Mayer betonte, ist es aber gerade in den letzten Jahren trotz aller Schwierigkeiten gelungen, dem Reiseverkehr nach Berlin einen erfreulichen Aufschwung zu geben, wozu das Berliner Verkehrsamt unter der tatkräftigen Leitung von Frau Dr. Wolff auf Grund intensiver Werbetätigkeit wesentlich beigetragen habe.

Die Westberliner Hotellerie ist allerdings noch schneller gewachsen als die Zuwachsraten des Fremdenverkehrs. Sie verfügt gegenwärtig über etwa 8500 Betten, wobei die Häuser der internationalen Klasse durch die sehr starke Bettenausweitung gerade innerhalb dieser Gruppe ein fühlbares Absinken der Durchschnittsfrequenz hinnehmen musste. Sie lag 1956 bei 56%, stieg 1957 auf 58%, um dann 1958 auf 50% und im ersten Halbjahr 1959 auf 45% zu fallen. – Wie der Redner abschliessend feststellte, ist in Ostberlin praktisch kein Wiederaufbau der Hotellerie zu verzeichnen.

Zum Schluss seiner Ausführungen betonte Heinz Zeller Mayer, dass es vor allem darum gehe, Hemmungen und psychologische Angst vor einem Berlin-Besuch – wofür kein Anlass bestehe – abzubauen. Er gab der Hoffnung Ausdruck, dass alle Teilnehmer der IHA-Tagung auf Grund ihrer persönlichen Eindrücke in dieser Stadt dazu beitragen würden.

Joseph Chevrier †

C'est avec une vive émotion que l'on a appris la semaine dernière, la nouvelle du décès, dans sa 80e année de Joseph Chevrier, propriétaire du Grand Hôtel du Parc à Villars s/Ollon et de l'Hôtel Hermitage à Evolène. Que ce soit dans la grande station des Alpes vaudoises ou dans le Val d'Hérens, ce départ laissera un grand vide, car l'on était accoutumé à rencontrer cet homme énergique à la forte carrure, toujours à l'affût d'idées nouvelles. Son œil critique voyait tout ce qu'il fallait améliorer et ce que l'on pouvait transformer ou compléter pour satisfaire les hôtes et développer le tourisme.

Excellent administrateur, il n'était pas que cela, loin de là. C'était l'hôtelier né qui savait mettre la main à la pâte et montrer à sa clientèle qu'il était véritablement un hôte au sens le plus large de ce terme. C'est dire qu'il s'occupait personnellement de ses clients et veillait à leur bien-être avec la plus grande attention. Ne le voyait-on pas souvent surveiller le service, dans la salle à manger où il tenait à découper lui-même les plus belles pièces ?

Joseph Chevrier connaissait à fond l'hôtellerie et ce n'est pas sans raison que l'on peut associer son nom à celui de son génial compatriote César Ritz. Comme Ritz en effet, Joseph Chevrier était né dans une des vallées reculées du canton du Valais, au cœur même des Alpes. L'un comme l'autre connurent la vie dure des petits montagnards et à 14 ans, déjà, c'est le départ pour rejoindre son second frère installé à Paris. Il a l'hôtellerie dans le sang et rien ne le rebute pour mieux en apprendre le fonctionnement, pour connaître tous les secteurs d'une vaste entreprise... Chevrier aime l'aventure, voir des pays nouveaux, apprendre les langues, tout en restant fidèle à son canton d'origine. Après son séjour à Paris, il se rend en Angleterre, alors qu'il n'a que 16 ans, puis il parcourt l'Allemagne, l'Italie, la Côte d'Azur, acceptant des postes toujours plus élevés dans les plus grands hôtels, mais revenant chaque



cal » qui s'affirme chaque année davantage et qui attire sur les bords du Léman une foule de mélomanes et de curieux.

C'est chez les hôtes anglais, français, belges et néerlandais que l'on constate la plus forte augmentation. Du côté allemand on a noté une légère régression en août et en septembre, tandis que du côté américain les progrès remarqués en juillet et en août étaient atténués par un léger fléchissement en septembre.

Il est incontestable que les éléments favorables dont nous venons de parler ont vu leurs effets accrues par l'effort de rénovation entrepris à Montreux depuis quelques années. La modernisation de nombreux hôtels, l'embellissement des parcs et des quais, le perfectionnement de l'équipement touristique assureront certainement à la grande station vaudoise une clientèle à la fois fidèle et désireuse de faire de toujours plus longs séjours dans les sites enchanteurs célébrés par Byron et Rousseau.

Malgré le travail acharné qu'il fournissait dans ses propres entreprises, Joseph Chevrier s'intéressait à tout ce qui concerne le tourisme et l'hôtellerie, et par conséquent à leurs organisations profession-

Homme de tempérament, d'initiative, il jouissait de la considération de ses collègues et de ses hôtes. Doué d'une énorme capacité de travail et d'une remarquable vitalité, il fit beaucoup pour le développement de la grande station vaudoise. Ses avis étaient écoutés. La maison qu'il dirigeait jouissait d'un prestige mérité : celui qui confère la qualité. Des hôtes accourus de partout revenaient fidèlement tous les ans à Villars, aussi bien pour séjourner dans un établissement extrêmement confortable, que pour retrouver les membres de la famille Chevrier. Joseph Chevrier redoutait la routine. C'est la raison pour laquelle il modernisait et renouvait chaque année son hôtel, tout en encourageant les initiatives qui pouvaient contribuer à l'agrément des hôtes ou à parfaire l'équipement de la station.

Malgré le travail acharné qu'il fournissait dans ses propres entreprises, Joseph Chevrier s'intéressait à tout ce qui concerne le tourisme et l'hôtellerie, et par conséquent à leurs organisations profession-

Trafic touristique intense à Montreux l'été dernier

Le « Journal de Montreux » a commenté comme suit les résultats du mouvement hôtelier enregistré dans la capitale de la Riviera vaudoise pendant l'été 1959, c'est-à-dire pendant les mois de juillet, août et septembre :

L'on ne peut faire de comparaison valable avec les chiffres enregistrés pendant la période correspondante de 1958, puisque, cette année là, le trafic a été notablement ralenti par la suppression des allocations de devises aux touristes français et par l'attraction exercée sur les touristes en général par l'exposition universelle de Bruxelles et les cérémonies commémoratives de Lourdes, sans parler des événements politiques qui avaient empêché bien des voyageurs en puissance de faire des projets de vacances normaux.

Bien que tout soit rentré dans l'ordre au début de l'an dernier le mouvement hôtelier à la fin du premier semestre de 1959 était encore à Montreux de 13 000 nuitées inférieur à celui de la période correspondante de 1957. Il semblait donc, au premier abord, que les chiffres maximums enregistrés il y a deux ans ne seraient pas atteints. Mais les résultats de l'été ont dépassé les prévisions les plus optimistes. Au 30 septembre, le total des nuitées comptées dans les établissements montreuisiens durant les neuf premiers mois de l'année se chiffrait par plus de 626 000 nuitées, contre 506 000 environ pour la même période en 1958 et 620 000 en 1957. Il vaut la peine de relever qu'à fin septembre 1959 on avait enregistré dans les établissements montreuisiens plus de nuitées que durant les douze mois de 1958.

Les tableaux suivants mettent particulièrement en évidence la progression du mouvement touristique à Montreux au cours de ces deux dernières années.

Nuitées à Montreux

	Juillet	Août	Sept.
1953	97 675	119 536	62 582
1954	106 458	129 310	66 123
1955	110 804	135 407	70 492
1956	114 381	141 399	82 914
1957	119 334	145 957	84 896
1958	106 750	132 586	87 985
1959	122 784	152 370	94 222

Ainsi, mis à part le fléchissement de 1958, l'augmentation a été constante durant les mois d'été au cours des 7 dernières années. Elle fut en 1959 par rapport à 1953 de 25,7% en juillet, de 27,5% en août et de 50,5% en septembre.

Les arrivées n'ayant pas suivi la même courbe, il en résulte une heureuse augmentation de la durée moyenne de séjour.

Arrivées à Montreux

	Juillet	Août	Sept.
1953	26 707	29 131	16 586
1954	28 224	31 323	16 503
1955	30 136	34 521	18 034
1956	28 614	32 064	20 390
1957	29 440	32 562	19 028
1958	25 659	28 159	19 648
1959	28 401	32 829	20 817

L'on s'étonnera peut-être du chiffre spécialement élevé des arrivées à Montreux en août 1955. Il s'explique par la Fête des vigneron qui avait attiré à Montreux un afflux de touristes qui étaient surtout des passants, et non des villégiaturés proprement dits.

Le développement du trafic touristique au mois de septembre est dû probablement, d'une part aux conditions météorologiques dont nous avons bénéficié, et, d'autre part aussi, au «Septembre musi-



Wer an die Magie...

des Würzens glaubt, wird mit der LEA & PERRINS Worcester-Sauce zu gutem Erfolg gelangen. Diese nach alten indischen Rezepten hergestellte Gewürz-Sauce übt nicht nur eine würzende, sondern auch eine verdauungsfördernde Wirkung aus. Sie gehört zu den wichtigsten Küchenhilfsmitteln eines modernen Haushalts.

Verwenden Sie darum zu Suppen, Stews, Grills, Fisch, Fleischsaucen, Käse u. ganz besonders zu Tomato Juice stets Worcester-Sauce. Verlangen Sie aber ausdrücklich LEA & PERRINS, die einzig echte Original-Sauce.

LEA & PERRINS
WORCESTERSHIRE SAUCE

NEU umwälzend arbeitet der Poensgen-Klarstromat

mit der ungelochten Trommel

wäscht schonender
wäscht billiger
wäscht und kocht im Durchfluss ohne Boiler
wäscht vollautomatisch mit 10× weniger Automatik
10× weniger Störungsmöglichkeiten



Der Klarstromat ist eine wahre Freude für jeden Besitzer!

Grössen Frontal: kg 8 - 10 - 16 - 18 - 26 - 38 - 48 - 58
Pullman: kg 70 - 100 - 150 Leistung/Stunde

Wir projektieren für jede Betriebsgrösse individuell angepasste vollautomatisch arbeitende Wäschereianlagen nach den neuesten technischen Erfahrungen mit dem mindesten Personalbedarf. Wir garantieren für einen zuverlässigen Monteur-Service. Erstklassige Referenzen.

Wamag Wäschereimaschinen AG., Zürich

Zweierstrasse 146 Telephone (051) 35 21 55

Dunlopillo

MATRATZEN

jetzt mit

20 Jahren Garantie



DUNLOP

Zürich-Genève

Erhältlich bei Ihrem Lieferanten.

GUINNESS

IS GOOD FOR YOU



GUINNESS EXPORT STOUT

ENGLISCHES BIER

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

nelles. Ses collègues avaient immédiatement reconnu ses mérites en l'appellant à la présidence de la Société des hôteliers de Villars et il fut aussi membre fondateur de l'Office du tourisme du canton de Vaud.

Avec Joseph Chevrier, c'est un hôtelier de classe, de la lignée des hommes entreprenants qui servient

Une mesure pour rien

Les Groupements patronaux vaudois écrivent:

Les cantons et les groupements économiques ont été consultés ces derniers mois sur le projet de régime fédéral des allocations familiales. Leurs réponses ne semblent pas, dans l'ensemble, refléter un enthousiasme défilant. Les critiques ne sont pas limitées à des questions de détail, mais portent sur les principes mêmes.

Il n'y a guère de projets fédéraux qui ne soient pas axés sur la distribution de subventions. Celui-ci ne fait pas exception. Dans les professions non agricoles, les deniers de la Confédération et des cantons seraient versés aux caisses les plus obérées; ils permettraient de diminuer les cotisations à la charge des employeurs sans nécessairement améliorer les prestations aux bénéficiaires. Or, ces caisses ne relèvent pas toujours de professions économiquement faibles. Plusieurs d'entre elles ont refusé le cadeau proposé. Le fait mérite d'être signalé; certains milieux de l'économie privée se rendent compte que les subventions se paient, non seulement sous forme d'impôts, mais aussi par une sujétion plus étroite aux directives de l'administration fédérale.

Pour leur part, les cantons, qui doivent assumer des dépenses élevées pour des tâches autrement plus utiles, ne sont pas tentés de gaspiller quelques

avec distinction et dignité les intérêts de notre tourisme, qui nous a quittés. Né à Evolène, c'est là qu'il est toujours venu chercher le calme et la détente et c'est là aussi qu'il repose maintenant.

Nous réitérons à sa famille et en particulier à son fils, M. Marcel Chevrier, nos très sincères condoléances pour le deuil qui vient de les frapper.

millions en faveur de caisses professionnelles qui, pour la plupart, ne les demandent pas.

Une loi-cadre fédérale devrait, avoir pour principal objet d'introduire les allocations familiales dans les cantons où elles ne sont pas déjà obligatoires. Aujourd'hui, on s'aperçoit que les contrats collectifs et les lois cantonales garantissent les allocations pour enfants à une très forte proportion des salariés de Suisse; dans quelques années, une généralisation complète sera instaurée, même sans intervention fédérale.

Dès lors, il apparaît clairement que le régime fédéral aurait pour seul effet de créer un rouage administratif supplémentaire et de légitimer une imixtion nouvelle de l'administration fédérale dans des questions qui, aujourd'hui encore, ne concernent que les cantons ou les organisations professionnelles.

Il faut mentionner aussi les réticences que provoque la proposition de mettre à la charge entière de la Confédération et des cantons l'extension des allocations familiales aux agriculteurs indépendants de la plaine.

De toute évidence, la Suisse peut se passer d'un régime fédéral. Il serait vain de persévérer pour le seul plaisir de voir la liste des «lois sociales» de la Confédération se compléter dans les statistiques du BIT.

Kontrakte stützen konnten. Nun aber müssen wir einen ersten Schritt in der allgemeinen Anstiegsrichtung des Weltmarktes tun. Unserer Meinung nach sollte man sich mindestens für den ganzen Wintersaisonbedarf jetzt noch eindecken.

Olivendöl. Spanien hat 1959 ein Rekordergebnis gebracht. Es scheint trotzdem sehr fraglich, ob auch die Preise entsprechend herabgesetzt werden, denn nach den neuen Exportbestimmungen untersteht die Olivendölaufuhr der Preiskontrolle des Handelsministeriums, das die Tendenz auf dem Weltmarkt überwachen will.

Zitrusfrüchte. Am Südrundmarkt haben Orangen bei erheblich verringerten Ankünften sowohl aus Spanien wie aus Marokko im Preis stark nachgelassen. Auch Mandarinen und Clementinen sind billiger geworden. Dagegen ziehen spanische Grapefruits eher an.

Hawaii-Ananas. Da die Preise für kalifornische Fruchtkonserven diese Saison niedriger waren und die Preise für Ananas erhöht worden sind, erwartete man, dass der Verkauf der Hawaii-Produkte zurückgehen würde. Das Gegenteil geschah. Bis zum 1. November 1959 waren die Verschiffungen 6% grösser als im vorigen Jahre, wobei die Vorräte der Produzenten sogar um 15% kleiner waren. Die Ananas ist also bei den Konsumenten immer noch sehr beliebt, und anscheinend nimmt der Konsum dieser Frucht eher zu als ab. Irgendwelche Preisreduktionen für Hawaii-Ananas sind somit nicht zu erwarten.

Essig. Essigweine sind zufolge der grossen 1959er-Ernte billiger geworden. In Berücksichtigung dieser Tatsache haben die schweizerischen Gärungssessigfabrikanten ihre Preise revidiert.

Die Erweiterung der Stationsanlagen in Mürren (1,4 Millionen Fr.) brachte als erste Etappe der Fr. 180 000 kostenden Bau eines Beamtenwohnhauses mit drei Wohnungen. Die mit der Tarifanäherung bei der Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren eingetretene Fahrpreiserhöhung von rund 50% dürfte besonders auch die Winterfrequenzen begünstigen.

Die **Berner Oberland-Bahnen** — die Talbahnen nach Lauterbrunnen und Grindelwald, deren Tarifermässigung ca. 40% beträgt — liessen in Wilderswil für Fr. 125 000 ein neues elektrisches Stellwerk errichten; der Umbau des Angestelltenwohnhauses in Zweitflurschienen belief sich auf Fr. 80 000, und zwei elektrische Barrieren bei Matten und Wilderswil kommen auf je Fr. 30 000 bzw. 40 000 zu stehen. Ein interessantes Fahrzeug-Novum erscheint nun im Bahnhof Interlaken-Ost: ein Akkumulatoren-Rangiertraktor der BOB ist mit einem Aufwand von 67 000 Franken in eine fahrdrahtunabhängige dieselelektrische Rangierlokomotive umgebaut worden.

Sehr wichtig für die Betriebsicherheit der Bergbahnen sind jederzeit leistungsfähige und witterungsunabhängige Dienst-Telephonleitungen. Mit einem Aufwand von Fr. 800 000 sollen daher die bahneigenen Telephonleitungen verkabelt und der Telefonverkehr automatisiert werden. Bereits besteht ein durchgehendes Kabel von Interlaken-Ost über Lauterbrunnen bis Jungfrauoch, und die Dienst-Telephonzentralen Interlaken-Ost, Lauterbrunnen und Eigergletscher sind seit kurzem ebenfalls betriebsbereit.

Haben die Bahnen des Jungfraugebiets allein in der diesjährigen Sommersaison einen Mehrverkehr von durchschnittlich 10–15% zu verzeichnen, so sind andererseits die zusätzlichen Aufwendungen für Unterhalt, für Rationalisierung des Betriebes und Leistungsverbesserung ganz beträchtlich. Die ab 1. Januar 1960 namhafte Verbesserungen bringende neue Lohnordnung wird überdies auch die Personalkosten ansteigen lassen.

Lötschbergbahn

v. In Spiez wird gegenwärtig ein auf rund 500 000 Franken veranschlagtes neues Dienstgebäude mit Personalräumen, Dienstwohnungen und Magazinen erstellt. Es wird voraussichtlich Frühjahr 1960 bezugsbereit sein, so dass dann das hinter dem Neu-

bau stehende bisherige Dienstgebäude abgebrochen und die Bahnhofstrasse verbreitert werden kann. Damit wird eine schon lange sozusagen antiquarisch wirkende Reminiszenz an die 1893 eröffnete ehemalige Thunerseebahn verschwinden: das seine ursprüngliche Zweckbestimmung vier Jahrzehnte überdauernde erste Spiez Stationsgebäude, das 1914 durch den nebenan erstellten BLS-Bahnhof ersetzt worden ist. — Zwecks Schaffung einer Kreuzungsmöglichkeit auf der rund 7 km langen Strecke Faulenbergs-Leissigen wird gegenwärtig an der Krattschidele der Abgang des ehemaligen Stationsstrasse Raum geschaffen für ein 445 m langes Ausweichgleise. Die Kosten dieser voraussichtlich Ende 1960 betriebsbereitern ferngesteuerten Ausweichstation werden sich auf ca. 800 000 Franken belaufen.

Kleine Chronik

Die Millionenküche von Bellelay

aus «Der Steuerbatzen» Dezember 1959/Januar 1960: 700 000 Franken für die Erneuerung der Küche und 217 000 Franken für die Küchendeckungen will der Kanton Bern ausgeben im Zuge der Umbauten und Renovierungen der Heil- und Pflegeanstalt Bellelay.

Im Grossen Rat des Kantons Bern wies ein Mitglied, das in seiner Eigenschaft als Hotelbesitzer wohl etwas von der Sache versteht, darauf hin,

dass es in der ganzen Schweiz kein Hotel gibt, das eine so kostspielige Küche aufweist, obschon eine Anstaltsküche einfacher gehalten werden kann als eine Hotelküche, die auf die Privatsünsche der Kundschaft Rücksicht nehmen muss.

Das Grand Hotel «Palace» in Gstaad konnte vor zwei Jahren seine Küche für eine Viertelmillion renovieren, wieso braucht es dann für eine Anstalt beinahe eine ganze Million? Wir gratulieren dem bernischen Grossen Rat, dass er erreicht hat, dass die Regierung die Vorlage zur erneuten Überprüfung zurückgezogen hat.

Grosses Defizit der Brüsseler Weltausstellung

Das kürzlich veröffentlichte Nachtragsbudget für 1959 enthält — wie der Brüsseler Korrespondent der NZZ unlängst berichtete — die provisorische Bilanz des Regierungskommissariats für die Weltausstellung 1958 und der ihm unterstellten Ausstellungsgesellschaften. Daraus geht hervor, dass sich die Gesamtausgaben des Staats für die Weltausstellung auf etwas mehr als 3 Milliarden belgische Franken beliefen. Die Einnahmen aus dem Ausstellungsbetrieb, die direkt in die Kassen des Generalkommissariats oder der Ausstellungsgesellschaft flossen, erreichten nur 1,1 Milliarden belgische Franken. Budgetmässig hinterlässt also die Weltausstellung ein Defizit von annähernd 2 Milliarden (ca. 180 Mill. sFr.) Dazu kommen noch 300 Millionen Franken, die der Staat für das Defizit der Motels aufbringen muss. Der Staat hätte eine Bürgschaft für die Motells-gesellschaften geleistet, die jetzt in Anspruch genommen werden muss, weil die Betriebsergebnisse weit unter den Erwartungen blieben. Was die indirekten Einnahmen des Staates anbetrifft, die durch die Weltausstellung hervorgerufen wurden, so liegen widersprechende Einschätzungen vor. Von manchen wird behauptet, die höheren Steuer-einnahmen und der unsichtbare Export durch den Tourismus überstiegen das Defizit des Regierungskommissariats und der Ausstellungsgesellschaft. Es gibt aber auch Schätzungen, die weit weniger optimistisch sind.

Gestohlene Reisechecks

Am 2. Januar 1960 verschwanden im Bahnhof SBB in Basel — es dürfte sich um Diebstahl oder Fundunterschlagung handeln — zum Nachteil des Howard Tripp

mehrere Reisechecks der Midland Bank, Lymington Hants, im Gesamtwert von ca. £ 140, eventuell bereits gezeichnet «Howard Tripp».

Sollten die Checks bereits eingelöst worden sein, bitten wir um sofortige Benachrichtigung; im Falle jetzt noch erfolgloser Vorweisung ersuchen wir um telefonische Verständigung der Polizei über Notruf Tel. Nr. 17 unter Hinhaltung des Vorweisers.

Staatsanwaltschaft Basel-Stadt
Kriminalkommissariat

Zahlungsverkehr

Neuseeland verdreifacht Devisenzuteilung

Auf Grund einer Mitteilung des Schweizerischen Konsulats in Wellington bringt uns die Handelsabteilung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements zur Kenntnis, dass die Zuteilung von Reisedevisen in Neuseeland für das Jahr 1960 wiederum auf ENS. 750.— pro Person festgesetzt wurde. Die bisherige Bestimmung, wonach nur 250 ENS. in nicht zur Sterlingzone gehörenden Ländern ausgegeben werden durften, fällt weg. SFV

Gebührenerhöhung im dezentralisierten Zahlungsverkehr

Die Schweizerische Verrechnungsstelle teilt mit, dass gemäss Bundesratsbeschluss vom 21. Dezember 1959 ab 1. Januar 1960 im dezentralisierten Zahlungsverkehr folgende Gebührenerhöhung gilt:

Auf Auszahlungen, die nach dem 31. Dezember 1959 vorgenommen wurden, sind nachstehende Gebühre zu erheben:

4 ‰ für die Verrechnungsstelle
1 ‰ mindestens 50 Rp. bei Auszahlungen bis zu 100 Franken, mindestens 1 Franken bei Auszahlungen über 100 Franken für die ermächtigte Bank.

Es gilt folgende Übergangsregelung:

Checkauszahlungen

Auf Checkauszahlungen nach dem 31. Dezember 1959 sind die alten Gebühren zu erheben, wenn die Verbuchung auf Abkommenskonto vor dem 1. Januar 1960 erfolgt ist.

Sonderkonti (Reiseverkehrskonti usw.)

Auf dem Saldo dieser Konti per 31. Dezember 1959

Inseratenschluss für Stellen-Inserate

Im Interesse einer beidseitig reibungslosen Abwicklung der Stellen-Inserataufträge möchten wir unsere verehrten Mitgl. erbeten bitten, ihre Inserate je-weilen schriftlich und frühzeitig aufzugeben und telephonische Aufträge nur in wirklich dringenden Fällen vornehmen zu wollen.

Die Überlastung des Telefons führt zu unliebsamen Störungen, so dass für telephonische Aufträge künftighin keine Verantwortung übernommen werden kann.

Inseratenschluss Montag 18 Uhr

Schriftliche Aufträge, die Dienstag früh noch bei uns einlaufen, können für die betreffende Wochen-ausgabe berücksichtigt werden.

Wir bitten unsere Mitglieder und alle weiteren Inserenten um Verständnis für diese sich aufdrängende Massnahme und danken hierfür im voraus verbindlichst. Die Administration

ist die Differenz zwischen der bisherigen und der neuen Gebühr der Verrechnungsstelle zu vergüten, soweit die Speisung dieser Konti zu Lasten eines Abkommenskontos erfolgte und die Gebühr nach den alten Ansätzen der Verrechnungsstelle berechnet wurde. Der Einfachheit halber können die Banken den Differenzbetrag der nächsten Gebührenüberweisung zuschlagen. Auf der Gebührenabrechnung ist ein entsprechender Vermerk anzubringen.

Auszahlung von Akkreditivbeträgen im zentralisierten Zahlungsverkehr

Sofern der Bank ein Akkreditivdeckungsbetrag vor dem 1. Januar 1960 unter Belastung des alten Gebührensatzes ausbezahlt wird, ist bei der Auszahlung an den Begünstigten ebenfalls nur die alte Gebühr zu erheben, auch wenn die Auszahlung erst nach dem 31. Dezember 1959 erfolgte.

Trafic et tourisme

La pelle et le bulldozer

Les préliminaires législatifs et techniques de l'aménagement du réseau routier suisse avancent à un train d'une lenteur tout helvétique qui ne soutient pas le rythme auquel progressent la motorisation de l'Europe et les constructions routières des pays qui nous entourent. Pour essayer de secouer un peu cette torpeur dangereuse, l'Automobile Club de Suisse a publié l'avertissement que voici:

Le petit Suisse donne aujourd'hui l'impression de s'amuser sur un tas de table tandis que tout autour de son jardin des machines énormes consument des kilomètres et des kilomètres. Ne s'agit-il pas la situation dans laquelle se trouvent aujourd'hui notre pays en matière de construction routière? Les faits et les chiffres qui suivent nous avertissent d'avoir à mettre les bouchées doubles si nous ne voulons pas que la Suisse devienne — et très rapidement — un pays sous-développé du point de vue de son réseau routier:

Tous les jours deux cents nouveaux véhicules à moteur sont mis en circulation. En 1963 déjà l'effectif des véhicules à moteur atteindra le million, plafond que la Commission fédérale estimait, l'année dernière encore, ne devoir être atteint qu'en 1980.

En 1961 déjà une autoroute allemande arrivera jusqu'à Bâle et une deuxième autoroute est prévue qui reliera Stuttgart à notre frontière nord. Sur le tronçon Francfort—Mannheim, 47 000 véhicules ont été comptés en 24 heures, dont 30 000 se dirigeaient vers le sud. Comment la Suisse fera-t-elle pour absorber les courants énormes de trafic qui déferlent et vont déferler sur elle plus encore à l'avenir?

L'Allemagne construit 160 kilomètres d'autoroute en moyenne par an, l'Italie aura terminé en 1961, avec deux ans d'avance, son «Autstrada del Sole» qui va de Milan à Naples, l'Autriche s'active, la France s'affaire, la Belgique et la Hollande ne restent pas inactives. En 1958, dans 6 pays européens, 452 kilomètres ont été construits. Pas un seul de ces kilomètres ne l'a été en Suisse!

La Suisse riche et prospère doit maintenant démarmer et entreprendre la construction de ses autoroutes en ne lésinant pas sur les moyens techniques.

« Il serait grand temps que le petit Suisse arrive à l'âge adulte et lâche sa petite pelle pour des outils plus sérieux! Tout autour de la Suisse les autoroutes avancent et chez nous c'est le désert.»

L'ACS crée une Commission médicale

Les incidences de la circulation routière sur la santé publique se multiplient et s'aggravent à mesure que l'automobile se développe. C'est pourquoi l'Automobile-Club de Suisse a estimé nécessaire d'instituer une commission de médecins chargée d'étudier sous leur aspect médical les problèmes de circulation et notamment de sécurité routière.

Parmi ces problèmes, celui de l'accident et de sa prévention est certainement le plus grave. Mais, dans bien d'autres domaines encore, la commission de médecins de l'ACS devra exercer son activité: conditions d'obtention et de renouvellement du permis de conduire, comportement du conducteur dans les différentes conditions de circulation, organisation d'unités médicales de secours routiers, étude de la pollution de l'air dans les villes, problèmes de l'alcool, etc.

En créant cette nouvelle commission, l'ACS a voulu associer les diverses disciplines médicales à ses efforts de prévention routière et encourager l'étude systématique, trop négligée jusqu'ici, de certaines conséquences de la circulation automobile sur la santé publique.

Les passages à niveau disparaissent peu à peu

Le réseau des CFF compte quelque 7050 croisements routiers, tant publics que privés. 3050 de ces croisements sont des passages inférieurs ou supérieurs, tandis que 1650 autres passages sont munis de barrières. Le coût du garçonnage et de l'entretien de ces installations étant très grand, on ne pose plus de nouvelles barrières. Au nombre d'une centaine, les installations classiques de signaux à feu clignotants donnent toute satisfaction du point de vue technique; toutefois elles ne remplissent qu'impar-

faitement leur rôle d'installations de protection. Les demi-barrières combinées avec des feux éjectants présent à la fois les avantages des deux systèmes, mais le coût d'une telle installation est toutefois relativement élevé (de 70 000 à 100 000 francs). La meilleure des solutions consiste à séparer complètement la route de la voie ferrée.

Il y a 50 ans, lorsque les compagnies privées furent nationalisées, on comptait environ 5900 passages à niveau.

Depuis leur création, les OFF ont contribué à la suppression de plus de 1900 passages. Leur participation à la construction de passages inférieurs ou supérieurs dépasse à ce jour 300 millions de francs. La suppression d'autres passages à niveau est en cours et, à l'heure actuelle, les travaux en cours ou les contributions fermes des CFF représentent 14,3 millions de francs. Ce montant permettrait de supprimer 65 croisements à niveau.

Aus der Hotellerie

Eine Gratulation

Arbeit erhält jung und gesund. Diese Tatsache wurde uns eindrücklich bewiesen, als uns Frau Maria Steinegger-Wetter, Pension Villa Maria, am 4. Januar im Hotel Schweizerhof in Luzern in hervorragender geistiger und körperlicher Frische und mit der ihr eigenen Liebesswürdigkeit zur Feier ihres 80. Geburtstages empfing. Trotz ihrer sprichwörtlichen Bescheidenheit und Zurückgezogenheit liess sie es sich nicht nehmen, aus ihrem Wiegenfeste einen Anlass besonderer Art zu machen. Es war ihr damit vergönnt, ihre schon vor Jahren geäusserte Absicht in die Tat umzusetzen. Im Kreise ihrer Angehörigen, zahlreicher Freunde und deren Gattinnen vom Männerchor Luzern als frühere Stammgäste sowie vieler Hotelliers ist es ihr, nicht zuletzt als Folge der unübertrefflichen Küche des Hotel Schweizerhof und der auf höchster Stufe stehenden Darbietungen des Männerchors Luzern, gelungen, ihre Geburtstagsfeier ein Anlass der Verbundenheit mit ihren Kollegen und Freunden werden zu lassen.

Frau Steinegger ist trotz ihrer Zurückgezogenheit in der Schweizer Hotellerie keine Unbekannte. 28-jährig zog sie im Jahre 1908 als Gattin von Oberst Steinegger in das Hotel Bernerhof in Luzern ein. An der Seite ihres Gatten steuerte sie das Haus durch die Stürme des Ersten Weltkrieges und die folgenden schweren Krisenjahre. Nach dem Ableben ihres Gatten im Jahre 1934 führte sie das Hotel mit der ihr eigenen Initiative durch weitere Krisen- und Kriegsjahre. Ungebrochen hat sie auch diese überstanden. Kurz nach ihrem 70. Geburtstag verkaufte sie ihr Unternehmen der Familie Fuchs, nicht aber, um sich etwa in den Ruhestand zurückzuziehen. An der äusseren Haldenstrasse erbaute sie die heute bestbekannte moderne Pension Villa Maria, ein Haus, das seiner gepflegtheit und familiären Atmosphäre wegen eine treue Kundschaft aufweist und der Luzerner Hotellerie alle Ehre macht.

Die Jubilarin hat sich durch ein arbeitsfreudiges Leben, beispielhafte Liebe zu ihrem Beruf und Treue zu ihren Berufsorganisationen ausgezeichnet. Sie verkörpert jene echte Schweizer Hotelltradition, die unserer Hotellerie den internationalen Namen gab. Kein Anlass eignete sich deshalb besser als gerade diese Geburtstagsfeier, der Jubilarin den Dank der Hotelliers abzustatten, von welcher Gelegenheit die Herren Krebs, Präsident des Hotellier-Verein Luzern, und Fricker, Präsident des Hotellier-Verein Zentralschweiz, würdigen Gebrauch machten. Frau Steinegger sei auch an dieser Stelle herzlich gratuliert und wir wünschen ihr für das nächste Jahrzehnt alles Gute.

W. Merki

Dem scheidenden Berner Kornhauskeller-Restaurateur zum Dank

Die zünftige Hotellerie und das repräsentative Gastgewerbe der Bundesstadt stehen auf einem beachtlich hohen Niveau und geniessen mit Recht schweizerisches und internationales Ansehen. Das kommt nicht von ungefähr, denn sämtliche Leiter der führenden Häuser haben eine solide berufliche Ausbildung im In- und Ausland hinter sich gebracht. Sie sind Meister ihres Faches und eigenwillige Persönlichkeiten dazu, die den Umgang mit Menschen verstehen. Darin liegt das Geheimnis ihres Erfolges und ihrer Wertschätzung. Meist ist ihr Herkommen in einer alten Wirt- oder Hotelliertradition verwurzelt. Ein typischer Fall bzw. Beispiel ist der soeben in den Ruhestand getretene Kornhauskeller-Restaurateur, der den biblischen Namen Hiram führt und im Volksmund als Huni Krähenbühl bestens bekannt und beliebt ist. Auch er entstammt einer Wirtedynastie, hat doch sein Vater während 23 Jahren die Militärkantine in Thun mit Auszeichnung geführt — den allen Artilleristen als Vertreter einer gepflegten französisch-märchenhaften Prunk geführten Luxushäusern — eine Realität aus «Tausend und eine Nacht» — am Nil und bei den Pyramiden und schliesslich eine dreijährige sorgfältige Einführungszeit bei seinem Vater in der Thuner Kantine, die er dann im Jahre 1925 als Pächter übernahm und — welche Duplizität der Fälle — ebenfalls 23 Jahre mit grossem Erfolg leitete.

Am Beginn von Huni Krähenbühls Lehrjahre stand das alte Bristol in Bern, und dann kamen alle Stufenleiter der vielschichtigen Hotellierskarriere: während 4 Jahren in Ägypten, in jenen damals mit orientalischem-märchenhaftem Prunk geführten Luxushäusern — eine Realität aus «Tausend und eine Nacht» — am Nil und bei den Pyramiden und schliesslich eine dreijährige sorgfältige Einführungszeit bei seinem Vater in der Thuner Kantine, die er dann im Jahre 1925 als Pächter übernahm und — welche Duplizität der Fälle — ebenfalls 23 Jahre mit grossem Erfolg leitete.

Mit seiner Restaurationsführung, eine Kunst, hinter der sich so viel Tücken und Widerwärtigkeiten verbergen und die in der heutigen Zeit des Personalproblems nicht selten zu einer Fron geworden ist, hat er sicher einen schweizerischen Namen gemacht. Es war deshalb naheliegend, dass der Gemeinderat von Bern nach dem allzu frühen Hinschied unseres lieben Edgar Jeanloz Huni Krähenbühl als Kornhauskellerwirt berief. Er hatte weiss Gott keine leichte Aufgabe, denn der Vorgänger

hatte dieses typische Berner Lokal in seiner persönlichen Art geführt und einen grossen Freundes- und Gästekreis um sich zu scharen verstanden.

Die Partie war aber erstaunlich rasch gewonnen. Auch Huni Krähenbühl hatte seinen grossen, vielleicht etwas anders garteten Bekanntheitskreis, dem sich sehr bald eine gute und regelmässige Stadtschenschaft angliederte. Er drückte dem Lokal seinen persönlichen Stempel auf und «entchübelte» die oft doch etwas zu lärmige Gallerie des «Chübel» nach Möglichkeit. Durch eine gepflegte, wiederum auf französische Tradition gegründete Küche verschaffte er dem Kornhauskeller schweizerischen Ruf, und er durfte sehr bald zahlreiche Vertreter der Bundesversammlung, der Diplomatie und andere verwöhnte Ratsherren, Respektspersonen und Gourmets zu seinen treuen Gästen und Freunden zählen. Gerne philosophierte man mit ihm über Geschichte und Literatur. Er war erstaunlich gut belesen, betont nach Frankreich orientiert und verehrte Napoleon I. und Madame Récamier, was bei seinem einnehmenden Wesen nicht verwunderlich ist und war. Wenn er in der Verbands- und Berufspolitik nicht hervortrat, so war er doch stets gut orientiert und hatte sein massgebliches Wort zu sagen. Grosse Verdienste hat er sich als Präsident des Restaurationskomitees an der unvergesslichen «Hospes 1954» erworben und sein fachliches Können glänzend unter Beweis gestellt. Ich bin ihm persönlich zu besonderem Dank verpflichtet: als Mitglied der Degustationskommission für die Weinkarte des internationalen Restaurants hat er sich der schweren Aufgabe unterzogen, mit den übrigen Leuten vom Fach im Frühjahr 1953 an 10 Sitzungen 765 in- und ausländische Weine verkosten und beurteilen zu helfen. Er hat dabei einen guten Riecher und eine beachtliche Weinzunge offenbart, die ihm bei der Bestückung seines vorzüglichen Flaschenkellers sehr zusetzen gekommen ist.

Die Ära Huni Krähenbühl ist nun abgeschlossen, die durch die verlässliche, unermüdete Mitarbeit der lieben «Frau Gret» so sympathisch und familiär bereichert worden ist. Der charmanter Kornhauskellerwirt mit seinen sammetbraunen Rehaugen, die

Auskunftsdienst

Vorsicht, schlechter Zahler!

Mitte des Jahres 1954 mussten wir vor Kreditgewährung an die Firma

Imperial Motorways (Birmingham) Ltd., Bromsgrove (England),

warnen, weil sie einigen Mitgliedern bedeutende Beträge schuldet. Leider gibt die gleiche Firma, die sich auch in London etablierte, erneut zu Klage wegen säumiger Zahlungsweise Anlass.

Aviss

Attention, mauvais payeur!

Au milieu de l'année 1954, nous avions été contraints de mettre nos membres en garde contre l'entreprise

Imperial Motorways (Birmingham) Ltd., Bromsgrove (England)

qui avait des dettes importantes à l'égard de certains de nos membres. Nous devons malheureusement constater aujourd'hui que cette maison, qui a aussi un siège à Londres, donne de nouveau lieu à des plaintes pour retards dans ses paiements.

ihm der Herrgott nicht vergebens geschenkt hat, gibt nun das Heft in andere bewährte Hände. Er war dem Berner Gemeinderat ein treuer Verwalter, seiner grossen Kundschaft und seinen Berufskollegen ein Beispiel gepflegter und gutschweizerischer Gastlichkeit und Gastfreundschaft. Er hat das gute Recht, sich jetzt ins Privatleben zurückzuziehen, und wir alle, die ihm nahe stehen, freuen uns, ihn nun auch privat zu erleben.

Darauf schon heute ein herzhaftes Prosit!

Ernst Feist

Totentafel

Zum Tode von Frau Elsa Odermatt-Mosmann

Hotels Fürigen am Vengwaldtstersee und Belvédère, Wien

In der Pracht der winterlichen Berge, umgeben von ihrer Angehörigen, durfte die Hotelmutter von Fürigen und Wengen, Belvédère, Frau Elsa Odermatt-Mosmann, kurz vor der Vollendung ihres sechsundsiebzigsten Jahres, nach schmerzvollem Krankenlager, still und getrostet die Augen schliessen.

Im kommenden Mai hätte sie zusammen mit ihrem Gatten nicht nur die goldene Hochzeit, sondern gleichzeitig auch gewissermassen ihr goldenes «Dienstjubiläum» begehen können. Sie wurde in Basel geboren am 9. Januar 1884 und dort, an der

damaligen pädagogischen Abteilung der Töchter-schule, erwarb sie im Jahre 1903 ihr Lehrerdiplom. Nach einem Aufenthalt in England war sie an den Basler Schulen tätig, bis sie am 2. Mai 1910 von dem jungen Hotelier Paul Odermatt nach Fürigen heimgeführt wurde und dort als seine Gattin, als die Mutter von drei Töchtern (von denen die älteste in zartem Alter starb) und Mittelpunkt eines aufstrebenden Betriebs ihre Lebensaufgabe fand.

Sie hat die ganze, grosse Entwicklung von der Gartenlaubenromantik damaliger Sommerfrischen bis zum modernen Sportbetrieb wachen Geistes und aufgeschlossenen Sinnes miterlebt und mitgestaltet. Als das junge Paar vor fünfzig Jahren die Gründung der ersten «Fürigenmutter», Theresia Odermatt-Zimmermann (1850-1929), übernahm, stand lediglich der Mittelbau mit dem Türmchen, und der erste Anbau war im Rohbau vollendet. Was nun weiter zum

BOLTABEST



die soliden Tablets

für Zimmerservice und zum Tischschen und Abräumen.

Widerstandsfähig gegen Schlag, Fall und Abnutzung, keine beschädigten Ränder mehr. In verschiedenen Grössen und diskreten Farben.

Seit vielen Jahren in gepflegten Etablissements eingeführt.

Verlangen Sie Offerte u. Muster! Telephone (055) 21855.



Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen u. betriebswirtschaftlichen Fächer, einsch. Fremdsprachen. Individueller Unterricht. Rasche u. gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekt durch GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Reklame-Verkauf!
500 Portier-Schürzen
(Art. 2628). la Schaffhauserstruch, grün, 100 cm, per Stück Fr. 7.50
Telephone (041) 238 61
Abegglen-Pfister AG Luzern

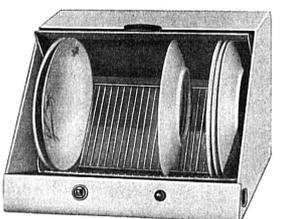
HACO
Seit 1922
QUALITÄT

Haco-Qualität bewährt sich täglich im Haushalt und im Grossbetrieb!

HACO GESELLSCHAFT AG - GÜMLIGEN/BE

Calorex der neue Tellerwärmer sparsam — vorteilhaft.

Gleichmässige Verteilung der Wärme im ganzen Apparat durch gesteuerte Luftzirkulation zwischen den Tellern. Regelung der Wärme durch Thermostat. — Leistung: 330 W. — Inhalt: 28 Teller Fr. 230.—; 56 Teller Fr. 430.—.



Verlangen Sie Prospekte unserer Elektro-automatischen Friteusen **frifri**. — Unverbindliche Offerte und Vorführung.
Telephone (038) 790 91/92.

G1

GEHRIGE

F. Gehrige & Co.
Fabrik elektrischer Maschinen und Apparate
BALLWIL/LU
Telephone 041/89 14 03

G1 die formvollendete, schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine. Trotz kleinstem Raumbedarf — grösste Leistung! Sparsamste automatische Waschmitteldosierung! Glanz Trocknung!

Ein Service der beeindruckt...

Kaffee für jeden Gast einzeln frisch zubereitet, im Melitta-Tassenfilter.



Melitta

Musterfilter und Prospekte durch die MELITTA AG, ZÜRICH 9/48, TELEPHON 051/54 88 54

Ausbau des aufstrebenden Betriebes geschah, war das Gemeinschaftswerk des planenden Gatten und der beratenden Gattin: Ausbau und Modernisierung, Bahnanlage, Strandbetrieb, Dependancen, und endlich die letzte Etappe, die Übernahme des Winterbetriebes in Wengen im letzten Kriegsjahr 1944. Mittlerweile war die junge Generation einsetzfreudig und mit neuen Impulsen den Eltern an die Seite getreten und half die Probleme meistern, die sich aus dem Wandel der Zeit ergeben hatten. Zwei Weltkriege, Krisen- und Konjunkturzeiten, der gewaltige Wandel in den Bedürfnissen der Hotelkundschaft und die veränderten Verhältnisse im internationalen Tourismus hatten ihre Rückwirkungen auf die Betriebe in FÜRIGEN und in WENGEN. Gleich geliebt ist die Forderung der Dahingegangenen an sich selbst und ihren «Stab»: dem Gast ein Heim zu bieten, ihn zu empfangen und zu entlassen mit einem persönlichen Wort, auf seine Bedürfnisse einzugehen und die Kultur der Gastfreundschaft im Betrieb zu pflegen, selbst mitten in Zeiten höchster Beanspruchung.

Vor vier Jahren war in diesen Spalten die Rede von einem seltenen Fest, als die Seniorchefs einer ganzen Reihe treuer, bewährter Angestellter die verdienten Auszeichnungen überreichen konnten. Denn das gab es in den Odermatt-Betrieben: Angestellte, die ein Leben lang treu an ihren Posten standen, weil sie wussten, dass ihre Arbeitgeber mit der Vergrößerung und Veränderung ihrer Betriebe auch ihr Wohl dabei im Auge hatten.

Auf dem schmucken Bergfriedhof von Obbürgen, an der Südwand des neuen Kirchleins, fand die Heimgegangene im Familiengrab ihre letzte Ruhestätte. Hedwig Lutz

Weiter wird uns zum Tode von Frau Elsa Odermatt-Mosmann geschrieben:

Fast 76 Jahre alt ist sie geworden, die Hotelmutter von FÜRIGEN, und von diesem langen Leben hat sie nahezu ein halbes Jahrhundert als vortreffliche Hotelierin in FÜRIGEN geschaltet und gewaltet. Das war gar nicht selbstverständlich; vor 50 Jahren, als die protestantische Stadtbaslerin in die katholische Innerschweiz hineinheiratete, bedeutete das eine gründliche Umstellung für die junge Frau, was man sich heute, wo sich Stadt und Land durch Radio und Fernsehen, leichtere Verkehrsverbindungen und andere Berührungspunkte nähergekommen sind, kaum mehr richtig vorzustellen vermag. Und so vieles ist heute gegenüber früher anders geworden! Damals war die Sommerfrische noch von gemütlicher Romantik umgeben, da glitt der selbstgebaute Grasschiffchen der Gebrüder Odermatt mit der jauchenden Gästeschär über den stotzigen Rain, da warteten «bessere Damen» zur Melkzeit auf die kuhwarme Milch, da holte man sich das Tafelgetränk an der sprudelnden Quelle, ging mit den Hühnern z' Bett und stand mit dem Sonnenaufgang wieder draussen! Heute ist die Sommersaison kürzer geworden, weil das «ganze Volk» Ski fährt; heute muss ein Strandbad da sein und Tennisplätze müssen her, breite Zufahrtsstrassen und viele Parkplätze sind notwendiger als die vor bald vierzig Jahren gebaute Seilbahn als Verbindung zwischen dem See und dem Hotel auf der FÜRIGEN-Höhe. Die Hotelmutter Frau Elsa Odermatt-Mosmann war so recht die Seele des Ganzen. Sie hatte für jeden

Gast ein persönliches Wort, um ihm den Aufenthalt auf FÜRIGEN so angenehm wie möglich zu machen. So möge es auch in Zukunft bleiben!

Nun sinkt mit der hochragenden, fast legendär gewordenen Gestalt wieder ein Teil FÜRIGEN-GESCHICHTE in die Vergangenheit. Das Andenken der lieben Hotelmutter auf FÜRIGEN bleibt unvergessen. Herrn Paul Odermatt und seiner Familie entbieten wir unser herzlichstes Beileid.

Frau Rosa Dahinden-Pfyl

Auf Rigi-Kaltbad starb im Alter von 87 Jahren Frau Rosa-Dahinden-Pfyl, ehemalige Besitzerin des Hotel Bellevue. Frau Dahinden war die initiativste Pionierin, die Ende der neunziger Jahre dem Wintersport auf der Rigi den Weg ebnete.

Personalfeiern

Personalfeier im Dolder Grand Hotel, Zürich

Traditionsgemäss luden Herr und Frau Direktor G. C. A. Hangartner am 23. Dezember ihre Mitarbeiter zum alljährlichen Personalfest ein.

Ein «Festschmaus», abgerundet mit einem ausgezeichneten Schweizer Wein, eröffnete den Abend, und ein Kaltes Buffet am Mitternacht bildete den Höhepunkt für die ganze Dolder-Familie.

In herzlichster Verbundenheit dankte Herr Direktor Hangartner in seiner kurzen Ansprache allen für den Beitrag zum Rekordjahr des Dolder Grand Hotel.

Die nachstehend aufgeführten treuen Jubilare ehrte Herr Hangartner in anerkennenden Worten und sprach ihnen für ihre loyale und langjährige Mitarbeit seinen Dank aus.

Güttinger Jakob 5 Dienstjahre, Minoggio Angelo 5, Schiess Emil 10, Comola Battista 10, Keller Christian 10, Ferrari Giustina 10, Briand Emmanuel 15, Grossglauser Hans 20, Schmidhuber Anny 25, Spinas Johanna 25, Romann Anny 25.

Mit Hilfe seiner charmanten Gattin verteilte er die wunderschönen Geschenke und die Weihnachtsgratifikationen an das Personal sowie ein Los für die reichhaltige Tombola.

Wir benützen die Gelegenheit, um Herrn und Frau Direktor Hangartner für die in ihrem Beisein verbrachten frohen Stunden am Vortag des Weihnachtsabends recht herzlich zu danken.

Weihnachtsfeier im Hotel Montana Luzern

Am Abend des 22. Dezember versammelten Herr und Frau Dir. Gianella alle ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zum Aperitif in der Hotelhalle, um anschliessend wie gewohnt Weihnachten zu feiern und einige gemütliche Stunden der Freude und Kameradschaft im Kreise der Montana-Familie zu verbringen.

Unter dem Christbaum im Fenstersaal, bei Kerzenlicht an der festlich geschmückten Tafel, wurde diese traditionelle Feier wiederum ein unvergessliches Erlebnis für uns alle.

Herr Direktor Gianella verdankte in seiner glänzenden Ansprache die geleisteten Dienste aller sei-

ner Mitarbeiter. Anhand einer Legende wies er dann auf den tieferen Sinn der Weihnacht hin und zeigte uns, wie wir vom Weihnachtsgeschehen her eine neue gesunde Einstellung zu unserm Dienst am Mitmenschen gewinnen können, was der Feier die besinnliche Note verlieh.

Vier Angestellten konnte er die verdiente Auszeichnung für 10 und 5jährige treue Dienste ausshändigen.

Den Höhepunkt der Feier bildete die Geschenkeverteilung durch Frau Direktor Gianella. Welche Fülle, welche Aufmerksamkeit, aber auch welch grosse Arbeit in der Vorbereitung all dieser Pakete, bunt und festlich eingehüllt, in Liebe einem jeden überreicht! Wir danken Herrn und Frau Dir. Gianella von Herzen für die so grosszügige Bescherung.

Das anschliessende gemütliche Programm mit Musik, Liedern, Humor sowie abwechselnden Gesellschaftsspielen wurde frei gestaltet, und ein jeder trug zu seinem guten Gelingen bei.

So verabschiedeten wir uns dann in den frühen Morgenstunden und waren beeindruckt und gerührt von der Aufmerksamkeit, die uns Herr und Frau Dir. Gianella einmal mehr zuteil werden liessen. Wir wünschen ihnen viel Glück und Segen und ein erfolgreiches Jahr!

Chronique genevoise

Le chef Henri Piguet à l'honneur

Fidèle à une tradition enracinée depuis quelques années déjà, le Club de publicité de Genève, qui est affilié à la Fédération romande de publicité, a coutume de se réunir le jour de l'Épiphanie, afin de couronner le Roi du Laurier-Sauce, sorti vainqueur du tournoi annuel des marmites et des fourchettes qu'il organise avec la participation gustative de ses membres. Et ces messieurs de la publicité — leur club compte une centaine de membres à Genève — ont quelque expérience en ce domaine puisque, régulièrement, une fois par mois, ils ont l'habitude de se réunir docilement autour d'une table aussi délectable que possible, faisant ainsi le tour des restaurants de la ville, et de la campagne genevoise aussi, lorsque les beaux jours sont là.

Or donc, le Roi du Laurier-Sauce 1960 vient d'être désigné en la personne d'un chef populaire entre tous, Henri Piguet, qui a fonctionné, durant toute la mobilisation de guerre 1939-45, en qualité de cuisinier du général Henri Guisan. Comme l'un et l'autre sont Vaudois, ils étaient bien faits pour s'entendre. Aujourd'hui, à l'enseigne du Grand-Casino, Henri Piguet exploite un restaurant à Genève, dans le quartier des Pâquis.

Cette nouvelle distinction, qui vient couronner les mérites d'un «docteur ès fourneaux», lui a été remise dans son établissement, à l'issue d'un dîner ayant permis à tous les convives de se rendre compte qu'il s'agissait d'un honneur en tous points justifié.

Les insignes de cette royauté d'un an furent conférés à Henri Piguet par M. Maurice Collet, président du club de publicité et par M. Edmond Henneberg, grand sénéchal, en présence d'une assemblée représentative du bien boire et du bien manger.

Et comme un roi se doit de bien traiter sa cour,

il fit monter quelques bouteilles de derrière les fagots qui ajoutèrent encore à la liesse ambiante.

Sympathie aux intérêts de Genève

A Genève vient de succomber, à la suite d'une courte maladie, M. Albert Kramer, âgé de vingt-deux ans seulement. Le défunt était le fils unique de M. Louis Kramer, membre dévoué du comité de l'Association des Intérêts de Genève, et le neveu de M. Marcel Nicole, l'actif directeur de cette association.

Nous les prions de croire tous deux à l'expression de notre vive sympathie dans le deuil qui les frappe si cruellement.

La Geneva Cup s'est disputée à Wengen

On sait que c'est en Suisse que le Ski-Club de Grande-Bretagne fait disputer, chaque année, son championnat. Celui-ci vient de se dérouler à Wengen, la belle station de l'Oberland bernois. A cette occasion a été mis en compétition, une fois de plus, la Geneva Cup, magnifique challenge qui a été offerte, il y a quelques années déjà, par l'Association des Intérêts de Genève.

Une cinquantaine de participants, des catégories messieurs, dames, juniors, seniors et juniors filles, ont pris le départ du slalom géant, dont elle était le trophée. Le meilleur temps absolu, toutes catégories, a été réalisé par une jeune skieuse, Miss W. Farrington, qui a fait montre de très belles qualités de slalomeuse en effectuant le parcours en 1 minute 22 secondes 2 dixièmes, méritant ainsi de chaleureuses félicitations.

Le meilleur «Pot» genevois

Sous les auspices de l'Académie du Cep, dont le Grand-maître est M. John Mounir, et avec la collaboration de la Fédération des viticulteurs genevois, que préside M. Louis Berger, député, s'est déroulé cet automne à Genève, un grand concours de dégustation des différentes qualités de vins genevois, tant les rouges que les blancs. Quelque neuf cents personnes ont participé à ce concours et au classement des différents crus, selon leurs préférences personnelles.

C'est ainsi — et le verdict des consommateurs correspond également à celui d'un jury de connaisseurs — que le meilleur «pot» blanc a été désigné en «La Perle du Mandement» 1958, de Vin-Union-Genève (Cave coopérative du Mandement, à Satory) et le meilleur «pot» rouge en un Gamay 1958, de M. Edouard Ramu, viticulteur à Dardagny.

Un Riesling-Sylvaner, Goût du Prieur, de Vin-Union-Genève, et un Pinot noir, de M. Georges Mermier, viticulteur à Dardagny et président de la Chambre genevoise d'agriculture, ont été classés hors concours, dans la catégorie des spécialités.

Depuis quelques années, les vignerons genevois accomplissent de méritoires efforts, afin d'améliorer la qualité de leurs vins, surtout en perfectionnant les méthodes de vinification, pour adapter toujours mieux leur production au goût des consommateurs. Et le concours du meilleur «pot» est précisément l'occasion de «sonder» les tendances de ceux-ci.



Zufriedene Gäste

mit **Kaiser-Kaffee**

Verlangen Sie **Gratismuster** unserer Spezialmischungen für das Gastgewerbe. KAISER'S KAFFEE-GESCHÄFT AG Engros-Abt. Güterstrasse 311 Basel 061 / 34 02 88

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

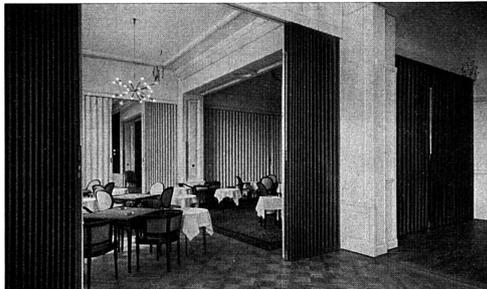
Wir haben laufend günstige Occasionen abzugeben:

- Geschirrwashmaschinen
- Friteusen
- Kartoffelschälmaschinen
- Fleischschneidemaschinen
- Universal-Küchenmaschinen
- Kühlschränke
- Pommes-frites-Schneider
- Grossküchenherde
- Kippbratpfannen sowie diverse weitere Grossküchengeräte



ED. HILDEBRAND ING.

APPARATEBAU Seefeldstrasse 45, Zürich, Tel. (051) 348866



Modernfold

Harmonikatüren

verbinden sinnvolle Raumnutzung mit dekorativem Effekt

ERBA AG. ERLBACH-ZÜRICH

Metallwarenfabrik

Telephon (051) 90 42 42

Hotel-Journale

für Pensions- und Passantenhäuser stets am Lager
Extra - Anfertigung in kürzester Frist

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbücherfabrik - Buchdruckerel

Telephon (081) 2 12 27

Dem eiligen Hotelbetrieb angepasst...



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

Zu verkaufen oder zu verpachten

(evtl. Direktion) auf Frühjahr 1960, am Thunersee, bestbekanntes

HOTEL

mit Bar-Restaurant und grossem Garten. — Offerten erbitten an Postfach 12, Bern 23.

Die Fremdenverkehrslehre an den schweizerischen Hochschulen

Anlässlich der kürzlich erfolgten Ernennung von Prof. Dr. W. Hunziker zum ausserordentlichen Professor für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule in St. Gallen wurde in zahlreichen Presseartikeln darauf hingewiesen, dass die Handels-Hochschule St. Gallen bei dieser Gelegenheit als einzige Hochschule einen Lehrstuhl für Fremdenverkehr errichte.

Die rechts- und wirtschaftswissenschaftliche Fakultät der Universität Bern legt Wert auf die Feststellung, dass an der Berner Universität seit Jahren ein Lehrstuhl für Fremdenverkehrslehre besteht und dass dessen Inhaber schon 1953 zum ausserordentlichen Professor ernannt worden ist.

Le reconstitution du vignoble genevois se poursuit

Le vignoble du canton de Genève couvre quelque mille hectares. Et Satigny, dans le Mandement, a l'honneur d'être la plus grande commune viticole de notre pays.

Depuis une dizaine d'années, grâce aux efforts conjugués des pouvoirs publics, du Laboratoire de chimie agricole de Châtelaine et des viticulteurs eux-mêmes, la reconstitution du vignoble genevois a été entreprise.

Pour suivre les goûts de la clientèle, une place toujours plus grande est faite aux cépages rouges. C'est ainsi que, sur les coteaux genevois, mûrit maintenant un excellent Gamay, qui rappelle fort les crus du Beaujolais.

Déjà cent-vingt hectares se trouvent reconstitués en cépages rouges. On pense que, dans une dizaine d'années, la reconstitution du vignoble genevois sera entièrement terminée. Mais, il restera toujours une appréciable quantité de cépages blancs, dont les vins se sont aujourd'hui très sensiblement améliorés, cela en raison surtout du perfectionnement des procédés de vinification.

D'ailleurs la vendange de cette année est magnifique. Quantité et qualité y sont, tandis que l'acidité est quasiment inexistante. Aussi le «59» genevois sera une très bonne «goutte».

Pour un pain de première qualité

Au début de 1959, sous les auspices de la Société des maîtres-boulangers du canton de Genève, a été créée, unique encore dans le monde, la Confrérie des chevaliers du bon pain. Cette confrérie, dont le Grand-maître est M. François Robert, président d'honneur de la Société des maîtres-boulangers, a pour but de promouvoir, dans la profession, la fabrication d'un pain de toute première qualité, que les consommateurs ont plaisir à manger. Ne peut devenir membre de la confrérie que le boulanger qui accepte de soumettre sa production à un certain nombre d'exames et qui s'engage à fabriquer un pain dont la haute qualité reste constante.

Lors du premier chapitre tenu par la confrérie, vingt-six maîtres-boulangers avaient été jugés dignes de recevoir le diplôme de chevalier du bon pain et un vitrail, dessiné par l'excellent peintre Noël Fontanet, qu'ils peuvent exposer à la vitrine de leur commerce. Tout récemment, lors du second chapitre, trente et un autres chevaliers ont été reçus dans la Confrérie du bon pain. Ainsi donc, il existe déjà cinquante-sept maîtres-boulangers qui, dans le canton de Genève, sont reconnus comme fabricant un pain de première qualité.

Les milieux responsables de la boulange espèrent, par l'amélioration de la qualité, faire augmenter la consommation du pain qui, depuis quelques années, marcus un recul constant par rapport au nombre des habitants. Cette constatation est valable également pour le lait, cet autre aliment de base. Sans doute la clientèle a-t-elle trouvé, dans d'autres produits alimentaires, de quoi compenser la consommation moindre de pain et de lait. Il est vrai que les femmes, pour conserver leur ligne...

Veranstaltungen

12. Saint Vincent-Fest

Das Culinarisch-gastronomische Kollegium von Basel lädt zum 12. Tag der beruflichen Besinnung ein, der als Tag des Saint Vincent - Schutzpatron der Weinbauern und Gastwirte - gefeiert wird. Von 18.30 bis 19 Uhr trifft man sich zu einem Glas Champagner im französischen Restaurant des Zoo-Restaurants und punkt 19 Uhr beginnt das Festprogramm, in dessen Mittelpunkt eine Ansprache von Minister Dr. E. Feist über «Der Geist von Saint Vincent» und ausserhalb der Gastube steht. Die Norwegerin schein Gastronome Begrüssungsansprache des Obmanns, E. Vogt, voraus. Umrahmt wird der rednerische Teil durch ausgewählte musikalische und gesangliche Darbietungen. Ein - nach dem Menu zu schliessen - verheissungsvolles Gastmahl bildet den Abschluss des Saint Vincent-Festes, das zahlreiche Berufskollegen und Berufsfreunde zu frohen Stunden zusammenführen wird.

Grieder's Silk Race in St. Moritz

-sp- Im Rahmen der Rekorde bewegte sich der traditionelle Grieder's Silk Race, zu dem 150 Fahrerinnen und Fahrer antraten. Durch die Teilnahme englischer und norwegischer Olympia-Kandidaten gewann das Rennen an allgemeinem Interesse. Die Norwegerin Liv Christiansen meisterte die Damenklasse überlegen, währenddem die ehemalige Weltmeisterin Inger Björnbacken als Zuschauerin dem Rennen beiwohnte, da sie im Training eine leichte Gehirnerschütterung erlitten hatte. Die Norwegerin schein Gastronome Begrüssungsansprache des Obmanns, E. Vogt, voraus. Umrahmt wird der rednerische Teil durch ausgewählte musikalische und gesangliche Darbietungen. Ein - nach dem Menu zu schliessen - verheissungsvolles Gastmahl bildet den Abschluss des Saint Vincent-Festes, das zahlreiche Berufskollegen und Berufsfreunde zu frohen Stunden zusammenführen wird.

Die Überraschung des Tages brachte Dumeng Giovanoli, Sils, dem es gelang, starke Fahrer, wie den Norweger Eilemang Petter Stole und Paul Schmidt, Pontresina, zu distanzieren. Mit dem erst 19jährigen Giovanoli scheint nun endlich auch im Engadin ein neuer Abfahrtsstern aufzugehen, der wahre Klasse hat.

Curling Vor dem 3. Swissair Cup USA - Schweiz

35 Spiele in St. Moritz, Mürren, Grindelwald, Wengen, Kandersteg, Zermatt und Gstaad

EAS. - Vom 10. bis 27. Januar 1960 zieht eine 43-köpfige amerikanische «Curler-Truppe» durch sieben schweizerische Wintersportplätze, um den im November 1957 in den USA (Chicago, Milwaukee, Detroit und Utica) gewonnenen Swissair-Wanderpreis zu verteidigen. Das erste Spiel, im Januar 1957 in der Schweiz ausgetragen, endete mit dem Resultat (30 Spiele in Gstaad, Grindelwald, Wengen, Villars, Zermatt und St. Moritz) von 30 Spielpunkten und 305 Steinen für USA (vier Teams) und 30 Spielpunkten und 337 Steinen für die siegreiche Schweiz. Aus 35 Spielen mit vier Schweizer Mann-

schaften im amerikanischen Mittleren Westen reüssierten für die USA 50 Spielpunkte und 416 Steine gegen die verlustreiche Schweiz mit 20 Spielpunkten und 327 Steinen.

Die amerikanischen Curler kommen diesmal mit sechs Teams (wovon eine Ersatzmannschaft) in die Schweiz. In den USA wird ausschliesslich auf Kunsteis geübt. Alle Steine sind genormt. Die Curler aus Amerika sind folglich beim Spiel auf Natureis handicapiert. Auch unsere unterschiedlichen Steine dürften den Freunden aus Übersee manche Nuss zu knacken geben. Andererseits werden die US-Curler auf unseren Eiseisrinks einmal mehr ihre klassische Steinabgabe, die «sliding delivery», demonstrieren, die vom kanadischen Curling-Papst, Ken Watson, in der Broschüre «Curling at a Glance» doziert wird.

Die Organisation der Swissair-Wettspiele liegt in den Händen von Direktor Ernst Scherz (Gstaad), in Zusammenarbeit mit der Swissair und den SBB. Tourleiter ist Peter Etmüller (Zürich).

Saisonnotizen

Rekordzahlen in St. Moritz

-sp- Die Weihnachts- und Neujahrsperiode brachte St. Moritz auf der ganzen Linie neue Rekordzahlen. Der Ort beherbergte über 15 000 Personen, während die Ganzjahresbewohnerzahl sich um die 4000 herum bewegt. In den Hotels waren 5200 Gäste, in Villen und Chalets deren 2000, in Privatzimmern 1000. Dazu kommen die erwähnten 4000 Einheimischen und etwas über 3000 Saisonangestellte. Diese gewaltigen Zahlen wurden wohl erstmals erreicht in den 100 Jahren der St. Moritzer Wintersaisons.

Auch die Bergbahnen melden Rekordzahlen, denn über Weihnachten und Neujahr wurden täglich 6000 und mehr Passagiere allein mit der Corviglia-Bahn befördert. Die stündliche Kapazität sämtlicher Bergbahnen und Skilifte von St. Moritz und der näheren Umgebung ist auf 5000 Passagiere gestiegen, und es wurde täglich auch diese Zahl voll ausgenützt.

Prominente Gäste in Grindelwald

Seit dem 20. Dezember 1959 sind im Hotel Bristol & Beausite folgende Prominenten abgestiegen:

Son Altesse Impériale Madame La Princesse Neslichah et Son Altesse Le Prince Abdel Moneim, Son Altesse Impériale Madame La Princesse Hanzadé Ibrahim und Kinder. Die Familie ist ägyptischer Herkunft.

Ex-königlicher Besuch in Gstaad

(P.V.) Zu ihrem traditionellen Winterurlaub sind kürzlich in Gstaad eingetroffen: Ex-König Umberto sowie dessen Tochter, Prinzessin Maria Gabriella; letztere ist eine leidenschaftliche Skifahrerin.

Gstaader Hoteliers sammeln für die Glückskette

(P.V.) Dem Ruf der Internationalen Glückskette, die zur Sammlung zugunsten der Flüchtlinge in Europa aufgerufen hatte, folgten auch die Gstaader Hoteliers, wobei ein Betrag von über 4000 Fr. zusammengetragen wurde.

Swissair brachte britische Wintersportgäste

Vom 18. Dezember bis 4. Januar schaltete die Swissair auf ihren Linien zwischen der Schweiz und London neben den flugplanmässigen Kursen 33 Spezialretoureflüge für britische Wintersportgäste ein. Davon entfielen 20 auf die Zeit bis Weihnachten und 13 auf die Tage vor und nach Neujahr. Am 24. Dezember kamen ein Sonderflug auf der Strecke

Zürich-Manchester-Zürich sowie zwei Kurse von London nach Genf bzw. Zürich dazu. Zum Einsatz gelangten 44plätzige Convoir «Metropolitan», 62-68plätzige Douglas DC-6B sowie DC-7C mit 79 Sitzen, die - zumindest in einer Richtung - ausnahmslos vollbesetzt waren. Vom 5. bis 17. Januar sind zwischen Zürich und London noch einmal 13 zusätzliche Retourekurse vorgesehen.

Vermischtes

Bad Ragaz:

Inbetriebnahme eines neuen Übungsskiflotts

Über Weihnachten und Neujahr erfreute sich das Pizolgebiet starken Zuspruchs. Dazu konnten die Bergbahnen Bad Ragaz-Pizol am Neujahrstag einen soben fertigerstellten Übungsskiflott dem Betrieb übergeben, der als Entlastung des Skiflotts Pardiel-Pizolhütte gedacht ist und das ideale Übungs- und Proboboden-Pardiel unterhalb der Bergstation der Gondelbahn Bad Ragaz-Pardiel erschliesst. Bei 2,15 m/sek.-Geschwindigkeit, einer Betriebslänge von 313 m und einer Fahrzeit von 92 m können mit diesem Schlepplift stündlich 330 Personen an Doppelbügeln in die Höhe gezogen werden. Im Sommer auf Sessellift- und Güterbetrieb umstellbar, wird dieser Lift eine der Voraussetzungen für die weitere und erwünschte Besiedlung des Ski- und Tourengebietes Pardiel-Pizol erfüllen. Die Neuanlage erfreute sich von der ersten Betriebsunde an regen Zuspruchs und erwies sich als Attraktion für die Jugend, der damit das frühzeitige Erlernen des Skifahrens besonders leicht gemacht wird.

Einweihung eines Kantoreihauses in St. Moritz

Zwei stillgelegte Hotels finden neue Zweckbestimmung

Am 2. Januar fand in St. Moritz die Einweihungsfeier des Kantoreihauses «Laudinella» statt, welches der Engadiner Kantorei als Ferienzentrum für Singschulen und kirchenmusikalische Kurse dienen wird. Schon 1957 erwarb die damals neugegründete Genossenschaft «Laudinella» das ehemalige Hotel Olympia-Metropol in St. Moritz-Bad, um es als evangelisches Familienhotel zu führen. Damit fehlte jedoch eine Stätte für die Singlager selbst, welche sich mit Provisorien begnügen mussten. Mit dem Ankauf des ehemaligen Hotels Engadinerhof in St. Moritz-Bad hat nun die Genossenschaft eine zweite Liegenschaft erworben. Das früher 180 Betten umfassende Haus, das schon seit Jahrzehnten seinem Zwecke entfremdet und meistens geschlossen war, wurde einer gründlichen Renovation unterzogen und soll in Zukunft neben den Singlagern auch Einzelgästen Aufnahme gewähren. Anlässlich der Einweihungsfeier entwarf Pfarrer Dr. H. Reimann von Egg bei Zürich, einer der Leiter der Engadiner Kantorei, ein Bild der Entstehungsgeschichte der Kantorei und der Genossenschaft «Laudinella», während verschiedene andere Redner die Bedeutung des neuen Unternehmens unterstrichen. Die Feier wurde durch Liedervorträge des Chors des Jungensinglagers 1959, durch zwei Festkonzerte und einen Vortrag von Prof. M. Flämig von der Musikhochschule Dresden umrahmt.

Dem Grossteil der heutigen Auflage unserer Fachzeitung liegt ein Prospekt des Teppichhauses W. Geelhaar AG, Bern, bei, welchen wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.

In Lugano, Locarno od. Umgebung zu kaufen gesucht mittelgrosses Hotel, auch garni in guter Lage. Offerten unter Chiffre H G 1634 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant zu verpachten Zweisaisonhotel in weltberühmtem Engadiner Kurort möchte sich auf Garni umstellen und sucht zur selbständigen Bewirtschaftung des Restaurants FACHMANN (Küchenchef) Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre R V 1568 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen Miete eines Spezialitäten- oder Speiserestaurants oder Gerantenposten in Restaurant oder Hotelrestaurant Wir sind initiativ, jung, gute Kalkulatoren, organisatorisch und sprachkundig. Der Mann ist ein wirklich guter Küchenchef, die Frau servicekundig (inkl. Franchisen und Flambieren). Selbstständig lassen wir gegenwärtig ein Hotel-Restaurant. Offerten unter Chiffre M G 1617 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir liefern Ihnen direkt ab Fabrik vom Einzelmöbel (Tische, Stühle usw.) bis zur kompletten Einrichtung alles zu günstigsten Bedingungen MÖBELFABRIK Schwend AG INNENAUSBAU - ERGÄNZUNGSMÖBEL - RENOVATIONEN Besuchen Sie unsere permanente Spezialausstellung für das Gastgewerbe in THUN, BURGELDWEG 13, Tel. (033) 271 74 oder verlangen Sie unseren ausführlichen Gratis-Katalog

ANKAUF Alt und Neu VERAUF von Hotel- und Wirtschaftsmobilien Neue Stühle ab Fr. 17.50 Übernahme jede Liquidation O. Locher, Baumgarten, Thun Gelegenheit

A remette pension meublée Situation 1er ordre. Beau chiffre d'affaires. Ancien loyer bail. Agence V.I.C. 6, rue Micheli-du-Crest, Genève, 10-14 heures. Gesucht für 15jährigen Sekundarschüler auf Frühjahr

Lehrstelle als Koch Bevorzugt weilsche Schweiz. Offerten an Fam. W. Bhand, Eichstrasse 29, Neuenhof (Aargau). Junge, tüchtige

Buffet-dame sucht Vertrauensposten an Buffet. Eintritt ab 15. Febr. Offert mit Lohnangaben unter Chiffre B 1706 an die Hotel-Revue, Basel 2. Mit nur 5 Rp. offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossene Interessens. Illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuhelben und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Schärer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Empfangs-Sekretärin ab 15. Februar oder später in nur gutem Hause. Bin 24 Jahre, habe Oberschule, Privathandelschule, perfekt in Steno und Schreibmaschine, 6 Jahre Büropraxis. Beherrsche die englische Sprache in Wort und Schrift durch 1 Jahr Englandsaufenthalt. Angebote erbeten mit Gehaltsangaben an Irmhilde Schüssler, Bad-Rappenau/Baden, Gartenstrasse 21, Germany.

Henke jederzeit: Sauberkeit! NATRIL OMAG zum Waschen und Kochen; DILO zum Vorwaschen stark beschmutzter Wäsche; PURSOL (OXYL) zum Bleichen. Das HENKEL-Programm für moderne Waschautomaten bewahrt sich glänzend: frische, duftige Wäsche, maximale Gewebeschonung, einfach und wirtschaftlich. Für moderne Automaten... NATRIL OMAG, DILO, PURSOL Henkel modernisiert das Waschen und Reinigen im Grossbetrieb. Unsere Laboratorien sind auf diesem Gebiet führend. Henkel-Wäschereifachleute stehen zu ihrer Verfügung, wenn es besondere Probleme zu lösen gilt. Unverbindlich arbeiten wir für Sie ein individuelles, modernes Waschprogramm aus. Bitte berichten Sie uns. Henkel & Cie. AG, Pratteln BL, Grossverbrauch, Tel.(061) 81 63 31

Junger Küchenchef 27jährig und erstklassiger Commis-Saucier 24jährig, suchen Engagements in Jahresstelle oder Saison in mittlerem Hotel-Restaurant. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Offerten mit Gehaltsangaben sind erbeten an Egon Abt, bei Forster, Nidstadt, 50, Frankfurt/M. (Deutschland)

Suche Stelle als Empfangs-Sekretärin ab 15. Februar oder später in nur gutem Hause. Bin 24 Jahre, habe Oberschule, Privathandelschule, perfekt in Steno und Schreibmaschine, 6 Jahre Büropraxis. Beherrsche die englische Sprache in Wort und Schrift durch 1 Jahr Englandsaufenthalt. Angebote erbeten mit Gehaltsangaben an Irmhilde Schüssler, Bad-Rappenau/Baden, Gartenstrasse 21, Germany.

Chef-pâtissier 28 ans, Suisse, cherche pour le debut d'avril ou date à convenir place à l'année (event. saison) dans maison de 1er ordre. Bonnes références, certificats à disposition. Faire offres sous chiffré C P 1717 à l'Hôtel-Revue, Basel 2. Langjährige, erfahrene I. Buffet-dame sucht Stelle in Hotel-Restaurant, auch Aushilfe, Eintritt sofort. Offerten unter B D 1715 an die Hotel-Revue, Basel 2. HOTEL RESTAURANT ST. PETER, ZÜRICH beim Paradeplatz Rubig, 70 Betten Mittelpreise Exquisite Menus ab Fr. 5.50 Pot au feu, jeden Tag Lunchletter Konferenz-Zimmer Walter Rügner-Brönimann HOTEL RESTAURANT ST. PETER, ZÜRICH

Hotelbrand im Appenzellerland

Im Hotel-Kurhaus «Weissbad» bei Appenzell brach am 5. Januar gegen 20 Uhr im Dachstock des Haupttraktes ein Brand aus, der sich rasch ausbreitete und auch einen Teil des Mitteltraktes erfasste. Den Feuerwehren von Appenzell und der umliegenden Ortschaften gelang es gegen 23 Uhr, den Brand unter Kontrolle zu bringen. Der obere Teil des Haupttraktes ist ausgebrannt. Im ganzen Hotel entstand schwerer Wasserschaden. Die Brandursache ist zur Stunde noch nicht bekannt. Eine polizeiliche Untersuchung unter Beizug des Erkennungsdienstes St. Gallen ist im Gange.

Divers

Les Anglais aux sports d'hiver

Notre pays attire chaque année un nombre croissant d'amateurs anglais de sports d'hiver. A leur intention, Swissair a mis en service, du 18 décembre au 4 janvier, en plus de ses vols réguliers, 33 vols spéciaux entre Londres et la Suisse et vice-versa. 20 de ceux-ci ont eu lieu avant Noël et 13 au Nouvel-An. De plus, un vol spécial Zurich-Manchester-Zürich et deux vols de Londres vers Genève et Zurich ont été mis en service le 24 décembre.

Les appareils utilisés étaient des Convair «Metropolitan» 44 places, des Douglas DC-6B 62/68 places, ainsi que des Douglas DC-7C 79 places. Le taux d'occupation a atteint 100% dans une direction tout au moins. Du 5 au 17 janvier, 13 vols supplémentaires sont de nouveau prévus entre la Suisse et Londres.

Curling ouvert

Pour la première fois, les amateurs du curling auront l'occasion de s'adonner à leur sport préféré sur une magnifique terrasse ouverte à vaste horizon. Gstaad a l'intention d'aménager cette plateforme devant le restaurant installé au sommet du «Windspillen» (1430 m) que l'on peut atteindre en télésiège; la piste de curling aura les dimensions classiques. Les nombreux amateurs de l'Oberland bernois se réjouissent de cette possibilité de porter leurs bouillottes sur les hauteurs.

Nouveau ski-lift au-dessous de l'Eiger

Au-dessous du sommet de l'Eiger, un nouveau ski-lift a été inauguré dans la région des neiges éternelles, à la fin de novembre, lors des cours de ski préparatoires. Cet engin, installé près de la petite Scheidegg, est le plus important et le plus puissant de Suisse; il transporte 8000 skieurs à l'heure et gravit une dénivellation de 330 mètres.

Le succès du nouveau service rail-route du Simplon

Inaugurés le 1er décembre, les nouveaux quais de chargement et déchargement des automobiles à Brigue et à Iselle sont utilisés avec un succès croissant. Plusieurs centaines d'autos ont déjà été transportées, avec leurs passagers, d'une extrémité à l'autre du tunnel du Simplon, grâce à la mise en service d'une rame navette spéciale.

Au cours d'un seul week-end, plus de 200 voitures ont emprunté, à 80 km/h, la voie ferroviaire dans un sens ou dans l'autre. Les passagers peuvent soit demeurer dans la voiture soit prendre place dans l'automotrice moderne qui assure la

traction de la rame. Les premiers résultats de ce service de transport rapide et quasi permanent prouvent qu'il répond à un réel besoin auprès des automobilistes.

Financement des routes nationales

Le comité central de la FRS a pris connaissance avec regret du contenu de l'arrêté fédéral qu'a adopté le Parlement en sa dernière session de décembre au sujet de l'emploi de la part des droits de douane perçus sur les carburants réservés aux constructions routières. Au lieu de se voir consacrer la moitié de cette part à l'aménagement des routes nationales, comme le proposaient les associations du trafic routier, ces routes ne bénéficieront à l'avenir que de 40%. Le solde de 60% ira aux cantons à titre de contributions aux frais généraux, à l'aménagement du reste du réseau des routes principales ainsi qu'à la pérennisation financière. Cette décision fondamentale est désavantageuse pour la couverture du coût des routes nationales. Il en résultera sans doute un déficit plus élevé qu'il faudra combler notamment par une surtaxe sur les carburants.

Dans l'intérêt de la réalisation aussi rapide que possible des routes nationales devenues urgentes, la FRS et les associations qui lui sont affiliées renonceraient malgré ces craintes à demander que cet arrêté fédéral soit soumis à une votation populaire. En revanche, elles se réservent de s'opposer à un autre arrêté fédéral éventuel qui décrèterait une surtaxe douanière si cette dernière devait dépasser le taux envisagé par la commission de planification et ainsi devenir insupportable. Des assurances formelles devront être fournies à ce sujet.

De la Méditerranée en Valais

Notre grande voisine du sud, l'Italie, se propose d'inaugurer bientôt la nouvelle autoroute, longue de 42 kilomètres, reliant Savone à Ceva. Il s'agit ici d'une voie d'accès à l'autoroute de Ceva à Turin qui existe déjà et par laquelle la Suisse sera reliée directement à la côte méditerranéenne dès que le tronçon Grand-Saint-Bernard-Turin sera construit, c'est-à-dire, d'après les plans italiens, à partir de 1961.

Ainsi, aussi bien au sud qu'au nord de nos frontières, lit-on dans «Le Rhône», de Martigny, on s'attend à ce que le raccourcement se fasse à travers notre pays sans trop tarder. A moins que nous ne préférions voir le trafic contourner notre pays ?

Le benjamin avait dix ans

Avec ses neuf camarades, comme lui porteurs de journaux aux Etats-Unis, ce benjamin a pu visiter, pendant dix jours, cinq régions typiques de la Suisse. Ce voyage d'études des jeunes «journalistes» lui poussa à écrire des récits pleins d'enthousiasme à leurs rédactions respectives. Quelle satisfaction n'éprouveront-ils pas en se lisant dans leur journal! Quatre autres groupes de «Junior Reporters» sont attendus en Suisse pour les mois de janvier, mars et avril 1960.

Sur les pâturages de Vicosoprano

Dans la vallée alpestre du Bergell, on a pu voir cet automne des automobilistes s'approcher des vaches pour, apparemment, leur donner du pain; mais, le soir venu, en ramenant le bétail à l'étable, les paysans constatèrent que cinq des vaches avaient été dépouillées de leurs cloches. Les collectionneurs de souvenirs avaient entre-temps franchi la frontière italienne.

Jeux de quilles

On nous annonce qu'il a été créé récemment à Olten une association suisse des propriétaires d'installations de jeux de quilles. M. Alfred Riesen, propriétaire du Restaurant Frohheim, Berne, en a été élu le président. L'association s'est assigné pour but la défense des intérêts des membres associés, l'unification des normes pour les pistes de jeux et les articles nécessaires aux jeux, la fixation des finances pour l'utilisation des installations, un service d'informations pour les membres, ainsi que des facilités dans l'achat du matériel et de l'équipement.

Quand on sait l'importance «des clubs de quilles», le nombre des joueurs et «leur valeur économique» pour les hôtels et pour les restaurants, on peut être persuadé que l'association qui vient de se créer, jouera un rôle utile.

La saison d'hiver bat son plein

Après une saison d'été satisfaisante qui devait permettre à l'hôtellerie suisse d'atteindre à la fin de l'année le chiffre record de 27 millions de nuitées, les 125 stations suisses de sports d'hiver organisent jusqu'à fin mars, une série ininterrompue d'événements sportifs et culturels. Les concours hippiques de St-Moritz débiteront le 14 janvier par un concours de saut et se termineront le 7 février par un concours international où sera disputé le Grand Prix de St-Moritz. Les courses de ski du «Ruban Blanc» de St-Moritz auront lieu du 22 au 24 janvier en même temps que les championnats européens de bob à deux (23 janvier). Non loin de là, Pontresina, parmi les nouvelles attractions de l'hiver prochain, il faut mentionner une salle d'exposition abritant un chemin de fer modèle réduit en construction qui sera le plus grand du monde et un télésiège pour les champs de neige de la Diavolezza avec une capacité de transport de 600 personnes à l'heure. Gstaad, élégant lieu de rencontre de l'Oberland bernois, a déjà publié, au cours de cet été, son programme sportif pour l'hiver prochain. Il atteindra son point culminant le 7 février avec le 15e Concours international de saut à ski (Coupe Montgomery). Le Maréchal Montgomery lui-même honorerait cette manifestation de sa présence. Pour Mürren, quatre dates sont à retenir: le 17 janvier, Revue internationale sur glace; le 14 février, 20e Course à ski Inferno; le 22 février, défilé de mode international et le 15 mars, le 4e slalom géant pour la Coupe du Chancelier Adenauer.

Oeuvres d'art non loin des neiges éternelles

Au bord de la forêt de Langard près de Pontresina s'élève l'idyllique chapelle de Santa Maria à plus de 2000 mètres d'altitude. Ces derniers mois, elle a été restaurée avec beaucoup de soin et des mesures de protection ont été prises contre la gel, la neige et l'humidité. Depuis longtemps, on savait que la petite église consacrée à la Vierge renfermait des trésors inestimables dont une partie fut découverte il y a quelques dizaines d'années seulement. Actuellement, on sait avec certitude qu'il s'agit de fresques de valeur datant des débuts du 12e siècle et de la seconde moitié du 15e siècle. Ces dernières illustrent dix-neuf épisodes de la légende de Marie-Madeleine représentée de façon impressionnante.

En quelques lignes

On annonce pour l'été 1960 l'organisation de voyages accompagnés, destinés aux touristes séjournant

dans l'Oberland bernois, en automotrices rapides («Flèches bleues») de la Compagnie du chemin de fer des Alpes bernoises Berne-Lötschberg-Simplon (BLS) et en collaboration avec d'autres entreprises de transport. Les trois principaux buts de voyage à partir d'Interlaken seront Môtreaux, Zermatt et Stresa où les touristes auront plusieurs heures à disposition.

300 lithographies originales d'artistes suisses connus tels que Viktor Surlbak, Hans Falk, Ernst Mergenthaler, Serge Voisard, Alois Carigiet et Augustin Genoud ont depuis peu les 150 nouvelles voitures de première classe des Chemins de Fer Fédéraux. Le Service de publicité des CFF avait été chargé de sélectionner les meilleurs des œuvres d'artistes suisses qui lui avaient été soumises.

Büchertisch

Januarfreuden mit und ohne Schnee

Vom Glanz der winterlichen Natur kündigt auf dem Umschlag des Januarheftes, das den 33. Jahrgang der Reisezeitschrift «Schweiz» einleitet, das poetische Landschaftsbild des Graubündner Malers Leonhard Meisser «Schlittenfahrt». Im Innern des von der Schweiz. Verkehrszentrale anziehend gestalteten Heftes werden Sportgeräte gezeigt, vor allem der durch den «Sunny Corner» bei St. Moritz rasende Viererbob, der auf die Weltmeisterschaften vom 16. und 17. Januar hinweist, und dann die Skier beim Massenstart vom Staffellauf, wie er Ende Januar bei den Schweizerischen Skimeisterschaften (in Wildhaus und Saas-Fee) Spangung erregen wird. Aber auch die Siesta auf Grindelwald-First vor dem grandiosen Alpenpanorama, die schneeaufwirbelnde Bahnfahrt mit der MOB, ein tiefverschneiter Weiler bei Zermatt und andere Motive verlocken zum Genießen des Bergwinters. Sodann lädt Bern zum Besuch der Corot-Ausstellung, Basel zum Volksbrauch «Vogel Gryff», Zürich zu der neuartigen Schau «Der Film» ein. Die im Winter besonders reich aufblühenden Lockungen der Gastronomie werden von Roland Staub mit der sprachlichen Grazie einer französischen Lobpreisung geschildert. E. A. B.

«Nordostschweiz»

Die reich illustrierte Winternummer der Zeitschrift für Fremdenverkehr, Industrie und Kultur der ostschweizerischen Kantone und des Fürstentums Liechtenstein bringt an der Spitze einen Beitrag von Stiftsbibliothekar Dr. J. Duft über «1200 Jahre St. Otmara». «Überfälle auf St. Galler Kaufleute vor 500 Jahren» schildert Dr. H. C. Peyer; man staunt über das Risiko, dem damals die Transporte ausgesetzt waren. In die Gegenwart führen Betrachtungen von Dr. H. Grosser über «Handwerk im Appenzellerland», und H. Edelmann schreibt als Heimatschutzsachwalter im Toggenburger über den Unterhalt dortiger alter Bauernhäuser. Im obertoggenburgischen Wildhaus finden ja Ende Januar die schweizerischen Skimeisterschaften statt, die gleiche Nummer weist denn auch u. a. noch weitere Artikel über das Skifahren auf, und der übliche umfassende nordostschweizerische und St. Galler Veranstaltungskalender vervollständigt das Heft, das durch ausgezeichnete Photographien und durch Willi Kochs einführende Textillustrationen bereichert wird. (Verlag Zollikofer & Co. AG, St. Gallen.) Pn.

Gepflegte Hände

trotz harter Arbeit

Dies ist die Wirkung von aatrix, der Handcreme mit dem Doppelschutz. Bewahren Sie sich Ihre hübschen Hände, indem Sie sie vor und nach jeder nassen oder harten Arbeit mit aatrix behandeln. Eine wissenschaftlich erprobte Kombination lässt die pflegenden Bestandteile tief in die Haut eindringen. Gleichzeitig bleibt ein hauchzarter Schutzfilm auf der Haut-Oberfläche zurück, ohne dass deswegen die Haut nicht mehr atmen könnte.

aatrix-Handcreme hat das Prüfzeichen für die gut bestandene praktische und wissenschaftliche Prüfung des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft in Zürich erhalten.



Aufhängetuben à Fr. 1.90. Dosen à Fr. -95, Fr. 1.90, Fr. 3.30. In Ap., Drog. und Parf.

aatrix

macht Ihre Hände glücklich!

Thomy-Mayonnaise
jetzt auch in
der Grosspackung



IE oft hören Sie von Ihrem Gast ausserhalb der gegebenen Essenszeiten «ich möchte etwas Kleines essen». Das Problem der appetitlichen kleinen Plättli und der reizvoll garnierten Canapés löst Ihnen im Nu Thomy-Mayonnaise in der Grosspackung. Sie ist von unerreichter Feinheit, leicht verdaulich, homogen und von gleichmässiger Mischung.

Machen Sie einen Versuch - er lohnt sich, probieren Sie Thomy-Mayonnaise im praktischen Kessel.

Thomi-Franck AG Basel 7

WERKZEUG-KOFFER

für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekt 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 ausstückweise 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

A remettre situation centrale
café-restaurant
agencement moderne, terrasse. Long bail inscrit. Chiffre d'affaires Fr. 600'000 env. Ecrire sous chiffre P. H. 81902 L. à Publicitas Lausanne.

Zu vermieten
an guter Lage an Hauptverkehrsstrasse in Lenzburg

Restaurant

mit kleinem Saal, Anfragen unter Chiffre OFA 3184 R an Orell Füssli-Annoncen, Aarau.

Erfahren

Hotel-Gerantin

(Fähigkeitsausweis) sucht Hotel-Fenschen, Ferienheim, Motel oder Camping auf Frühjahr 1960 (evtl. kommt Facht in Frage). Offerten unter Chiffre 2002 Lz an Schweizer-Annoncen AG, c. A.S.S.A., Luzern.

WER
nicht inseriert
wird vergessen!

Jeune couple d'hôteliers disposent de Fr. 400'000.- comptant achèterait

hôtel

de bon rendement en Suisse romande. Affaires saisonnières exclues. Offres sous chiffre PT 80051L à Publicitas, Lausanne.

Abfall-Boy
ermine lackiert, Deckel vernickelt, Eisen emailliert, Tretechanik, Höhe 88 cm Stück nur Bestellen Sie heute noch
Telephon (041) 2 38 51

Abegglen-Pfister AG Luzern

Defekte Badewannen, was nun?

Lassen Sie sich vom Spezialgeschäft unverbindlich beraten. Wir reparieren sehr rasch, zuverlässig und preislich sehr günstig. E. Eberle, Reparatur-Service, Zürich 6/33, Tel. (051) 257439. Bitte aufbewahren!

Das neuernovierte

Hôtel de la Truite

in Reuchenette wird neu vermietet. Interessenten wollen sich melden bei E. Dettwiler, Mühlestrasse 44, Biel-Mett.

Zu verkaufen in schöner Aussichtslage einer Hauptstadt der deutschen Schweiz

HOTEL-RESTAURANT mit einigen Hotelzimmern, div. Wirtschaftsräumlichkeiten, geschlossener und heizbarer Aussichtsterrasse, Autoparkplätze, Reichhaltiges, schönes Mobiliar und Inventar, Einzigartige Gelegenheit für Restaurateur od. Chef-Ehepaar. Schriftl. Anfragen werden unter Nr. 2019 beantwortet durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

Junger, strebsamer Küchenchef (32 Jahre alt) sucht auf Frühjahr eine Stelle als

Gerant

in gutgehendem Betrieb. Erstklassige Referenzen vorhanden. Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 7547 Zh, Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Hotelfachmann, seit 22 Jahren in führender Stellung, 4 Sprachen in Wort und Schrift, in allen Bureau- und Hotelbranchen bewandert, Passivmitglied des SHV, im Besitze des Fähigkeitsausweises für Kanton Tessin und Graubünden, wünscht Stelle als

Concierge und Stütze des Patrons in mittlerem, seriösem Haus in Lugano oder nächster Umgebung. Sofort zur Verfügung oder nach Übereinkunft. Kann sich evtl. auch persönlich vorstellen. Offerten unter Chiffre H F 1699 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gerantin

sucht Wirkungskreis, Vertretung, evtl. zur Stütze des Patrons. Gute Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre G P 1709 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fachmann aus der

Wein- und Spirituosen-Branche

sucht geeignete Lebensstelle in grösserem Hotel (evtl. Geminischäftsbetrieb). Suchender (Weinhandelskonzessionär) wünscht vielseitiges Arbeitsgebiet. Zuschriften bitte unter Chiffre P W 1710 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrener

Concierge

auch bewandert in Journal und Réception, sucht auf Frühjahr Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E C 1711 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, initiativer, in allen Sparten bewandeter Fachmann (war bereits 4 Jahre Direktor) sucht Stelle als

stellvertretender Direktor, Gerant oder Oberkellner-Chef de service

Frei ab 15. Januar bis Frühjahr (auch Ferienabschlüssen oder Ausfällen genehmigt). Zuschriften erbeten unter Chiffre S D 1697 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche, 21 Jahre, sucht für kommendes Frühjahr Stelle in gutem Hause im Tessin als

Empfangs-Sekretärin

Sehr gute englische, französische und italienische Sprachkenntnisse, schon in der Schweiz tätig gewesen. Ausführliche Angebote erbeten an Sybille Stückmann, Hannover/Deutschland, Meersmannufer 16.

Outprésentierende, sprachkundige

BARMAID

sucht Jahresaison oder Aushilfsstelle. Offerten unter Chiffre S 50166 Q an Publicitas AG., Basel.

Zur Führung des in prächtiger Lage ob Pratteln BL gelegenen Restaurants

EGGLISGRABEN

suchen wir auf den Frühling 1960 ein gutausgewiesenes

Pächter-Ehepaar

welches diesen modernst eingerichteten Betrieb mit Erfolg führen kann. Durchschnittlicher Jahresumsatz Fr. 180.000.- und mehr. Beliebtes Basler Ausflugsziel. Betriebs eigener VW vorhanden. - Anfragen mit Offerten und Referenzen sind zu richten an Herrn Kurt Frey-Rebet, Seltisbergerstrasse 9b, Liestal BL oder Tel. privat (061) 84 31 98, Geschäft (062) 5 56 21.

Quel hôtel en Suisse romande promet une jeune garçon libéré des écoles au printemps pour faire apprentissage complet de

cuisinier

Offres écrites sous chiffres P 5066 E à Publicitas, Yverdon.

Koch

mit guten Referenzen, sucht Stelle zu baldigem Eintritt. Offerten unter Chiffre OFA 5003 D an Orell Füssli-Annoncen AG., Davos.

Koch

(Österreicher), seit 4 Jahren in der Schweiz, sucht Stelle. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre SA 2003 Lz an Schweizer-Annoncen AG. «ASSA», Luzern.

Zimmermädchen

gesetzten Alters, sprach- und fachkundig, sucht Saisonstelle. Paula Schmidt, Molkenstrasse 5, Zürich 4.

Schweizer, jüngerer, mit besten Referenzen und Zeugnissen, wünscht

Chef- oder Chef de partie-Stelle in Wintersaison, evtl. Jahresstelle. Eintritt sofort möglich. Offerten geht an Henry Richenstein, postlagernd, Brig VS.

Deutsches Mädchen sucht für sofort oder später Stelle als

Zimmermädchen in grösserem Hotel. Alter 21jährig. Schon seit 2 1/2 Jahren im Fach. Gute Zeugnisse vorhanden. Zuschriften erbeten unter Chiffre Z M 1708 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch, Deutscher, 22jährig, beste Schweizer Zeugnisse, sucht per sofort Stelle als

Partie-Koch

Angebote an Günter Peltzer, Hallerstrasse 1c, Hamburg. (Deutschland).

Junger Metzger (Schweizer) sucht

Koch-Lehrstelle

Eintritt nach Übereinkunft. RS absolviert. Offerten unter Chiffre E B 1719 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune fille, bilingue, cherche place de

femme de chambre dans hôtel, pour printemps-été. Ecrire sous chiffres P 20016 S à Publicitas, Sion.

2 jeunes

cuisiniers

allemands, ayant déjà travaillé quelque temps en Suisse, cherchent pour le 1er avril places en Suisse romande, de préférence à Lausanne ou à Genève. Offres à Manfried Hente, Särschwilerstrasse 26, Bâle.

14jähriger Junge, der später die Hotelfachschule besuchen möchte, sucht für die Ferien vom 23. März bis 10. April und vom 10. Juli bis 15. August

Aushilfsstelle

in Hotel oder Gasthof. Kurt Hofmännig, Brühlbergstrasse 1, Weinfelden (Thurgau), Tel. (072) 51245.

Strebsamer, junger Mann (Deutscher) sucht Stelle als

Kellner-Praktikant

Offerten an A. Pfister, Rebberg 794, Tel. (056) 54714, Zuzbach (Aargau).

Servierer, junger Metzger (Deutscher) sucht Stelle als

Hotel-Metzger

War in der Schweiz 4 Jahre an gleicher Stelle. Offerten an O. Pfister, Rebberg 794, Tel. (056) 54714, Zuzbach (Aargau).

Rest.-Tochter

sucht Stelle für Wintersaison 1960/61. Offerten unter Chiffre R T 1645 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Schweizer mit Sprachen sucht für die kommende Sommersaison Stelle als

Kondukteur-Chauffeur evtl. Etagenportier

J. Kuster, Hotel Krone, Serran.

2 jeunes cuisiniers

hollandais, chefs de partie, chercheur du travail dans un hôtel de première classe préféré en France. Ils travaillent maintenant en Suisse jusqu'à mars. Faire offres sous chiffre J C 1646 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

KOCH

50 Jahre alt, fliessend deutsch sprechend, Wohnsitz in Deutschland, verheiratet (Frau Deutsche) sucht zusammen mit seiner Frau (ebenfalls vom Fach) Stelle in grösserem Hotel oder Restaurationsbetrieb. Offerten an G. L. Hauptpostlagernd, Köln/Deutschland.

Barman

(Schweizer) sucht Jahresstelle. Deutsch, französisch und englisch sprechend. Eintritt ab 1. März. Zürich und Genf bevorzugt. Offerten unter Chiffre B N 1561 an die Hotel-Revue, Basel 2.

22 Jahre alt, beste Zeugnisse aus nur ersten Häusern, sucht Stelle in der Schweiz ab 15. April. Ausführliche Angebote erbeten an W. Kroon, Eiberspad Nr. 37, Rotterdam (Holland).

21jähriger Deutscher mit guten Sprachkenntnissen sucht Stelle für Anfang April als

Commis de bar

Französische Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre C B 1664 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Jeune homme fils d'hôtelier cherche place comme

apprenti cuisinier

Faire offres sous chiffre A C 1676 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Couple restaurateurs Suisses de classe internationale, organisateurs de fête force, langues, cherche

direction, gérance

Ecrire à Laisieu, gérant du Casino de le C.E.C.A., Luxembourg.

Barmaid

bonne présentation, parlant français, allemand, anglais, cherche place. Tel. (021) 52934.

Gowande, gutausseh. Deutsche, 28 J., perf. Steno und Maschine, Journal, Kassa, Receipt, Lohnbuchhalt., engl. und franz. Sprachk., in ungek. Stellung in Haus I. Rang im Schwarzwaldding als

Sekretärin und Direktions-Assistentin möchte sich verändern (franz. Sprachraum). Offerten unter Chiffre S D 1721 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges deutsches Mädchen sucht Stelle als

PRAKTIKANTIN

in einem Hotel (französisch Schweiz), höhere Schulbildung, Sprachen: Französisch und Englisch. Offerten unter Chiffre P N 1716 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fachkundiges Ehepaar sucht für Frühjahr oder Sommer 1960

Direktion oder Gérance

(eventuell auch Pacht) eines mittleren Hotels mit 2 Saisons. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch. A. Barbian, Sils (Engadin/Graubünden).

Gesucht nach Davos

Tochter

für Buffet und Office. Jahresstelle (eventuell auch Saison). Kost und Logis im Hause. Geringe Freizeit. Offerten an Konditorei Schneider, Tel. (083) 3641.

Hotel Waldheim Bürgenstock

sucht für kommende lange Sommersaison:

- Saaltöchter
- Saal-Praktikantin
- Rest.-Tochter sprachkundig
- Buffetöchter
- 2 Zimmermädchen
- Portier-Hausbursche
- 2 Commis de cuisine
- 2 Küchenmädchen
- Casserolier
- Lingeriemädchen

Offerten erbeten an H. Amstutz, Hotel Waldheim, Bürgenstock.

In neu zu eröffnendes Tea-Room im Zentrum der Stadt Bern

suchen wir auf 1. März 1960 folgende bestausgewiesene Mitarbeiter:

- Küchenchef
- Köchin
- 2 Buffetdamen
- 18 Serviertöchter

Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre N I 1718 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Angleiterre

Hotel Grosvenor, Swanage, Dorset, Royal Victoria Hotel, Swanage. Applicants must be available from May to September 1960.

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.

Junger

Empfangschef

Südtiroler, sucht Stelle, Zürich bevorzugt. Spricht deutsch, italienisch, englisch. Würde sich auch als Bar-Praktikant eignen. Offerten an Wieser Josef, Horbweg 66, Zürich 11/51.

Junges, fachtüchtiges Ehepaar sucht

Gerance oder Direktion

Mann Küchenchef (30jährig) mit Fähigkeitsausweis. Wir sind arbeitsam, initiativ und sprachkundig. Hotel oder Speiserestaurant. Jahresbetrieb bevorzugt. Offerten unter Chiffre G D 1720 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch-Commis

19 Jahre, und Jungkellner

18 Jahre, beide Deutsche, mit guten Zeugnissen, suchen möglichst gemeinsame Stellung in gutem, solidem Hause. Angebote mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre K J 1722 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Lugano ab sofort oder nach Übereinkunft

Koch-Lehrling

in gepflegtem Betrieb von 80 Betten. Es wollen sich nur Jünglinge melden mit Welschländausweis. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an E. Gugolz-Jenni, Hotel Boldi, Castagnola TI.

Gesucht per 15. Januar:

- Zimmermädchen
- Serviertöchter erfahren, französisch sprechend
- Ferner per 15. Februar: Portier-Concierge für ca. 2 Monate, eventuell Jahresstelle sowie Haus-Lingeriemädchen

Offerten gefälligst an Hotel-Restaurateur, Aarau.

Hotel Hecht, St. Gallen

sucht in Jahresstelle zu sofortigem Eintritt:

- Nachtportier sprachkundig
- I. Chasseur für Zigaretten
- Chasseur-groom (Junger)

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Hotel Seerose, Meisterschwanden

am Hallwieser sucht für lange Sommersaison (1. April bis Ende Oktober):

- Rest.-Töchter oder Kellner junge, deutsch sprechend
- Saucier-Rotisseur (tüchtig) 2 Commis de cuisine
- 2 Buffetöchter
- 2 Officemädchen oder -burschen deutsch sprechend, Mithilfe am Buffet

Offerten mit Photo und Zeugnisakopien sowie Lohnansprüche sind zu richten an M. Rodol, Hotel Seerose, Meisterschwanden.

Wir suchen nach Lugano

Hotel über 100 Betten:

- Hallentochter
- Saalpraktikantin oder Saalpraktikant
- Zimmermädchen und Anfangs-Zimmermädchen
- junger Patissier

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

Angleiterre

Restaurant lère classe cherche

pâtissier-aide de cuisine min. 23 ans, Fr. 400.- par mois, nourri, logé, avec possibilité augmentation

file de cuisine (Fr. 210.- par mois)

Offres avec originaux et photo à Châlet Suisse, 32, Selsdon Road, South Croydon, Londres.

Erstklasshotel am deutschen Bodenseeufer mit 200 Betten sucht für Sommersaison 1960 von Mitte April bis Mitte Oktober

Küchenchef

der befähigt ist, eine absolut erstklassige Küche zu führen. Handschriftliche Offerten mit Photo und Zeugnisakopien erbeten an HOTEL BAD SCHACHEN, Lindau-Bodensee.

Stellen-Anzeiger Nr. 2
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht für sofort oder Mitte Januar Officemädchen, Saalpraktikantin, Offerten an Sporthotel Regina, Davos. (651)
Gesucht vom Hotel Kulm & Sonnenberg in Seelisberg für Sommeraison I. und II. Sekretärin mit guten franz. und englischen Sprachkenntnissen. Eintritt April/Mai. Offerten an Dr. W. Gerber, Postfach 229, Zürich 34. (652)
Gesucht tüchtiges Lingerie mädchen oder Glätzerin. Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugnisschriften an Hotel Adler, Grindelwald. (649)
Gesucht nach Überneinkunft: Sekretär für Journal und Réception, sprachkundig, Commis de cuisine, Chef de rang, sprachkundig, mehrere Commis de rang, sehr guter Verdienst. Buffetmacher, Küchenmädchen, lang Sommeraison, Zentralschweiz. Offerten unter Chiffre 660
Gesucht für Sommeraison (April bis Oktober): Restaurationsleiter, sprachkundig, Saaltochter, Portier (allein), Buffetmacher, Zimmermädchen, Lingerie Mädchen, Wäscherin, Kaffee-Angebotlerinnen, Küchenmädchen. Offerten mit Photo, Zeugnissen und Lohnansprüchen an Familie Steiner, Hotel Bristol und Bahnhof, Interlaken. (653)
Gesucht ab sofort Buffetdamen, eventuell Anfängerin, Lingerie-Hausmädchen. Offerten an Hotel St. Gotthard-Terminus, Basel. (657)
Gesucht auf 1. April: Köchin oder Hilfsköchin, tüchtiges Zimmermädchen-Mithilfe im Service sowie Küchenmädchen. Offerten an Hotel Rossi, Interlaken. (656)
Gesucht Zimmermädchen, Officemädchen. Offerten an Posthotel Rossi, Gstaad. (658)

Gesucht junger Commis de cuisine in Jahresstelle. Offerten erbeten an Bahnhofbuffet, Aarau. (654)
Gesucht nach Lugano, Saison April bis Oktober, sprachkundiger Etagenportier, Zimmermädchen, Saaltochter (geben Oberaalsalochter). Offerten an Hotel Victoria, Lugano-Paradiso. (655)
Gesucht Buffetdamen, Buffettochter, Hilfsköchin, Officemädchen, Hausbursche, Serviertochter. Offerten an Restaurant zum Bahnhof, Burgdorf, Tel. (034) 21298. (663)
On demande pour la saison avril-octobre: bon cuisinier, sommeliers, fille de maison, demoiselle de buffet. Offres sous chiffre 658

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Hotelssekretärin, 33jährig, deutsch, franz., englisch, italienisch sprechend, sucht Stelle für Reception und einschlägige Sekretariatsarbeiten. Zürich, Bern, Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre 643
Hotelssekretärin, 22jährig, deutsch, französisch, englisch sprechend, sucht Stelle für kommende Sommeraison in französischer Schweiz oder Ausland. Offerten mit Photo und Zeugnisschriften an: 26, allernand, français, anglais, caisse, main-courante, correspondance, cherche place pour la saison d'été. Offre sous chiffre 646

Salle und Restaurant

Buffetdamen, gesetztes Alters, fachkundig und tüchtig, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 684

- 6867 Zimmermädchen, Ende Januar, Hotel 70 Betten, Kanton Wallis.
- 6874 Junge Buffetdamen oder -tochter, nach Überneinkunft, Officemädchen, Frühjahr, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
- 6878 Kellerbursche oder Kellermeister, sofort, Restaurant, Bern.
- 6892 Küchenbursche, Sekretärin, Glätzerin, Officemädchen, sofort, Hotel 45 Betten, Kanton Zürich.
- 6926 Buffetdamen, Küchenmädchen, Buffettochter, Office-Hausmädchen, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Solothurn.
- 6935 Chasseur, Zimmermädchen, sofort, grosseres Passantenhotel, Basel.
- 6936 Commis de bar, Serviertochter, sofort oder Ende Januar, Aalenloch, 1. Februar, Hotel 25 Betten, Kanton Aargau.
- 6940 Gouvernante-Stütze der Hausfrau, nach Überneinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
- 6941 Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Hausmädchen, Restaurationsleiter, sprachkundig, sofort oder nach Überneinkunft, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 6945 Chasseur, Demi-Chef, Lingerie Mädchen, nach Überneinkunft, Kanton Appenzell.
- 6971 Zimmermädchen (Mithilfe in Lingerie), Hausmädchen, 1. Februar/1. März, Hotel 25 Betten, Baseland.
- 6976 Buffettochter, Commis de rang, nach Überneinkunft, Hotel 40 Betten, Genfersee.
- 6978 Anfangssalochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hausbursche, nach Überneinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Waadt.
- 6996 Alleinköchin oder Koch, Küchenmädchen oder -bursche, Anfangssalochter, nach Überneinkunft, Zimmermädchen, Stütze der Hausfrau, Alleinsalochter, letztere beiden deutsch, französisch sprechend, Februar/März, Hotel-Kurhaus, Kanton Appenzell.
- 7002 Köchin, 1. März, Hotel 20 Betten, Graubünden.
- 7021 Serviertochter, sprachkundig, Alleinkoch, jung, 1. Februar, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
- 7024 Kuchin, Hotel 60 Betten, Genfersee. Casserolier, Februar, Saaltochter, englisch sprechend, Anfang März, Commis de cuisine, Zimmermädchen, eventuell Anfängerin, April, Angestelltenmädchen, sofort, Bureau-praktikantin, englisch sprechend, servicekündig, Frühjahr, Hotel 80 Betten, Luzern.
- 7038 Küchenbursche, Buffettochter, nach Überneinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton St. Gallen.
- 7054 Officemädchen, Buffettochter-Anfängerin, sofort, Grossrestaurant, Basel.

Wintersaison

- 6536 Alleinsalochter, Nachportier, Barmaid, II. Bureaufrüherin, Entremetier, Lingère, Glätzerin, Küchenbursche, Küchenmädchen, Personalinädchen, Ende Januar, Erstklasshotel, Engadin.
- 6560 Küchenbursche oder -mädchen, Office-Hausmädchen oder -bursche, Restauranttochter oder Kellner, Saaltochter oder Commis de cuisine, 15. Januar, kleines Hotel, Kanton Graubünden.
- 6564 Officebursche, Officemädchen oder Lingerie Mädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 6566 Buffettochter, Buffettochter, nach Überneinkunft, kleines Hotel, Berner Oberland.
- 6567 Saaltochter, Zimmermädchen, nach Überneinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
- 6570 Hausbursche-Hilfsportier, sprachkundig, Nachportier (glitzer), Commis de cuisine, passierskündig, Saaltochter, sprachkundig, II. Sekretärin, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden.
- 6578 Kaffee-Personalköchin, sofort, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.
- 6582 Kellerbursche, sofort nach Überneinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
- 6690 Küchenmädchen, Näherin, Saaltochter, nach Überneinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.
- 6714 Sekretärin, sofort, Hotel 100 Betten, Engadin.
- 6715 Bette, Zentralschweiz, Kanton Graubünden.
- 6717 Zimmermädchen, Officemädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 6721 Officemädchen, Mädchen für Lingerie und Personalzimmer, sofort/anfangs Februar, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
- 6723 Kellerbursche, 1. Februar, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
- 6738 Chasseur, Telefonist oder Anfangsconciere, Kochturnant Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Aargau.

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants

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

Hotel-Bureau, Basel 2
Gartenstrasse 112 - Telefon (061) 34 66 77

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

Jahresstellen

- 6524 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Schwyz.
- 6531 Junge Saaltochter, sprachkundig, eventuell Anfängerin, Ende Januar, Sekretärin, sprachkundig, Mitt/Ende Februar, Chef de rang, sprachkundig, junge Tochter der Stütze der Hausfrau, Anfang März, Hotel 50 Betten, Genfersee.
- 6558 Saaltochter oder Kellner, Zimmermädchen, nach Überneinkunft, Hotel 60 Betten, Genfersee.
- 6576 Personaloch oder -köchin, Sekretärin, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.
- 6589 Commis de cuisine, nach Überneinkunft, Restaurant, Ostschweiz.
- 6591 Entremetier, Commis de cuisine, 2 Buffettochter, eventuell Anfangszimmermädchen, sofort nach Überneinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Neuchâtel.
- 6603 Zimmermädchen, eventuell Anfängerin, Saaltochter, eventuell Kaffeepraktikantin, Officemädchen, sofort nach Überneinkunft, Hotel 50 Betten, Lugano.
- 6607 Buffetdamen oder -tochter, nach Überneinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
- 6677 Demi-Chef, Kaffeeköchin, Anfangszimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Badoort Kanton Aargau.
- 6682 Restaurationsleiter, Barmen, Nachportier, Chasseur, Room, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 6689 Alleinköchin, nach Überneinkunft, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
- 6698 Buffettochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Restauranttochter, 1. Februar, kleines Hotel, Zürichsee.
- 6719 Buffetdamen oder -tochter, Serviertochter, event. Anfängerin, Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
- 6728 Lingère oder Lingerie Mädchen, Zimmermädchen, nach Überneinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
- 6731 Serviertochter, Anfangsserviertochter, 1. Mai, kleines Hotel, Kanton Graubünden.
- 6753 Saalpraktikantin, eventuell junger Kellner, Saaltochter, Sekretärin-Praktikantin, Hausmädchen, Buffettochter, Ende Januar, grosseres Passantenhotel, Basel.
- 6757 Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.
- 6768 Buffettochter, Buffetpraktikantin, sofort, Restaurant, Basel.
- 6781 Officemädchen, Tournee für Office und Zimmer, 1. März, Hotel 70 Betten, Genf.
- 6797 Buffet-Lingerie Mädchen, deutsch sprechend, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 6806 Kellnerpraktikanten, sofort, Bureauvolantär, sprachkundig, Anfangszimmermädchen, nach Überneinkunft, Buffetpraktikantin, deutsch sprechend, 1. Februar, Anfangsportier, Ende Januar, Commis de cuisine, 1. April, Saalpraktikantin, Ende April, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 6814 Commis de cuisine, sofort, Hotel 45 Betten, Kanton Zürich.
- 6839 Buffetbursche, Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Bielsee.
- 6842 Hilfsköchin, sofort, Zimmer-Lingerie Mädchen, Mitte Februar, Passantenhotel, Basel.
- 6848 Grillkellner (Demi-Chef oder Chef de rang), Anfangs Febr., Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.

Wir suchen für Saison April bis Ende September

Küchenchef

best ausgewiesen, in modern eingetichete Küche. Platz Luzern. Offerten mit Zeugnisschriften unter Chiffre L Z 1701 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. März bis 30. November sprachgewandte, tüchtige

Restaurations-tochter

in gepflegtes Café-Restaurant im Zentrum von Interlaken. Sehr guter Verdienst. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo erbeten an H. Hasenstein, Hotel Splendid, Interlaken.

Cuisinier capable

est demandé pour la prochaine saison comme

cuisinier seul

dans hôtel de montagne avec 35 lits. Faire offres avec copies de certificats et photo à l'hôtel de la Poste, Verbier.

Gesucht für Sommeraison (April bis Oktober)

Gardemanger Entremetier Commis-Pâtissier

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Krebs, Interlaken.

Rest. zur Aareschlucht, Meiringen

sucht für Sommeraison, 1. April:

- Serviertochter englisch und franz. Kenntnisse
 - Hausmädchen oder -bursche Küchenmädchen oder -bursche
 - 15. Mai: Serviertochter sprachkundig
 - 1. oder 15. Juni: I. Serviertochter oder Chef de service Serviertochter sprachkundig
 - 2 Küchenmädchen oder -burschen
 - Köchin oder Commis de cuisine
 - Buffetdamen oder -tochter
 - Kioskverkäuferin
- Offerten mit Photo und Zeugnisschriften sind zu richten an Hans Moor-Sidler, Wengiboden, Wengen BO.

Buffetdamen (Österreichern), gesetztes Alters, mit einigen Jahren Praxis (eventuell Etagengouvernante) sucht Saisonstelle per sofort. Interessenten wollen sich melden unter Chiffre F 62021 G an Publicitas, St. Gallen. (567)

Italienerin, 29jährig, gute Referenzen, 4 Sprachen, sucht Stelle als Restauranttochter (eventuell Tea-room). Verdienstanfrage. Eintritt sofort. Offerten an Lost Maria, via Franca 6, S. Stefano Lodigiano (Miano). (246)
Serviertochter, tüchtig, flissend deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht per sofort Aushilfe oder Winteraisonstelle, auch Buffet, unter Chiffre SA 30051 L an Schweizer-Francoen/AC «ASSA», Luzern. (747)

Cuisine und Office

Commis de cuisine, Deutscher, 22 Jahre, fast 1 Jahr in der Schweiz tätig, sucht Stelle in französischer Schweiz. Offerten unter Chiffre 241
Döcker, junger, sucht per 1. April 1960 Arbeitsstelle in guter Hotelküche. Gelehrter Metzger mit ca. 1 Jahr Küchenerfahrung. Möchte sich als Koch weiterbilden und etwas franz. Sprachkenntnisse aneignen. Angebote unter Chiffre X 50056 Q an Publicitas AC, Basel. (562)
Koch, absolut selbstständig, ist frei für Saison oder Aushilfen. Anfragen unter Telefon (036) 34488. (566)
Küchenbursche, jung, willig und solid, sucht per sofort Stelle. Offerten an Pommali Cennaro, Luzernerstrasse 46, Tel. (041) 36405, Littau (Luzern). (249)
Küchenchef, 48 Jahre, französisch sprechend, Spezialitäten wie Süspissen, sucht neuen Wirkungskreis. Frei ab Ende Januar, eventuell Aushilfe. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre A 50242 Q an Publicitas AC, Basel. (565)
Küchenchef sucht Stelle per sofort oder nach Überneinkunft. Offerten an Tel. (056) 26251 oder unter Chiffre 244

Etag und Lingerie

Schweizerin, 38 Jahre, sucht ab Ende März/April Dauerstelle als Lingerieleiterin in Kurhaus oder Hotel. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 239
6743 Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6783 Küchenbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6815 Lingerie Mädchen, Officemädchen oder -bursche, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
6868 II. Sekretärin, Praktikantin, Saaltochter, Lingerie Mädchen, Portier-Hausbursche, Entremetier oder Tourant, Ende Januar, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
6877 Saaltochter, Zimmermädchen, Kanton Graubünden.
6878 Lingerie Mädchen, nach Überneinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
6883 Küchenbursche, Officemädchen oder -bursche, Lingère, sofort, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6916 Chef de rang, Lingère, sofort, Hotel 80 Betten, Engadin.
6919 Halbes-Hallen-Barthochter, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6930 Küchenbursche, Serviertochter, sofort, Berghotel, Berner Oberland.
6951 Sekretärin, nach Überneinkunft, Hotel 40 Betten, Engadin.
6952 Küchenbursche, Officemädchen, Küchenmädchen, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
6964 Gardemanger, Küchenbursche, Ecomat- oder Officegouvernante, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.

Frühjahrs- und Sommersaison

- 6557 Köchin, Mitte oder Ende Mai, kleineres Hotel, Engadin.
- 6587 Küchenchef, restaurationskundig, Oberaalsalochter, Restauranttochter, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 6593 Anfangszimmermädchen, Küchenbursche, Officemädchen, Lingerie Mädchen, Portier-Hausbursche, Portier, Sommeraison, Hotel 70 Betten, Graubünden.
- 6624 Küchenchef, restaurationskundig, Sommeraison, Hotel 100 Betten, Interlaken.
- 6625 Patisier, Glätzerin-Praktikantin, Zimmermädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin, Patisier, Sommeraison, Hotel 80 Betten, Badoort, Kanton Aargau.
- 6631 Sekretärin, Zimmermädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin, Küchenbursche, Sommeraison, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
- 6650 Patisier, Commis-Gardemanger, Commis-Entremetier, Commis-Saucier, Commis de cuisine, Küchenchef, Chef de rang, Commis de rang, Demi-Chef, Officemädchen, Keller- und Verwaltungshelferin, Hotel 100 Betten, Lugano.
- 6686 Etagenportier, Zimmermädchen, Saaltochter (nur Schweizerperson), April, Hotel 100 Betten, Lugano.
- 6703 Casserolier, Patisier, Hausmädchen, Sekretärin, Sekretärin-Praktikantin, Anfangs-Restauranttochter, Officemädchen, Saaltochter, Lingerie Mädchen, Hilfszimmermädchen, Kaffeeköchin, Ende März, Hotel 90 Betten, Badoort, Kanton Aargau.
- 6733 Saucier, Casserolier, Küchen-Officebursche, Saaltochter, Wäscherin, Mitte Februar, Hotel 100 Betten, Lugano.
- 6744 Chef de partie-Alleinkoch, Commis de cuisine, Hilfszimmermädchen, Anfangsgouvernante, Saal-Restauranttochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, 1. März/15. April, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 6784 Commis de cuisine, Casserolier, Saaltochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, 1. März/15. April, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 6798 Commis de cuisine, Commis-Patisier, Küchenbursche, Casserolier, Restauranttochter, Buffettochter, Zimmermädchen, Anfang März, Hotel 30 Betten, Badoort Kanton Aargau.
- 6836 Küchenchef, 1. April, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 6849 Demi-Chefs, Commis de rang, Sommeraison, Hotel 90 Betten, Genfersee.
- 6852 Lingère, Entremetier, Köchin, Alleinportier, sprachkundig, Officemädchen, deutsch sprechend, Küchenmädchen, Casserolier-Küchenbursche, Ostern, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
- 6859 Serviertochter, Zimmermädchen, Buffetbursche, Hausbursche, Alleinköch, März, Hotel 40 Betten, Lugano.
- 6864 Stütze des Patrons, sprachkundig, junge Tochter für Service und Kellner, Officemädchen, April, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
- 6932 Zimmermädchen, sprachkundig, Hilfszimmermädchen, Anfangssalochter, Anfang März, Hotel 40 Betten, Lugano.
- 6957 Chef de réception-Sekretärin, Sekretärin, Oberkellner, Kellner, Saaltochter, Zimmermädchen, sprachkundig, Köche, Sommeraison, Hotel 110 Betten, Thunsee.

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht Stelle auf den 1. Februar. Umgebung Zürich. Schriftliche Offerten an Jugendsekretariat, Zug. (564)

Loge, Lift und Omnibus

Chauffeur-Conducteur oder Concierge-Conducteur, Ende 40, guter Autofahrer, Kat. B, fach- und sprachkundig, sucht Stelle ab Ende Januar bis Mitte April (eventuell länger). Offerten an Walter Niederberger, Habburgerstrasse 26, Luzern. (245)

Divers

Paar, junges, initiatives, im Hotelfach gut ausgebildet, sucht Vertrauensposten als Chef de réception/Etagen- oder Ecomatgouvernante. Frei ab Anfang April. Jahresstellen werden bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre 242
Phepar, junges, Portier/Zimmermädchen, sucht gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt 1. April. Angebote sind erbeten unter Chiffre L 50001 G an Publicitas, St. Gallen.
Person, gesetzten Alters, sprachkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle als Anfangs-Ecomatgouvernante oder Kioskverkäuferin. Offerten unter Chiffre 240

Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten

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

- 6982 Halmentochter, englisch sprechend, Sommeraison, Jungfer Patisier (eventuell Commis), 1. April, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, 1./15. März, Hotel 100 Betten, Lugano.
- 6987 Zimmerchef, Restauranttochter, Saalpraktikantin, Saaltochter, Küchenmädchen, Buffettochter, März/April, Hotel 35 Betten, Lago Maggiore.
- 7003 Zimmermädchen, n. Überneinkunft, Sekretär(in)-Jahresfrüherin(in), sprachkundig, Chasseur, Nachportier, sprachkundig, Zimmermädchen, Anfangsportier, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Saucier, Entremetier, Commis de cuisine, Commis-Gardemanger, Personaloch oder -köchin, Mitte März, Erstklasshotel, Lugano.

Hôtel-Bureau, Lausanne

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

- 8041 Un jeune secrétaire, de langue maternelle française, février, grand hôtel, Lausanne.
- 8042 Chef de cuisine (cuisine française), de suite, saison d'hiver, grand hôtel, Alpes valaisannes.
- 8043 Femme de chambre, Suisse, caissière-dame de buffet, de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.
- 8045 Fille de salle débutante, française, allemand, tournante, casserolier, fille d'office, mars, hôtel moyen, Lausanne.
- 8046 Aide directrice, de suite, hôtel 80 lits, Alpes bernoises.
- 8048 Fille de salle, aide femme de chambre, garçon d'office, mars, hôtel moyen, Lausanne.
- 8053 Cuisinier seul, fille de salle qualifiée, février-mars, hôtel moyen, région de Léman.
- 8055 Aide directrices, de langue maternelle française, de suite, hôtel 70 lits, Alpes valaisannes.
- 8056 Lingère-repassuse, secrétaire, de langue maternelle française, de suite, saison d'hiver, hôtel 100 lits, Alpes valaisannes.
- 8059 Commis de cuisine, dame de buffet, fille de buffet, une secrétaire expérimentée, sommeliers connaissant les deux services, de suite, hôtel 50 lits, Jura.
- 8065 Femmes de chambre, filles de salle, filles de lingerie, filles d'office-cuisine, mars, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
- 8073 Touriste gouvernante d'economat, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, Vaud.
- 8076 Fille de maison, de suite, places à l'année, hôtel moyen, Vaud.
- 8078 Stagiaire de bureau, Suisse, de langue maternelle française, de suite, place à l'année, hôtel 100 lits, Vaud.
- 8080 Chasseur, langues indispensables, fille pour la cafétéria, stagiaire de bureau, levures, jardiner, lingères, filles d'office, filles de salle, filles de salle débutante, femmes de chambre, hôtel 90 lits, Lausanne.
- 8098 Ire fille de salle, saucier, première force, fin février, hôtel-cuisine, Vaud.
- 8101 Caisnière-dame de buffet, jeune gouvernante, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
- 8103 Garçon de cuisine, garçon de maison, sommelier, commis de cuisine sortant d'apprentissage, de suite, places à l'année, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
- 8108 Cuisinière, de suite, hôtel Alpes valaisannes.
- 8110 Chef de cuisine, de suite, saison d'hiver, hôtel 65 lits, Alpes valaisannes.
- 8114 Fille pour la cafétéria, fille de lingerie, de suite, hôtel 60 lits, Alpes bernoises.
- 8117 Un téléphoniste, connaissant parfaitement les langues, de suite, place à l'année, grand hôtel, Lausanne.
- 8119 Chef de service, Suisse, sommelier-chef de rang, chef de partie-saucier, mars, grand hôtel, Lausanne.

Gesucht

Koch- und Kellner-Lehrstellen

Anfragen an Hotel-Bureau, Postfach 639, Basel.

Gesucht in lange Sommeraison, April bis Oktober, erfahrener, bausommesioner

Küchenchef

in mittelgrosses Hotel mit bekanntem Restaurant in Interlaken. Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an H. Hasenstein, Hotel Splendid, Interlaken.

Gesucht auf 1. Februar

II. Portier II. Etagenportier

nur mit guten Zeugnissen. Hotel Sport-Hof, Klosters.

Gesucht per 1. Februar junger

KOCH (Aide)

Offerten an H. Wüger, Hotel Sternen, Zürich-Oerlikon.

Seehotel und Restaurant „Hallwil“

Beinwil am See
Infolge Geschäftsübernahme des bisherigen Inhabers ist die Stelle des

Küchenchef - Alleinkochs

auf Frühjahr 1960 neu zu besetzen. Commis und Lebrling sind vorhanden. Verlangt wird: a) praktische, richtige Mitarbeiter, sehr gute Bankett- und à-la-carte-Kenntnisse. Geboten wird: sehr gute Entlohnung, 1 1/2 Tage freier pro Woche, Ferien usw. Auf Wunsch kann Wohnung für Familie besorgt werden. Offerten erbeten an Familie A. Reiss-Eschmann, Tel. (064) 6 11 02

Gesucht in Jahresstellen sofort, sprachkundige

Telephonistin Büro-Praktikantin

Französisch und Englisch

II. Sekretärin

journalkundig, für Kassa und Réception
Offerten an Hotel Stoller, Badenerstr. 357, Zürich.

Hotel Waldhaus, Vulpera

sucht für lange Sommersaison 1960:

- Chef de réception
- Journalführer
- Warenkontrollleur
- Bürohilfe
- Telephonistin
- Chasseure
- Nachtconciere
- Voiturier
- Küchenguvernante I. und II. Economat-Gouvernante
- I. und II. Office-Gouvernante
- Lingerie-Gouvernante
- Oberkellner
- Chef d'étage
- Chefs de rang diätabewandert
- Demi-Chefs de rang
- Commis de restaurant
- Barman-Chef de halle
- Barmaid-Hallentochter
- Serviertochter
- Couriertochter
- Angestellten-Serviermädchen
- I. und II. Diätassistentin
- Chefs de partie
- Commis de cuisine
- Chef-Pâtissier
- Commis-Pâtissier
- I. und II. Bäcker
- Metzger
- II. Kaffee Köchin
- Personalkoch (Köchin)
- Casserolier
- Argentier
- Küchen- und Officeburschen
- Küchen- und Office Mädchen
- Portiers und Zimmermädchen
- Angestellten-Zimmermädchen
- I. Glätterin, Glätterin und Hilfspâtissier
- Lingeriemädchen
- Strandbadabwart
- Strandbadhilfe
- Kassierin für Hydrotherapie
- Masseur und Masseuse

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen beliebe man zu richten an die Direktion Hotel Waldhaus, Vulpera, zurzeit Villa Clivia, Pontresina. P.S. Letztjährige Angestellte, die wieder auf ihren Posten reflektieren, wollen sich bitte baldmöglichst melden.

Hotel und Restaurationsbetrieb

sucht auf die Saison März bis Oktober:

- Küchenchef
- Patissier-Aide de cuisine
- Commis de cuisine evtl. Köchin
- Küchenbursche-Casserolier
- Saal- u. Restaurations-töchter
- Saalpraktikant - Saalpraktikantinnen
- Buffetpraktikant
- Zimmermädchen
- Lingeriemädchen
- Sekretärin
- sprachenkundig
- Bureaupraktikant
- sprachenkundig, Eintritt 1. Februar

Offerten erbeten mit Referenzen an Fam. O. Bozzetti, Hotel Seegarten, Tel. (093) 74808, Locarno.

Hotel Balances, Luzern

sucht für die Sommersaison:

- Sekretär(in)-Journalführer(in) sprachgewandt
- Büropraktikant(in)
- Telephonist
- Chasseurs
- Chef-Gardemanger
- Chef de garde
- Commis de cuisine
- Economat-Officegouvernante
- Kaffee Köchin
- Winebutler sprachgewandt
- Chefs de rang sprachgewandt
- Demi-Chefs sprachgewandt
- Commis de rang
- Etagenportier
- Lingeriemädchen
- Küchenburschen und -mädchen
- Office Mädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Lohnansprüchen an die Direktion Hotel Balances, Luzern. Letztjährige Angestellte, welche wiederum auf ihren Posten reflektieren, wollen sich umgehend melden.

Bürgenstock-Hotels

Gesucht für Sommersaison 1960

Chef de réception-caissier
Sekretär-Journalführer
Sekretär-Kontrollleur
Sekretärin-Kontrollleuse

II. Oberkellner
Chef d'étage
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Barman
Commis de bar
Chef saucier
Chef entremetier
Chef gardemanger
Chef pâtissier
Commis saucier
Commis entremetier
Commis gardemanger
Commis pâtissier
Koch tournant
Communard

I. Kellermeister
Kellerburschen

Etagenportier
Hausburschen

Conducteur
Postman-Telephonist
Chasseur-Telephonist
Chasseur

Nachtportier

Barmaid-Hallentochter
Restaurationstochter
Saaltöchter
Saalpraktikantinnen

I. Kaffee Köchin
II. Kaffee Köchin
Officeburschen
Office Mädchen
Küchenburschen
Küchenmädchen
Hilfsmädchen

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

I. Lingère
Stopferin-Näherin
Lingeriemädchen

Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen

Guter Verdienst und lange Saison.

Vorzügliche Verpflegung und Unterkunft

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



Hotel Montana, Luzern

sucht in lange Sommersaison

Sekretär-Journalführer (englische Sprachkenntnisse)

Hallentourant mit Fahrbeurteilung

Chasseur

Oberkellner (nur orate Kraft)

Chef de rang (gute Sprachkenntnisse)

Demi-Chef de rang (englische Sprachkenntnisse)

Commis de rang

Zimmermädchen-Tourante

Saucier

Lingerietöchter

per sofort:

Nachtportier (Sprachkenntnisse) in Jahresstelle

Wäscherin zu Schulthess-Maschinen

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind zu senden an: Ed. W. Gianella, Direktor.

Hotel-Restaurant Belvédère, Interlaken

sucht für Sommersaison 1960, Eintritt anfangs April/Mai:

Sekretär(in)
Bureaupraktikant

II. Oberkellner

I. Barmaid

II. Barmaid

Chef de rang

Demi-Chef

Commis de rang

Serviertöchter

(für Garten und Terrasse)

Buffetdame

Buffetochter

Etagenportier

Hilfsportier-Hausbursche

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Personalzimmermädchen

Nachtportier-Telephonist

Chasseur-Liftboy

Lingerie-Gouvernante

Glätterin

Wäscherin

Lingeriemädchen

Office- und Küchenbursche

Office- u. Küchenmädchen

Gärtnergehilfe

Für die Küche:

Chef de cuisine

(erstklassiger Restaurateur)

Saucier

Gardemanger

Entremetier

Patissier

Chef de garde

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche sind zu richten an Dir. H. R. Scherer, z. Z. Cugnasco (Tessin). - Letztjährige Angestellte, welche sich wieder für ihren Posten interessieren, wollen sich bitte sofort melden.

Falleralp-Hotels, Lötschental VS (120 Betten)

suchen für Sommersaison, 1. Juni bis Ende Sept.

Küchenchef

in modern eingerichtete elektrische Küche.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Gesucht

tüchtige, jüngere

Buffetdame oder -tochter

Kost und Logis im Hause. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften an J. Willmann, Restaurant Grüt, Adlewil ZH.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

sucht für Sommersaison 1960 (Eintritt 20. April bis 10. Mai 1960)

I. Kassier

Sekretärin f. Korrespondenz u. Réception

Journalführer(innen)

Sekretärin

Bon-Warenkontrollleur

Bureaupraktikant(innen)

Kellermeister

Nachtconciere

Logentourant

Liftiers-Chasseurs

Telephonistin

Nachtportier

Etagengouvernante

Aide-Gouvernante (Praktikum)

Etagenportiers

Hilfs-Etagenportiers

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Chef de service (Jungfrau-Grill-Stube)

Rest.-Töchter (Jungfrau-Grill-Stube)

Buffetdame

II. und III. Oberkellner

Winebutlers

Chef d'étage

Chefs- u. Demi-chefs de rang

Commis d'étage und

Commis de rang

Garçon courier

I. Barman

Barmaid

Commis de bar

I. und II. Economat-gouvernante

Officegouvernante

Kaffee Köchin

Casserolier

Argentier

Office-Küchenburschen

Office-Küchenmädchen

Angestellten-Serviermädchen

Angestellten-Zimmermädchen

Mange-Wäscherei-Gouvernante

Wäscher

Wäscherin für Fremdenwäsche

Glätterin

Stopferin

Mangemädchen

Hoteltgärtner

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sowie Gehaltsansprüchen sind zu richten an Dir. U. Liggenstorfer, zurzeit Hotel des Alpes, Arosa. - Letztjährige Angestellte, welche sich wieder für ihre Posten interessieren, wollen sich bitte sofort melden.

Erstklasshotel im Tessin

sucht für Frühjahr-Sommer-Herbst (März bis November)

Journalführer-Caissier

Bureaupraktikant

Kondukteur-Chauffeur

Etagenportier

Nachtportier

Zimmermädchen

Chefs de rang

Demi-Chefs de rang

Commis de rang

Barman-Chef de hall

Saucier-Rotisseur

Entremetier

Patissier

Aide de cuisine

Lingère

Maschinenstopferin

Glätterin

Lingeriemädchen

Angestellten-Zimmermädchen

Kaffee Köchin

Officebursche

Casserolier

Offerten mit Referenzen und Photo an Parkhotel, Locarno.

Gesucht in gute Jahresstellen

(eventuell sehr lange Saison) gewandte, jüngere

Saaltöchter

sprachenkundig, Jüngerer

Portier-Hausbursche

evtl. Anfänger, deutsch und franz. sprechend. Eintritt zweite Hälfte Januar, evtl. nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Ausweis an Bad-Hotel Bären, Baden.

Hotel St. Gotthard, Luzern

sucht für die Sommersaison 1960 (April bis ca. Ende September)

Journalführer(in)

Chef de rang

Demi-Chef de rang

Commis de rang

Zimmermädchen

Zimmermädchen-Tourante

Etagenportier

Conducteur

Alle sprachkundig

Entremetier

Gardemanger

Patissier

Koch-Tournant

Angestelltenkoch oder

-köchin

Officegouvernante

Kaffee Köchinnen

Buffetochter

Office Mädchen

Officeburschen

Küchenmädchen

Küchenburschen

Lingeriemädchen

Chasseur

Kellerbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Direktor Nutzi, Hotel St. Gotthard, Luzern.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht für Sommersaison (April bis Oktober)

Küchenchef bestausgewiesenen
Saucier, Entremetier
Patissier, Commis de cuisine
Angestelltenköchin
I. Kassier sprachkundig und guter Korrespondent (hoher Verdienst zugesichert)
Journalführer, Kontrolleur
Chasseur mit Englischkenntnissen
I. Oberkellner, Chefs de rang
Commis de rang
Argentier
Anfangsgouvernante
Küchen- u. Officemädchen
II. Kaffeeköchin
Lingeriegouvernante
Büglerrinnen, Stopferin
Lingeriemädchen mit Erfahrung
Wäscher oder Wäscherin
Näherin gelernte, Jahresstelle
Zimmermädchen und
Etagenportier mit Englischkenntnissen
Angest.-Zimmermädchen

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

Hotel Du Lac, Lugano

sucht für Saison Ende März-Oktober

Sekretärin
Hilfsköchin
Portier-Chauffeur
Portier
Anfangsportier
Zimmermädchen
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Küchenburschen
Küchenmädchen
Lingeriehilfe

Angebote mit Zeugnisschriften und Photo erwünscht.

Gesucht nach Ascona

Alleinköchin
Buffetochter
Serviertöchter
Officemädchen

Eintritt anfangs März. Saison- evtl. Jahresstelle. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Schiff, Ascona.

Wir suchen für unser Stadthotel mit erstklassigem Speise-Restaurant jungen

Commis de cuisine

sowie sauberes

Haus- und Küchenmädchen

Anfragen an Hotel Krone, Winterthur.

Grand Hôtel Suisse & Majestic Montreux

cherche pour longue saison d'été (avril-octobre)

stagiaires de bureau
chasseurs
portiers d'étage
femmes de chambre
IIe maître d'hôtel
chef de vins
chefs et demi-chefs de rang
commis de salle
filles de brasserie
aide de buffet
chefs de partie, pâtissier
commis de cuisine
cuisinière à café
garçons de cuisine
et d'office
filles de lingerie
filles de maison

Prière de faire offres détaillées avec copies de certificats et photo à la Direction.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft gut präsentierende, sprachkundige

Tochter als Gouvernante-Chef de service

in grossen Tea-Room nach Bern. Alter zwischen 20-35 Jahren. Offerten mit Beilage von Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G S 1422 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Skimann!

Im Hotel Mont Cervin, Zermatt

ist die Stelle eines

Skimannes

ab sofort neu zu besetzen. Saison bis Ende April, gute Verdienstmöglichkeit.
 Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch. Mindestalter 30 bis 35 Jahre.
 Offerten mit Referenzen und Lichtbild an Bernhard Seiler, Generaldirektor, Seiler Hotels, Zermatt.

GESUCHT NACH BERN für März/April

oder nach Vereinbarung in gesunden, vielseitigen Grossbetrieb mit geregelter Freizeit:

Saaltöchter mit Freude am Restaurationsbetrieb
Servieranfängerinnen
Kellner
Kellner-Praktikant (zur Ausbildung)
Buffet-Töchter
Buffet-Anfängerinnen
Bäcker-Pâtissiers (auch aus der Lehre tretende)
Pâtissier-Konditor

Offerten mit Photo und Zeugnisschriften an Restaurant Dählhölzli, Bern.

Kursaal-Casino AG., Luzern

sucht initiativen

Assistent des Direktors

Die Jahresstelle, die auf Frühjahr 1960 zu besetzen ist, bietet für eine selbständige Arbeit gewöhnliche Kraft eine vielseitige Beschäftigung (Restaurant, Spiel, Dancing usw.) und weitere Entwicklungsmöglichkeiten. Eventuell kann auch die Mitarbeit der Ehefrau in Betracht fallen. Freie Dienstwohnung. Offerten mit näheren Angaben sind zu richten an A. Ernst, Verwaltungsratspräsident der Kursaal-Casino AG., Seeburgstrasse 64, Luzern.

Gesucht sprachkundiger

Chef de réception-Kassier

HOTEL SCHWEIZERHOF, ZÜRICH

Hotel Royal-St. Georges, Interlaken

sucht für Sommersaison

I. Sekretärin
II. Sekretärin
Oberkellner
Barmaid oder Bartochter
Chefs-Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Etagenportier
Zimmermädchen und
Anfangszimmermädchen
Chasseur-Nachtportier
Chasseur-Liftier

Chefs de partie
Patissier
Commis de cuisine
Kochlehrling
Economat-Officegouvernante
Office-Küchenmädchen
Lingeriegouvernante-Lingère
Lingeriemädchen
Kaffeeköchin

Letztjährige Angestellte, welche wiederum auf ihren Posten reflektieren, wollen sich baldmöglichst melden. — Offerten mit Zeugniskopien, Bild u. Lohnansprüchen an H. Kurzen, Dir., Hotel Royal-St. Georges, Interlaken.

Restaurant „Schützenhaus“ Basel

sucht bestqualifizierten

Gardemanger

Eintritt Frühjahr 1960.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

sucht für Sommersaison 1960 (Ende April/Anfang Mai bis Ende September/Anfang Oktober)

Souschef
Chef-Saucier
Chef-Rôtisseur
Chef-Entremetier
Chef-Gardemanger
Chef-Tournant
Chef de garde
Chef-Pâtissier
Hotelmetzger

Commis-Saucier
Commis-Rôtisseur

Commis-Entremetier
Commis-Gardemanger
Commis-Pâtissier
Commis de cuisine
Angestellten-Koch od. Köchin

Für Jungfrau-Grill-Stube, neu: (Holzkohlen-Grill)

Chef de partie (Grill-Spezialist)

Commis de partie (Grill-Spezialist)
Patissier

Offerten mit Zeugnisschriften und Bild sowie Lohnansprüchen sind zu richten an: Dir. U. Ligginstorfer oder Herrn Otto Probst, Küchenchef, beide zurzeit Hotel des Alpes, Arosa. Letztjährige Angestellte, welche sich wieder für ihren Posten interessieren, wollen sich bitte sofort melden.

Grand-Hotel Bürgenstock

sucht für Sommer 1960 bestausgewiesenen

Concierge

Nur qualifizierte Bewerber mit bereits entsprechend innegehabter Funktion können bei der Wahl berücksichtigt werden.

Offerten erbeten an F. Hold, Hotel Bellevue, Arosa.

Hotel Quellenhof, Bad Ragaz

sucht für kommende Saison (Eröffnung 14. April)

Economat-Gouvernante
Kaffeeköchin
Chef-Tournant
Commis de cuisine
Commis-Pâtissier
Küchen-Officemädchen

Commis de rang
Couriertochter

Journalführer-Kassier
Chasseurs

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

Für unsere Restaurants u. die «Storchenstube»

suchen wir einen

Chef de service-Oberkellner

Jahresstelle mit grosser Verdienstmöglichkeit. Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Es wollen sich nur bestausgewiesene, initiative und sprachkundige Bewerber melden, die in allen Sparten der internationalen Gastronomie bewandert sind. Es können nur Schweizerbürger, nicht unter 30 Jahren, berücksichtigt werden. Persönliche Vorstellung erst nach Augebot. Detaillierte Bewerbungen mit Photo, Lebenslauf, Zeugniskopien und Referenzen an Jos. F. Genslin, Hotel und Restaurants Bristol, Bern.

Weggis, Hotel Albana

(100 Betten) sucht auf Ende März 1960 oder nach Übereinkunft (Saison bis Oktober)

Sekretärin-Kassierin

sprachkundig, tüchtig im Beruf, mit guten Umgangsformen und gutem Charakter. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsanspruch an Familie Wolf.

Gesucht

in Erstklasshaus nach Basel

Nachtportier

gewandt, sprachkundig, gute Umgangsformen. Eintritt nach Übereinkunft. Bewerber mit absolut einwandfreiem Leumund melden sich mit den üblichen Angaben unter Chiffre N P 1453 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel und Kurhaus, Bad-Tarasp

sucht für lange Sommersaison (Mai bis September):

- Hilfs-Buchhalter** (Jahresstelle)
- Sekretärin** (Eintritt anfangs März oder nach Übereinkunft)
- 1. Kassier**
- Büropraktikantin - Aide-Directrice**
- Economat-Gouvernante**
- Lingerie-Gouvernante**
- II. Office-Gouvernante - Tournante**
- Chefs de rang**
- Demi-Chefs**
- Commis de rang**
- Commis de bar**
- Hilfszimmermädchen**
- Angestellten-Zimmermädchen**
- Angestellten-Serviertöchter**
- Wäscherin**
- Glätterinnen**
- Lingeriemädchen**
- I. Kellermeister**
- Kellerbursche**
- Küchen- und Officemädchen**

Gute Lohnverhältnisse und bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert. Ausführliche Offerten (Bild, Zeugniskopien, Lohnbedingungen) erbeten an

F. Buchli, Grand Hotel Tschuggen, Arosa

Letztjährige Angestellte sind gebeten, sich möglichst sofort zu melden.

Beau Rivage Grand Hotel, Interlaken

sucht für lange Sommersaison

- Empfangssekretär**
- Sekretär-Praktikant**
- II. Oberkellner**
- Chefs de rang, Demi-Chefs**
- Commis de rang, Barmaid**
- Chefs de partie**
- Communard**
- Commis de cuisine**
- Etagenportiers**
- Zimmermädchen**
- Chasseurs, Nachtconcierge**
- Maschinenwäscherin oder Wäscher**
- Stopferin, Lingeriemädchen**
- Office- und Küchenmädchen**

Frühere Angestellte, die auf ihre Stellen reflektieren, be- lieben sich sofort zu melden. Offerten mit Bild und Zeug- niskopien erbeten an die Direktion.

Gesucht fachkundige, freundliche

Restaurationsstochter

sowie zuverlässige, saubere

Buffetstochter

evtl. Anfängerin

Eintritt 1. oder 15. März. Offerten mit Zeugnis- abschriften an Peter Schmid, Hotel Waldhaus, Horw-Luzern.

Wir suchen

auf anfangs März:

- Anfangs-Gouvernante**
- Saal- und Restaurationsstochter**
- Saalanfängerin oder -praktikantin**
- Zimmermädchen**
- Hilfszimmermädchen**
- Commis de cuisine**
- Haus- und Küchenmädchen**

auf anfangs April:

- Saal- und Restaurationsstochter**
- Alleinkoch**
- Zimmermädchen**
- Hilfszimmermädchen**
- Lingère-Wäscherin**
- Hausbursche-Hilfsportier**
- Buffetstochter (Anfängerin)**

Geß. Offerten unter Chiffre B O 1409 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Anfang Februar oder nach Vereinbarung (wegen Austritt der bisherigen Angestellten in- folge Übernahme eines Betriebes)

Buffetdame- Gouvernante

Geregelt Arbeits- und Freizeit. Pensionskasse. Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Bahnhofbuffet Solothurn HB, Postfach 899.



FLUGHAFEN-RESTAURANT ZÜRICH-KLOTEN

sucht für lange Saison, bei Eignung Jahresstelle, mit Eintritt ab 1. März 1960:

Telephonistin Eintritt sofort

Chefs de rang
Commis de rang
Commis de bar
Restaurationstochter
Chasseurs

Chef-Tournant
Commis de cuisine
Commis-Pâtissier sofort

Angestelltenkoch
Mädchen für Mithilfe in Kalter Küche

Officegouvernante
Buffetdame
Buffetstochter
Kellerbursche deutsch sprechend

Argentier
Casseroliers sofort

Chef für Tellerwäscherei
Office- u. Küchenmädchen

Geregelt Arbeits- und Freizeit nach GAV des Kantons Zürich. Eigene Pensionskasse. Bis Ende Jahr können unsere betriebsbezogenen Wohnungen bezogen werden. — Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo sind zu richten an Flughafen-Restaurant, Post- fach, Zürich 58.

Grand restaurant de Suisse Romande

engagerait pour le 1er février:

contrôleur des marchandises

Adresser offres avec photographie et copie de certi- ficates sous chiffre C M 1626 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Grossrestaurant in Zürich

sucht auf Frühjahr oder Sommer 1960 erstklassige Kraft als

Direktions-Assistent

Verlangt werden: Mehrjährige Praxis im Service, wenn möglich auch in Küche und Administration. Sprachen- kundig. Sinn für Personalführung. Geboten werden: Gutbezahlte Dauerstelle. Angenehmes Arbeitsklima. Geregelt Arbeits- und Freizeiten. Pen- sionsberechtigung. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre D A 1627 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Beaulac, Neuchâtel

On cherche

file de buffet

sérieuse (connaissance du français nécessaire)

sommelière

bien recommandée

portier-tournant

(connaissance français, anglais et allemand exigée).

chef de service

sobre et énergique, pas au-dessus de 50 ans.

Nous offrons places à l'année bien rémunérées à personnes de con- fiance. Faire offres manuscrites avec copies de certificats, référen- ces et photo à la direction.

Gesucht

per 1. März, evtl. 1. April 1960 nach Zürich

Küchenchef

nicht über 45 Jahre alt. Bewerber muss neben der Füh- rung einer guten Küche in der Lage sein, einem starken Restaurations-Betrieb und Bankettküche mit einer mit- leren Brigade autoritär vorstehen zu können. Sehr gute Entlohnung, Jahresstelle. Offerten mit Zeugnissen und Angaben des möglichen Eintritt-Termins sind zu richten unter Chiffre K F 1666 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Restaurant du Palais de l'ONU à Genève

cherche

commis de cuisine

Entrée 1er février. Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la Direction.

GESUCHT

für lange
Sommersaison
(April-Oktober)

Grand-Hotel Territet Montreux

5 Monate Vollbetrieb 500 Betten

Gelogenheit zum Besuch von fran- zösischen Sprachkursen

Eintritt Ostern, evtl. Pfingsten

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an H. F. Müller-Ferret, dir. propr. Territet, Case 62.

- Kontrollleur** französisch sprechend
- Hilfskontrollleur**
- Telephonistin** englisch und fran- zösisch sprechend
- Chasseur u. Hausburschen**
- Empfangschef**
- Chef de partie-Saucier**
- Commis de cuisine**
- Pâtissier** (selbständig)
- Personalköchin**
- Küchenburschen**
- Officemädchen**
- I. und II. Oberkellner**
- Commis de rang**
- Saaltöchter**
- Aide-Barmaid** (débutante)
- Buffetstochter**
- Stagiaires**
- Lingeriemädchen**
- Hausmädchen**

LUGANO

Altbekanntes Hotel (100 Betten) sucht für Saison von ca. 10. März bis ca. 15. November 1960 tüchtiger

Küchenchef Saucier Saaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Gehaltsansprüche unter Chiffre L U 1433 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

sucht in Jahresstelle mit baldmöglichem Eintritt

Buchhalter-Personalchef

bilanzsicher, möglichst mit deutschen, französischen und englischen Sprachkenntnissen.

Sekretärin-Korrespondentin

mit Hotelpraxis; Deutsch, Französisch, Englisch, evtl. Spanisch perfekt in Wort und Schrift (Stenographie).

Offerten mit Unterlagen und Lebenslauf sowie Gehaltsansprüchen an:

Dir. U. Ligginstorfer, z. Zt. Hotel des Alpes, Arosa.

Dolder Grand Hotel, Zürich

sucht folgendes qualifiziertes Personal:

I. Barmaid

sprach- und berufsgewandt

I. Nacht-Concierge

Sales Lady

Verkauf am Hotel-Kiosk und Vitrinen

II. Lingerie-Gouvernante

Glätterin

Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Photo sind erbeten an die Direktion.

Gesucht

per Februar 1960 in modernes Restaurant in Thun junge, tüchtige, gut präsentierende

Buffetdame

Sehr guter Verdienst, Dauerstelle.

Ferner eine junge

Köchin

 evtl. Anfängerin

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre E 2047 T an Publicitas Thun.

Hotel am Vierwaldstättersee

(100 Betten) sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt auf Ostern oder nach Übereinkunft:

- Sekretärin** englisch sprechend, für Réception und Telefon
- Bureaupraktikantin** englisch sprechend, für Kontrolle und Ablösung
- Portier-Hausbursche** englisch sprechend
- Restaurationsstöchter** englisch sprechend
- Saaltöchter** englisch sprechend
- Saalpraktikantinnen** mit Englischkenntnissen
- Zimmermädchen** englisch sprechend
- Anfangszimmermädchen**
- Lingère** jüngere
- Küchenchef** bestausgewiesen, tüchtig
- Commis de cuisine**
- Patissier** tüchtige Kraft mit Küchenkenntnissen
- Küchen- u. Hausburschen** jüngere
- Buffetdame** jüngere, englisch sprechend
- Buffetöchter**

Sehr guter Verdienst, vertraglich gesicherte Saison von Ostern bis Mitte Oktober. Nur gut ausgewiesenes Personal wolle sich melden. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Verdienstansprüchen sind zu richten an A. Riedi-Meyer, Hotel Belvédère, Hergiswil am See NW.

Gesucht

für lange Sommersaison auf Ostern:

- Küchenchef** tüchtig, selbständig, auch für grossen Restaurationsbetrieb geeignet
- Für März: **Office- u. Küchenmädchen**
- Für April: **Lingère-Stopferin** gewandte **Casserolier** **Hausbursche**
- Für Mai: **Wäscherin** vollautomatische Maschine **Hilfskoch oder Patissier** **Saal- und Restaurationsstöchter**

Sich zu melden mit Zeugnisabschriften und Photo bei Familie Blattler, Hotel Baumgarten, Kehrsiten, Tel. (041) 84 53 42.

Wir suchen

auf Anfang Sommersaison 1960 fachlich tüchtige

Pächter-Ehepaar

in kleinerem Berghotel-Restaurant in Kurort der Ostschweiz. Sommer- und Winterreisen. Sehr gute Entwicklungsmöglichkeiten für Küchenchef-Hotelier. Es kommen nur Interessenten mit Fähigkeitsausweis und Praxis im Gastgewerbe in Betracht. Bewerbungen mit Zeugnissen, Photos, Referenzen und mit Übernahmemöglichkeiten werden vertraulich behandelt und sind erbeten unter Chiffre P E 1700 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Parkhotel Flora, Bad-Ragaz

sucht für Sommersaison (April bis Oktober):

- Obersaaltöchter**
- Saaltöchter**
- Saalpraktikantin**
- Tournante**
- Büropraktikantin**
- Kinderfräulein**
- Alleinkoch**
- Köche**
- Hilfsköche**
- Zimmermädchen**
- Lingeriemädchen**
- Küchenmädchen**
- Küchenburschen**
- Portier**
- Gärtner**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an Familie Leuthold, Bad-Ragaz.

Gesucht

in Restaurationsbetrieb in Freiburg junger, initiativer

Küchenchef und Commis

in Jahresstelle (nur Schweizer). Eintritt 1. oder 15. Februar. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an Case postale 67, Freiburg.

Parkhotel Giessbach

am Brienzensee sucht für Sommersaison (ca. 20. Mai bis Ende September)

- Sekretär-Kassier(in)**
- Journalführer(in)**
- Chasseur-Telephonist**
- Zimmermädchen**
- Hilfszimmermädchen**
- Haismädchen**
- Etagenportier**
- Hausburschen**
- Glätterin**
- Stopferin**
- Lingeriemädchen**
- Wäscher**
- Personalmädchen**
- Officemädchen**
- Buffetöchter**
- Buffetdame-Gouvernante**
- Kioskverkäuferin**

- Saucier**
- Gardemanger**
- Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Chef-Patissier**
- Commis-Patissier (Confiseur)**
- Kaffeeköchin**
- Casserolier**
- Argentier**
- Küchengehilfin**
- Küchenmädchen**
- Oberkellner**
- Demi-Chef**
- Commis/de rang**
- Praktikant(in)** (Saal oder Rest.)
- Restaurationsstöchter**
- Econom.-Officegouvernante**

Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an: A. Berthod, zurzeit Hotel Excelsior, Arosa.

GESUCHT

für lange Sommersaison (Ende März bis Ende Oktober)

HOTEL MÜLLER LUGANO-CASTAGNOLA

- Gouvernante** ital. Sprachkenntnisse erforderlich
- Bureaupraktikantin**
- Zimmermädchen** sprachkundig
- Officebursche**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an W. Müller-Rolandi, Postfach 42, Castagnola.

MOTEL LIDO AULAC MELANO-MAROGGIA

- Küchenchef** bestausgewiesener, für Restaurationsbetrieb
- Saucier**
- Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Patissier** junger, evtl. Konditor
- Küchenbursche**
- Officebursche**
- Kaffeeköchin**
- Zimmermädchen** sprachgewandt
- Wäscherin**
- Glätterin-Lingeriemädchen**

Für grosses Saisongeschäft (April bis Oktober) in Luzern suchen wir routinierten, sprachkundigen

Oberkellner

Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre O K 1702 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bristol, Lugano

sucht für Saison April bis Oktober:

- Chef de réception** korrespondenz- und sprachgewandt
- Sekretär-Journalführer**
- Nachtportier, Chasseur**
- Zimmermädchen**
- Portier-Tournant**
- Chefs de rang**
- Demi-Chefs de rang**
- Commis de rang**
- Chef-Entremetier**
- Chef-Tournant**
- Aide de cuisine**
- Commis de cuisine, Patissier**

Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an die Direktion.

Hotel National Interlaken

sucht für Sommersaison (April/Mai bis Oktober)

- Küchenchef**
- Koch-Patissier**
- Kaffe-Hilfsköchin**
- Küchenmädchen**
- Lingère**
- Lingeriemädchen**
- Barmaid** sprachkundig
- Chasseur** sprachkundig

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Eden-Hotel, Interlaken

(100 Betten) sucht für Sommersaison 1960 (Ende April bis Ende September):

- Jüngerer Saucier** (Chef remplaçant)
- Commis de cuisine**
- Conducteur** (sprachkundig)
- Saaltöchter** (sprachkundig)
- Casserolier-Küchenbursche**
- 1. Officemädchen**
- Bedienung der Kaffeemaschine**
- Office- und Küchenmädchen**

Das Haus besitzt elektr. Küche. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an W. Brändlin, Eden-Hotel, Interlaken.

Neues Bergrestaurant in Graubünden

sucht per sofort:

- Küchenchef**
- 2 Commis de cuisine**
- Patissier**
- Obersaaltöchter**
- 10 Serviertöchter**
- Buffetdame**
- 2 Hilfs- Buffetdamen**
- 2 Küchenburschen**
- Officebursche**
- Officemädchen**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre N B1623 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Seehotel & Restaurant Hallwil Beinwil am See

sucht per sofort in Jahresstelle

- I. Lingère**
- Buffetdame** (Stütze des Patrons)

Eintritt nach Übereinkunft. Weiter werden auf Frühjahr 1960 gesucht

- Restaurationsstöchter**
- und**
- Hausmädchen**

Geregelte Arbeits- und Freizeit werden zugesichert. Gute Entlohnung und Behandlung. Offerten erbeten an Familie A. Reiss-Schmann, Tel. (064) 6 11 02.

Erstklasshotel im Engadin

sucht für Sommersaison

Küchenchef

(evtl. mit Brigade)

Offerten erbeten unter Chiffre E E 1691 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant zur Waid, Zürich

Gesucht per 10./15. März

- Saucier** tüchtiger Restaurateur
- Entremetier** evtl. per sofort
- Gardemanger**
- Restaurationsstöchter**
- und**
- Kellner**

Saisonstellen bis ca. 15. Oktober. Offerten mit Zeugnissen an K. Grau, Restaurant zur Waid, Obere Waidstrasse 145, Zürich 10/97.

Hotel Hertenstein

am Vierwaldstättersee sucht für lange Sommersaison (April bis Mitte Oktober)

- Chef de cuisine**
- Patissier**
- Commis de cuisine**
- Oberkellner-Chef de service**
- Restaurationsstöchter**
- Saaltöchter**
- Saalpraktikantin**
- Hausbursche**
- Officemädchen**
- Küchenbursche**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo sowie Gehaltsansprüchen sind erbeten an G. Jahn, Hotel Hertenstein, Hertenstein.

Gesucht

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

Küchenchef

in Hotel mit 100 Betten und bekanntem Restaurantbetrieb zu mittlerer Brigade. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo, Lohnansprüchen sind erbeten an A. Riedi-Meyer, Hotel Belvédère am See, Hergiswil.

Wir suchen

in unser Heim für 45 schwererziehbare, schulpflichtige Buben eine fröhliche

TOCHTER

mit Freude und Kenntnissen im Kochen. Moderne Küche, einfache Kost. Wir schätzen eine zuverlässige, kinderliebende Mitarbeit. Guter Lohn und geregelte Freizeit. Hübsches Einzelzimmer. Offerten sind zu richten an die Hauseltern der Staatlichen Pestalozzistiftung Olisberg bei Rheinfelden AG.

Gesucht

per sofort tüchtige, junge, sprachkundige

Serviertöchter

(Schweizerin) in gutgehendes Speiserestaurant in Chur. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre B 4356 Ch an Publicitas, Chur.

Gesucht

per sofort

Zimmermädchen

in Jahresstelle. Elofferten sind zu richten an die Direktion Hotel des Alpes, Luzern.

Gesucht

für Saison Mai bis Oktober:

- Obersaaltöchter** (jüngere)
- Concierge-Conducteur**
- Sekretärin-Praktikantin** für Korrespondenz usw.
- Kochgehilfe, Saaltöchter**
- Officebursche**
- Lingeriemädchen**
- Saalpraktikantin**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen erbeten an Hotel Moy, Oberhofen am Thunersee.

Gesucht

in lange Sommersaison (April bis Oktober) bestausgewiesenes, tüchtiges **FRÄULEIN** als

Chef de service

in Hotel mit 100 Betten und renommiertem Restaurantbetrieb. Eintritt Ostern oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind erbeten an A. Riedi-Meyer, Hotel Belvédère am See, Hergiswil.

Europa Grand Hotel au Lac Lugano-Paradiso

sucht für lange Sommersaison (Mitte März bis Ende Oktober):

- Sekretär-Journalführer(in)** sprachkundig
- Nachtportier** sprachkundig
- Chasseur**
- Zimmermädchen**
- Anfangsportier**
- Chef de rang**
- Demi-Chef de rang**
- Commis de rang**
- Saucier, Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Commis-Gardemanger**
- Personalkoch (-köchin)**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an Dir. Ha. C. Arpagaus, Tel. (091) 2 21 01.

Gesucht
für lange Sommersaison bis Ende Okt. nach Ascona:

- Saaltochter sprachkundig, 1., evtl. 15. April
- Alleinportier williger, deutsch sprechend, Anfang März
- Zimmermädchen Mißhilfe in Lingerie, 1. April
- Hausmädchen 15. März

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Fam. H. Studer, Hotel Riposo, Ascona.

Gesucht

per sofort

Lingère

per 1. Februar

**Officebursche od. -mädchen
Hausbursche**

Hotel Schweizerhof, Grindelwald.

Wir suchen

Pâtissier

selbständig und extremetskundig

**Commis de cuisine
Officemädchen**

Offerten mit Lohnansprüchen und Angabe der Eintrittsmöglichkeit sind erbeten an Paul Marques, Bahnhofstrasse 2, Biel.

Gesucht

in Jahresstellen:

- Zimmermädchen
- Anfangszimmermädchen
- Hausmädchen
- Restaurationsstochter sprachkundig

Guter Verdienst, bei geregelter Arbeits- und Freizeit. Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Anker, Rorschach.

Gesucht

per sofort:

**Angestellten-
Zimmermädchen**

per Anfang/Mitte Februar:

- Saaltochter sprachkundig (à-la-carte-Service)
- Kellnerlehrling

per Anfang/Mitte März:

- Commis de salle
- Commis de cuisine

Offerten erbeten an Hotel Wilden Mann, Luzern.

**Hotel Mattenhof,
Interlaken**

sucht für lange Saison 1960:

Generalgouvernante

englisch sprechend

I. Sekretärin

englisch sprechend

II. Sekretärin

englisch sprechend

Barmaid

junge, englisch sprechend

I. Saaltochter

englisch sprechend

**Saalpraktikantin-
Kellnerlehrling**

Aide-Bufferstochter

Saucier

Koch

mit Pâtissierkenntnissen

junger Pâtissier

Kaffeeköchin

Office- u. Küchenmädchen

Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion Hotel Mattenhof, Interlaken.

Tessin — Gesucht

in gepflegten, mittleren Betrieb per März/April:

- Alleinkoch
- 2 Restaurationsstochter
- Saaltochter
- Saalpraktikantin
- 2 Küchenmädchen
- Bufferstochter

Offerten erbeten an Familie C. Meier, Hotel Camelia, Brissago, Lago Maggiore.

Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden

sucht für Sommersaison 1960 (April bis Oktober):

- Oberkellner
- Saalkellner (Demi-Chefs oder Commis)
- Sekretärin für Empfang und Journal
- Pâtissier-Aide cuisine neben Chef
- Personal- und Kaffeeköchin
- Etagenportiers
- Zimmermädchen
- Küchen-Officemädchen
- Küchenbursche
- Casserolier

Ausführliche Offerten erbeten an K. Bischoff, Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden.

Hotel-Restaurant Gurten-Kulm, Bern



Zum Saisonbeginn suchen wir auf 15. März 1960 in Jahresstelle:

- Bureaupraktikantin
- Lingère
- Lingerietochter
- Zimmermädchen
- Portier
- Kochlehrlinge
- Buffetdame und
- Buffetstochter
- Haus- und Kellerbursche
- Küchenmädchen
- Küchenbursche-Casserolier

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen erbeten an Hs. Mühlethaler, Dir., zurzeit Bahnhofstrasse 17, Herisau.

Gesucht

auf anfangs April für lange Sommersaison:

- Commis de cuisine
- Hausbursche/Portier
- Office-/Hausmädchen
- Bufferstochter

nette Tochter für Büro und Service

Offerten an Hotel Park, Heiden AR.

Gesucht

per 1. Februar tüchtige, sprachkundige

Bureauangestellte

eventuell Praktikantin. Offerten unter Chiffre B P 1641 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Barmaid oder Bartochter

in Jahresstelle. Zentralschweiz. Eintritt nach Übereinkunft, 2 Tage frei. Offerten unter Chiffre C T 1652 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gerant

gesucht

per 1. Mai, eventuell früher, für mittleres Speisere-restaurant in Zürich. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre G E 1657 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison 1960:

- Hotel-Praktikantin
- Chefs de partie
- Commis de cuisine
- Commis-Pâtissier
- Casserolier
- Küchenburschen und -Mädchen
- Saal- und Restaurationsstochter
- Saal-Praktikantin
- Chefs und Demi-chefs de rang
- Commis de rang
- Zimmermädchen
- Personal-Zimmermädchen
- Etagenportier
- Nachtportier
- Liftier
- Lingère
- Lingeriemädchen
- Glätterin
- Näherin

Offerten unter Einsetzung von Zeugniskopien und Angabe von Lohnansprüchen sind erbeten an Familie Fassbind, Hotel Waldstätterhof, Brunnen.

Hotel Parsenn, Davos-Dorf

sucht per sofort tüchtige, erfahrene

**Hotel-
Sekretärin**

Deutsch, Französisch, Englisch, eventuell Italienisch. Offerten erbeten.

Hotel Schweizerhof, Olten

sucht auf 1. Februar in Jahresstelle freundliche

Sekretärin

für Réception, Korrespondenz, Kassa, sprachkundig und mit Erfahrung für einen vielseitigen Betrieb. Offerten mit Gehaltsanspruch erbeten an die Direktion.

Hôtel Eden, Montreux

cherche (avril-fin octobre):

**saucier
gouvernante d'économat
secrétaire**

(maincourante et caisse)

**Important hôtel de la Riviera
vaudoise**

cherche

un jeune téléphoniste

expérimenté connaissant les langues française, allemande et anglaise et ayant des références d'hôtels suisses. Entrée immédiate ou pour date à convenir. Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre J T 1638 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Salinenhotel im Park
Rheinfelden bei Basel**

sucht für Saison April bis Oktober:

Concierge

(möglichst mit Fahrbewilligung)

Oberkellner

Es können nur jüngere, bestausgewiesene Bewerber berücksichtigt werden.

Gesucht

per 1. April 1960 in Zürich 11 für die selbständige Führung der Küche in neuem Restaurantbetrieb tüchtiger, zuverlässiger

Koch

Auskunft: Tel. (051) 46 28 79.

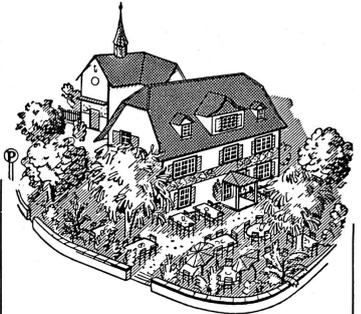
Nous cherchons une

cuisinière

pour notre cantine (140 employés et ouvriers). Nous offrons: Travail intéressant sous la direction d'une générale au caractère agréable, bâtiment et installations modernes, cuisines à l'électricité, machine à laver la vaisselle. Aides de cuisine à disposition, chambre avec eau chaude et froide dans le bâtiment, douches et bains, heures de travail réglées, fonds de prévoyance. Nous désirons: Cuisinière capable entre 25-40 ans, connaissant son métier, sérieuse et caractère agréable. Prière d'adresser les offres de services avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre P 15079 D à Publicitas S.A., Delémont.

**Wir haben
eine grosse Bitte**

an die Absender von Offerten. Legen Sie Ihren Eingaben keine Originalzeugnisse und ähnliche wertvolle Unterlagen bei. Es ist uns leider nicht möglich, für solche Dokumente irgendeine Verantwortung zu übernehmen, falls Sie von Inserenten nicht zurückerstattet werden. — Wo nicht ausdrücklich Originale verlangt sind, genügen gute Kopien.



Gesucht
per 1. März oder auch später junger, exakter, an sauberes Arbeiten gewöhnter

Commis de cuisine

Historisches Wirtshaus zu St. Jakob, Basel.

Gesucht nach Lugano

Saison März bis November:

- Sekretär-Praktikant(in)
- Jung-Koch
- Köchin
- Restaurationsstochter
- Buffetlehrtochter
- Zimmermädchen
- Portier (auch Anfängerin)
- Lingère
- Tournante
- Küchenmädchen
- Küchenburschen

Offerten mit Lohnansprüchen an J. Büchler, Hotel-Restaurant Ticino, Lugano.

Gesucht

auf Februar 1960:

**Telephonistin
Commis de cuisine
Lingeriemädchen**

Hotel Walhalla, St. Gallen, Tel. (071) 222922.

Wir suchen

per 15. oder Ende Januar:

**Serviertochter
Deutsch und Französisch
Commis de bar**

1. Februar:

Alleinkoch

Offerten unter Chiffre W S 1628 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Restaurant-Tea-Room-Confiserie
SCHUH, Interlaken**

sucht für die Saison 1960 (April/Mai bis September/Oktober):

- Chef de cuisine routiniert in Restauration
- Saucier
- Entremetier
- Commis de cuisine
- Personalkoch oder -Köchin
- Pâtissier
- Commis-Pâtissier
- Backburschen
- Küchenburschen oder -Mädchen
- Restaurationsstochter sprachkundig
- Tea-Room-Töchter sprachkundig
- Barmaid (Anfängerin) sprachkundig
- Verkäuferinnen sprachkundig
- Buffettöchter
- Officepersonal
- Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Familie F. Beutler.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt tüchtiger

Commis de cuisine

evtl. entremetskundig

II. Sekretärin

sprachkundig (Anschlussengagement für die Sommersaison möglich).

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen richten man an die Direktion Hotel Bellavista, Davos 2.

Hôtels Derby & Canova, Lugano

saison 15 mars à octobre, cherchent

chef de cuisine
commis de cuisine
casserolier
garçon d'office et d'étage
portier
femme de chambre
chef de rang
commis de salle
(un) secrétaire-stagiaire

Gesucht auf 1. April bis November:

Buffetdame tüchtige
Alleinportier
Deutsch und Französisch Bedienung
Zimmermädchen
Saaltöchter
Deutsch und Französisch Bedienung
Saalpraktikantin
Hausbursche
Küchenmädchen oder
-bursche

Offerten mit Zeugnissen, Photo und Lohnansprüchen sind erbeten an Hotel-Restaurant La Gondoletta, Melide-Lugano.

Grandhotel au lac, Brissago

sucht auf ca. 1. April

Oberkellner (fachtüchtig)
Chefs de rang
Commis de rang
Chef de hall für Bar, Halle, Terrasse
Telephonist-Hallenportier
Commis de cuisine
Lingeriemädchen
Gouvernante für Economat, Office
Officemädchen, Casserolier
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisschriften, Photos und Gehaltsangaben an Dir. R. Gosteli.

Gesucht

in Tea-Room mit Restaurationsbetrieb tüchtiger, initiativer und sprachkundiger

Chef de service

als Stütze des Patrons. Schweizer. Eintritt Mitte oder Ende März. Offerten mit Photo, Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen an Tea-Room Hauser, St. Moritz.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Geschirr-Spül-Personal

(Officepersonal)

in modernem eingerichteten Betrieb. Gut geregelte Arbeits- und Freizeitverhältnisse. Auskunft erteilt Bahnhofstrasse, Luzern, Tel. (064) 25621, intern 37.

Gesucht

für Sommersaison (April bis Anfang Oktober) tüchtiger

Alleinkoch

Offerten mit Lohnanspruch und Bild an Hotel Staubbach, Lauterbrunnens BO.

Hotel allerersten Ranges in Zürich

sucht in Jahresstelle

Portier

Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre E H 1580 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In gutes Schweizerhotel wird junge

Alleinköchin

eventuell Tochter zum Lernen

gesucht

Guter Lohn, geregelte Freizeit, Jahresstelle. Offerten unter Chiffre A K 1573 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort

Küchen- und Hausmädchen

Economathilfe

(eventuell Praktikantin)

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten an die Direktion Berghotel Schatzalp, Davos.

Gesucht

für Sommersaison (Ende April bis Oktober) in grossen Badeort der Nordostschweiz tüchtiger

Alleinkoch

Gute Arbeitsbedingungen. Offerten mit Lohnanspruch sind erbeten unter Chiffre A K 1576 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in modernes Hotel nach Lugano:

Koch jung, strebsam, neben Patron
Etagenportier
Lingère-Hilfszimmer-
mädchen
Zimmermädchen
I. Saaltöchter
Saal- und Restauranttöchter
Praktikantin
Buffettöchter
Küchenmädchen

Saison Ende März bis Anfang November. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Jon Wieser, Hotel ABC, Lugano.

Gesucht

per 1. Februar nach Zürich in grösseren Restaurationsbetrieb tüchtiger

Saucier

in Jahresstelle, der befähigt ist, den Chef zu vertreten und gute Kenntnisse in der Herstellung von Süßspeisen hat, sowie

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisschriften, Bild und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre Z H 1616 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshaus im Engadin

sucht in Jahresstelle tüchtige, erfahrene

Economat-Gouvernante

Schweizerin, nicht unter 40 Jahren

Handgeschriebene Offerten mit Zeugnisschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre E E 1609 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons:

pour date à convenir

une gouvernante générale

énergique et habituée à diriger du personnel. Il s'agit d'un poste à responsabilité, bien rétribué, dont la titulaire est une des proches collaboratrices de la direction. Son travail consiste à diriger et à surveiller un nombreux personnel de maison. Elle est plus particulièrement responsable des offices, des vestiaires, des réfectoires, du service d'entretien, lingerie, etc. Seule une personnalité capable entre en considération.

Faire offres détaillées avec références, curriculum vitae et prétentions de salaire à M. A. Jaeger, directeur du Mövenpick, Place de la Fusterie, Genève.

Ne se présenter que sur rendez-vous.

MÖVENPICK

Gesucht

nach Übereinkunft selbständige(r)

Sekretär(in)

in erstklassigen Restaurations- und Bankettbetriebe des Stadt Zürich. Detaillierte Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an Fritz Haller, Haus zum Rüden, Zürich 1.

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht per sofort in Jahresstelle

Bureau-Praktikant

Bewerber mit entsprechender beruflicher Vorbildung und guten Sprachkenntnissen erhalten den Vorzug.

Gutes Passantenhotel in Genf

sucht per 1. oder 15. Februar tüchtige, sprachkundige

Sekretärin

in Jahresstellung, und per 1. März

Hausbeamtin

Saison März-Oktober

Offerten unter Chiffre P G 1584 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Strandhotel Fischer, Faulensee

(Thunersee)

sucht für Saison 1960 (1. März bis Ende Oktober) freundliche

Serviertöchter

Sehr guter Verdienst und geregelte Freizeit. Offerten mit Bild erbeten an K. Fischer, Strandhotel Fischer, Faulensee.

Hotel Bellevue, Interlaken

sucht für die Sommersaison, Mai bis Ende September:

Oberkellner
Chefs de rang
Journalführerin
Saucier
Pâtissier
Zimmermädchen
Etagenportier
Kondukteur
Chasseur
Casserolier
Officemädchen
Lingère

Astoria Hotel, Luzern

sucht für Sommersaison:

Telephonistin 15. Mai
Kioskverkäuferin 1. Mai
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Hallenportier
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Restaurant-Chasseur
I. Buffetöchter-Kaffee-
köchin
Buffetöchter-Kaffeeköchin
Office-Bufferöchter
Glätterin sofort oder nach Übereinkunft
II. Wäscherin
Lingeriemädchen
Officepersonal

Offerten mit Bild und Zeugnisschriften an C.-J. F. Steiner, Direktor.

Gesucht

bestausgewiesener, jüngerer

Küchenchef

für lange Sommersaison in bekanntem Badekurort. Hotel mit 180 Betten. Gefl. Offerten unter Chiffre B K 1582 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Schwanen, Rheinfelden

sucht für Saison April bis November:

Küchenchef
I. Saaltöchter
Saaltöchter
Portier
Anfangszimmermädchen
Küchenbursche
Officemädchen
Lingeriemädchen
Badgehilfin

Offerten mit Zeugnisschriften an Hotel Schwanen, Rheinfelden bei Basel.

Gesucht

zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Buffetdame oder Buffetöchter

Offerten mit Zeugnisschriften und Bild an Bahnhofbuffet Chur.

Astoria Hotel, Luzern

sucht in Jahresstelle tüchtige

Sekretärin

mit Hotelpraxis, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, perfekt in Wort und Schrift (Stenographie), Vertrauensposten, vielseitige, interessante Tätigkeit. Eintritt nach Übereinkunft. (ca. März). Offerten an C.-J. F. Steiner, Direktor.

Gesucht

für lange Sommersaison (April bis Oktober):

I. Saal- und Rest.-Tochter
sprachkundig
Saaltöchter, Saalpraktikantin
Küchenbursche-Casserolier
Officemädchen
Gärtner

Bildofferten mit Zeugnisschriften an Park-Hotel Axenstein, Vierwaldstättersee.

Gesucht

in erstklassiges Stadthotel auf Anfang Februar

Grill-Kellner
Demi-Chef oder Chef de rang
Officemädchen
Saalpraktikantin

Jahresstellen. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Krone, Solothurn.

HOTEL COMTE, VEVEY

cherche pour longue saison, mars/avril à novembre:

une secrétaire,
connaissant les langues pour aide-réception, main-courante, caisse, téléphone
une gouvernante
d'économat et office et
surveillance générale
pâtissier-cuisinier
commis de cuisine
chef de rang connaissant les langues
commis de rang
garçon de cuisine

Offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la direction.

Gesucht

in Jahresstelle tüchtige

Gouvernante

Offerten an H. Gerber, Kornhauskeller, Bern.

Restaurant Eden au Lac, Montreux

cherche (avril-fin octobre)

chef de service

sommeliers

connaissant la restauration.

Grand Hotel Kronenhof

Pontresina

sucht auf 1. Februar

Officegouvernante

evtl. Jahresstelle

Stütze der Hausfrau-Praktikantin

Saaltöchter-Praktikantin

Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an L. Credig, Kronenhof, Pontresina.

Grand Hotel des Salines

Bex-Les-Bains (Vaud)

sucht für lange Sommersaison ab sofort:

Sekretärin (französisch sprechend)

Bureaupraktikantin (Aide)

Hausmädchen

Ca. 1. April:

I. Sekretärin (erfahren)

Sekretärin-Aide récept.

Praktikantin

Chef de cuisine

Köchin

Küchenmädchen

Hilfs-Etagenportier

Etagengouvernante

Zimmermädchen

Chef de service

Serviertöchter

Commis de rang

Hausmädchen

Gärtnergehilfe

Bademeister (auch Praktikant)

Sofortige Meldung erbeten von vorherigen Angestellten, die wieder auf einen Posten reflektieren. Bewerbungen mit kurzem Lebenslauf und Lohnansprüche sowie Zeugnisschriften erbeten an die neue Direktion: W. Benecke, Hotel des Salines, Bex-les-Bains.

Gesucht

für Sommersaison, April bis Oktober

Köchin neben Chef

Hilfsköchin-Kaffeeköchin

Tournaute, 2 Officemädchen

2 Serviertöchter

2 Saaltöchter

Saalpraktikantin

Zimmermädchen

Offerten mit Lohnanspruch an Hotel Staubbach, Lauterbrunnens BO.

Passantenhotel in Lugano

sucht per 1. März

Alleinportier

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Restaurationsstochter

sprachkundig

Buffettöchter

Commis de cuisine

Küchenbursche

Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre P L 1605 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Vitznauerhof, Vitznau

sucht für Saison Anfang April bis Oktober

- Oberkellner
- Sekretär(in)
- Entremetier
- Kaffee-Personalköchin
- Küchenhilfspersonal
- Lingeriemädchen
- Saalkellner
- Saaltöchter
- Conducteur-Chauffeur
- Chasseur-Telephonist
- Zimmermädchen

Personal, das letzte Saison oder früher bei uns tätig war, ist ebenfalls ersucht, sich zu melden. Offerten an Familie Keller, Postfach 8, Rigi-Kalbid.

Kontrollleur-Sekretär(in)

in grösseres Saisonhotel auf dem Platz Luzern gesucht. Nur bestausgewiesene Personen wollen sich um diesen gutbezahlten Posten bewerben und Offerte mit Zeugnissen einreichen unter Chiffre K S 1703 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Restaurationsbetrieb tüchtiger, initiativer und sprachenkundiger

CHEF DE SERVICE

in Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche unter Chiffre K 10030 an Publicitas AG, Grenchen.

L'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey cherche pour le février

portier d'étage

Sachant les langues. Faire offres à la direction.

In sehr gut eingerichteten, alkoholfreiem Hotel-Restaurant in Kantonshauptstadt ist der Posten der

Leiterin

zu besetzen. Gut ausgewiesene, im Gastgewerbe erfahrene Personen, die auch begabt sind im Verkehr mit den Gästen, bitten wir um Bewerbung, enthaltend Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Saläranspruch unter Chiffre L N 1595 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für sofort oder nach Vereinbarung

Buffetochter

Restaurant Falken, Biel.

TESSIN

Mittleres Hotel sucht auf ca. Ende März bis Ende Oktober:

Köchin

tüchtig, selbständig

Saaltöchter

sprachenkundig

Kindermädchen

Mithilfe im Saal

Gärtner-Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche an Hotel du Parc, Melide (Tessin).

Gesucht

Barmaid

für Erstklasslokal im Zentrum der Stadt Zürich. Nur bestausgewiesene Kräfte, deutsch, französisch, englisch sprechend, melden sich mit Zeugnissen und Bild unter Chiffre U 5175 Z an Publicitas, Zürich 1.

Gesucht

per 1. Februar 1960 oder nach Übereinkunft in modernem erstklassigen Café-Restaurant in grosser Stadt fachtüchtige Vertrauensperson als

Stütze des Patrons

(frauenloser Betrieb). Ich biete gute Zusammenarbeit, bei zufriedenstellenden Leistungen weitgehende Selbstständigkeit, interessante Dienststelle, hoher Lohn und eventuell spätere Beteiligung am Gewinn. Nette, sympathische Bewerberinnen im Alter von ca. 35-40 Jahren, welche Fähigkeiten besitzen, einen gepflegten Service, Buffet, Personal und Economat vorzunehmen, wollen bitte Offerten mit Photo, Zeugnissen und Lebenslauf unter Chiffre OFA 2046 B an Orell Füssli-Annoncen AG, Bern, einreichen.

Restaurant Casino-Kursaal, Luzern

sucht für lange Sommersaison auf Frühjahr 1960

versierte

Buffetdame

Buffetfräulein

Buffetmädchen

Küchenchef

fachgewandt

Küchenbursche

Office-Personal

Zimmermädchen

Servicepersonal

(Kellner, Chasseure, evtl. Serviertöchter)

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

Internationale Firma für Wagenvermietung

auf dem Platz Zürich sucht zu baldmöglichem Eintritt tüchtige(n)

kaufm. Angestellte(r)

Verlangt wird: Abgeschlossene kaufmännische Lehre oder ebensbürtige Ausbildung. Perfekte Sprachkenntnisse, selbständig in französischer und englischer Korrespondenz. Bewandert im Umgang mit ausländischer Kundschaft. Wenn möglich mit Fahrbewilligung. Geboten wird: Interessantes, vielseitiges Arbeitsgebiet mit guter Entlohnung. Offerten mit Lohnansprüchen unter Beilage von Photos und Zeugniskopien unter Chiffre K A 1549 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande

pour entrée de suite ou à convenir, un

entremetier

et un

commis de cuisine

Places à l'année. Faire offres avec copies de certificats au Buffet de la Gare, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht

per Ende Januar in Jahresstelle

Buffet-Officetochter

Offerten an Hotel Kronenhof, Schaffhausen.

Gesucht

per sofort

Demi-Chef und Commis de rang

Offerten an Restaurant Batterie, Rappensbodenweg 18, Basel.

Hotel Krone, Zweisimmen

sucht tüchtigen

Alleinkoch

in Jahresstelle. Eintritt 1. Februar. Lohn nach Übereinkunft. Offerten mit Bild an Hans Siegrist, Hotel Krone, Zweisimmen.

Falleralp Hotels

(Lotschental)

Gesucht

wird

Direktions-Ehepaar

Eintritt Ostern 1960. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Referenzen erbeten an Dr. W. Ebner, 32, Av. St. François, Sitten.

Gesucht

auf 1. März (Saison bis November)

Commis de cuisine

in kleine Brigade von 5-6 Mann. Vielseitige Restauration. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Speer, Rapperswil am Zürichsee.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht in Saison- oder Jahresstelle (Eintritt sofort):

Restaurationsstochter

Barmaid

Küchenmädchen

Portier-Hausbursche

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Erstklasshotel am Thunersee

sucht für die Sommersaison

Chef de réception/Sekretär

Sekretärin

Oberkellner

Chefs de rang u. Demi-Chefs

Commis de rang

Restaurationsstochter/

Saalpraktikantin

Commis de cuisine

Zimmermädchen

(sprachenkundig)

Chasseur, Gärtner

Offerten sind zu richten an H. R. Boss, Hotel Spiezseehof an Lac, Spiez.

ASCONA

Gesucht für Sommersaison ab 1. April bis Ende Oktober:

Alleinkoch (Köchin)

Buffetdame (Buffetlehtochter)

2 Serviertöchter

für Restaurationsbetrieb. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen beliebe man zu richten an Caffè Verbano, Ascona.

Für lange Sommersaison am Vierwaldstättersee in Kleinhotel mit regem Restaurationsbetrieb gesucht

Koch, evtl. Köchin

tüchtig, solid

Küchenmädchen

sauber

Haus- und Küchenbursche

fleissig, seriös

Tochter

sauber und flink, für Zimmer und Lingerie

Buffetdame

mit Mixkenntnissen, zuverlässig, vertrauenswürdig

Serviertöchter

sprachenkundig; sowie jungen, strebsamen

Commis de rang

Eintritt nach Vereinbarung. - Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Referenzen unter Chiffre V K 1534 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Saison April bis Oktober jüngere, tüchtige, sprachenkundige

Sekretärin

(Schweizerin) sowie

Saaltöchter

(sprachenkundig)

in gutgehendes Hotel nach Lugano. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre S S 1535 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grossgarage-Betrieb in Luzern

sucht tüchtige

Sekretärin

zu baldigem Eintritt. Geboten wird: Selbständiger Posten in vielseitig interessantem Arbeitsgebiet. Verlangt wird: Abgeschlossene kaufmännische Lehre oder entsprechende Handelsschulbildung; Gewohnheit im Umgang mit ausländischer Kundschaft; absolut selbständige Korrespondenz in englischer Sprache. Offerten mit Lohnansprüchen unter Beilage von Photo und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre G B 1548 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Erstklasshotel (150 Betten) über dem Vierwaldstättersee für Sommersaison mit Eintritt auf Mitte Mai:

Sekretär(in),

für Journal, Kassa und Réception

Concierge

Chasseur,

Jüngerer Oberkellner,

evtl. tüchtiger Chef de rang als

Oberkellner-Anfänger,

Hallen-Tochter-Barmaid,

Chef de rang,

Demi-Chefs, Commis de rang,

Saaltöchter, Saalpraktikantinnen,

Küchenchef, Saucier,

Entremetier-Rôtisseur,

Commis de cuisine,

Pâtissier, Kaffee-Köchin,

2 Etagenportiers,

4 Zimmermädchen,

Office-Economat-Gouvernante,

Aide-Economat-Gouvernante,

evtl. Praktikantin,

Küchen-Office-Burschen (-Mädchen),

Lingeriemädchen, Hilfswäscherin,

Personalszimmermädchen.

Bildofferten mit Zeugnisabschriften unter Angabe von Alter, Sprachkenntnissen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre E V 1590 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Weisses Kreuz, Lugano

sucht für zirka 20. Februar bis November tüchtige

Gouvernante Stütze des Patron

Offerten mit Zeugnisabschriften u. Photographie an die Direktion des Hotels.

Gesucht

in Badekurort des Unterengadins bei langer Saisondauer:

Chef de réception-Kassier

Sekretär

Warenkontrollleur-Keller-

meister

Economatgouvernante

Etagengouvernante

Officegouvernante

Oberkellner

Demi-Chefs

Commis de rang

Saaltöchter

Chef-Saucier

Chef-Entremetier

Chef-Gardemanger

Chef-Tournant

Chef-Pâtissier

Commis de cuisine

Personalköchin

Kaffeeköchin

Etagenportier

Hilfsportier

Chasseur-Telephonist

Chasseurs

Hilfsgärtner

Angestellten-Zimmer-

mädchen

Wäscherin

Glätzerin

Offerten mit Zeugnisabschriften, Lohnansprüchen und Photo an Dir. Hugo Farr, AG, Hotels Belvédère und Post, Bad Sevil-Tarasp-Valpurga erbeten.

FS. Letztjährige Angestellte, die wiederum auf ihre Posten reflektieren, sind gebeten, sich baldmöglichst zu melden.

Poly Travel Ltd., Seeburg/Luzern

sucht für Sommersaison 1960 (April bis Oktober) qualifiziertes Personal, Eintritt ca. 1. April bis 1. Mai 1960:

Telephonistin-Anfängerin

englische Sprache erforderlich

Verkäuferin für Souvenirs

englische Sprache erforderlich

BÜRO:

Hotelsekretärin

(Anfängerin, englische Sprache erforderlich)

KÜCHE:

Saucier, Gardemanger

Pâtissier, Commis de cuisine

Aide-Pâtissier

Angestelltenkoch(in)

Küchenburschen(-mädchen)

Officeburschen(-mädchen)

SERVICE:

Barmaid englische Sprache erforderlich

Saaltöchter

Tea-Room-Praktikantin

Saal-Praktikantinnen

ETAGE:

Portiers

Tournants für Zimmer

Anfangszimmermädchen

Nachtportier engl. Sprache erforderlich

Chasseur

LINGERIE:

Glätzerin, Lingeriemädchen

Gärtnergehilfe

Guter Verdienst, angenehme Arbeitsbedingungen, Möglichkeit die englische Sprache zu erlernen. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion.

Gesucht

für lange Sommersaison (März bis November) in gutes Hotel-Restaurant

2 Saal-Restaurationsstöchter

oder -kellner sprachenkundig

Casseroier-Argentier-

Küchenbursche

Portier-Chauffeur

mit Fahrausweis Kat. B, sprachenkundig

Tournant, Portier-Chauffeur-

Officebursche

mit Fahrausweis Kategorie A

Officemädchen

mit Ablösung im Zimmerservice

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel della Valle, Brione-Locarno.

Bar-Dancing-Restaurant

Küchlin, Basel

sucht auf 1. Februar 1960 einen tüchtigen

Hausburschen

Commis de cuisine (bewandert)

Buffetochter (tüchtig)

Chasseur

Offerten erbeten an D. Spennato, Dir.

Gesucht

für Sommersaison: Ende März bis Ende Oktober:

Küchenchef (Schweizer)

Strand-Hotel Belvédère, Spiez

(Thunersee) sucht für seinen erstklassigen Betrieb, vom 1. April bis 1. November, evtl. in Jahresstellung

- Chef de cuisine**
- Chef de service** (Herr oder Fräulein)
- Restaurationsstochter**
- Buffetdame** oder linke Tochter
- I. Saaltöchter**
- Küchenmädchen**
- Mädchen** für Zimmer und Lingerie
- Saalpraktikantin**

Wir suchen

- Serviertöchter**
- Hilfsköchin oder Hilfskoch**
- Küchenbursche**
- Officebursche**

Guter Verdienst, Geregelter Arbeits- und Freizeit. Tea-Room ABC, Schaffhausen, Tel. (053) 55727.

Hotel Terminus am See, Vitznau

sucht mit Eintritt auf Ostern

- Entremetier** (neben Chef)
- Köchin** (Beiköchin-Kaltmamsell)
- Restaurationsstochter** sprachkundig
- Alleinportier**
- Lingère**
- Officemädchen**
- Küchenmädchen**
- Küchenbursche-Casserolier**

Offerten mit Bild, Gehaltsansprüchen und Zeugnis kopien an H. Reutener-Forrer, Telefon (041) 831292.

Gesucht

für anfangs März nach Ascona

Alleinkoch

in gutgehendes Kleinhotel-Restaurant, Saison- oder Jahresstelle. Offerten mit Zeugnis kopien und Gehaltsansprüche an Postfach 89, Ascona.

Wir suchen

in Jahresstelle bei geregelter Arbeitszeit und Pensionskasse folgende, gutausgewiesene Kräfte:

- Buffetdame** für 1. und 2. Klasse
- Buffetöchter**
- Buffet-Anfängerin**
- Personalkoch**
- Schenkbursche**
- Hilfs-Kellermeister**
- Glätterin**
- Lingère**

Offerten mit Photo und Zeugnis kopien an die Direktion des Bahnhof-Buffets Genf-Cornavin.

Gesucht

auf den 15. März 1960 nach Lugano, Saison bis anfangs November

- 2 junge Zimmermädchen** Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, möglichst etwas servicekundig
- 2 junge Saaltöchter** selbständig (Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch und Englisch)
- Tournante** für Saal und Zimmer (Sprachkenntnisse: Deutsch und Französisch).

Offerten mit Zeugnis kopien und Photo an Hotel Helvetia, Lugano-Castagnola.

Hôtel Lloyd à Lugano

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

1ère secrétaire

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

IIème secrétaire

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

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

Gesucht

in Passantenhotel nach Basel:

- II. Sekretär** (Telephonablösung) Eintritt 1. März 1960
- Commis de rang** Eintritt 1. März 1960
- Anfangszimmermädchen** Eintritt 15. April 1960
- Etagenportier** mit Stadthotel-Erfahrung, Eintritt nach Übereinkunft
- Lingère** (die auch stopfen kann) Eintritt nach Übereinkunft
- Küchenbursche** mit Eintritt sofort

Interessante Jahresstellen mit 1½ Tage frei pro Woche. Offerten mit Referenzen erbeten unter Chiffre P H 1574 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fischstube Zürichhorn Zürich 8

sucht für lange Sommersaison:

- Chef de cuisine** muss der Brigade mit Takt vorstehen können und jedem Stossbetrieb gewachsen sein
- Saucier**
- Gardemanger**
- Entremetier**
- I. und II. Oberkellner** sprachgewandt
- Serviertöchter** tranchierkundig, franz. und engl. sprechend
- Buffetdamen**
- Buffetöchter**
- Office- und Küchenmädchen**
- Casserolier**
- Kellerbursche**

Offerten sind zu richten an Huguenin Restaurant & Coniserie, Bahnhofstrasse 39, Zürich 1.

Gesucht

für Saison März-November 1960

- Lingère**
- Alleinzimmermädchen**
- Saalpraktikantin**
- Küchenmädchen**

Offerten sind zu richten an Hotel Paladina, Lugano-Pura.

Wir suchen

in Passantenhaus auf 15. Januar oder nach Übereinkunft zuverlässigen, sprachkundigen

Nachtportier

Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit unter Chiffre N P 1401 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Park Hotel, Vitznau

Vierwaldstättersee, sucht für lange Sommersaison

- Journalführer-Kassier**
- Warenkontrollleur-Praktikant**
- Bureau-Praktikantin**
- Chasseur-Telephonist**
- Chasseur**
- Garagist-Chauffeur**
- Officegouvernante**
- Office-Hilfs-gouvernante**
- Kaffeeköchin**
- Office- und Küchenmädchen**
- Kellerbursche**
- Glätterinnen**
- Stopferin**
- Lingeriemädchen**
- Wäscher**

Offerten mit Zeugnis kopien sind zu richten an die Direktion.

Hotel am Genfersee

mit 50 Betten und Passantenverkehr sucht für Saison (Ende März/Anfang April bis November)

- Alleinkoch** berufstätig, evtl. auch gesetzten Alters
- Zimmermädchen** tüchtig und erfahren; eine
- Anfängerin** auf April und eine auf 1. Juni.
- Saal-Restaurationsstochter** französisch sprechend und evtl. englisch. Eine Tochter erst auf Juni oder nach Übereinkunft.
- Saalausbildungstochter** evtl. aus der Lehre, französisch sprechend.
- Küchen-, Office- und Hausburschen** bevorzugt deutsch oder französisch sprechende und mit Hotelpraxis.
- Junge Hotelierstochter** oder Hotelfachschülerin als **Stütze** hauptsächlich für Bureau und Service.

Offerten mit Zeugnis kopien, Bild und Gehaltsansprüchen an Hotel du Mont-Blanc au Lac, Morges (Vaud).

Gesucht

in Jahresstellen, Eintritt nach Übereinkunft

- Buffetdame**
- Buffetöchter**
- Kaffeeköchin**

Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten mit Angabe der Lohnansprüche an Bahnhof-Buffet Göschenen.

Hotel Pilatus Kulm

Pilatus bei Luzern (mit 2 Bahnen erreichbar)

sucht für Saison April bis November folgendes qualifiziertes Personal mit Eintritt zwischen 1. April und 1. Juni

- Bureau:**
- Sekretärin**
- Praktikantin**
- Souvenir-Bazar im Hotel:**
- Verkäuferinnen**

Küche (modern eingerichtet):

- Chef de cuisine**
- Patissier**
- Entremetier**
- Gardemanger**
- Commis de cuisine**
- Beiköchinnen**

Service: **Restaurationskellner** **Serviertöchter** **Praktikantinnen**

Office: **Kaffeeköchin/Tournante** **Officemädchen/-burschen**

Lingerie und Etage: **Lingère-Stopferin-Glätterin** **Lingerie- und Zimmermädchen** **Wäscher/Wäscherin**

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

Ausführliche Offerten sind zu richten an F. Grotzer, Direktor Hotel Pilatus-Kulm, Post Kriens LU, Tel. (041) 751633.

Hôtel 1er ordre, région du Léman, cherche pour saison avril-octobre

- secrétaire** maincourante et caisse
- commis de salle et restaurant**
- filles de salle**
- femme de chambres**
- téléphoniste-portier de loge**
- garçon de maison-aide-portier**
- commis de cuisine**
- lère lingère repriseuse**
- file de lingerie-repasseuse**

Offres avec copies de certificats et photo, adresser sous chiffre L E 1561 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Hotel Wartenstein, Bad-Ragaz

sucht für kommende Sommersaison, April bis Oktober

- Köchin neben Chef**
- Zimmermädchen**
- Alleinportier**
- Saal- und Restaurantöchter**
- Saalpraktikantin**
- Buffetöchter**

Sehr guter Verdienst, familiäre Behandlung, geregelte Freizeit zugesichert. Offerten mit Bild und Zeugnis- abschriften erbeten an W. Trösch.

Kursaal Bad Ragaz

sucht für Sommersaison

- Chef de service**
- Serviertöchter**
- Buffetdame**
- Buffethilfe**
- Bar-Lehrtochter**
- Chasseur**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen an O. Sutter, Thermalbäder und Grand-Hotels, Bad Ragaz.

Gesucht nach Lugano

auf Mitte März bis 1. November 1960, tüchtigen

Alleinkoch- Chef de cuisine

Hotel 60 Betten. Offerten mit Zeugnis kopien, Bild und Lohnansprüchen an Hotel Helvetia, Lugano-Castagnola.

Gesucht

auf Frühjahr

Direktions- Ehepaar

für die Führung eines gepflegten, neuen Hotels mit Restaurant und Bar, mittlerer Grösse in Zürich. Handgeschriebene Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit, Photo usw. unter Chiffre D E 1560 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklass-Hotel in Ascona

sucht für Saison 20. März bis Ende Oktober:

- Empfangssekretärin** (Sekretär)
- Bureaupraktikantin**
- Zimmermädchen**
- Demi-Chef**

Es wollen sich nur bestausgewiesene, sprachkundige (inkl. Deutsch) Bewerber melden. Offerten unter Chiffre E A 1530 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bellevue, Magglingen sucht per sofort, in gute Jahresstellen: tüchtige

Lingère Casserolier-Küchenbursche

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

Gesucht für Hotel garni in London bestausgewiesene

Gouvernante

die auch befähigt ist, die Besitzerin zu vertreten. Sehr gute Englischkenntnisse Bedingung. Geregelter Arbeitszeit. Zuschriften unter Chiffre Z D 21 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

ISRAEL

Für Erstklasshotels werden gesucht:

- Chef** mit grosser Erfahrung als Gardemanger
- Gardemanger**
- Rotisseuse**

Jahreskontrakt. Freie Reise. Grösster Teil des Gehalts in Schweizer Franken. Zuschriften und Auskünfte: Werner Entlin, jun., Küchenchef des Sharon Hotels, Herzlia, Israel, zuerst Bucho (Nidwalden), Verkehrs-Bureau.

Palace Hotel, Scheveningen

(Holland) sucht für die kommende Sommersaison:

- Maincourantier, Barkassier**
- * Tournant de bureau**
- Souschef-Saucier** (Fachmann mit internationaler Erfahrung)
- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- * II. Maître d'hôtel** (internationale Erfahrung)
- * Sommelier**
- * Chefs de rang**
- * Demi-Chefs de rang**
- * Kellermeister oder -bursche**
- * Haus-Inspectrice**
- Zimmermädchen**
- Hilfs-Zimmermädchen**
- Personalzimmermädchen**
- Personalserviererin**
- Lingeriegehilfin**
- Gebäckverkäuferin**

Für die mit * bezeichneten Stellen kommen nur bestqualifizierte Fachleute mit guten Sprachkenntnissen in Betracht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbeten an J. Frank, Direktor, Anschritt: Palace Hotel, Gevers Deymoeweg 134, Scheveningen/Holland.

London: 1st class French Restaurant in the West End is offering the following positions for the end of March:

- Chef de partie** with not less than five years of experience, to start at £ 14 per week.
- Commis de cuisine** not less than three years of training, to start at £ 8/10 per week
- Demi-Chef de rang** to work as waiter, minimum guarantee of £ 10 per week.

All applicants must be at least 21 years and not more than 32 years of age, reliable and good workers. Contract for one year. Details on application to J.K. Berkmann, Genevieve Restaurant Ltd., 13 Thayer Str., London W.1.

HILFSKOCH

(Köchin) für Chef für Privatklinik 28 km von London gesucht Anfangsgehalt £ 33 monatlich plus freie Verpflegung und Unterkunft. Gute Freizeit. Zuschriften unter Angabe von Alter und Referenzen erbeten an: Matron, Surrey Hills Clinic, Caterham, Surrey/England.

England

Kleines Hotel, direkt am Meer gelegen, sucht:

- Köchin** Wochenlohn £ 10, eigenes Zimmer
- 2 Mädchen** für Zimmerservice und Service. Wochenlohn £ 4½ plus Trinkgelder

Freie Kost und Logis und ein freier Tag pro Woche. Saison März bis Oktober. Offerten erbeten an Mr. James Walker, Blueberry Downs Hotel, Budleigh-Salterton, South Devon (England).

Zu vermieten

auf Frühjahr 1960 oder nach Vereinbarung der bestbekannte Landgasthof

Hotel Traube Weinfeld

Es kommt nur fachtüchtiges Ehepaar in Frage, das folgende Bedingungen erfüllen kann:

Mann: Küchenchef, der den Ruf hat, einer sehr guten, abwechslungsreichen Küche vorzustehen.

Frau: Servicekundig und mit allen einschlägigen Arbeiten im Hotel-Restaurationsbetrieb vertraut.

Bewerber, die eine positive Einstellung zu den gastgewerblichen Aufgaben haben und sich bisher durch grossen Fleiss ausgezeichnet haben, geben wir die Chance, ein interessantes Geschäft zu vorteilhaften Bedingungen zu übernehmen.

Ausführliche Offerten mit Referenzen sind zu richten an **Stiftung Traube, Weinfeld, P. Bornhauser, Amriswilerstrasse 54, Telefon (072) 51364.**

In bestbekanntem Sommer- und Winterkurort des Kantons Graubünden

Familien- und Passanten-Hotel

an verkehrsreicher Passstrasse mit bedeutendem Restaurationsbetrieb **zu verkaufen.**

Sehr gut erhaltenes und rentierendes Objekt, neu renoviert. Neuzeitlich und komfortabel eingerichtet. 80 Fremdenbetten. Besitzübernahme, Verkaufspreis, Anzahlung nach Übereinkunft. Interessenten, die über Fr. 100.000.- Barkapital verfügen, erhalten Auskunft direkt vom Verkäufer unter Chiffre Z.B. 4092 an Mosse-Annoncen, Zürich 20.

Neu zu verpachten

auf Frühjahr oder Herbst 1960

Gasthof zum Schwanen in Oeschgen

bei Frick

- an der Linie Basel—Zürich
- ein Bijou von einem Landgasthof
- günstige Pachtbedingungen

Initiative und tüchtige Küchenchefs wenden sich unter Chiffre S O 1545 an die Hotel-Revue, Basel 2.

An sehr gut frequentierter Überlandstrasse im Kanton Baselland wird ein

Hotel/Motel-Komplex

mit 2 Speiserestaurants und Kegelbahnen sowie 2 Miethäusern erstellt. Ernsthafte und kapitalkräftige Kaufinteressenten erhalten Auskunft und Planunterlagen durch Chiffre 5032, Mosse-Annoncen, Basel 1.

Zu vermieten

per sofort oder nach Übereinkunft grösserer, neuer, moderner

Restaurationsbetrieb

mit Gästezimmern, Angestelltenzimmern und Wirtwohnung

in zentral gelegener aufstrebender Grenzgemeinde im Kanton St. Gallen. Gesucht wird gutaugewiesener Fachmann, möglichst Küchenchef. Offerten unter Chiffre D 4291 Ch an Publicitas Chur.

Winterrabatt! Kaufen Sie jetzt!

Gelina

Feinste Glace-Komposition in Trockenform

Jetzt - in den ruhigen Monaten vor Saisonbeginn - haben wir besser Zeit, uns mit aller Sorgfalt der Zusammenstellung Ihrer Gelina-Sendung zu widmen.

Profitieren Sie deshalb von den vorteilhaften Winterkonditionen: Disponieren Sie bereits jetzt Ihren Gelinabedarf für Saisonbeginn.

In der Originalpackung aufbewahrt, bleibt Gelina ohne Aromainbuss monatelang frisch.

- Vanille**
- Mocca**
- Chocolat**
- Haselnuss**
- Neutral**

Winterrabatt pro Karton à 5 kg — Fr. 1.25 (Fr. -.25 per kg)

Mengenrabatt und Ermässigung für Bezug in Grosspackung unverändert!

Gültig für Lieferungen bis 31. März 1960



Die Gelina-Neuheit 1960:

Ausser den Fruchtsorten Erdbeer und Himbeer gibt es jetzt auch Gelina-Citron, eine wunderbar erfrischende Glace für anspruchsvolle Kenner - mit dem feinen Gelina-Schmelz!

Gelina enthält alles, was eine Glace gut macht!

Hersteller:
AG. Gattiker & Cie., Rapperswil SG
Telephon (055) 21441

- Erdbeer**
- Himbeer**
- Citron**

Argentul

für Ihr Silber bewährt und unerreich



Auch Ihr Personal schätzt ARGENTUL, arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr

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

Der Kauf von Argentul sichert Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes

Unsere Spezialität:

Tischnelken

per Dutzend Fr. 2.40

Frühlingsblumen

zu den niedrigsten Tagespreisen. Sendungen ab Fr. 30.— franko.

Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 662 88

Zu verkaufen
guterhaltene herrschaftl.

Polstergruppe mit Tisch

italienische Renaissance. Anfragen an H. Reichelt, Küssnacht (Zürich), Tel. (051) 901483.

Pour cause de fermeture à vendre de gré à gré

1 machine à laver Schulthess „Marne“ 35 kg

1 essoreuse hydraulique

1 caisse enrégistreuse „National“, 3 services, révisée

1 machine à glace avec bacs de congélation et compresseur

1 machine à café „Teka“ avec 2 réserves de 5 litres

1 cabine de téléphone insonore

1 carnotzet avec mobilier

frigo, fourneaux, friteuses, bar mobile avec tabourets, piano à queue, lavabos, tables, chaises, glaces et autre matériel.

S'adresser à l'Hôtel des Alpes à Bulle FR

Zu vermieten

auf Frühjahr, direkt am See, 8 Autominuten vom Bellevueplatz Zürich, grosser Parkplatz.

Hotel-Restaurant-Bar

Saal, Kegelbahnen

Modernster Komfort, alles neu eingerichtet, grosser Umsatz, noch stark ausbaufähig. Nötiges Kapital mind. Fr. 200-300.000. In Frage kommen nur ganz gut ausgewiesene Fachleute. Offerten unter Chiffre OFA 30027 Zb an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Zu verkaufen

infolge Anschaffung eines grösseren Fahrzeuges

„Landi-Bähkli“

Elektrobahn-Sattelschlepper

(24 Sitzplätze). In gutem Zustand und fahrbereit. Eignet sich besonders für Ausstellungsverfahrten und Gastezubringerdienst. Interessenten wenden sich an Kurverein Weggis, Tel. (041) 821331.

Sofort zu verkaufen

aus Gesundheitsrücksichten gut eingerichtete

Hotel-Restaurant

an bekanntem Kurort im Appenzellerland. Offerten unter Chiffre K A 1653 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

aus Ausstellungszwecken Nichtgebrauch

20 Tische, 200 x 100 cm

mit geschweiften Füssen, eichen, dunkelbraun gebeizt und matter, solide Ausführung, in gutem Zustand, zu Fr. 130.— per Stück, auch einzeln abzugeben. Interessenten wenden sich unter Chiffre OFA 914 Sch an Orell Füssli-Annoncen AG., Schaffhausen.

Zufolge Wegzug auf 31. Januar 1960 verkaufen wir

Mänge (Clesis, Sissach), Walzenbreite 1,40 m Fr. 2000.—

Aufschnittmaschine (Kneubühler, Luzern) Fr. 1150.—

Kartoffelschälmaschine (Kissig) Fr. 450.—

Kaffeemühle (Zellweger, Uster) Fr. 500.—

Sämtliche Maschinen sind erst ein Jahr im Gebrauch und in tadellosem Zustande. Anfragen erbeten an Fam. Mühlehäler, Spezialitäten-Restaurant «Kiebitz», Herisau, Tel. (071) 51333.

Spezialitäten-Restaurants beleben das Hotelgeschäft

Eine erfolgreiche Einführung

Von unserem New-Yorker Korrespondenten

In dem Hotel zu essen, in dem sie wohnen, sollte für Hotelgäste ein selbstverständliches Vergnügen sein, doch eigenartigerweise ziehen Hotelgäste vielfach andere Restaurants vor, und die Folge ist, dass auch ausgezeichnet geführte Speisäle für zahlreiche Hotels eine wirtschaftliche Belastung sind, wo sie doch eine Einnahmequelle bilden sollten.

Hierzulande ist man immer noch gewöhnt, alles Unangenehme in Hotel- und Restaurantbetrieben mit der Prohibitionszeit in Beziehung zu bringen, die sich an den ersten Weltkrieg anschloss. Das Alkoholtrinkverbot ist zwar schon seit 1933 aufgehoben. Aber immer noch wird vielfach behauptet, der Rückgang des Speisegeschäftes in den grossen Hotels hänge mit der Prohibition zusammen; denn habe sich das Publikum angewöhnt, aus den grossen Speisesälen der Hotels in kleine Restaurants und «speakeasies» abzuwandern, und diese Gewohnheit sei heute noch fühlbar.

Aufleben der Hotel-Restaurant-Betriebe

Neuerdings werden von den Hotels erhebliche Anstrengungen gemacht, den früheren Grund der dort zu erzielenden Gewinne und das Speisegeschäft in den Hotelräumen selbst wieder lukrativ zu gestalten.

Führend auf diesem Gebiet ist die «Hotel Corporation of America». Diese einflussreiche Organisation betont, dass den Hotels in den Gästen eine natürliche Besucherchaft auch für die Speiseräume zur Verfügung stehe. Es handle sich nur darum, Speiseräume und Speisen verlockender herzustellen, so bestimme kein Grund, warum die Hotelgäste lieber Restaurants ausserhalb des Hotels aufsuchen sollten.

Spezialitäten-Restaurants

Als wertvolle Attraktion wurden bei diesen Beratungen die Spezialitäten-Restaurants innerhalb der Hotelbetriebe hervorgehoben. Es handelt sich hierbei um Restaurants, die gewisse Gerichte zu ihrer Spezialität machen und sie besonders attraktiv präsentieren: mit stillvoller Inneneinrichtung des Lokals, geeigneten Kellneruniformen, passenden Tischarrangements usw.

Auf Grund dieser Überlegungen wurde von der «Hotel Corporation of America» vor einigen Jahren der «Rib Room» in Boston eingerichtet, der ein Musterbeispiel für zahlreiche ähnliche Einrichtungen wurde. Die Spezialität des «Rib Room» in Boston ist Roastbeef, das in besonderer Qualität zur Verfügung steht.

Die Gäste des Hotels nahmen diese Anregung gern auf, und Einwohner der Stadt schlossen sich ihnen an. Die Einkünfte des Hotelrestaurants erhöhten sich im Verlauf von vier Jahren von 110 000 Dollar pro Jahr auf rund 500 000 Dollar. Doch blieb der Erfolg der Idee nicht auf Boston beschränkt. In kurzen Zwischenräumen eröffnete die «Hotel Corporation» weitere «Rib Rooms» im Edgewater Beach Hotel in Chicago, im Cleveland Hotel, im Whitehall Hotel in Palm Beach. Sie alle hatten sofort grossen Erfolg und wandelten die negative Bilanz des Hotel-Speiseraums in eine positive um.

Besonders populär wurde der «Rib Room» im Roosevelt Hotel in New York, der ebenfalls Roastbeef als Spezialität führt. In diesem Spezialitätenrestaurant gibt es während der Dinnerrunden überhaupt nur Roastbeef sowie Gemüse und Salat dazu. Wer erlangt nach mehr hat, kann sich noch Extras schreiben von Roastbeef, Salat wie auch Kaffee servieren lassen, ohne dass dies eigens berechnet wird.

Chef Jean Gregoir, Küchendirektor im Roosevelt-Hotel, ist der Ansicht, dass ein wahrer Gourmet gerade solche Spezialitäten-Restaurants aufsuchen wird. «Ein echter Gourmet», sagt er, «kommt in unseren Rib Room, um Roastbeef zu essen. Das ist die Spezialität. Er wird ja auch nicht in ein grie-

chisches Restaurant gehen, um eine Spezialität der französischen Küche zu bestellen. Ein echter Gourmet sucht ganz bestimmte Esslokale auf, um dort Spezialgerichte zu bekommen, die seinem Gaumen verlockend erscheinen.»

Seit Eröffnung des «Rib Room» im Roosevelt Hotel hat sich der Umsatz in der Speisengabge (verglichen mit der des früheren Speisesaals) nahezu verdreifacht; der Getränkekonsum hat sich um 50 Prozent erhöht. Es ist bemerkenswert, dass seit der Einführung des «Rib Room» im Roosevelt Hotel der Gast für den Mittagsstund etwa dasselbe zahlt, was er vorher für das abendliche Dinner ausgab, das hier die Hauptmahlzeit ist.

Rendezvous Room

Ein anderes, gleichartiges Beispiel ist der neue «Rendezvous Room» im Statler Hotel in Buffalo, das zur Hilton-Hotelkette gehört.

Dieser neue Speiseraum ersetzt den früheren Speiseraum für spezielle Gelegenheiten, der das Hotel nur Geld kostete. Der Speiseraum wurde mit 30 000 Dollar völlig erneuert. Die neue Speisekarte enthält von Anfang an besondere Fleisch- und Fischgerichte, Dessertspezialitäten, überhaupt fein zubereitete Spezialgerichte. Er war sofort ein Erfolg. Im Vorjahr nahm der Besuch des neuartigen Spezialitäten-Restaurants um 50% zu, und der Gewinn durch Speisen- und Getränkeverkauf stieg um 100%.

3 Spezialitätenrestaurants im selben Hotel

Diese Idee des Spezialitätenrestaurants wurde beim neuen, tausendbettigen Sheraton Hotel in Philadelphia verwirklicht. Dieses Hotel besitzt drei solcher Restaurants; die Gäste haben die Wahl, eines davon je nach Stimmung oder nach Geldebeutel, aufzusuchen.

Erstens ein als «Café Carème» bezzeichneter Speiseraum. Hier ist einzuschalten, dass in Amerika das Wort «Café» nicht dasselbe bedeutet wie in europäischen Ländern. Dieser neue Raum ist ein französisches Restaurant, das in elegantem klassisch-französischem Stil ausgestattet ist. Es sollen darin die Originalgerichte von Maître Marie-Antoine Carème zubereitet werden, wie sie der berühmte französische Küchenchef erfand und vorschreibt. Monsieur Carème (1784-1839) war u. a. der Küchenchef von Talleyrand, von Zar Alexander I., des englischen Königs Georg IV. und von Baron Rothschild.

In den Vereinigten Staaten gibt es viele Gäste, die einen eher englischen Geschmack im Essen haben. Für sie kommt «Ye Olde Cheshire Cheese Restaurant» in Betracht, das eine genaue Nachbildung des bekannten Londoner Restaurants gleichen Namens ist. Steaks und Chops, «beef-and-kidney-pie» und andere englische Spezialitäten werden in dieser Abteilung dargeboten.

Aber natürlich kommt auch die amerikanische Geschmacksrichtung nicht zu kurz: Freunden originärer amerikanischer Kost steht im Philadelphia Sheraton die «Indian Queen Tavern» zur Verfügung. Es ist dies die historisch genaue Reproduktion eines Philadelphiaer Restaurants, das in den früheren Zeiten der amerikanischen Geschichte Männer wie Benjamin Franklin und die «Sons of Liberty» zu seinen Gästen zählte. Hier wird hauptsächlich einfache, leichte Kost serviert.

Die «Knott Hotels Corporation» — eine weitere Hotelkette — hat im New-Yorker Hotel «Westbury» eine «Polo Bar» eingerichtet — ein Spezialitätenrestaurant, in dem Steak und Hummer die Spezialgerichte bilden; dazu wird guter Whisky serviert.

Auf den Ausstellungen des Hotelgewerbes, die jährlich stattfinden, werden denn auch zurzeit jene Abteilungen besonders beachtet, in denen Vorschläge für Einrichtungen und technische Neuerungen für Spezialitäten-Restaurants gezeigt werden. Dr. W. Sch.

Vier Milliarden Glückwunschkarten in den USA

In den letzten Dezemberwochen gerät die sonst so zuverlässige amerikanische Post alljährlich immer mehr aus den Fugen. Drei bis vier Milliarden Christmas-cards füllen die Briefkästen und wollen rechtzeitig in die Hände der Empfänger gelangen. Eine ganze Industrie befasst sich mit der Herstellung der Greeting-cards, die meist viel luxuriöser ausgestattet und grossformatiger als unsere bescheidenen Karten sind. Noch im Jahre 1937 gab es nur 79 Unternehmen, die sich ausschliesslich mit der Herstellung solcher Karten befassen, freilich nicht allein der Christmas-cards — auf denen immer die Wünsche für schöne Weihnachten auch mit einem «happy new year» begleitet sind —, sondern auch Glückwunschkarten für eine Menge anderer Anlässe, wie für den Tag der Freundschaft, den vier gezeigten Valentinstag im Februar, oder für Ostern, Muttertag, Geburtstage, Hochzeiten, Beförderungen und alle möglichen Feste. Jenseits des grossen Wassers kennt man aber die Kondolenzenkarten bei Todesfällen nicht. Heute hat sich die Zahl der graphischen Anstalten, die ausschliesslich solche Karten fabrizieren, mehr als verdoppelt, und der Jahresumsatz dieser Industrie beläuft sich auf über 200 Millionen Dollars.

Während im alten Europa Neujahrsglückwunschkarten seit der Erfindung der Buchdruckerkunst existieren, kennt man sie in der Neuen Welt erst seit etwas mehr als hundert Jahren. Bevor allerdings der englische Künstler J. C. Horsley 1846 mit dem Bildchen einer Silvesterstrasse, die erste Xmas-card Englands herausbrachte, soll in den USA schon 1842 ein Mister W. M. Egley einen Helgen mit einer typisch englischen Weihnachtsszene als früheste amerikanische Glückwunschkarte herausgegeben haben. Wie dem auch sei, bis in unsere Zeit hinein ist der Stil jener ersten Karten führend geblieben, nämlich Darstellungen aus dem victorianischen Zeitalter oder der Kolonialzeit der Vereinigten Staaten. Das ist auch der grosse Erfolg der uralten Grandma Moses, deren Xmas-cards alle verschnittene Landhäuser aus der guten alten Zeit darstellen.

«Kleines Nachtmahl mit Kerzenbeleuchtung»

Ein kleines Hotel, aber ein origineller Hotelier. Nicht nur die grossen Etablissements haben Ideen, er hat sie auch. Von Zeit zu Zeit veranstaltet er ein Nachtmahl mit Kerzenbeleuchtung, an gewissen Kalendertagen besondere Arrangements, die man schätzt. Am Freitag in den Wochen der Frühnebel, also der Jagd, ein Jägerkoch in seinen Stuben, der das Wildpret auf seine Art zerlegt und eine Sauce erfunden hat, nach der man sich noch lange die Finger schleckt?

Dies Nachtmahl mit Kerzenbeleuchtung ist ein gräzischer Affront (für die Konformisten), ein hübscher Einfall für alle die, die es lieben, aus dem Gleichmass der Tage von Zeit zu Zeit herauszutreten. Der Wein wird in einer Kanne serviert, das Bier in Krügen (was hier sonst nicht üblich ist), man speist anders bei Beleuchtung von Wachlichtern, der Ton der Gespräche selbst ändert.

«Kleines Nachtmahl mit Kerzenbeleuchtung» ist nur ein Beispiel dafür, dass man gelegentlich das tägliche Einerlei ändern, dass man etwas Neues erfinden darf. Wohl gibt es unumstößliche Gesetze, die man respektiert, aber oft respektiert man zuviel, man wird eintönig.

Also nachgedacht: Wie kann ich neues Leben entzünden ... und anzünden? Ich lese da in einer alten Kaleschengeschichte von einem Pass-

wirt, der liess den Hammel, der gleich vom Tournebrot-Buben gedreht werden würde, vorher durch das Restaurant fahren, er war für einen bezahlten Dieb bemüht, der unter lustigen Manieren das und jenes zusammenstahl und es nachher den Gästen wieder zustellte. Soweit braucht man nicht zu gehen, aber es scheint mir, dass trotz des modernsten Dekors hier und da, trotz Neonlichtern und Röhrenlampen, trotz lustiger Wandmalereien — es erschreckend an Phantasie mangelt. Phantasie sei das Vorrecht der Kriminalromanschreiber? Keineswegs. Sie darf auch von den Wirten und Hoteliers zu billigem Zinsfuß gepachtet werden.

Kleines Nachtmahl mit Kerzenbeleuchtung — das ist kein sogenannter «Bunter Abend», der allzuoft den Traditionen folgt; aber ein Mann, der Balladen aufspricht, dürfte etwa Besondere darstellen. Es soll selbst Restaurateure geben, die gelegentlich (und nicht nur zum Neujahr) den Gästen mit einer kleinen Gratisüberraschung aufwarten, mit einem «arabischen Pudding», einer schwedischen Delikatesse, einer aufgeschüttelten Würst eigener Erfindung. Solche Launen machen sich sogar — bezahlt, auf den, gelegentlich mehr Mut zu einem Einfall, einer Besonderheit, einer Beleuchtung im «alten Stil», einer Musik, die man nicht «alle Tage» hört. Georg Summermatter

Nicht wichtig — aber interessant

Schocktherapie für Kühllobst

Die Tiefkühlung ist gleichzeitig eines der modernsten und eines der ältesten Konservierungsverfahren. Die Bewohner arktischer Zonen haben seit jeher ihre Fang- und Jagdbeute «tiefgekühlt», denn die Natur selber gab ihnen die Möglichkeit dazu.

Für uns musste die Wissenschaft erst die Voraussetzungen und Bedingungen für die technische Tiefkühlung in vielen Versuchen erforschen. Der Erfolg des Verfahrens hängt von der Geschwindigkeit ab, mit der es den Lebensmitteln die Eigenwärme entzieht und sie bis zum Kern abkühlt. Während bei langsamem Wärmezug die Lebensmittel «erfrieren», das heisst die gebildeten Eiskristalle allmählich zu langen Eisnadeln wachsen, entstehen beim schockartigen Tiefkühlen dagegen keine oder nur kleine Eiskristalle. Dadurch bleiben Zellwand und Zellgefüge erhalten. Wenn beim Zubereiten die Ware auftaut, kann der Saft mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen nicht austreten, und die Nahrungsmittel bleiben fest und aromatisch. Auch bei Transport, Lagerung und Verkauf müssen alle Temperaturschwankungen vermieden werden.

Atom-Getreide

Mit einem Aufwand von vielen Millionen wird gegenwärtig an der kalifornischen Küste das erste «Atom-Nahrungslaboratorium» der Welt errichtet. In dem Institut soll Nahrung durch Bestrahlung mit radioaktivem Kobalt keimfrei gemacht werden. Die amerikanische Regierung, die das Vorhaben weit-

lere, aber auch grossformatigere Graphik verdrängt worden, Karten, die von 5 Cents bis 1 Dollar kosten können. Die Amerikaner haben eine kindliche Freude an diesen bunten und oft grellen, teilweise skurrilen Karten und veranstalten damit wahre Privatausstellungen moderner amerikanischer Graphik. Die Empfänger stellen die Greeting-cards auf den Kaminsims, verzieren damit die Türumrahmungen, so dass sich dann die zu Gast geladenen Freunde im stillen etwas neidisch fragen: «Wer schickt den Smiths all die prachtvollen Karten?» Viele dieser Glückwünsche sind besonders raffiniert hergestellt, es wird dabei nicht an goldener Metallfolie, noch an Flitter gespart, durch das Ausstanzen des Deckblattes werden oft die gelungensten Effekte erzielt, und beim Betrachten dieser bizarren Druckerzeugnisse muss man an die biedermeierlichen Karten denken, die Goethe in Händen hielt und von ihnen sagte: «Die zierlich nickenden, bückenden und saluterenden Geschöpfe sind glücklich angekommen und haben nicht allein mir, sondern ganzen Gesellschaften, in denen ich sie produzierte, viel Vergnügen gemacht.» Goethe war zwar kein Amerikaner, aber er lebte vor über 100 Jahren, so scheint also in den USA irgendetwas die Zeit stillgestanden zu sein. Fred Matthews

Biedermeierliche Damen entstehen buttergelben Malcoaches, die vor tiefverschneiten ebenerdig roten Backsteinhäusern anhalten, aus deren Scheiben warmes weihnachtliches Licht — oft durch besondere Effekte erzielt — strahlt.

Erst seit dem Ende des Zweiten Weltkrieges ist dieser Genre durch modernere und anspruchsvolle

Kaviar — Freude des Feinschmeckers

Kaviar in erstklassiger Beschaffenheit ist eine zureiche, aber sehr feine und nahrhafte Feinkost. In der feinen Küche findet er die mannigfachste Verwendung. Seine Herkunft und seine Zubereitung sind es wert, berichtet zu werden.

Kaviar ist der gesalzene, von Häuten und Fasern befreite Roggen mehrerer Störarten. Er kommt hauptsächlich aus der Sowjetunion, und zwar der feinsten aus Astrachan, der billigeren aus dem Ural. Man kennt als beste Sorte den grossen, hellen Astrachan-Malossokaviar (Malossol = wenig gesalzen). Es gibt ihn auch in mittelgrosser und schliesslich in kleiner Körnung und dunkler Färbung. Dann folgen der grau-grünliche Uralkaviar, als geringere Sorte deutscher Elbkaviar (vom Seehasen, Dorsch u. a.) sowie die amerikanischen Sorten. Der grösste Störfish ist der Hausen (russisch Beluga). Er wird bis 9 Meter lang und 30 Zentner schwer! Von ihm stammt der «Belugakaviar».

Kaviar verdorbt — der Luft ausgesetzt — sehr leicht und muss deshalb in vollen, gut verschlossenen Büchsen kühl aufbewahrt werden, da er bei längerem Stehen ranzig, schimmelig und schmierig wird. Am besten mundet frischer Kaviar auf Eis angereicht. Als verdorben muss Kaviar bezeichnet werden, wenn er verschmutzt, schmierig oder stark eingetrocknet oder wenn er bitter oder unangenehm schmeckt und versalzen ist. Je heller seine Farbe, um so wertvoller ist er. Einwandfreier Kaviar muss im Geschmack mild und angenehm sein und darf beim Kosten nicht knirschen.

Zuweilen wird Kaviar durch Zusatz von Roggen anderer Fische, Sago, Fleischbrühe, Öl oder Konservierungssalzen verfälscht. Es ist unzulässig unstrafbar, etwa amerikanischen oder Elbkaviar als

russischen oder geringere russische Sorten als hochwertig, z. B. als Malossol, in den Handel zu bringen.

Bei der Zubereitung des Kaviars wird der den Fischen entnommene Roggen von den ihm umschliessenden Häuten befreit. Alsdann wird durch ein Haarb Sieb geliebtes Salz solange mit dem Kaviar vermischt, bis es sich in der dem Roggen noch anhaftenden Feuchtigkeit aufgelöst und in Lake verwandelt hat. Die Dauer des Mischens hängt von den Wärmegraden und der zugesetzten Salzmenge ab; es ist Aufgabe des Kaviarherstellers, das Rühren im richtigen Augenblick einzustellen, damit das fertige Ergebnis trockenkrönig und perlend ist und bleibt. Der gesaltene Roggen wird sodann auf Siebe gebracht, wo die Lake abläuft. Mit Schöpföffeln wird der Kaviar in die bereitstehenden Blechdosen gefüllt, die mit übergreifendem Deckel und breiten Gummiringen möglichst luftdicht verschlossen werden.

Presskaviar ist eine geringere Sorte aus grösseren Roggenfischen. Der Roggen wird durch ein Sieb gedrückt und in eine starke Kochsalzlösung gelegt, wo er in etwa 15 Minuten hart wird. Nach dem Abtropfen wird er zwischen Tüchern abgepresst. Der Roter Kaviar wird in der Sowjetunion aus Lachsrogen gewonnen und von Kaviarfreunden als Kaviarersatz angesehen. — Das Korn des deutschen Kaviars, Roggen vom Dorsch, Kabeljau oder Seehasen, ist wesentlich kleiner.

Um Kaviargefässe sollte immer Eis gelegt werden. Man vermeide metallene Löffel oder Gabeln, sondern verwende solche aus Holz oder Horn. Ist Kaviar wässrig geworden, entferne man das Wasser. Wi. Ha.

gehend finanziert, will die keimfreie Atomnahrung für Notzeiten einlagern. Gleichzeitig soll die Bestrahlung mit Kobalt dazu dienen, in Überschussjahren Getreide und andere Nahrungsmittel lange haltbar zu machen, um dadurch über grosse Zeiträume einen Ausgleich der Preise herbeizuführen.

Elektrischer Dosenöffner

In Amerika ist ein elektrischer Dosenöffner entwickelt worden, der für alle Dosen geeignet sein soll. Das Gehäuse des Öffners besteht aus Kunststoff. Er ist als Küchenwandgerät mit Druckknopfbedienung ausgestattet und sehr zeitsparend arbeitend. Er biegt die Schnittstellen automatisch um und hält die abgeschnittenen Deckel mit einem Magneten fest.

Glaskühe und Hefeschnitzen

Im Carnegie-Institut von Palo Alto beschäftigen sich Biochemiker und Biologen mit den Nahrungssorgen der Menschen von übermorgen. Niemand braucht Angst um seine Enkel zu haben. Es gibt noch genug Nahrungsquellen auf der Erde, die den Hunger der ständig wachsenden Menschmassen befriedigen. Um zum Beispiel genug Milch für Kinder zu erzeugen, braucht man keine Weiden und Kühe. «Wozu ganz Kühe, wenn die Milchdrüsenorgane der Kuhweiber genügen?» fragen die Wissenschaftler. Man will Milchdrüsenzellen künstlich in Glasbehältern züchten und ihnen den Teil des Kuhfutters konzentriert zuführen, den sie zur Milchproduktion benötigen. Diese künstlichen «Glaskühe» nehmen auch mit Nährmittellösungen vorlieb, welche die Kuh nicht fressen würde oder zu denen sie nicht gelangen kann, zum Beispiel Algen und Infusorien des Meeres.

Aus solchen Kleinlebewesen oder Mikroben wird die Menschheit einmal ihren Fleischbedarf decken. Man denkt an das Züchten von Hefemikroben, an die der Mensch teilweise schon gewöhnt ist. Wiener Schnitzel und Rouladen sollen in Zukunft nicht vom Schlachthof kommen, sondern von biologischen Farmen, wo sie geschmacklich aus verschiedenen Mikrobenarten sozusagen «komponiert» werden.

Dass solche Pläne keine Utopie sind, bewies die Frau eines Biologen vom Carnegie-Institut. Sie setzte den Mitarbeitern ihres Mannes ein Essen vor, bestehend aus Gemüsesuppe, gebackenen Makkaroni, Geback und Tee. Alles war aus Clorella-Algen zubereitet, einem Meerewegwächs, und schmeckte gut! Der einzige Nachteil war, dass das Geback nicht gelbbraun, sondern grünlich aussah, aber das lässt sich ändern. Der Vorteil war, dass eine Portion Makkaroni den Nährwert von zwei grossen Schnitzeln und eine Tasse Tee den von einer doppelten Kraftbrühe hatte.

Wie lange bleiben unsere Nahrungsmittel im Magen?

Nicht was wir essen, sondern was wir verdauen, dient unserer Ernährung. Je kürzer ein Nahrungsmittel im Magen verweilt, desto leichter verdaulich ist es. Man kann nach den nachstehenden Angaben sehr leicht ermitteln, was man einem verdauungs-schwachen Magen oder einem durch Krankheit geschwächten Menschen zumuten kann. Es bleiben im Magen:

- 1-2 Stunden: Wasser, Wein, Milch, schwarzer Kaffee, weiche Eier, Reis, Fleischbrühe.
- 2-3 Stunden: Kaffee mit Sahne, Milchkakao, Eierkuchen, Rührei, gekochter Fisch, Kalbshirn, Weisbrot, Kartoffeln.
- 3-4 Stunden: Tauben, Hühner, gekochtes Rindfleisch, Schinken, Kalbsbraten, Beefsteak und Schwarzbrot.
- 4-5 Stunden: gebratenes Rindfleisch, Gänsebraten, Entenbraten, Salzhering, Pökelfleisch, Schweinebraten, Hülensfrüchte.

Gemüse verlassen den Magen nach zwei bis vier Stunden. Die Unschmelzlichen sind hier ziemlich erheblich. Spargel und Blumenkohl z. B. zählen zu den leichtverdaulichen Gemüsen, Kohlsorten und



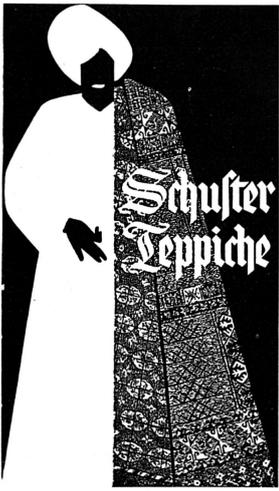
empfehlen

Blattspinat

für das Gastgewerbe besonders attraktiv — ohne den geringsten Abfall — jeden Blatt ist entlieft!

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferungsdienste.

BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237608

Könnten wir die wunderbare Qualität und die reiche Farbauswahl unserer

Lavabovorlagen und Badeteppiche

im Inserat zeigen, würde uns dies viele Bestellungen einbringen. So jedoch bitten wir eine Ansichtsendung zu verlangen.



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

Diese Stabell
kostet Fr. 28.-



Bitte Muster verlangen
Stuhlvertrieb Kreuzlingen
Postfach 249

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

Teppiche kaufen sie nie so günstig wie jetzt bei Geelhaar

im Saison-Ausverkauf
AMTLICH BEWILLIGT VOM 15. JANUAR BIS 11. FEBRUAR 1960

Teppichhaus

W. Geelhaar AG., Bern, Thunstr. 7 (Helvetiaplatz)
Gegr. 1869 Tel. (031) 2 21 44

Dieser Nummer finden Sie einen Prospekt mit interessanten Angeboten beigelegt.

EIN GANG ZU GEELHAAR LOHNT SICH!

Zu verpachten
per 1. April 1960 oder nach Übereinkunft, an vorzüglicher Lage im Zentrum von Basel, erstklassiger

Restaurationsbetrieb

Nötiges Kapital zur Übernahme ca. Fr. 100 000.-. Auskunft an nur bestausgewiesene Fachleute erteilt Chiffre Z V 1466 der Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre
Hôtel-Restaurant de Montagne

très bien situé dans les Vosges en Alsace à 1250 m alt. station de ski réputée. 18 chambres installées à neuf. 2 salles à manger, cuisine, office, chambre, frigo, chauffage central, grandes terrasses, garages, etc. L'exploitation de ce bel Hôtel-Restaurant dans une station touristique internationale assure une situation stable et de grand avenir. Faire offres sous chiffre E Z 2102/ à l'Agence Havas, Mulhouse/France.

Fondue im Restaurant – von Jahr zu Jahr beliebter

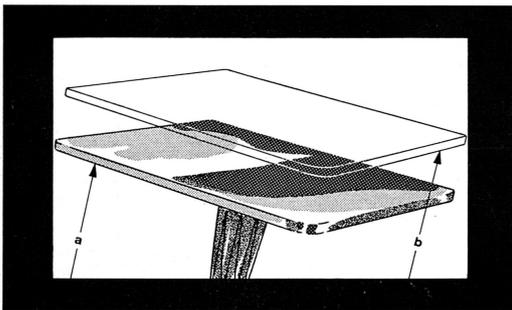
Empfehlen Sie Ihren Gästen Fondue mit dem ansprechenden Werbematerial, das Ihnen die Schweiz. Käseunion gratis liefert.

A Dieses einladende Stellplakat aus solidem Karton können Sie überall im Restaurant aufhängen oder aufstellen, zum Beispiel auf den Fenstersimsen. Es ist 40,4 cm hoch.

B Den Piccolo – ein vergnügter Fonduekoch, 40 cm hoch, aus Karton – können Sie aufhängen oder aufstellen. In jedem Fall ein guter Blickfang!

C Dieser reizende kleine Tisch-Steller trägt die Aufschrift «Reserviert – Fondue, unsere Spezialität». Er empfiehlt Ihren Gästen im richtigen Moment ein Fondue.

D Am Fenster oder an der Wand nimmt sich dieses rote Streifenplakat besonders gut aus; und vor allem wirkt es sehr «anmähelich» (es ist 65 cm lang).



Endlich...

ein altes Problem des Hoteliers auf elegante Art gelöst!

Der neue EKA-Tisch lässt sich mit einem einzigen Griff vom Club-Tisch (Höhe 55 cm) in einen bequemen Frühstückstisch (Höhe 75 cm) verwandeln. Das einzige, das sich vorzüglich für Ihre Gästezimmer eignet!

Einführungspreis nur **Fr. 185.-**

in Buche/Nussbaum, Blattgröße nach Wunsch, gegen geringen Zuschlag auch mit Formica-Kunstharzbelag lieferbar.

Bitte verlangen Sie detaillierte Offerte bei

EKA-Möbel, Gasometerstr. 36, **Zürich 5**
Telephon (051) 42 38 62

HR 4

Bitte senden Sie mir sofort:

COUPON

Name _____

A Stellplakat mit der Aufschrift «Fondue isch guet und git e gueti Luune» _____ Stk. gratis

B Piccolo mit dem Hinweis «Hier gib'r's Fondue» _____ Stk. gratis

C Tisch-Steller mit der Aufschrift «Reserviert – Fondue, unsere Spezialität» _____ Stk. gratis

D Streifenplakat mit Text «Heute abend» _____ Stk. gratis

E Tischkarten mit Fondue-Empfehlung _____ Stk. gratis

Coupon bitte mit Stempel oder Blockschrift ausfüllen, ausschneiden und in geschlossenem, frankiertem Couvert senden an: Schweiz. Käseunion AG, Werbe-Abteilung, Postfach Transit, Bern.

F 0591

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) 227 35

