

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **68 (1959)**

Heft 52

PDF erstellt am: **09.08.2024**

### **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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>



Basel, den 24. Dezember 1959

Nr. 52

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
68e année - Parait tous les jeudis

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

hotel revue

Der neue Bundesrat

F.S. - Ganz neu ist er zwar nicht. Drei Mitglieder, die Herren Bundesräte Petitpierre, Chaudet und Dr. Wahlen - letzterer seit einem Jahr im Amt - bilden das hervorragend bewährte, aufeinander schon bestens eingespielte «Alt»-Team. Aber die Mehrheit (vier an der Zahl) besteht aus Neugewählten, die samt und sonders der Ständekammer entnommen wurden und nunmehr das parlamentarische Parkett mit dem recht steinigem Boden eidgenössischer Regierungs-Verantwortung vertauschen, wobei festgehalten zu werden verdient, dass jeder von ihnen bereits über wertvolle Erfahrungen auf dem Gebiet kantonaler oder kommunaler Verwaltungstätigkeit auf höchster Ebene verfügt.

Neu ist am Bundesrat auch das in unserer obersten Exekutivbehörde erstmalig zum Zuge kommende System einer Parteivertretung nach Proport, gemäss der «Zauberformel» 2:2:2:1. Wenn die Fraktionen der beiden Kammern ihre in die Regierung delegierten Vertrauensmänner durch dick und dünn unterstützen, so wird es (sofern sich nicht innerhalb des Bundesrates selbst so etwas wie eine Minorität in grundsätzlichen oder gelegentlichen Sachfragen herausgebildet hat, was kaum zu wünschen ist) im eidgenössischen Parlament keine numerisch gewichtige Opposition mehr geben. Ob dies durchwegs von Vorteil sein kann, dürfte erst die Zukunft lehren. Es wäre schade, wenn die Beratungen im Parlament hiedurch an Würze verlieren, an Farblosigkeit und Langeweile aber gewinnen sollten. Dem Schweizer liegt eine gesunde Opposition im Blute. Daher lässt sich wohl voraussehen, dass im Volke selbst die Neigung zu oppositioneller Haltung gegenüber Kompromissvorlagen, obwohl oder gerade weil sie von den grossen Parteien noch einmütiger als bisher empfohlen werden, eher stärker als schwächer zur Geltung kommt.

Um so dringlicher scheint uns, im Rahmen der Vorschläge zur Entlastung der Bundesräte, eine Belebung der parlamentarischen Verhandlungen durch Einsatz von Abteilungschefs zu sein, die vor den Kammern Vorlagen von überwiegend fachtechnischem Charakter selbst zu vertreten hätten, wodurch übrigens ein engerer Kontakt zwischen der Zentralverwaltung und der öffentlichen Meinung hergestellt werden könnte. Der Bedeutung des «heiligen» Bürokratismus wird gewiss kein Abbruch getan, wenn diese graue Eminenz aus der Deckung, die ihr durch die vielgeplagten Departementvorsteher gewährt wird, dann und wann ans Rampenlicht tritt und dadurch etwas mehr Transparenz erhält. In England hat sich diese Methode unmittelbar Führungnahme zwischen leitenden Ressortchefs der Administration einerseits und dem Parlament andererseits schon längst bewährt.

Wir wünschen dem neuen Bundesrat, der aus lauter Männern besteht, die grosses Vertrauen verdienen, eine segensreiche Tätigkeit. In einer Zeit, die mit so vielen Problemen von umwälzender Bedeutung gesättigt ist, erscheint eine straffe Zusammenfassung aller aufbauwilligen Kräfte unserer alten Demokratie in hohem Masse als angezeigt.

Auf die Departementsverteilung darf man gespannt sein. Darüber, dass Herr Minister Dr. h. c. Hans Schaffner für die Leitung des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements geradezu prädestiniert gewesen wäre, besteht sicher nirgends ein Zweifel. Seine Kandidatur, zu deren Annahme er sich auf das Drängen seiner Freunde hin im Interesse des Landes entschlossen hätte, wäre wohl bei rechtzeitiger, mit offenem Visier geführter Vorbereitung durchgedrungen. Im Hinblick auf die ganz aussergewöhnliche Qualifikation dieses bedeutenden Mannes für das anspruchsvolle Amt eines schweizerischen Volkswirtschaftsdirektors wird man es da und dort mit Recht bedauern, dass eine solche Kandidatur an parteipolitischen Kombinationen und Überlegungen scheitern musste. Um so stärker bleibt der Wunsch, dass Herr Minister Dr. Schaffner in seiner exponierten, gerade in jetziger Zeit eminent wichtigen Stellung als Direktor der Handelsabteilung des EVD noch lange auszuharren sich bereit finde. Dank seiner internationalen Autorität, seiner umfassenden Sachkenntnis und seines bewunderungswürdigen Verhandlungsgeschicks vermag er, wie kaum eine andere schweizerische Persönlichkeit, massgeblichen Einfluss zur Erreichung jenes Zieles auszuüben, das darin besteht, sobald als möglich einen Brückenschlag zwischen den sechs Staaten der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und den sieben Ländern der Freihandels-Assoziation herbeizuführen.

In ihren Erklärungen anlässlich der Begrüssungsfeierlichkeiten haben alle neugewählten Bundesräte betont, dass es eines ihrer Hauptanliegen sein werde, sich der wirtschaftlich schwächeren Volksschichten und Wirtschaftszweige anzunehmen.

Die Hotellerie gehört anerkanntermassen zu den volkswirtschaftlich bedeutungsvollsten, privatwirtschaftlich jedoch benachteiligten Gruppen unserer Nationalökonomie. Ihre schon aus rein strukturellen Gegebenheiten relativ ungünstig gelagerten Rentabilitätsverhältnisse werden vor allem auch dadurch eingeeignet, dass sie zufolge staatlicher Massnah-

men zugunsten anderer Wirtschaftszweige in ihrer Ertragskraft Einbussen erleidet. Das Kapitel «Gestehungskosten» im grundlegenden, mit amtlicher Beglaubigung ausgestatteten Bericht der Luzerner Konferenz gibt über diesen Tatbestand eindeutigen Aufschluss.

Trotzdem ist die Hotelindustrie bestrebt, sich von den Krücken fortschreitender Verstaatlichung ihres Hypothekarkredits zu befreien. Wir hoffen, dass die Behörden uns in diesem Bemühen durch geeignete Erleichterungen bei dem angebahnten Abbau der Bundeshilfsaktion unterstützen und damit ein wiederholt gegebenes, längst fälliges Versprechen einlösen werden.

Glückauf dem neuen Bundesrat!

La convention instituant l'Association européenne de libre-échange (AELE)

Les ministres des «Sept», soit de l'Autriche, du Danemark, de la Norvège, du Portugal, du Royaume-Uni, de la Suède et de la Suisse, ont paraplé le 20 novembre 1959 à Stockholm la convention instituant l'Association européenne de libre-échange (AELE).

Cette convention compte 44 articles et diverses annexes. En substance, elle se compose des parties suivantes:

- 1. Un préambule consacrant la création officielle de l'AELE, dont l'art. 2 définit les objectifs comme suit: - favoriser dans la Zone et dans chaque Etat membre l'expansion soutenue de l'activité économique, le plein emploi, l'accroissement de la population ainsi que l'exploitation rationnelle des ressources, la stabilité financière et l'amélioration continue du niveau de vie, - assurer aux échanges entre Etats membres des conditions de concurrence équitable, - éviter entre Etats membres des disparités sensibles des conditions d'approvisionnement en matières premières produites dans la Zone, et - contribuer au développement harmonieux et à l'expansion du commerce mondial ainsi qu'à l'élimination progressive des obstacles qui l'enlèvent. 2. Un groupe d'articles concernant la réduction et l'élimination progressive des droits de douane. Le premier abaissement, de 20%, doit intervenir le 1er juillet 1960 et être suivi de 7 réductions annuelles de 10% chacune. Ainsi les barrières douanières entre les «Sept» devront être totalement éliminées à la fin de 1969 et à partir du 1er janvier 1970, les Etats membres n'appliqueront aucun droit de douane à l'importation. Diverses exceptions ont toutefois été prévues. Les Etats membres de l'AELE renonceraient donc entre eux aux tarifs douaniers comme instruments de politique économique. En ce qui concerne leurs relations avec les pays tiers, ils ne mettront pas en vigueur un tarif extérieur commun, comme l'ont fait les Six Etats membres du Marché commun. Chaque Etat membre de l'AELE conservera son propre tarif douanier et, partant, sa souveraineté complète en matière de politique commerciale extérieure. Mais pour éviter des détournements de trafic, les Sept ont convenu entre eux des règles sur l'origine des marchandises. Seuls les produits remplissant les conditions fixées pourront donc bénéficier des réductions douanières, puis de la suppression complète des droits à l'échéance de la période transitoire. Les critères adoptés sont d'une manière générale très libéraux. Les marchandises contenant plus de 50% de travail ou de matière originaires de l'Association seront considérées comme ayant été produites dans la Zone. Il en sera de même des marchandises ayant subi une transformation industrielle déterminée dans le territoire de l'Association. 3. Un groupe d'articles portant sur les restrictions quantitatives à l'importation (contingents). Comme les droits de douane, les restrictions quantitatives seront éliminées au plus tard le 31 décembre 1969. 4. Un groupe d'articles définissant les règles de la concurrence entre les 7 pays de l'AELE. Il s'agit là d'une série de règles destinées à éviter que les effets de la limitation douanière ne puissent être rendus inopérants par des subventions gouvernementales à certaines industries, par des

- «accords entre entreprises, décisions d'associations d'entreprises concertés entre entreprises qui ont pour objet ou résultat d'empêcher, de restreindre ou de fausser la concurrence dans la Zone» (cartels). 5. En matière d'établissement, les Etats membres «reconnaissent que des restrictions à l'établissement et à la gestion par des ressortissants d'autres Etats membres d'entreprises économiques sur leur territoire ne devraient pas être appliquées par l'octroi aux dits ressortissants d'un traitement moins favorable que celui dont bénéficient leurs propres ressortissants, de façon à compromettre les bénéfices attendus de l'élimination ou de l'absence des droits de douane et des restrictions quantitatives dans les échanges entre Etats membres.» 6. Une section sur le régime spécial prévu pour les produits agricoles.

Personalprobleme im Lichte des Erfahrungsaustausches

Am 1. Dezember trafen sich die Mitglieder unserer ältesten Erfahrungsaustauschgruppe, der ERFA I, im Hotel Ochsen in Zug, um unter dem Vorsitz ihres Obmannes Herrn H. Schellenberg vornehmlich über arbeitsrechtliche und soziale Fragen zu diskutieren. Es ist wohl kein Zufall, dass gerade solche Fragen im Mittelpunkt der Aussprache standen, stehen wir doch in einer Zeit des sozialen Aufbruchs, in der sich die Forderungen und Postulate häufen und der Staat mehr und mehr in die Rolle eines Wegbereiters und Vollziehers hineingerät. So ist heute das eidgenössische Arbeitsgesetz im Werden. Wie immer die definitive Fassung aussehen wird, das Gesetz dürfte auch für das Gastgewerbe eine Reihe von Neuerungen bringen, die die Betriebsführung vor neue, schwer zu lösende Probleme stellen wird. Da ist es nun von ausserordentlicher Wichtigkeit, dass jetzt schon auf Grund vergleichender Berechnungen zu eruiieren versucht wird, wie sich die vorgeschlagenen Massnahmen namentlich in bezug auf die Regelung der Arbeits- und Ruhezeiten des Personals auswirken, welche betriebswirtschaftlichen Folgen sie haben werden und welche Möglichkeiten bestehen, durch organisatorische Massnahmen die daraus erwachsenden zusätzlichen ökonomischen Belastungen bis zu einem gewissen Grad aufzufangen. Es sei gleich vorweggenommen, dass sich die Aussprache unter den ERFA-Leuten auf einem hohen Niveau bewegte und vom Willen getragen war, einen positiven Beitrag zur Verwirklichung sozialer Postulate zu leisten, soweit dies unter dem Gesichtspunkt einer verantwortungsbewussten Betriebsführung vertretbar ist. Die wesentlichen Gesichtspunkte dieser Aussprache dürfen allgemeines Interesse beanspruchen.

Anerkennend wurde hervorgehoben, dass das eidgenössische Arbeitsgesetz bei der Festsetzung der allgemeineverbindlichen maximalen Arbeitszeiten eine Reihe von Ausnahmen für Wirtschaftsgruppen vorsieht, in denen die sture Anwendung des Prinzips zu unhaltbaren und unverantwortlichen Zuständen führen müsste. Weil es nicht möglich ist, die Arbeitszeit in der Landwirtschaft zu regeln, ist dieser Wirtschaftszweig zum vorneherein

Eine wundersame Weise

In den Wäldern läutet leise eine wundersame Weise. Auf den tiefverschneiten Zweigen spielen Engel wie mit Geigen.

In den Seelen ist der Friede, den der Engelchor im Liede einst verhiess den Menschen allen: Friede, Freud' und Wohlgefallen.

Eines Kindes kleine Hände halten Anfang, Ziel und Ende - Selig wer sich ihm ergeben, denn in ihm ist ew'ges Leben.

Gläubig knien im armen Stalle Könige und Hirten - alle beten um den heil'gen Frieden, den Gottes Sohn der Welt beschieden.

Maria Dutli-Rutishauser

- 7. Une section sur le commerce du poisson et des autres produits de la mer. 8. Deux articles ayant trait à des questions de politique économique et financière. 9. Enfin la convention prévoit la constitution de certains organes capables de prendre les décisions d'application et d'exécution nécessaires. Chaque Etat membre sera représenté au «Conseil» et y disposera d'une voix. Le Conseil adopte ses décisions et ses recommandations à l'unanimité, à moins que la Convention n'en dispose autrement. Les décisions et les recommandations qui doivent être adoptées à la majorité requièrent le vote affirmatif de quatre Etats membres.

La Convention de Stockholm entrera en vigueur dès le dépôt des instruments de ratification par tous les Etats signataires. Tout nouvel Etat pourra y adhérer à condition que le Conseil décide d'approuver son adhésion.

ausgenommen. Analoge Schwierigkeiten bestehen für die Hotellerie, die als Dienstleistungsgewerbe von Witterungseinflüssen und anderen Imponderabilien abhängig ist. Besonders fällt ins Gewicht, dass die Hotellerie zum überwiegenden Teil ein Saisongewerbe mit sehr unterschiedlichem Beschäftigungsgrad ist, wechseln doch - das trifft zu einem gewissen Grad auch für die Stadthotellerie zu - Monate, bzw. Wochen mit Spitzenfrequenzen mit solchen von unterdurchschnittlicher Kapazitätsausnutzung ab. Im Gegensatz zur Industrie, wo der Arbeiter, der eine Maschine bedient oder Verrichtungen am laufenden Band zu erfüllen hat, unerbittlich in einen zwangsläufigen Arbeitsprozess eingespant ist, der auch das Arbeitstempo bestimmt, ist der Hotelangestellte in vielen Berufssparten viel freier. Ein Teil seiner Arbeitszeit entfällt auf die blosses Präsenz. Die physische und psychologische Beanspruchung und damit auch die Ermüdung ist geringer und der Arbeitsrhythmus weniger stark. Weiter kommt hinzu, dass die kleinbetriebliche Struktur unserer Hotellerie und des Gastgewerbes keinen grossen Spielraum lässt, um durch organisatorische Massnahmen die Folgen einer starken Verkürzung der Arbeitszeiten und einer

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:
Le Comité central à Bâle . . . . . 2
Festtagsgratulationsabläusungen . . . . . 3
Eine neue ERFA-Gruppe aus der Taufe gehoben . . . . . 4
Rund um den Skischulleiterkurs in Davos . . . . . 4
Séance d'automne de l'Office vaudois du tourisme . . . . . 6
Noël aux quatre coins du monde . . . . . 10
Rückblick auf die erste höhere Fachprüfung für Küchenchefs in Luzern . . . . . 11

Ausdehnung der Ruhezeiten aufzufangen, wie dies in den nicht sehr zahlreichen Grossbetrieben mit hundert und mehr Angestellten leichter zu realisieren ist. Es ist schon heute vielfach so, dass die Inhaber kleinerer und mittlerer Betriebe wegen der Personalschwierigkeiten bis an die Grenze des Zumutbaren mit Arbeit überlastet sind. Jedenfalls steht fest, dass kürzere Arbeitszeiten einen grösseren Personalstab und mithin höheren Personalaufwand bedingen oder aber dazu zwingen, die Leistungen abzubauen. Eine Vergrößerung des Personalbestandes stösst bei den seit Jahren sich mehrenden Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung auf objektive Grenzen, und durch die erzwungene Steigerung der Nachfrage auf dem Arbeitsmarkt werden die Lohnkosten, die sich in den letzten Jahren im Durchschnitt jährlich um ca. 8% gehoben haben, weiterhin zunehmen. Dazu kommt, dass die Unterbringung der Angestellten mit wachsenden Schwierigkeiten verbunden ist. Nicht alle Betriebe sind in der Lage, eigene Häuser zu bauen oder zu erwerben, in denen die Angestellten untergebracht werden können. Im eigenen Haus fehlt in der Regel der Raum, um neue Angestelltenzimmer zu schaffen, es sei denn auf Kosten von Gästezimmern. Zudem ist an vielen Orten die Auswärtslogierung von Personal wegen der in der Privatizimervermietung erzielten Preise zu einer kostspieligen Angelegenheit geworden, ja oft erweist sie sich als unmöglich.

Dem Leistungsabbau sind ebenfalls Grenzen gesetzt. Wenn man an einem Saisonort spät ankommenden Gästen keine warmen Speisen mehr verabfolgen wollte, so käme das Ferienland Schweiz bald in den Ruf, in der Gästebetreuung nicht mehr der Höhe zu sein. Die Erhaltung der internationalen Konkurrenzfähigkeit hängt ebenfalls davon ab, dass die Dienstleistungen nicht derart eingeschränkt werden, dass der Beruf des Hoteliers auf das Niveau eines blossen Zimmervermieters herabsinkt. Dennoch wird ein Leistungsabbau unvermeidlich sein, und die Gäste werden auf liebgewonnene Gewohnheiten verzichten müssen, es sei denn, sie seien bereit, ganz wesentliche höhere Preise zu zahlen, um die höheren Personalkosten für den Betrieb tragbar zu machen. Menüvereinfachungen, Beschränkungen in der Abgabe warmer Mahlzeiten, Verkürzung der Öffnungsaltszeiten der Restaurationsräumlichkeiten werden je nach Betrieb ins Auge gefasst werden müssen. Während man im Gastwirtschaftsgewerbe durch die Einführung — oder dort, wo er bereits eingeführt ist, durch die Beibehaltung — des «Wirtesontags» gewisse Ausweichmöglichkeiten hat, liegen die Verhältnisse in der Hotellerie ganz anders, weil hier die Gästebetreuung keinen Unterbruch verträgt. Man kann die Gäste nicht auslogieren und ihnen die Verpflegung vorenthalten, ansonsten man den Namen «Hotel» streichen müsste.

Ein Problem, das bei der Verkürzung der Arbeitszeit und einer Erweiterung der Freizeit akut wird, ist dasjenige des Aushilfspersonals. Wird man genügend qualifizierte Leute finden, die in die Lücke zu springen vermögen, oder werden die arbeitsrechtlichen Massnahmen nicht einfach dazu führen, dass die Arbeitskräfte, denen verboten wurde, bei ihrem Arbeitgeber länger als die gesetzlich vorgeschriebene Zeit zu arbeiten, sich in ihrer Freizeit einem andern Arbeitgeber als Aushilfe zur Verfügung stellen. Mit einer Ausdehnung der Freizeit würde die Versuchung für viele Arbeitskräfte, an freien Tagen oder Halbtagen in andern Betrieben zu arbeiten, um sich damit zusätzlichen Verdienst zu schaffen, noch viel stärker werden.

Auf diese Weise wäre das Ziel des Gesetzgebers, dem Arbeitnehmer mehr freie Zeit zu verschaffen, um ihm vermehrt Anteil an den Segnungen der Kultur zu ermöglichen, nicht erreicht; im Gegenteil: durch Schwarzarbeit würde die Arbeitskraft noch weniger geschont und die Freizeit des Arbeitnehmers durch dessen eigenen Willen noch mehr eingeschränkt.

Alle diese Aspekte des Arbeitszeitproblems kamen bei der Aussprache im Schosse der ERFA I zur Sprache. Man verhehle sich jedoch auch nicht,

## Mitgliederbewegung – Mouvement de membres

### Neuaufnahmen – Admissions

Hr. Willy Würth, Hotel Weisses Haus, Altenrhein	10	Hr. Erwin Gasser, Hotel Winkelried, Luzern	40
Mmes Claire de Metelew et Elena Bircher-de Metelew, Hôtel Villa Ronchini Garni, Ascona	22	Hr. Werner Müller-Rolandi, Dir., Motel Lido, Melano	70
Herr Hans Gerber, Rest. Konhauskeller, Bern	—	M. Paul Revaz, Pension des Gorges de la Gourg, Mission VS	10
Société Immobilière ISOLA S.A., Bienne, Hôtel Continental, Bienne	90	Evangelisch-landeskirchlicher Verein für Tuberkulosebekämpfung, Heilstätte Bella-Lui, Montana	58
Hr. Moritz Heinzen, Hôtel du Commerce, Brig	12	M. Georges Fellin, Pension Chalet Gentiana, Montana	12
M. Mario Santandrea, Pension Jeannette, Champéry	15	Hr. Max Peter Gyger, Hotel Mirabeau, Montana	24
Mme Vve B. Margairaz-Fracheboud, Hôtel Suisse, Châtellard	—	M. Antoine Elsig, Hôtel Garni Elite, Montreux	40
Famille G. Bagnoud, Hôtel Richelieu et Rest. «Le Français», Crans s/Sierre	30	Frl. M. Andreoli, Gasthaus Wildenmann, Risch-Buonas	16
M. René Barras, Hôtel Elite, Crans s/Sierre	60	Hr. Bruno Imseing, Hotel Touring Garni, Saas-Fee	55
Hr. Willy Weber-Flury, Hotel City garni, Chur	70	Hr. Karl Delway, Dir., Hotel Metropol, St. Gallen P. M.	48
Hotel Post AG., Churwalden	25	Hr. Hans Kaiser-Schuller, Bahnhofbuffet, St. Gallen	—
Hr. Paul Herrmann, Sporthotel Herrmann, Davos-Dorf	25	Geschwister Meisser, Neues Garni Hotel Elite, St. Gallen	40
Hr. und Frau F. & A. Krummenacher-Stalder, Hotel St. Georg, Einsiedeln	50	Hr. Josef Zibung, Hôtel des XIII Cantons, St-Imier	22
Fam. H. Amstutz-Baier, Pension Schönegg, Engelberg	15	Hr. Moritz Degiacomi, Hotel Eden Garni, St. Moritz	50
Hr. Jean Swierstra, Hotel Touring, Engelberg	80	Frau P. Grandchamp, Hotel-Pension Nolda, St. Moritz-Bad	20
Mme Marie B. Vuilloz-Gay, Hôtel des Alpes, Finhaut	20	Hr. Otto Stoller-Berger, Berghotel, Schwarnbach	30
Frau L. Baeriswyl, Hôtel de Fribourg, Fribourg	50	Hr. Simon Arnold, Hotel Post, Simpon Dorf	20
Mme J. Rémy-Hugon, Hôtel Placida, Gllion s/Montreux	35	Herrmann Geiger S.A., Hotel Hermann Geiger S.A., Sion	38
Hr. Werner Friedli, Hotel Waldpark, Goldwil ob Thun	30	Hr. Fritz Bader, Restaurant Metzgerhülle, Solothurn	—
Hotel Bernerhof AG., Gstaad	90	M. Léon Gex Fabry-Défago, Hôtel du Repos, Val d'Illeaz	20
Hr. Fred. F. Greub-Eichenberger, Dir., Grand Hotel Bellevue, Gstaad	P. M.	M. Louis Perrodin, Parc-Hôtel, Verbier	60
Kur- und Verkehrsverein Heiden, Kursaal, Heiden	12	M. Alois Ruppen, Hôtel Central, Villars s/O.	20
Hr. Ernst Grossen, Hotel Flora, Interlaken	—	Hr. & Frau A. Abgottspon-Zurbriggen, Gasthaus zur Traube, Visp	9
National & City AG., Hotel National, Interlaken	55	Hr. Heinrich Jos. Habertühr, Hotel Sternen, Waldstatt AR	15
Hr. Paul Renevey, Hotel Adler, Interlaken	11	Hr. Hugo Aufdenblatten, Hotel Eden garni, Zermatt	55
Hr. Heinz Stalder, Hotel Blume, Interlaken	18	Hr. Leander Perren, Hotel Bristol, Zermatt	60
Hr. Willy Zwahlen, Hotel Neuhaus und Strand-Motel Neuhaus, Interlaken	75	Hr. Josef Stulz, Hotel Rad, Zurzach	14
M. & Mme M. & F. Vittone-Fedier, Hôtel garni du Rond-Point, Lausanne	32	Hr. Dr. Thomas Gerster, Lowell Inn, Stillwater, Minnesota, USA	P. M.
Hr. Justus Lorétan, Hotel-Pension Walliserhof, Leukerbad	20	Hr. Robert Alexandre Wild, Royal Court Hotel, London S. W. 1	P. M.
Hr. Andreas Hefti, Hôtel Les Airelles, Leysin	30		
Hr. W. A. Abbühl, Hotel Camelia, Locarno-Muralto	56		
Hr. Dr. med. Federico Wehrli, Casa di Cura Villa Montana, Locarno-Muralto	20		
Fam. Baumann-Herklotz, Hotel Besso, Lugano	69		
Hr. Adolf Aschwanden, Hotel Steghof, Luzern	18		

das die Arbeitszeitverkürzung nur einmal im Zug der Zeit liegt und dass deshalb diesem Umstand auch im Gastgewerbe Rechnung getragen werden müsse. So wurde den Mitgliedern empfohlen, jetzt schon alles vorzukehren, was geeignet ist zu helfen, in den Betrieben eine Arbeitszeitverkürzung zu realisieren und alle Möglichkeiten der in einem Dienstleistungsgewerbe allerdings sehr beschränkten Rationalisierungsmassnahmen des Arbeitsprozesses zu prüfen. Gleichzeitig wurde bei der Erwartung Ausdruck verliehen, dass die Behörden bei der gesetzlichen Regelung der Arbeitszeit den besonderen Verhältnissen des Gastgewerbes Rechnung tragen, von einer allzu schematischen und starren Lösung absehen und für gesamtarbeitsvertragliche Regelungen einen gewissen Spielraum lassen, die den verschiedenartigen regionalen und lokalen Bedürfnissen besser angepasst werden könnten.

Wie immer man die Sache betrachtet, eines steht fest: Kürzere Arbeitszeit bedeutet entweder mehr Personal und damit höhere Kosten, oder Reduktion der Leistungen für den Gast, was sich umsatzsich sehr nachteilig auswirken kann. Letzten Endes wird der Konsument sowohl in Form höherer Preise wie verminderter Leistungen den Preis des sozialen Fortschritts zu erbringen haben.

## Le Comité central de la SSH a siégé à Bâle

C'est à l'Hôtel Schweizerhof à Bâle que le Comité central de la SSH a tenu sa dernière séance de l'année sous la présidence du Dr. Franz Seiler, président central. Tous les membres du comité étaient présents et MM. F. Hirsch, président de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants, G. Guhl, président de la commission scolaire, S. Weissenberger, directeur de l'Ecole hôtelière, et K. von Buren, directeur de notre Office fiduciaire et comptable à Montreux, avaient été invités à assister à tout ou partie des délibérations, certains objets étant spécialement de leur ressort. M. A. Göttinger, président de la section de Bâle, prit également part aux débats.

Au cours d'un déjeuner en commun qui interrompit la séance — déjeuner auquel Messieurs Göttinger et leurs collaborateurs avaient vué tous leurs soins et auquel participait M. Jean Häcky — le président central remit à MM. Häcky, Hirsch, Tissot et Weissenberger le nouvel insigne en or de la SSH destiné aux membres d'honneur. Le Dr. F. Seiler félicita encore ces membres pour tout ce qu'ils avaient fait en faveur de la société et de l'hôtellerie en général, et dit combien l'on regretta que l'un des plus méritants d'entre eux, M. Anton Bon, ne puisse plus être associé à cette petite cérémonie. Le Comité central observa une minute de silence pour honorer la mémoire du grand hôtelier que fut Anton Bon.

### Communications du président central

Le président central rappela les progrès réalisés en matière de libération monétaire par l'augmentation substantielle des allocations de devises accordées aux touristes anglais et français. Les sommes allouées aux Anglais équivalent pratiquement à une

libération totale, puisque la banque d'Angleterre peut donner sans autre l'autorisation d'emporter des montants supplémentaires, pour autant qu'il ne s'agisse pas de transferts de capitaux proprement dits. Les conséquences de cette libération se font déjà sentir et les demandes individuelles de touristes anglais adressées aux hôtels de sports d'hiver sont déjà beaucoup plus nombreuses que l'année dernière. La somme de 1550 francs suisses que les touristes français peuvent prendre avec eux doit déjà leur permettre de faire de relativement longs séjours. La décision des autorités françaises est d'autant plus encourageante et réjouissante que l'on sent qu'il ne s'agit là que d'un nouveau pas vers une libération plus grande encore dès que la situation le permettra.

### A l'Ecole hôtelière de Lausanne-Cour

Le président central rappela les changements survenus dans tous les organes directeurs de notre institution de Lausanne-Cour. MM. W. Schnyder et R. Häberli, Lausanne, ont été nommés membres de la grande commission scolaire. La petite commission se compose maintenant de MM. G. Guhl, Montreux, président, R. Lindemann, Lausanne, Ch. Leppin, Genève, W. Schnyder, Lausanne, le président central pouvant assister d'office aux séances de ces commissions. M. E. Wickenhagen demeure doyen du corps enseignant et assistera M. S. Weissenberger, directeur, à titre de directeur adjoint.

Le Dr. Franz Seiler remercia encore M. G. Guhl d'avoir bien voulu accepter la présidence de la commission scolaire et lui exprima la reconnaissance du Comité central pour le travail qu'il a déjà accompli ces derniers mois.

M. S. Weissenberger donna ensuite quelques renseignements sur la marche de l'école. A son tour, il remercia le Comité central d'avoir ratifié sa nomination et déclara qu'il entendait bien se consacrer avec enthousiasme à la tâche passionnante qui lui avait été confiée.

Le cours d'hiver a commencé le 2 novembre; il sera fréquenté par 270 élèves, dont 102 suisses, parmi lesquels se trouvent 30 fils et filles d'hôteliers, membres de la SSH. Le début du cours a été marqué par une petite innovation, en ce sens que le nouveau directeur a réuni d'emblée tous les élèves pour les renseigner sur la structure de l'école, ses règlements et ses buts. M. Weissenberger dément avec énergie qu'il soit difficile de trouver de la place à l'école pour les fils et les filles des membres de la SSH. Les Suisses s'inscrivent en général beaucoup plus tard que les étrangers, il faut parfois manœuvrer pour pouvoir les recevoir, mais jusqu'à présent la direction de l'école n'a jamais été obligée de refuser une inscription émanant de nos membres.

Par contre, l'école a eu quelque peine à placer les stagiaires pour la prochaine saison, comme cela se produit parfois en hiver où de nombreux hôtels ne sont pas ouverts.

Les prochains cours sont déjà très recherchés. Il n'y a pas moins de 275 inscriptions pour le semestre d'été et 260 pour le semestre d'hiver 1960/61. Les cours préparatoires réuniront de 40 à 50 élèves et sont ainsi quasi au complet.

Le programme de l'école se conformera toujours davantage aux besoins de la pratique et il est nécessaire que la direction de l'école et le corps enseignant demeurent en étroit contact avec l'hôtellerie active, afin que l'enseignement hôtelier donné à Lausanne soit aussi vivant que possible.

Le cours de secrétaire doit aussi être adapté aux nouvelles méthodes de travail en usage dans les bureaux et en particulier à la comptabilité mécanique.

La situation financière de l'école est réjouissante. Son évolution et son développement sont tels, qu'il s'agira tôt ou tard de modifier les bâtiments pour qu'ils répondent aux nécessités actuelles et futures. Il ne faut pas oublier que les nouveaux immeubles de 1948 étaient destinés à recevoir de 180 à 200 élèves et que, chaque semestre, l'école en compte plus de 250.

Le président central remercia M. S. Weissenberger pour ses explications et annonça que, dans sa dernière séance, la grande commission scolaire avait décidé d'aligner les salaires du corps enseignant sur ceux des professeurs des écoles officielles du canton de Vaud. Les enfants de nos membres bénéficient d'avantages financiers exceptionnels puisqu'ils ne paient qu'un écolage semestriel de 800 fr., correspondant à peine à la contrevalence des repas que les élèves prennent à l'école. Le fonds Tschumi devrait être utilisé dans une plus large mesure en faveur des jeunes gens et des jeunes filles issus de familles nombreuses de la montagne et désirant embrasser des carrières hôtelières.

Dans le cadre de l'adaptation de l'enseignement hôtelier à la pratique M. Bezzola, Films, demanda s'il ne serait pas possible de faire commencer la deuxième partie du semestre d'été au début de septembre et non dans la 2e moitié du mois d'août, comme c'est le cas maintenant. Les saisons ont heureusement tendance à s'allonger et les hôteliers

## Ein Gast meint...

### Was ist das, Herr Ober?

Es hat sich bekanntlich eingebürgert, dass auf den Menüs in unseren Hotels und Gaststätten die Speisen in französischer Sprache aufgeführt werden.

Was ein Unsinn ist — nicht etwa die Benennung, sondern die Behauptung. Der Einleitungssatz sollte vielmehr lauten: noch immer sind in den schweizerischen Gaststätten die Menüs in französischer Sprache verfasst, obwohl die verehrten Gäste in den vielen Jahren nicht gebildeter (lies sprachkundiger) wurden.

Nun, an gewisse Ausdrücke hat man sich immerhin gewöhnt und kommt sich ein wenig vornehmer vor, die Auswahl aus einer französischen Speisekarte zu treffen. Alles versteht man natürlich nicht, und vielfach wird tapfer drauflos bestellt, ohne zu wissen, was man eigentlich bestellt, denn es braucht einen noch grösseren Mut, vor dem Kellner zuzugeben, dass man nicht weiss, was das und was jenes heisst.

Ich geniere mich nicht zu fragen. Nichtwissen des Gastes ist keine Blamage, aber es ist weit mehr als eine Blamage, wenn der bedienende Geist, sei es der Herr Ober persönlich oder ein Kellner oder eine Saaltoucher, keine Auskunft geben kann, d. h. sich selber zuerst erkundigen muss.

Seit ich, dank der Unterstützung eines charmannten, befreundeten Küchenchefs ein wenig hinter die Kulissen der Menügestaltung blicken konnte, muss ich zugeben, dass irgendeine «Garniture à la Saint-Germain» viel eher appetitregend tönt als das simple «mit Erbsen». Genau dasselbe betrifft den Blumenkohl, der mit Dubary bezeichnet wird und nichts dafür kann. Wenn raffiniert zubereitete und garnierte Filetsteaks mit Tournedos Rossini benannt werden, weil sie der berühmte Komponist und bekannte Schlemmer und Feinschmecker angeblich auf diese Art selber kochte, geht das ganz in Ordnung, hingegen bin ich enttäuscht, wenn ich Pommes en robe de chambre bestelle und hunds-gewöhnliche Schälkartoffeln aufgetischt erhalte.

Herr Hotelier, Herr Gastwirt, weiss Ihr Servierpersonal wer die Sängerin Nelly Melba war, die den péchés Melba den Namen gab? Wissen sie alle, warum die volkstümlichen Kutteln den so vornehm klingenden Namen «Tripes à la mode de Caën» erhalten haben?

Wissen sie auch, dass la Parmentier — was so nett ländlich tönt — immer ein Gericht mit Kartoffeln ist, und dass Florentine Spinat, Argenteuil Spargeln und Lyonnaise Zwiebeln auf kulinarisch heissen?

Doch abgesehen davon: kürzlich las ich, dass an erster Stelle im schweizerischen Fremdenverkehr die deutschen Gäste stehen. Liesse sich also nicht mit Fug und Recht (und immer im Dienst am Kunden) überlegen, ob man nicht neben den in französischer Sprache abgefassten Speisekarten die deutsche Übersetzung hinsetzen will?

Wie? Das ist bei Ihnen bereits der Fall? Prima, tant mieux! A. Traveller

ont beaucoup de difficulté à se séparer en pleine saison des stagiaires qu'ils emploient.

Le Comité central décida de charger la direction de l'école d'examiner s'il était possible de donner suite à la proposition de M. Bezzola. Il approuva en outre la proposition du président central de consacrer le produit de notre souscription de fêtes de fin d'année au fonds Tschumi, par conséquent à la formation professionnelle.

### Loi fédérale sur le travail – questions courantes

Le Comité central s'est longuement occupé des problèmes que pose à notre profession l'évolution sociale.

M. Schellenberger fit un bref exposé sur la loi fédérale sur le travail et revendiqua pour l'hôtellerie une réglementation spéciale à propos de la durée du travail. Celle-ci doit être conforme aux besoins particuliers de notre industrie et l'on ne doit point nous appliquer des dispositions schématiques valables pour d'autres branches. L'hôtellerie est prête à raccourcir la durée du travail des employés d'hôtel, mais elle ne peut le faire que dans une mesure compatible avec les exigences du service dans une industrie où le travail à main joue un rôle considérable et où les possibilités de rationalisation sont limitées.

Le Comité central prit connaissance de l'entrée en vigueur, le 1er janvier 1960, des nouvelles dispositions concernant les allocations aux militaires pour perte de gain et l'assurance-invalidité. Nos membres ont déjà été renseignés par la presse sur les nouvelles charges qui en résulteront pour eux et la caisse Hotela leur adressera encore directement des informations plus précises à ce sujet.

Après de longs pourparlers, la réglementation des taxes pour le placement officiel d'artistes, de musiciens et d'orchestres est entré en vigueur. Il convient ainsi d'appliquer au bureau pituaire professionnel suisse pour le placement des musiciens changements proposés par le comité d'enquête désigné en son temps par le département fédéral de l'économie publique. Le bureau en question bornera dorénavant son activité au placement des musiciens, une nouvelle commission paritaire devant être chargée de se prononcer sur les demandes d'emplois de musiciens étrangers. Le Comité central a désigné ses représentants au sein de cette commission.

Le Comité central procéda également à un échange de vues sur la position de l'hôtellerie dans les négociations en cours au sujet de la conclusion de contrats collectifs de travail. C'est avec étonnement que l'on constata que l'Union Helvetia avait



pris ces derniers temps à l'égard du patronat un ton fort agressif et qu'elle s'était lancée dans des polémiques quelque peu surprenantes, si l'on tient compte des efforts faits par les hôteliers pour pratiquer dans divers domaines une politique sociale nettement progressiste.

L'organe exécutif de la SSH manifesta une fois de plus sa volonté de demeurer ferme et de ne pas prendre en considération des revendications exagérées ne tenant aucun compte de ce que l'hôtellerie est en mesure de supporter économiquement.

#### Le bureau de placement de Bâle manque de place

Par suite du manque de place, les conditions de travail sont loin d'être parfaites pour le personnel du bureau de placement de la SSH à Bâle. Des agrandissements s'imposaient et l'on pouvait opter entre deux solutions, soit construire une annexe pour créer la place nécessaire, soit disposer des locaux du premier étage actuellement occupés par l'Office de contrôle du règlement sur les taxes de service.

Sur proposition de la direction du Bureau central, le Comité central opta pour la deuxième solution. Ainsi notre contrat de location avec l'Office de contrôle du règlement des taxes de service sera dénoncé pour le 31 mars 1960; un regroupement des bureaux sera opéré, de façon que les différents services de notre siège central puissent travailler dans de meilleures conditions.

#### Pour réanimer le crédit privé en faveur de l'hôtellerie

Le Dr Franz Seiler, président central, donna des renseignements détaillés sur les mesures envisagées pour réactiver le crédit privé pour l'hôtellerie. La suppression de la législation en faveur de l'hôtellerie est souhaitable puisqu'elle constitue, dans certains cas, un obstacle au rétablissement du crédit privé dont les hôtels auraient besoin. Mais cette suppression doit être accompagnée d'allègements financiers qui encouragent efficacement le crédit privé. Le rapport dit de Lucerne préconisait déjà, en principe, des facilités de ce genre, ceci en raison de l'importance de l'hôtellerie pour l'équilibre de la balance suisse des paiements. Une étroite collaboration semble s'être établie entre la société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie et la coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, collaboration qui est réjouissante et à qui ne peut être que fructueuse. Ces derniers temps, le nombre des demandes de cautionnements et de renseignements présentés à la coopérative ont notablement augmenté, ce qui prouve que cette dernière institution répondait bien à un besoin et qu'il faut toujours un certain temps de lancement pour faire connaître un organisme de ce genre.

Le Comité central prit connaissance avec intérêt des négociations qui ont eu lieu pour réactiver le crédit hôtelier. Il vota en outre un crédit de 5000 fr. pour assurer la reprise de certaines parts sociales de la coopérative de cautionnements dont l'encassement offrait quelque difficulté.

#### Les cartes de crédit

Le président central rappela que la question des cartes de crédit avait fait l'objet de vives discussions lors de la séance que le conseil d'administrations de l'Association internationale de l'hôtellerie a tenue à Athènes.

L'AIH a fait siennes les décisions prises en son temps par la SSH en matière de cartes de crédit. L'on admet aussi sur le plan international que le système des cartes de crédit ne peut entrer en ligne de compte que si le risque est complètement couvert, si l'hôtelier ne doit payer ni cotisation ni contribution de publicité, et si le paiement des crédits accordés a lieu dans les 30 jours.

Il est réjouissant de constater, qu'à de rares exceptions près, les hôteliers européens ont fait preuve dans ce domaine d'une remarquable solidarité. Cette solidarité est d'autant plus nécessaire que les organisations de cartes de crédit continuent à faire pression sur les établissements hôteliers. C'est pourquoi l'AIH estime qu'il ne suffit pas de rester sur la défensive, mais qu'il faut passer à l'offensive en encourageant la réalisation d'un système de cartes de crédit répondant aux conditions posées par l'hôtellerie et dont la validité soit universelle.

A Athènes, M. Bourseau, vice-président délégué de l'AIH, a pu déclarer que les sociétés d'assurances françaises seraient prêtes à mettre sur pied un système de cartes de crédit qui nous donnerait entièrement satisfaction et qui pourrait être diffusé dans le monde entier par les membres de la FIAV et de l'ASTA. L'hôtellerie allemande a déjà ratifié à l'unanimité la résolution de l'AIH.

Le Comité central de notre société approuve également les décisions prises dans ce domaine et souhaite que les projets en cours soient bientôt réalisés.

#### Commission professionnelle suisse – apprentissages saisonniers

Il appartient au président de la commission professionnelle suisse pour les hôtels-restaurants, M. F. E. Hirsch, de faire un long exposé sur les questions relatives à la commission professionnelle et sur l'organisation par celle-ci, sur la base d'un règlement fédéral, des cours intercantonaux pour les apprentis saisonniers. De tels cours ont été mis sur pied pour les apprentis de première année à Walchwil, Küssnacht et Interlaken. M. Hirsch demanda instamment au Comité central de soutenir les efforts de la commission scolaire.

Ces cours ont du succès et M. Frey, directeur de l'Office d'apprentissage du canton de Lucerne, s'est exprimé à leur sujet d'une manière très positive en affirmant que des cours de sept semaines en internat permettaient aux apprentis d'acquérir de meilleures connaissances et une formation plus approfondie que les cours qu'ils suivent dans les villes pendant toute l'année à raison d'un demi jour par semaine. Nous sommes heureux de constater

## Festtags-Gratulationsablösung zugunsten des Tschumifonds – Souscription des fêtes de fin d'année en faveur du Fonds Tschumi

Die diesjährige Zweckbestimmung der Festtags-Gratulationsablösung – Nachwuchsförderung und berufliche Ausbildung – hat mächtig eingeschlagen. In den vergangenen 10 Tagen sind nahezu 5000 Franken gezeichnet worden. Das ist hoch erfreulich und beweist einmal mehr, dass unsere Mitglieder nicht knausern, wenn es gilt, eine dem ganzen Berufsstand dienende Aktion zu fördern. Andererseits dürfte in dieser Aufgeschlossenheit auch ein Konjunktursymptom erblickt werden, fällt es doch manchem Hotelier in Zeiten guten Geschäftsganges leichter, mit einer materiellen Geste seiner berufsgemeinschaftlichen Solidarität Ausdruck zu verleihen.

Unsere Aktion hat erst begonnen! Mögen noch recht viele die Gelegenheit benützen, durch eine Spende im Rahmen der Festtags-Gratulationsablösung zu bekunden, dass sie sich dem ganzen Berufsstand zutiefst verbunden fühlen.

Benützt den Einzahlungsschein Schweizer Hotelier-Verein, Basel V 85, mit dem Vermerk «Tschumifonds»! Für jeden Beitrag danken wir von Herzen!

Hr. F. Abbà, Hotel Luzern, Lugano  
Hr. A. von Allmen, Hotel Eiger, Mürren  
Hr. R. Amsler, Hotel Meurice-Oldenhorn, Gstaad  
HH. H. und F. Amstad, Hotel Mond, Beckenried  
Hotel Astoria A.G., Luzern  
Hr. F. Attenhofer, Löwenstrasse 6, Luzern  
Hr. Andrea Badrutt, Palace-Hotel, St. Moritz  
A.G. Hans Badrutt, Palace-Hotel, St. Moritz  
M. M. Baud, Hôtel de Lausanne, Lausanne  
Hr. Vitus Baumgartner, Rest. Schützenhaus, Basel  
Hr. A. Baur, Dir., Bederstrasse 72, Zürich  
Hôtel Beaulac, Neuchâtel  
Société nouvelle des Bergues, Genève  
Hr. F. Beutler, Confiserie Schuch, Interlaken  
Fam. Biasca-Caroni, Hotel Ascona, Ascona  
Hr. Karl Bill, Sporthotels Bernina und Helios, Davos-Platz  
Hr. A. Birksmaier, Hotel Seehof, Arosa  
Hr. K. Bischoff-Dietsch, Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden  
Fam. Bisinger, Hôtel Modern-Jura-Simplon, Lausanne

Hr. Albert Blaser, Hotel-Rest. Sternen, Zofingen  
Hr. Max Böhle-Borer, Rest. Zoolog. Garten, Basel  
Hr. H. Bolliger, Hotel Alpina, Klosters  
Hôtel Bonivard S.A., Montreux-Territet  
Hr. H. R. Boss, Hotel Spiezherhof, Spiez  
Hr. H. Bossi, Hotel Krone, Solothurn  
Hr. Walter Bossi, Kurhaus Sonn-Matt, Luzern  
Fam. M. Brandenberger, Hotel Pilatus, Zug  
M. O. Bucher, Hôtel d'Angleterre, Genève  
Hr. Jos. Bühlmann, Hotel de la Tour-Mostrose, Luzern

Mme M. Bürkli-Haeblerli, Hôtel Royal & Savoy, Lausanne  
Hr. Kurt Bütikofer, Dir., Hotel Schweizerhof, Bern  
Hr. J. Bussmann, Rest. & Strandhotel Hermitage, Luzern

M. E. Buttica, Hôtel Bellevue, Chexbres  
Hr. Fonsi Caduff, Dir., Hotel Seehof, Arosa  
HH. S. & C. Camenzind, Hotel Krone, Andermatt  
Hr. Albert Candrian, Suvretta-House, St. Moritz  
Hr. R. Candrian-Bon, Bahnhofbuffet HB, Zürich  
Fam. G. Casanova-Mohr, Stadt-Casino, Basel  
Geschw. Casty, Hotel Waldeck, Films-Waldhaus  
Hr. Toni Cavelli, Hotel du Lac, St. Moritz  
HH. G. & M. Ceccarelli, Hotel Bellevue, Montagnola  
HH. W. & A. Ceccarda, Hotel Walter, Lugano  
Fam. Chappex, Hôtel Bel-Oiseau, Finhaut  
Hr. Richard Claus, Hotel Claus, Winterthur  
Hr. C. Danioth, Hotel Bristol, Lugano  
Hr. K. Delway, Dir., Hotel Metropol, St. Gallen  
Hr. H. A. Duner, Falcun-Haus, Davos-Dorf  
Hr. H. F. Elmiger, Grand Hotel National, Luzern  
Hr. P. Elwert-Berli, Seestrasse 45, Herliberg  
S. A. Hôtel Excelsior, Montreux  
M. Alfredo Fanciola, Hôtel Esplanade, Locarno  
M. L. Fanciola, Regina-Hôtel, Locarno  
Hr. E. Fassbind, Hotel Continental-Beauregard, Lugano

que c'est à une tentative faite par la SSH que l'on doit cette précieuse expérience qui s'est déjà révélée extrêmement utile pour la formation professionnelle.

Les explications données par M. Hirsch firent l'objet d'une discussion nourrie au sein du Comité central qui se déclara prêt à soutenir comme il convient la commission professionnelle dans sa tâche, en souhaitant qu'une meilleure coordination s'établisse entre cette commission et les associations professionnelles.

#### Divers

M. E. Fauconnet, Genève, rappela que les agressions contre les portiers de nuit s'étaient multipliées ces derniers temps dans la Ville des nations et il proposa, dans l'intérêt du personnel d'hôtel, d'examiner les mesures qui pourraient être prises pour mieux assurer la protection de cette catégorie d'employés, dans le domaine des assurances également.

Le Comité central décida en outre de soutenir les efforts de l'ACS pour remplacer les parking-mètres par les zones bleues et le disque de parcage.

C'est avec intérêt que l'on entendit de la bouche de MM. F. Tissot et K. von Buren des renseignements détaillés sur la marche réjouissante de nos caisses sociales de Montreux et sur le développement de notre office fiduciaire et comptable.

Le Comité central fut unanime à se prononcer contre l'augmentation envisagée des taxes sur le beurre, les graisses et les huiles comestibles, augmentation qui est en contradiction flagrante avec les recommandations du rapport de Lucerne.

Pour terminer, le Comité central traita encore diverses questions d'ordre interne, parachevant par une intéressante séance, le travail fécond qu'il a accompli tout au long de l'année sous la présidence du Dr Franz Seiler, président central.

Fam. Frid. Fassbind, Hotel Waldstätterhof, Brunnen  
M. et Mme Henri Fauconnet, Hotel Eden, Genève  
Hr. A. W. Federle, Dir., Singenbergstrasse 21, St. Gallen

M. A. Franzoni, Hôtel Belvédère, Locarno  
M. Alfred J. Frei, Hotel National, Montreux  
Hr. J. Früh, Hotel Adler, Grindelwald  
Hr. H. Futterknecht, Reutigen  
Hr. Paul H. Gantenbein, Hotel Bernerhof, Kandersteg  
Hr. Hans Gauer-Rechsteiner, Hotel Rössli, Flawil  
Hôtel Hermann Geiger, S.A., Sion  
Hr. Albert Gempeler-Bärtschi, Gasthof zum Kreuz, Adelboden

Hr. Jos. P. Genelin, Hotel Bristol, Bern  
Hr. Dr. Th. Gerster-Moser, Hotel Anker, Rorschach  
Hr. Ad. Gertsch-Steiner, Hotel Merkur, Interlaken  
Hr. A. Geyer, Hotel St. Gotthard-Terminus, Basel  
Hr. Ch. Gibel-Regez, Hotel Bahnhof-Terminus, Winterthur

M. H. Gilg, Hiltterfingen  
M. J. Giroud, Hôtel du Port, Bouveret  
Grand Hotel Kurhaus, Lenzerheide  
Fam. A. Gredig, Fiela-Sporthotel, Davos-Dorf  
Lorenz Gredig A.G., Hotel Kronenhof, Pontresina  
Hr. W. Greub-Trüssel, Hotel Greub, Basel  
Hr. F. Grotzer, Dir., Hotel Pilatus-Kulm, Pilatus  
Fam. K. Gugolz, Bad-Hotel Bären, Baden  
M. G. Guhl, Dir., Hôtel Excelsior, Montreux  
Unfallklinik Dr. Gut, St. Moritz  
Fam. Adolf Haeblerli, Hôtel Mirabeau, Lausanne  
Jean Haecy, Importation S.A., Bâle  
M. F. Häffiger, Hôtel du Parc, Ouchy-Lausanne  
Hr. H. Haemmerli, Hotel Bristol, Zürich  
Fam. Hagen, Parkhotel, Locarno  
Hr. T. Halder, Pura

Hr. Fritz Haller, Haus zum Rüden, Zürich  
Hr. G. Hangartner, Dir., Dolder Grand Hotel, Zürich  
Hr. H. Haueter, Gasthof Schützen, Steffisburg  
M. A. Hauri, Dir., Hôtel Lorus, Montreux  
Hr. W. Hauri, Hôtel des Alpes, Merligen  
Oscar Hauser, Hotel Schweizerhof A.G., Luzern  
Hr. Hegglin, City-Hotel Ochsen, Zug  
M. H. Heitz, Hôtel de la Gare, St-Maurice  
Hr. und Frau F. W. Herling, Kulmhotel, St. Moritz  
Hr. R. Hess-Berli, Hotel Jura, Basel  
Hr. Franz E. Hirsch, Hotel Müller, Schaffhausen  
Hr. K. Hiltz-Egloff, Hotel du Parc-Feldschlösschen, Zürich

Hr. Hermann Hobi, Post- und Sporthotel, Arosa  
M. G. Hofmann-Haeblerli, Hôtel des Alpes vaudoises, Glion

Hr. Eduard Holliger, Hotel Union, Luzern  
Fam. Homberger, Hotel Schynige Platte  
Hôtel-Pension Le Home, Neuchâtel  
Hotel- und Bäderegesellschaft Leukerbad  
Fam. H. Huber, Hotel Paradis, Weggis  
Hr. Ermanno Janetti, Hotel Victoria au Lac, Lugano-Paradiso

Hr. J. C. Janetti, Hotel Suvretta, Arosa  
M. Ch. Jelmini, Hôtel-Rest. de Genève, Genève  
Hr. K. Illi, Dir., Hotel Limmathof, Baden  
Hr. P. Joss-Balmer, Hotel Beatus, Merligen  
Hr. Alberto Kappenberger, Hotel Royal, Kopenhagen  
Hr. Francesco Kappenberger, Hotels Adler, Erica-Schweizerhof & Villa Amalia, Lugano  
Hr. K. Kaufmann, Hotel St. Wendelin, Greppen  
Hr. W. Keller, Dir., Hotels Verenhof & Ochsen, Baden

Hr. Oscar Kienberger, Hotel Waldhaus, Sils-Marie  
Hr. Rolf Kienberger, Hotel Chantarella, St. Moritz  
Hr. Albert Kocher, Kocher's Hotel Washington, Lugano  
Hr. Charles Kopp, Gen.-Dir., Hotel Bauer-Grünwald, Venedig  
Hr. Charles Kracht, Hotel Baur au Lac, Zürich  
Hr. Gérard Kraft, Excelsior-Hotel, Florenz  
Fam. M. Krebs, Hotel Bellevue, Interlaken  
Hr. E. Kühne-Trost, Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden

Hr. H. Kühne, Hotel Eden, Arosa  
Kursaal, Baden  
Hr. Ch. Landry, Parkhotel, Lenzerheide  
Hr. H. Langenegger, Dir., Hotel Waldhaus Dolder, Zürich

M. J. Lendi, Dir., Hôtel des Familles, Genève  
Hr. R. Lendi, Hotel Elite, Biel  
Hr. R. Lendi, Hotel du Rhône, Genève  
Hr. W. Leonhard, Hotel Leonhard, Zürich  
Mlle J. Liechi, Hôtel-Pension Lutétia, Ouchy-Lausanne

M. R. Lindemann, Hotel Europe, Lausanne  
Hr. Jakob Lüthi-Wenker, Hotel Badischer Hof, Basel  
M. Rob. H. Magnenat, Café-Glacier Bel-Air, Lausanne

Hr. Caspar E. Manz, Hotel St. Gotthard, Zürich  
Hr. Conrad Manz, Stampfenbachstrasse 75, Zürich  
Hr. R. Manz, Hotel Grimsel-Hospiz, z. Zt. Kerns OW  
Hr. H. Marbach, Hotel Bären, Bern  
Frau B. Markwalder, Hotels Verenhof & Ochsen, Baden

M. A. Martin-Arbej, Hôtel Beau-Séjour, Glion  
Hr. W. Mathys, Hotel-Pension Schlössli, Bönigen  
M. F. C. Meier, Rive-Hôtel-Fatio, Genève  
Hr. R. Meisser, Hotel Meisser, Guarda und Davos  
Hotel Metropol, St. Gallen

Frl. C. Meyer, Hotel Löwen, Hospental  
M. J. Ming, Buffet de la Gare, Vevey  
M. Rob. Mojonnet, 50, Grand'Rue, Montreux  
M. R. Monnier-Stettler, Pension & Café de la Paix, Champéry

Hr. H. L. Moser, Hotel Bellavista, Davos-Platz  
Hr. E. Müller, Hotel-Pension Beatrice, Lugano  
Hr. E. Müller, Buffet SBB, Schaffhausen  
M. Werner Müller, 39, Av. Montchoisi, Lausanne  
Hr. C. Muheim, Hotel de la Paix, Lugano  
Hr. R. Neff, Dir., Hotel Schweizerhof, Zürich  
Hr. E. Nussbaum, Dir., Hotel Ascot, Zürich  
Hr. E. Nussbaumer, Sanatorium Bellevue, Kreuzlingen

Fam. Nussbaumer, Hotel Limmathof, Zürich  
Hotel Oberberg, alkoholfrei, Neuhausen  
Hr. Walter Oberst, Casino-Kursaal, Interlaken, und Hotel Beau-Rivage, Weggis

Hr. O. E. Odermatt, Hotel Schwanderhof, Schwanden  
Hr. W. Oehen-Biedenweg, Hotel Belvédère, Weggis  
Park-Hotel & Weisses Kreuz, Pontresina  
Park-Hotel, Vitznau

Hr. S. Pedrini, Albergo Faïdo, Faïdo  
HH. Pfenniger & Co., Bahnhofbuffet, Luzern  
M. E. Piaget, Pension Beau-Site, Corseaux s. Vevey  
M. E. J. & J. à Porta, Hôtel Bernina, Genève  
M. J. Pithoud, Hôtel-Rest. du Cerf, Chesières  
Hr. H. Reutener-Forrer, Hotel Terminus, Vitznau

Hr. Georges Rey, Dir., Hotel Baur au Lac, Zürich  
Hr. Henri Riss-Kym, Hotel Post, Mariastein  
Hr. G. Rocco, Hotel Silvertta, Klosters  
Hotel Roseg garni, Pontresina

M. Paul Rossier, Montreux-Palace-Hôtel, Montreux  
M. W. Rubi, Grand Hôtel Eden, Montreux  
Hr. G. Salis-Lüthi, Deutenbergstr. 7, Wabern-Bern  
Hotel Sandi, Bad Ragaz

Hr. H. E. Saxer, Eden-Sporthotel, Davos-Platz  
Hr. H. Schellenberg, Hotel Krone, Winterthur  
Hr. Ernst Scherz, Dir., Palace-Hotel & Wasserngrat A.G., Gstaad  
Hr. Max Schlegel, Dir., Parkhotel Kurhaus, Bad Schinznach

Frau M. Schmid, Hotel Freienhof, Stansstad  
E. Schmutz-Erben, Hotel Schwanen, Rapperswil  
M. Hermann Schmutz, Buffet de la Gare, Payerne  
M. J. Schoch-Frei, Hôtel Beau-Rivage, Nyon

Notre souscription de fin d'année – destinée cette fois à encourager la formation professionnelle et à développer le recrutement du personnel – a trouvé, dès qu'elle a été annoncée un écho réjouissant. Au cours des dix derniers jours près de 5000 francs ont été souscrits. Ce résultat extrêmement encourageant prouve une fois de plus que nos membres ne «rechignent» point quand il s'agit de soutenir une campagne destinée à servir notre profession tout entière. Certes, l'enthousiasme manifesté est également dû, dans une certaine mesure, à la haute conjoncture, car la bonne marche des affaires de beaucoup d'établissements permet plus facilement aux hôteliers de manifester concrètement leur solidarité professionnelle.

Notre souscription vient seulement de commencer. Souhaitons qu'un très grand nombre de membres de notre société et d'amis de l'hôtellerie saisissent cette occasion de manifester les liens étroits qui les attachent à l'industrie hôtelière pour laquelle la formation professionnelle et le recrutement des jeunes employés sont devenus une question vitale.

Que chacun fasse donc ces prochains jours un versement au compte de chèques postaux de la Société suisse des hôteliers V 85, Bâle, en mentionnant au dos du bulletin: «Souscription des fêtes de fin d'année».

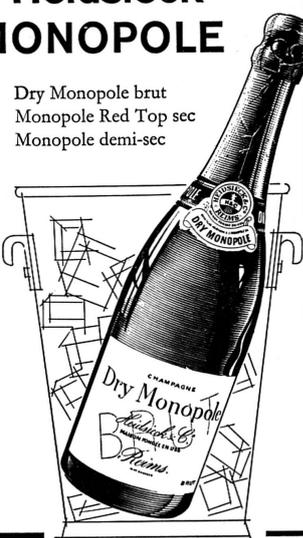
Veulent les donateurs qui ont déjà effectué un versement, de même que ceux qui s'approprient à le faire, trouver ici l'expression de notre sincère reconnaissance.

Hr. Harry Schraemli, Harry's Grill, Luzern  
Hotels Seiler A.G., Zermatt  
Erben Hans-Albert Sieber-Ott, Excelsior-Hotel, Arosa  
Frau M. Simmen, Hotel Bellevue au Lac, Zürich  
Hr. H. Sperl, Alpenstrasse 14, Bern  
Hr. August Spiess, Vaduz  
Frau E. Staub-Gnäggi, Hotel Bornhof, Olten  
Hr. E. Stefan, Kirchstrasse 3, St. Gallen  
Hr. Werner Steiger, Hotel Neptun, Zürich  
Frau Steingger, Pension Villa Maria, Luzern  
Hr. J. Stöpfer, Dir., Grand Hotel Zermatterhof, Zermatt  
Mme El. Stoll-Vaucher, Hôtel Beau-Séjour au Lac, Lucerne

*Champagne*

## Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole red  
Monopole Red Top sec  
Monopole demi-sec



[Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Fam. Strähl, Hotel Schweizerhof, Weggis  
 M. René Strautmann, Hôtel des Communes,  
 Les Geneveys  
 Hr. W. Studer, Hotel Elite, Zürich  
 HH. Gebr. Supersaxo, Pension Supersaxo, Saas-Fee  
 Suvretta-House, St. Moritz  
 Hr. A. L. Thurnheer, Hotel Eden am Lac, Zürich  
 Hr. H. Trog, Hotel Schweizerhof, Kandersteg  
 M. H. Verdino, Dir. Hôtel des Bergues, Genève  
 Fam. Vogel, Stadthof-Posthotel, Zürich  
 Waldhaus Vulpera A.G., Vulpera  
 Hr. Erik Walsoe, Derby-Hotel, Davos-Dorf  
 Hr. Plus Weber, Hotel Wyssen Rössli, Schwyz  
 Hr. H. Weissenberger, Hotel Glockenhof, Zürich

Hr. L. Weller-Flühler, Hotel Schweizerhof, Arosa  
 Hr. W. Wernli, Carlton-Hotel Villa Moritz,  
 Castagnola-Lugano  
 Hr. J. Wick, Rest. «z. Lällekönig», Basel  
 Hr. V. Wieser-Colluri, Hotel Weisses Kreuz, Zuz  
 Hr. Georges Wild, Höhenweg 15, Zürich  
 Hr. Jos. Willmann, Grand Hotel, Brunnen  
 Hr. Otto Wenzler, Hotel Neues Schloss, Zürich  
 Fam. Wolf, Hotel Albana, Weggis  
 Schw. Zahno, Hotel Terrasse-Weisses Kreuz,  
 Murten  
 M. R. Zamofing, Hôtel Corbetta, Les Paccots  
 Hr. J. Zibung, Hôtel XIII Cantons, St. Moritz  
 Hr. M. Zimmermann, Hotel du Lac, Rapperswil

## Eine neue ERFA-Gruppe aus der Taufe gehoben – die Gruppe der Saalvermieter

Der ERFA-Gedanke macht entschieden Fortschritte. Während langer Zeit gab es nur zwei Erfahrungsaustauschgruppen, die allerdings heute bereits auf ein 15jähriges Bestehen zurückblicken können. Vor einigen Jahren wurde die ERFA III gegründet, die sich aus den Häusern allerersten Ranges rekrutierte. Später kam es zur Gründung einer ERFA-Gruppe der Saisonhotellerie, der ERFA IV, und im letzten Jahr haben sich eine Anzahl Inhaber von Garni-Betrieben zur ERFA V zusammengeschlossen. Nun ist am 15. Dezember in Zürich die ERFA VI ins Leben gerufen worden, der eine Reihe SHV-Mitglieder mit Saalbetrieben angehören, und schon ist auch von einer zweiten Gruppe der Saisonhotellerie die Rede.

Diese Entwicklung ist hocherfreulich, denn Erfahrungsaustausch und Betriebsvergleich erweisen sich als wertvolle Grundlagen für eine Hebung der Wirtschaftlichkeit der Betriebe. Dass nun die Saalbetriebe auf dieser Basis zusammenarbeiten ist deshalb von besonderer Wichtigkeit, weil erfahrungsgemäss das Saalgeschäft nur in den seltensten Fällen selbsttragend ist und in der Regel für viele Saalbesitzer eine schwere Last bedeutet. Dabei können sie auch nicht auf Verständnis in der Öffentlichkeit zählen, da die Saalbenützer meistens keinen blassen Dunst haben von den Kosten, mit denen der Saalvermieter rechnen muss, soll das Saalgeschäft nicht zu einem reinen Verlustgeschäft werden. Es ist deshalb sehr zu begrüssen, dass nun auch diese Sparte der gastgewerblichen Arbeit nach allen Kanten durchleuchtet wird. Die ERFA VI kann hierin wahre Pionierarbeit leisten.

Die Initiative zur Gründung einer Erfahrungsaustauschgruppe von SHV-Mitgliedern mit Saalbetrieben ging von Herrn G. Marugg, Kongresshaus Schützengarten, St. Gallen, aus. Das Zentralbureau SHV übernahm die organisatorischen Vorbereitungen. Der Einladung zur Gründungsversammlung hatten neun Herren und eine Dame Folge geleistet. Vier Herren liessen sich entschuldigen, ohne aber damit ihr Desinteressement zu bekunden.

Der Vorsteher des Zentralbureau, Herr Dr. R. C. Streiff, begrüßte die Anwesenden, nämlich Frau G. Casanova (Stadtcasino, Basel), die Herren P. Aeschbacher (Kursaal, Heiden), Th. Amstutz (Hotel Schwanen, Wil), V. Baumgartner (Rest. Schützenhaus, Basel), H. Dumelin-Hofer (Hotel Bahnhof, Frauenfeld), J. Hausmann (Kursaal, Baden), Ch. Höhn (Kongresshaus, Zürich), A. Knechtel (Hotel Hecht Appenzell), G. Marugg (Kongresshaus Schützengarten, St. Gallen) und J. Metzger (Hotel Bären, Ostermündigen).

Als Gäste hatten sich eingefunden die Herren H. Weissenberger, Obmann der ERFA II, und Dr. P. Risch, Forschungsinstitut für den Fremdenverkehr an der Universität Bern. – Dr. Streiff umriss kurz die

### Stellung des SHV gegenüber den ERFA-Gruppen

indem er betonte, dass es sich um einen freien Zusammenschluss von SHV-Mitgliedern mit gleichartigen Betrieben handelt, mit dem Ziele, ihre Erfahrungen auszutauschen und Betriebsvergleiche vorzunehmen. Die Erfahrungsaustauschgruppen sind keine statutarischen Institutionen des SHV und stehen deshalb nicht unter der Vormundschaft des SHV. Dieser leiht seine Dienste nur als Geburtshelfer und schaltet sich höchstens beratend ein, stellt aber das Vereinsorgan zur Berichterstattung zur Verfügung, zumal die Arbeit der ERFA-Gruppen von der Mitgliedschaft des SHV mit grösstem Interesse verfolgt wird.

Nach diesen einleitenden Worten wurde zur Wahl des Tagespräsidenten geschritten und Herr G. Marugg einstimmig mit diesem Amt betraut, während Redaktor Aeschbacher (Heiden) das Protokoll übertrug wurde. Daraufhin orientierte Herr H. Weissenberger kurz über

### Sinn und Zweck der ERFA-Bewegung

Zunächst dankte er Herrn Marugg für seine Initiative und Herrn Dr. Streiff für die Organisation der Tagung, nicht ohne zu bemerken, dass sich sämtliche ERFA-Gruppen als legitime Kinder des SHV betrachten. Den Dank stattete er auch Herrn Dr. Risch für die wissenschaftliche Betreuung der ERFA-Arbeit ab. Sodann betonte er den Wert eines engen Kontaktes mit der SHTG, dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern und dem SHV.

Das Ziel der ERFA-Bewegung ist, so fuhr Direktor Weissenberger fort, wie schon der Name sagt, der Austausch von Erfahrungen zwecks Verbesserung der Betriebsergebnisse und zwecks Leistungssteigerung. Bei der stetigen Kostensteigerung setzt die Sicherung der Rentabilität ein unablässiges Bemühen voraus, die Betriebe nach kaufmännischen Gesichtspunkten zu führen, ohne dadurch die Qualität der Leistungen zu beeinträchtigen. Nur wenn Vergleichsmöglichkeiten bestehen, wenn man sieht, wie es andere machen, erkennt man die eigenen Fehler und bereichert sein eigenes Wissen und Können in der Betriebsführung. Die Klarheit über die eigene Lage trägt zur Verbesserung der Be-

triebsorganisation bei. Es ist ein grosser Trugschluss, zu glauben, man wisse alles; auch die Kollegen wissen etwas. Deshalb handelt es sich bei der ERFA-Arbeit um ein gegenseitiges Geben und Nehmen, woraus allen ein Gewinn erwächst.

Voraussetzung eines fruchtbaren Betriebsvergleiches ist natürlich, dass alle Betriebszahlen genau nach gleichen Methoden erfasst werden. Nur dann führen die Vergleiche zu wertvollen Erkenntnissen, die eine richtige Selbstkontrolle ermöglichen und die zu Verbesserungen in der Betriebsführung anspornen. Wenn man die Zahlen miteinander vergleicht, so sieht man, wo es beim einzelnen hapert, und aus der Aussprache ergibt es sich, ob die Verschiedenheiten auf Fehler zurückzuführen sind oder auf andern Voraussetzungen beruhen. Natürlich drängt es sich auf, dass die Buchhaltung dem Kontenplan der Hotellerie angepasst wird, was aber keine grösseren Schwierigkeiten bieten dürfte. Wichtig für die Diagnose ist sodann der Auswertungsbogen, der, richtig kommentiert, bei allen Mitgliedern der bestehenden ERFA-Gruppen zu einer beachtlichen Verbesserung der Betriebsergebnisse führte.

Herr Weissenberger schilderte im weiteren, wie die ERFA-Gruppen arbeiten, und betonte dabei vor allem, dass der Erfolg wesentlich mitbedingend ist durch das freundschaftlich-kollegiale Verhältnis. Die Hemmung vor Preisgabe der Betriebszahlen ist durchaus unbegründet, denn wirkliche Geheimnisse gibt es praktisch nicht. Alle aber ziehen aus dem Betriebsvergleich reichen Gewinn. Eine kaufmännisch-wirtschaftliche Führung der Betriebe fördert die Berufsreife.

Herr Dr. Risch bezeichnete, in Anlehnung an einen Bericht der OECE, den Erfahrungsaustausch als eine Quelle der Produktivitätssteigerung. Das Forschungsinstitut an der Universität begrüsst es ganz besonders, dass sich SHV-Mitglieder mit Saalbetrieben zu einer Erfahrungsaustauschgruppe zusammengeschlossen haben, denn gerade über dieses Gebiet besteht praktisch kein Zahlenmaterial, das als Grundlage des Betriebsvergleiches dienen könnte. Der Erfahrungsaustausch liegt nicht nur im eigenen Interesse der einzelnen Gruppenmitglieder, sondern ist auch wertvoll zur Verteidigung gegenüber der Öffentlichkeit, in der oft eine wenig fundierte Kritik an den Saalpreisen geübt wird.

### Verständliche Bedenken

hinsichtlich der Möglichkeit eines fruchtbaren Betriebsvergleiches äusserte Herr J. Metzger (Ostermündigen), indem er auf die Verschiedenartigkeit der Betriebe hinwies und die buchhalterisch schwierige Ausscheidung des Saals aus dem übrigen Betrieb betonte. Ähnliche Überlegungen stellte auch Herr Baumgartner (Basel) an, der übrigens schon vor 12 Jahren die Gründung einer ERFA-Gruppe der Saalbetriebe angeregt hatte. Da es schwer halten wird, alles auf einen Nenner zu bringen, empfahl er langsames, behutsames Vorgehen, mit einem kleinen Programm zu beginnen und erst, wenn man den Kontakt und das Vertrauen gefunden hat, aufs Ganze zu gehen.

Diese verständlichen Bedenken zerstreuten die Herren Weissenberger und Dr. Streiff. Die Verschiedenartigkeit der Betriebe, Saison- und Stadtbetriebe, reine Saalgeschäfte und gemischte Geschäfte, ist kein Hindernis für einen fruchtbaren Betriebsvergleich. Diese Verschiedenartigkeit besteht auch in andern ERFA-Gruppen; sie macht die Diskussion gerade interessant. Da es sich bei den ERFA-Mitgliedern durchwegs um gut geführte Betriebe handelt, ist die Vergleichbarkeit hinsichtlich der Qualität gegeben, und aus der Verschiedenartigkeit der Betriebsstruktur lassen sich stets auch wertvolle Schlüsse ziehen. Die Ausscheidung nur der wichtigsten Posten in der Buchhaltung unter Anwendung des Kontenplanes bietet ebenfalls keine grundsätzlichen Schwierigkeiten.

### G. Marugg zum Obmann gewählt

Nachdem so die aufgeworfenen Bedenken zerstreut worden waren, legte der Tagespräsident G. Marugg ein umfangreiches und wohlgedachtes Aktionsprogramm vor, aus dem hervorging, dass es der neuen ERFA-Gruppe an Problemen nicht mangeln wird. Einstimmig wurde denn auch die Gründung der ERFA VI beschlossen und als Obmann Herr G. Marugg gewählt, der durch seine Vorarbeiten und seine gewandte Verhandlungsleitung als der prädestinierte Anwärter auf dieses Ehrenamt erschien. Naheliegender war auch, dass Herr Dr. Risch vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern als Auswertungstelle bestimmt wurde.

Die Gründungsversammlung – und das war eigentlich das Überraschende – fand ihre Fortsetzung in einer richtigen Arbeitssitzung, indem Herr G. Marugg auf diese Tagung hin bereits allen Interessenten einen Fragebogen geschickt hatte; und erfreulich war, dass sich alle bemüht hatten, die gewünschten Angaben innert erstaunlich kurzer Zeit zu liefern. So konnten denn schon an der ersten Zusammenkunft eine Reihe von interessanten Fragen besprochen werden. Die rege Diskussion,

## aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

### Le plus parisien des Valaisans

On le trouve à Paris, dans son bureau du «Meurice» dont la porte n'est jamais close et d'où il dirige en outre, comme d'un poste de commandement, les destinations du «Grand-Hôtel» et du «Prince de Galles»... C'est notre ami Robert C. Vernay, membre de la SSH et fidèle lecteur de notre journal, le seul hôtelier suisse sans doute qui n'ait jamais travaillé dans son pays; mais qui lui reste attaché comme pas un, bien qu'il possède aussi la nationalité française et soit un ancien combattant de la dernière guerre.

Parisien, Robert Vernay l'est depuis sa naissance, en juin 1912. Ses parents, employés d'hôtel originaires du canton qui donna à l'hôtellerie mondiale un Ritx et des Veiler, avaient travaillé à Londres et à Paris où M. Vernay père fut concierge à l'Hôtel Louvois pendant 20 ans.

Le Plaza-Athénée, l'Astoria, l'Hôtel de Paris, le Royal-Picardy au Touquet, le Claridge et enfin le Meurice ont successivement marqué les étapes de la carrière hôtelière du plus parisien des Valaisans.

### Check-up et diagnostic

Un quart d'heure de conversation avec Robert Vernay en dit plus long sur la situation actuelle et future de l'hôtellerie de luxe parisienne que l'étude des plus savantes statistiques. Mais il convient de choisir une matinée de décembre, premier mois un peu calme après une longue série de haute-occupation. Chaque année est une année record pour les palaces parisiens, déclare Robert Vernay; celle qui s'achève n'a pas manqué à la règle; la saison a commencé beaucoup plus tôt pour le tourisme américain: début le 15 mars, fin autour du 20 novembre. C'est maintenant la morte-saison, très fortement marquée pour les hôtels de cette catégorie dont la clientèle est américaine à raison de 50% au moins. Les Anglais représentent seulement le 10%, les Allemands, les Belges, les Italiens et les Suisses, le 5% chacun, tandis que le Français constituent à peine le 3% de tous les hôtes.

### Viè chère

Pourquoi chercher à le nier...? La vie est chère et les prix s'inspirent des tarifs pratiqués Outre-Atlantique. Les charges sociales et impôts de toutes sortes expliquent cette situation, et aussi le partage absolu de la clientèle étrangère.

Paris n'est toutefois pas la France; et l'on se trompe grandement en généralisant, tant pour l'occupation des hôtels que pour le coût de la vie, l'exemple parisien.

seil es über Verkaufspreise, Saalvermietung, Heizungszuschlag, Bankettenmeldungen, zeigte, dass der Erfahrungsaustausch mühelos in Gang kommen wird. Alle waren sich einig, dass die ERFA-Gruppe der Saalvermieter den einzelnen Mitgliedern wertvolle Dienste in der betriebswirtschaftlichen Durchleuchtung ihrer Geschäfte leisten werde. Der vielversprechende Beginn wurde vom Vorsteher des

## Rund um den Skischulleiterkurs in Davos

hvb. «Der Erfolg des Schweizer Skiuunterrichts ist in dem Prinzip der Schweizer Einheitsschule begründet, die seit mehr als 25 Jahren ein von keiner andern Alpennation auch nur annähernd erreichtes Lehrsystem aufgebaut hat», das schreibt der bekannte Sportjournalist und Skifachmann Albert Allgeier aus Stuttgart und spricht damit den Schweizer Skischulen ein grosses Lob aus. Allgeier kennt die Materie von Grund auf, denn er hat selber schon an einigen Skischulleiterkursen teilgenommen, und er ist auch befähigt, Vergleiche mit andern Skiuunterrichtssystemen anzustellen. Nun – wenn man den 26. Schweizerischen Skischulleiterkurs in Davos während einer Woche mitgemacht hat, so kommt man unwillkürlich zum gleichen Schluss. Nochmals hat die Zahl des Übungstrupps zugenommen. Neben vielen bekannten Gesichtern, die schon seit Jahr und Tag immer wieder dabei sind, erscheinen neue Gäste. Besonders unter den Amerikanern, die in Deutschland, Frankreich, Österreich und den Beneluxländern stationiert sind, weitet sich der Kreis von Jahr zu Jahr. Niemand scheint sich stärker auf die Mund-zu-Mund-Propaganda zu verlassen, als diese jungen Yankee, mit denen man in der Regel statt amerikanisch genau so gut deutsch oder französisch sprechen kann, je nach dem Lande, in welchem sie gerade stationiert sind. «Mac», der aus Berlin kam, konnte sogar einige Sätze «bärdütsch», die er während seiner Tätigkeit auf der USA-Botschaft in Bern gelernt hatte.

Man fragt sich oft, was wohl die Gründe sein können, dass der frühwinterliche Skischulleiterkurs – wo er auch immer durchgeführt wird – einen solchen Erfolg hat? Eine eigentliche Propaganda wird nicht gemacht. Es erscheinen keine Werbeinserate, keine Plakate und keine Prospekte. Die «Ehemaligen» werden vom Skischulleiterkurs in Wengen per Drucksache avisiert. Dann «spielen» sie auf diesem Sekretariat die Réception nicht nur eines, sondern gleich mehrerer Hotels. Christian Rubi und seine getreue Sekretärin leisten eine gewaltige organisatorische Arbeit, die natürlich mit der ständigen Zunahme der Gästezahlen nicht etwa abnimmt, sondern im Gegenteil ständig wächst. Wer also von zu Hause zum Skischulleiterkurs abreist, weiss genau, dass sein Zimmer die Nummer soundso im Hotel X hat. Er bekommt diese Mitteilung direkt vom Sekretariat. Er weiss natürlich auch zum voraus ganz genau, was dieses Zimmer plus Mahlzeiten plus eventuell das Bad sowie der Skiuunterricht und die Bergbahnen kosten werden. Alles ist

Le client américain lui-même est sensible à l'augmentation des prix; il tend à restreindre fortement son séjour; moyenne actuelle: trois jours; soit six restaurants et six boîtes de nuit; il en voit trop et s'en lasse! Comme on le comprend!

### Rénovation et reconstruction

Depuis son ouverture en 1810, le Meurice a connu beaucoup de travaux d'entretien et de rénovation. Ce cent-cinquantième ne porte pas son âge; Robert Vernay profite de la saison morte pour reconstruire le cinquième de son hôtel. Il a démolé la partie la plus ancienne, bien entendu, qui comprenait cinq appartements et 15 chambres. En surélevant le cinquième et le sixième étage, il retrouvera sept appartements et 24 grandes chambres dotées de belles salles de bains en marbre et meublées en Louis XV et XVI.

### Souvenir du Texas

Il ne suffit pas d'atteindre sur place les clients américains, il faut parfois aller leur rendre visite; Robert Vernay a fait son grand tour d'Amérique, visitant les hôtels, les agences de voyages, tenant des conférences de presse et passant à la télévision, présentant même Edith Piaf, la célèbre chanteuse, dans un night-club de Dallas, en première vedette sur la piste!

A Houston où il était arrivé mort de fatigue, M. Vernay reçut un coup de téléphone dans sa chambre du «Shamrock»; une voix charmante, très jeune, lui murmura des compliments; son interlocutrice l'avait vu à la TV et elle avait tenu à parler à cet hôtelier parisien qui avait dit au micro le plaisir qu'il éprouverait à rencontrer durant son séjour de vrais Texans.

Du coup, Robert Vernay eut le moral au beau fixe et il imagina déjà l'agréable soirée qui semblait ainsi se préparer lorsque la voix ajouta: «Je suis une très vieille dame et je n'irai jamais à Paris; aussi, je vais me rendre à l'église pour prier pour vous et pour la France.»

### Nouveaux hôtels

Malgré la haute occupation des palaces parisiens, les projets de construction de nouveaux hôtels sont très rares; les financiers sont plus intéressés par les immeubles locatifs et commerciaux.

Dans la revue «Service – Direction», qui se livre par ailleurs à une certaine critique de l'équipement hôtelier français, nous avons vu, à mi-chemin entre la réalité et la fiction – ce sont les propres termes de la revue – la maquette de l'aménagement du futur quartier Maine-Montparnasse, groupe composé d'un hôtel de 1000 chambres et de locaux commerciaux, de cités marchandes, théâtre, piscine, salles de conférences et d'un parking en sous-sol de 5000 véhicules.

Tout comme si la fabuleuse Amérique venait, d'un coup de baguette magique, débarquer en gare Montparnasse!

Zentralbureau unterstrichen, der versprach, den neuen ERFA-Mitgliedern der Gruppe VI den Kontenplan des SHV als Patengeschek zu überreichen. Die nächste Sitzung wurde auf die zweite Märzhälfte nach Basel anberaumt. Dann trennte man sich im Bewusstsein, auf kollegialer Basis einen neuen Weg der Selbsthilfe beschritten zu haben.

ein einziger Pauschalpreis, den man beim Zimmerbezug entrichtet. Die «Differenz», oder was sonst zur Verfügung steht, kann in diversen «Extras» angelegt werden. Wir glauben gerade, dass dieser Pauschalpreis seine grosse Attraktion ausübt und dass es die «good value for your money» ist, die immer wieder bestätigt wird.

Davos hatte sich dieses Jahr besonders gut herausgeputzt. Ein leichter Neuschnee hatte alles überzuckert, und ein strahlender Sonntag lag über dem weiten Landwassersattel, als am 6. Dezember die rund 1100 Skischüler in 100 Klassen verteilt sich in die verschiedenen Skigebiete begaben oder zu ihnen hinauffuhren. Die Davoser Skigebiete sind schon oft von berufter Feder beschrieben worden. Aber wieder mussten wir feststellen, wie vielseitig und wie abwechslungsreich diese Abfahrten sind. Zur Illustration erwähnen wir die Abfahrtsbilanz eines Tages einer 6. Klasse, in der 6 Spanier, 4 Schweizer, 1 Französin und ein Amerikaner (eben Mac aus Berlin und Bern) figurieren. Weissflügel-Parsenn-Hütte / Parsenn-Furka-Parsenn-Hütte – dann Lunch. Am Nachmittag nochmals Par-

## Ostschweizer Weine

fruchtig + bekömmlich



Der sprichwörtliche Fleiss und die Schollen-treue der Ostschweizer Weinbauern wurden nach langem durch die zwei vorzüglichen Jahrgänge 1998 und 1999 belohnt. Ein roter oder weisser Landwein wird Ihnen Gästen immer Freude bereiten. Offerieren Sie gerade über die Festtage einen hiesigen Landwein.

## Jetzt die milden Jahrgänge Auch für Kenner ein Genuß

senn—Furka und Abfahrt bis nach Wolfgang. Per Auto zur Talstation Brämabühl und hinauf zum Jakobshorn, dreimal die Abfahrt neben dem Skilift Clavadeller Alp und zum Schluss Abfahrt bis nach Davos. Es wurde nicht ausgerechnet, wieviel Höhenmeter das ausmacht, aber so rund 3000 Meter werden es wohl sein. Jedenfalls meinte «Roman», der Senior unter den Spaniern, der schon seit zehn Jahren regelmässig den Skischulleiterkurs besucht, das sei sein bestes persönliches Tagesergebnis. A propos Spanien — es ist erstaunlich, festzustellen, dass seit einigen Jahren immer eine Gruppe von rund 60 Skifahrern aus Barcelona und Umgebung treue Gäste des Übungstrupps sind. Seinerzeit weilte der heutige Skischulleiter von Flims, Heini Caduff, als Skilehrer in Spanien, und seiner Initiative ist es zu verdanken, dass neben dem genannten «Roman» jetzt eine grosse spanische Kolonie jährlich am Skischulleiterkurs erscheint. Unter den Engländern, die allerdings nicht so zahlreich vertreten waren, stiess man aber auf zwei Prominente: Pat Smythe, die bekannte Concoursreiterin ist ja in Davos keine Unbekannte. Unbekannt war sie bis jetzt nur als Skifahrerin. Zusammen mit ihr tauchte der unverwundliche Christopher Macintosh auf, der sonst eher im Jungfraugebiet zu Hause ist und seinerzeit ein gefürchteter Rennfahrer in Albions Reihen war. (Nach ihm ist der «Mac's Leap» auf der Tschuggenstrecke von der Kleinen Scheidegg nach Grindelwald benannt.) Wenn «Cris» dann noch in guter Stunde anfängt, im reinen Oberländer Dialekt seine «stories» zum Besten zu geben, dann gehört das halt auch zum Skifahren, wie heutzutage das «Wedeln». Vom «Wedeln» wurde nicht nur gesprochen, sondern es wurde in den sechsten Klassen auch tüchtig geübt, und sichtlich mit Erfolg. Nur einmal wollten die Spanier streiken, als der Klassenlehrer diese kurzen Schwünge sauber in den fusstiefen Pulverschnee legte. In Spanien gibt es fast nie leichten, fuhrihnen Pulverschnee, weil die Sonne zu intensiv scheint. Aber nach anfänglicher Scheu ging es bald so gut wie auf der glatten Piste. Und nochmals mussten wir staunen, als wir bei einer Strelabaahrt einen bekannten Davoser Hoteller beim Aufstieg antrafen. Mit seinen felbewehrten Skiern stieg Toni Morosani leichtfüssig an uns vorbei. Wahrscheinlich ist das sein Rezept für sein blühendes Aussehen (zur Nachahmung empfohlen)! Davos hat sich von seiner besten Seite gezeigt. Alles hat geklappt, und der 26. Skischulleiterkurs kann — wenn diese Woche zu Ende geht — als ein grosser Erfolg bezeichnet werden. Es gibt wohl keinen besseren Saisonstart als den Skischulleiterkurs!

**Chronique genevoise**

**Les agresseurs des portiers de nuit sont sous les verrous. Mais ...**

A la suite d'un piège qu'elle leur avait tendu, alors qu'ils se préparaient à attaquer le caissier du Garage de Cornavin S.A., 2 place Montbrillant, la police genevoise vient de récemment appréhender

3 individus qui ont été interrogés et écroués à la prison de Saint-Antoine.

Il s'agit de trois Espagnols, âgés de vingt-deux à vingt-cinq ans, depuis un certain temps à Genève, qui ont reconnu — l'un d'entre eux en tout cas, car les autres ne sont guère bavards — avoir commis plusieurs méfaits, notamment l'agression qui avait été perpétrée au début du mois de décembre, contre M. Bersier, portier de nuit de l'Hôtel de la Résidence, 11 route de Florissant, dont l'attitude courageuse et déterminée incita les jeunes bandits à prendre la fuite, non sans avoir tiré deux coups de feu pour décourager d'éventuels poursuivants, et contre M. Arnold, portier de nuit surnuméraire à l'Hôtel Regina, 7, quai du Mont-Blanc, où plus de neuf milles francs avaient été emportés par les gangsters, qui s'étaient enfuis par une fenêtre donnant sur le square du Mont-Blanc.

Par la suite, la police genevoise devait encore arrêter une jeune femme, Espagnole également, qui avait reçu une montre-bracelet valant trois mille cinq cents francs, et l'ignorait pas que le bijou provenait d'un cambriolage commis dans une vitrine d'exposition au cabaret-dancing «Le Moulin-Rouge», 1, avenue du Mail, et un Italien, qui avait été au courant de quelques-unes des activités de la bande espagnole. Bien que ces malfaiteurs soient actuellement sous les verrous, on ne saurait trop inciter à la prudence les portiers de nuit, car la relève de ces bandits peut fort bien être assurée par de jeunes voyous cherchant à se procurer de l'argent par tous les moyens. L'attaque à main armée perpétrée, au mois de novembre, contre l'office postal du village de Cointrin, proche de l'aéroport, qui se solda pourtant par un échec, un mort et un blessé dans les rangs des assaillants ne semble pas avoir découragé le zèle des malfaiteurs puisque, quelques semaines plus tard, trois Espagnols demeurant à Genève, s'approprièrent à leur tour, un «coup», à peu près semblable, contre le caissier du Garage de Cornavin S.A., en plein milieu de la matinée, sous la protection d'un pistolet chargé, prêt à tirer.

**Déjà deux cents inscriptions pur la 4e Coupe de ski des Skal-Clubs d'Europe à Zermatt**

Ainsi que nous l'avons récemment annoncé, c'est les 16 et 17 janvier prochain que se déroulera, dans le prestigieux décor de Zermatt, la 4e Coupe de ski des Skal-Clubs d'Europe, ainsi que la 3e Coupe de curling, organisée en commun par l'Association des Intérêts de Genève et le Skal-Club de Genève. On sait que, à cette occasion, le Skal-Club de Genève, que préside M. Eugène Fert, célébrera son vingt-cinquième anniversaire, lors d'un dîner de gala dansant, servi au Zermatterhof.

Il est d'ores et déjà possible de dire que cette manifestation, qui sait à la fois allier le sport à la qualité et à la chaleur de l'accueil, sera un succès de plus à l'actif de ceux qui l'organisent, en collaboration avec les responsables touristiques de Zermatt. En effet, deux cents inscriptions sont déjà parvenues au secrétariat des Intérêts de Genève, place des Bergues. Elles proviennent de toutes les parties de l'Europe : de France et de Grande-Bretagne, de Suède et de Norvège, d'Allemagne et des Pays-Bas, de Belgique et d'Italie, de Suisse naturellement.

Tous ceux qui ne sont pas encore inscrits ont la possibilité de le faire au cours de ces prochains

**Zürichs neuer Verkehrsdirektor**

Nachdem Dr. Werner Kämpfen als Nachfolger von S. Bittel zum neuen Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale gewählt worden war, galt es für den Zürcher Verkehrsverein, einen neuen Direktor zu finden. In seiner Sitzung vom 14. Dezember hat nun der Vorstand aus einer grossen Zahl von Bewerbern Herrn Dr. jur. Bruno H. Anderegg an Stelle von Dr. Kämpfen zum neuen Verkehrsdirektor der grössten Schweizer Stadt und des bedeutendsten Fremdenzentrums unseres Landes gewählt. Dr. Anderegg wird sein verantwortungsvolles und vielseitiges Amt in der zweiten Winterhälfte antreten.

Über die Persönlichkeit des neuen Verkehrsdirektors schreibt Redaktor E. Tobler in der Neuen Zürcher Zeitung:

«Dr. jur. Bruno H. Anderegg, der Bruder des St. Galler Stadtmann Dr. Emil Anderegg, ist als Bürger von Wattwil (Toggenburg) am 31. Juli 1910 in Zürich geboren, wo er zuerst Handelsschulbildung genoss, um sich dann an der Universität Zürich dem Studium der Rechte zu widmen, das er hier mit dem Doktorexamen abschloss und nachher in Genf an der Universität und am Institut des Hautes Etudes Internationales noch erweiterte. In verschiedenen grossen Unternehmen der Schuhbranche war er dann kaufmännisch tätig; ausserdem war er während 26 Jahren Inhaber einer Konfiseriefabrik in Zürich, die er vor einigen Jahren verkaufte. In den Dienst des Tourismus trat er im Herbst 1947 als Sekretär des Verkehrsvereins in Genf, wo er sich seither in allen Sparten des Verkehrswesens, in der Verkehrswerbung, im Reisebureau, im Auskunftsdienst, als journalistischer Mitarbeiter von Presse, Radio und Fernsehen, in der Organisation und der buchhalterischen Durchführung von touristischen und kulturellen Veranstaltungen, im Verkehr mit Behörden usw., vielseitig betätigen und bewähren konnte.»

Wir beglückwünschen Dr. B. Anderegg zu seiner ehrenvollen Wahl und wünschen ihm Erfolg und Befriedigung in seinem neuen Wirkungskreis.

**Le premier secrétaire des Intérêts de Genève devient directeur des Intérêts de Zurich**

Lors de sa dernière séance, le Comité central de l'Association des Intérêts de Zurich a désigné son nouveau directeur en la personne de M. Bruno Anderegg, qui succédera à M. Werner Kämpfen, lequel a été récemment appelé à la direction de l'Office national suisse du tourisme, en remplacement de M. Siegfried Bittel, admis à faire valoir ses droits à la retraite.

jours. Rappelons que ces épreuves sont réservées aux membres des sections européennes du Skal, ainsi qu'à leur conjoint, leurs enfants et leurs amis. Aussi est-il fort probable que le nombre des participants atteindra les trois cents, et peut-être même les dépassera, car les conditions sont extrêmement avantageuses, le logement étant du reste assuré dans les trois premiers hôtels de la station, soit le Mont-Cervin, le Zermatterhof et le Schweizerhof. V.



M. Bruno Anderegg, qui est âgé de quarante-neuf ans, était actuellement premier secrétaire et chef du service des manifestations de l'Association des Intérêts de Genève. Il était devenu, en quelque sorte, le bras droit de M. Marcel Nicole, directeur de l'office du tourisme genevois.

Aussi a-t-il été étroitement associé à l'organisation de toutes les grandes manifestations mises sur pied à Genève au cours de ces dernières années: Semaine de la Rose, Fêtes de la mi-août, Delphides, Concours hippique international, pour ne citer que les principales.

Dévoué, dynamique, entreprenant, M. Bruno Anderegg, qui a fait ses études universitaires à Zurich et à Genève, était entré en 1947 au service des Intérêts de Genève. M. Marcel Nicole, directeur des Intérêts de Genève, l'avait engagé alors, à titre temporaire, pour le secondar dans l'organisation du Concours hippique international de cette année-là. Mais, immédiatement, M. Bruno Anderegg s'était imposé par ses compétences autant que par sa souriante gentillesse. Il a également fonctionné au Bureau du logement que les Intérêts de Genève ont installé à la gare de Cornavin.

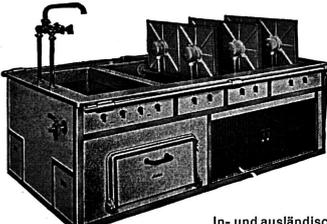
C'est dire que les Zurichois ont trouvé en M. Bruno Anderegg l'homme de la situation. Son départ, dans la seconde moitié de l'hiver prochain, sera regretté à Genève, mais on s'en réjouit cependant pour lui, car on sait qu'il constitue un bel et mérité avancement. On peut être toutefois certain que Genève conservera, sur les bords de la Limmat, un ami cher.

Le nouveau directeur de l'Association des Intérêts de Zurich est le frère de M. Emile Anderegg, de sept ans son aîné, qui représente, depuis 1943, les radicaux saint-gallois au Conseil National et qui préside, depuis 1948, aux destinées de la ville de Saint-Gall. M. Emile Anderegg s'intéresse beaucoup aux problèmes touristiques de la Suisse orientale.

Nous sommes heureux de présenter nos félicitations et nos vœux à M. Bruno Anderegg, qui voit s'ouvrir devant lui une carrière pleine de promesses et de réalisations. V.

**Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd**

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.



In- und ausländische Patente.

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

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

**Wirkungsvolle Hotelprospekte**  
gestalten graphisch, textlich und photographisch:  
A. Metzger, Tel. (061) 23 86 86 und  
R. von Arx, Tel. (061) 23 04 26  
Schützenmattstrasse 43  
Basel

**Lunch-Artikel**  
Lunchsacke und -tragsachen, Lunchpapier, Salz- und Zuckersäckli, Sandwichröten, Trinkbecher, Kartenteiler — sehr günstig!  
Verlangen Sie unsern Katalog.  
Telephon (041) 2 38 61  
Abegglen-Pfister AG Luzern

CHAMPAGNE  
**LOUIS ROEDERER**  
MAISON CENTENAIRE

Gaité  
Santé  
Bonheur



Agence Générale pour la Suisse:  
**PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE**

**Likon** Schweizer Patent und ausländische Patente

**Rechaudbatterie**

Mehrere tausend Referenzen für den In- und Auslands sprechen für die Rechaudbatterie.



Das Servierpersonal ist begeistert, der Gast kann die Likon-Rechaudplatten und schätzt den sauberen, geruchlosen Betrieb.

Der Internationale - trifft sie in den besten Gaststätten der Welt!

Modelle für 2, 3, 5 und 10 Platten mit Infrarot-Rapidheizung und mit Temperaturindikatoren an jeder Platte. Geringster Stromverbrauch.

Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorführung  
**FABRIK ELEKTROTHERMISCHER APPARATE PAUL LÜSCHER, TÄUFFELN/BE** (032) 7 35 45

Eigene gut ausgebaute Verkaufs- und Serviceorganisation

## Séance d'automne de l'Office vaudois du tourisme

C'est à Villars, dans la grande station des Alpes vaudoises, que l'Office du tourisme du canton de Vaud a tenu la semaine dernière son assemblée générale d'information, sous la présidence de M. Henri Guhl.

Si les milieux touristiques vaudois avaient choisi Villars comme siège de leurs délibérations, c'était en tout premier lieu pour rendre hommage aux efforts extraordinaires qui sont faits par la Société de développement de Villars, les hôteliers et la population de la région pour favoriser le tourisme sous toutes ses formes. Le télécabine du Roc d'Orsay, qui était inauguré le jour même et qui complétait l'équipement touristique de la station en était une preuve éloquente. Ce télécabine relie la station inférieure des Layeux, à quelques minutes des grands hôtels de Villars, et la station supérieure d'Orsay à 1950 mètres d'altitude. Le tracé est long de 2220 m et la vitesse du câble de 3 m à la seconde, soit de 11 km à l'heure. Ainsi les 44 cabines de 4 places peuvent transporter plus de 400 personnes à l'heure. Le voyage est fort agréable car les cabines se déplacent presque tout à fait silencieusement et les rares pylônes ne déparent point le paysage.

Du Roc d'Orsay, on jouit d'une vue admirable; tous les clients de Villars tiendront à aller se chauffer au soleil sur ce sommet devenu facilement accessible et qui sera doté probablement bientôt d'un restaurant.

Un skiffert long de 700 m et d'une dénivellation de 200 m permettra aux skieurs qui monteront au Roc d'Orsay de se livrer à leur sport favori dans des conditions d'enseignement idéales dans la combe faisant face à la station de Leysin.

A côté de ce télécabine qui complète admirablement les moyens de remontée mécanique dont dispose Villars, les milieux touristiques projettent de construire une patinoire artificielle dont nous avons pu admirer la maquette. Les promoteurs de cette intéressante innovation — puisque, si nous sommes bien renseignés, Villars serait la première station d'altitude suisse à être dotée d'une patinoire artificielle — ayant rencontré certaines difficultés, la réalisation de ce projet n'a pu encore commencer, mais l'on espère que la patinoire sera terminée cet été. Les estivants qui séjourneront ou se rendront à Villars au mois d'août seraient donc les premiers à pouvoir patiner au cœur même de l'été.

En ouvrant la séance d'informations de l'Office vaudois du tourisme, M. Henri Guhl salua une nombreuse assistance parmi laquelle on remarquait la présence de M. Roland Favre, syndic d'Ollon, et, avant de passer à l'ordre du jour, il félicita la municipalité d'Ollon et les milieux touristiques de Villars pour leur esprit d'initiative, de même que pour le soin qu'ils portent au développement touristique de la station.

Le budget, qui devait être adopté par l'assemblée, fut commenté par M. P. H. Jaccard, trésorier. Il donna lieu à une brève discussion à laquelle

participèrent MM. G. Guhl et R. Capt, Montreux, ainsi que le directeur de l'OVT, M. R. Alblas.

L'ordre du jour comportait en outre deux intéressantes causeries, sur lesquelles nous reviendrons ultérieurement, l'une de M. R. Jaus, directeur de l'Office du tourisme de Montreux qui parla de «L'évolution probable du tourisme en Suisse romande», et l'autre de M. Ch. Muller-Veillard, président de l'Association industrielle de Montreux, sur le futur aérodrome de la plaine du Rhône dont les bases générales sont maintenant posées et qui pourra assez rapidement passer du stade de projet à l'étude au stade de la réalisation. Le deuxième exposé était précédé et suivi de films tournés dans les Alpes valaisannes et sur la chaîne du Mont-Blanc, films qui montraient, mieux que de longs commentaires, les possibilités touristiques que la création d'un aérodrome à proximité de Montreux offrirait à la clientèle de la Riviera suisse et des stations vaudoises en général.

## Verwaltungsratssitzung in Zug

Am 24. November hielt der HOWEG-Verwaltungsrat unter der Leitung seines Präsidenten A. H. Widmer im Hotel Ochsen in Zug seine ordentliche Herbstsitzung ab. Sie dient in der Hauptsache der Berichterstattung über das erste Geschäftsjahr, umfassend die Monate Juli, August und September 1959.

Nach einer einleitenden politischen und wirtschaftlichen Übersicht konnte der Berichterstatter, Dir. Senn, einen, von der gutfrequentierten Sommer-saison angetriebenen lebhaften Geschäftsgang melden. Der Gesamtumsatz ist in den drei Monaten der Berichtsperiode um 2,02 Mio auf 11,57 Mio Franken angestiegen oder um 21,1 % im Vergleich zum Vorjahre. Das Eigenlagergeschäft verzeichnet eine Umsatzzunahme um 1,23 Mio und das Vertragsgeschäft eine solche von 0,78 Mio. Innerhalb des Eigenlager-geschäftes hat der Umsatz der Gruppe Getränke um 18,1 %, derjenige der Lebensmittel um 28,8 % und derjenige der Putzmittel und Papierwaren um 14,6 % zugenommen. Die Unkosten sind in der gleichen Zeit um Fr. 57 000 gestiegen. Die Bilanz weist höhere Kundenguthaben um Fr. 700 000, eine Reduktion beim Warenkonto um Fr. 810 000, höhere Lieferantenschulden um Fr. 257 000 und kleinere Bankschulden um Fr. 941 000 aus. Umsatzmässig darf das erste Quartal 1959/60 als sehr erfolgreich bezeichnet werden, und auch der finanzielle Erfolg für die Genossenschaft sollte nicht schlecht sein. Die Aussichten auf die bevorstehende Winter-saison werden — ausserpolitische Überraschungen vorbehalten — gut bis sehr gut beurteilt. Ein vernünftiger Optimismus für das zweite Geschäftsquartal, so schliesst der Berichterstatter, scheint somit vertretbar zu sein.

Unter dem Traktandum Mitglieder-mutationen werden 56 Ein- und 20 Austritte (wegen Tod oder Geschäftsauflage) genehmigt, worauf sich per 24. November ein Mitgliederbestand von 4579 Betrieben ergibt.

Herr Direktor Frey legt die Abrechnung über die Generalversammlung vom 28. September in Zürich vor. Sie weist Gesamtkosten von Fr. 35 068 aus bei einer Beteiligung von 1600 Personen; angemeldet waren 1723.

Ferner wird Bericht erstattet über verschiedene Beteiligungen, über den Gang der Erweiterungs-bauten am Lagerhaus in Grenchen und über die Massnahmen im Zigarettenhandel.

Die spätherbstliche Nacht war längst über das heimelige Städtchen Zug hereingebrochen, als Präsident Widmer dem vollzählig vertretenen Verwaltungsrat für die pflichtbewusste Arbeit danken konnte. Der sorgfältigen Betreuung durch den Kollegen Walter Hegglin sei auch hierorts der beste Dank ausgesprochen.

## Wechsel in der Leitung der Deutschen Reiseinformation in Zürich

Direktor Seydel wird Kurdirektor von Baden-Baden

Die Deutsche Reiseinformation in Zürich erfüllte für den deutschen Fremdenverkehr die gleiche Funktion wie unsere SVZ-Agentur in Frankfurt am Main für den schweizerischen. Wirbt diese für Reisen nach der Schweiz, so sucht jene den Reiseverkehr in umgekehrter Richtung — nach Deutschland — zu stimulieren. Bis zum Jahre 1953 lag diese Aufgabe in den Händen von Hans Hontzako. Nach seinem plötzlichen Tode übernahm im Sommer jenes Jahres Hans Seydel — wie sein Vorgänger ein versierter Reiseverkehrsfachmann — die Leitung der Deutschen Reiseinformation in Zürich.

Direktor Seydel hatte es verstanden, in kurzer Zeit die nötigen Kontakte zu schaffen und Deutschland für viele Schweizer zum Ziel einer Ferienreise zu machen. Gewiss ist die Reiseverkehrsbilanz Deutschland-Schweiz für unser nördliches Nachbarland stark passiv. Aber das liegt in der Natur der Dinge. Es darf aber gesagt werden, dass ohne die zielbewusste Arbeit der Deutschen Reiseinformation unter der Leitung von Direktor Seydel dieses Passivum wohl noch viel grösseres Ausmass erreicht hätte. Durch sein gewinnendes, weltmännisches Wesen und seine aufgeschlossene Art hat er als Ambassador des deutschen Tourismus viel zur Belebung des Reiseverkehrs aus der Schweiz nach Deutschland beigetragen, und da ja der Reiseverkehr immer auch bis zu einem gewissen Grade auf Gegenseitigkeit beruht und beruhen muss, so trug seine Tätigkeit als Vertreter der deutschen Fremdenverkehrserwerbungs massgeblich dazu bei, das gegenseitige Verständnis der beiden Völker zu vertiefen. Nun verlässt Direktor Hans Seydel nach



## König Hussein von Jordanien in Gstaad

(P. V.) König Hussein von Jordanien ist am 18. Dezember spät abends in Gstaad eingetroffen, wo er im Gstaad Palace seinen Winter-Erholungsurlaub verbringt.

Das Bild zeigt den König (links) kurz nach seiner Ankunft zusammen mit dem Besitzer des Gstaad-Palace, Direktor Ernst Scherz.

sechseinhalbjähriger fruchtbarer Tätigkeit Zürich und damit die Schweiz. Er folgt einem Rufe von Baden-Baden als Kurdirektor dieses weltbekannten Fremdenplatzes. Nur ungern sieht man ihn in der Schweiz scheiden, und ihm selbst dürfte es nicht ganz leicht fallen, von Zürich, wo er sich heimisch fühlte, wegzuziehen. Unsere besten Wünsche begleiten Direktor Seydel in seinen neuen Wirkungskreis.

Zu seinem Nachfolger ist von der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr, Frankfurt am Main, Abteilungsleiter Emil Möhring bestimmt worden, der ebenfalls den Ruf eines gewiegten Fremdenverkehrsfachmannes genießt und sich durch die vorbildliche Organisation des diesjährigen Deutschen Fremdenverkehrstages in Wiesbaden ausgezeichnet hat. Auch ihm wünschen wir erfolgreiches Wirken in Zürich.



**EMMANUEL WALKER AG.**  
**BIELL**  
Gegründet 1888  
Bekannt für  
**QUALITÄTS-WEINE**  
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22

## LINSI

erfahren,  
leistungsstark  
und günstig in

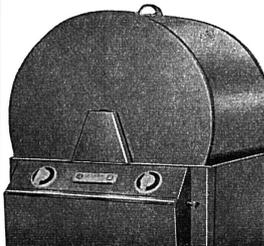
### TEPPICHEN UND VORHÄNGEN FÜR HOTELS

Unterbreiten Sie uns  
bitte Ihre Wünsche, oder  
verlangen Sie den  
unverbindlichen Besuch  
unseres Hotelspezialisten.



Linsi & Co. AG, Luzern, b. Bahnhof, Telefon (041) 2 00 47

Une machine suisse  
**à laver et à rincer la vaisselle**  
de qualité extraordinaire.  
Une démonstration vous convaincra vous aussi



# G1

Demandez qu'on  
vous présente  
la G 1.

Notre visite est  
sans engage-  
ment pour vous.

Les produits de  
toute première  
qualité suisse  
méritent votre  
entière  
confiance.

**F. Gehrig & Cie, Ballwil-Lucerne**  
Fabrique  
de machines et appareils électriques  
Téléphone (041) 89 14 03

### Kaffee- u. Küchen- maschinen



**„Regina“  
Bedfauteuil**

als Eckbank in Vestibül  
oder Tea-room, kann als  
Bett oder Couchbett be-  
nutzt werden. — Überzug  
Kunstleder, abwaschbar,  
kratztast, Farben: Rot, Grün,  
Braun. Unveränderliche An-  
sichtsendung. Preis:  
Fr. 219.—.

« Regina » Bedfauteuil,  
Hochstrasse 35, Schaffhau-  
sen.



**Sap**

blitzend sauber  
mit dem entfettenden  
Reinigungspulver

Es verhindert Kalkbildung,  
erleichtert das Reinigen und  
schont die kostbaren  
Maschinen

**Zu verkaufen**  
in grossem Bezirkshauptort  
und Industriezentrum des  
Berner Juras, modern einge-  
richtete

**W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42**  
Tel. (051) 28 60 11  
Qualität zu günstigem Preis!

**Stadt Luzern**  
Zu vermieten auf Frühjahr 1960 in modernem Neubau, an  
sehr guter, zentraler Lage (3 Minuten vom Bahnhof)

## Tea-Room

zur selbständigen Einrichtung. Gute Parkierungsmög-  
lichkeiten. Anfragen unter Chiffre E 47549 Lz an Publici-  
tas Luzern.

**Zu  
kaufen  
gesucht  
Jahresgeschäft**

**Hotel  
Restaurant  
Tea-Room**

Angebot unter Chiffre ZK 1166  
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mit  
nur **5 Rp.**

offenes Couvert fran-  
kieren! Sofort erhal-  
ten Sie ohne Absen-  
der-Adresse verschlos-  
sen, diskret d. inter-  
ess. illustr. Katalog  
über hygienische Spe-  
zialartikel, Neuheiten  
und Preisliste gratis.  
Insertat senden an  
Drogerie Schaeerer,  
St. Jakobstrasse 39,  
Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr. ....  
Adr. ....  
Ort .....

## Restaurant- Besitzung

Prima Kundschaft, grosser  
Umsatz nachweisbar, eignet  
sich speziell für den Ausbau  
zu einem «Motel». Kaufpreis  
günstig, grössere Anzahlung  
ist erwünscht. Schriftliche  
Anfragen unter Chiffre G  
10301 Y an Publicitas Bern.

Unsere Spezialität:

## Tischnelken

sowie sämtliche Blumen der  
Saison zu äussersten Ta-  
gespreisen. — Nelkenpreis  
vom 6. Nov. per Dutzend  
Fr. 2.40. — Sendungen ab  
Fr. 30.— franko.

## Blumen-Kummer

Baden, Tel. (056) 662 88

## Hôtel-Restaurant Luc Léman

La Municipalité de La Tour-de-Peilz (Vaud) met  
en soumission la

**location de l'hôtel-restaurant**  
qu'elle va construire en plein centre de la ville  
sur artère principale:

25/30 lits d'hôtes, appartement privé, chambres  
d'employés, café-brasserie, restaurant, salle à  
manger, carnet, en tout environ 170 places.  
Apport de l'exploitant environ fr. 70/75 000.— pour  
l'inventaire. Pas de reprise de fonds de commerce.  
Conditions intéressantes pour un chef sérieux et  
capable, qui pourrait encore donner son avis sur  
les installations prévues. Possibilité d'achat.

Offres au Greffe Municipal de La Tour-de-Peilz

## Diese Stabell kostet Fr. 28.—



Bitte Muster verlangen  
Stuhlvertrieb Kreuzlingen  
Postfach 249

**Inserieren bringt Gewinn**

Jungler deutscher Hotelkaufmann möchte sein  
Praktikum als

## Empfangs-Sekretär

oder auch als

## Geschäftsführer-Assistent

in erstklassigem Haus im Ausland fortführen.  
23 Jahre, Absolvent einer deutschen Hotelfach-  
schule mit sehr gutem Abschlussexamen, sehr ge-  
wandt, beste Umgangsformen und Sprachkennt-  
nisse; zuletzt Empfangssekretär in First-class-  
Haus im Ruhrgebiet. Antritt kann 1. Februar er-  
folgen. Angebote unter Chiffre E G 1273 an die  
Hotel-Revue, Basel 2.

Reklame-Verkauf!

## 1000 Leintücher

Zwirn-Halbbleinen  
gebleicht, 170/250 cm, gesäumt  
per Stück **Fr. 16.80**

Tel. (041) 2 38 61

**Abegglen-Pfister AG Luzern**

## Secrétaire- gouvernante

parlant 4 langues, cherche place dans station  
renommée. Libre de suite. Ecrire sous chiffre  
P 14630 S à Publicitas Sion, ou téléphone au  
no (026) 60274.

### Landwein - Festwein

-y- Noch in weiten Kreisen herrscht die Meinung, dass zu einem Essen und jedenfalls zu einer etwas opulenten Mahlzeit unbedingt ein tieferer französischer oder italienischer Wein getrunken werden müsse. Auch anerkannte Gastronomen werden uns jedoch beipflichten, dass eine solche Auffassung überholt ist. Durch eine fachgemässe Pflege der Reben, eine sorgfältige Lese des Traubengutes und namentlich durch eine neuzeitliche Kellerung sowie Behandlung der Weine im Fass hat die Qualität gerade der roten Ostschweizer Weine in den letzten zwanzig Jahren grosse - ältere Weinkenner sagen sogar überraschend grosse - Fortschritte gemacht. Die Trauben werden jetzt vor dem Maischen durchwegs abgebeert, und die nachfolgende Vergärung mit speziell ausgewählten Reihfehen ergibt gesunde, geschmacklich einwandfreie Weine. Und was besonders ins Gewicht fällt: man ist den Geheimnissen des biologischen Säureabbaus (Säureabbau durch die sogenannte zweite Gärung, bei welcher u. a. die stark hervortretende Apfelsäure in die viel mildere und bekömmlichere Milchsäure übergeführt wird) immer mehr auf die Spur gekommen, fördert sie soweit angezeigt, so dass - jedenfalls in gut eingerichteten Kellereien - saure Landweine überhaupt der Vergangenheit angehören.

Das Festmahl mag noch so ausgesucht und delikat sein, immer wird man auch aus den östlichen Gemerkungen unseres Landes die passenden Weine zu den einzelnen Speisefolgen finden. Vom blumigen Riesling Sylvaner und robusten Räuschling als Weissweine, vom hellroten, bekömmlichen Blauburgunder der etwas weniger prädestinierten Rebgebiete bis zu den gleichen Sorten in den klassischen Lagen am Zürichsee (nicht zu vergessen die Rheinau und den Schitterberg), im sanktallischen Rheintal, im Oberland und gar in der Bündner Herrschaft gibt es eine ganze Stufenleiter fruchtiger edler Tropfen als harmonische und beste Begleiter zu Vorspeisen, Zwischen- und Hauptgerichten einer festlichen Tafel. «Den Wein an der Quelle geniessen», also da wo er gewachsen ist, ist für Kenner ein altes Lösungswort.

### Aus den Sektionen

#### Berner Hotelier-Verein

Die diesjährige Herbstvereinsversammlung des BHV fand am 11. Dezember 1959 im Hotel Bären in Ostermündigen statt. Der Präsident, Herr Dir. K. Bütikofer, begrüßte alle Mitglieder des Hotelierevereins herzlich und hiess vor allem auch den bernischen Verkehrsdirektor, Herrn W. Rubli, als heutigen Referenten, im Kreise unseres Vereins willkommen. In seiner Präsidialansprache erinnerte Herr Direktor Bütikofer an die verschiedenen Probleme, die den BHV im Laufe des zu Ende gehenden Jahres beschäftigten, und umriss die Aufgaben, mit denen wir uns 1960 auseinandersetzen haben. Wir müssen uns mit allen Mitteln dafür einsetzen, dass Bern als Exkursionszentrum seinen Platz im internationalen und nationalen Tourismus behaupten kann. Die Anstrengungen aller am Fremdenverkehr interessierten Organisationen und Einzelpersonen sind erforderlich, wenn dieses Ziel erreicht werden soll. Anschliessend sprach Herr Direktor Rubli über die verschiedenen Werbe-Aktionen, die der Verkehrsverein für die Stadt Bern in Aussicht genommen hat. Nach einer regen benützten Diskussion, die dem Verkehrsdirektor verschiedene Anregungen der bernischen Hotelliers vermittelte, konnte der Vorsitzende die interessante und inhaltsreiche Vereinsversammlung als geschlossen erklären.

Dr. W. Braun

### Kleine Chronik

#### Leysin wird Wintersportflugplatz

Der Präsident des Verkehrsvereins von Leysin, Frédéric Tissot, kündigte an, dass Leysin schon im nächsten Januar über einen Wintersportflugplatz verfügen werde. Dieser soll auf dem Plateau vor dem Dorf eingerichtet werden. Helikopter und Flugzeuge auf Skier werden diese mit den Skifeldern der Umgebung verbinden. Zu diesem Zweck sei ein Abkommen mit dem Gletscherflieger Hermann Geiger abgeschlossen worden.

#### Gstaader Aktualitäten

(P. V.) Unter den vielen bereits eingetragenen Wintergärten figurieren interessante Namen, wie: Seine Excellenz Rodopoulos, Präsident der Griechischen Nationalversammlung (Palace); Admiral Flanigan (Park); Van Johnson, der bekannte Filmstar aus Hollywood (Bellevue); Aga Khan mit seiner Mutter, Prinzessin Joan aus London, die ihr eigenes Hotel bezogen haben; Comte d'Acay aus Paris und der Earl of Warwick aus London. Dieser Tage wird auch die Princesse Antoinette de Monaco im Grand Hotel Alpina absteigen.

#### Beförderung im Bellevue Palace Hotel, Bern

Auf ersten Januar 1960 hat die Leitung des Bellevue Palace in Bern Herrn Hans A. Fuchs zum Vize-Direktor dieses Hauses ernannt. Herr Fuchs kann auf eine vielseitige Hotelkarriere zurückblicken und ist u. a. ehemaliger Schüler der Hotelfachschule SHV in Lausanne-Cour.

### Totentafel

#### Isidor Zimmermann sen., Weggis

Nach langem, schwerem Leiden ist am 13. Dezember unser persönliches Mitglied, Herr Isidor Zimmermann, Hotel Viktoria, Weggis, von uns gegangen. Eine überaus zahlreiche Trauergemeinde gab ihm vergangenen Mittwoch das letzte Geleit, und ein Berg von Blumen und Kränzen dokumentierte die Beiliebtheit des lieben Verstorbenen.

Isidor Zimmermanns Wiege stand in Weggis, wo er 1900 das Licht der Welt erblickte. Nach seiner Verschiebung mit Fr. Marie Achermann aus Buochs übernahm er 1928 die Leitung des Hotel Viktoria. Hier fühlte er sich in seinem Element, tatkräftig unterstützt von seiner Gattin. Der glücklichen Ehe entsprossen eine Tochter und ein Sohn, wovon die Tochter im Betriebe selbst leitend tätig ist. Dem Kurverein Weggis lieh er seine guten Dienste während vielen Jahren als pflichtbewusster Kassier, wofür wir ihm über das Grab hinaus Dank schulden.

Den schwergeprüften Hinterbliebenen gilt unsere herzliche Teilnahme. Isidor Zimmermann werden wir stets ein ehrendes Andenken bewahren.

### Büchertisch

**Johannes Jegerlehner: Walliser Sagen**, ein Heimatbuch für Jung und alt, illustriert von Hans Jegerlehner, 330 Seiten, in Leinen geb. Fr. 12.50. (Hans-Feuz-Verlag, Bern)

Es gibt kaum ein Gebiet der Schweiz, das einen solchen Reichtum an Sagen aufweist, wie das Oberwallis. Nicht nur hat sich seine Mundart - ein kraftvolles Deutsch voll eigener Wortschöpfungen und

Melodie - in den abgelegenen Tälern zu halten vermocht, auch seine Sagen sind keineswegs nur Zeugen einer abergläubischen Vergangenheit, sondern wurzeln noch immer auf lebendigem Grund. Allerdings ist zu befürchten, dass Zivilisation und die modernen Massentransportmittel auch hier die angestammten Berlergater gefährden und eine technisch-materialistische Verflachung bringen. Um so grösser ist das Verdienst von Jegerlehner, dass er vor rund 50 Jahren die wilden Talschaften des Wallis durchstreifte und sich die Sagen von kundigen alten Leuten erzählen liess. Nicht anders als die Brüder Grimm ihre Volks- und Kindermärchen durch das makellose Sprachgewand zur Höhe der Weltliteratur hoben, hat auch Jegerlehner die dem Volkstum abgehörten Sagen mit dichterischer Kraft geformt und für immer gültig in einem kernigen Schriftdeutsch niedergelegt. Das Innere von Alplütten, nächtliche Wälder, finstere Höhlen enthüllen ihre Geheimnisse. Gute und böse Geister, liebliche und schreckhafte Erscheinungen, nicht zuletzt aber köstlich humorvolle Figuren ziehen durch das Buch, das, durch die Illustrationen von Hans Jegerlehner bereichert, die Jugend sowie Erwachsene erfreut.

#### Bezaubernde Blüten

Richard Katz, der bekannte Reiseschriftsteller, erzählt in der neuen Nummer der «Sie und Er», wie man mit Orchideen umzugehen hat und was diesen in exotischer Pracht erblühenden Pflanzen zu ihrem Ruhm als schönste Blumen verhelfen konnte. Sein Beitrag ist begleitet von prachtvollen Farbaufnahmen von Orchideen.

### Verschiedenes

#### Im Jahre 1959 keine nennenswerten Absatzschwierigkeiten für Süsswasserfische

Der Schweizerische Berufsfischerverband teilt u. a. mit:

Wie leider schon oft, verlief dieses Jahr weder programmässig noch nach unseren Erwartungen. Erfreulichen Fischjagen im Bodensee und im Neuenburgersee ständen schlechte Erträge im Zürichsee, in den zentral-schweizerischen Seen und im Lac Léman gegenüber.

Diese Fehlernten, verbunden mit der im Laufe des Jahres erfreulicherweise eingetretenen Liberalisierung der Ausfuhr unserer Süsswasserfische nach Frankreich, hatten zur Folge, dass keine nennenswerten Absatzschwierigkeiten auftraten.

Die gedruckten Inlandspreise vermochten nach wie vor die erhöhten Lebens-, Personal- und Netzkosten nicht auszugleichen.

#### N'accablez pas les pompiers!

«A tous joyeux fetes» souhaite un commandant de sapeurs-pompiers chevronné. «Nous ne sommes pas fachés si l'on ne nous invite pas, car là où l'on nous appelle, toute joie est envolée. Mais hélas, de la St-Nicolas aux Trois Rois, nous assistons à de bien tristes événements: des incendies d'autant plus navrants qu'ils auraient pu être facilement évités...»

Le risque d'incendie est de nouveau très grand; il faut donc faire très attention. A quoi? Répétons-le une fois de plus:

D'abord aux couronnes de l'Avent. Jusqu'à Noël elles seront complètement sèches, et une simple étincelle peut les enflammer.

Junger Mann sucht Stelle für anfangs Februar als

### Commis de rang, Commis de salle oder Kellner-Praktikant

Spricht sehr gut italienisch, französisch und deutsch. - Offerten unter Chiffre C R 1300 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger

### Metzger

sucht Stelle in Hotel als Metzger und Kochgehilfe. Saison- oder Jahrestelle. Offerten an Gerhard Furrer, Hübli, Sempach/LU.

### Schweizer, gelernter Bäcker-Konditor

sucht für Wintersaison Stelle als

### Commis-Pâtissier

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre B K 1291 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

### Commis de cuisine

sucht Stelle in die Wintersaison. Evtl. als Aufhilfe bis Mitte März. Offerten unter Chiffre C 1292 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Commis de cuisine gelernter Metzger

sucht für Anfang Januar Stelle in gutem Hotelbetrieb. Offerten unter Chiffre C 1267 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Talentierte, vielseitige

### Pianist

sucht passendes Winterengagement auf Anschluss an Duo oder Trio. Offerten unt. Ch. P N 1299 an d. Hotel-Revue, Basel 2

### TODESANZEIGE

Tiefbewegt teilen wir Kollegen und Bekannten mit, dass unser treuer, langjähriger Mitarbeiter

## Herr Fritz Widmer

nach kurzer Krankheit im Alter von 45 Jahren am 16. Dezember abberufen wurde.

In ehrendem Gedenken

Frau G. Manz sen. Caspar und Greth Manz und das Personal

Hotel St. Gotthard, Zürich

### Hoteliersonn

23 Jahre alt, mit Diplom der Hotelfachschule Lausanne, sucht Stelle in

### Hotelbureau

im In- oder Ausland, um sich weiter auszubilden. Eintritt möglich ab 10. Januar. Offerten unter Chiffre K R 1290 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

### Koch

sucht Stelle als Alleinkoch oder 1. Commis. Gute Zeugnisse, ab sofort frei. Offerten unter Chiffre T 20686 Z an Publicitas Zürich 1.

Sättlerler, 35 Jahre alt, sucht Stelle als

### PORTIER

oder ähnlichen Posten. Gute Erscheinung, sprachkundig. Gute Zeugnisse. Angebote mit Angabe der Verdienstmöglichkeit an David Mittertrutzner, postlagernd Postamt 2, Karlsruhe (Deutschland).

### BARMAID

Junge, tüchtige deutsch und englisch sprechend, sucht Jahresstelle. Offerten unter Chiffre J B 1225 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Jungkoch

20 Jahre alt, Deutscher, sucht in gutem Hause Stellung. Zeugnisse, gute Hausverhältnisse. Freundliche Angebote mit Gehaltsangabe an Dieter Koch, Buhl-Alpsee (Allgäu), Lindauerstrasse 26 (Deutschland).

Erfahrene, tüchtige

### Chef-Köchin

sucht Stelle in gutgehendem Betrieb für sofort. Offerten an Maria Weiss, Hotel Viktoria, Weggis.

Junger, tüchtiger

### Chef de service-Oberkellner

3 Fremdsprachen, Organisationsstalent und jedem Betrieb gewünscht, sucht gute Stellung, möglicherweise Raum Ostschweiz, auf Mitte oder Ende Januar. Offerten unter Chiffre S O 1254 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier, mit fachtüchtiger Frau, seit 5 Jahren als Direktor (Frau als Generalgouvernante) in internationalem Hotel des Auslandes tätig, sucht

### Direktion

in der Schweiz oder im Ausland. Wir sind arbeitssam, initiativ und sprachkundig (36jährig) und legen besonderen Wert auf einen verantwortungsvollen Posten. Beste Referenzen und Kautions stehen zur Verfügung. Zürcher Fähigkeitsausweis 1. Offerten unter Chiffre H D 1242 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Buffetdame

Offerten bitte an: Rosa Wallner, Eisengrosserei Offerting-Kelheim (Deutschland).

### Gesucht Stelle als

Junger Koch, 18 Jahre alt, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in der Schweiz als

### JUNGKOCHE

Zuschriften mit Lohnangaben und Arbeitsbedingungen an Peter Grob, Ziegelstrasse 12 (13b), Immenstadt/Allgäu (Deutschland).

### Revue - Inserate haben Erfolg!

### Hotelsekretärin

Deutsche, 24 Jahre alt, Abitur, gute engl., franz., ital. Sprachkenntnisse, Büro- und Hotelerfahrung, Referenzen vorh., sucht Stelle sofort (evtl. auch Etagegouvernante, im franz. Sprachraum) oder für lange Sommerreise. Offerten unter Chiffre H N 1287 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

### Chef de partie

(Deutscher) mit fünf Saisons in der Schweiz, sucht Saison- oder Jahrestelle. Offerten unter Chiffre J P 1289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges, attraktives

### Tanzorchester

(5 Mann) empfiehlt sich für Anlässe aller Art. Frei ab 1. Januar 1960. K. Töppel, Ichelstrasse 44, Zürich 6.

### Auskunftsdienst

#### Warnung vor einer englischen Kreditkartenorganisation

Wie wir erfahren, hat der «Credit Card Facilities Club Ltd., London», ein Zirkular an unsere Mitglieder gesandt mit der Aufforderung, sich ihrem Kreditkartensystem anzuschliessen. Gemäss den Vertragsbestimmungen wäre eine Kommission von 7 % zu bezahlen.

Da auf Grund unserer Preisordnung und der eindeutigen Beschlüsse der Delegiertenversammlung solche Kommissionsleistungen untersagt sind, warnen wir unsere Mitglieder vor dem Beitritt zu dieser Organisation, der den Ausschluss aus dem SHV zur Folge hätte.

### Avis

#### Mis en garde contre une organisation anglaise de cartes de crédit

Nous venons d'apprendre que le «Credit Card Facilities Club Ltd., London, a adressé une circulaire à nos membres pour les inviter à participer à son système de cartes de crédit. Conformément aux dispositions conventionnelles, les adhérents devraient payer une commission de 7 %.

Etant donné que notre règlement des prix et les récentes décisions de l'assemblée des délégués interdisent de payer de telles commissions, nous rappelons à nos membres que leur participation à cette organisation entraînerait leur exclusion de la SSH.

Prenons garde au sapin de Noël qui souvent crée plus de chagrin que cette fête n'apporte de joie. Qu'il ne brule pas sur son socle; que les bougies ne se trouvent pas sous une branchette qui prendra feu en un clin d'oeil et que les décorations soient inflammables! Les chef-d'oeuvres qui fabriquent les enfants ne seront suspendus qu'aux branches les plus basses. Éteignons les bougies avant qu'elles soient entièrement consumées et avant de quitter la pièce.

Il faut faire particulièrement attention lorsqu'on allume de nouveau les Lougies après Noël. Le sapin est alors devenu si sec qu'il suffit de très peu de chose pour l'enflammer. Si les aiguilles tombent, c'est un signal d'alarme.

Les épis de Noël constituent un danger particulier. Quand ils brûlent on ne peut plus les éteindre en soufflant dessus, et la tige métallique devient incandescente; elle peut mettre le feu à tout ce qu'elle touche. Fixons-la donc loin des rameaux et qu'elle ne dégrigole pas au moindre choc.

Ces illuminations n'endorment pas votre prudence! Même pendant ces jours de fête agités soyons sur nos gardes. L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme spontanément - même à Noël - que ce soit sur le gaz ou la plaque électrique.

Les cendres de feu nouveau elles aussi demandent certains égards. Une maison a été à moitié détruite parce qu'on avait déposés les cendres - par mégarde dans un récipient en métal - sur le plancher en bois, pour aller plus vite fêter Noël!

Voici pour terminer un conseil pratique: que partout où brûlent des bougies, un seau d'eau et un balai soient prêts à entrer en action. Dès qu'un rameau s'enflamme, on trempe le balai dans l'eau et on asperge le sinistre miniature. Il ne s'étendra pas.

Partout où règne la prudence règne la joie - et les pompiers fêterons Noël chez eux!

CFI

Hotelier, jeune Suisse romand, marié, actuellement directeur dans grand hôtel de saison, cherche

### direction

à l'année. 12 ans d'expérience dans l'hôtellerie, dont 4 en Amérique, parle 5 langues. Excellentes références. Faire offres sous chiffre P 11679 N à Publicitas Lausanne.

### Barmaid

mit Referenz. internat. Häuser, 28 Jahre alt, gute englische, schwedische und etwas französische Sprachkenntnisse, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle in intern. Bar. Gerda Gregor, Hagedornstr. 51, Hamburg 13 (Deutschland).

### 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 Theoretisch, Deutsch, Französisch und Italienisch. Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 263768

### Je früher

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

Gesucht tüchtige

### Gouvernante

mit guten Buffetkenntnissen in Restaurationsbetrieb auf dem Plateau Bern. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugnisbeschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre G T 1282 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

(für lange Sommerreise April-Oktober) erstklassige

### Alleinköchin

(auch Koch) in kleines Hotel-Restaurant, hauptsächlich à-la-carte-service. Off. mit Gehaltsansprüchen an Frau E. Bigler, Restaurant Les Rochettes, Faoug (Murlensee).

Stellen-Anzeiger } Nr. 52
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht tüchtiger Officebursche und Küchenmädchen oder Hilfsköchin in Jahresstellen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Restaurant Bahnhof, Burgdorf, Tel. (034) 22226. (1953)
Gesucht freundliche Restauranttochter. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Restaurant Bahnhof, Burgdorf, Tel. (034) 22226. (1953)
Gesucht in Jahresstellen mit Eintritt auf 1. Januar 1960: Küchenbursche, Officebursche, Zimmermädchen, Lingère-Stopferin. Offerten unter Chiffre 641
Gesucht per sofort tüchtige Köchin oder Alleinköch. Angenehme Stelle. Offerten an Collège St. Nicolas, Montana-Ver-mala (Wallis). (642)

ORIGINALZEUGNISSE sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

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

Hotel-Bureau, Basel 2
Gartenstrasse 112 - Telefon (061) 348697
zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des SHV eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.
Jahresstellen
5997 Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Bielerssee.

Hotel ersten Ranges, Luzern
sucht für Sommersaison 1960:
I. Maître d'hôtel
I. Kaffeeköchin
Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre R L 1275 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Eden au Lac, Lugano
sucht für Saison März bis Oktober 1960:
I. Sekretär(in)
II. Sekretär(in)
Offerten mit Zeugnisausschnitten u. Photo an die Direktion.

Gesucht
per sofort oder nach Vereinbarung jüngerer
Sekretär
und
Büropraktikant
Offerten von sprachkundigen Bewerbern sind erbeten an die Direktion des Hotels Plaza, Zürich.

Hôtel Eden au Lac, Lugano
cherche pour saison de mars à octobre 1960:
chefs de rang
demi-chefs de rang
commis de rang
commis-débutants
commis de cuisine
Offres avec copies de certificats et photos à la Direction.

Gesucht
in Jahresstelle junges, tüchtiges
Schweizer-
Zimmermädchen
mit Sprachkenntnissen. Eintritt 15. Januar. Offerten an Hotel Steiner, Badenerstrasse 357, Zürich.

Stellengesuche - Demandes de places

Salle und Restaurant
Buffetdame gesetsten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 213
Serveuse, 23 ans, cherche place dans restaurant ou tea-room, ville Suisse romande. Anglais, français. Certificats. Offres sous Chiffre 216

Etage und Lingerie
Zimmermädchen, tüchtiges, sprachkundiges, gesetsten Alters, sucht Stelle als Anfangs-Etagengouvernante oder Hilfsperson. Offerten unter Chiffre 217

Divers
Norditaliener, 33jährig, französisch und deutsch sprechend, mit guter Bildung und Erfahrung in der Hotellerie, sucht passende Stelle in guten Jahresbetrieb oder Wintersaison. War bereits im Empfang in Deutschland tätig. Offerten unter Chiffre 214
Person, gesetsten Alters, sprachkundig, sucht Saisonstelle als Kioskverkäuferin oder Anfangs-Economatgouvernante. Offerten unter Chiffre 215

5999 Restauranttochter-Anfängerin, nach Übereinkunft, Nach- portier, 15. Januar, Passantenhotel, Basel.
6010 I. Sekretärin, Chef-Pâtissier, Kellner, à-la-carte-kundig, I. Buffetdame, II. Buffetdame, Office-mädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunensee.
6019 Gärtnerhilfe, deutsch sprechend, sofort, Erstklasshotel, Luzern.
6022 Lingère, sofort, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
6023 Buffetdame, Serviertochter, Zimmermädchen, Hausbursche, sofort, kleines Hotel, Kanton Aargau.
6028 Restauranttochter, sofort, kleineres Hotel, Zentralschweiz.
6029 Argentinier, Commis-Pâtissier, Commis de cuisine, Kellerbursche, Lingieremädchen, Hausbursche, sofort, Erstklass- hotel, Bern.
6036 Zimmermädchen, Commis de cuisine, Küchenbursche, Lingère, Küchenchef, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Solo- thurn.
6042 Zimmermädchen-Mithilfe im Service, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Graubünden.
6043 Zimmermädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.
6044 Commis-Pâtissier, sofort, kleineres Hotel, Zürich.
6045 Kellner, deutsch, französisch sprechend, sofort, kleineres Hotel, Kanton Fribourg.
6046 Restauranttochter, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
6047 Lingieremädchen, sofort, Grossrestaurant, Basel.
6049 Lingieremädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.

6050 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton St. Gallen.
6051 Commis de cuisine, Saal-Restauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Neuenburg.
6053 Commis de cuisine, evtl. Chef de partie, Tochter für Buffet und Office, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Solothurn.
6064 Küchenbursche, sofort, Passantenhotel, Basel.
6072 Kassier, Kontrollleur, junger, Büropraktikant, I. Lingère (II. Lingieriegouvernante), Glätzerin, Anfangszimmermädchen, Angestelltenzimmermädchen, Office-mädchen, Küchenmädchen, Küchenbursche, Betriebselektriker, sofort oder nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
6088 Küchen-Office-mädchen, sofort, Grossrestaurant, Bielerssee.
6089 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, kleines Hotel, Berner Jura.
6089 Restauranttochter, Mitte Januar, Hotel 50 Betten, Kanton Zürich.
6091 Hausbursche-Portier, deutsch sprechend, Hotel 30 Betten, und Office, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Solothurn.
6098 Sekretärin, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
6099 Sekretär-Buchhalter, sofort, Hotel 140 Betten, Genfersee.
6100 II. Barmaid oder Barpraktikantin, sofort, Erstklasshotel, Basel.
6101 Zimmermädchen, Lingère-Stopferin, sofort, Hotel 50 Betten, Bielerssee.
6105 Küchen-Office-mädchen, Officebursche, Lingieremädchen, sofort, Erstklasshotel, Basel.
6110 Restaurantkellner oder -tochter, Buffettochter oder -dame, sofort, Grossrestaurant, Basel.
6114 Zimmermädchen, Chef de rang mit Barkennissen, junge Tochter für Mithilfe am Buffet und Office, sofort, Erstklas- shotel, Vierwaldstättersee.
6116 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6117 Lingère Serviertochter, französisch sprechend, Mitte Januar, Hotel 50 Betten, Kanton Aargau.
6118 Personalköchin, Februar, grosses Passantenhotel, Basel.
6124 Zimmermädchen, evtl. Tourante für Service, sofort, Hotel 40 Betten, Engadin.
6129 Köchin, sofort, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
6130 Restauranttochter, sofort, Restaurant, Basel.
6131 Jung Restauranttochter, sprachkundig, 15. Januar, Hotel 60 Betten, Baselland.
6135 Nachportier, nach Übereinkunft, Serviertochter, so ort, Passantenhotel, Basel.
6137 Officebursche, sofort, Grossrestaurant, Basel.
6138 Küchenbursche, sofort, Restaurant, Basel.
6142 Serviertochter, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Aargau.
6143 Hausbursche oder -mädchen, Gouvernante, sofort, Restau- rant, Basel.
6147 Lingieremädchen, sofort, kleines Hotel, Graubünden.
Wintersaison
5998 Saallichter, sprachkundig, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Engadin.
6001 Office-Küchenmädchen oder -bursche, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
6021 I. Lingère oder Lingieriegouvernante, sofort, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6041 Lingieremädchen, Küchenbursche, Wintersaison, Hotel 120 Betten, Graubünden.
6055 Office-mädchen, Wintersaison, Erstklasshotel, Berner Ober- land.
6056 Sekretärin-Praktikantin-Mithilfe am Buffet, Buffettochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, K. St. Gallen.
6065 Saallichter, sprachkundig, sofort, Hotel 70 Betten, Graub.

6067 Zimmermädchen, Casserolier, sofort, Hotel 60 Betten, Graubünden.
6068 Sekretär(in), Chasseur, sofort, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
6086 Generalgouvernante, Wintersaison, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
6088 Küchenmädchen oder junge Kaffeeköchin, Lingieremäd- chen, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
6090 Office-mädchen oder -bursche, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
6093 Küchenbursche, sofort, Hotel 70 Betten, Kanton Wallis.
6094 Haus-Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Graubünden.
6095 Chef de rang, Officebursche oder -mädchen, sofort, Erst- klasshotel, Kanton Wallis.
6113 Küchenbursche, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
6125 Restauranttochter, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6126 Commis de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Engadin.
6127 Kondukteur-Chauffeur, sofort, Hotel 90 Betten, Engadin.
6141 Hausbursche oder Stütze der Hausfrau, sofort, Hotel, 6128, Kanton Wallis.
6133 Kaffeeköchin, Glätzerin, sofort, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6140 Küchenbursche, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
6145 Näherin-Stopferin, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graub.

Aushilfen
6095 Zimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Kanton Wallis.

Hôtel-Bureau, Lausanne
17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 237258. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.
9787 Jeune femme de chambre, Suisse, caféière, gouvernante d'étages, de suite ou à convenir, hôtel-clinique, Vaud.
9796 File d'office, de suite, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes bernoises.
9799 Garçon de maison, expérimenté, Suisse, entrée janvier, restaurant, Lausanne.
9800 Lingère de première force, fille de lingerie, Suisse, chef de rang, sommelier, deux services, de suite, places à l'année, grand restaurant, Vaud.
9812 Chef garde-manger, premier commis rôti-sau, de suite ou à convenir, place à l'année, grand hôtel, Lac Léman.
9815 Femme de chambre, garçon de maison-portier, Suisse, de suite, hôtel garni, Vaud.
9820 Une tournaute, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Lac Léman.
9834 Garçon de maison-portier, Suisse, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Lac Léman.
9837 Chasseur, jeune, Suisse, de suite, place à l'année, hôtel garni, Vaud.
9847 Une jeune serveuse-bar, de suite, hôtel restaurant, Vaud.
9850 Une jeune femme de chambre, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Lac Léman.
9852 Un garçon de cuisine expérimenté, de suite, place à l'année, hôpital, Vaud.
9856 Lingère-repasseuse, de suite, saison d'hiver, hôtel 95 lits, Alpes bernoises.
9862 Caisnière-dame de buffet, de suite, hôtel-restaurant, Vaud.
9868 Un jeune secrétaire, de nationalité suisse, entrée de suite, place à l'année, hôtel de passage, Vaud.
9876 Une tournaute, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Lausanne.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige
Sekretärin
in erstklassigen Restaurationsbetrieb, Jahres- stelle. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre S N 1285 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 15. Januar
Serviertochter
erfahren, franz. sprechend. Offerten gefl. an Hotel-Restaurant Aarauhof, Aarau.

Ersiklasshotel im Tessin
sucht auf zirka 1. April
Sekretärin (sprachkundig)
Küchenchef (fachlich)
Saucier, Entremetier
Commis de cuisine
Oberkellner (sprachkundig)
Chefs de rang (sprachkundig)
Commis de rang
Concierge, Conducteur
Liftier, Chasseur
Zimmermädchen
Portiers
Office- und Küchenmädchen
Lingieremädchen
Kellerbursche
Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Gehaltsan- sprächen unter Chiffre E T 1198 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Casino, Montreux
Nous cherchons un
APPRENTI-CROUPIER
au jeu de boule
Conditions: âge minimum 20 ans, nationalité suisse, bonne éducation. Faire offres à la direction du Casino de Montreux, tél. (021) 8 24 70.

On cherche mars/avril à octobre
chef-saucier
chef-pâtissier
commis de cuisine
gouvernante économat
caféière
Hôtel Eden, Montreux.

Maître d'hôtel
est demandé
pour hôtel 1er rang Congo Belge. Climat agré- able, situation stable pour élément de métier ayant initiative. Entrée si possible 1er mars 1960. Offres avec prétentions, photo, références et curriculum vitae sous chiffre O S 1298 à l'Hôtel- Revue à Bâle 2.

Wir suchen
in Jahresstelle für unser Café und Speise- Restaurant eine freundliche, fachkundige
Restaurationstochter
(selbst kassierend) Eintritt ab Mitte Januar. An- fragen mit Zeugnisausschnitten an Hotel Krone, Winterthur.

Hotel Rätia, Arosa
sucht
Kaffeeköchin
Glätzerin
Offerten und Zeugniskopien sind erbeten.

Bahnhofbuffet, La Chaux-de-Fonds
sucht zum Eintritt nach Übereinkunft:
Buffettochter
sowie eine
Buffet-Lehrtochter
Offerten an die Direktion.

Hôtel Eden, Lausanne
cherche
portier de nuit
parlant langues, et
caissière-dame de buffet
Places à l'année, entrée de suite ou à convenir. Faire offres à R. Rigazzi, dir.

Wir suchen
auf 26. Dezember oder nach Übereinkunft gut präsentierende, intelligente
Tochter
zur Absolvierung einer gründlichen Barlehre. Frau Gehrig, Cabaret Cascadou, Luzern, Tel. nur nachmittags oder abends (041) 2 51 50.

Wir suchen
einen
Teilhaber
oder Gerant
zur Übernahme eines Hotels mit 85 Betten in allerbesten Lage eines bedeutenden Sommer- Fremdenplatzes des Berner Oberlandes. Das Haus ist entwicklungs-fähig und bietet initiativem Fachmann des Gastgewerbes (Hotel und Restau- rant), der sich weitgehend selbständig machen will, eine interessante Beschäftigung. - Gegen- benfalls kommt Verkauf des Hotels in Frage, unter der Bedingung, dass es als solches weitergeführt wird. Offerten unter Chiffre T C 1292 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Bern
Buffel-Anfängerin
in bekanntes Grossrestaurant mit gesunden Ar- beitsverhältnissen sowie bestens geregelter Ar- beits- und Freizeit. Interessante, vielseitige Tätig- keit. Offerten mit Photo, Zeugnisausschnitten und Lohnangabe an: Dählholzi Tierpark-Rest., Bern, Tel. (031) 218 94.

Wir suchen
auf 15. Januar 1960 zuverlässigen
Nachtportier
Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit, Unterlagen und Bild an Hotel du Commerce, Basel.

Gesucht nach Zermatt
Journalführerin
Eintritt Mitte Januar. Dauerposten. Offerten mit Lichtbild und Lohnansprüchen unter Chiffre N Z 1279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grosses Passanten-Hotel in Genf
sucht per 15. Januar 1960 eine tüchtige, sprach- kundige
Etagen-Gouvernante
in Jahresstelle. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre E G 1244 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Lloyd à Lugano
(100 lits)
cherche de mars à fin octobre 1960:
Ière secrétaire
expérimentée, pour la réception, correspondance, caisse. Langues nécessaires: allemand, français, anglais et possiblement italien;
IIème secrétaire
pour la manœuvre et aide au bureau. Con- naissance des principales langues déstirée. Offres avec copies de certificats, photo et préten- tions à la direction de l'hôtel.

Gesucht nach Bern
in ein mittleres Restaurant einen älteren
Chef de service
(Stütze des Patrons)
Bestausgewiesene, initiative und sprachkun- dige Bewerber, die in den verschiedenen Spar- ten des Hotelgewerbes durchaus bewandert sind, wollen ihre Offerte mit Angabe über Lebenslauf, Gehaltsansprüche und Beilagen von Zeugnissen sowie Photographie einreichen an Postfach 648, Bern 2, Transit.

**Grand Hotel Europe, Luzern**  
sucht für Sommersaison 1960 (April bis Oktober):

**Küchenchef**  
bestausgewiesen  
**Saucier, Entremetier**  
**Commis de cuisine**  
**I. Kassier**  
sprachkundig und guter Korrespondent  
**Journalführer**  
deutsch sprechend  
**Kontrollleur**  
englisch sprechend  
**Chasseurs**  
mit Englischkenntnissen  
**Commis de rang**  
**Argentier-Casserolier**  
**Küchenbursche**  
**Küchen- und Officemädchen**  
**II. Kaffeeköchin**  
**Zimmermädchen**  
mit Englischkenntnissen  
**Etagenportier**  
mit Englischkenntnissen

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

**Hotel Pilatus Kulm**

**Pilatus bei Luzern**

mit 2 Bahnen zu erreichen,

sucht für Saison April bis November folgendes qualifiziertes Personal, Eintritt ab ca. 1. April bis 1. Juni:

Bureau:  
**Sekretär/Sekretärin**  
**Praktikantin**

Souvenir-Bazar im Hotel:  
**Verkäuferinnen**

Küche (modern eingerichtet):  
**Chef de cuisine**  
**Entremetier**  
**Gardemanger**  
**Commis de cuisine**  
**Beiköchinnen**

Service:  
**Oberkellner**  
(Organisator, mit Autorität)  
**Restaurationskellner**  
**Serviertöchter**  
**Anfängerinnen/Praktikantinnen**  
**Restaurationstochter**  
**und Buffettochter**  
für Pilatus-Stübli

Office:  
**Kaffeeköchin/Tournante**  
**Officemädchen**  
**Officeburschen**  
**Hausbursche**

Lingerie und Etage:  
**Lingère-Stopferin-Glätterin**  
**Lingeriemädchen**  
**Zimmermädchen**

Guter Verdienst, angenehme Arbeitsbedingungen, eine Freifahrt pro Woche auf den Pilatusbahnen.  
Ausführliche Offerten sind zu richten an F. Grotzer, Direktor, Hotel Pilatus-Kulm, Post Kriens/LU, Telefon (041) 75 16 33.

**Hotel Eden au Lac, Lugano**

sucht für Saison März bis Oktober 1960:

**Etagen-Gouvernante**  
**Economat-Gouvernante**  
**Office-Gouvernante**

**Nachtportier**  
**Logen-Etage-Tournant**  
**Chasseur**  
**Conducteur-Chauffeur**

**Etagen-Portier**  
**Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugnisschriften u. Photo an die Direktion.

**Restaurant Casino-Kursaal, Luzern**

sucht für lange Sommersaison auf Frühjahr 1960

versierte  
**Buffetdame**  
fachlich, sprachgewandten  
**Oberkellner-Chef de service**  
(Dancing usw.)  
**Commis de cuisine**  
evtl. Aide de cuisine  
**Casserolier**  
**Küchenbursche**  
**Office-Personal**  
**Zimmermädchen**  
**Servicpersonal**  
(Kellner, Chasseur, evtl. Serviertöchter)

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

**Gesucht**  
in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt

**Chef de réception-**  
**Stütze des Direktors**

Sprachkundige, zuverlässige und gut ausgebildete Bewerber wollen sich melden mit Lohnansprüchen und Photo unter Chiffre R D 1278 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**Gesucht**

**Buffetdame**  
(guter Lohn, Kost und Logis)  
**Buffetanfängerin**  
**Economatgouvernante**  
**Officemädchen**

Geregelte Arbeitszeit, Pensionskasse. Offerten an J. Geyer-Pfister, Bahnhofbuffet, Rapperswil.

**Gesucht**  
auf März/April für Saison bis 1./15. November:

**Saaltochter**  
**Zimmermädchen**  
**Lingère**  
**Badehilfe**  
**Hilfsköchin**  
oder Lehrtochter  
**Officemädchen**  
**Küchenmädchen**

Offerten an Bad-Hotel Schweizerhof, Baden.

**Wir suchen**  
für unsere Apéritifbar per 26. Dez., evtl. 1. Jan. 1960 finken, tüchtigen

**Barman**  
**sowie Barmaid**

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Gehrig, Hirschen, Luzern, Tel. nur nachmittags oder abends (041) 2 00 73.

**Gesucht nach Bern 1960**

für 1. Februar in neuen Tea-Room (Stadtmitt)

**Serviertöchter**  
**Buffetöchter**  
**Küchenmädchen**  
**Küchenburschen**

Geregelte Freizeit. Offerten mit Photo und Zeugnisschriften sind erbeten unter Chiffre N B 1256 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offre de poste pour  
**2 jeunes filles**  
de bonne volonté  
**pour assister propriétaire**  
dans petit Hôtel recherché au bord de la mer; soit dans la  
**salle soit à l'étage**  
**un cuisinier**  
capable, menus simplifiés, mais qualité de très importance. 50 à 60 clients en saison. Gyllyngdune Hotel, Falmouth, Angleterre.

**Gesucht**  
in gepflegten Betrieb sehr tüchtige und ehrliche  
**Restaurations-Serviertochter**

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Wöchentlich 1 1/2 Tage frei. Zimmer mit Zentralheizung, Bad. - Es bittet um ausführliche Offerten mit Bild Hotel Haller, Lenzburg.

**Jeune demoiselle**  
de bonne présentation, bonne éducation, trouverait place comme  
**filie de salle débutante**

sérieuse occasion d'apprendre le service des vins et de la restauration. Nourrie et logée. Gain: salaire fixe et participation au tronç. Offres manuscrites avec photo à J. Aoby, Hôtel de l'Aigle à Couvet NE.

**Lido, Locarno**

Für kommende Sommersaison 1960 gesucht:

- 1 Kassiererin, Eintritt 20. 6.
- 1 Camping-Sekretärin, Eintritt 20. 5.
- 2 Camping-Wächter, Eintritt 1. 6. u. 15. 6.
- 3 Kiosk-Verkäuferinnen, Eintritt 14. 5., 15. 6. und 1. 7.
- 3 Kassierer (Studenten), 15. 6., 20. 6., 1. 7.
- 4 Bademeister (Brevet II), Eintritt 15. 5., 25. 5., 15. 6. und 20. 6.
- 1 Koch, Eintritt 15. 6.
- 1 Köchin, Eintritt 1. 5.
- 4 Kellner, Eintritt 15. 5., 15. 6. u. 2 am 15. 7.
- 1 Anfangs-Kellnerin, Eintritt 15. 6.
- 2 Buffet-Damen, Eintritt 14. 5., 20. 6.
- 3 Putzfrauen, Eintritt 1. 5.
- 1 Chauffeur-Handlanger, Eintritt 20. 4.
- 2 Monteur-Handlanger, Eintritt 20. 4., 15. 5.
- 1 Handlanger, Eintritt 1. 5.

Angaben mit Zeugnissen, Photo und Arztzeugnis sind an die Direktion des Lido Locarno zu richten. Englischsprechende bevorzugt.

**Für sofort gesucht**

in gutgehendes Restaurant nach  
**DAVOS**

selbständige, sprachkundige

**Servier-**  
**tochter**

Eilofferten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre OFA 4459 D an Orell Füssli-Annoncen AG., Davos.

**Gouvernante**

für ein Grandhotel in Rom  
**gesucht.**

Sprachkenntnisse, besonders Italienisch. Erstklassige Zeugnisse erforderlich. Bewerbungen unter Chiffre G G 1270 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
nach Übereinkunft branchenkundige

**Ladentochter**

Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten an F. Wehrli, Konditorei, Aarau, Entfelderstr. 19, Tel. (064) 23371.

**Gesucht**  
erfahrener  
**Küchenchef**  
und  
**Assistent**

für mittleres Hotel. Einer, der einigermaßen Englisch sprechen kann und die englische Küche beherrscht und seine eigene Speisekarte vorbereiten kann. Ab März oder April für sechs Monate oder länger. Gute Referenzen erforderlich. Die Fahrkarte für eine Reise wird bezahlt. Angebote an Miss C. Neuhart, Ethorpe Hotel, Gerrards Cross, Bucks (England).

**Erstklasshotel in Zürich**

sucht in Jahresstelle:

**I. Lingère**

(II. Lingerie-Gouvernante). Kost und Logis im Hause (Einzelzimmer). Offerten erbeten unter Chiffre Z H 1203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft

**Commis de cuisine**  
**als Alleinkoch-Anfänger**

Jahresstelle, evtl. auch **KÖCHIN** sowie

**Lingeriemädchen**

Offerten unter Chiffre A L 1284 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Wir suchen!**

per sofort oder nach Übereinkunft für unsere Zentralverwaltung

**Bürovorsteherin-Sekretärin-**  
**Generalgouvernante**

mit kaufm. Ausbildung, für den selbständigen Einkauf, die Lagerhaltung und Verteilung aller Materialien wie Geschirr, Silber, Papierwaren, Wäsche, Putzmaterialien etc.

Wir bieten:  
Interessante, abwechslungsreiche Arbeit für verantwortungsfreudige Persönlichkeit, ein gut eingespieltes Mitarbeiter-Team, gute Entlohnung, angenehme Arbeitszeit, Dauerstellung mit Personalfürsorge.

Wir erwarten:  
Erfahrung im Sektor Materialeinkauf, gute Bürokenntnisse und kaufmännische Äder, Zuverlässigkeit und durchschnittliche Sprachgewandtheit.

Detaillierte Bewerbungen mit Photo, Lebenslauf, Zeugnisschriften, Referenzen sind zu richten an U. Prager.

**MÖBEMICK**

Zentralverwaltung, Seestrasse 160, Zürich 2.

**Hôtel Arizona, Lugano**

saison d'été mars-octobre, cherche

**chef de réception**  
**maincourantier-aide de**  
**réception**  
**concierge ou portier de nuit**  
**chasseur**  
**barman**  
**chef et demi-chef de rang**  
**gouvernante de lingerie**  
**filie de lingerie**  
**repasseuse**  
**dame de buffet**  
**commis de cuisine**

Les offres avec copies de certificats et photo à l'Hôtel Arizona, Lugano.

**Hotel Lido di Mortelle, Messina (Italien)**

Erstklassiges Hotel sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Empfangschef-Vicedirektor**  
**Oberkellner** (3 Sprachen)  
**Chef de rang** (2 Sprachen)  
**Commis**  
**Sous-Chef de cuisine** per sofort  
**Zweiter Koch**  
**Zimmermädchen** (sprachkundig)  
**Etagenportier** (sprachkundig)  
**Chasseur** per sofort  
(gute Gelegenheit und Sprachkenntnisse)

Offerten an die Direktion des Hotels mit Zeugnisschriften und Photo.

**England: Lodore Swiss Hotel, Keswick, Cumberland**

an der schottischen Grenze, am See Derwentwater im englischen Berggebiet, sucht für Sommersaison (April bis Ende Oktober) folgendes Personal:

**Küchenchef**  
(engl. Sprachkenntnisse), evtl. mit Ehefrau für Office/Etage  
**Entremetier-Pâtissier**  
**Saucier, Chef de partie**  
**Kellner und Commis**  
**Officegouvernante**  
**Officemädchen**  
**I. und II. Kaffeeköchin**

Moderne Küche. Nur erstklassige Arbeiter wollen sich melden. Schriftliche Angebote mit Photo und Zeugniskopien an Mrs M. England (Schweizerin), bis 10. Jan. im Hotel Regina, Wengen.

**Grossrestaurant**  
auf dem Platze Zürich sucht auf anfangs 1960 erstklassige Kraft als

**Direktions - Assistent**

Verlangt werden: Mehrjährige Praxis in Küche-Service und Administration. Sprachkundig.

Geboten werden: Gutbezahlte Dauerstelle. Angenehmes Arbeitsklima. Geregelte Arbeits- und Freizeiten. Pensionsberechtigung.

Offerten mit Lebenslauf und Zeugnisschriften sind einzureichen unter Chiffre P 45607 Z an Publicitas Zürich 1.

**Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern**

sucht in Jahresstelle tüchtigen, erfahrenen, energischen

**Küchenchef**

welcher auch mit der Spezialitätenküche vertraut ist. Bewerber, welche die erwähnten Fähigkeiten besitzen und eine grössere Brigade führen können, richten ihre Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisschriften, Photo und Referenzen an die Direktion.

Das modernst eingerichtete  
**Hotel Tivoli in Lissabon (Portugal)**  
sucht in Jahresstelle tüchtigen, erfahrenen, energischen

**Küchenchef**

der die notwendigen Fähigkeiten besitzt, eine grössere Brigade zu führen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an A. Schmid, Dir., Hôtel City, Lausanne.

## Noël, aux quatre coins du monde ...

«Et voici, un ange du Seigneur leur apparut, et la gloire du Seigneur resplendit autour d'eux. Ils furent saisis d'une grande frayeur. Mais, l'ange leur dit: Ne craignez point; car je vous annonce une bonne nouvelle, qui sera pour tout le peuple le sujet d'une grande joie. C'est qu'aujourd'hui, dans la ville de David, il vous est né un Sauveur, qui est le Christ le Seigneur.»

Cette joie, qui fut celle du peuple d'Israël, il y a près de deux mille ans, est partagée encore par les hommes d'aujourd'hui. Noël, c'est la grande fête de l'Eglise chrétienne, qui célèbre la venue du Christ sur la terre par des messes dites de minuit ou des cultes solennels, que fréquentent des foules immenses et recueillies.

Mais Noël, au cours des siècles, a donné naissance à bon nombre de coutumes, plus ou moins païennes depuis des temps fort souvent anciens, qui, accompagnent cette journée. Cette fête est aussi l'occasion d'exprimer une charité fraternelle, car être pauvre à Noël est bien plus triste que de l'être à n'importe quel autre moment de l'année. Et alors, un peu partout dans le monde, dans les grandes villes, comme dans les petits villages, on assiste à de beaux élan de générosité envers ceux que la vie, ou le sort, a malmenés.

Voici d'ailleurs comment Noël se passe aux quatre coins du monde ...

### A Paris

Au palais de l'Élysée, résidence du chef de l'Etat, le président de la République convie plusieurs centaines d'enfants, dont bon nombre sont des pupilles de l'assistance publique et des infirmes, à un copieux goûter, qu'il préside lui-même, et qui s'accompagne d'une ample distribution de jouets et de friandises, à laquelle procède un huissier présidentiel, transformé en Chalande pour l'occasion.

Devant le parvis de Notre-Dame, un sapin de quarante mètres, coupé dans les forêts du Jura, est dressé, face à l'immense sanctuaire, tandis que des agences spécialisées offrent les services de pères Noël, au tarif syndical de cinq cents francs l'heure, soit environ cinq francs de notre monnaie, prix dans lequel n'est cependant pas compris la location du costume.

Les halles centrales regorgent de victuailles à l'intention de tous ceux qui veulent réveiller et c'est à un million de douzaines que l'on évalue les huîtres, et à quinze cents tonnes la volaille, que l'on vend aux Parisiens pour cette journée. Sans compter le foie gras, les oranges et les mandarines, qui accompagnent obligatoirement un repas de Noël digne de ce nom.

Tant les «Petits frères des pauvres» que l'Eglise réformée et l'Armée du Salut organisent des repas monstres, avec dinde rôtie et bûche de Noël, auxquels sont conviés gratuitement des milliers et des milliers de déshérités. Des milliers de repas sont également portés au domicile de ceux que l'âge et les infirmités, empêchent de se déplacer. Sous le pont de la Tournelle, les clochards ont également leur fête de Noël. On leur sert une soupe fumante, une choucroute bien garnie, le tout arrosé de «gros rouge», après quoi une messe est célébrée, en plein air.

Au Palais des Sports, à la fin de la représentation, se déroule la traditionnelle messe de minuit, pour les artistes de cirque qui se sont produits durant la soirée et les spectateurs qui les ont applaudis, auxquels se joignent toujours bon nombre de paroissiens du quartier de Grenelle. Un autel est dressé à l'entrée de la piste et des projecteurs l'éclairent brillamment.

### A Bruxelles

Il y a trois ans que s'est constituée, dans la capitale belge, l'Association «Noël dans la Cité», qui a pour but de maintenir le caractère traditionnellement chrétien de la fête de la Nativité. Pendant la semaine de Noël, ce groupement organise, sur la Grand-Place, au cœur de la ville, un festival de chants de circonstance, auquel prennent part les meilleures chorales du pays. Des expositions artistiques, centrées sur Noël bien sûr, sont aussi organisées. Les quartiers extérieurs et populaires de la capitale bénéficient en outre de l'activité de l'Association «Noël dans la Cité».

Pendant les semaines précédant Noël, les artères commerçantes de Bruxelles, et tout particulièrement la rue Neuve, sont abondamment illuminées et le spectacle qu'elles offrent constitue, à lui seul, une véritable féerie.

### A Londres

La participation au service religieux, la décoration d'un sapin plus ou moins grand, du goût dans la maison, une dinde, ou quelque autre volaille, ainsi que le traditionnel pudding sur la table, des cartes de vœux adressées par dizaines, les carols, que les jeunes s'en vont chanter de maison en maison, l'audition du message de la reine, que la BBC retransmet par le château de Sandringham, ou la famille royale passe habituellement Christmas, voilà l'essentiel du décor de Noël anglais.

S'il y a des enfants dans la famille, on se rend avec eux au cirque, car les clowns sont appréciés

à Christmas, tout comme Santa Claus, le Chalande britannique, qui porte aussi robe rouge et barbe blanche, à l'image de son «collègue» du continent. Le lendemain de Noël — Boxing Day — est un jour férié, ce qui permet à Christmas de se prolonger fort agréablement.

Les rues principales de la City et de l'arrondissement de Westminster, où se trouvent les grands négoceos ou les magasins les mieux garnis, sont décorées et scintillent de mille feux. A en faire pâillir le brouillard ...

### A Copenhague

Le culte que les Nordiques rendaient naguère à la Lumière n'a pas complètement disparu et certaines reminiscences se sont en quelque sorte intégrées à la célébration de Noël. Les offices religieux sont très fréquentés et les repas plantureux. Car l'usage veut que, à Noël, la maison regorge de vivres. Le plat de riz au lait, dans lequel se trouve une amande, qui vaut un cadeau spécial à celui l'ayant trouvée dans son assiette, accompagne obligatoirement le repas de fête. On confectionne, tout exprès, une gamme étendue de biscuits, tout particulièrement de minuscules pains d'épices, gros comme des noisettes. On fait aussi frire d'impressionnantes piles de beignets aux pommes. En ville également, une gerbe d'avoine est suspendue à l'une des fenêtres du logement, pour le repas des oiseaux, qui doivent avoir aussi leur part du festin de Noël.

Dans les campagnes, on prend bien soin de rentrer la charrue sinon, ainsi que le prétend la croyance populaire, le Juif errant, qui a naguère refusé d'aider le Christ à porter sa croix, pourrait s'asseoir dessus et ainsi porter malheur à toute la maisonnée.

### A Oslo

Les superstitions s'attachant à l'ancien Noël nor-

dique ont été si tenaces que, au cours des âges, les évêques chrétiens n'ont pas eu la possibilité de les déraciner toutes. En réalistes, ils ont pris le parti d'incorporer certains usages païens au cadre chrétien. Aussi les coutumes et les traditions du Noël norvégien sont-elles, aujourd'hui encore, un curieux mélange de reminiscences païennes et d'influences chrétiennes.

Une bouillie, à base de riz, continue d'occuper une place importante dans le repas de la veille de Noël. C'est une survivance de la coutume qui voulait que naguère, dans chaque ferme, le lutin, se trouvant dans l'étable, reçoive un gros bol de bouillie de riz, faite de quoi le dit lutin était inévitablement fâché et pouvait nuire, de mille manières, au paysan, pendant l'année à venir. Mieux valait donc se concilier ses bonnes grâces ...

Le repas de Noël s'accompagne aussi d'un plat de «lutefisk», soit de la morue traitée spécialement, ce qui la rend transparente et gélatineuse, de côtes de porc et de choucroute, enfin de treize sortes de gâteaux secs, une pour chacun des treize jours de fête de la Nativité, que l'on célébrait, jadis, pendant près de deux semaines.

L'après-midi de Noël, lorsque les cloches sonnent à toute volée, pour inviter les fidèles à se rendre dans les sanctuaires, il faut que les maisons aient été nettoyées à fond et que rien ne traîne dans les cours des fermes. C'est indispensable pour que soient pleinement satisfaits les revenants et les génies qui hantent les lieux, en latin déclarés de la propreté. Voilà au moins des lutins qui ont du bon!

### A Rome

Une grande croix est érigée sur le Colisée et son illumination, au soir de la veille de Noël, marque le début des rites de la Nativité dans les quatre basiliques romaines de Saint-Pierre, Sainte-Marie-Majeure, Saint-Jean de Latran et Saint Paul hors les Murs.

Les fidèles se rendent en foule en l'église de l'Ara-Coele, au sommet de la colline du Capitole,



Les mille feux de ce grand sapin, dressé sur une place de Copenhague, ne parviennent pas à faire pâillir la nuit scandinave.

où les Frères mineurs font procession autour d'une très belle statue de l'Enfant-Roi, dont ils ont la garde depuis plusieurs siècles.

Dans toutes les églises, de belles crèches ont été aménagées et, sur les grandes places, d'immenses sapins scintillent de tous leurs feux. A la Piazza Navona, les innombrables marchands de puppi, ces petits personnages dont on garnit les crèches, et les vendeurs de jouets, que la fée Befana offrira à l'Épiphanie, font des affaires d'or. Comme aussi les négociants en comestibles, car la dinde et l'anguille figurent traditionnellement sur la table du Réveillon.

Au matin de Noël, vers midi, fidèles et pèlerins se pressent, par dizaines de milliers, sur la vaste place Saint-Pierre, que ceinture la double colonnade du Bernin, afin de voir paraître, à l'une des fenêtres de ses appartements privés, le Souverain Pontife qui, de ses deux bras ouverts, bénit la foule et tous ceux que le miracle des ondes permet également d'atteindre, partout dans le monde.

### A Johannesburg

On en est en plein cœur de l'été sud-africain et Noël est l'une des plus longues journées, l'une des plus chaudes aussi, de l'année. Les Chalandes ont revêtu leur ample robe rouge à capuchon et se déplacent sous un soleil éclatant, chargés de cadeaux pour les enfants sages. La dinde et le Christmas pudding figurent sur la plupart des tables de Johannesburg. En revanche, les sapins sont plutôt rares — et pour cause — et ceux que l'on peut admirer ne sont qu'artificiels.

Beaucoup de gens profitent des vacances de Noël pour se rendre sur les rives de l'Océan Indien, pourtant assez éloignées de la grande métropole de l'or, et s'y baigner joyeusement. On organise aussi le soir des «braaivlens», soit des réceptions qui se déroulent en plein air, dans le parc d'une villa amie, au cours desquelles chacun fait rôtir, sur un feu de charbon de bois, la côtelette de mouton et les saucisses qu'il désire déguster.

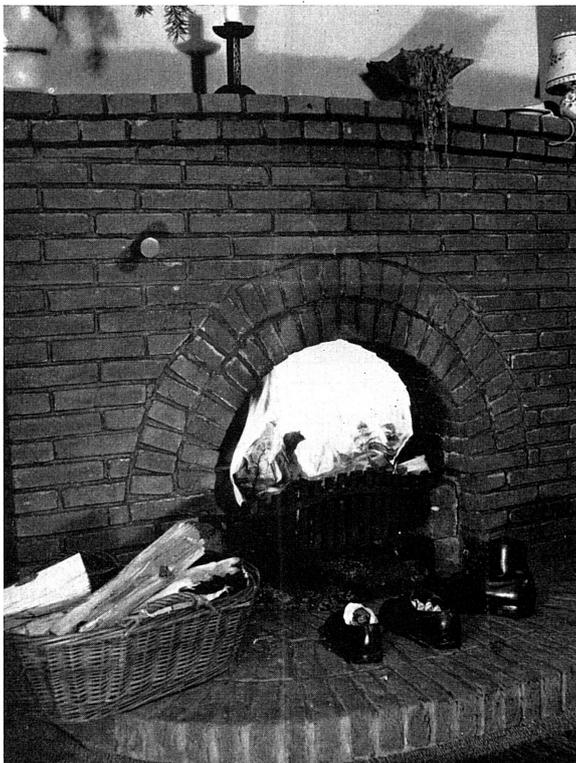
Bien entendu, les services religieux, organisés tant par l'Eglise anglicane que par l'Eglise réformée hollandaise, sont très fréquentés, par des fidèles de tout âge.

### A New-York

Noël n'est pas que la plus grande fête religieuse de l'année, c'est aussi l'occasion d'un beau chiffre d'affaires pour les grands commerces, et même pour les plus petits aussi. D'immenses sapins sont dressés en plein air et garnis de centaines et de centaines de bougies électriques.

Les magasins engagent des Santa Claus, ou pères Noël, qui, par leur seule présence, contribuent à augmenter le volume des achats de la clientèle. Le Chalande robot électrique a fait également son apparition, mais il est encore assez coûteux, puisque sa valeur atteint cent mille dollars, soit quelque quatre cent trente mille de nos francs.

Comme la population new-yorkaise est extrêmement mélangée, les coutumes de Noël de différents pays de la vieille Europe ont libre cours. C'est ainsi que l'on a le sapin, d'origine allemande, le gui, si à l'honneur en Grande Bretagne, la crèche et ses petits personnages, qui ont pour patrie l'Italie et la Provence, les carols, ces vieux hymnes en provenance d'Angleterre, la bonne chair, qui est ambassadrice française, et les repas que l'on offre aux oiseaux, sous forme de grains et de graisse de rognons, selon un très ancien usage scandinave. Et les associations charitables, qui sont très nombreuses à New-York, multiplient leurs bonnes actions à l'intention des pauvres et des déshérités. Car il y en a aussi, des pauvres dans cette grande ville, porte d'entrée du Nouveau-Monde ... V.



Devant la cheminée, où dansent joyeusement les flammes d'un beau feu de bois, ces souliers attendent le passage du Père Noël.

## Wie man in England Weihnachten feiert

Weihnachten beginnt in England und speziell in London etwas früher als anderswo; bereits zu Beginn des Spätherbstes versenden die grossen englischen Warenhäuser ihre Weihnachtskataloge, deren Titelblatt eine Mailcoach zeigt, die mit Weihnachtsgeschenken hochbeladen durch eine verschneite Landschaft fährt. Das ist bezeichnend für das konservative England, denn Christmas wird in Grossbritannien immer noch gefeiert wie zu Zeiten der grossen Victoria. Dieses Seefahrerland mit seinen weltweiten Handelsverbindungen muss mit Weihnachtsvorbereitungen früher beginnen als anderswo, damit die Söhne, Töchter, Nichten, Neffen und Enkel, die irgendwo in Kanada, Indien, Australien, Kenya, Neufundland oder sonstwo in den britischen Dominions niedergelassen sind, von ihren Angehörigen rechtzeitig mit Geschenken aus der Heimat bedacht werden können. Trotzdem heute durch die Luftpost die weitesten Strecken rasch überwunden werden können, hält man zäh an den Überlieferungen fest, wie zu Zeiten, als die Dampfer noch monatelang brauchten, um ferne Länder anzusteuern.

Weihnachten in England beginnt auch heute noch wie zu Washington Irvings, Scotts und Dickens Zeiten am Kaminfeuer und wird auch noch im Stil jener Zeit begangen. Hier ist Weihnachten ja auch nicht wie bei uns in erster Linie ein Fest der Kinder, son-

dern auch die Erwachsenen wollen sich wieder einmal wie Kinder fühlen. Christmas in England ist darum auch viel ausgelassener und fröhlicher als bei uns, und wenn auch Prinz Albert, der Gemahl der Königin Victoria, im vorigen Jahrhundert zum ersten Male die Seinen um einen Weihnachtsbaum im Schloss versammelte, so hat sich der Tannenbaum doch noch nicht so sehr eingebürgert. Der hauptsächlichste weihnachtliche Schmuck der Stuben blieb Misteltoe — die uralte keltische und germanische Kulturpflanze — mit ihren perlentartig schimmernden Beeren und wie kleinen Propellern wirkenden Blättern. Die Sitte des Mistelzweiges ist in den letzten Jahren auch bei uns eingeführt worden, und die darum rankenden schalkhaften Gebräuche sind auch bei uns zu Genüge bekannt. In den Kirchen aber schmückt nicht Tannengrün Leuchter und Altäre, sondern holly — die Stechpalme — mit ihren wie Blutstropfen leuchtenden roten Beeren. Und da in englischen Gefilden zu dieser Zeit meist der Schnee fehlt — er existiert in der Regel nur auf den im old-England-Stil gehaltenen Weihnachtskarten —, tummelt sich das Volk gerne auch auf grünem Rasen. Es zeigt sich dann, dass die Engländer nicht nur leidenschaftliche Naturschwärmer, sondern auch eingefleischte Sportler sind. Keine Wiese scheint zu feucht, um darauf Fussball zu spielen, und am

(Fortsetzung Seite 11)

**Kreis Hepp Hotelwiba**

**Wir wünschen Ihnen fröhliche Weihnachten**

KREIS. HEPP AG ST. GALLEN 14, Tel. 071 22 88 37

**Zebra-Kaffee** — auch koffeinfrei

**Wir liefern Ihnen Kaffee „nach Mass“**

Denn wir haben die Auswahl erstrangiger Provenienzen der ganzen Welt, also die Möglichkeit für unbegrenzte Geschmacksvarianten.

**Direktimporteur: KaTeE Ka, Zürich 5**  
 Telephone (051) 42 31 31

Boxing day — dem zweiten Weihnachtstag — be-  
 lustigt man sich auf Hamstead Heath mit Eselreiten,  
 Wettlaufen und allerlei Wettspielen, wie dem Werfen  
 von Kokosnüssen. Die Wirtshäuser sind dann  
 nicht so glänzend leer und werden nicht nur von  
 armen, verlassen Junggesellen und alleinstehen-  
 den alten Jungfern besucht wie in deutschsprachi-  
 gen Ländern, sondern alle Schichten des Volkes  
 vereinen sich hier zum festlichen Treiben.

Christmas-Eve, der eigentliche Weihnachtsabend,  
 aber wird nicht wie bei uns festlich und feierlich ge-  
 gangen. Man schiebt einzig an diesem Tag statt der  
 üblichen Kohlen einen Baumstrunk, den Christmas  
 log, ins Kamin. In vielen alten Häusern geschieht  
 dies nach einem altüberlieferten Brauch. Der Block  
 wird von der Jugend oder vom Hausgesinde herbei-  
 geschafft. Wo viele Bedienstete sind, wie auf den  
 Landgütern, wird aus den Angestellten der Lord of  
 Misrule gewählt, der so etwas wie Tafelmajor für  
 diesen Abend ist und dem das ganze Gesinde zu  
 gehorchen hat. Dabei werden viele alte, tolle Spässe  
 ausgeführt, die noch aus dem vorromwellschen  
 England stammen mögen und gar nicht zu dem pu-  
 ritanischen England von heute passen. Mancherorts  
 veranstaltet der Lord of Misrule mit seinen vielfach  
 maskierten Gespannen auch Bettelumzüge durch das  
 Dorf, und es scheint dem Brauch noch etwas vom  
 alten Sternsingen innewohnen.

England ist das Land der House-parties, und so  
 geht kein Christmas day ohne die traditionellen Ein-  
 ladungen und Dinners vorbei. Schon Tage vor-  
 her hängen in den Hallen von Leadenhall Market in  
 der City unabhärbare Reihen von sauber gerupften  
 Truthähnen, deren Zubereitung von Köchinnen und  
 Köchen als wahres Geheimnis gehütet wird. Ge-  
 backenes Wildbrät und Pasteten ergänzen das  
 Menü, das aber dann durch das eigentliche Weih-  
 nachtsgericht, den Plumppudding, gekrönt wird. Nach  
 Tisch, wenn man genug gezecht und geschmaust  
 hat, ist die Zeit der Gesellschaftsspiele, der Christ-  
 mas pantomimes und Christmas charades, Gesell-  
 schaftsunterhaltungen, die trotz der heute so viel-  
 fachen anderen Vergnügen nicht aussterben werden.

## Brief aus Engelberg

Kaum sind die letzten statistischen Angaben des  
 vergangenen Sommers zusammengetragen, so  
 schon wieder an die kommenden Sommerer-  
 öffnungen gedacht werden. Die täglichen Korres-  
 pondenzen und telephonischen Anfragen über  
 noch freie Zimmer während den Weihnachts- und  
 Neujahrstagen lassen die gute, ja sogar vorzügliche  
 Saison des vergangenen Sommers vergessen. Und  
 schon hofft man, dass, nachdem der Anfang so stür-  
 misch ist, auch im kommenden Winter mit einer  
 guten Besetzung der Hotels gerechnet werden  
 kann. Doch nicht die Prognosen stellen ist hier die  
 Aufgabe, sondern eben auch die Überwachungen  
 der Sommer 1959 mit netten Überraschungen ge-  
 wartet hat. Wenn die Monate Mai und Juni in Sa-  
 chen Übernachtungen noch etwas zu wünschen  
 übrig lassen haben, so sind doch alle Erwartungen  
 in den beiden nachfolgenden Monaten voll und  
 ganz erfüllt worden. Insgesamt wurden im Sommer  
 1959 in den Hotels 90 153, gegen 78 475 im Sommer  
 1958, und in den Chalets rund 10 000 Übernachten-  
 gen gezählt. Eine grosse Zunahme der Übernachten-  
 gen konnte bei den Schweizergästen festgestellt  
 werden, während die französischen und deutschen  
 Gäste am Wachstum in gleichem Masse beteiligt  
 waren. Italienische und belgische Gäste suchen  
 Engelberg ebenfalls vermehrt auf, währenddem die  
 Gäste aus den USA 700 Übernachtungen weniger  
 einbrachten. Erfreulich ist festzustellen, dass die  
 Aufenthaltsdauer länger geworden ist (7 Tage).  
 Einen eigentlichen Beginn, oder gar eine eigen-  
 tliche Eröffnung der Saison kann man in Engelberg  
 im Frühsommer nicht feststellen. Ab Mitte Mai wird  
 das Vieh auf die Alpen getrieben. Zu dieser Zeit  
 wird am Titlis und am Jochpass noch Ski gefahren,  
 aber schon sind die ersten Gäste da, die die ruhi-  
 gen Freuden des Frühsommers und vor allem des  
 Bergfrühlings miterleben wollen. Ab Anfang Juni  
 spielt jeweils das unter der Leitung des bekannten  
 italienischen Cellisten Carlo Diletti stehende Kur-  
 orchester die täglichen Kurkonzerte. Ab Anfang  
 Juli können die Kinder im Kinderparadies einer  
 Kindergärtnerin zur Betreuung übergeben werden,  
 um so den Gästen volle Unabhängigkeit von diesen  
 kleinen, lieben, aber manchmal doch etwas lästigen  
 «Anhängseln» zu verschaffen. Selbstverständlich ist  
 der heutige Gast nicht mehr mit einem Kurorchester  
 zufrieden, er wünscht auch besondere Attraktionen.  
 Seit Jahren werden daher in Engelberg auch kleine  
 Kunstwochen durchgeführt. Festwochen wäre zuviel  
 gesagt — das würde sich eher für den Winter eignen.  
 Kammermusikabende und Theater sollen dem  
 Gäste gute Unterhaltung und auch, wenn immer  
 möglich, etwas Besinnung schenken. Ein Gast-  
 konzert des königlichen Männerchors aus Breda,  
 drei Theaterabende mit der pikanten Komödie «Die  
 kleine Hütte» und John Steinbecks «Die heisse  
 Flamme» sowie ein Gastspiel Elsi Attenhofers im  
 grossen Saal des Casino wurden von den Gästen  
 freudig begrüßt. Das Gastspiel eines Zirkus und  
 gehört er nicht in einen Fremdenkurort? — hat bei  
 der Liga gegen den Lärm viel Lärm gemacht. Die  
 Hochwildjagd und die verschiedenen Kilbennen  
 runden das Saisonbild von Engelberg ab. Ab Anfang  
 September wurde es immer ruhiger. Vereinzelt  
 Gäste nutzen noch die schönen Tage für Spazier-  
 gänge in der herbstlichen Fernparke.

Selbstverständlich betrachtet man den Ausbau  
 des Kurorts nicht als abgeschlossene Renovation  
 an und in Hotels, Ausbau der Bergbahnen, Errich-  
 tung einer neuen Dorfbeleuchtung, dies alles wurde  
 im Verlaufe des vergangenen Sommers und des  
 Herbstes geschafft. Die Parallelbahn Gerschialp-  
 Trübsee mit Kabinen, welche 60 Personen fassen,  
 ist fertiggestellt. Am 19. Dezember wurde sie zusammen  
 mit ihrer kleineren und auch älteren Schwester  
 dem fahrplanmässigen Betrieb übergeben. Rund  
 800 Personen können per Stunde zum Trübsee  
 transportiert werden. Es ist erfreulich, wie erstaunlich  
 gut sich die neue Anlage in die Landschaft einfügt.  
 Der Jochpasslift wurde so ausgebaut, dass  
 inskünftig bis 1000 Personen per Stunde in die  
 schönen Abfahrten geführt werden können. Selbst-  
 verständlich hat man dem vermehrten Andrang  
 durch den Ausbau der Pisten Rechnung getragen.  
 Grosse Erdmassen wurden verschoben, wochen-  
 lang wühlten die grossen Trax auf Untertrübsee.



Ces trois cuisiniers préparent joyeusement le célèbre Christmas Pudding, malgré tout le travail que cela représente.

Auch in den Theatern werden mit viel Pomp und  
 reveuhaftem Flitter die verschiedensten Weih-  
 nachtsantimonien gegeben, die aber nichts mit der  
 Geburt des Welterslösers zu tun haben, sondern  
 mit ihrer oft skurrilen Kostümierung eher an alten  
 heidnischen Geisterspuk erinnern. Märchen, Ge-  
 schichten und Legenden bieten reichen Stoff für die  
 buntesten Szenenfolgen. Man spürt die alte  
 Theaterfreude aus der Zeit Shakespeares wieder  
 lebendig werden.

Neben diesem fast fastnächtlich anmutenden  
 Weihnachtsspektakel gibt es auch noch das verinner-  
 lichte Carol-Singen, denn England hat einen Schatz  
 herrlicher alter Weihnachtslieder. Überall in den  
 Dörfern bildet die Schuljugend Weihnachtschöre,  
 die dann ihre Konzerte geben, oft auch im Freien  
 wie die Sternsinger. Berühmt sind die Knabenchöre  
 des Lordmayors von London und vom Kings College  
 in Cambridge, die bei Anbruch der Nacht auf Plätzen

und Strassen singen. Taucht dann im Stadtbild Lon-  
 dons noch die Heilsarmee mit ihren altmodischen,  
 biedermeierlichen Schutzhüten auf und singt, wie  
 bei uns, um milde Gaben, so fühlt man sich hier  
 erst recht ins victorianische Zeitalter zurückver-  
 setzt. Zum englischen merry Christmas gehören  
 aber auch die Weihnachtskarten, die in Millionen  
 von Exemplaren von Postboten im ganzen Lande  
 vertragen werden müssen und über alle Meere zu  
 fernem Freunden und Verwandten reisen. Mit einer  
 Farbenfülle und sonderlichen weissen fast alle  
 diese Karten ähnliche Motive auf, tiefverschneite,  
 abgelegene Häuser, aus denen traurige Weihnachts-  
 licht herausstrahlt, Schneelandschaften, durch  
 welche buttergelbe Mailcoaches oder plumpe Stage-  
 coaches fahren und die Glückwünsche «A merry  
 Christmas and a happy new Year» zu spedieren  
 haben. Es ist eine Fahrt in das old merry England,  
 die man seinen Lieben wünscht. Fred Matthews

Sie wurden durch den Oberbürgermeister der Stadt  
 Mainz, Herrn Stein — ein alter Freund von Engel-  
 berg — offiziell empfangen. Besichtigungen von  
 Hotels, Lebensmittelabriken und Weinkellereien im  
 Rheinland, in Frankfurt und im Schwarzwald gaben  
 Einblick in die Betriebsführung.

Mit einem Kostenaufwand von rund 35 000 Fr. ist  
 die neue Dorfbeleuchtung erstellt worden. Auch  
 das nächtliche Engelberg erstrahlt nun in neuem  
 Lichte.

Wenn die abgelaufene Saison als eine sehr gute  
 bezeichnet werden kann, so ist man hier nicht ohne  
 Sorgen. Das Damoklesschwert, welches noch heute  
 über dem Parkhotel Titlis schwebt, berührt alle am  
 Fremdenverkehr interessierten Kreise in Engelberg.

Die Aussichten für den kommenden Winter dür-  
 fen als gut bezeichnet werden. Mit dem 19. Dezem-  
 ber hat der Touring-Service auf der Strecke Gra-  
 fenort-Engelberg den Betrieb aufgenommen. Fol-  
 gende Hotels wurden am 19. Dezember eröffnet:  
 Bellevue-Terminus, Parkhotel Titlis, Hotel Hess,  
 Alpina, Marguerite, Touring, Hoheneck, Edelweiss,  
 Sonnenhof, Schweizerhof, Trautheim und Eden.  
 Der Veranstaltungskalender ist recht reichhaltig  
 und für Unterhaltung wird gesorgt sein. Aber damit  
 scheint die Aufgabe eines Kurortes nicht allein er-  
 füllt. Die Frage der Einführung der Terrainkuren,  
 verbunden mit einem eventuellen Kneippbad, wird  
 geprüft, wobei der sportlichen Betätigung der Kur-  
 gäste besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden  
 soll. Ein Sportkurort soll entstehen. Ein Ziel, das  
 ganz bestimmt im Bereiche des Möglichen liegt. st.

## Rückblick auf die erste höhere Fachprüfung für Küchenchefs in Luzern vom 23. bis 27. November 1859

Bereits am Sonntagabend, dem 22. November, fan-  
 den sich sämtliche zwölf Prüflinge im «Montana»  
 ein, am anderntags so frisch und konzentriert wie  
 möglich an die schwere Aufgabe gehen zu können.  
 Beim dreiwöchigen, im Oktober absolvierten Vor-  
 bereitungs-kurs hatten wir uns recht gut verstanden,  
 so dass nicht erst Kontakt gesucht werden musste.  
 In allen Gesichtern widerspiegelte sich ein gewis-  
 ses Examenfever, aber trotzdem war die Stimmung  
 allenthalben gut.

Am Montagmorgen nach kurzer Begrüssung  
 durch den Präsidenten, Herrn alt Direktor G. Pfau,  
 begaben wir uns in den neuen Schulpavillon der  
 Hotelfachschule zur Menueerschreibung und  
 Übersetzung. Es waren fünf verschiedene Aufgaben  
 in 30 Minuten zu lösen. Anschliessend in der schrift-  
 lichen Korrespondenz mussten drei Geschäfts-  
 briefe verfasst werden.

Für den weiteren Verlauf der Prüfung waren wir  
 in drei Gruppen eingeteilt. Gruppe 2, der ich an-  
 gehörte, begann gleich am ersten Nachmittag um  
 14 Uhr in der warmen Küche mit der praktischen  
 Prüfung. Sofort nach Erhalt der Prüfungsarbeiten,  
 die ausgeteilt wurden, schrieb jeder seinen Econo-  
 mat-Don, der bei dieser Speisengebung beachtliches  
 Ausmass annahm. Nicht zu vergessen waren Salz,  
 Gewürze, Mehl, Essig usw., da oben keinerlei Le-  
 bensmittel und Zutaten vorhanden waren, mit Aus-  
 nahme der Küchenfonds, die uns Herr Thöni tiptop  
 bereitstellte. Nachdem wir uns blitzartig mit der  
 vollkommen neuen Umgebung (Kursaalküche) ver-  
 traut gemacht hatten, konnte die eigentliche Arbeit  
 losgehen.

Eines der Programme sah zum Beispiel für einen  
 Kandidaten so aus:

- Soupe au moules
- Ravioli à l'italienne
- Selle d'agneau Orloff
- Sauce menthe
- Bouquetiers de légumes
- Pommes soufflées
- Salade Lorette

Diese Gerichte galten nicht als Menü, sie wurden  
 mit denen meiner Kollegen zu einem fachtechni-  
 schen Menü zusammengestellt und in dessen Reihen-  
 folge den Experten aufgetragen. Es war jeder bis  
 aufs äusserste beschäftigt, sah ich doch meine Ka-

meraden Gerichte wie Chicken Pie, Homard New-  
 burg, Saumon Chambord, Côte de veau en papil-  
 lote usw. fertiggestellt.

Sofort nach Beendigung der Arbeiten in der Kü-  
 che hatten wir schriftliche Aufgaben über allge-  
 meine Berufskennnisse zu lösen. Wir waren regelrecht  
 müde, als der erste Tag um 21.30 Uhr vorüber war.

Am Dienstag hatte unsere Gruppe Theorieart,  
 währenddem die andern beiden Gruppen sich in  
 der Küche beschäftigten. Jeder wurde einzeln je  
 30 Minuten über Lebensmittelgesetz, Menuekunde, Wa-  
 renkunde, Kochkunde, Ernährungslehre, Lehrlings-  
 ausbildung und Personalwesen, Rechtskunde, all-  
 gemeine Berufskennnisse (mündlich), Kochkunst,  
 Berechnungswesen befragt, dazwischen 5 Minuten  
 Pause, um das nächste Zimmer aufzusuchen. Am  
 meisten schätzte ich jene Experten, die präzise und  
 knapp gehaltene Fragen stellten. Hin und wieder  
 gab es auch Fragen, die offen blieben, was sich  
 natürlich nachteilig auf das Schlussresultat aus-  
 wirkte. Dem Berechnungswesen wurde ganz spe-  
 zielle Aufmerksamkeit geschenkt, hatten wir doch  
 zweimal 2½ Stunden schriftliche Berechnungen  
 auszuführen, nebst 30 Minuten mündlich. Hier  
 straelchten etwelche Kandidaten, hier galt es fast  
 mehr als anderswo, ruhig Blut zu bewahren.

Wiederum froh, einen Tag älter geworden zu sein  
 und dass alle diese Theoriefächer vorbei waren,  
 ging es dem Mittwoch entgegen.

Nach 2½ Stunden Kalkulation begaben sich alle  
 3 Gruppen auf 10 Uhr an die praktische Arbeit —  
 unsere in den Gardemanger, die andern in Küche und  
 Patisserie. Jede Gruppe wurde bis Freitagmittag  
 zwei- bis dreimal in der warmen Küche, zweimal im  
 Gardemanger und zweimal in der Patisserie geprüft.

Vollkommen richtig fand ich, dass nebst der klas-  
 sischen Kochkunst, welche dominierte, auch moder-  
 ne Restaurationsplatten verlangt wurden. Garde-  
 mangerarbeiten waren einige sehr schöne zu se-  
 hen, z. B. verriet der «Röti de veau à la vigneronne»  
 eine vorzügliche Schule des Herstellers. Auch auf  
 dem Gebiet der heisspeisen wurde allenthalben  
 verlangt klassische Entremets, diverse Kleingebäcke  
 fast jedesmal war eine internationale Platte dabei,  
 wie Wiener Apfelstrudel, Berliner Pfannkuchen,  
 Salzburger Nockerln usw.

Leider verlor unsere Gruppe einen lieben, flotten  
 Kollegen, der am Donnerstag gesundheitshalber  
 nicht mehr antreten konnte. Hoffentlich kann er die  
 restlichen Arbeiten einmal nachholen, damit auch er  
 für seine Anstrengungen belohnt wird.

## Zermatt 1959/60 d'hiver 1959/60

La saison d'été s'est prolongée à Zermatt, grâce  
 au temps magnifique, par une arrière-saison qui  
 dura jusqu'à la mi-octobre et dont profitèrent no-  
 tamment des hôtels américains. Et déjà à fin oc-  
 tobre, le célèbre village du pied du Cervin était en-  
 neigé. C'est donc longtemps avant la date où  
 s'ouvre habituellement la saison d'hiver — la mi-  
 décembre — que les skieurs purent s'exercer, et des  
 cours furent immédiatement organisés.

Un coup d'œil sur le programme des sports:  
 L'Ecole de ski de Zermatt, dirigée par Gottlieb Ber-  
 ten et August Julien, que secondent quelques qua-  
 tre-vingts moniteurs, a débuté le 15 décembre et c'est  
 le même jour que s'ouvrent les grandes patinoires,  
 où sont toujours plus nombreux les amateurs de  
 curling. Les 15/17 janvier auront lieu les champion-  
 nats valaisans de ski, les 18/20 mars le Derby inter-  
 national du Gornegrat, avec course de descente  
 au Blauherd et slalom. Vers le printemps, en avril  
 et mai, l'Ecole de ski de Zermatt organisera de nou-  
 veau ses semaines de ski en haute montagne.

Le chemin de fer du Gornegrat a mis son ho-  
 raire d'hiver en vigueur le 6 décembre et ses trains  
 montent jusqu'au Kulm, à 3089 m d'altitude. En-  
 couragé par le chiffre record enregistré l'hiver der-  
 nier (plus de 500 000 passagers), il a commandé  
 d'un coup quatre automotrices de renfort, mais elles  
 ne pourront être livrées qu'au début de l'année  
 1961.

Le chemin de fer du Gornegrat disposera alors  
 de douze automotrices légères de grande dimen-  
 sion pouvant transporter au total 1650 personnes.  
 Le télésiège de Sunnegga projette également d'ac-  
 croître ses possibilités de transport.

Le service d'hiver du téléphérique Gornegrat-  
 Stockhorn (3407 m), beaucoup utilisé aussi pour le  
 ski de printemps, commença le 13 février et finira  
 le 28 mai. La station intermédiaire de Hohtälli, à  
 3273 m d'altitude, a maintenant une belle terrasse  
 et les locaux de la station terminus sont prêts.

Le télésiège et skilift Zermatt-Sunnegga-Blauherd  
 (2600 m) a repris son horaire régulier le 15 dé-  
 cembre. A Sunnegga (1620 m), on verra avec plaisir  
 que le restaurant a été beaucoup agrandi et belle-  
 ment aménagé. Avec le restaurant à self-service,  
 d'autre locaux et une grande terrasse, il y a là  
 place pour 250 personnes.

Des innovations sont à signaler également dans  
 la région du téléphérique Zermatt-Lac Noir (2584 m);  
 après la descente Lac Noir-Furgg, les skieurs pour-  
 ront utiliser un skilift de 1,2 km de longueur, qui  
 conduit sur les magnifiques champs de ski du Théod-  
 dule; sa station supérieure est au bord du glacier  
 du Théodule, puis en cinq minutes les skieurs  
 sont hissés 378 m plus haut (Furgg 2440 m, station  
 supérieure 2818 m). Pour la liaison Furgg-Lac Noir,  
 deux autos à chenilles de modèle nouveau sont  
 mises en service.

A Zermatt même, la rénovation et l'agrandisse-  
 ment d'hôtels des plus réputés se sont poursuivis.  
 Le «National» a maintenant un magnifique aspect  
 et dans une première étape le «Victoria» a subi  
 d'importantes transformations intérieures. Tous  
 les travaux sont terminés au «Zermatterhof», qui  
 a ouvert ses portes pour le début du «Wedelkurs»,  
 soit un cours de ski selon la nouvelle méthode  
 autrichienne, qui a duré jusqu'au 19 décembre. Pour la  
 saison d'hiver 1959/60, la liste officielle mentionne  
 44 hôtels et pensions (2250 lits au total). Mais pour  
 les fêtes de fin d'année, presque toutes les cham-  
 bres sont déjà réservées et, en ce moment, les nom-  
 breux logements de vacances sont sans doute oc-  
 cupés aussi.

Le chemin de fer Brigue-Viège-Zermatt ayant  
 réduit ses taxes de 25 %, il est à espérer que cette  
 mesure aura d'heureux effets pendant le mois de  
 janvier aussi, où les hôtels diminuent leurs prix d'un  
 cinquième au moins.

L'administrateur postal Karl Lehner, qui fut aussi  
 conseiller communal, a pris une retraite bien mé-  
 ritée. Car c'est pendant plus d'un demi-siècle qu'il  
 a servi fidèlement les PTT, et au cours de cette  
 longue période il a contracté des liens d'amitié avec  
 nombre d'habituels de Zermatt. On veut espérer que  
 sa chronique populaire de la poste valaisanne va  
 être imprimée et paraîtra bientôt, car elle contient  
 une quantité de détails intéressants sur la région  
 et ses gens. Pour tout ce qui concerne l'histoire et  
 la topographie de Zermatt on consultera toujours  
 volontiers cet homme affable, dont les souvenirs de  
 jeunesse évoquent sa tante Marie Biner, qui avait  
 bien connu Edward Whymper, décédé en 1911. Karl  
 Lehner a publié en 1955 une jolie plaquette sur le  
 Monte-Rose dans l'histoire et la légende.

Als dann am Freitagmittag die letzten Platten  
 weggetragen wurden und die Prüfung als beendet  
 galt, atmeten wir alle erleichtert auf. Am späten  
 Nachmittag warteten wir in der grossen Halle des  
 Hotel Montana gespannt auf die Bekanntgabe der  
 Schlussresultate. Grosse Freude ging durch unsere  
 Reihen, als mitgeteilt wurde, sämtliche Kandidaten  
 hätten die Prüfung erfolgreich bestanden.

Allen Persönlichkeiten, die sich mit der Prüfung  
 zu befassen hatten, möchte ich an dieser Stelle für  
 die vorzügliche Vorbereitung und Durchführung den  
 besten Dank aussprechen und einen ganz beson-  
 deren Dank an die Kommissionen und Verbände,  
 die uns mit der Anwesenheit ihrer Prominenten be-  
 ehrteten.

Als Aufmunterung an alle Kollegen, die sich für  
 die kommenden Prüfungen interessieren, möchte  
 ich die namhaften Beiträge, die von Paho und  
 Union Helvetia an ihre Mitglieder ausgerichtet wur-  
 den, erwähnen; wir konnten dadurch unsere Aus-  
 lagen wesentlich verringern. Recht herzlichen Dank  
 für diese grosszügige Geste!

Mit dieser Fachprüfung wurde gewiss Wesent-  
 liches zur Hebung unseres Berufsstandes beige-  
 tragen, und wir hoffen, dass sich für die nächsten  
 Prüfungen ebensoviele Kollegen zusammenfinden  
 werden.

R. Helbling

**BIRDS EYE** Lattich

ist eine Auggewei für den Gast!

Preisgünstige Packungen für das Gastgewerbe.

**BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 2397 45**



**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) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18  
Telephon (051) 287608

**Englische Reisegesellschaft  
sucht Unterkunft**

für Jugendliche und Erwachsene. Gruppen.  
(Juli und August 1960). Offerten an E. P. A.  
Tours, 207, Victoria Street, London S. W. 1.

**Uniformen jeder Art**

**HELBLING**

Rapperswil/SG  
Telephon (055) 22121

Stets günstige Occasionen ab Lager

**Für Ihr Restaurant**

Kleine, gediegene Form  
und leiser Gang

Einfache, rasche Bedienung

Maschinen für 1-18 Services  
und 1-9 Sparten

Modelle ab Fr. 880.-

**Vertretungen und Kundendienst  
in der ganzen Schweiz**

**Für jeden Betrieb das passende Modell  
Sehr vorteilhaft im Preis**

**Für Ihre  
Gäste-Buchhaltung**

Sichere und schnelle Kontrolle  
mit der neuen  
**Anker Hotel-Buchungsmaschine**

Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller  
Belastungsarten:  
bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nach-  
geführt und für den Gast bereit

**Sehr günstig im Preis**

**Zur Geldkontrolle Anker Kassen**  
Zürich 4 Tellstrasse 31 Tel. 25 21 44



EIN GANG ZU  
**Geelhaar**  
Gegr. 1883

LOHNT SICH!

alle Teppiche  
W. GEELHAAR AG., BERN,  
THUNSTR. 7 TEL. (031) 22144

Bitte Offerte oder den unverbindlichen  
Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

**WIBIS**

die patentierte  
Bodenreinigungsmaschine  
pflegt alle Böden  
rascher und  
schöner

Kleines  
und  
grosses  
Modell

**EMIL BISANG  
AFFOLTERN A. A.**  
Fabrikation und Verkauf  
051/996336

**WIBIS**

**Aber gewiss**  
... nur bei In-  
serenten kaufen!

**Flachduvets  
mit Dralonfüllung**

sehr leicht und doch  
warm, wenig Platz bean-  
spruchend, voll waschbar  
u. hygienisch, 120/160 cm  
weiss 56.-, farbig 59.-  
Etamine-Anzüge dazu ab  
Fr. 22.-

**& CIE.  
PEIFFER  
MOLLIS**

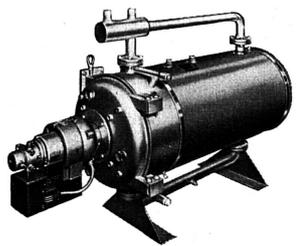
Wäschefabrik  
Telephon 058/44164  
Ladengeschäft  
Zürich, Pelikanstrasse 36  
Telephon 051/250093

**Insrieren bringt Gewinn**

**GOLCALOR** der einzigartige  
Heizkessel

kombiniert für Zentralheizung und/oder  
Warmwasserbereitung

bewährt - robust - sparsam - formschön  
platz- und somit baukostensparend  
komplett und leicht zerlegbar  
gewissenhafte Beratung - prompter Service



**GOLCALOR AG.**  
Zürich 39  
Talacker 41 Tel. (051) 271922

**GIGER-KAFFEE**

- ein vollendeter Genuss -

Ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleich-  
bleibende beste Qualität!

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

**HANS GIGER & CO., BERN**  
Import von Lebensmitteln en gros  
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 22735



**HOTEL  
RESTAURANT  
ST. PETER, ZÜRICH**  
beim Paradeplatz

Ruhig. 70 Betten  
Mittelpreise

Exquisite Menus  
ab Fr. 5.50

Pot au feu, jeden Tag  
Lunchteller

Konferenz-Zimmer

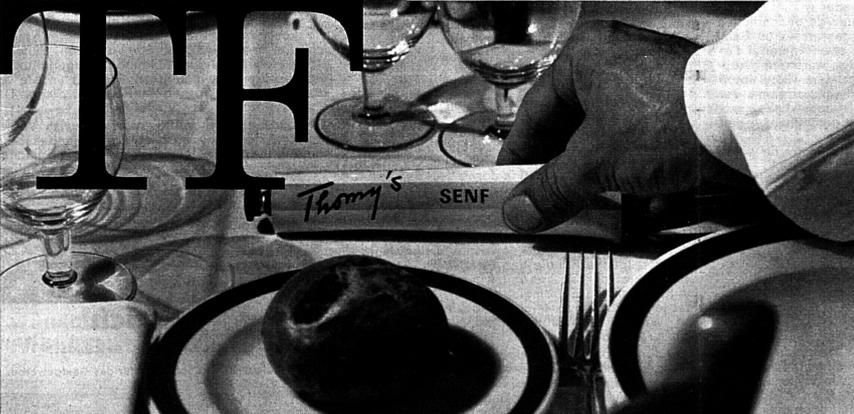
Walter Rüger-  
Brönimann

**HOTEL  
RESTAURANT  
ST. PETER, ZÜRICH**

Haben Sie  
noch einen  
Wunsch?

**D**

AMT legt der Kellner die Tube Thomy-Senf  
auf den wohlbereiteten Tisch. Die Frage ist  
eigentlich keine Frage, sondern eine Höflichkeits-  
formel, denn mit der Tube Thomy-Senf ist  
dem Gast der letzte Wunsch erfüllt. Immer mehr  
Restaurateure machen die Erfahrung, dass  
Thomy-Senf in der Tube alle Ansprüche erfüllt,  
äusserst hygienisch und zudem so etwas wie  
ein Symbol für den gepflegten Tisch ist.  
Machen Sie einen Versuch - er lohnt sich, denn  
es handelt sich um ein Thomi + Franck-Produkt.



**Thomy's  
SENF**

**Kiefer**  
Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-  
einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL  
Berggasse 14  
061 230060

ZÜRICH  
Bahnhofstrasse 18  
051 233967

**SERVOMAT**  
der ideale Tellerwärmer

45-50 Teller. - Regulierbarer Thermostat.  
Standmodell Fr. 390.-. Fährbar Fr. 475.-.  
Miete Fr. 36.- bzw. Fr. 43.50 per Monat.  
Tasseneinsatz Fr. 25.-.

Generalvertretung:  
**H. Bertschi, Sillerwies 14, Zürich 7/53**  
Telephon (051) 348020

Kantone: Baselid. } G. Egger, Zwinglistr. 22, Bern, Tel. 53966;  
Soloth., Bern } P. Gasser, jun., Dagnersellen, Tel. 94143.

