

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **66 (1957)**

Heft 51

PDF erstellt am: **30.06.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr  
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme  
Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins Propriété de la Société suisse des hôteliers  
Einzelnnummer 55 Cts. le numéro

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

Nr. 51 Basel, den 19. Dezember 1957 Erscheint jeden Donnerstag 66. Jahrgang 66<sup>e</sup> année Paraît tous les jeudis Bâle, 19 décembre 1957 N° 51

## Wirtschaftspolitik im Verbotstil

Wenige Wochen nach Beginn des neuen Jahres wird das Schweizervolk an die Urne gerufen, um über die Kartellverbotsinitiative abzustimmen. Wer sich eine Vorstellung von der Tragweite eines annehmenden oder ablehnenden Volksentscheides zu machen sucht, stösst auf nicht unerhebliche Beurteilungsschwierigkeiten. Was ist ein Kartell, welchen Grad der Kartellierung weist die schweizerische Wirtschaft auf und welches sind die Auswirkungen der Kartelle auf unser Wirtschaftsleben? - alles Fragen, deren Beantwortung dem einzelnen Stimmbürger nicht leicht fallen. Mag auch der Begriff am wenigsten umstritten sein und unter Kartell Vereinbarungen zwischen freien Unternehmern zum Zwecke der Marktbeeinflussung verstanden werden, so ist doch die entscheidende Frage, wie weit diese Marktbeeinflussung im konkreten Fall geht, ob sie mehr ordnende oder monopolisierenden Charakter hat. Das aber kann erst eine Untersuchung von Fall zu Fall ergeben. Nur soviel steht fest, dass echte Monopolstellungen sehr selten sind, besonders wenn man die sog. Substitutionskonkurrenz in Betracht zieht. Eben deshalb sieht auch die Wirtschaftswissenschaft in den Kartellen nicht schlechterdings Gebilde mit negativen volkswirtschaftlichen Vorzeichen, sondern Produkte der wirtschaftlichen Entwicklung, die geeignet sind, Auswüchse eines schrankenlosen Konkurrenzkampfes, der besonders für kapitalintensive Produktionszweige oft ruinöse Formen anzunehmen droht, zu vermeiden. Daraus geht aber auch hervor, dass die Kartelle nützliche Funktionen erfüllen und dass eine volkswirtschaftliche Schädlichkeit von Kartellvereinbarungen - eine solche ist nicht immer ausgeschlossen - in jedem Fall zu beweisen ist. Mit einem generellen Verbot, wie es die Kartellinitiative anstrebt, ist das Problem nicht gelöst.

Angesichts der nur oberflächlich angedeuteten Komplexität des Kartellproblems ist die Gefahr gross, dass im Abstimmungskampf das Schlagwort triumphieren wird, dass gefühlbelebte Argumente an Stelle sachlicher Überlegungen treten. Um so notwendiger wird es sein, dem Stimmbürger die wahre Bedeutung der Kartellverbotsinitiative vor Augen zu führen.

Diese Aufgabe hat sich ein *Initiativkomitee gegen die Kartellinitiative* gestellt, das sich kürzlich in Zürich konstituierte und an einer nachfolgenden *Pressekonferenz* durch prominente Vertreter von Wirtschaft und Politik wertvolle Aufklärungsarbeit leistete. Nationalrat Carl E. Scherrer, Schaffhausen, legte dar, wie die gewerbliche Wirtschaft dank der Kartelle als Kinder der Not eine Gesundung und Wiedererstarke erlebte, bei einem Verbot aber der Gefahr ausgesetzt wäre, ein Opfer des Konzentrationsprozesses zu werden. Vom politischen Standpunkt aus sprach Nationalrat Dr. Hans Fischer, Grosswagen, der die Unzulänglichkeit einer Verbotsgesetzgebung hervorhob, indem durch sie der Staat in die paradoxe Situation geraten würde, dass er dem Bürger gerade das verbietet, was er selber praktiziert. Der Basler Industrie- sekretär Dr. H. P. Zschokke beleuchtete das Kartellproblem unter rechtlichen und volkswirtschaftlichen Gesichtspunkten. In Anlehnung an seine Ausführungen seien einige wichtige Aspekte des Kartellproblems etwas näher beleuchtet.

Wenn die schweizerische Preisbildungskommission des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements in ihrem umfangreichen Bericht

über Kartell und Wettbewerb in der Schweiz unser Land zu den kartellreichsten Ländern zählt und von den 1013 erfassten Verbänden mit einiger Sicherheit annimmt, dass es sich davon bei 647 oder rund 2/3 um Kartelle handelt, so ist damit auch gleichzeitig gesagt, dass eine so weitgehende, marktgemässige Durchorganisation der schweizerischen Wirtschaft als Produkt einer langjährigen Entwicklung nicht ohne schwere Erschütterung unseres Wirtschaftsgefüges rückgängig gemacht werden könnte. Dies aber ist es, was bei Annahme einer Initiative eintreten müsste, wenn nicht nur alle Kartelle als gesellschaftliche oder verbandsmässige Verständigungen zwischen im übrigen unabhängigen Unternehmern zum Zwecke der Marktbeeinflussung, sondern auch alle Handlungen und Vereinbarungen, die darauf gerichtet sind, den wirtschaftlichen Wettbewerb einzuschränken, verboten würden. Auch die Initianten müssen loyalerweise anerkennen, dass ein so radikales Verbot Folgen von unübersehbarer Tragweite nach sich ziehen würde. Um so grösser ist die Verantwortung, die heute auf den Schultern des Stimmbürgers lastet. «Nimmt man den Text der Initiative ernst», führte Dr. H. P. Zschokke aus, «so ist vorweg zu sagen, dass die der Volksabstimmung unterbreiteten Postulate eines Verbots aller Konkurrenzbeschränkungen und der Schaffung von Monopolen in ihrem Radikalismus alles hinter sich lassen, was irgendwo in der Welt bisher zum Gegenstand der Kartellgesetzgebung gemacht worden ist.»

Nach der Initiative ist damit zu rechnen, dass auch die speziellen Vertragsverhältnisse zwischen Mutter- und Tochtergesellschaft, die ihrer Natur nach nicht der Gestaltung durch die Konkurrenz unterworfen sein können, als konkurrenzbeschränkend - per se - verboten werden müssten. Sie sieht auch für Beziehungen, die sich auf den ausländischen Markt beschränken, keine Ausnahme vor und übertreibt damit noch die radikale Antitrust-Gesetzgebung der USA. Die Initiative verbietet weiter die Schaffung von Monopolen oder monopolähnlichen Stellungen und tut der Rechtsprechung zu, werdende monopolistische Situationen, die sich in der modernen, spezialisierten und kapitalintensiven Industrierwirtschaft durch ihren Zwang zur Rationalisierung und zur Konzentration immer wieder aus der inneren Entwicklung heraus ergeben müssen, rechtzeitig zu verhindern. Sie geht auch damit weit über das hinaus, was die amerikanische Trustpraxis anstrebt, die mit der sogenannten «rule of reason» monopolistische Auswirkungen von Grossunternehmungen toleriert, wenn sie durch die überwiegenden wirtschaftlich-technischen Interessen rationeller Grossproduktion gerechtfertigt erscheinen. Alle die weitgreifenden, staatlichen Zwangsmassnahmen, die unsere ganze Wirtschaftsstruktur ändern und nicht nur unsere gewerbliche, sondern gerade unsere gesamte wertvolle industrielle Organisation erschüttern müssten, sollen nun erst noch mit den Mitteln des Strafrechtes durchgesetzt werden. Die Entscheidungen über die Wirtschaftspolitik sollen künftig von 25 kantonalen Staatsanwaltschaften vorbereitet und durch die Strafgerichte sanktioniert werden. Bei der wahren Fassung der Tatbestände der Initiative würde das von vornherein auf wirtschaftlichem Gebiet eine geradezu unerträgliche Rechtsunsicherheit bedeuten. Im Gewande der Strafverfolgung erwüchse eine Staatsintervention grösster Sorte gegen die Wirtschaft.

Diese Auffassung von Dr. H. P. Zschokke

teilen auch wir. Was dem Schweizervolk in der Initiative empfohlen wird, wäre in der Tat *Wirtschaftspolitik im Verbotstil*, ein Rückfall in polizeistaatliche Willkür, von der nichts Positives zu erwarten wäre. Die *Hotellerie* wird sich für eine solche Wirtschaftspolitik um so weniger erwärmen können, als bei Annahme der Initiative die *Verbände und Organisationen des Gewerbes* und der *Industrie*, die als Träger marktregulierender Vereinbarungen wichtige Funktionen erfüllen und als Exponenten der Selbsthilfebestrebungen anzusprechen sind, zer schlagen würden. Nicht Kartellverbots-, sondern *Kartellmissbrauchsgesetzgebung* tut not, um in jenen Fällen zum Rechten zu sehen, wo der wettbewerbsbeschränkende Einfluss des Kartells so weit geht, dass die Kartellwirkung mit unserer

In dieser Ausgabe:



**Hoteltechnik**

Nr. 26 Jahrgang 1957 Seite 7-10

Wirtschaftsordnung nicht mehr zu vereinbaren ist. Die *Initiative* aber schliesst mit einem generellen Verbot der Kartelle weit über das Ziel hinaus. Ihre Ablehnung liegt im Interesse der Gesunderhaltung unserer Wirtschaft.

## L'AIH. à l'œuvre

Le nouveau service extérieur de l'AIH. a déjà démontré son utilité

En donnant la semaine dernière quelques nouvelles de l'activité de l'AIH., nous avons insisté plus spécialement sur la création du *service des relations extérieures* qui est dirigé par M. Marcel Bourseau, président de l'Union nationale des hôteliers français.

Rappelons à ce sujet que notre président central, le Dr. Franz Seiler, fut l'un des initiateurs de ce service qui doit renforcer la position de l'organisation internationale de l'hôtellerie, donner du poids à ses décisions en les faisant connaître judicieusement aux autorités et aux grands organes internationaux, et, par là même faire mieux prendre en considération les problèmes de l'hôtellerie par ceux qui influencent l'évolution et le développement du tourisme. Le Dr. Franz Seiler a présidé la petite commission qui a été chargée ce printemps de mettre au point les tâches et le programme d'activité de ce nouveau service.

Le fait que le président Bourseau, qui connaît parfaitement la situation et les difficultés de l'hôtellerie, a bien voulu prendre la direction de ce service, fut d'emblée une garantie d'une efficacité dont on vient d'avoir déjà la preuve.

Au congrès de l'Union internationale des organismes de tourisme (UIOOT)

La conférence internationale tenue au mois de novembre par l'UIOOT revêtit pour l'AIH. une importance particulière après la publication par la commission européenne du tourisme, articulation de cette organisme officiel international, du fameux « Livre Blanc », objet de nombreuses réserves de la part des organisations nationales et internationales de l'hôtellerie.

Notre président central avait déjà formulé l'opinion de l'hôtellerie suisse à ce sujet, dans l'exposé qu'il présenta à la fin du mois de mai à notre assemblée des délégués au Burgenstock. Nous avons depuis, dans les numéros 42 et 45 de l'Hotel-Revue, fait état des objections du groupe allemand des membres de l'AIH. et de l'AIH. elle-même sur les prophéties et sur les vœux exprimés par ce « Livre Blanc ».

Pour ceux qui ne sont pas au courant de cette polémique, rappelons que ce « Livre Blanc » prévoyait un développement fulgurant du trafic touristique entre l'Amérique et l'Europe - le nombre de touristes américains visitant l'Europe devant passer de 5000000 en 1956 à 1,5 million en 1960, sans préjuger d'une augmentation parallèle du tourisme intraeuropéen - et qu'il insistait pour que l'on multiplie les nouveaux hôtels, afin que la capacité d'hébergement soit suf-

fisante pour faire face à ce trafic hypothétique. L'UIOOT est un organisme assez compliqué qui comprend de nombreuses commissions qui se réunissent finalement en séance plénière.

C'est ainsi que le président Bourseau a pu défendre le point de vue de l'hôtellerie internationale d'abord à la commission pour l'Europe, et à la commission des recherches, puis à la commission pour l'équipement touristique et enfin en séance plénière. La voix de l'hôtellerie a donc été entendue en haut lieu et, selon les assurances qui ont été données de divers côtés au sein de l'UIOOT, la politique touristique future tiendra compte de nos revendications.

A la commission pour l'Europe

Cette commission, présidée précisément par M. Haulot (Belgique), auteur du fameux « Livre Blanc », concernant l'établissement d'une politique officielle du tourisme, fut saisie de la controverse qui s'est instituée avec l'AIH.

M. Bourseau défendit la position de l'AIH., et les objections qu'elle avait à formuler contre les thèses développées par le « Livre Blanc ». Il souligna la légèreté qu'il aurait à maintenir de telles recommandations officielles adressées à l'hôtellerie du continent européen, avant de procéder à un examen attentif de la situation réelle et sans contrôler des données hypothétiques qui déjà apparaissent incertaines. En effet, l'afflux considérable prévu dépend essentiellement d'une baisse des tarifs de transport. Or, si celle-ci est éventuellement possible, rien ne peut nous faire penser avec certitude qu'elle se réalisera dans une mesure suffisante pour promouvoir le tourisme au rythme supposé.

Cela ne signifie pas, déclara M. Bourseau, que l'hôtellerie internationale adopte à ce sujet une

## Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite/Page
Der ERFA-Gedanke im Vormarsch . . . . .	3
Groupement-Hotels . . . . .	4
« Penser tourisme » . . . . .	5
Motels in der Schweiz - Ja oder Nein? . . . . .	5
Trafic et tourisme . . . . .	15
Champéry, station valaisanne centenaire . . . . .	16
Dелегиртенversammlung des Bündnerischen Hotelier-Vereins . . . . .	17

position purement négative. Au contraire l'AIH. est bien décidée à *étudier ce problème à fond*. Elle procédera à des enquêtes sérieuses et réunira des éléments contrôlés à la lumière des expériences et des faits, en écartant toutes affirmations systématiques dans un sens ou dans l'autre et sans négliger les questions professionnelles majeures. Le problème est plus complexe qu'on ne le pense, car il faut tenir compte, avant toute chose, de la *rentabilité des investissements* et de la possibilité d'avoir la *main-d'œuvre indispensable* pour assurer un service de qualité dans les hôtels internationaux.

M. Haulot se félicite qu'une telle proposition de collaboration ait été faite par l'hôtellerie internationale. Il précise que le « Livre Blanc » n'avait voulu être ni une prophétie, ni un « diktat », mais que son seul but était de susciter l'examen d'un problème d'actualité. Le président de la commission pour l'Europe est donc très satisfait que cette question soit étudiée avec toute l'autorité qui s'attache à l'AIH.

#### A la commission des recherches

Cette commission a examiné le problème de l'aide nationale à l'hôtellerie, sur la base d'une intéressante monographie de M. Bourcoiran, exposant les concours accordés à ce titre par les différentes nations en matière de crédit et de détaxation.

Comme le releva M. Bourseau, cette question de l'aide à l'hôtellerie était d'une brûlante actualité dans le cadre des recommandations du « Livre Blanc ». Parmi les tâches de cette commission, citons celle de rechercher :

- le prix de revient des constructions d'hôtel,
- le calcul de la rentabilité,
- l'influence de l'augmentation des lits sur le degré moyen d'occupation,
- les conditions de recrutement et d'emploi d'une main-d'œuvre qualifiée,
- les conditions exactes des marchés actuels et les probabilités sérieuses des marchés futurs.

Le délégué de l'AIH. souligna la nécessité d'accorder la priorité aux hôtels existants, supports essentiels du tourisme international, dont il convient d'assurer la sauvegarde et l'expansion dans un but d'intérêt général, avant que de risquer des investissements aventureux.

#### A la commission pour l'équipement touristique

Au sein de cette commission, le point de vue de l'AIH. fut défendu, non seulement par M. Bourseau, mais encore par M. John Houser, membre du comité exécutif de l'AIH. et vice-président de Hilton Hotels International. La question traitée qui concernait l'hôtellerie était d'importance puisqu'il s'agissait de la *classification des hôtels*.

Les délégués de l'AIH. maintinrent énergiquement les conditions préalables posées par l'AIH. et la commission accepta de n'envisager cette classification que dans la mesure où les divers gouvernements intéressés auraient donné à cet égard les garanties nécessaires.

Si le principe de cette classification peut avoir une influence déterminante pour notre industrie, une résolution à ce sujet pouvait d'autant plus facilement être ajournée que la *commission*

abandonna l'idée d'édition d'un guide international officiel. Elle se bornera à recommander aux offices nationaux la présentation normalisée des guides qu'ils publient.

M. Bourseau a saisi cette occasion pour rappeler qu'il n'y avait qu'un *seul guide international d'hôtel actuellement valable et pratiquement utilisable, celui qui a été édité par la commission des publications de l'AIH.*, guide qui rend d'importants services aux industries touristiques.

Le directeur du service extérieur de l'AIH. informa la commission de l'intention des organes dirigeants de l'hôtellerie de créer à Evian un *centre international d'études supérieures hôtelières* destiné au perfectionnement des cadres des hôtels internationaux. Les membres de la commission ont félicité l'AIH. de ses projets et ont décidé unanimement qu'une recommandation soit faite par l'UIOOT aux gouvernements d'apporter leur concours à la fondation et au fonctionnement de cette future institution.

#### En séance plénière

Le président Bourseau est encore intervenu en séance plénière de l'UIOOT pour déclarer que l'AIH. suivait l'évolution du tourisme moderne avec réalisme. C'est pourquoi elle croit pouvoir demander à l'Union internationale des organismes officiels de tourisme de baser, elle aussi, ses recommandations sur des données concrètes, financières, techniques et professionnelles et de réexaminer dans cet esprit, entre autres, les déclarations du « Livre Blanc ».

Le délégué de l'AIH. exprima à l'UIOOT la gratitude de l'hôtellerie internationale pour les déclarations faites à plusieurs reprises exprimant leur volonté d'aider l'hôtellerie. Il insista sur le fait que le plus sûr moyen d'assurer l'expansion de l'hôtellerie était de favoriser la libre entreprise en faisant confiance à l'initiative privée et à la volonté d'évolution des professionnels.

L'AIH. met de grands espoirs dans l'institution, annoncée par le président de l'UIOOT,

#### L'union fait la force

Comme on vient de le voir, grâce au nouveau service des relations extérieures de l'AIH., l'hôtellerie internationale a commencé - et elle continuera à le faire partout où elle le pourra - à faire entendre sa voix dans les organes officiels du tourisme. Elle collaborera dorénavant avec eux en « *partenaire reconnue* » et ne sera plus simplement là pour prendre note de recommandations, certes bien intentionnées, mais qui ne tenaient souvent pas compte de la situation réelle et des possibilités de notre industrie. Nous avons dit la semaine dernière qu'elles étaient les autres tâches de ce service. Nous n'y reviendrons donc pas, nos lecteurs ayant pu se rendre compte des réels avantages que l'organisation internationale de l'hôtellerie sera bientôt à même de leur offrir.

Mais ici, comme partout, *l'union fait la force* et, plus les membres de l'AIH. seront nombreux, plus l'opinion de cet organisme aura de poids. Un grand pas vient d'être accompli et le service des relations extérieures complète fort heureusement les précédentes réalisations. Nous ne citerons parmi celles-ci que le *guide international des hôtels, le répertoire des agences de voyages,*

## Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuaufnahmen - Admissions	Betten/Lits	
M. Oliviero Barra, Hotel Pani Panorama, Ascona	30	Hr. Hans Schilt-Marbacher, Hotel Ruheim-Riposo, Lugano
Hr. u. Frau H. u. A. Klein, Hotel Moro, Ascona	24	Frau J. Zuberbühler, Hotel Montana garni, Lugano
Hr. Fritz Röthlisberger-Rohner, Hotel Bad, Balgach	22	Frau Doris Raich, Hotel La Gondolotta, Lugano-Melide
Hr. André Ziegler, Hotel Schweizerhaus, Bern-Spiegel	10	Frau Gertrud Pozzy, Hotel Alba Garni, Lugano-Paradiso
M. Henri Bangard, Hôtel Relais des Alpes, Bex-Jes-Bains	30	Hr. Fritz Kopp, Hotel Hermitage, Luzern-Seeberg
Hr. Benno Fetz, Gasthaus Rubschen, Braunwald	10	Hr. Alfred Felber-Künzli, Hotel Balm, Meggen
Hr. Hans Fetz, Ortstockhaus, Braunwald	10	M. Jacques Weintraub, Hôtel Bon-Accueil, Montreux
Hr. John Henderson, Larix Hotel garni, Davos-Platz	20	Mmes M. Bovet et C. Jaccoud, Hôtel Le Mirabeau, Montreux-Clarens
Hr. Martin Lohner-Robustelli, Sporthotel Wettstein, Davos-Platz	30	M. Maarten Korving, Hôtel du Châtelard, Montreux-Clarens
M. Marcel Müller, Restaurant Isenau, Les Diablerets	-	M. William Harold James, Hôtel Régina, Montreux-Terriet
Hr. Ernst Zimmerli, Hotel Hoheneck, Engelberg	70	Hr. Emil von Allmen-Gertsch, Hotel Blumental, Müren
Hr. Hans Fuhrer-Gass, Hotel Seerose, Faulensee	24	Hr. Kurt Zimmermann, Hotel Schwert, Netstal
M. Raoul Balley, Hotel City garni, Fribourg	36	Hr. Dr. Georg Linsenmeyer, Schlosshotel, Pontresina
Hr. Willy Elikker, Hotel Stadthof, Glarus	10	Frl. Florinda Raselli, Hôtel Suisse, Poschiavo
Mlle Eliane Koehler, Hôtel des Alpes Vaudaises, Gilon	60	Hr. Walter Muheim-Portmann, Hotel Bahnhof-Terminus, Rheinfelden
Hr. Paul Bloch, Hotel Kreuz, Gunten	15	Hôtel de la Tête Noire S.A., Rolle
Frau R. Brentel, Hotel Drei Schweizer, Interlaken	25	Hr. Willy Hilber, Hotel Bahnhof, Rorschach-Hafen
M. Louis Jan, Hôtel Jan, Lausanne	100	Hr. Ernst Jud, Hotel Garni, Rorschach
M. Henry Leingruber, Hôtel du Commerce, Lausanne	35	Hr. Paul Kemper, Hotel Löwen, Rorschach
M. Giuseppe Studer, Hôtel Byron, Lausanne	40	Hr. Hermann Allenbach, Hotel Klennhorn, Rosswald
Hr. Charly Gruber-Hofer, Hotel Krone, Lenzburg	30	Hr. Emil Jaun, Hotel Julier, Silvaplana
M. Georges Gross, Hôtel Sémiramis, Leysin	37	Hr. Hans Schenk, Hotel Sidel, Thun
Mlle Alice Clerici, Hôtel Garni Alexia, Locarno	12	Hr. Karl Sigrist, Hotel Viktoria, Weggis
Hr. Peter Hartmann, Hotel Birreria Nazionale, Locarno	14	Hr. Hans Zaugg, Hotel Volkshaus, Winterthur
Mme M. Parnigiani-Bettosini, Hôtel Miralago, Locarno	20	Hr. Alphons Biner, Hotel Perren, Zermatt
M. Mario Scarnicci, Hôtel Primavera, Locarno	20	Hr. Werner Leonhard, Hotel Leonhard, Zürich
Frl. Irma Wyss, Pension Stella, Locarno-Orselina	16	Hotel Montana Zürich A.G., Zürich
Hr. Ernst Kradoffer-Rosset, Hotel Sport Garni, Lugano	22	Frl. M. Portmann, Dir., Hotel Montana, Zürich
		Hr. Giovanni Zamboni, Hotel du Théâtre, Zürich
		Hr. Peter F. Sarasin, Hotel Savigny, Frankfurt am Main

d'entretiens plus fréquents et plus directs entre les offices de tourisme internationaux et les grandes activités professionnelles, dont l'Association internationale de l'hôtellerie.

la revue de l'hôtellerie internationale, pour ne parler que de l'œuvre de la commission de publication, les conventions avec les grandes organisations internationales d'agences de voyages, le questionnaire unifié, le service de recouvrement des créances que les hôteliers ont sur les agences de voyages, etc. etc. Et il ne s'agit là que des services pratiques dont les membres de cette organisation peuvent profiter. Nous ne reviendrons pas sur la contribution de l'AIH. à la libération du trafic touristique, ni à ce qu'elle a fait sur le plan plus général pour permettre au tourisme - et par conséquent à l'hôtellerie - de prendre l'essor qu'ils connaissent aujourd'hui.

Si l'on songe en outre que les congrès de l'AIH. donnent aux membres l'occasion de rencontrer des collègues du monde entier et d'assister à des conditions extrêmement favorables à des manifestations à la fois intéressantes et créatives, on en conclura qu'il vaut la peine pour tous les hôteliers qui participent au tourisme international de s'affilier à l'AIH. Rappelons que la cotisation des hôtels comprenant le droit d'inscription au guide international est de \$ 25.-, que le droit d'entrée pour les nouveaux membres est

de \$ 12.50, contributions qui sont largement couvertes par les avantages offerts. Pour ceux qui voudraient simplement se tenir au courant de l'activité de l'AIH. et des problèmes de l'hôtellerie internationale, nous leur recommandons de s'abonner à la Revue de l'hôtellerie internationale. Le prix de l'abonnement est de Fr. 25.-.

Le tourisme se développe de plus en plus sur le plan international. Aussi les hôteliers ne peuvent-ils pas se contenter de s'organiser sur le plan national, régional ou local. Ils doivent à leur corporation de faire également partie d'une association internationale bien décidée à faire connaître leur situation et leurs revendications aux autorités, aux spécialistes du tourisme et à l'opinion publique du monde entier.

## Die Nationalbank zur Konjunkturlage

Der Bankrat der Schweizerischen Nationalbank hielt am 12. Dezember unter dem Vorsitz von Dr. A. Müller in Bern eine ordentliche Sitzung ab. Er nahm einen ausführlichen Bericht des Präsidenten des Direktoriums, Dr. W. Schwieger, über die allgemeinen Wirtschafts- und Währungslage sowie über die Verhältnisse am Geld- und Kapitalmarkt entgegen.

Während sich im weltwirtschaftlichen Konjunktur- bild die Abschwächungsmerkmale im Verlaufe der letzten Monate verdeutlichen, vermochten Produktion und Beschäftigung unserer inheimischen Wirtschaft ihren hohen Stand im gesamten zu behaupten. Jedoch macht sich auch in der Schweiz eine Verminderung der

Schweizer sich zu einer Rede versteigt, die in dem Bekennnis gipfelt, hier als Lehrer wieder zum Lehrling geworden zu sein, und die schliesslich mit einer herzlichen Einladung der Erfa II zu einem Besuch der Fachschule in Lausanne-Cour endet, was mit grossem Applaus quittiert wird.

In Beane verabschieden wir uns von Herrn Marion sen. und werden dafür von seinem Sohn weiter begleitet, der uns bis zur Grenze der Côte de Beane alle wissenswerten Aufschlüsse über die dortigen Rebberge erteilt. Nördlich der Stadt folgen nun die Clos von Beane, Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton, wo wiederum ein weisser Wein besonderer Qualität, der Charlemagne, wächst. Während bisher sich ein Clos dem andern anreihet, nur durch Mauerchen eine Abtrennung zu sehen ist, folgt plötzlich ein Unterbruch von einigen hundert Metern, wo sich eigenartigweise mitten in der Côte d'Or ein Marmorsteinbruch befindet. Dieser trennt die Côte Beane von der Côte de Nuits. Immer der Route Nationale Nr. 74 folgend, beginnt wiederum nordwestlich oder links der Strasse

## Studienreise der ERFA II

(Fortsetzung von Nr. 48 und 49)

Wir durchfahren nünmehr Chassagne und erreichen wiederum die Route Nationale Nr. 6 und kommen auf das Gebiet der Gemeinde Puligny. Hier finden wir nordöstlich der Strasse den König der Weissweine der Côte d'Or, einen Pinot blanc Chardonnay: Le Montrachet und den Chevalier Montrachet, während südlich der Strasse die Bâtards Montrachet gedeihen.

Nun taucht die Gegend von Meursault auf, das Hauptgebiet der weissen Burgunder, das Weine von ausserordentlicher Qualität, reich an Alkohol, mit feinem Bouquet von reifen Trauben und einem Parfüm von Noisettes, erzeugt.

Es folgen die Weinbaugebiete von Clos Volnay, ein eleganter, ausgeglichener, sehr feiner und leichter Wein mit delikatem Bouquet. Dann erreichen wir das berühmte Dorf Pomard mit seinen rassigen Crus, worunter die Grands Epenots mit hervorragender Qualität hervorstechen, und die auch entsprechend teuer sind. Zwischen den Weinen der Appellation Contrôlée von Pomard befinden sich allerdings auch gewöhnliche Weine.

Schon sieht man von weitem die mittelalterliche Stadt Beaune, in der wir gegen 10 Uhr eintreffen, programmässig zu einem Empfang bei der Firma Chanson Père et Fils. Um pünktlich zu sein, müssen wir leider auf eine Besichtigung dieser reizenden Stadt verzichten, und halten nur eine halbe Minute, um schnell

einen Blick auf das Portal des berühmten Hospice de Beaune zu werfen.

Von unserem Gastgeber, M. Marion-Chanson, werden wir in die «Caves des Bastions» geführt. Es ist dies eine aus der Zeit Ludwigs XII. und Franz I. stammende dreistöckige Festung, die später durch den bekannten Festungsbauer Vauban ausgebaut wurde. In diesem, von acht Meter dicken Mauern umfassten Keller beginnt man im Parterre und steigt dann in die oberen Kellerstöcke hinauf. Sie sind angefüllt mit grossen Lagern von Weinfässern und Flaschenweinen, die bis 20 Jahre und mehr Lagerung benötigen, um ihr vollendetes Stadium zu erreichen. Als Kuriosität werden uns Flaschenweine von 1846 gezeigt. Diese Festung, in der eine mittlere Temperatur von 14 Grad herrscht, eignet sich vortrefflich als Weinkeller. Jeder neue Jahrgang kommt in neue Eichenfässer, die allein in ständiger sind, dem Wein ein reines Bouquet zu verleihen.

Eine interessante Demonstration mit lehrreichen Instruktionen wird uns über das Dekantieren der Weine, das bei uns ja vielfach falsch gemacht wird, erteilt. Vor jedem Transport werden hier die alten Flaschenweine dekantiert.

Die Degustation beginnt mit den Edelgewächsen der Côte de Beane, mit einem Santenay, Volnay-Santenots, Pomard, Clos des Epenots, Beaune-Clos du Roi, ein nobler Wein mit delikatem Aroma. Es folgen die Spitzenweine, Clos des Mouches und Clos des Fèves,

Vergelesses, Pernand-Vergelesses, Corton, mit «bouquet de violette» und «goût de pêche».

Nun kommen die Weine der Côte de Nuits an die Reihe, deren Rebgeleände wir allerdings erst nach Mittag besuchen werden. Diese Edelgewächse sind etwas herber als die zarten Weine der Côte de Beane, sie brauchen in der Regel auch eine längere Lagerzeit für ihre Entwicklung und erreichen deshalb auch ein höheres Alter. Es sind dies: Romanée-St-Vivant und Romanée-Conti, die grössten und perfektesten Weine und wohl auch die teuersten des Burgunds. Ebenso zu den têtes de cuvée gehört der berühmte Clos de Vougeot, ferner Chambolle-Musigny, Les Amoureux, wohl der beste Wein der Côte de Nuits. Dann der Musigny, Clos-St-Denis, Charnes-Chambertin und der Clos de Bèze-Chambertin, mit dem wir diese äusserst lehrreiche Degustation zur Mittagszeit abschliessen.

Unser Car ist zur Abfahrt bereit und führt uns nach dem 23 km entfernten, jenseits der Saône liegenden Verdun sur Doubs, wo wir in der «Hostellerie Bourgognonne» wiederum Spezialitäten des Landes geniessen, zu denen M. Marion-Chanson einen 1929er Meursault und einen 1929er Beaune Clos de Fèves offeriert. Alle sind nun froh, endlich einmal diese Qualitätsweine schlucken zu dürfen, anstatt, wie das bei Degustationen üblich ist, die Proben jeweils in den Kellersand ausspucken zu müssen.

Nach den üblichen Tafelreden gibt es zum Café einen Saligac. Mit verblüfften Augen wird das Ausschankmass bewundert, das eine in der Schweiz nicht gekannte Grösse aufweist und viel zur guten Verdauung und Stimmung beiträgt, die sogar dazu führt, dass auf der Rückfahrt nach Beaune unser lieber Herr



wirtschaftlichen Auftriebskräfte bemerkbar. In einzelnen Sektoren der Industrie und des Gewerbes werden die Zukunftsaussichten weniger günstig beurteilt als noch vor einiger Zeit. Sind somit in der schweizerischen Wirtschaftsentwicklung trotz weiterhin hohen Konsumausgaben und anhaltend starken Investitionsbedürfnissen Anzeichen einer Verflachung der Konjunkturkurve erkennbar, so hat andererseits die Verteuerung der Lebenshaltung weitere Fortschritte gemacht. Dass dabei überwiegend inländische Teuerungsfaktoren im Spiele sind, muss zu um so grösserer Besorgnis Anlass

geben, als eine kontinuierliche Erhöhung des inländischen Kosten- und Preisniveaus geeignet erscheint, die internationale Konkurrenzfähigkeit unserer Wirtschaft auf die Dauer zu beeinträchtigen. Angesichts dieser Entwicklung und der Tatsache, dass im Ausland Rückbildungstendenzen deutlicher werden, wäre im gegenwärtigen Zeitpunkt eine Abkehr von der auf Begrenzung des verfügbaren Kreditvolumens und auf Erhaltung des Geldwertes gerichteten Marktpolitik falsch, da vermieden werden muss, dass von der Geldseite her erneut Auftriebsimpulse ausgelöst werden.

## Der ERFA-Gedanke im Vormarsch

### Gründung einer Erfa-Gruppe der Saisonhotellerie

Vor rund einem Dutzend Jahren gelang es erstmals, in der schweizerischen Hotellerie unter den Mitgliedern des SHV Erfa-Gruppen zu bilden. Die bisherigen drei Erfa-Gruppen setzen sich aber praktisch nur aus Stadtbetrieben zusammen. Trotz wiederholten Bemühungen war es nicht möglich, auch in der Saisonhotellerie den Zusammenschluss einiger Hoteliers in einer eigenen Erfa-Gruppe in die Wege zu leiten. Dies war um so bedauerlicher, als man inzwischen mit den bestehenden Erfa-Gruppen ausserordentlich gute Erfahrungen gemacht hatte, die nicht nur den einzelnen Mitgliedern dieser Arbeitsgruppe zugute kamen, sondern letztlich dem ganzen Berufsverband wertvolle Erkenntnisse und Anregungen lieferten.

Auf Wunsch einiger Hoteliers aus der Saisonhotellerie versuchte das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern im Monat November eine Anzahl von Betriebsleitern für die Bildung einer Erfa-Gruppe der Saisonhotellerie zu gewinnen. Das Echo auf diese Bemühungen war höchst erfreulich und überraschend! Von den 19 angefragten Herren erklärten sich innert weniger Tage deren 16 spontan bereit, in einer neuen Erfa-Gruppe mitzuarbeiten. Drei Antworten stehen noch aus, was vielleicht auf Auslandsabwesenheit zurückzuführen ist.

Da die eingegangenen Antworten durchweg auf ein reges Interesse an der Bildung einer neuen Erfa-Gruppen liessen, konnte auf den 5. Dezember nach Zürich zu einer ersten Besprechung mit anschließender Gründung einer Erfa IV eingeladen werden. Anlässlich dieser ersten Zusammenkunft, zu der auch Herr Dir. Weissenberger vom Hotel Glockenhof in Zürich eingeladen wurde - Herrn Weissenberger wird die geistige «Vaterschaft» am Erfa-Gedanken in der Schweizer Hotellerie zugeschrieben - orientierte Dr. P. Risch vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr in Bern die anwesenden Herren kurz über Sinn und Zweck der Erfa-Gruppen in der Hotellerie.

Kaum ein anderer Berufszweig eignet sich besser zur Bildung von Erfa-Gruppen als gerade das Gastwirtschaftsgewerbe. In sämtlichen Hotels werden grundsätzlich zwei Leistungen erbracht: Bereitstellung von Unterkunft für den Gast und Zubereitung und Abgabe von Verpflegung. Obwohl diese Leistungen in qualitativer Beziehung naturgemäss recht stark voneinander abweichen können, erbringt damit die Hotellerie eine an sich recht einheitliche Verkaufsleistung. Andererseits zeichnet sich die Hotellerie durch eine sehr weitgehende Individualität des einzelnen Betriebes aus, bedingt durch den in allen Abteilungen dominierenden Einfluss des Betriebsleiters, der sich nicht so sehr den technischen Gegebenheiten seines Betriebes zu beugen hat, wie beispielsweise der Leiter eines Industrieunternehmens. Diese freie Entfaltungsmöglichkeit des Betriebsleiters birgt natürlich die Gefahr in sich, dass nicht immer die zweckmässigste Methode für den eigenen Betrieb gefunden wird. Um sich ein Urteil über seinen eigenen Betrieb bilden zu können, braucht es den Vergleich mit anderen, ähnlich gelagerten Häusern, wie er innerhalb einer Erfa-Gruppe weitgehend ermöglicht wird.

Die Mitarbeit in einer Erfa-Gruppe verlangt von den einzelnen Mitgliedern ein absolutes Vertrauen in ihre Kollegen. Es werden Zahlen aus den beteiligten Häusern offen besprochen, wobei man sich allerdings in erster Linie auf Betriebskosten konzentriert, nicht auf «Gewinnzahlen». Innerhalb einer Erfa-Gruppe soll sich ein fruchtbares «Geben und Nehmen» herausbilden, indem jeder vom anderen lernen kann und gleichzeitig seine eigenen Erfahrungen dem anderen bekanntgibt.

Diskussionsthema für die Zusammenkünfte der Erfa-Mitglieder lassen sich mit Leichtigkeit finden. Insbe-

sondere bilden zahlenmässige Untersuchungen in den beteiligten Häusern reichen Stoff für anregende und lehrreiche Aussprachen zwischen Erfa-Mitgliedern.

Nach diesen kurzen Ausführungen über Sinn und Zweck der Erfa-Gruppen, die den Anwesenden noch in Form eines Sonderdrucks schriftlich überreicht wurden, erklärten sich sämtliche an dieser Besprechung anwesenden Hoteliers einstimmig und mit Begeisterung bereit, eine neue Erfa-Gruppe, die «Erfa IV», zu gründen. Diejenigen Herren, die an der Zürcher Gründungssitzung nicht teilnehmen konnten, aber schon vorher schriftlich ihre Zustimmung zur Mitwirkung in einer zu gründenden Erfa IV bezeugt hatten, wurden selbstverständlich in die neugegründete Erfa aufgenommen.

Als Obmann der Erfa IV wurde einstimmig Herr E. Fringer vom Hotel Valsana in Arosa erkoren, der in einem kurzen Votum das ihm erwiesene Vertrauen verdankte und gleichzeitig seine Kollegen überzeugen konnte, dass er mit viel Scheid und Initiative das vierte Erfa-Schifflein steuern werde. Als Auswertestelle der Erfa IV wurde das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr bezeichnet.

Nach vollzogenem Gründungsakt überbrachte der «Erfa-Vater», Herr Dir. H. Weissenberger, die Grüsse und Glückwünsche des Zentralvorstandes des SHV - dessen Präsident, Dr. Franz Seiler, sich leider wegen Auslandsabwesenheit entschuldigen liess - sowie der bisherigen Erfa-Gruppen. Herr Weissenberger war in der Lage, der neuen Erfa IV aus seiner umfangreichen Erfahrung auf diesen Gebiete viel Wissenswertes zu vermitteln und zahlreiche gute Ratschläge auf den Weg zu geben. Allgemein begrüsst wurde die vorgeschlagene enge Zusammenarbeit mit den bestehenden übrigen Erfa-Gruppen.

Nach dem ausgezeichneten Mittagessen aus der Küche des Hotels Glockenhof stellten die anwesenden Herren ihren Kollegen in einem kurzen Referat ihre vertretenen Hotels vor. Dieses erste «Sich-Kennenlernen» liess bereits erkennen, dass an den zukünftigen Tagungen sehr interessante Vergleiche und Diskussionen sich ergeben werden. Die Hotels der Erfa IV stammen durchweg aus wichtigen Stationsorten und gehören alle der ersten und zweiten Rangklasse an. Interessanterweise befinden sich unter diesen Betrieben sowohl sehr alte und traditionsreiche Betriebe als auch höchstmoderne, ja sogar im laufenden Jahre erst eröffnete Hotels. Gerade aus diesen Unterschieden heraus dürften sich aufschlussreiche Vergleichsmomente ergeben. Diese erste Aussprache bewies auch, dass die beteiligten Herren den Zweck der Erfa-Gruppen erfasst haben und sich nicht scheuen, Einzelheiten aus ihren Hotels den Kollegen bekanntzugeben. Auch die abschliessende Aussprache über Nachwuchsfragen zeigte bereits erfreuliche Erkenntnisse, und es darf zuversichtlich erwartet werden, dass die Erfa IV erfolgreich für ihre Mitglieder, nicht zuletzt aber auch für den ganzen Berufsverband, wirken wird. In diesem Sinne wünschen wir der Erfa IV fruchtbringende Zusammenarbeit und viele schöne Stunden im Kreise von aufgeschlossenen und weitblickenden Kollegen. P. R.

## Der Bundesrat gegen die 44-Stunden-Woche

Letzte Woche hat der Bundesrat zu dem am 14. September 1955 eingereichten Volksbegehren des Landesrings für die 44-Stunden-Woche Stellung genommen. Der Bundesrat beantragt, das Volksbegehren zu verwerfen.

in moderner Sprache ausgedrückt, als ein «Everest» der Weine bezeichnet werden kann.

Alles hat ein Ende, und hier auch die Route des Grands Crus des Burgunds. Herr Diehl erhält den verdienten Applaus aller Teilnehmer für seine äusserst lehrreiche Führung durch diese herrliche Gegend der Spitzen aller Spitzenweine. In kurzer Fahrt erreichen wir die Stadt Dijon, den ehemaligen Sitz der Herzöge von Burgund. Im Hotel «de la Cloche» steigen wir ab. Es ist 6 Uhr abends und noch Zeit für jedermann bis zum gemeinsamen Nachtesse im «Chapon rouge» einen Bummel zu machen, obschon der leichtrieselnde Regen nicht gerade dazu verlockt. Doch zu einem schnellen Besuch des Schlosses und der aus dem 14. Jahrhundert stammenden Eglise St-Michel reicht die Zeit gerade noch aus. Auf weitere Sehenswürdigkeiten müssen wir leider verzichten, denn anderntags früh fährt unser Car im Nonstoptempo über Dôle, Champagnele Mont Jura zu. Über Vallorbe erreichen wir mit tags Lausanne, wo sich unsere Reisegesellschaft, die Erfa II, nach reich gesammelten Erfahrungen, wie es sich für diese Gruppe gehört, in bester Stimmung auflöst und der Obmann, Herr Weissenberger, das Dankes aller Teilnehmer gewiss sein kann, für seine Initiative und Bemühungen um diese schöne und fachlich lehrreiche Studienfahrt.

Der Berichterstatter sitzt nun wieder zu Hause. Auf seinem Schreibtisch liegen zwei Souvenirs, ein Granitstein aus dem Weinberg von Beaujolais-Chénas und ein Stück eines alten Wurzelstocks mit zwei Trieben aus dem Clos de Vougeot. Wieviel dieses edlen und köstlichen Saftes hat wohl dieser Stock im Laufe der

## Die Festtagsgratulations-Ablösung 1957

### für den Garantiefonds der Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie

#### Guter Start

Unser Appell sowie vor allem die freudige Befürwortung der diesjährigen Zweckbestimmung unserer traditionellen Festtagsgratulations-Ablösung durch Herrn Dr. h. c. Otto Zippel, Präsident der Schweizerischen Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie, scheinen ihren Eindruck nicht verfehlt zu haben. So können wir mitteilen, dass gleich auf den ersten Antrieh bis am Abend des 16. Dezember beim Zentralbureau Zeichnungen zugunsten des Garantiefonds der Bürgschaftsgenossenschaft im Gesamtbetrag von über 3000 Franken eingegangen sind. Dieses

schöne Anfangsergebnis deutet darauf hin, dass im Kreise unserer Mitglieder der tiefere Sinn der Aktion, der mehr im sozialen als im wirtschaftlichen Bereich liegt, richtig verstanden worden ist. So sehen wir denn mit gespanntem Interesse dem Fortgang der Spende entgegen in der Hoffnung, ihr Gesamtergebnis werde einmal mehr den Beweis erbringen, dass es der Hotellerie nicht an opferfreudigem Selbsthilfewillen gebricht.

Zeichnungen werden mit herzlichem Dank entgegengenommen auf Postcheckkonto SHV Basel, V 85, Vermerk: Festtagsgratulations-Ablösung.

## Souscription des fêtes de fin d'année 1957

### en faveur du Fonds de garantie de la coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière

#### Bon départ

Notre traditionnelle souscription des Fêtes de fin d'année qui est destinée à permettre à nos membres d'exprimer par l'intermédiaire de l'Hôtel-Revue leurs vœux de bonne année à leurs collègues et à leurs amis a pris un bon départ.

Ainsi notre appel et les sentiments de reconnaissance exprimés par M. Otto Zippel, Dr h. c., président de la Coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, en apprenant que le produit de la souscription de cette année serait destiné au fonds de garantie de la nouvelle institution, auront probablement le résultat escompté.

Nous pouvons annoncer aujourd'hui qu'au soir du 16 décembre 1957, le Bureau central avait déjà reçu

- Hr. F. Abbà, Hotel Luzern, Lugano
- Hr. Fr. Ammann, Schlosshotel, Wilderswil
- Hr. R. Amstler, Hotel Oldenhorn, Gstaad
- Fam. M. Amstad, und HH. Hugo und Franz Amstad, Hotel Mond, Beckenried
- Hr. M. Ardüser-Gerber, Hotel Stahlbad, Peiden-Bad
- Hr. A. R. Badrutt, Kulmbotel, St. Moritz
- Hr. Max Balter, Kurhaus Fidaz, Flims-Fidaz
- Hr. Robert Baumann, Restaurant «Le Gambrinus», Fribourg
- Hr. R. Baumli, Hotel Palmiera, Muralto-Locarno
- Hotel Baur au Lac, Direktion und Administration, Zürich
- Hotel Bernerhof A. G., Kandersteg
- Hr. Karl Bill, Sporthotels Bernina und Helios, Davos-Platz
- Hr. W. Bilmeier, Rheinfelden
- Hr. A. Birka, Hotel Seehof, Arosa
- Fam. Bisinger, Hôtel Modern Jura-Simplon, Lausanne
- Hr. A. Bohner, Hotel Murtenhof, Murten
- Hr. Herbert Bossi, Hotel Krone, Solothurn
- Frau W. Bühler, Hotel Hirschen, Interlaken
- Hr. Kurt Büttiker, Dir., Hotel Schweizerhof, Bern
- Hr. A. Candrian, Suvretta-Haus, St. Moritz
- Hr. A. Caduff-Birkmaier, Dir., Hotel Seehof, Arosa
- Hr. A. Caratsch, Hotel Scaletta, Schanf
- Hr. Toni Cavelli, Hotel du Lac, St. Moritz-Bad
- Mme A. Corecco, Pensione Corecco, Ambri-Lurengo
- Hr. Dr. G. Decurtins-Brenn, Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide
- Hr. P. Elwert-Berli, Seestrasse 45, Herrliberg
- Hr. A. Fanciola, Hotel Esplanade, Locarno
- Hr. L. Fanciola, Hotel Regina au Lac, Locarno
- Restaurant Brauerer Feldschlösschen, Zürich
- Hr. V. Flury, Sporthotel, Samedan
- Hr. Albert Franzoni, Hotel Belvédère, Locarno
- Hr. Karl Freundlieb, Inh. Julie & Elisabeth Freundlieb, Restaurant St. Jakob, Basel
- HH. Gebr. Früh, Hotel Belvédère, Interlaken
- Hr. Paul H. Gantenbein, Dir., Hotel Bernerhof, Kandersteg
- Hr. Hans Gauer-Rechsteiner, Hotel Rössli, Flawil
- Teppichhaus W. Geelhaar, A. G., Thunstrasse 7, Bern
- Hr. Jos. P. Genelin, Hotel Bristol, Bern
- Hr. A. Geyer, Hotel St. Gotthard-Terminus, Basel
- Hr. Ed. W. Gianella, Dir., Hotel Montana, Luzern
- Hr. Ch. Gibel-Regez, Hotel Bahnhof-Terminus, Winterthur

- Hr. M. Gilg, Hiltferingen
- Hr. G. A. Gilli, Hotel Concordia, Zuoz
- Mlle I. Goldschmidt, White Gates Hotel, La Tour-de-Peilz
- Fam. A. Gredig, Flüela Sporthotel, Davos-Dorf
- Lorenz Gredig A. G., Hotel Kronenhof, Pontresina
- Hr. F. Greub, Dir., Grand Hotel Bellevue, Gstaad
- Fam. Gugolz, Bad-Hotel Bären, Baden
- M. Henri Guhl, Jongly s/ Vevey
- M. Pierre Guhl, Hôtel Concordia, Montreux-Terriet
- Fam. Haberli, Hôtel Royal & Savoy, Lausanne
- Hr. E. Hauser, Hotel Freienhof, Stansstad
- Hr. Chr. Heinrich, Hotel Engadinerhof, Pontresina
- Hr. E. C. Helffenberger, Dir., Hotel Storchen, Zürich
- Hr. R. Hess-Berlauer, Hotel Jura, Basel
- Hr. Thomas Hew, Grand Hotel Vereina, Klosters
- Hr. Ch. Höhn, Kongresshaus, Zürich
- Fam. Hotz, Hotel Adula, Flims-Waldhaus
- Hr. H. Huber-Bucher und Familie, Hotel Paradies, Weggis
- Hr. J. C. Janett, Hotel Suvretta, Arosa
- Hr. F. Kappenberger, sen., Hotel Adler, Lugano
- Hr. Francesco Kappenberger, jun., Hotel Adler, Lugano
- Hr. Alberto Kappenberger, SAS-Hotel, Kopenhagen
- Fam. Keller, Hotel Vitznauerhof, Vitznau
- Hr. W. Keller, Hotel Veranahof, Baden
- Hr. W. Kessler-Freiburghaus, Veltliner-Keller, Zürich
- Hr. O. Kienberger, Hotel Waldhaus, Sils-Maria
- Hr. Rolf Kienberger, Hotel Chantarella, St. Moritz
- Hr. A. Klinguitt, Hotel Segnes und Post, Flims-Waldhaus
- Klinguitt's Hotel Languard, Pontresina
- Fam. C. Kohler, Tourist-Hotel, Crans s. Siere
- Hr. Charles Kopp, Dir., Palace Hotel, St. Moritz
- Hr. F. Kottmann, Solbad Schützen, Rheinfelden
- Hr. Alfred Kuchen, Hotel Europe, Interlaken
- Hr. Ch. Kübli, Hotel-Pension Flora, Interlaken
- Hr. E. Kühne-Trost, Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden
- M. André Kurz, Mon-Repos, Mont Pèlerin s. Vevey
- M. R. Lendi, Hôtel du Rhône, Genève

in der Richtung Dijon, bei Comblanchien, die berühmte Côte de Nuits. Wir passieren Nuits-St-Georges mit seinen bedeutenden Weinfirmen und fahren in das Dorf Vosne-Romanée, wo wir den Car verlassen, in die Rebberge steigen und auf Mäuerchen herumbalancieren, um dem vom Regen aufgeweichten Boden zu entgehen. Plötzlich zieht unser Reiseführer, Herr Diehl, den Hut ab, was alle andern veranlasst, das gleiche zu tun. Wir stehen nämlich vor den Rebstöcken des Romanée-Conti, mit denen eine besondere Bewandnis hat, da im Gegensatz zur sonst üblichen Rebstockenerneuerung von etwa 10% jährlich, vor etwa 12 Jahren hier sämtliche Reben auf einmal erneuert werden mussten. Die Weine dieser neuen Reben werden wiederum von bester Qualität sein, doch durch den jähren Unterbruch sind die alten Weine dieser Provenienz sehr rar und teuer geworden, ja sogar zum teuersten Wein, den es überhaupt gibt. Romanée-Richebourg, ein tete de cuvée und eine première cuvée sind in der Schweiz weniger bekannt. Wir verlassen nun das Gelände von Romanée und erreichen den ebenso berühmten Clos de Vougeot, der 63 Besitzern gehört, die alle die Produktion zum Kellern nach Hause nehmen. Im historischen Schloss, das sich im Besitztum der Confrérie des Chevaliers du Tastevin befindet, betrachten wir im raschen Durchgang eine Presse aus dem Jahre 1499, prächtige Teppiche aus dem 17. Jahrhundert und das eigenartige Cheminée in der cuisine des Moines.

Es wird Abend, und wir müssen weiter, passieren nunmehr die Rebgebiete Les Musigny, Les Amoureux, Morey-St-Denis und gelangen auf das Gebiet der Gemeinde Gevrey-Chambertin, dessen berühmtester Wein der Clos de Bèze-Chambertin ist, und der,

Jahre erzeugt und wie manchen Weinfreund damit erfreut!

Dem Berichterstatter sei nachfolgend noch ein Schlusswort erlaubt.

Es werden ja oft Reisen ins Burgund unternommen. Vielfach verlaufen sie in rein gesellschaftlicher Art und Weise, wobei des Fachliche zu kurz kommt.

Der Obmann der Erfa II, Herr H. Weissenberger, hatte dem allem vorgebeugt und das Programm so gestaltet, dass die ganze Studienreise zu einem «quasi» fortbildenden Fachkurs wurde, der jedem Erfa-Mitglied nicht nur bleibende Erinnerungen, sondern im speziellen einen bleibenden Gewinn an beruflichem Wissen brachte.

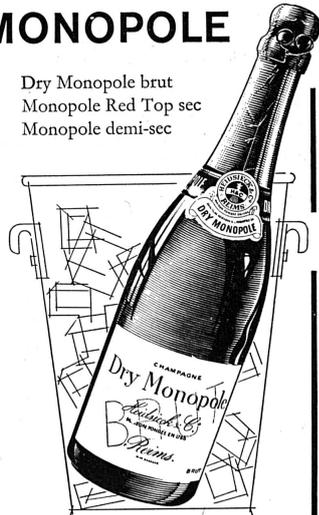
Man kann deshalb sagen, dass der Zweck dieser Reise voll erfüllt und dass das Ziel, das sich die Erfa stellt, ständig hinzuzulernen, erreicht wurde. Es gab keine Festlichkeiten, es gab nur lehrreiche Untersuchungen, ein Kennenlernen der im Burgund eigenen Vinfikation, der Qualitäten und der Beurteilung aller der Unterschiede, die sich von Lage zu Lage ergeben, was es jedem Teilnehmer sichtlich erleichterte, sich in der Vielfalt der offerierten Produkte zurechtzufinden.

Der Berichterstatter möchte deshalb mit der Feststellung schliessen, dass diese Studienfahrt beispielhaft organisiert war, jedem Teilnehmer ein Maximum an neuen fachlichen Erkenntnissen bot und keineswegs Vergnügungscharakter hatte - kurz, das Vorbild einer oenologischen Exkursion in die berühmtesten Weingefilde Europas. (Schluss)

Champagne

## Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut  
Monopole Red Top sec  
Monopole demi-sec



Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Hr. Emanuele Lombardi, Hotel Monte Prosa, San Gottardo  
 Hr. Walter Loréan, Hôtel Beau-Séjour, Crans s. Sierr  
 Hr. Conrad Manz, Stmpfenbachstrasse 75, Zürich  
 Hr. H. Marbach, Hotel Bären, Bern  
 Frau B. Markwalder, Hotel Ochsen, Baden  
 Hr. J. Melik, Casa Bellaria, Ascona  
 Frl. C. Meyer, Hotel Löwen, Hospental  
 M. R. Mojonnet, Grand'Rue 86, Montreux  
 Hr. Chs. Müller-Soutter, Bahnhofbuffet SBB, Basel  
 Hr. W. Müller, 39, Avenue Montchoisi, Lausanne  
 Hr. R. Nanzler-Ambühl, Hotel St. Gotthard, Weggis  
 Fam. Niemann-Schlüpfer, Posthotel, Lenzerheide  
 Hr. Ed. Nikles, Hotel Haldi, Adelboden  
 Hr. E. Nussbaumer, Sanatorium Bellevue, Kreuzlingen  
 Fam. Nussbaumer, Hotel Limmathof, Zürich  
 Hr. O. Oberüfcr, Dir., Waldhaus Dolder, Zürich  
 Hr. W. Obrist, Dir., Casino-Kursaal, Interlaken  
 Hr. M. Peter-Flückiger, Direktor der Bürgerstock-Hotels, Rigistrasse 72, Luzern  
 Hr. G. Pfau, Dir., Kongresshaus, Zürich  
 HH. Pfenniger & Co., Bahnhofbuffet, Luzern  
 Hotel Plaza, Zürich  
 Hr. H. Reitingcr, Hotel Bahnhof, Baden  
 Hôtel La Résidence, Genève  
 Fam. J. Riedweg, Hotel Beau-Séjour, Vevey  
 HH. Fr. Rindlisbacher und Sohn, Hotel des Balances, Luzern  
 Hr. P. Ronzi, Dir., Hotel Cresta Kulm, Celerina  
 A.G. Hotel Royal St. Georges, Interlaken  
 Fam. Rüesch, Chalet Rüesch, Samedan  
 M. A. Ryhen, Clinique Mont-Riant, Leysin  
 HH. Gebr. Schärz, Strandbad Hotel, Dürligen  
 am Thunersee

Hr. W. Scheitlin-Günthart, Hotel Kurhaus, Pany  
 Hr. H. Schellenberg, Hotel Krone, Winterthur  
 Hr. A. Scherrer, Café-Restaurant Aarbergerhof, Bern  
 Hr. E. Scherz, Dir., Gstaad-Palace, Gstaad  
 HH. E. und E. Schmidt, Hotel Helvetia, Lugano-Castagnola  
 M. J. Schoch-Frei, Hôtel Beau-Rivage, Nyon  
 Hr. C. Seegers, Hotel Beatus, Merligen  
 Hotels Seiler A.G., Zermatt  
 Hr. W. H. von Siebenthal-Zimmermann, Hotel Bernerhof, Gstaad  
 M. A. C. Steudler, 5, Avenue des Alpes, Lausanne  
 Suvretta-House, St. Moritz  
 Hr. E. A. Tagmann, jun., Hotel Belvédère-Tanneck, Arosa  
 HH. G. und W. Tödtli, Hotel-Kurhaus, Griesalp  
 Hr. W. Trösch-Gafner, Hotel Wartenstein, Bad-Ragaz  
 Hr. P. Uffer, Sporthotel Engiadina, Davos-Dorf, und Sporthotel, Maloja  
 Hotel Union, Luzern  
 M. H. Verdino, dir., Hôtel des Bergues, Genève  
 A.G. Hotel Verenhof und Ochsen, Baden  
 Fam. Vogel, Stadthof-Posthotel A.G., Zürich  
 MM. H. Waibel et Fils, Hôtel de Paris, La Chaux-de-Fonds  
 Hr. Erik Walkmeister, Albero Cristallo, Lugano  
 Hr. E. Walsce, Derby-Hotel, Davos-Dorf  
 Hr. S. Weissenberger, Dir., Hotel Euler, Basel  
 Hr. J. Wick, Restaurant «z. Lällekönig», Basel  
 Hr. V. Wieser, Hotel Weisses Kreuz, Zuzo  
 Hr. A. Willi, Hotel Schiff, Ascona  
 Hr. H. Wyss-Meisser, Bahnhof-Buffet, Buchs SG  
 Hr. Ferd. Zimmerli, Via Loreto 30, Lugano

schiedenen Gruppen (Büropersonal, Fixbesoldetes Personal und Fixbesoldetes Personal mit Bedienungsgeldanteil) durchgeführt – bei einigen Positionen beträchtliche Unterschiede bestehen, die zum Teil ihre Erklärung in besonderen Verhältnissen finden; um die Vergleichbarkeit sicherzustellen, müssen die Erhebungen auf neuer Grundlage wiederholt werden. U.a. einigte man sich auch auf einheitliche Kostensätze, Freitag- und Zimmerentschädigung, während die effektiven Prämien und Gratifikationen separat neben den Grundlöhnen aufgeführt werden sollten. Die aufschlussreiche und lebhaft Diskussion vermittelte jedem ERFA-Mitglied wertvolle Anregungen.

Ein weiteres Traktandum bildete der *Neue Kontenplan SHV*, der mit Jahresbeginn im Druck erscheinen wird, und zwar in einer Ausgabe A und einer Ausgabe B. Die Ausgabe A stellt die detaillierte Fassung dar, während die Ausgabe B, die jedem Mitglied des SHV gratis zugestellt wird, eine mehr summarische Fassung bildet, die den Hotelier stimulieren soll, die Ausgabe A zu verlangen, die sich im Preis auf ca. 3 Franken stellen wird. Herr Dr. v. Büren erläuterte kurz Aufbau und Zweck des neuen Kontenplanes. Er will nur das grosse Gerippe sein, das der Buchhaltung als Wegweiser dienen soll. An den Betriebsinhabern liegt es, herauszufinden, was sich für seinen Betrieb geziemt, wie weit er in der Aufgliederung gehen will, denn die Buchhaltung soll dem Betrieb angepasst werden, und nicht umgekehrt. Betriebsaufwand und Betriebslösungen, Einnahmen und Ausgaben sollen nicht miteinander verrechnet werden, sondern separat in der Buchhaltung erscheinen, weil sich nur auf diese Weise vergleichbare Grössen ergeben. Ohne Berücksichtigung des Unterhalts lässt sich so das Betriebsergebnis I als festumrissene Grösse errechnen, die gerade für den Betriebsvergleich ausserordentlich wichtig ist. Unter Einbezug des Unterhalts kommen wir zum Betriebsergebnis II, ebenfalls eine wichtige Grösse, und erst wenn nach noch die Einnahmen der Nebenbetriebe und die Generalaufwendungen hinzukommen, ergibt sich die Rentabilität, die ihrerseits noch einer Überprüfung anhand der theoretischen Abschreibungsätze bedarf. Für den Betriebsvergleich sind selbstverständlich das Betriebsergebnis I und II bzw. deren Komponenten die entscheidenden Grössen.

Der Obmann, Herr R. Lendi, unterstrich, dass es vor allem darauf ankommt, dass man sich an das Gerippe hält, denn wie weit man in der Detaillierung geht, ist Sache jedes einzelnen und richtet sich auch nach der Grösse des Betriebes. Der Geburtshelfer des neuen Kontenplanes, Herr H. Weissenberger, empfahl eine möglichst starke Unterteilung, denn nur dadurch ist es möglich, Aufschluss über die Rentabilität der einzelnen Betriebsarten zu erhalten. Herr Dr. Risch konnte mitteilen, dass im Schosse der OECE versucht wird, auf internationaler Basis einen Kontenrahmen zu schaffen. Die Ausländer beneiden die Schweiz um ihren Kontenplan.

Gegenstand der Aussprache bildeten ferner die *Kongresspreise*, bei denen Diskrepanzen bestehen, die auf Frequenzspannungen zurückzuführen sind. Eine nähere Überprüfung mit dem Ziel der Angleichung und der



## Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringe wir zur Kenntnis, dass unser persönliches Mitglied

Herr

### Robert Mader

in Zürich

am 6. Dezember, nach langem schwerem Leiden, im 71. Altersjahr abgerufen worden ist.

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

Namens des Zentralvorstandes  
 der Zentralpräsident  
**Dr. Franz Seiler**

gegenseitigen Aushilfe drängt sich auf. Ein Vergleich der *Getränkpreise* liess erkennen, dass auch hier zum Teil beträchtliche Unterschiede bestehen. Am besten ist es beim Whisky und bei den Likören, am schlimmsten bei den Mineralwässern und Bieren bestellt. Den Mitgliedern der ERFA III wurde die Aufgabe mit auf den Weg gegeben, anhand des Auswertungsbogens die einzelnen Positionen auf ihre Vertretbarkeit nochmals zu überprüfen.

Im Verlaufe der Tagung wurden von verschiedener Seite wertvolle Anregungen für spätere Sitzungen gemacht. Insbesondere der Präsident der technischen Kommission des Groupement, Herr A. L. Thurnheer, der sich mit Haut und Haaren dem ERFA-Gedanken verschrieben hat, bewies einen Ideenreichtum, der eine Problemmatur in der ERFA III nie wird aufkommen lassen. Es sei noch besonders hervorgehoben, dass an dieser Zürcher Tagung ein Geist der Aufgeschlossenheit herrschte, der für die Zukunft nur Gutes verspricht. Wie Verschwiegenheit gegen aussen – was die internen Verhältnisse der einzelnen Betriebe betrifft – ein selbstverständliches Gebot ist, so ist doch innerhalb der ERFA III nichts von Geheimniskrämerei zu spüren. Man scheut sich nicht, die Verhältnisse offen darzulegen, und das schafft Vertrauen und kann als Zeichen kollegialer Verbundenheit nicht hoch genug gewertet werden. Es ist auch die Voraussetzung für erfolgreiche Arbeit.

## GROUPEMENT - HOTELS

### ERFA III an der Arbeit

Noch ist seit der Gründung der ERFA III kein Jahr verstrichen, und schon hat diese Erfahrungsaustauschgruppe, welche städtische Betriebe des Groupement des Hôtels de tout premier rang umfasst, eine zweite Arbeitstagung hinter sich. Unter dem Vorsitz ihres Obmannes, Herrn R. Lendi, Genf, versammelten sich ihre Mitglieder am 10. Dezember im Hotel Baur au Lac in Zürich, um sich über eine Reihe von wichtigen Fragen auszusprechen.

Als Gäste konnte der Obmann die Herren H. Weissenberger, Obmann der ERFA II, und H. Schellenberg, Obmann der ERFA I, begrüssen, sowie die HH. Dr. v. Büren, Dr. P. Risch, und vom Zentralbureau Dr. R. C. Streiff und Redaktor Pfister, diesen als Berichterstatter.

Der Tagung voraus ging ein gemeinsames Mittagessen, das als «night lunch» in Baur-au-Lac-Qualität stimmungsmässig eine ausgezeichnete Grundlage schuf.

Als Hauptthema der Tagung standen die *Preis- und Lohnerhebungen* zur Diskussion. Herr Dr. v. Büren,

der Leiter der Buchhaltungs- und Treuhandstelle in Montreux, hatte die ihm gelieferten Angaben tabellarisch verarbeitet, und so bot sich eine Vergleichsbasis, die zu einer lebhaften Aussprache führte. Es zeigten sich dabei aber auch die Schwierigkeiten, die sich jedem Betriebsvergleich entgegenstellen, nämlich die nicht a priori feststehende Vergleichbarkeit des Zahlenmaterials. Eine solche ist nur dann gewährleistet, wenn sich die Zahlen auf die gleichen Tatbestände beziehen, was gerade bei Lohnerhebungen nicht immer der Fall ist, indem namentlich beim «Sousdirecteurs», Chef de réception, Concierge und beim übrigen Bureaupersonal die Funktionen der einzelnen Angestellten von Betrieb zu Betrieb verschieden sind und Dienstalter, Ausbildungsgrad und Sprachkenntnisse von Fall zu Fall stark voneinander abweichen. Auch das Entlöhnungssystem, je nachdem, ob Prämien und Gratifikationen gewährt werden, weist oft Unterschiede auf. Die Aussprache zeigte, dass bei den Lohnerhebungen – diese wurden nach ver-

## Dunlopillo

Der echte

### Lateschaum

von Weltruf

---

Das ideale Material für Hotels:

**Matratzen - Kissen - Kopfkissen etc.**

---

25 Jahre Erfahrung

**ZÜRICH DUNLOP GENF**

Erhältlich bei Ihrem Lieferanten

**Hoteliers!**

Wir liquidieren einen Posten

**Läufer-Schoner**

direkt ab Importlager. Verlangen Sie Muster.

TIBA, Teppichimport, Basel 7.

## Schwache Nerven brauchen Fortus

zur Stärkung und Belohnung. Die Voll-KUR Fortus gegen Funktions-Störungen, Gefühlskälte, Nerven- und Sexual-Schwäche. Fortus regt das Temperament an. Voll-KUR Fr. 26.-, Mittalkur Fr. 10.40, Proben Fr. 5.20 u. Fr. 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogisten, wo nicht, FORTUS-VERSAND, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 275047.

Severieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

# Weisflog Bitter!

Seit 80 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen. **Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.**

Gut gelegener, neu renovierter

## LANDGASTHOF

im Kanton Aargau, Nähe Hauptstrasse Basel-Zürich, auf Ende Juni 1958, evtl. früher,

**zu verpachten.**

Interessante Gelegenheit für Spezialitäten-Koch (Wirt-Ehepaar). Hübsche Gaststube, 2 Säle, Wirtewohnung, Gartenrestaurant, Umsatzmiete. Bewerbungen mit genauen Angaben über Ausbildung und bisherige Tätigkeit unter Chiffre L. G. 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mineralwasser

# Eptinger

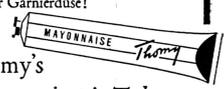
Zufriedene Gäste

das **gehaltvolle** Mineralwasser

## Viel hübschere Canapés



Alte Mayonnaise stösst ab! Dekorieren Sie Ihre Canapés auf moderne Art – erst im letzten Augenblick – mit der wunderbar frisch wirkenden Thomy's Mayonnaise aus der Tube... mit der Garnierdüse!



Thomy's  
**Mayonnaise in Tuben**  
 ★ Sehr vorteilhafte Riesentuben.

Sehr vorteilhaft zu verkaufen:

### Trommelwaschmaschine

Fassungsvermögen ca. 20 kg Trockenwäsche, mit Wasserschiff, Holz- und Kohlenfeuerung, Antrieb elektrisch 3 x 380 V, Preis 600 Fr.

### Trommelwaschmaschine

ditto, Fassungsvermögen ca. 28 kg Trockenwäsche, Preis 1500 Fr.;

### Wäschezentrifuge

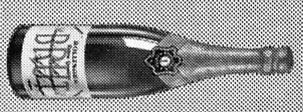
Elektroantrieb, Korbdurchmesser 500 mm, Fassungsvermögen ca. 13 kg Trockenwäsche, Preis 700 Fr.

Alle Maschinen sind in gutem Zustand und können in Betrieb beschäftigt werden.  
 Ad. Schultheiss & Co. AG, Büro Bern, Aarberggasse 29, Tel. (031) 30321.

● **REVUE-INSERTATE**

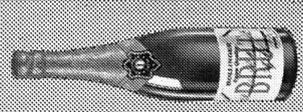
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Le Champagne préféré



Champagne

# BOLLINGER



Agence générale  
**RENAUD SA**  
 BALE

## Motels in der Schweiz – Ja oder Nein?

Zur Kontroverse «Herberger» – TCS

Ein Mitglied schreibt uns:

Im Oktober dieses Jahres habe ich mit einer organisierten Reise des TCS die USA besucht. Dabei nahm ich die Gelegenheit wahr, mich besonders mit den viel-diskutierten Motels zu beschäftigen, da ich selbst noch vor kurzer Zeit die Absicht hatte, in der Ostschweiz ein solches zu erstellen.

Vorerst möchte ich dem TCS im allgemeinen und Herrn Rolli als Reiseleiter des TCS im besonderen mein Kompliment machen. Die Reise war bis in alle Details vorzüglich organisiert. Herr Rolli hat sein oft undankbares und kompliziertes Arbeitspensum mit Elan und souverän gemeistert. Mit den 10 vom TCS gemieteten PW haben wir in den USA 3500 km zurückgelegt, die ganze Gruppe also 35 000 km, wobei wir verschiedentlich in Motels zu Gast waren.

Die Motels, «Motor Hotels» und «Cabin Hotels», sind in den USA sehr populär. Es soll deren 60 000 geben, wobei wir die Chance hatten, in einem der schönsten und grössten (Marriott Motor Hotel, Washington) 2 Nächte zu wohnen. Der Grund der Popularität dieser «Gaststätten» in den USA wurde mir schnell klar. Diese Motels befinden sich an der Peripherie der Städte, in der Nähe ausgesprochener Fremdenplätze (Niagara) oder längs den Autobahnen in schwach besiedelten Gebieten. Diesen Motels – die sich wie lang auseinandergezogene Gartenstädte präsentieren – gliedern sich nun die Tank- und Servicestellen, die «shopping centers», die «drive in cinemas», Kioske, Souvenirläden usw. an. Dies erspart es dem Touristen, in die Stadt zu fahren. Da überdies alle Zimmer als Schlaf-Wohnzimmer ausgestattet und durchweg mit Fernsehen und Radio versehen sind, fühlt sich der Amerikaner, fern vom Lärm und Staub der Grossstadt, wie in seinem Landheim zu Hause. Hier findet er alles, was er braucht und ist aller Parkierungsorgen entbunden. Der Automobilist fährt vor sein Zimmer, fährt in den Kino, ins Dancing und zum Einkauf, ohne ein einziges Mal Parkirsorgen zu haben. In der Stadt ist dies alles nicht möglich. Dort zahlt der Automobilist für das Parkieren horrenden Taxen (bis 4 1/2 Dollar für 24 Stunden), – sofern er überhaupt einen Platz findet.

Nun aber zu den Motels selbst. In der Schweiz wurde nach meiner persönlichen Ansicht z. T. der Fehler gemacht, dass man die Motels zu einem Zwischending zwischen einfachstem Nachtquartier und Hotel machte. Nicht alle – das möchte ich festhalten –, aber ein Teil unserer Motels wurde wohl etwas zu primitiv erbaut. In den Motels in den USA, die wir vom TCS zugewiesen bekamen, fanden wir den gleichen Komfort, wie in der Schweiz in Hotels ersten Ranges. Television, air condition, spezielle Schallsisolierung, Bad, WC, grosses Wohnschlafzimmer mit Spannteppich, Drahttüren gegen die Mücken usw. sind selbstverständlich. Einfachere «Cabin Hotels» mit Kochnischen entsprechen ungefähr unsern Hotels der Preisklasse 2 und 2a. Überall aber wird auf den Wohnkomfort grösste Wichtigkeit gelegt.

Dasselbe könnte ich von der Restauration nicht behaupten, doch dies steht hier nicht zur Diskussion.

Die andere Seite der Medaille darf aber nicht unerwähnt bleiben. Alle Einzelmotels, die ich bewohnte, waren mit 12–16 Dollar angeschrieben. Dieser Preis schliesst das Frühstück nicht ein. Wenn wir den Dollar kaufkraftmässig mit sFr. 1.20–1.50 einsetzen, so ist das wohl die obere Grenze. Somit kommt ein Einzelmotels ohne Frühstück auf 14.50 bis ca. 24.– sFr. zu stehen. Wir kaufen aber den Dollar zu ca. sFr. 4.30, so dass der Preis für uns wesentlich höher ist. Diese hohen Preise sind durch den Komfort gerechtfertigt, könnten aber in der Schweiz niemals von europäischen Touristen gefordert werden.

Eine Gegenüberstellung oder gar ein direkter Vergleich der touristischen Fragen Schweiz – USA hinken jedoch von vorneherein ganz gewaltig. Wir befinden uns im Herzen Europas, in einem kleinen, wunderschönen Land, welches geographisch und kulturell viel

Abwechslung bietet und durch seine dichte Besiedlung eine einmalige Struktur ausweist. Der grösste Fehler wäre nun, einfach zu kopieren, was über dem grossen Wasser Erfolg hat.

Unsere Hotellerie wurde von innen heraus in jahrzehntelangen Bemühungen aufgebaut. Sie ist ihrer ganzen Struktur nach nicht einfach als Ess- und Schlaf-fabrik in die Landschaft verteilt worden. Die feine Gliederung vom einfachen Landgasthof bis zum Palacotel mit der ganzen Skala von Preis und Komfort wurde nach dem Bedürfnis des Menschen und rein persönlich vorgenommen. Im Vordergrund stand immer der Mensch, der Gast, nicht das Auto, nicht der Verkehr! Die Sorge um das Wohl des Menschen, also die persönliche Gastlichkeit, hat der Schweiz – natürlich neben ihren landschaftlichen Schönheiten – den Titel «Ferienparadies der Völker» eingebracht. Dies scheint mir ausschlaggebend. Ich habe in meinem Betrieb alle Tage Gelegenheit, den Touristen Hotels zu empfehlen und mache dabei die Erfahrung, dass der Tourist schon nach zwei bis drei Tagen Reisen in der Schweiz weiss, wie gut, sauber und angenehm er auch in den Landgasthöfen oder Hotels der unteren Kategorie aufgehoben ist. Wenn er sparen will, will er diese Hotels

## «Penser tourisme»

Dans son numéro du 3 décembre 1957, l'«Information hôtelière touristique et gastronomique, paraissant à Paris a publié un remarquable éditorial de Paul de Montaigne, intitulé

«Sauver le tourisme français, problème gouvernemental».

Après avoir analysé brièvement la situation difficile de l'hôtellerie et du tourisme français, Paul de Montaigne explique comme suit les causes de ce mal:

«Il est facile d'en rendre responsables les professionnels de l'hôtellerie, comme le fait trop souvent une certaine presse qui ignore tout de leurs problèmes. Ces jugements hâtifs (et mal intentionnés quelquefois) sont faux. Les professionnels de l'hôtellerie font très honnêtement, très scrupuleusement leur métier, dans des conditions difficiles. Ils sont accablés d'impôts, accablés de taxes iniques, de charges sociales particulièrement lourdes dans une industrie de main-d'œuvre comme la leur. Ils ont à lutter contre les privilèges d'un paracommercialisme surnoisement encouragé par une politique socialisante. Les prix qu'ils pratiquent leur sont imposés par ces charges, par cette fiscalité démentielle. Et cependant, ils restent compétitifs, les prix hôteliers ne variant d'ailleurs pas, à classe égale, d'un pays à un autre, au-delà d'une marge de 10 à 15%», ce qui est peut par rapport à reste.

Le mal est plus profond. Il vient de ce que personne en France ne pense «tourisme».

Or, le tourisme est un tout. Il n'intéresse pas seulement les hôteliers, les transporteurs, les agences de voyages, les restaurateurs. Le tourisme est une industrie

nationale qui touche toutes les formes de l'activité d'un pays, tous les secteurs de son économie. Les problèmes qu'il pose sont des problèmes de politique générale...

«On a pu rendre en faveur de l'hôtellerie des mesures excellentes en soi. Elles ne changent rien ou peu de choses, car le touriste ne vit pas dans sa chambre d'hôtel. Il n'est pas seulement le client du transporteur. Il participe, le temps qu'il reste chez nous, à la vie économique du pays: il achète des souvenirs, des objets d'usage ou de luxe; il est client du garagiste et du pharmacien. Il va au spectacle. Il s'amuse. Ce qu'il dépense à l'hôtel ou au restaurant, il l'a prévu. Il en connaît le volume. Mais le reste, qui contient pour 40% dans son budget? Comment peut-il en calculer avec certitude le montant si ce montant s'accroît d'année en année pour atteindre un niveau qu'aucun autre pays d'Europe ne connaît. Alors ce touriste se détourne de notre pays...»

«Pour sauver le tourisme français, il faudrait: faire de la bonne politique, retrouver le calme et l'équilibre, faire en sorte que la France ne soit plus le pays de l'essence la plus chère, des magasins les plus chers... Il faut que notre politique touristique soit totale et hardie. Il faut que nous ayons les plus belles routes et les plus beaux golfes, des stations thermales modernisées, des plages et des stations de sports d'hiver les mieux équipées, les hôtels les plus modernes. Que notre politique soit une politique de modernisation et d'équipement et que nous pourrions publics comprennent que les investissements touristiques sont toujours payants.»

Nous sommes parfaitement d'accord avec notre confrère et, cette politique idéale du tourisme, nous voudrions la voir appliquer en Suisse aussi.

## Hoteltechnik Nr. 26

In dieser Nummer inserierende Lieferanten des Gartenhotel Winterthur, dem die heutige Hoteltechnik gewidmet ist:

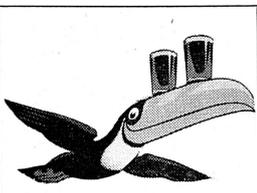
- Bosshardt & Cie. AG., Luzern
- Kiefer & Cie. AG., Basel und Zürich
- Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus
- National-Registrierrassen AG. Zürich
- J. Lips, Maschinenfabrik, Ur-dorf (ZH)
- A. Schellenbaum & Co. AG., Kühlanlagen, Winterthur
- Ad. Schulthess & Co. AG., Wäschereimaschinenfabrik, Zürich

empfohlen haben. Dort ist er die Spezialitäten des Landes, kommt mit den Einheimischen in Kontakt und trinkt mit ad hoc-Bekanntem am weissgefegten Tisch in fröhlicher Runde die Landweine. Diese geselligen Kontakte sind in den USA unbekannt. Der Amerikaner in der Schweiz aber, der über das nötige Kapital verfügt und individuell reist, wird sogar unsere Hotels allerersten Ranges noch billig finden und dort den seinen Ansprüchen entsprechenden Komfort antreffen. Er wird, sobald ihm diese Tatsachen bekannt sind, in Europa eben im Hotel und nicht im Motel wohnen, was so mehr, als sich unsere Hoteliers um Parkplätze für die Gäste bemühen, was in den USA nie der Fall ist.

Die Voraussetzungen, die die Motels in den USA so populär gemacht haben, fehlen bei uns. Was bei uns aber nicht fehlt, sind Gaststätten aller Preiskategorien in den Städten, auf dem Lande, in den Bergen und an den Seen. Soll denn nun auch in der Schweiz die Gastlichkeit reinen Schlaf- und Parkgelegenheiten geopfert werden, so wie mit den Quick-Tellergerichten die genussreichen Tafelfreuden zum Teufel gegangen sind?

Distanzen wie in den USA und anderen Ländern existieren bei uns nicht, und wenn die Hotelneuerung in den nächsten Jahren im gleichen Masse fortschreitet wie in den letzten zehn Jahren, werden die Motels in der Schweiz m. E. – nicht zuletzt auch der kurzen Saison wegen – für europäische wie für amerikanische Touristen keinen besonderen Anreiz aufweisen.

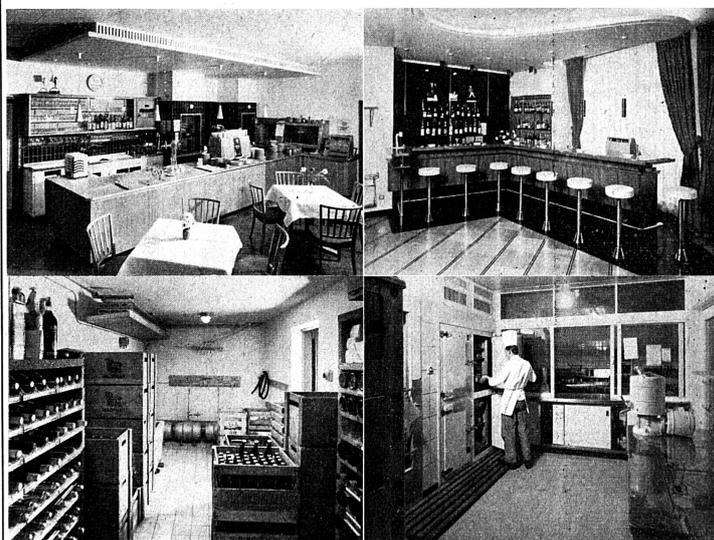
Einige wichtige Fragen sind hier nicht angeschnitten worden, wie z. B. die klimatischen Voraussetzungen, die kurze Saisondauer, Restauration usw. Darüber aber ein andermal. Guvi.



**GUINNESS**  
is good for you

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

G.E.2991



Das schweiz. Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe bevorzugt seit Jahrzehnten die leistungsfähigen SCHECO-Kühlanlagen. Das neuzeitliche Garten-Hotel in Winterthur verfügt über 2 moderne vollautomatische SCHECO-Kühlmaschinengruppen, an welche die im ganzen Betrieb verteilten 14 verschiedenen Kühlstellen angeschlossen sind.

Als einzige Firma der Schweiz erstellen wir nicht nur die kompletten Kühlanlagen, sondern auch sämtliche Kühlmöbel, Buffetanlagen, Isolierungen und Inneneinrichtungen der Kühlräume, sowie Ausschankeinrichtungen in unseren betriebseigenen Spezial-Abteilungen. Dies bietet Ihnen grosse Vorteile, sei es in technischer oder preislicher Hinsicht.

Als Spezialfirma erstellen wir:

Kühlräume, Kühlschränke und Kühlkorpusse für Speisen und Getränke • Weinkellerkühlungen • Garde à manger-Kühlungen • Gefrier- und Tiefkühlräume oder -Schränke für Fleisch, Fische, Wild und Geflügel, Gemüse, Früchte und Patisseriewaren • Glace- und Freezer-Anlagen, Konservatoren und Tiefkühlfächer • Kühlvittrinen • Komplett Buffetanlagen und Barbuffets mit individuellem Ausbau und jeder Stilrichtung.

Verlangen auch Sie unseren unverbindlichen Besuch und Offerte. Unsere Kälte- und Innen-ausbau-Spezialisten beraten Sie gerne in allen Neu- oder Umbaufragen.



**A. SCHELLENBAUM + CO. AG. WINTERTHUR**

Seit 1842 finest old



John Wallace & Co.  
Loch St. — Aberdeen

Importeur:  
**A. RUTISHAUSER & Co. AG.**  
Scherzingen / TG — St. Moritz

**A louer**  
à personne capable, de toute moralité,

**café-glacier-bar**

avec patente alcool, dans importante ville industrielle de Suisse romande. Faire offres sous chiffre P-11707 N 3 Publicitas, Lausanne.

Im Bau befindliches, modernstes

**Grossrestaurant mit Bar**

ist auf anfangs 1958

zu verpachten

Jahreumsatz ca. Fr. 400 000–500 000.–. Neuzeitliche, internationale Betriebsführung erwünscht. Notwendiges Kapital Fr. 100 000–150 000.–. Anfragen unter Chiffre z. W. 1610 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.



**Schlüssel-Anhänger**  
elegante, solide, leichtschliessend, unzerstörbar, feinschlüssig, mit Zimmer-Nr. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telefon (041) 2 38 61

**Abegglen-Pfister AG Luzern**

LIQUEURS ET GINS DE HOLLANDE



**BOLS**  
TRIOMPHE DEPUIS 1575

Agents généraux pour la Suisse:

**E. OEHNINGER S.A., MONTREUX**

## AUS DER HOTELERIE

### K. Höhn - 80jährig

Am 5. Dezember feierte Karl Höhn-Schmid, früherer Besitzer des Hotel Glarnerhof in Glarus, in geistiger und körperlicher Gesundheit sein 80. Wiegenfest. Herr Höhn ist ein Hotelier vom guten alten Schlag, der sich von unten herauf durch alle Sparten seines Berufes durcharbeitete und ihn sodann bis ins hohe Alter ausübte, wobei er auch die Berufsorganisationen



an seinem Wissen und seinen Berufskennntnissen Anteil nehmen liess und sie mit Rat und Tat unterstützte.

Karl Höhn wurde in Hütten (Zürich) geboren. Nach Ablauf der Schulzeit bemühte er sich um die Erlernung der Fremdsprachen in Rolle und London. - Ostern 1893 begann seine Laufbahn im Hotelfach; während 16 Sommersaisons arbeitete er im Hotel Latmann in Bad Ragaz, im Hause seines Onkels. In den Winter-saisons war er in der Fremde tätig und erweiterte seine Kenntnisse und Erfahrungen in gastgewerblichen Stellungen, u. a. in Gardone, Neapel, Nizza und Bordighera. - Von 1909-13 hatte er die Direktion des Kurhaus Weissbad, Appenzel, inne und wechselte 1914 ins Hotel Glarnerhof, Glarus, über. Zwei Jahre später erwarb er dieses gutrenommierte Haus käuflich und betrieb es während mehr als dreissig Jahren in vorbildlicher Weise, zusammen mit seiner tüchtigen, treu-besorgten Gattin. Eine Krönung seines Berufskönnens und ein Beweis für das hohe Ansehen, das der Glarnerhof genoss, bedeutete der Besuch der Königin Wilhel-

mine von Holland im Jahre 1925. Dieses Ereignis gab in der Folge dem ganzen Kurgbiet «Glarnerland und Walenense» einen Auftrieb.

Der fortschrittliche Hotelier Karl Höhn hat jedoch nicht nur seinem eigenen Hause gedient und alle seine Kräfte eingesetzt, um ihm das erreichte, hohe Renommee zu geben, auch in den Berufsorganisationen der engern und weitem Heimat betätigte er sich mit Eifer und grosser Einsatzbereitschaft.

Gründungsmitglied und eigentlicher Gründerinitiant des Hotelier-Verein Glarnerland und Walenense und der Verkehrs-kommission für das Kurgbiet Glarnerland und Walenense war er gleichzeitig darauf bedacht, den Kontakt seiner Sektion mit dem Zentralverband der SHV an und amte während zweier Jahre als Präsident der Preisnormierungskommission. Seine Mitarbeit in der obersten Verbandsleitung steht noch in bester Erinnerung.

Es sind noch keine 10 Jahre her, dass sich der noch immer rüstige Achtziger von seinem Beruf zurückzog und das von ihm so trefflich geführte Haus in andere Hände gab. Wir danken Herrn Höhn für alles, was er für unsern Berufsstand fachlich und verbandspolitisch geleistet hat und wünschen ihm noch viele Jahre eines heitern Lebensabends.

### Auch das Palacehotel in Pontresina geht in Privathände über

Nachdem in letzter Zeit bereits das Schlosshotel, das Hotel Müller, die Villa Soldanella und das Hotel Schweizerhof den Besitzer gewechselt haben, ist am 1. Dezember auch das Palace-Hotel von der Familie Hans Walther-Rohrer käuflich erworben worden. Herr Hans Walther-Rohrer ist während vieler Jahre als Direktor diesem bedeutenden Betrieb vorgestanden, und in den letzten Jahren hatte er das Haus in Pacht genommen. Als erste Neuerung im Palace-Hotel wurde die Silver-Bar umfassend renoviert.

## TOTENTAFEL

### Robert Mader †

Am 7. Dezember abends starb in Zürich an seinem schweren Leiden Robert Mader, der als Statistiker der

SHTG und persönliches Mitglied des SHV in enger Verbindung mit der Hotellerie unseres Landes lebte und ihr in Treue diente.

Nach den Jugendjahren in St. Gallen, wo sein Vater das Hotel Wauhalla führte, trat Robert Mader in das Marine College Eastbourne ein. Mit Stolz erinnerte er sich zeit seines Lebens an jene Kadettenzeit, und etwas von in Eastbourne anzogenen innern und äusseren Disziplin blieb ihm immer eigen und kennzeichnend sein Tun und Lassen.

Seine Hotelkarriere startete Robert Mader als Bill-clerk im Hotel Metropole in Brighton. Später pendelte er dann abwechselnd Sommer und Winter zwischen dem väterlichen Betrieb und Hotels in Italien hin und her, doch zwischenhinein zog es ihn nochmals auf die hohe See, und er machte als Kellner sechs Überfahrten zwischen Hamburg und New York mit. Gerne erinnerte er sich auch seiner Tätigkeit als Aide de réception im Schweizerhof Luzern und als Chef de réception im weltbekannten Hotel Adlon Berlin. - Von 1911-30 leitete Robert Mader den väterlichen Betrieb, das Hotel Wauhalla St. Gallen, um nach dem Verkauf der Aktien während einiger Jahre im Versicherungsfach und bei einer Bausparkasse tätig zu sein.

Im Jahre 1935 trat er in die Dienste der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft ein, wo er zuerst die vom Bundesrat veranlasste Revision des Englischen Pfundabkommens mit dem Schweizer Hotelier-Verein zu bearbeiten hatte. Später wurde ihm die Leitung der Statistischen Abteilung anvertraut, und die Direktion der SHTG anerkennt dankend seinen grossen Fleiss, seine Ausdauer und die nie versiegenden Bemühungen, den stets wachsenden Anforderungen an diesen Sektor gerecht zu werden. Für seine Leistungen erhielt Herr Mader den uneingeschränkten Dank und die Anerkennung dieser Institution; auch bei den Mitarbeitern war er für seine kameradschaftlichen Qualitäten geschätzt. Nach dem nach zwanzigjähriger Mitarbeit erfolgten Austritt erfolgte Erreichung der Altersgrenze wurde Herr Mader von der SHTG als zeitweiliger Mitarbeiter mit weitem Aufgaben betraut.

Der Sache der ERFA in der Hotellerie hat der Verstorbene bereitwillig seine ausgezeichneten Dienste zur Verfügung gestellt. Die ERFA II im besondern ist ihm zu Dank verpflichtet und hat in ihm einen wertvollen Mitarbeiter verloren.

Robert Mader schenkte unserem Fachorgan bis zuletzt seine ganze Aufmerksamkeit. Anhand der Hotel-Revue hielt er sich dauernd über die vielfältigen Probleme sowie darüber, was sich in der Hotellerie im In- und Ausland zutrug, auf dem Laufenden.

## Der Bundesrat beantragt Erhöhung des Spieleinsatzes

Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom 10. Dez. Botschaft und Entwurf zu einem Bundesbeschluss über die Abänderung des Spielbanken-Artikels der Bundesverfassung genehmigt. Er beantragt den eidgenössischen Räten, den Artikel 35 der Bundesverfassung durch folgende Bestimmung zu ersetzen:

«Über die vom öffentlichen Wohl geforderten Beschränkungen erlässt der Bundesrat eine Verordnung. Er setzt den Höchsteinsatz fest, der jedoch den Geldwert von 5 Franken am Tage des Inkrafttretens dieser Bestimmung nicht übersteigen darf.

Da es sich um eine Abänderung der Bundesverfassung handelt, muss der Beschluss dem Volk und den Ständen zur Abstimmung unterbreitet werden.

Der Verstorbene hatte aber auch ausserhalb seines Arbeitsgebietes mancherlei Liebhabereien. So war er ein eigentliches Sammlertalent auf den verschiedensten Gebieten, besonders auf dem der Philatelie; er war Mitglied der Stadtzunft wie der Gilde der Zürcher Heraldiker und der Männervereingung Turicenis. Seine Freunde schätzten seine bescheidene Unauffälligkeit, seine frohe, zufriedene Art; die Hotellerie bedauert einen pflichtbewussten, fähigen und treuen Mitarbeiter und wird ihn in guter Erinnerung behalten.

### Hans Sieber-Ott †

Bei Redaktionsschluss erreicht uns die Kunde, dass unser Veteranenmitglied, Hans Sieber-Ott, Hotel Excelsior, Arosa, in seinem 71. Lebensjahre verschieden ist. Die trauernden Hinterlassenen versichern wir unser herzlichsten Beileids.



**EMMANUEL WALKER AG.**  
**BIEL**  
Gegründet 1866  
Bekannt für  
**QUALITÄTS-WEINE**  
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22

Tüchtiges, in allen Restaurations- und Hotelfragen versiertes

### FACH-TEAM

mit langjähriger Praxis in leitenden Stellungen im In- und Ausland sucht in Zürich oder Umgebung

## Hotel-Restaurant, Speise-Restaurant, Tea-Room

zur pachtweisen oder käuflichen Übernahme. Notwendiges Kapital vorhanden. Offerten erbeten unter Chiffre F T 2289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### LOCARNO

Zu verkaufen wegen Abreise nach Übersee neues

## Ferienwohnhaus

sehr geeignet als

### Hotel garni

Besugsbereit mit prächtigem, neuzeitlichem Inventar. Hohe Einnahmen. Schwimmbassin und idyllischer Garten. Nötiges Barkapital ca. 100'000 Franken. Eilofferten an Postfach 307, Locarno.

Zu vermieten in Montana-Vermala

1600 m ü. M., ab 8. Januar

## 3 Wohnungen

von je 6-10 Betten, mit allem Komfort, komplett möbliert. Wäsche, Geschirz und Silberwaren. Sonnstige Lage. Sehr ruhig. Aussicht. Miete pro Monat oder laut Vereinbarung. Evtl. auch an Pensionnat oder Institut. Sich wenden an E. Ulrich, Sitten (Wallis), Tel. (027) 21231, ab 18 Uhr 30.

In erster Lage am Genfersee auf Anfang 1958 zu vermieten

## Hotel-Restaurant

Jahresgeschäft mit ca. 90 Betten. Nur bestausgewiesene Interessenten wollen sich melden unter Chiffre H Q 2336 an die Hotel-Revue, Basel 2

## Hotels, Pensionen Restaurants Tea-rooms

fortwährend f. meine Kundenschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht.

G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern, Telefon (031) 3 53 02.

Zu verkaufen

neue solide

## Stühle

schon ab Fr. 17.50.

O. Locher, Baumgarten, Thun

## Gerantin

mit langjähriger Hotelpraxis sucht neuen Wirkungskreis für Hotel-Direktion.

Offerten unter Chiffre G N 2328 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Reklame-Verkauf!

## 1000 Leintücher

Zwirn-Italienweissen

geblickt, 170/250 cm, gesäumt

Tel. (041) 2 38 61 per Stück Fr. 16.80

Abegglen-Pfister AG Luzern



Agent général pour la Suisse:

**PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE**

**INSERATE LESEN** erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

## Küchenchef

Erstklassiger Restaurateur sucht passende Stelle für sofort, zu Brigade. Erstklassige Referenzen. Anfragen unter Chiffre K F 2324 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger

## Concierge

mit vielseitiger Erfahrung, sucht Stelle im Tessin. Offerten unter Chiffre T C 2272 an die Hotel-Revue, Basel 2.



## 'CULINAT'

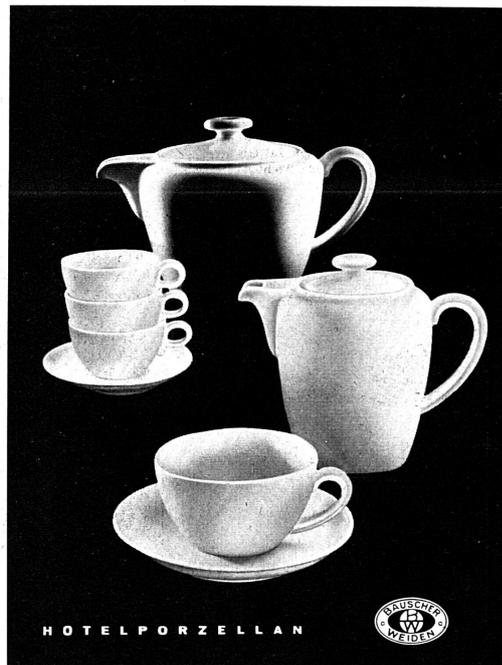
Die herrliche **Trockenwürze**

zur **Aromatisierung und Verfeinerung aller Speisen!**

Ein Spitzenprodukt der

**LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach**  
Telephon (051) 46 72 94

Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sulz, Würze



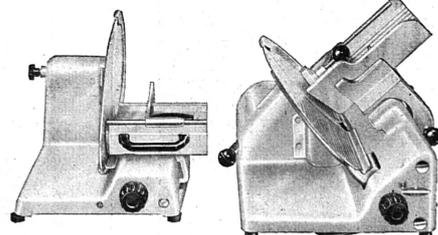
Bezugsquellennachweis und Prospekte durch:

**Bosshardt & Cie. AG.** Industriestrasse 17, Tel. (041) 355 55 Luzern

## 2 CHEFS DE PARTIE

(Deutsche), 24 Jahre, suchen angenehme Jahresstellen in Erstklasshotel. (Land nicht massgebend.) Zeugnisse erster Hotels vorhanden. Eintritt nach Übersinkunft. Offerten an Heinz Schmid, München 2, Park-Hotel, Abteilung Küche.

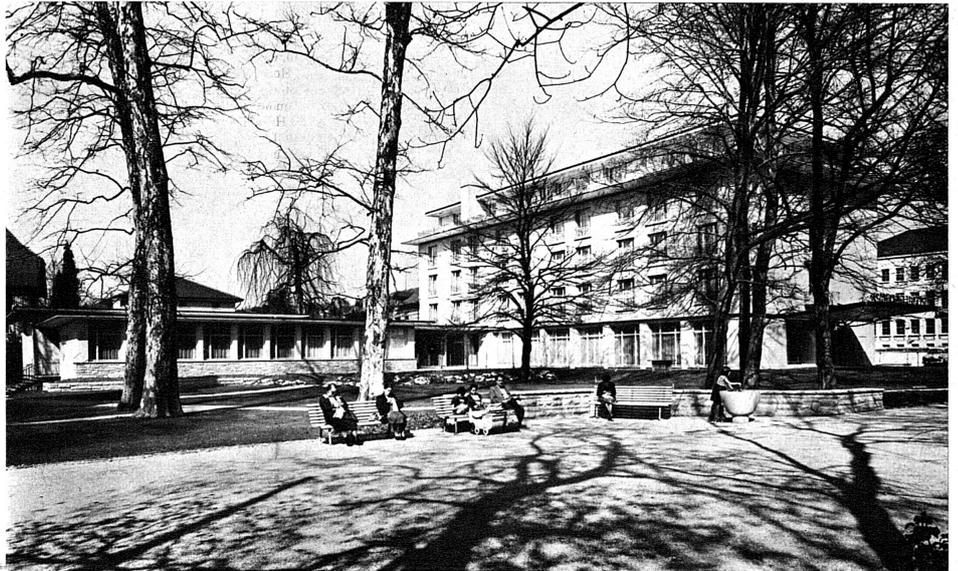
## Hofmann-Aufschnittmaschinen



Kauft Schweizer Fabrikat! - Verkauf für die ganze Schweiz.

**W. Hofmann Maschinen, Telephon (063) 2 19 37 Langenthal**

# Gartenhotel Winterthur



Projekt und Bauleitung: Franz Scheibler, Architekt BSA SIA,  
Mitarbeiter: Architekten Tabacznik und Decurtins.

Winterthur ist nicht nur Industrie- und Handelszentrum, sondern liegt als wichtiger Verkehrsknotenpunkt auch im Logiergebiet des Flughafens Kloten. Ausserdem ist es eine berühmte Kunststätte. Aus diesen mannigfaltigen Voraussetzungen erwachte die Initiative für den Neubau eines erstklassigen Stadthotels mit den benötigten Restaurationsräumen und Sitzungszimmern sowie einer beschränkten Zahl privater Schlafräume. Ein solches Bauvorhaben, bei dem nicht die Rentabilität, sondern spezielle Zweckbestimmungen, nicht zuletzt auch gewisse repräsentative Wünsche, im Vordergrund standen, konnte natürlich nur mit weitgehender Unterstützung von Industrie- und Handelskreisen realisiert werden. Dass die Bereitschaft zu einem Gemeinschaftswerk in Winterthur besteht, dafür legt das kürzlich dem Betrieb übergebene «Gartenhotel» Zeugnis ab.

Bei der Bauplatzwahl war die Forderung nach einer zentralen und gleichzeitig ruhigen Lage nicht leicht zu erfüllen. Durch das Entgegenkommen der städtischen Behörde wurde aber das Bauplatzproblem auf eine geradezu ideale Art gelöst. Das Hotel erhielt seinen Platz im Parkgelände zwischen dem würdigen Stadthaus von Semper und dem neuzeitlichen Bau der «Unfallversicherung Winterthur». Bei der Projektierung des Hotels galt es, den schönen Baumbestand möglichst zu schonen. Aus diesem Grunde wurde das geforderte Raumprogramm in einem Winkelbau konzipiert: als bauliche Dominante das viergeschossige Hotel mit zurückgesetztem Dachgeschoss und als eingeschossiger Quertrakt die Restaurationsräume und Sitzungssäle mit der Küche. Im windgeschützten Winkel öffnet sich das Haus mit dem Restaurationsgarten gegen den Park. Das Gartenhotel trägt seinen Namen zu Recht. Die Hotel- und Restaurationsräume wurden nicht nur räumlich voneinander getrennt, sondern auch organisatorisch, indem für das Hotel und den Restaurations- und Saaltrakt spezielle Zugänge geschaffen wurden. Der Wunsch nach einer strikten Trennung

zwischen den Hotelgästen einerseits und den Saal- und Restaurantbesuchern andererseits führte zu dieser etwas eigenwilligen Lösung.

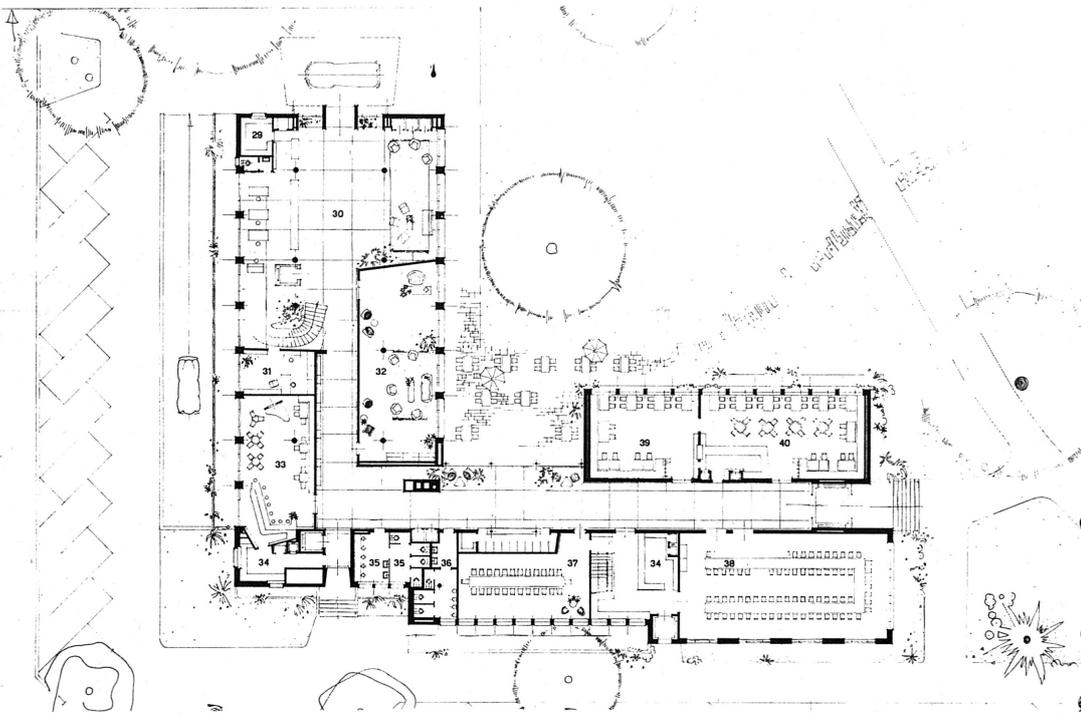
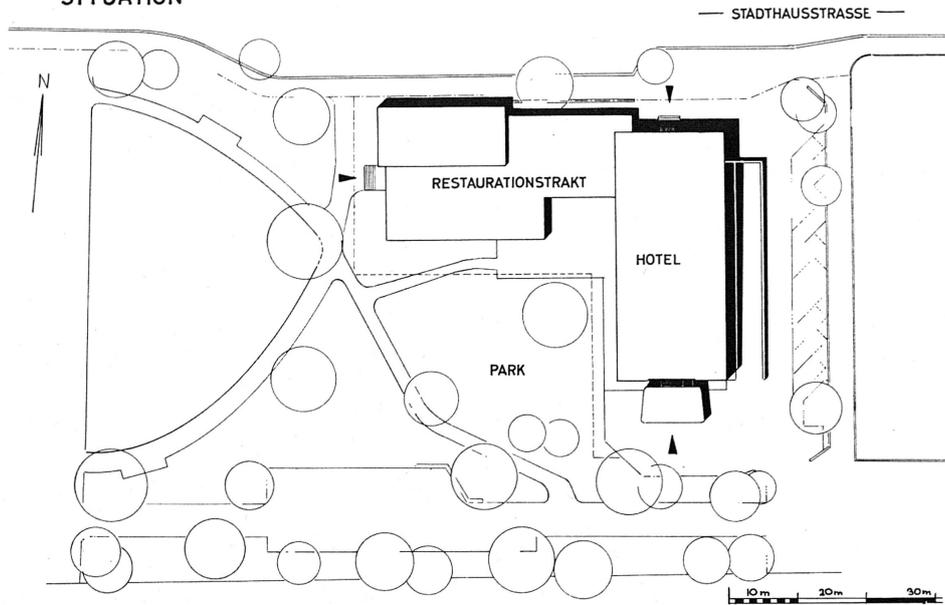
Der *Hotelgast* findet in der Empfangshalle zentral und trotzdem in räumlich sympatisch aufgelockerter Form alle notwendigen Einrichtungen der Receptionsdienste inkl. Telefonkabinen und Fernschreiber. Direkt anschliessend befindet sich der heute immer wichtiger werdende *Ruheraum*. Durch eine frei im Raum schwebende Treppe oder den sehr übersichtlichen Lift gelangt man zu den 51 geräumigen und vornehm eingerichteten Gästezimmern mit total 60 Betten und zusätzlich 18 Ruhebetten. Jedes Zimmer hat seine eigene Sanitärabatterie mit WC, Bad und den Wascheinrichtungen. Die Kleiderkästen sind im Vorraum eingebaut, so dass sämtliche Zimmer nur mit niederen Möbeln möbliert werden konnten. Das Zimmer ist durch die heute allgemein geforderte doppeltürige Schallschleuse vom Korridorlärm isoliert. Sämtliche Fremdenzimmer sind vollklimatisiert, das heisst von Aussentemperatur und Aussenschall hermetisch abgeschlossen. Die Sulzer-Klimakonvektoren sind durch die Gäste individuell regulierbar. Diese erste Hotelklimaanlage, in Amerika heute eine Selbstverständlichkeit, wird in dieser Nummer durch die Erstellerrfirma noch näher beschrieben. Die zunehmende Lärmentwicklung und Unstabilität unserer klimatischen Verhältnisse wird sehr bald die Klimaanlage für städtische Hotelneubauten zur Norm erheben. Im Dachgeschoss befinden sich ausser der Direktionswohnung und zwei Zweizimmerappartements Räume für 18 Angestellte, die übrigen sind im Gästegeschoss nördlich des Treppenhauses untergebracht, eine Anordnung, die normalerweise nicht erwünscht ist.

Die Organisation des Restaurationstraktes ist sehr übersichtlich. Der eintretende Gast findet rechterhand eines Mittelkorridors das *Stadt-Restaurant* und das *Restaurant français*, linkerhand das *Sitzungszimmer* und den *Bankettsaal*. Die beiden Restaurants sowie die beiden Säle sind durch eigene Offices an die Küche im Untergeschoss angeschlossen. Eine gewisse Abspaltung des Verpflegungsbetriebes ist offensichtlich. Die gewünschte Dezentralisation erforderte ge-

genüber einer zentral organisierten Anlage ein Mehrfaches von Vertikalverbindungen: zwei grosse Lifts und fünf Speiseaufzüge. Der hohe Baustandard äussert sich nicht nur in der wohlthuenden Weiträumigkeit der Verkehrsräume, sondern gleichermaßen in der verzweigten installatorischen Anlage. Die Bauherrschaft hat bewusst darauf verzichtet, die beiden Restaurants im Sommer durch Türen oder Glasschiebewände gegen den Park vollständig zu öffnen, um den intimen Charakter nicht zu verlieren. Der Gartenservice erfolgt deshalb durch den Mittelkorridor. Auch hier entdeckt man sehr eigenwillige Gedankengänge, für welche die Bauherrschaft ihre speziellen Gründe haben musste. Die Küchenorganisation folgt dem Prinzip der französischen à-la-carte-Küche. Es hiess bei der Eröffnung zutreffend, dass sie eindrücklich Zeugnis ablege für den hohen Stand, den die schweizerische Industrie auf diesem Gebiet erreicht habe. Da wir auf die technischen Neuheiten der Wärmeapparate demnächst in einer speziellen Nummer zu reden kommen, seien die einzelnen Details hier übergangen. Den minderbemittelten Hotelier möchte man beim Besuch dieser Küche gern trösten. Vielleicht darf man ihm sagen, dass es für ihn mit weniger Chrom und ohne Elektrotimer auch geht. Für das Gartenhotel gilt das Wort: Nur das Beste ist gut genug. In diesem Sinne wird das Gartenhotel in Winterthur stets als ein Sonderfall dastehen, über den wir uns freuen, wie man sich über jede Seltenheit freut. Das Hotel ist nicht zufällig zu einer Schaustellung höchster industrieller Erzeugnisse geworden, sondern dies war von Anfang an die Absicht der massgebenden Kreise, welche die Realisierung des Unternehmens ermöglichten. Der Zweck dieses Vorhabens ist voll und ganz erreicht. Ein Besuch des Gartenhotels in Winterthur wirkt in allen Sparten der Betriebseinrichtung appetitanregend. Ganz besonders wertvoll ist, dass wir ein Musterbeispiel einer Hotelklimaanlage besitzen, weil wir uns mit dieser in Zukunft grundsätzlich auseinandersetzen haben und Wege finden müssen, diese auch da zu realisieren, wo uns weniger günstige Voraussetzungen schärfste Rationalisierungsmassnahmen auferlegen.

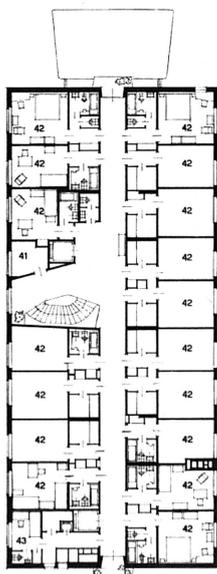
Th. Sch.

SITUATION



Grundriss Erdgeschoss

- 29 Fernschreiber
- 30 Empfangshalle
- 31 Direktor
- 32 Hotelhalle
- 33 Bar
- 34 Office
- 35 WC Damen
- 36 WC Herren
- 37 Sitzungszimmer
- 38 Saal
- 39 Speisesaal
- 40 Restaurant

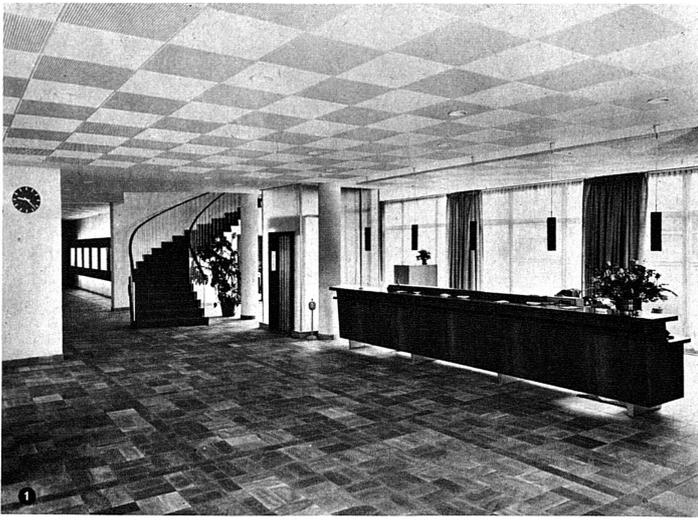


Grundriss Obergeschoss

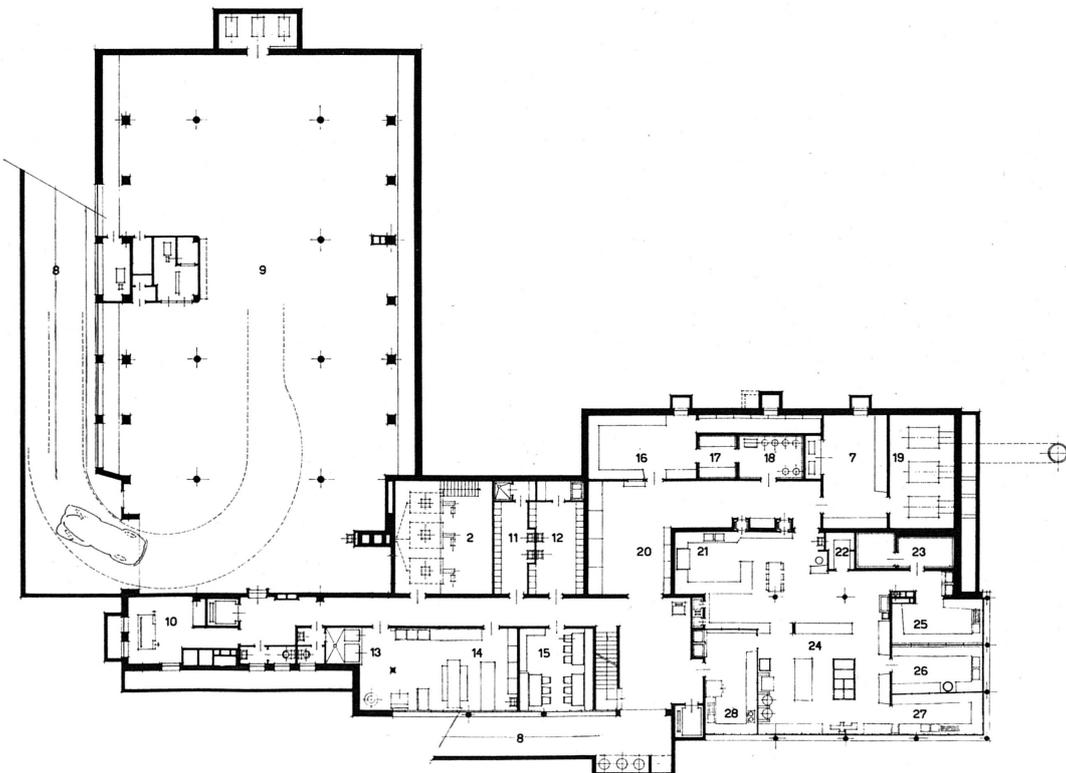
- 41 Putzraum
- 42 Gästezimmer
- 43 Mädchen

Grundriss 1. Kellergeschoss

- 8 Rampe
- 9 Garage
- 10 Werkstatt
- 11 Garderobe Männer
- 12 Garderobe Frauen
- 13 Wäscherei
- 14 Lingerie
- 15 Personalraum
- 16 Economat
- 17 Wein
- 18 Bier
- 19 Klimazentrale II
- 20 Depot
- 21 Spüle
- 22 Schränke
- 23 Kühlraum
- 24 Warme Küche
- 25 Gardemanger
- 26 Rüstküche
- 27 Plonge
- 28 Patisserie



- 1 Empfangshalle mit Reception
- 2 Bar für Hotel- und Saalgäste
- 3 Stadtrestaurant
- 4 Französisches Restaurant



# Die Klimaanlage des Gartenhotels

Im Bestreben, seinen Gästen den grösstmöglichen Komfort zu bieten, wurden im Gartenhotel Winterthur sämtliche Gästezimmer mit einer modernen Sulzer-Klimaanlage versehen. Sie übernimmt im Winter die vollständige Beheizung; im Sommer kühlt sie und sorgt zu jeder Jahreszeit für eine angemessene Menge von sauberer, frischer Luft. Automatisch werden Sommer und Winter behagliche Raumtemperaturen eingehalten. Ein grosser Vorteil dieser Bauart mit Sulzer-Klimakonvektoren besteht darin, dass von Raum zu Raum den persönlichen Wünschen und Bedürfnissen entsprochen werden kann, indem es der Gast in der Hand hat, durch einfaches Verstellen des Drehknopfes oben am Klimagerät die Raumtemperatur zu beeinflussen.

Im folgenden ist die Arbeitsweise der Anlage mit Sulzer-Klimakonvektoren kurz beschrieben: In der Klimazentrale, die im Keller untergebracht ist, wird die Primärluft, das heisst ein Frischluftanteil von etwa 20 % der gesamten Raumluft, filtriert, im Winter vorgewärmt und im Sommer gekühlt, sowie nach Notwendigkeit befeuchtet oder entfeuchtet. Dieser Anteil entspricht einer Frischluftmenge pro Person von ca. 60 m<sup>3</sup>/h. Die Frischluft wird in einem Sulzer-Zuluftapparat aufbereitet und den einzelnen Klimakonvektoren durch Verbindungsleitungen mit relativ hohem Druck, bzw. hoher Geschwindigkeit zugeführt; man spricht deshalb auch von sogenannten «Hochdruck-Klimaanlagen». Strömungstechnisch gut ausgebildete Formstücke verhindern Geräuschbildung im Leitungsnetz.

Im Klimakonvektor gelangt die stets konstant bleibende Menge Primärluft zuerst in einen Schalldämpfer, der die Geräusche jedes Frequenzbereiches absorbiert. Anschliessend tritt sie durch Düsen in die Mischkammer und saugt durch Injektorwirkung Raumluft in den Apparat ein. Die als Sekundärluft bezeichnete Raumluft wird durch den im Klimakonvektor eingebauten Wärmeaustauscher gesogen, dort im Winter beheizt und im Sommer gekühlt. Ein besonderes, von Sommer- auf Winterbetrieb umstellbares Leitungssystem versorgt letzteren mit Warm- oder Kaltwasser. Die örtliche Regelung erfolgt halbautomatisch über das auf die Wasserzuleitung wirkende Regulierventil.

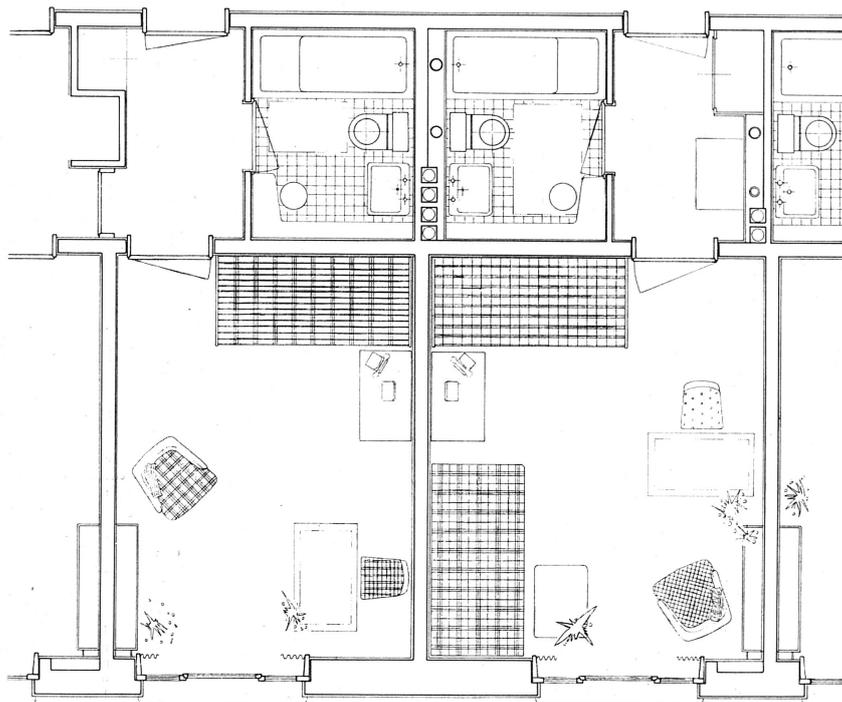
Anschliessend tritt die im Klimakonvektor aufbereitete Luft über ein Diffusionsgitter in den Raum ein, in welchem ein etwa achtfacher Luftwechsel stattfindet.

Der Klimakonvektor bietet alle Möglichkeiten der modernen Klimaanlage, nämlich im Sommer Kühlung, Ventilation und Entfeuchtung, während er im Winter heizt, lüftet und befeuchtet. Er verbindet die Vorteile der Einzelklimageräte, wie einfacher Einbau, geringer Platzbedarf und individuelle Regulierung mit denjenigen der zentralen Luftaufbereitung, wie niedrige Betriebs- und Unterhaltskosten.

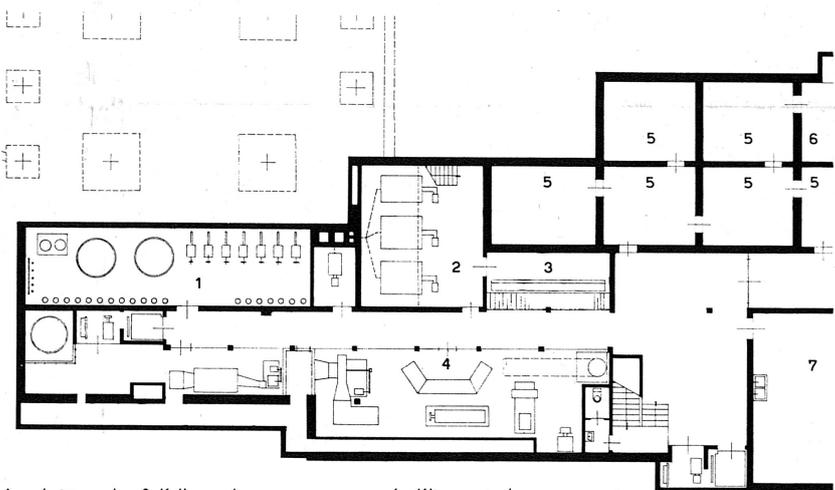
Im Gegensatz zu den zentral gesteuerten Anlagen ermöglicht die Sulzer-Klimakonvektoranlage jedem Gast, die Raumtemperatur seinen Wünschen anzupassen. Sie bietet die Vorzüge eines geöffneten Fensters, nicht aber die Nachteile desselben, wie vielerorts Lärm von der Strasse und durch Verbrennungsgase und Staub verunreinigte Luft.

Die Erzeugung des Kaltwassers – auch für die Lüftungsanlagen in den Gesellschaftsräumen – erfolgt mittels eines Sulzer-Rotationskompressors, wobei als Kühlmittel Freon gewählt wurde. Zwei ölgefeuerte Sulzer-Kessel von zusammen 490000 kcal/h dienen der Bereitstellung des Heizwassers für die Klimakonvektor- und die übrigen Lüftungsanlagen sowie die Raumheizung durch Radiatoren und Konvektoren. Der Produktion des benötigten Brauchwarmwassers für Bäder, Toiletten, Küche usw. dient ein separater, ebenfalls ölgefeuerter Sulzer-Kessel, der unabhängig von der Heizung jederzeit in Betrieb genommen werden kann.

Die im Parterre befindlichen Lokale, wie Empfangshalle, Aufenthaltsraum, Restaurants, Saal, Bar usw. sind durchwegs mit separaten Lüftungsanlagen versehen. Ihre Beheizung erfolgt teilweise oder ganz durch Warmluft-einlässe unter den hohen Fenstern sowie mittels Heizkörpern. Im Sommer übernehmen die Lüftungsanlagen auch die Kühlung der Aufenthalts- und Gesellschaftsräume und tragen somit zu einem angenehmen Verbleiben bei.



Grundriss des Fremdenzimmers



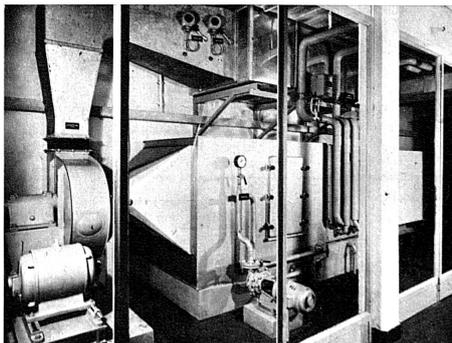
Ausschnitt aus dem 2. Kellergeschoss

- 1 Unterzentrale
- 2 Heizung
- 3 Elektr. Verteilstation

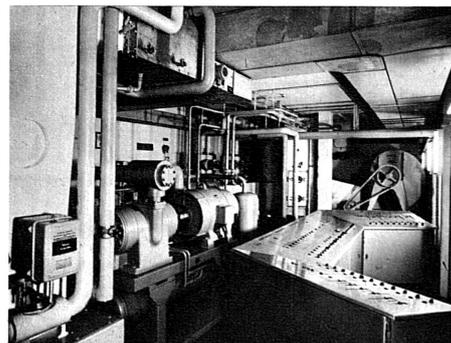
- 4 Klimazentrale
- 5 Luftschutzraum
- 6 Entgütungsraum
- 7 Keller



Sulzer-Klimakonvektor in einem Hotelzimmer



Primärluftaufbereitung für Klimakonvektoren



Klimazentrale mit Kältekompressor und Schaltpult – Im Hintergrund Rückkühler zum Kältekompressor

Inseratenschluss

für die

Ausgaben Nr. 52/1957 und Nr. 1/1958

Zufolge des Weihnachtsfestes und weil in Basel der Stephanstag gesetzlicher Feiertag ist, kommt die Hotel-Revue Nr. 52 bereits Dienstag, den 24. Dezember, nachmittags zum Postversand.

Der Inseratenschluss wird daher auf Montag, den 23. Dez., vormittags 11 Uhr, festgesetzt.

Für die Ausgabe Nr. 1 vom 2. Januar 1958 ist der letzte Termin für die Inseraten-Aannahme

Montag, der 30. Dezember, abends.

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

Administration Hotel-Revue

Neues aus Mürren

Die Pension Blumenthal ist völlig renoviert worden und präsentiert sich heute als modernes Hotel im Chaletstil mit 40 Betten, Privatbädern, Duschen, einem heimeligen Restaurant und geräumigem Speisesaal. In der Bauernstube befindet sich der Stammtisch und der Fahrenkasten der Musikgesellschaft Mürren. ...

Marchés agricoles

Abondance de légumes de garde

Les livraisons de chichorées scaroles ont rapidement diminué, et les faibles apports indigènes doivent être complétés par des importations. En revanche, les légumes de garde proprement dits prennent de plus en plus d'importance sur les marchés. On trouve un choix abondant de choux, tels que choux Marcelain, choux blancs, choux rouges, ainsi que des légumes-racines, d'autant plus précieux que c'est surtout en hiver que le corps humain a besoin des vitamines enrichissantes contenues dans les légumes.

Les agrumes dominent sur le marché des fruits

Le marché des fruits est caractérisé par un apport particulièrement important d'agrumes. Les mandarines et les oranges sont importées à des prix intéressants. Les quelques rares fruits du pays ont trouvé en général un écoulement aisé dans les régions de production.

Les pommes de terre doivent être stockées dans de bonnes caves fraîches

Dès le début du mois, les livraisons de pommes de terre de table ont bénéficié d'un premier supplément de Fr. 1.30 par 100 kg, supplément à ajouter aux prix d'automne. C'est ainsi que sont couverts les frais de stockage, qui s'accroîtront par étapes dès le Nouvel-An, pour atteindre Fr. 4.- au maximum le 16 avril 1958. Dans les caves chaudes ou mal installées, les pertes causées par la terminaison et l'assèchement des tubercules sont trop importantes pour qu'il vaille la peine de faire de fortes réserves, et ceci malgré l'augmentation du prix due au supplément de stockage.

Le porc est encore avantageux

La situation du marché du gros bétail de boucherie s'est peu modifiée ces derniers temps. Les génisses grasses ne trouvent à vrai dire plus un écoulement aussi aisé que le mois passé, alors que la demande de bêtes à saucisses semble continuer à s'accroître. Du fait des livraisons importantes, les prix des veaux à saucisses ont encore baissé. On constate déjà une forte augmentation de l'offre des veaux d'engrais lourds, ce qui laisse prévoir un abaissement des prix. A l'encontre

de l'offre saisonnière habituelle, les prix des porcs de boucherie ont de nouveau baissé. Le cours des porcs à viande léger sont actuellement non seulement inférieurs au prix indicatif en vigueur, mais encore au-dessous des prix pratiqués un an auparavant.

Féras à bon marché

Sur nos lacs suisses a commencé à fin novembre la pêche des féras qui durera jusqu'au début janvier 1958. Ces poissons sont actuellement bon marché; c'est donc le moment de les inscrire dans les menus.

Reichliche Gemüsevorräte

Am 11. Dezember fand in Zürich in Anwesenheit der Vertreter der beteiligten eidgenössischen Amtstellen eine Sitzung des Fachausschusses für Gemüse statt, die in der Hauptsache der Beurteilung der Versorgungslage an Dauergemüse für den Winter 1957/58 galt. Auf Grund einer durch die schweizerische Gemüseunion wie üblich auf Anfang Dezember durchgeführten Lagerbestandeserhebung wurde festgestellt, dass die Erträge an inländischen Dauergemüsen im Gegensatz zu der aussergewöhnlich schwachen Obst-ernte sehr gut waren, so dass beträchtliche Lager angelegt werden konnten. Dies trifft vor allem für die Kohlarten wie Weisskabis, Rotkabis und Wirtz zu, aber auch beim Wurzel- und Knollengemüse wie Karotten, Rando und Knollensellerie sind die Vorräte reichlich. Die gegenwärtig günstige Witterung fördert ebenfalls die Anfuhr an Wintergemüse (Rosenkohl, Lauch, Spinat), so dass Ergänzungsimpporte nur für gewisse Saubongemüse wie insbesondere Salate, Blumenkohl, Fenchel und Tomaten notwendig sind. Der Gemüsemarkt darf somit als reichlich versorgt betrachtet werden.

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

En raison des fêtes de fin d'année et des vacances de Noël de l'imprimerie, le N° 52 de l'Hotel-Revue sera envoyé l'après-midi du mardi 24 décembre déjà. De ce fait le

dernier délai pour la réception des annonces est fixé au lundi matin 23 décembre à 11 heures.

Pour le N° 1, du 2 janvier 1958, le dernier délai

pour la réception des annonces a été fixé au lundi soir 30 décembre 1957.

Nous prions les lecteurs, ainsi que les expéditeurs d'annonces, de bien vouloir prendre note de ces dates et d'observer strictement les termes prescrits.

Administration de l'Hotel-Revue

L'Association internationale de l'hôtellerie et titulaire de nombreuses distinctions honorifiques.

M. Roufosse a beaucoup contribué au développement et à la sauvegarde de l'hôtellerie belge et il s'est dévoué sans compter tant pour l'hôtellerie de son pays que pour l'hôtellerie internationale.

La Fédération nationale de l'hôtellerie belge et tous ses collègues perdent en Monsieur V. Jean Roufosse un hôtelier éminent, sur la carrière duquel nous aurons l'occasion de revenir.

SAISONNÈRES

Arosa: Alexandra Golfhotel, 20. Dezember
Arosa: Hotel des Alpes, 20. Dezember
Kandersteg: Hotel Bernhofer, 22. Dezember
Klosters: Grand Hotel Verena, 18. Dezember

Redaktion - Rédaction:

Ad. Pfister - P. Nantermod

Inserenteur: E. Kuhn

NÉCROLOGIE

Monsieur Victor Roufosse †

Nous avons été attristés par la nouvelle du décès de Monsieur Victor Jean Roufosse, Doyen de la corporation des hôteliers et restaurateurs de Belgique, administrateur honoraire de la Fédération nationale de l'hôtellerie belge, membre du Conseil d'administration de

Frei für Wintersaison

TRIO
evtl. Duo, in Häuser, wo unser Tanz gute Konzertmusik zur Geltung kommt. Referenzen von erstklassigen Häusern und SFM Bern. Off. an Carlo Silla, Kapellmeister, Forchstrasse 480, Zürich 0/32 Tel. (051) 248453.

Sprachenkundiger

Telephonist-Nachconciierge
sucht Stelle in Wintersaison. Offerten an Daniel Eicher, Oberer, Söderstrasse, Thun, Tel. (033) 68306.

Hotellerstochter, 18jährig, sucht Stelle als

Bureau-Praktikantin
Sprachen: Deutsch, Franz., Englisch. Eintritt sofort. E. Steiner, Hotel Bahnhof, Interlaken.

Junge, sympathische

Hotel-Sekretärin
(Osterreicherin) sucht Stelle für Wintersaison, evtl. auch ganzjährig; auch andere, gleichwertige Tätigkeiten. Perfekt in Buchhaltung, Korrespondenz, Service, Kochen etc. Deutsch, französisch und italienisch sprechend. Matura und 2 Jahre Besuch der Hochschule für Welthandel, Sek. Fremdenverkehr, in Wien, 1 Jahr Praxis in der Schweiz. Eintritt sofort möglich. Angebote erbitte ich unter Chiffre H O 2330 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme 26 ans, suisse, cherche place (de préférence en suisse romande) en qualité de

chef-gardemanger ou ler commis gardemanger
(grande connaissance dans les viandes)
Paire offre sous chiffre C G 2349 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Jüngerer Österreicher sucht Stelle als

Koch-Patissier
ab sofort, zwecks Weiterbildung. Angebote mit Gehaltsangaben sind erbeten an Kari Krasser, Casa La Fraternalità, Lugano-Savosa.

Junger

KOCH
Deutscher, seit 3 Jahren in der Schweiz tätig, sucht Stelle ab sofort für Wintersaison oder Jahresstelle. Franz. Sprache perfekt. Angebote unter Chiffre K O 2310 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Äusserst angenehm, unglaublich haltbar, leicht zu waschen, sofort trocken, das sind die Vorteile unserer

Percal-Bettwäsche

Verlangen Sie bitte Angebot und Muster. Beste Referenzen zahlreicher Hotels.

& CIE. PFEIFFER MOLLIS

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

für die festtage

champagnerkelche

192 mm hoch 150 g fr. —,95

200 mm hoch 200 g fr. 1,10

10% rabatt

Handfah glashalle rapperswil tel. (055) 2 18 55

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

Im Silber steckt Kapital. Schöne Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit.

ARGENTYL bietet Ihnen beides

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

Junges Ehepaar, zurzeit in Deutschland, sucht für sofort Stelle als

Chef de rang oder Kellner und Zimmermädchen oder Buglerin

möglichst im gleichen Haus. Offerten unter Chiffre K Z 2343 an die Hotel-Revue, Basel 2.

18jährige

SERVIERTOCHTER sucht Stelle nach Films oder Umgebung, Deutsch und französisch sprechend. Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an Rita Hürlimann, Rue du Lac 37, Vevey.

Junger

Commis-Patissier sucht Stelle in gutem Hotel oder Restaurant. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten an R. Hofer, Oetwilerstr. 4, Dietikon ZH.

sprachenkundig, bereit, seriös, sucht Winterengagement, evtl. als Weinbutler oder Kontrolleur. Tel. (051) 426510.

Junger

PATISSIER 25jährig, Schweizer, sucht Stelle als

Commis-Patissier

War schon im Hotelfach tätig. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre C P 2319 an die Hotel-Revue, Basel 2.

19jährige Deutsche sucht Stelle zwecks gründlicher Erlernung der franz. Sprache (Englisch perfekt), als

Bureau-Praktikantin

evtl. auch Buffet oder Restaurant. Offerten unter Chiffre B R 2298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger, gelernter

Wäscher sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre W A 2297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

sucht selbstständigen Posten in

Sportgeschäft, Bazar od. Kiosk in Wintersportplatz. Offerten unter Chiffre K B 2323 an die Hotel-Revue, Basel 2.

gestandenen Alters, such passenden Wirkungskreis. Nähe Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre G G 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Koch sucht Stelle neben Chef

Anfragen sind zu richten an Jürg Mazon, Bahnhofplatz, Chur, Tel. (081) 22650.

19jähriger Bursche sucht

Koch-Lehrstelle

auf Neujahr in franz. Schweiz. Offerten an W. Gerber, Pension Gerber, Kuraalstrasse 6, Bern, Tel. (031) 22965.

19jährige Deutsche sucht Stelle zwecks gründlicher Erlernung der franz. Sprache (Englisch perfekt), als

Bureau-Praktikantin

evtl. auch Buffet oder Restaurant. Offerten unter Chiffre B R 2298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger, gelernter

Wäscher sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre W A 2297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

sucht selbstständigen Posten in

Sportgeschäft, Bazar od. Kiosk in Wintersportplatz. Offerten unter Chiffre K B 2323 an die Hotel-Revue, Basel 2.

gestandenen Alters, such passenden Wirkungskreis. Nähe Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre G G 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Koch sucht Stelle neben Chef

Anfragen sind zu richten an Jürg Mazon, Bahnhofplatz, Chur, Tel. (081) 22650.

19jähriger Bursche sucht

Koch-Lehrstelle

auf Neujahr in franz. Schweiz. Offerten an W. Gerber, Pension Gerber, Kuraalstrasse 6, Bern, Tel. (031) 22965.

19jährige Deutsche sucht Stelle zwecks gründlicher Erlernung der franz. Sprache (Englisch perfekt), als

Bureau-Praktikantin

evtl. auch Buffet oder Restaurant. Offerten unter Chiffre B R 2298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger, gelernter

Wäscher sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre W A 2297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

sucht selbstständigen Posten in

Sportgeschäft, Bazar od. Kiosk in Wintersportplatz. Offerten unter Chiffre K B 2323 an die Hotel-Revue, Basel 2.

gestandenen Alters, such passenden Wirkungskreis. Nähe Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre G G 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Koch sucht Stelle neben Chef

Anfragen sind zu richten an Jürg Mazon, Bahnhofplatz, Chur, Tel. (081) 22650.

19jähriger Bursche sucht

Koch-Lehrstelle

auf Neujahr in franz. Schweiz. Offerten an W. Gerber, Pension Gerber, Kuraalstrasse 6, Bern, Tel. (031) 22965.

19jährige Deutsche sucht Stelle zwecks gründlicher Erlernung der franz. Sprache (Englisch perfekt), als

Bureau-Praktikantin

evtl. auch Buffet oder Restaurant. Offerten unter Chiffre B R 2298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger, gelernter

Wäscher sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre W A 2297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

sucht selbstständigen Posten in

Sportgeschäft, Bazar od. Kiosk in Wintersportplatz. Offerten unter Chiffre K B 2323 an die Hotel-Revue, Basel 2.

gestandenen Alters, such passenden Wirkungskreis. Nähe Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre G G 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Koch sucht Stelle neben Chef

Anfragen sind zu richten an Jürg Mazon, Bahnhofplatz, Chur, Tel. (081) 22650.

19jähriger Bursche sucht

Koch-Lehrstelle

auf Neujahr in franz. Schweiz. Offerten an W. Gerber, Pension Gerber, Kuraalstrasse 6, Bern, Tel. (031) 22965.

19jährige Deutsche sucht Stelle zwecks gründlicher Erlernung der franz. Sprache (Englisch perfekt), als

Bureau-Praktikantin

evtl. auch Buffet oder Restaurant. Offerten unter Chiffre B R 2298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger, gelernter

Wäscher sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre W A 2297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

sucht selbstständigen Posten in

Sportgeschäft, Bazar od. Kiosk in Wintersportplatz. Offerten unter Chiffre K B 2323 an die Hotel-Revue, Basel 2.

gestandenen Alters, such passenden Wirkungskreis. Nähe Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre G G 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Koch sucht Stelle neben Chef

Anfragen sind zu richten an Jürg Mazon, Bahnhofplatz, Chur, Tel. (081) 22650.

19jähriger Bursche sucht

Koch-Lehrstelle

auf Neujahr in franz. Schweiz. Offerten an W. Gerber, Pension Gerber, Kuraalstrasse 6, Bern, Tel. (031) 22965.

19jährige Deutsche sucht Stelle zwecks gründlicher Erlernung der franz. Sprache (Englisch perfekt), als

Bureau-Praktikantin

evtl. auch Buffet oder Restaurant. Offerten unter Chiffre B R 2298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger, gelernter

Wäscher sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre W A 2297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

sucht selbstständigen Posten in

Sportgeschäft, Bazar od. Kiosk in Wintersportplatz. Offerten unter Chiffre K B 2323 an die Hotel-Revue, Basel 2.

gestandenen Alters, such passenden Wirkungskreis. Nähe Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre G G 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Koch sucht Stelle neben Chef

Anfragen sind zu richten an Jürg Mazon, Bahnhofplatz, Chur, Tel. (081) 22650.

19jähriger Bursche sucht

Koch-Lehrstelle

auf Neujahr in franz. Schweiz. Offerten an W. Gerber, Pension Gerber, Kuraalstrasse 6, Bern, Tel. (031) 22965.

19jährige Deutsche sucht Stelle zwecks gründlicher Erlernung der franz. Sprache (Englisch perfekt), als

Bureau-Praktikantin

evtl. auch Buffet oder Restaurant. Offerten unter Chiffre B R 2298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger, gelernter

Wäscher sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre W A 2297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

sucht selbstständigen Posten in

Sportgeschäft, Bazar od. Kiosk in Wintersportplatz. Offerten unter Chiffre K B 2323 an die Hotel-Revue, Basel 2.

gestandenen Alters, such passenden Wirkungskreis. Nähe Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre G G 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Koch sucht Stelle neben Chef

Anfragen sind zu richten an Jürg Mazon, Bahnhofplatz, Chur, Tel. (081) 22650.

19jähriger Bursche sucht

Koch-Lehrstelle

auf Neujahr in franz. Schweiz. Offerten an W. Gerber, Pension Gerber, Kuraalstrasse 6, Bern, Tel. (031) 22965.

19jährige Deutsche sucht Stelle zwecks gründlicher Erlernung der franz. Sprache (Englisch perfekt), als

Bureau-Praktikantin

evtl. auch Buffet oder Restaurant. Offerten unter Chiffre B R 2298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger, gelernter

Wäscher sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre W A 2297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

sucht selbstständigen Posten in

Sportgeschäft, Bazar od. Kiosk in Wintersportplatz. Offerten unter Chiffre K B 2323 an die Hotel-Revue, Basel 2.

gestandenen Alters, such passenden Wirkungskreis. Nähe Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre G G 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Koch sucht Stelle neben Chef

Anfragen sind zu richten an Jürg Mazon, Bahnhofplatz, Chur, Tel. (081) 22650.

19jähriger Bursche sucht

Koch-Lehrstelle

auf Neujahr in franz. Schweiz. Offerten an W. Gerber, Pension Gerber, Kuraalstrasse 6, Bern, Tel. (031) 22965.

19jährige Deutsche sucht Stelle zwecks gründlicher Erlernung der franz. Sprache (Englisch perfekt), als

Bureau-Praktikantin

evtl. auch Buffet oder Restaurant. Offerten unter Chiffre B R 2298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger, gelernter

Wäscher sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre W A 2297 an die Hotel-Revue, Basel 2.

sucht selbstständigen Posten in

Sportgeschäft, Bazar od. Kiosk in Wintersportplatz. Offerten unter Chiffre K B 2323 an die Hotel-Revue, Basel 2.

gestandenen Alters, such passenden Wirkungskreis. Nähe Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre G G 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Koch sucht Stelle neben Chef

Anfragen sind zu richten an Jürg Mazon, Bahnhofplatz, Chur, Tel. (081) 22650.

19jähriger Bursche sucht

Koch-Lehrstelle

auf Neujahr in franz. Schweiz. Offerten

**Stellen-Anzeiger** Nr. 51  
**Moniteur du personnel**

**Offene Stellen - Emplois vacants**

**G**esucht per sofort: **Personalköchin** (eventuell auch Anfängerin), Offerten an Grand Hotel Rigi-Kalbad, Direktor H. Schilling, (1972)

**N**achtportier, sprachkundig, für sofortigen Eintritt gesucht. Offerten an Dr. W. Federle, Berghotel Schatzalp ob Davos, (1978)

**Stellengesuche - Demandes de places**

**S**alle und Restaurant

**B**uffetdame, ges. Alters, fachkundig und feink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 219

**O**berkellner, eventuell Chef de rang-d'étage, vier Sprachen, frei ab sofort, sucht Winterarbeitsstelle. Erstklassige Referenzen. Offerten erbeten unter Tel. (085) 917165 oder Chiffre 246

**O**bersaallochter sucht über Festtage Aushilfe, eventuell auch andere Beschäftigung. J. Bührer, Morcote, Tel. (091) 34178, (247)

**T**ochter, gesetsten Alters, branchenkundig, perfekt französisch sprechend, sucht Aushilfsstelle von Weihnachten bis über Neujahr, evtl. länger, für Restauration-Saalservice evtl. Buffet. Sich melden an Tel. (051) 971778, möglichst von abends 6 Uhr an, (248)

**Cuisine und Office**

**B**ursche, 19jähriger (Österreicher), der Freude hätte den Kochberuf zu erlernen, sucht Stelle als **Kochpraktikant**. Jahresstelle oder auch Saison. Offerten unter Chiffre 228

**K**üchenchef, gesetsten Alters, solide und in allen Teilen seines Berufes versierter Fachmann, sucht Jahres- eventuell Saisonstelle in gutem mittleren Hause. Frei ab 15. Januar 1958. Offerten unter Chiffre 233

**K**üchenchef, leistungsfähig und sehr tüchtig in jeder Hinsicht, ist besonderer Ursache halber noch frei für sofort oder später. Es kommt Saison-, Jahres- oder Aushilfsstelle in Frage. Gutes Hotel bevorzugt. Offerten an D. Auchtli, Gibraltarstrasse 2, Luzern, Tel. (041) 36601. (245)

**Loge, Lift und Omnibus**

**P**ortier-Conducteur oder **Alleinportier**, Schweizer, sucht Engagement für sofort in Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 243

Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

**SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN**  
Facharbeitsnachweis | Gartenstrasse 112 | Tel. (061) 34 86 97  
**BASEL**

**Vakanzenliste**  
Liste des emplois vacants  
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

- Jahresstellen**
- 7355 Pâtissier, Buffetdame, sofort, grösseres Hotel, Bern.
  - 7365 Sekretär, sofort, mittelgroßes Hotel, Zürich.
  - 7366 Küchen-Hausmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Baselland.
  - 7371 Oberkellner, Restauranttochter, 1. Februar, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
  - 7373 Kochpraktikant, Allein Koch, Serviertochter, Officiemädchen, Zimmermädchen, sofort, Restaurant, Nähe Bern.
  - 7378 Sekretär(in), Commis de cuisine, 2 gute Chefs de rang, Wäscherin-Lingère, sofort, mittelgroßes Hotel, Zürich.
  - 7383 Gardemanger, Ende Dezember/Anfang Januar, Bureau-praktikant oder Sekretärin, Anfang Februar, grösseres Restaurant, Basel.
  - 7394 I. Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, Basel.

- 7396 Pâtissier, sofort, Cassarrestaurant, Bern.
- 7397 Hilfsköchin, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Nähe Luzern.
- 7398 Obersaallochter, Deutsch, Französisch, Englisch, Saallochter, mit Mikromanissen, 15. Januar, grösseres Hotel, Basel.
- 7405 Officiemädchen, sofort, mittelgroßes Hotel, Lausanne.
- 7411 Serviertochter, evtl. auch Aushilfe über die Festtage, sofort, Hotel-Restaurant, Berner Jura.
- 7412 Küchenmädchen, sofort, mittelgroßes Hotel, Kanton Bern.
- 7413 Buffettochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Biel.
- 7423 Commis de cuisine-Tourant, sofort, Hotel 80 Betten, Luzern.
- 7430 Etagenportier, sofort, Wäscherin-Lingère, Buffettochter, Officiemädchen, 1. Januar oder nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 7435 Barmaid, sofort, Erstklasshotel, Bern.
- 7436 Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 45 Betten, Kanton Fribourg.
- 7437 Restauranttochter, evtl. Anfängerin, Sekretärin-Stütze der Hausfrau, nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Ostschweiz.
- 7439 I. Sekretärin, Deutsch, Französisch, Englisch, nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus 60 Betten, Nähe Luzern.
- 7440 Sekretär(in), Hilfskoch, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Solothurn.
- 7442 Serviertochter, Restaurantkellner, sofort, Hotel-Restaurant, Luzern.
- 7455 Buffetdame, sprachkundig, 2 Bar-Serviertochter, 1. Jan., Hotel 30 Betten, Zürichsee.
- 7457 Buffettochter, französisch sprechend, Bureauaufwälerin, evtl. junge Anfangsgouvernante, Deutsch, Französisch, sofort, Restaurant, Olten.
- 7460 Koch, franz. Kenntnisse, Saal- und Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Neuenburg.
- 7473 Officiobursche, Januar, Küchenbursche, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Neuenburg.
- 7475 Hausmädchen, Buffetpraktikantin, Casserolier, sofort, Chef de partie, Anfang Februar, Restaurant, Basel.
- 7481 Allein Koch, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 7482 Allein Koch, sofort, kleines Hotel, Berner Jura.
- 7483 Restaurantkassier, nach Übereinkunft, jüngere Wäscherin, Lingieremädchen, evtl. Anfängerin, anfangs Januar, Kellnerbursche, Anfang/Mitte Januar, Officiemädchen oder -bursche, Hausmädchen, Chasseur, sofort oder nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
- 7490 Commis de cuisine, 1. Januar, kleineres Hotel, Kanton Tessin.
- 7491 Serviertochter, sprachkundig, 15. Januar/1. Februar, kleineres Hotel, Basel.
- 7493 Sekretärin für Journal, Kasse, Réception, Anfangs-Concierge, Serviertochter, letztere beide deutsche, französisch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel 55 Betten, Kanton Aargau.

**Etage und Lingerie**

**M**aschinenwäscher, tüchtiger, sucht Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 248

7515 Commis de cuisine, anfangs Januar, Hotel-Restaurant, Nähe Bern.

**Wintersaison**

- 7354 Nachtportier, sprachkundig, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Engadin.
- 7356 Küchenmädchen oder -bursche, Lingieremädchen, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
- 7360 Angestelltenzimmermädchen, Officiemädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
- 7364 Sekretärin, sofort, mittelgroßes Hotel, Arosa.
- 7369 Saalpraktikantin, sofort, mittelgroßes Hotel, Innerschweiz.
- 7370 Küchenchef, Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Arosa.
- 7393 Zimmermädchen, sofort, grösseres Hotel, Davos.
- 7395 Küchen-Officiemädchen, sofort, mittelgroßes Hotel, Innerschweiz.
- 7400 Pâtissier, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
- 7402 Buffetdame oder -tochter, II. Oberkellner, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
- 7404 Buffettochter, sofort, Hotel 70 Betten, Nähe Davos.
- 7406 Saallochter, Deutsch, Französisch, Englisch, Tourant für Lingerie, Office, evtl. Zimmer, sofort, mittelgroßes Hotel, Innerschweiz.
- 7417 Nachtportier, sofort, Hotel 100 Betten, Arosa.
- 7419 Junger Pâtissier Zimmermädchen, Buffettochter, evtl. Praktikantin, sofort, kleineres Hotel, Berner Oberland.
- 7422 Zimmermädchen, sofort, Hotel 120 Betten, Engadin.
- 7424 Saallochter, Zimmermädchen, serviettenkundig, sofort, Hotel 65 Betten, Davos.
- 7426 Lingère oder Lingieremädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Davos.
- 7427 Buffettochter, Bureaupraktikantin, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Davos.
- 7429 Küchenbursche, 20. Dezember, Hotel 100 Betten, Kanton St. Gallen.
- 7443 Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
- 7445 Saallochter, Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
- 7447 Küchenbursche oder -mädchen, Köchin, Kochpraktikant, sofort, Hotel 50 Betten, Davos.
- 7454 Buffettochter, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 7459 Lingère, sofort, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
- 7471 Nachtportier, sofort, Hotel 120 Betten, Kanton Graubünden.
- 7479 Office-Kellnerbursche, Zimmermädchen-Mithilfe in der Lingerie, sofort, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.

**Lehrstellen**

7472 Servierlehrtöchter, sofort, Hotel-Restaurant, Luzern.

**Aushilfen**

7410 Serviertöchter, sofort bis Neujahr, Hotel 55 Betten, Kanton Aargau.

7445 Bar-Aushilfe, über Neujahr und für Februar, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.

7472 Aushilfs-Saucier, sofort bis 10. Januar, Erstklasshotel, Berner Oberland.

**„HOTEL-BUREAU“ Succursale de 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-dessus.

9463 Sommeliers ou sommelières, français-allemand, connaissant les deux services, garçons d'office avec références, dame de comptoir débouante, de suite, places à l'année, grand restaurant, Fribourg.

9467 Aide femme de chambre, Suisse, de suite, grand hôtel, lac Léman.

9469 Serveuse, connaissant la restauration, de suite, place à l'année, restaurant, Lausanne.

9489 Sommeliers, connaissant la restauration, de suite, restaurant, Vaud.

9489 Fille de cuisine, de suite, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes valaisannes.

9500 Sommeliers, français, allemand, connaissant la restauration, de suite ou à convenir, fille de buffet, fille d'économat, de suite, places à l'année, grand restaurant, Lausanne.

9508 Tournante, de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel moyen, lac Léman.

9510 Femme de chambre qualifiée, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Vaud.

9516 Fille de maison, de suite, hôtel-restaurant, Alpes valaisannes. Une secrétaire, Suisse, capable de correspondre en français et allemand, de suite, hôtel moyen, Alpes valaisannes.

**GESUCHT**  
in gediegene, erstklassige Grill-Room-Bar

**Barmaid**

für sofort oder nach Übereinkunft. Jahresstelle, evtl. Aushilfe. Offerten erbeten unter Chiffre B M 2307 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**GESUCHT**  
in Jahresstelle

**Anfangs-Concierge**  
evtl. Telephonist

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an Garten-Hotel, Winterthur.

**GENÈVE**

**Hôtel 1er rang cherche**

**réceptionnaire-caissier**

habitué à travail précis. Place à l'année. Entrée à convenir.

Faire offres complètes sous chiffre RC 2347 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

**GESUCHT**  
nach St. Moritz per 15. Januar 1958: tüchtige, branchenkundige

**Serviertochter**

für Konditorei-Tea-room. — Gute Kenntnisse der deutschen, französischen, italienischen und englischen Sprache erforderlich. Guter Verdienst, angenehme Freizeit, abends geschlossen. Saison- oder Jahresstelle. Gefl. Offerten unter Chiffre S M 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

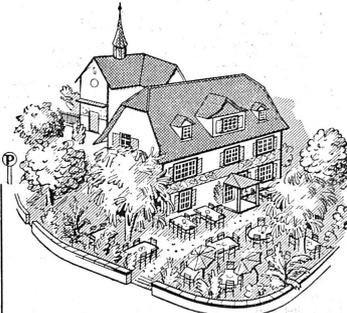
**GESUCHT**  
sprach- und telefonkundiger

**HALLEN-TOURNANT**

Offerten an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, Zürich.

**Hotel-Sekretärkurse**

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



**GESUCHT**  
per sofort sauberer, tüchtiger

**Commis de cuisine**

für feine Restaurationsküche mit Stossbetrieb. Abwechslungsreiche Speisekarte. Gelegenheit zur Weiterbildung. Offerten mit den üblichen Angaben sind zu richten an Hist. Wirtshaus zu St. Jakob, Jakobstrasse 37, Basel.

**GESUCHT**  
auf 1. Januar oder nach Übereinkunft gewandte, freundliche

**Serviertochter**

Sehr guter Verdienst. Geringe Freizeit und familiäre Behandlung. Wenn erwünscht Jahresstelle. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Hirschen, Meiringen, Tel. (056) 51812.

**TESSIN**

Auf den 1. März 1958 wird für erstklassiges, weitbekanntes Haus im Tessin

**Direktions-Ehepaar**

gesucht

Detaillierte Offerten mit Bild und Saliransprüchen sind zu richten unter Chiffre D E 2304 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**GESUCHT**  
in gutgehende Stadthaus (Bern) per Anfang Januar, evtl. später, sympathische

**Barmaid**

Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre B B 2309 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**GESUCHT**  
für lange Sommersaison

**Küchenchef**  
Commis de cuisine oder Köchin  
Tournante (Saal, Etage)  
Saal-Praktikantin  
Lingieremädchen

Eintritt 14. März bis 1. April. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Du Midi, Cassarate-Lugano.

**GESUCHT**  
per Ende Dezember/Anfangs Januar sprachkundiger

**Telephonist**

in mittleren Betrieb in Zürich. Chiffre T E 2264 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**TESSIN**

Passantenhotel mit Restaurationsbetrieb sucht

**Stütze des Patrons**

in gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Fachkundige Bewerberinnen mit talentreichen Sprachkenntnissen möchten ihre Offerten mit Photo und Referenzen richten unter Chiffre T R 2294 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**GESUCHT**  
in Jahresstelle, tüchtige, sprachkundige

**Serviertochter**

Guter Verdienst. Geringe Arbeits- und Freizeit. Eintritt anfangs Januar. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Engel, Küssnacht a.R., Tel. (041) 81 10 7.

**GESUCHT** tüchtige, arbeitsfreudige

**Allein-Gouvernante**

für Etage und Lingerie.

Offerten an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, Zürich.

Selbstständig arbeitende

**Lingerie-Gouvernante**

mit Französischkenntnissen

gesucht

in Erstklasshaus in Montreux. März bis Oktober. Maschinelle Einrichtungen neuesten Datums. Offerten an Postfach 289, Montreux.

**HOTEL CHESA GRISCHUNA KLOSTERS**

sucht per sofort in Saison- oder Jahresstelle 1-2 nur bestausgewiesene

**Restaurationstochter**

Gründliche Kenntnisse im à-la-carte-Service. Sprachkundig. Schweizerinnen. Offerten mit Bild an Hans Guler.

**Wir suchen**  
für unsern Betrieb eine

**Chef-Stewardess**

Ihre Aufgabe besteht in der Instruktion, Kontrolle und Betreuung unserer Bahn-Stewardessen. Ihr Charakter soll Festigkeit und Zielbewusstheit mit mittlerlicher Güte verbinden. Moralische Sauberkeit, Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit sind unerlässlich, ebenso gründliche Kenntnisse des Französischen und Englischen.

Die Arbeit ist vielfältig und abwechslungsreich, verlangt aber vollen Einsatz der Person, Freude an der Arbeit der Verkäuferin und am Reisen.

Wir bieten angemessenen Lohn, einen Frei-Tag wöchentlich, Ferien entsprechend Alter und Dienstdauer. Interessentinnen belieben ihr Angebot mit vollständigen Lebenslauf, Zeugniskopien und Photographie einzusenden an Willy Eng, Stewardess-Dienst, Bern-Transit.

**GESUCHT**  
für lange Sommersaison in Hotel mit 80 Betten bestempfohlener

**Alleinchef-Stütze des Patrons**

bestempfohlener

**Oberkellner**

Chef de service, Stütze des Patrons.

Offerten mit Referenzangaben, Zeugniskopien und Photos nebst Gehaltsansprüchen an Postfach 668, Luzern.

**GESUCHT**  
per sofort in Jahresstelle junge, seriöse

**Barmaid**

Offerten an Hotel Stoller, Badener Strasse 357, Zürich.

**MIX- und BAR-Lehrkurs**

Internationale Mixing-School

(Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis. Deutsch, Französisch und Italienisch. Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 26768.

**Grand Hotel Europe, Luzern**

sucht für Sommersaison 1958 (April bis Oktober):

- Saucier
- Gardemanger
- Commis de cuisine
- Kassier sprachenkundig
- II. Oberkellner
- Demi-chefs de rang
- Commis de rang
- Chasseurs mit Englischkenntnissen
- Anfangs-Gouvernante
- Lingerie-Gouvernante
- Büglerrinnen (gelernte)
- Lingeriemädchen mit Erfahrung
- Zimmermädchen Englischkenntnisse erwünscht
- Etagen-Portier Englischkenntnisse erwünscht
- Personal-Zimmer- u. Serviermädchen
- Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.  
PS. Ehemalige Angestellte, welche wiederum auf ihren Posten reflektieren, wollen sich baldmöglichst melden.

**Erstklasshotel am Vierwaldstättersee**  
sucht für sehr lange Sommersaison

- I. Oberkellner
- Kaffeeköchin
- Economat-Gouvernante
- Lingerie-Gouvernante

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre V S 2305 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**TESSIN — Gesucht**

in gutes Hotel-Restaurant, 40 Betten, für lange Sommersaison, März bis November 1958

- Alleinkoch oder Köchin restaurations- und extremenkundig
- Hilfsköchin
- Anfangs-Saaltochter oder Saal-Praktikantin
- Zimmermädchen
- Küchen-Hausbursche
- Portier-Hausbursche-Conducteur mit Führerausweis Kategorie A

Schweizer werden bevorzugt. Offerten sind zu richten an Hotel della Valle, Brione/Locarno.

**Hotel in Zürich sucht**

**Chasseur-Telephonist**

in Jahresstelle bei gutem Einkommen. Offerten mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre M 20184 Z an Publicitas, Zürich 1.

Nach Übereinkunft in Jahresstellen **suchen wir**

- Buffeldame oder -lochter tüchtigen, soliden
- Chef-Stütze des Patrons
- Serviertochter fachkundig

Nur solche die Jahresstellen suchen möchten sich melden an Hotel Fontana, Twann, Tel. (032) 72184.

**Hotelier als Partner!**

Zwecks Übernahme eines grossen, gutgehenden Hotels in bekanntem schweiz. Kurort durch eine Genossenschaft wird ein tüchtiger, zu einwandfreier Führung eines solchen Betriebes befähigter Hotelier gesucht, der bereit ist, sich als Genossenschafter zu beteiligen. Interessenten sind gebeten, sich unter Beifügung von Referenzen zu melden unter Chiffre H B 2241 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**

von Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad per sofort, tüchtige und bestausgewiesene

**LINGERIE-GOUVERNANTE**

Jahresstelle. Offerten erbeten an die Direktion.

**Wir suchen**  
auf April für lange Saison tüchtigen, versierten.

**Chef de réception als Stütze der Direktion**

Sprachenkundige Herren (Wort und Schrift), die befähigt sind, selbständig zu korrespondieren, zu disponieren und dem Büro mit Autorität vorzustehen, sowie an einem lebhaften Betrieb Interesse haben, belieben detaillierte Offerte mit Photo einzureichen an Direktor C. Schaerer, Parkhotel Kurhaus, Bad Schinznach (AG).

**GESUCHT**  
in Jahresstelle in alkoholfreies Restaurant (1. Stock)

**SAALTOCHTER**

Guter Verdienst. Betriebschluss 21 Uhr. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. — Offerten mit Zeugniskopien und Photo an H. A. Schaer-Rudolf, Hotel Baslerhof, Basel.

**Gesucht**  
zum sofortigen Eintritt ausgewiesene

**Lingère-Stopferin**

in Jahresstelle. Offerten sind zu richten an R. Candrian-Bon, Bahnhofbuffet Zürich HB.

**Ich suche**  
für das neue «Hotel Salmen» in Schlieren auf 15. Januar 1958 tüchtige, saubere und fleissige

**Buffettochter**

Geboten wird rechte Bezahlung, korrekte Behandlung, geordnete Arbeits- und Freizeit. — Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hs. Mühlethaler, Postfach 418, Winterthur.

**Gesucht**  
in Jahresstelle nach Basel tüchtiger

**GARDEMANGER**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien erbeten an Gebr. Früh, Grand Restaurant Baselstab, Basel. Tel. (061) 23 38 28.

**Gesucht**  
per sofort gut präsentierende, versierte:

- Barmaid
- Haustochter
- per 26. Dezember 1957 tüchtige
- Barmaid
- Serviertochter junge, flinke

Offerten unter Chiffre O B 2207 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
für Grossbetrieb in Basel

**Chef de service Gouvernante**

Sehr interessante Entwicklungsmöglichkeiten und überdurchschnittlicher Verdienst. Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre G R 2327 an die Hotel-Revue, Basel 2.

La Société d'Exploitation des Restaurants et Dancing du **Métropole, à Lausanne,** met au concours la place de

**DIRECTEUR**

qui est à repouvoir pour le printemps 1958. Situation intéressante pour personne active, d'une formation professionnelle très complète, possédant certificat de capacité. Offres avec curriculum vitae, photographie, copies de certificats et références à S.A.E.R.D. S. A., Case Stand 437, Genève.

**ERSTKLASSHOTEL**

in bündnerischen Kurort, mit Sommer- und Wintersaison, sucht in Jahresengagement mit Dienstantritt Frühjahr 1958

**Direktions-Ehepaar**

Bewerber mittleren Alters, mit werktätig mitarbeitender Ehefrau, die über beste Ausweise über berufliche Fähigkeiten und charakterliche Integrität verfügen, wollen sich unter Angabe der Gehaltsansprüche melden unter Chiffre S. W. 2325 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Brasserie - restaurant - bar - dancing du **PAVILLON GOUVERNEMENTAL DU CONGO BELGE ET DU RUANDA URUNDI** à

**L'EXPOSITION UNIVERSELLE BRUXELLES 1958**

du 17 avril au 19 octobre

demande:

- SECRÉTAIRE** sténodactylo parfaite bilingue entrée début janvier
- CHEF DE CUISINE chefs de partie commis de cuisine contrôleur garçons de cuisine chef de service**
- chefs de rang commis de rang**
- BARMAID** (français, allemand, anglais parfaitement)
- dames de buffet demoiselles de service aides dames de buffet**

Les personnes désirant postuler sont priées d'envoyer fr. 2.— en demandant le formulaire d'inscription à:

Roger Morel, Case postale 67, Fribourg

Prière de mentionner sur l'enveloppe: **Concerne Bruxelles**

**Jeune sommelière**

de bonne présentation, honnête et active **est demandée** pour entrée de suite. Bon gain et vie de famille. Ecrire en joignant certificats et photographie à l'Hôtel du Pont, Couvet (Neuchâtel).

**Gesucht**  
in Restaurant nach Bern

**Küchenmädchen**

als Mithilfe des Chefs. Eintrittsdatum 15. Januar 1958. Guter Lohn plus Kost und Logis. Gergette Fritsch. Offerten unter Chiffre K U 2342 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
in Restaurant, für Grossbetrieb, in Basel:

- junger **Chef de partie**
- Commis de cuisine** Sehr interessante Entwicklungsmöglichkeiten und überdurchschnittlicher Verdienst;
- ferner für Frühjahr: einige **Küchenpraktikanten** oder **Commis de cuisine**

für Grossbetrieb an der Weltausstellung in Brüssel. Es besteht die Möglichkeit, sich in Basel einzuarbeiten. Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre B A 2326 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
zu sofortigem Eintritt

**Koch-Praktikant(in) Küchenburschen Küchenmädchen**

Hotel Bellavista, Davos, Tel. (083) 351 83.

Wir sind in der Lage, sofort oder nach Übereinkunft, einige Töchter für den

**Bahnstewardess-Dienst**

einzustellen. Wir verlangen vor allem seriösen, ehrlichen Charakter, nette Umgangsformen, Kenntnisse des Französischen, Freude an abwechslungsreicher Tätigkeit. Wir bieten guten Verdienst, 48-Stunden-Woche, einen freien Tag wöchentlich, 2 Wochen vollbezahlte Ferien. Bei Eignung Dauerstelle. Interessentinnen belieben Offerten mit Photo und vollständigem Lebenslauf einzusenden an Willy Enk, Stewardess-Dienst, Bern-Transit.

**Wir suchen**

für unser neugebautes Hotel-Restaurant per 1. Januar selbständige

**Saal- und Restaurationstochter**

in Jahresstelle. Zimmer im Hause. Deutsch und Französisch Bedingung. Offerten mit Zeugniskopien gefälligst an Walther Hegglin, City-Hotel Ochsen, Zug.

**Gesucht**  
zu baldigem Eintritt tüchtiger

**Patissier**

Offerten an Hotel Post, Valbella-Lenzerheide.



## Ihre Hände sollen nicht mehr leiden

Im Gastgewerbe werden die Hände besonders stark beansprucht. Man rüftet Gemüse, man wäscht Wäsche und nur allzu oft im Tag muss Geschirr gewaschen werden. Dies ist das Schlimmste, denn solche Arbeit schwächt den natürlichen Schutzmantel der Haut.

Ohne wirksame Pflege werden die Hände bald rissig und rauh. Deshalb ist es so wichtig, arix, die neue, angenehme Handcreme mit dem Doppelschutz anzuwenden. Ihre Wirkstoffe sind so fein dosiert, dass Ihre Hände sich nie fettig anfühlen werden. arix pflegt die Haut und schützt sie gleichzeitig vor allem, was ihr schaden könnte.

In allen einschlägigen Geschäften Fr. -.95 und 1.90 + Lux.St.



Hier pflegt und schützt

# atrix

LUXURY HOTEL COMPANY, DUBLIN

## General Manager

required

for First-Class Dublin Hotel. Candidates should apply not later than December 24th to Sun Advertising Limited, Earlsfort Mansions, Earlsfort Terrace, Dublin, Ireland, setting out in the fullest possible detail their career and any other information which they may think appropriate or useful in connection with the application.

Grand Hôtel de Luxe à Bombay

Inde (250 chambres) cherche pour entrée à convenir

## MANAGER

de 40 à 50 ans pour l'organisation très systématique de tous les départements (cuisine, restauration, personnel, entretien, réception, achats, etc.). Salaire total sFr. 2250.- par mois plus bonus 2 à 4 mois de salaire dépendant du profit. Passage 1ère classe aller et retour payé. Nourri et logé. 1½ mois de vacances payés par an. Contrat: 3 ans. Faire offres jusqu'au 7 janvier sous chiffre MA 2295 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Wir suchen für Februar junge, tüchtige

### Serviertochter für Restauration

deutsch und französisch sprechend. Zimmer, Kost und Logis und freie Wäsche im Haus. Einen Farz frei pro Woche. Offerten mit Photo an Hotel du Lac, Auvornier (Kanton Neuenburg).

Zur gefl. Notiznahme!

Inseraten-Aufträge beliebe man bitte an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.



Auf einem nach anatomischen Grundlagen gebauten Stuhl fühlen Sie den Körper dem Sitz und der Rückenlehne sanft angeschmiegt. Die Horgen-Glarus-Stühle verbinden mit dieser Eigenschaft Formschönheit und Solidität.

## HORGEN-GLARUS

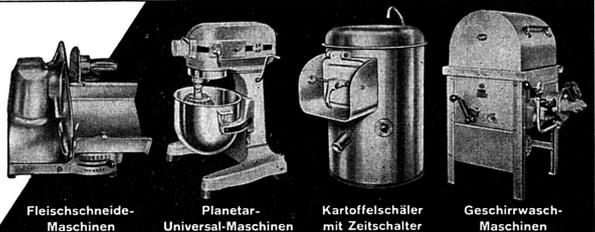
AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS Tel. (058) 5 20 91  
Lieferant der Tische und Stühle im Garten-Hotel, Winterthur

Für  
die feine  
Küche  
mild und  
natürlich



Unentbehrlich  
für  
Ihre Küche  
sind . . .

Modelle in  
verschiedenen Grössen



Fleischschneide-  
Maschinen

Planetar-  
Universal-Maschinen

Kartoffelschäler  
mit Zeitschalter

Geschirrwash-  
Maschinen



Verlangen Sie unverbindlich Vorführung oder Prospekte durch:

**HOBART-MASCHINEN**

**J. BORNSTEIN A.-G. ZÜRICH** Stockerstrasse 45

VERKAUF - SERVICE

Tel. (051) 27 80 99 / 27 88 48

## TIR FÉDÉRAL BIENNE 1958

du 1er au 22 juillet

Restaurateurs: Gebr. König, W. Hunziker, R. Morel

demandent

**cuisiniers  
chefs de service  
dames de buffet  
sommelières**

**caviste  
aides pour tous travaux  
femmes pour relavage  
nettoyeur de nuit**

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats à:  
**Roger Morel, case postale 67, Fribourg**

Prière de mentionner sur l'enveloppe:  
concerne **TIR FÉDÉRAL BIENNE 1958**

## Etagen-Gouvernante

verheiratet und sprachkundig, von grösserem  
erstklassigen Sportbetrieb auf selbstständigen  
Posten

gesucht

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten  
unter Chiffre G R 2300 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft: junger, tüchtiger

**Kellermeister  
Kellerbursche**

Dauerstelle. Offerten unter Chiffre Z H 2303 an die Hotel-  
Revue, Basel 2.



Neu!

# RIVELLA

## Punsch im Portionen- Beutel

### 7 Vorteile!

- 1 Arbeits-Einsparung: Dosierung fix-fertig
- 2 Genaue Kontrolle: Ein Blick genügt
- 3 Hygienisch: Keine verklebten Flaschen
- 4 Keine Verluste durch falsches Ausmessen
- 5 Ihr Kunde sieht, was er bekommt
- 6 Sehr günstige Preislage; Schachtel à 50 Beutel
- 7 Das einzige Heissgetränk, welches neben Milchzucker und Milchsäure auch Milchsäure enthält; naturrein, ohne chemische Konservierung

Ihr RIVELLA-Depositär beliefert Sie prompt.



**TRAFFIC ET TOURISME**

**La nouvelle que l'on apprend toujours avec plaisir**

Comme de coutume, à cette époque de l'année, les chemins de fer fédéraux viennent de faire publier leur communiqué annonçant la réintroduction des billets du dimanche, cet hiver aussi, du 21 décembre 1957 au 30 mars 1958.

Ces billets peuvent être utilisés le samedi et le dimanche pour la course de l'aller, le dimanche ou le lundi pour celle de retour. Durant les fêtes de Noël et de *Nouvel-An*, ils sont valables à l'aller du mardi au jeudi, au retour du mercredi au vendredi.

L'hôtellerie apprécie beaucoup les billets du dimanche qui contribuent à animer le trafic de sport d'hiver et spécialement de week-end. Malgré la motorisation toujours plus grande, il y a encore, en hiver particulièrement de nombreux hôtes qui préfèrent emprunter le chemin de fer plutôt que de courir le risque des routes verglacées ou mal déblayées. Pour beaucoup d'hôtels et de restaurants qui sont situés hors des grandes stations, ce trafic de pointe constitue un appoint qui n'est pas négligeable.

**60% au lieu de 50% des droits d'entrée sur les carburants seront remis aux cantons**

C'est avec une vive satisfaction que l'on a appris dans les milieux touristiques que le Conseil des Etats s'était rallié, à l'unanimité, le 11 décembre à la décision prise la semaine précédente à une forte majorité par le Conseil national. Cette décision incorporait dans le régime des finances de la Confédération, à partir de 1959, une disposition prévoyant que l'Etat central cédera aux cantons pour leurs routes, 60% au lieu de 50% du produit net des droits d'entrée perçus sur les carburants. Cette nouvelle disposition est ainsi libellée :

« Jusqu'à ce que le droit fédéral ait organisé l'aménagement du réseau des routes principales, les dispositions de l'arrêté sur le régime financier de 1955 à 1958 qui concernent la subvention aux cantons pour les dépenses relatives aux routes restent en vigueur, même après le 31 décembre 1958. Toutefois la part du produit net des droits d'entrée perçus sur le carburant pour moteurs qui doit être versée aux cantons, est augmentée à 60%, dont un sixième sera utilisé en vue d'une aide supplémentaire pour l'aménagement des routes principales. L'Assemblée fédérale réglera les détails par la voix d'un arrêté fédéral de portée générale. »

Ainsi tous les efforts des associations routières ont finalement abouti à un succès et le texte adopté défi-

nitivement va même plus loin que les revendications des usagers de la route puisqu'il précise expressément que le 10% supplémentaire sera affecté à l'aménagement des routes principales.

Cela signifie que même si les débats parlementaires relatifs à l'article constitutionnel sur le statut routier de l'avenir, soit sur le contreprojet opposé à l'initiative des intéressés à la circulation routière, devaient se prolonger, et si ces textes législatifs étaient repoussés finalement par le souverain, la décision ci-dessus pourrait constituer la base d'une solution transitoire en vue de financer la construction des autoroutes.

Cette base financière indispensable doit permettre de reléguer au second plan les discussions concernant la construction des autoroutes et de passer aux actes. Il est inutile d'insister sur le retard que notre pays a accumulé dans ce domaine et sur la nécessité de rattraper dans la mesure du possible le temps perdu.

L'hôtellerie s'associe aux milieux touristiques pour manifester sa satisfaction du progrès que constitue la décision des Chambres législatives d'accorder aux cantons le 60% au lieu du 50% du produit net des droits d'entrée sur les carburants.

**Verbier a inauguré le nouveau téléphérique des Attelas**

Pour marquer le début d'une saison d'hiver qui s'annonce particulièrement brillante, Verbier vient d'inaugurer un nouveau téléphérique qui complète heureusement son équipement touristique.

Il s'agit du téléphérique des Attelas qui prolonge le télésiège des Ruinettes. Tous ceux qui connaissent Verbier ont apprécié la magnifique terrasse et le superbe point de vue que constitue le restaurant qui jouxte la station d'arrivée du télésiège amenant les touristes de Verbier à la station des Ruinettes, soit à l'altitude de 2200 mètres. Maintenant, il est possible d'atteindre sans effort l'altitude de 2730 mètres et des crêtes d'où l'on jouit d'une vue prodigieuse sur les Alpes valaisannes et vaudoises. Cette ascension n'est plus qu'un jeu puisque le nouveau téléphérique parcourt la distance effective de 1575 mètres en moins de 6 minutes. Il comporte deux cabines construites en acier et en métal léger et pouvant contenir 30 personnes, ce qui représente un débit de 360 personnes à l'heure. Ce sera certainement plus que suffisant en temps normal, mais il faudra probablement avoir un tout petit peu de patience en certaines périodes de pointe très accentuée.

Le téléphérique des Attelas est une construction des plus modernes et l'on remarquera en particulier sa vitesse élevée de circulation qui est de 9 mètres par seconde.

Ainsi les stations de Verbier et de Zermatt comptent parmi les mieux équipées au point de vue des moyens de remontée mécanique et l'on est certain que l'excellente réputation dont elles jouissent auprès des skieurs et des touristes en général en sera encore renforcée.

**AVIS**

**Prestige Club**

Nous avons mis nos membres en garde par circulaire contre les prétentions exagérées des organisations de crédit qui réclamaient une commission pour les soi-disant services qu'elles rendaient.

Après le Diner's Club, une nouvelle organisation vient de faire son apparition, en Allemagne, cette fois, sous le nom de « Deutscher Prestige Club, Frankfurt a. M. ». Cette agence ne demande il est vrai que le 7% de commission sur les notes d'hôtels (extras inclus, mais pas contre sans les taxes et le service). Il y a déjà un progrès par rapport aux prétentions du Diner's Club qui lui prélève purement et simplement le 10% sur le total de la facture.

Toutefois, même ce taux « réduit » est insupportable pour l'hôtellerie. Si l'on fait déjà crédit à des clients, il appartient à ceux qui bénéficient de cet avantage d'en supporter les frais. On ne voit pas pourquoi une telle opération se ferait aux dépens des hôteliers. Ces derniers ne peuvent accepter un système de crédit que si on ne leur demande pas une commission, car les marges de gain de l'hôtellerie sont trop minimes pour supporter, étant donné les prix actuels, une perte pareille.

Notre règlement des prix prescrit que de telles commissions sont interdites. En outre celles-ci sont également contraires aux dispositions qui figurent à ce sujet dans la convention passée avec la Fédération internationale des agences de voyages. Dans ces conditions, nous pensons qu'il n'y aura guère de membres pour s'affilier à une organisation de crédits qui réclame une commission.

D'une manière générale, on ne voit pas pourquoi l'hôtellerie renoncera à encaisser ses notes de pension, puisque cette méthode a fait ses preuves, pour accorder un crédit qui n'est souvent même pas demandé alors que l'hôtelier est obligé de patienter quelques mois jusqu'à ce qu'il rentre dans ses fonds. Et c'est lui qui, par dessus le marché, devrait encore payer une commission.

Ainsi, défendons nous dès le début contre des institutions dont le développement finirait par faire plus de torts que de bien à l'hôtellerie.

**A propos des panoneaux**

L'agence *Skandinavisk Turisttjänst in Västenensta*, Suède, vient d'adresser à nos membres une circulaire leur offrant de figurer dans une publication contenant les hôtels, restaurants, magasins, théâtres, etc. affiliés à cette organisation, tout en les gratifiant naturellement d'un panoneau. Tout cela pour le prix « modeste » de Fr. 260.- par an!

Nous devons donc une fois de plus faire remarquer à nos membres que les organes directeurs de la SSH se sont prononcés catégoriquement contre la multiplication des panoneaux qui déparent les façades des hôtels. La taxe exorbitante de Fr. 260.- nous fait espérer que les membres n'accepteront pas sans réfléchir une offre dont le prix est disproportionné par rapport aux prestations offertes. Toutefois, nous sommes toujours surpris de la naïveté avec laquelle certaines organisations cherchent à faire payer l'hôtellerie pour une publicité touristique indésirable et parasitaire.

**Demandes de rabais inadmissibles**

Sous ce titre, nous avons pris position dans un des derniers numéros de l'Hôtel-Revue contre une demande de rabais du *Shell Travel Club*. Les principaux hôtels de notre pays viennent de recevoir également une demande de rabais du même genre de l'*International Travelers Association*, 507 Fifth Avenue, New York 17. Cette offre ne peut évidemment pas être acceptée, puisqu'elle est contraire aux dispositions de notre règlement des prix. C'est pourquoi nous prions nos membres de repousser catégoriquement cette requête.

Les organisations de crédits qui exigent une commission, les Clubs qui mendient un rabais pour leurs membres et qui offrent des panoneaux aux hôteliers, de même que les « guides et listes » d'hôtels recommandés prolifèrent d'une manière inquiétante. Or, il s'agit d'inventions d'hommes d'affaires qui mettent à dure épreuve la capacité de jugement de nos hôteliers, quoiqu'il s'agisse « d'affaires » que l'on a meilleur temps de refuser immédiatement.

**Die Zollformalitäten für ausländische Automobilisten vereinfacht**

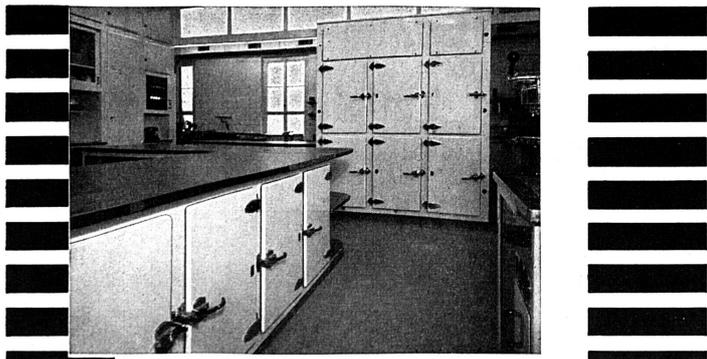
Der Bundesrat hat am Freitag eine neue Verordnung über die Zwischenabfertigung von Strassenfahrzeugen im Reiseverkehr erlassen. Die Verordnung tritt am 1. Januar 1958 in Kraft und bringt eine grosse Vereinfachung der Zollformalitäten für den Reiseverkehr. Vom genannten Datum an werden nämlich für die Einfuhr von privaten Motorfahrzeugen durch im Ausland wohnhafte Personen keine Zolldokumente mehr verlangt. Voraussetzung ist, dass der Fahrzeughalter seinen zivilrechtlichen Wohnsitz im Ausland hat, das Fahrzeug nur vorübergehend einführt und es ausschliesslich persönlich, zu eigenen Zwecken verwendet. Die aus-

ländischen Fahrer müssen jedoch nach wie vor im Besitz des nationalen oder internationalen Führer- und Fahrzeugausweises sein. Sie haben sich zudem über das Bestehen einer für die Schweiz gültigen Haftpflichtversicherung auszuweisen. Für ausländische Lastwagen, Autocars, Taxis und alle übrigen zu gewerblichen Zwecken vorübergehend eingeführten Motorfahrzeuge bleibt das bisherige Verfahren unverändert. Für derartige Fahrzeuge ist weiterhin ein Zolldokument erforderlich. Um die missbräuchliche Einfuhr oder Benutzung unverzollter ausländischer Motorfahrzeuge zu verhindern, erwies es sich als unumgänglich, im Inland besondere Sicherungsmassnahmen zu treffen. Die Reisenden bleiben dabei jedoch unbehellig, wenn sie ihr Fahrzeug vorschriftsgemäss verwenden und wiederausführen.

Das **Gartenhotel in Winterthur** ist in jeder Hinsicht auf das vollkommenste ausgestattet. Natürlich wurde auch für die Kontrolle der Einnahmen das Beste gewählt: Ein „National“-Kontrollsystem, welches die rasche und fehlerlose Bedienung der Gäste gewährleistet.

**National**  
Einger. Schutzmarke

NATIONAL REGISTRIRKASSEN AG., ZÜRICH  
Tel. (051) 26 46 60. — Fabrik in Bülach



**Kühlschränke**

Unsere Schränke sind modern und zweckmässig, sie besitzen eine praktische Inneneinrichtung, geruchsicher getrennte Abteile, Fischschubladen und Würfelisfabrikation.



**AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH**  
Schaffhauserstr. 473 — Tel. (051) 48 15 55

**An kalten Tagen!**

Gewiss, der Kenner nimmt seinen Asbach Uralt am liebsten pur zum Kaffee; gelegentlich aber „Kaffee-Asbach“ zu trinken!

Im Kaffee mit Zucker kommt nämlich die üppige Blume und der wunderbar „weinge“ Geschmack dieses großen Weinbrands so rein und schön zur Geltung, daß man beim ersten Schluck vollkommen überrascht und später beim zweiten und dritten Schluck ganz entsückt ist!

**Asbach Uralt**

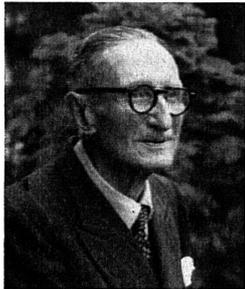
Im Asbach Uralt ist der Geist des Weines

EMPFOHLEN DURCH: RUDOLF ZEHNDER, IMPORTEUR GROSSER MARKEN, ZÜRICH, TALACKER 41

## Champéry, station valaisanne centenaire

### 1857-1957

par le Dr Bojen Olsommer



M. Emmanuel Défago sen., malgré ses 80 ans, représente encore allègrement la 2<sup>e</sup> génération des «Manu» Défago de l'Hôtel Suisse.

II.)

#### Les hôtels

L'ouverture du premier hôtel en 1857 donne le brantle. La société Lonfat et Cie dont le porte le nom est d'ailleurs bientôt défaits et réorganisée, et la Commune prendra des actions, si bien qu'Emmanuel Défago lui-même y participera en tant que président de Champéry. Les intérêts sont liés. L'établissement, qui s'appelle dorénavant *Hôtel Dents du Midi*, est agrandi à plusieurs reprises, et il devient en 1910 le *Grand Hôtel* (400 lits en tenant compte des annexes). A la fin de la dernière guerre, il a fait son temps, la clientèle n'y est plus, n'argent pour le restaurer: on le démolit.

En 1861, un second hôtel a ouvert ses portes. C'est l'*Hôtel de la Croix Fédérale* d'Emmanuel Défago, qui a été aménagé à cet effet le chalet dans lequel il exploitait la pinte. En 1877, il y ajoute une annexe, puis remplace en 1888 le chalet par un bâtiment de pierre, où 70 hôtels pourront loger. C'est l'*Hôtel Suisse*, ainsi rebaptisé en 1918. Le fondateur, emporté par un accident en 1910, est remplacé par son fils Emmanuel. Actuellement âgé de 80 ans, ce deuxième génération voit à son tour son fils Emmanuel lui succéder. C'est M. Emmanuel Défago de la troisième génération qui préside actuellement l'Association hôtelière du Valais.<sup>2)</sup>

Après «La Croix Fédérale» vient l'*Hôtel des Alpes*, ouvert en 1890 par Emmanuel Marclay et comptant à l'origine une quarantaine de lits, tout comme la *Pension Berra* qui, exploitée dès 1892 par les demoiselles Bourlonne, puis reprise par Théophile Berra, restera dorénavant dans la famille Berra.

L'*Hôtel de Champéry* date de 1894, et c'était d'abord sous les ordres de sa propriétaire, Mme Hamilton, un institut pour abstinentes; mais il passe deux ans plus tard aux mains de Charles Exhenry. A la suite d'un agrandissement, il comptera 70 lits. Divers locataires se succèdent jusqu'au jour où, en 1904, il est acquis par M. Paul Défago, frère d'Emmanuel et père de Marc Défago, l'actuel ténancier.

Succédant à M. Albert Neuwerth, M. Edouard Défago était locataire depuis 1904 de la Pension Beau Séjour, 20 lits; mais en 1916, il construit l'actuel *Hôtel Beau Séjour* (40 lits). Citons aussi la Pension du Nord, ouverte vers 1898 par Mlle Adeline Perrin en la forme d'un établissement populaire de 15 lits; la Pension des Dents Blanches exploitée depuis 1906 dans un bâtiment qui, datant de 1894, avait jusque là servi d'annexe à l'Hôtel de la Croix Fédérale.

Quelques établissements du début, la Pension Chalet Anglais, celle des Chalets et celle de la Forêt, ont disparu entre temps. En revanche, de nombreux établissements nouveaux ont surgi, comme les pensions Jeanette, Beau-Site, Les Terrasses.

Dans les années 70 s'est constituée la Société des Hôtelières de Chamoniex et de la vallée du Rhône, dont faisait partie Champéry qui, formant avec Morgins et son Grand Hôtel un même groupe d'intérêts, y était représentée par Basile Exhenry et Emmanuel Défago. En 1918, cette organisation a été dissoute, et la Société des hôtelières du Valais a pris corps, sous la présidence de l'avocat Kluser de Brigue, auquel succèdent les hôtelières Haldy, puis Kluser de Martigny.

#### Le client

Le client de 1857, qui était une manière d'explorateur, arrivait à pied, ou char de chasse ou en char à bancs. A ces véhicules héroïques se joindront, mais plus tard, dans les années 1865-76, des voitures un peu plus confortables, calèches, phaétons. L'hôtelier allait chercher ses clients à Monthey ou à St-Triphon, au début par le vieux chemin, le vieux pont, puis dès 1865, par la nouvelle route qui a exigé six ans de travaux et dont

le fond est toujours le même, si l'on excepte bien entendu les aménagements nécessaires pour livrer passage au trafic automobile, et la réfection complète de quelques tronçons. La poste était assurée par le piéton qui apportait le courrier trois fois par semaine, puis chaque jour dès 1860.

La diligence fait son apparition en 1870. D'abord une course par jour, puis deux à partir de 1890. La voiture postale atteint Champéry à 11 heures, elle en repart l'après-midi sur le coup de 2 heures, revient le soir à 8 heures et repart le lendemain matin à 7 heures. Pendant le gros de la saison, du 15 juillet au 15 août, on voit arriver chaque soir une quarantaine de voitures chargées d'hôtes et de bagages, et ce joyeux débarquement au son des grelots durera jusqu'à l'entrée en scène du chemin de fer en 1908.

On était moins pressé. La vie était différente, et sans doute plus agréable, malgré notre confort mécanique. De 1890 à 1914, tous les matins on préparait à Champéry des chevaux de selle pour les clients, qui se dirigeaient vers le Col de Coux et celui de la Golèze pour rejoindre Samoëns, et de là gagnaient en voiture Cluse et Chamoniex. Il y avait également de fréquentes liaisons avec Morgins, et échanges de repas entre le Grand Hôtel et les établissements de Champéry.

Au commencement, la station était en somme le corollaire de Montreux, dont les hôtes venaient là en villégiature d'été. Mais ce sont les Genevois qui ont fait Champéry, à côté des Anglais. Vers la fin du siècle (1890-1900), Champéry a aussi une clientèle russe très fidèle. De 1905 à 1914, afflux d'hôtes de Grande-Bretagne pendant la période du 15 mai au 20 juin: ils gagnent là-dessus Zermatt ou Saas-Fèe. Voilà pour Champéry le «creux de juin»; on en profite pour faire les foins avec l'aide du personnel, qui y trouve une récréation bienvenue. Vers le 10 juillet, c'est la grosse bourrée: Français (surtout Lyonnais), Allemands, Belges...

#### La brouette du diable

C'est un évènement quand, le 1<sup>er</sup> février 1908, le

train gravit pour la première fois la pente ferrée qui fait aujourd'hui corps avec la vallée, avec le paysage, avec le tourisme champérolain. Et quelques personnalités du cru n'ont jamais pu avaler, telle la vieille Anasthasie Rey qui, jusqu'à la fin de ses jours, frappait le sol de son bâton au passage du convoi, tournait le dos, se signait et criait: «La brouette du diable, la brouette du diable.»

N'empêche que cette brouette a fait le bonheur de bien des gens depuis un demi-siècle. Le Champérolain lui garde une gratitude et une tendresse presque anachroniques en ces temps où la route est devenue le chouchou du tourisme.

Au début, le trajet Monthey-Champéry durait 68 minutes (35 aujourd'hui).

L'horaire prévoyait assez de marge pour permettre de recharger au besoin les accus, et le fameux battement de Troistorrents envoyait tout le monde au buffet. On parle encore souvent de cette halte, où l'on trinquait entre voyageurs et employés du train, et il semble qu'on la regrette un peu...

#### Evolution

En 1910 on inaugure la saison d'hiver. C'est Théophile Exhenry qui donne le signal en ouvrant à fin décembre l'Hôtel Dents du Midi. — La station, qui jouit d'une situation privilégiée comme séjour d'été, devra s'aligner, créer sa saison blanche, s'équiper, compenser le désavantage de l'altitude un peu basse, et elle s'en tirera à merveille, notamment en ouvrant au ski les services de Planchaux grâce au téléférique entré en service le 23 décembre 1939.

Il faut souvent changer son foment d'épaulé. La phase d'entre deux guerres et ses moments critiques marquent la transformation de plusieurs hôtels en homes d'enfants. Couronnée de succès, cette orientation vers le tourisme éducatif sert d'exemple à plusieurs autres stations en Valais.

Mais les hauts et les bas de notre tourisme n'ont guère changé la physionomie de Champéry, ni sa vocation hôtelière, ni son caractère. Une économie-tampou, constituée surtout par l'agriculture et l'exploitation des forêts, a permis aux industriels Champérolains de «voir venir». Et même le boom hôtelier qui a suivi la dernière guerre n'a pas rompu cet équilibre. On peut dire qu'aujourd'hui la population vit principalement du tourisme, qui lui apporte au bas mot le 60% de son revenu. Malgré cela le village a conservé son cachet, ses traditions, ses charmantes mœurs champétries qui sont l'un des attraits de la station.

## IV. Ceux d'aujourd'hui

#### Le continuel Défago

Ils en sont à la 3<sup>e</sup> génération. Trois Défago, mais trois en un. Au fond, c'est toujours le même. C'est le même hôtelier, vif et pondéré, orgueilleux de sa patrie, de sa coterie, mais modeste pour lui-même. Il s'appelle toujours Emmanuel. Cette merveilleuse continuité permet de n'en interroger qu'un.

Quand on lui fait remarquer combien est frappant, pour un œil du dehors, cet ordre exemplaire qui règne dans les maisons, et devant, derrière, partout; frappante cette méticuleuse propreté, qui semble difficilement conciliable avec l'existence paysanne, il répond: — D'accord. Nos chalets sont bien tenus. Les tas de bois sont correctement alignés et à l'abri sous l'auvent, bois de sapin, bois dur, branches, chaque chose à part. On tient à sa provision de combustible, il faut qu'elle soit sèche, on ajoute chaque année ce qu'il faut, on calcule ce qui doit sécher. Chacun a aussi sa réserve de bardeaux, il s'y prend à l'avance. C'est du travail «pensé» comme on dit aujourd'hui. C'est la fierté du propriétaire. Chez nous, celui qui n'a pas son bois prêt, en bon ordre, c'est un négligent, un imprévoyant. Je pourrais vous en dire long rien que sur l'art de faire des fagots...

— Quant on lui fait remarquer combien est frappant, pour un œil du dehors, cet ordre exemplaire qui règne dans les maisons, et devant, derrière, partout; frappante cette méticuleuse propreté, qui semble difficilement conciliable avec l'existence paysanne, il répond: — D'accord. Nos chalets sont bien tenus. Les tas de bois sont correctement alignés et à l'abri sous l'auvent, bois de sapin, bois dur, branches, chaque chose à part. On tient à sa provision de combustible, il faut qu'elle soit sèche, on ajoute chaque année ce qu'il faut, on calcule ce qui doit sécher. Chacun a aussi sa réserve de bardeaux, il s'y prend à l'avance. C'est du travail «pensé» comme on dit aujourd'hui. C'est la fierté du propriétaire. Chez nous, celui qui n'a pas son bois prêt, en bon ordre, c'est un négligent, un imprévoyant. Je pourrais vous en dire long rien que sur l'art de faire des fagots...

#### Pourtant la propreté ne tient pas qu'à cela

— C'est notre coquetterie. Quand vous allez chez la voisine, elle vous fait: «Excusez, c'est tant sale chez nous. Je n'ai pas encore eu le temps...» Force est alors de remarquer qu'il n'y a pas un grain de poussière. Tout est si propre qu'on pourrait manger par terre! Combien de fois ne voit-on pas aussi des gens dont c'est le premier souci, en rentrant chez eux, de ressortir pour donner un coup de balai devant leur porte — sans jeu de mots! Ou bien tous ceux qui passent aux environs d'une fontaine s'en approcher pour laver leurs chaussures... Quand on décharge du foin, de la paille dans le village, cinq minutes après tout est rentré, la place est balayée. On ne laisse rien perdre. Nous sommes des fournis...

L'aubergiste de 1857 n'est plus. Mais il revit dans son fils, qui porte allègrement ses 80 ans, et dans son petit-fils. Et comme il est étrange et captivant d'entendre des hôteliers de classe parler, avec tant de naturel et d'expérience, de la vie paysanne.

«La propreté ne perd jamais ses droits. Le premier souci en rentrant au village, c'est de se nettoyer, de se changer. Intérieur le grenier — qui contient tout sauf du grain ou d'autres provisions. C'est un édifice intermédiaire ou chacun se change en rentrant des champs, pour circuler propre et convenablement mis à travers le village. Souvent quand il pleut et que vous offrez un parapluie à quelqu'un, on vous répond: Merci, c'est très aimable mais j'en ai un au grenier.»

Parce qu'ici, on offre des parapluies aux gens... Comme les Défago racontent bien leur village! L'intérêt avec lequel on l'écoute s'explique par notre besoin de nous rapprocher des choses simples et vraies, dont le prix augmente pour nous dans la mesure même où la vie mécanique nous en écarte.

Ce goût de l'ordre et de la propreté, vertu fondamentale d'un petit peuple charmant et hospitalier — vertu égoïste si l'on veut mais vertu quand même — explique beaucoup de traits champérolains. Une vie bien organisée, bien réglée, permet davantage de loisirs, et on s'adonne à la lecture, à la musique, à la vie de société. On est mesuré, pondéré, économe.

— C'est entendu, reconnaissent-ils. Chez nous on n'aime pas les excès; on n'aime pas ce qui est trop grand, trop voyant.

— Le Grand Hôtel? C'est sans doute pour cela que vous l'avez fait sauter en 1956.



M. Marc Défago, propriétaire de l'Hôtel de Champéry

pas tellement à plaindre! D'ailleurs, demandez-lui... Cela ne se passe pas ici comme dans d'autres vallées, où elle fait les gros travaux tandis que l'époux fume la pipe en attendant la saison touristique. La Champérolaine travaille, diable, il le faut bien. Que ferait-on sans elle? Elle est aussi indispensable à l'hôtel que dans l'exploitation des champs. Mais on ne la maltraite pas, allez, on l'aime trop!

N'allons pas oublier de traiter aussi le chapitre du tourisme, sous l'angle du caractère champérolain.

La semaine prochaine:

Urbanité et fidélité de Champéry.

## Die Hoffnungen von Bad Ragaz erfüllt

Um es vorwegzunehmen: die Hoffnungen, die man an die grosszügige Reorganisation der Bad- und Kurbetriebe von Bad Ragaz geknüpft hat, haben sich schon in der ersten Saison mehr als erfüllt. Im Verlaufe des Sommers 1957 wurden insgesamt 117015 Übernachtungen und eine mittlere Bettenbesetzung von 66,5% gezählt, was einen absoluten Besucherrekord seit Bestehen der Bad- und Kuranlagen darstellt. Das bisher beste Jahr, nämlich das Vorkriegsjahr 1911, verzeichnete rund 113000 Übernachtungen. Weder vorher noch nachher wurden je solche Frequenzen erzielt. Der Kriegssommer 1940 war mit rund 38000 Übernachtungen die schlechteste Saison. 1956 stieg die Frequenz immerhin bereits auf knapp 100000 Übernachtungen.

Dabei wird man für die eben zu Ende gegangene Rekordperiode einräumen müssen, dass anfänglich die Anlagen von Bad Ragaz noch nicht in vollem Ausmass fertiggestellt waren. Ferner war die Witterung nicht sonderlich günstig. Erst das nächste Jahr wird hinsichtlich der Bad- und Kuranlagen voll gewertet werden dürfen, wobei es uns nicht überraschen würde, wenn die Anstrengungen von Bad Ragaz durch neue Rekorde belohnt würden.

Bekanntlich sind die Bad- und Kuranlagen unter Aufwendung von rund 5 Millionen Franken gemäss einem Projekt von Architekt Glaus (St. Gallen) ausgebaut worden. Die Gelder stammten zum guten Teil von einer Solidaritätsaktion der sanktgallischen Industrie, zum andern Teil von St.-Gallischen Kantonalbank und auch vom Staat. Vorerst war ein altes Elektrizitätswerk an der Tamina erneuert worden, welches die Kraftversorgung der Kuranlagen und des Ortes sicherte. Sodann wurde der «Hof Ragaz» renoviert und der seit 1939 geschlossene «Quellenhof» neu gebaut und eröffnet, beide in modernen Trakten mit dem ebenso modernen, im Pavillonsystem erbauten Badenanlagen verbunden. Schliesslich legte man den Kurpark neu an, der erst im kommenden Jahr voll zur Geltung kommen wird und von dem aus sich nun ein freier Blick auf das Falknismassiv öffnet. Darüber hinaus wurde eine grosse Golfanlage gebaut, und demnach soll auch ein neuer Campingplatz eingerichtet werden.

Bad Ragaz hat mit Erfolg versucht, wieder zu einer bedeutenden nationalen und internationalen Kurstätte zu werden. Rund drei Viertel der Gäste waren in der vergangenen Saison schweizerischer Herkunft. Von den Auslandsgästen wogen die deutschen vor, sodann die Franzosen und Engländer. Bad Ragaz ist am st.-gallischen Fremdenverkehr mit rund 12% beteiligt, was die Bedeutung dieser Kurstation unterstreicht.

Zu erwähnen bleibt noch, dass in der Leitung der neuen Bad- und Kuranlagen Ragaz eine Änderung eintrat, indem ihr Direktor, K.-A. Deisenhofer, Ragaz verliess, um wieder in Deutschland die Leitung eines Badebetriebes zu übernehmen.

#### Gestohlene Reisechecks

Am 13. Dezember 1957 wurden zum Nachteil des holländischen Staatsangehörigen Leyendekkers Pierre folgende, von der Midland-Bank in London ausgestellte Checks gestohlen:

2 Check-Hefte zu je 10 Checks à 2 £  
Nr. 638201-638210 und Nr. 808 591-808600

Alle Checks sind von Leyendekkers bereits unterzeichnet.

Im Falle eines Versuchs der Einlösung oder bereits erfolgter Auszahlung ersuchen wir um sofortigen Bericht an die Staatsanwaltschaft Basel-Stadt, Kriminalkommissariat.

**BIRDS EYE** *empfohlen*

**Erdbeeren oder Himbeeren**  
schönste Hallauer Auslese — zu jeder Jahreszeit verfügbar!

Preisgünstige Packungen bis 700 g Inhalt

**BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 2397 45**

**CHARTREUSE**  
LIQUEURS FABRIQUÉES PAR LES  
**PÈRES CHARTREUX**

Agent général: P. F. Navazza, Genève

## Delegiertenversammlung des Bündner Hotelier-Verein in Filisur

vom 9. Dezember 1957

Zur diesjährigen ordentlichen Delegiertenversammlung des bündnerischen Hotelier-Verein fand sich eine stattliche Anzahl von Mitgliedern aus allen Teilen des Kantons ein. Präsident R. Bezola (Flims-Waldhaus) entbot in seiner Eröffnungsansprache den beiden Gastreferenten, Dr. B. Zanetti, Vizedirektor des BIGA, und Dr. Salis, Vizedirektor der Kantonalbank (Chur), einen besonderen Willkommgruss. Als Gäste waren ferner zugegen Dr. G. Calonder, Vorsteher des kantonalen Arbeitsamtes, in Vertretung des Vorstehers des kantonalen Justiz- und Polizeidepartements, Direktor Peter Juon, Verkehrsverein für Graubünden, Dr. H. Degiacomi, kantonaler Gewerbesekretär, und M. Budliger, Sekretär des Schweizer Hotelier-Verein. Weitere Vertreter der Wirtschaftsverbände mussten sich entschuldigen lassen.

Einleitend stellte der Vorsitzende fest, dass sowohl die Wintersaison 1956/57 als auch die Sommersaison 1957 einen befriedigenden Verlauf genommen haben. Unsere Anstrengungen, den Nachwuchs für die Hotellerie zu fördern, haben in letzter Zeit in verschiedenen Landesgegenden zum Erfolg geführt. Es ist aber unerlässlich, dass weitere Lehrstellen für Köche und Kellner geschaffen werden. Er richtete einen Appell an alle Betriebsinhaber, nach Möglichkeit Saisonlehrlinge aufzunehmen, nachdem nun die Möglichkeit besteht, dass junge Leute auch in Saisonbetrieben in jeder Beziehung fachgemäss ausgebildet werden können.

Die statutarischen Traktanden waren rasch erledigt, indem Jahresbericht, Jahresrechnung und Revisorenbericht genehmigt wurden.

Im Mittelpunkt der Tagung stand das Referat von Dr. B. Zanetti über

### «Fragen des modernen Arbeitsrechtes».

Ausgehend von der heutigen Ordnung des Arbeitsrechtes, welches sich mit den Arbeitnehmern aller Kategorien befasst, entwarf der Referent ein Bild über den Ausbau der rechtlichen und wirtschaftlichen Seite dieser Materie. Grundgedanke des modernen Arbeitsrechtes ist der Schutz des Arbeitnehmers, weil dieser darauf angewiesen ist, hier und da unter wenig günstigen Verhältnissen seine Arbeitskraft zur Verfügung zu stellen. Das moderne Arbeitsrecht verfolgt das Ziel, das Abhängigkeitsverhältnis des Arbeitnehmers sozial gerecht zu regeln. Es besteht kein Zweifel darüber, dass der Arbeitnehmer heute viel besser daran ist als noch vor Jahren. Das kollektive Arbeitsrecht ist in voller Entwicklung begriffen und geht davon aus, dass den Beteiligten das Recht zusteht, ihr gegenseitiges Verhältnis selbst zu regeln.

Im eigenständigen Parlament ist der Ausbau des Abschnittes über den Dienstvertrag im OR verlangt worden. Weitere Sozialmassnahmen zugunsten der Arbeitnehmer sind in der heutigen Zeit notwendig, wenn die bestehenden Differenzen zwischen Kapital und Ar-

beit einigermaßen überwunden werden sollen. Man geht von der Erkenntnis aus, dass ein dauerhafter sozialer Fortschritt eine blühende Wirtschaft voraussetzt, und umgekehrt, eine gesunde Wirtschaft nur möglich ist, wenn günstige soziale Verhältnisse vorliegen. Eine gute Regelung der Arbeitsverhältnisse ist auch politisch von grosser Bedeutung, denn wenn die Arbeitsbedingungen gut sind, wird die Arbeitnehmerschaft weniger rasch in negativem Sinne beeinflusst. Andererseits muss aber auch dafür gesorgt werden, dass die Arbeitsleistung gesteigert werden kann, denn nur dann sind vermehrte Sozialleistungen möglich.

In erster Linie soll nun das Arbeitsverhältnis durch privatrechtlichen Vertrag geregelt werden, und zwar im Rahmen der anzuwendenden Gesetzgebung (OR, Fabrikgesetz, Bundesgesetz über die Heimarbeit usw.). Alle diese Gesetze enthalten Schutznormen zugunsten der Arbeitnehmerschaft, welche unbedingt eingehalten werden müssen. Dies bedeutet, dass die Vertragsfreiheit des Arbeitgebers zugunsten des Arbeitnehmers im Rahmen solcher Schutznormen eingeschränkt wird.

Damit der Arbeitnehmer seine Rechte durchsetzen kann, sind Prozessualbestimmungen notwendig. Der Arbeitnehmer muss auch prozessieren können, und deshalb sehen verschiedene Bestimmungen im Arbeitsrecht ein rasches, mündliches und kostenloses Verfahren vor. Zum Teil sind besonders Gewerbegerichte eingesetzt worden.

Die öffentlich-rechtlichen Bestimmungen im geltenden Arbeitsrecht verfolgen das Ziel, die Gesundheit und das Leben der Arbeitnehmer zu schützen. Wenn solche Schutzbestimmungen verletzt werden, dann treten administrative oder strafrechtliche Massnahmen ein. Unter diesem Titel sind Massnahmen zum Schutze gegen Unfall und Krankheit, zur Verhinderung von langer Arbeitszeit, über die Ferienverhältnisse und Schutzvorschriften für Jugendliche zu verstehen. Zur Einhaltung dieser Bestimmungen ist der Arbeitgeber sowohl gegenüber dem Staat als auch gegenüber dem Arbeitnehmer verpflichtet. So hat beispielsweise der Arbeitnehmer Anspruch auf seine *Ruhezeit*, und der Staat hat darüber zu wachen, dass die *Freizeit* gewährt wird.

Bestandteile des modernen Arbeitsrechtes sind auch die *Sozialversicherungen*, welche durch Beiträge der Arbeitgeber, der Arbeitnehmer und des Staates unterhalten werden (Unfall-, Krankheits- und Arbeitslosenversicherung).

Im modernen Kollektivarbeitsrecht spielen die *Gesamtarbeitsverträge* eine immer grössere Rolle. Gewerkschaften und Arbeitgeberverbände verständigen sich in einem Vertragswerk. An dieser Verständigung ist ausser der Wirtschaft auch der Staat interessiert, und es ist wichtig, dass Kampfmassnahmen verhindert werden können. Wenn trotzdem einmal Kampfmassnahmen ergriffen werden, dann sollen die staatlichen Einigungsämter in Funktion treten. Die Gesamtarbeitsverträge

können auf Grund der geltenden Gesetzgebung allgemeinverbindlich erklärt werden. Im Rahmen eines Gesamtarbeitsvertrages können die Parteien in gewissem Sinne Recht setzen, und die Praxis hat gezeigt, dass der Gesamtarbeitsvertrag ein gutes Beispiel zur Wahrung des sozialen Friedens ist. Der Gesamtarbeitsvertrag ist noch in voller Entwicklung begriffen, und je grösser das Verantwortungsbewusstsein der beteiligten Kreise ist, desto besser wirkt sich ein Gesamtarbeitsvertrag für die Wirtschaft aus.

Eine Frucht des modernen Arbeitsrechtes ist auch die *Bedienungsgeldordnung* des Personals im Gastgewerbe. Durch diese Bedienungsgeldordnung wird eine schwierige Materie zur vollen Zufriedenheit von Arbeitgeber und Arbeitnehmer geregelt.

Zum Schluss wies der Referent darauf hin, dass in der Schweiz rund 40% aller Einwohner oder 80% der Erwerbstätigen irgendeinem dem Arbeitsrecht unterstehen. Zwei Drittel von diesen gehören Berufsverbänden an, wovon ungefähr die Hälfte unter dem Regime eines Gesamtarbeitsvertrages arbeiten.

Der Präsident verdankte die klaren Darlegungen des Referenten, welche als eine Art Standortbestimmung zu werten sind.

In der anschliessenden

### Diskussion

gab Dr. Zanetti bereitwillig Auskunft über einige die Hotellerie betreffende Einzelfragen. Von verschiedener Seite wurde darauf hingewiesen, dass die praktische Durchführung der vom Referenten dargelegten Rechtsverhältnisse gerade in diesen Betrieben äusserst schwierig ist. Es wurde der Hoffnung Ausdruck gegeben, dass die zukünftige Ausgestaltung des Arbeitsrechtes auf die schwierigen Verhältnisse der am Rande der Konjunktur liegenden Gebiete Rücksicht nehmen werde. Das, was die Industriegebiete im Zeichen der Hochkonjunktur ihren Arbeitnehmern bieten können, vermögen andere Arbeitgeber, insbesondere Angehörige der Hotellerie oder der Landwirtschaft, ihren Arbeitnehmern nicht immer zu gewähren. Dem Vizedirektor des BIGA wurde deshalb der Wunsch unterbreitet, man möchte beim Studium der weiteren Ausgestaltung des Arbeitsrechtes die von der Konjunktur abliegenden Gegenden anhören. Als zweiter Referent ergriff Dr. Salis, Vizedirektor der Kantonalbank, das Wort, um über das Thema

### «Kapitalmarkt und Hypothekenzinssuss»

zu referieren. Da ein ähnliches Referat desselben Referenten kürzlich in der Presse publiziert wurde, verzichten wir an dieser Stelle darauf, auf diese Darlegungen näher einzutreten. Auch dieses Referat stiess auf viel Interesse, weil gerade heute die Hotellerie von den Restriktionsmassnahmen des Bundes hart betroffen wird, und sie grosses Interesse an einem flüssigen Kapitalmarkt besitzt.

Zum Schluss der Tagung überbrachte Dr. G. Calonder die Grösse des kantonalen Justiz- und Polizeidepartementes, während M. Budliger, Sekretär des Schweiz. Hotelier-Verein, jene der schweizerischen Dachorganisation überbrachte. Herr Budliger stellte mit grosser Genugtuung fest, dass die zuständigen Behörden in letzter Zeit den Belangen der Hotellerie mehr Verständnis als auch schon entgegenbrachten, und dass insbe-

sondere die Erledigung von Gesuchen betr. die Zulassung ausländischer Arbeitskräfte durch das bündnerische Arbeitsamt heute befriedigt.

Kurz vor Abfahrt der Züge konnte der Präsident die wohlgehungene und sehr interessante Tagung mit nachmaligem Dank an die Herren Referenten, Gäste und Delegierten schliessen.

## Die Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes betreibt aktive Nachwuchswerbung

Im Rahmen eines Vortragsabends lud die Bezirksstelle Interlaken für Berufsberatung Eltern und Schüler und Schülerinnen der Oberklassen zu einer Aufklärung über die Berufe im Gastgewerbe ins Sekundarschulhaus ein. Für die Betreuung der Themata stellte sich die Hotelgenossenschaft zur Verfügung, wobei die Herren W. Zwahlen, Geschäftsführer, über die wirtschaftlichen Belange sowie die verschiedenen Berufskarrieren der Branche sprach, W. Frey, Küchenchef und Inhaber der Hotels Bären und Beau-Séjour, die Koch- und Köchinnenlaufbahn behandelte und H. Karzen, Direktor des Hotel Royal-St. Georges, dem Auditorium den Servierberuf näherbrachte.

Vorweg sei festgestellt, dass der Abend einen glänzenden Verlauf nahm, indem der grosse Saal bis auf den letzten Platz besetzt war und nach Schluss der Veranstaltung verschiedene Eltern die Gelegenheit zu einer ergänzenden Aussprache mit den Referenten wahrnahmen haben. Den Abschluss der Vorträge bildete der Farbfilm «Weite Welt», den die gastgewerblichen Berufsorganisationen zum Zweck der Nachwuchswerbung drehen liessen.

Herr H. Schild, Berufsberater, leitete den Abend ein und appellierte in zu Herzen gehenden Worten an Eltern und Jugendliche, sich die Möglichkeiten und Aussichten gegenwärtig zu halten, die die Hotellaufbahn bietet. Wohl sei, als hauptsächlichste Schattenseite, eine Arbeitszeitverlängerung im Gastgewerbe gegenüber anderen Berufen nicht zu umgehen, dafür aber werde diese mannigfach kompensiert durch die lebendige Vielseitigkeit, den Kontakt mit der Welt und die günstigen Aufstiegschancen, die dem Ernsthaften und Fleissigen geboten sind.

Erfreulicherweise hatten sich auch vereinzelt Hoteliers zum Anlass eingefunden, in erster Linie um der Initiative ihre Sympathie zu bekunden und wohl auch aus verständlicher Neugierde, um festzustellen, ob und wie der Versuch bei Eltern und Jungmenschenschaft auf Gegenliebe stosse, sind doch schliesslich sie es, die an jeder Nachwuchswerbung unmittelbar interessiert sind.

Berufsberatungsstelle und Hotelgenossenschaft haben mit dieser Veranstaltung einen naheliegenden, aber leider selten beschrittenen Weg eingeschlagen. Das erfreuliche Gelingen beweist, dass sich die Selbsthilfe lohnt und jede Anstrengung vollauf rechtfertigt. Besonderer Dank gebührt der initiativen Berufsberatungsstelle, der Hotelgenossenschaft, die so prompt und souverän reagiert hat, und den Herren Referenten für ihre fachlich wohlfundierten Vorträge.

Fred. Ammann, Unspunnen

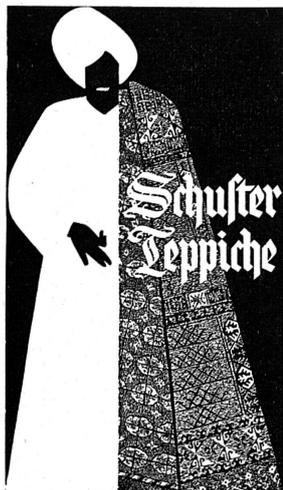


# Jedem Gast seine Flasche!

Immer anspruchsvoller wird der Gast, immer mehr verlangt er seine kleine Originalflasche, immer mehr gute Gastwirtschaftsbetriebe servieren jedem Gast seine eigene Flasche.

Chianti **GIANNINI 1815** in seinen hübschen geeichten Glasflaschetti von 5 dl und 3 dl wird auch Ihre verwöhntesten Gäste entzücken.

Erhältlich bei: A. Rutishauser & Co. AG., Scherzungen und St. Moritz  
G. Dalla Vedova, Hohlstrasse 122, Zürich  
Weinkellereien der Lagerhäuser, Aarau  
Weinkellereien G. Tschudy's Erben AG., Sissach  
S. Fassbind AG., Weinhandlung, Oberarth  
Gebr. Garlando, Zürichstrasse 47, Luzern  
Barisi & Cie., Grabenpromenade, Bern  
Fritz Grimbühler, Hilterfingen  
Cottinelli AG., Weinhandlung, Chur  
Giovanni Gorla, Neuhardstrasse, Olten  
Ritschard & Co. AG., Weine, Interlaken  
Leo Escher & Cie., Brig



**Schuster  
Teppiche**

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) 2215 01  
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18  
Telephon (051) 2376 03

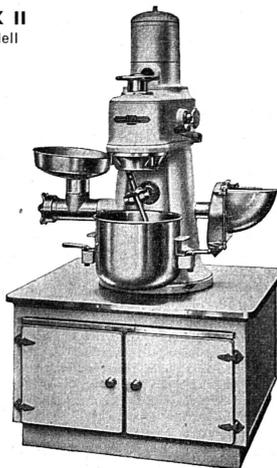
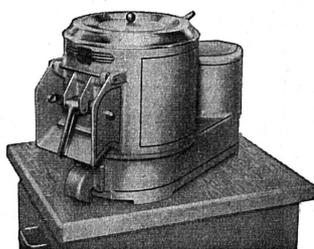
**Lips**

**Küchenmaschinen**

Neueste Referenz: Garten-Hotel, Winterthur

**COMBIREX II**  
drehbares Modell

**KLEIN-SCHÄLMASCHINE**  
mit der unerreichten Leistung!



**JAKOB LIPS MASCHINENFABRIK URDORF/ZH**  
Gegründet 1880

Telephon (051) 98 75 08



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7  
Telephon (031) 221 44

**MEIKO**  
Geschirrwashmaschinen  
sind auf der ganzen Linie führend  
Verlangen Sie den Prospektkatalog  
**ED. HILDEBRAND, Ing., ZÜRICH**  
Neue Adresse:  
Seefeldstrasse 45 Tel. (051) 34 88 66

**Truthähne  
Truthennen**

**SWIFT PREMIUM**  
gefroren, pfannenfertig  
ohne Sehnen

Ferner liefern wir rasch und sorgfältig

**Poularden, Poulets, Hühner u. Gänse**  
gefroren.

**HANS GIGER & CO., BERN**  
Import von Lebensmitteln en gros  
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 227 35



**Riviera Nelken**

Herrliche Farben, gute Haltbarkeit.  
Stets frische Importe.

Verlangen Sie unsere Tagespreise.

**FRITZ & CO., CHUR**  
Telephon (061) 215 18

Für Hotels  
und Ferienhäuser  
**BETTEN**

neuzzeitliche Form  
farbenfroh, solid  
**E. MUFFLER**  
Möbelwerkstätten  
Basel, Wasserstr. 20

**Plastic-  
stoffe**

für Tischdecken, schwere  
Wände, beidseitig verwend-  
bar, in vielen Farben, eben-  
falls für Vorhänge, 130 cm  
breit, Fr. 4.20-4.50 per Meter.  
Nur vom Spezialgeschäft  
H. Beigel, Plastic, Baarer-  
strasse 71, Zug, Telephon  
(042) 43427.

**SCHULTHESS**



Waschautomaten Schulthess-Frontal

7 Modelle 

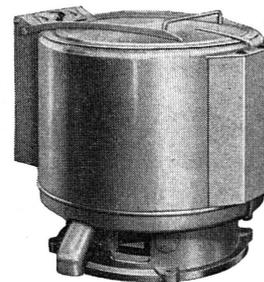
4	6	10	18	25	35	60 kg
---	---	----	----	----	----	-------

mit eingebautem Boiler, zwei automatischen Waschmittel-  
zuführungen und patentierter Spülvorrichtung, im Spül-  
effekt unerreicht. Diese Automaten waschen vor, kochen,  
brühen, spülen und schwingen.

Alle unsere Gewerbeautomaten werden auf Wunsch  
mit patentierter Lochkarten-Automatik ausgerüstet.  
Eignung für sämtliche gewerblich betriebenen Wäsche-  
reianlagen, Hotels, Restaurants, Heime, Anstalten, sowie  
für Haushaltungen und Mehrfamilienhäuser usw.

60% Leistungssteigerung, 50% Einsparung an  
Waschmitteln, Löhnen, und Wärmeenergie gegen-  
über konventionellen Einrichtungen.

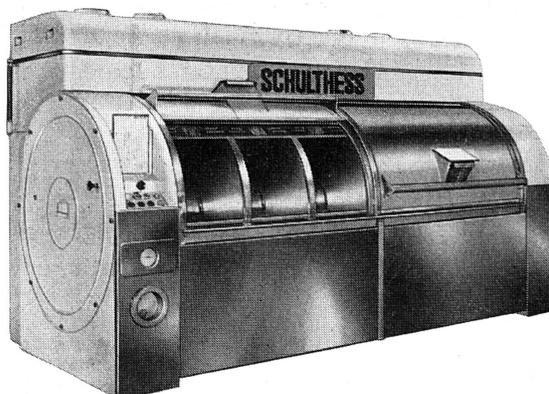
...über 20000 SCHULTHESS-AUTOMATEN im Betrieb!



Schulthess-Schnellläuferzentrifugen

3 Modelle	S/500	S/700	S/900
Ladegewicht	14	30	47 kg

Diese Zentrifugen arbeiten mit 1500 t/min. voll-  
ständig vibrationsfrei und sind vollautomatisch ge-  
steuert.  
Die Schleuderleistung dieser Zentrifugen ist derart  
hoch, dass nicht mehr als 6 Minuten geschwungen  
werden soll, ansonst die Wäsche zum Mangeln zu  
trocken ist.



Schnellwaschautomaten Schulthess-Pullman

4 Modelle	S/P 3	S/P 4	S/P 5	S/P 6
Ladegewicht	120	155	190	230 kg
Std.leistung	210	270	290	350 kg

Schnellwasch-Programmdauer 30 Min.

Be- und entladen des Schnellwaschers in 6-8 Min.  
Waschprogrammsteuerung automatisch m. auswechsel-  
baren Lochkarten. Automaten mit eingebautem Wasser-  
tank, automatischer Waschmittelführung, patentierter  
Spülvorrichtung, eingebauter Wärmewiederverwertung,  
eingebauter Spülwasser-Wiederverwertung, Wärme-  
einsparung 60%, Betriebskosteneinsparung 75%.

**MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO. AG. ZÜRICH**

Zürich Stockerstrasse 57 Tel. 051/27 44 50  
Bern Aarberggasse 29 Tel. 031/303 21  
Lausanne 16, Av. du Simplon Tel. 021/26 21 24  
Neuenburg 9, Rue des Epancheurs Tel. 038/5 87 66  
Chur Bahnhofstrasse 9 Tel. 081/208 22

**Kiefer**  
Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-  
einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:  
**BASEL** Gerbergasse 14 061 22 09 85  
**ZÜRICH** Bahnhofstrasse 18 051 23 39 67

Neueste  
Referenz:  
Garten-Hotel  
Winterthur