

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 57 (1948)
Heft: 11

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 08.01.2026

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einspaltige Nonpareille oder deren Raum 60 Cts. Reklamen
Fr. 2.— per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT:
Schweiz: jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 9.—, vierteljährlich
Fr. 5.—, monatlich Fr. 2.—, Ausland: bei direktem Bezug jährlich
Fr. 20.—, halbjährlich Fr. 11.50, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich
Fr. 2.50. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Post-
ämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.
zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff.
Postcheck- und Girokonto: V. 85, Telefon 279 35.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr

Siebenundfünfzigster
Jahrgang



Cinquante-septième
année

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins · Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

ANNONCES:
La ligne de 6 points ou son espace 60 cts., réclames fr. 2.— par
ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS:
Suisse: douze mois 15 fr., six mois 9 fr., trois mois 5 fr., un
mois 2 fr. — Pour l'étranger: abonnement direct: 1 an 20 fr.,
6 mois 11 fr. 50; 3 mois 6 fr. 50; 1 mois 2 fr. 50. Abonnement à la
poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les
changements d'adresse s'eff. aux bureaux de la Revue.

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff.
Compte de chèques postaux No. V. 85, Téléphone 279 35.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

N° 11 Basel, 11. März 1948

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 11 mars 1948 N° 11

Die Schicksalsfrage der schweizerischen Hotellerie

Unter diesem Titel veröffentlicht die „Neue Zürcher Zeitung“ in ihrer trefflich redigierten Beilage „Saison, Reise, Verkehr“ einen aus Kreisen der Hotellerie stammenden Artikel, der auch in unserem Leserkreis Beachtung finden dürfte. Die Sperrungen und Untertitel sind von uns. Die Red.

Für die schweizerische Wirtschaftspolitik stellt sich heute die Frage, ob sie Wert darauf legt, die schweizerische Hotellerie als ein lebenskräftiges Glied unserer Volkswirtschaft zu erhalten oder ob sie diesen wichtigen Wirtschaftszweig dem Siechtum und Verfall überantworten will.

Diese Frage würde sich in einer Zeit liberaler Wirtschaftsgesinnung und eines weniger ausgeprägten Staatsinterventionismus nicht in dieser akzentuierten Form stellen. Sie ist aber heute, da der Staat mit seinen Machtmitteln hunderteitig lenkend in das Räderwerk der Wirtschaft eingreift, in höchstem Masse aktuell, denn es liegt im Wesen des Interventionismus, dass jeder Eingriff zugunsten eines bestimmten Wirtschaftszweiges zwangsläufig auf Kosten anderer geht. Die Hotellerie aber gehört zu jenen, die den „Segen“ staatlicher Wirtschaftslenkung vorwiegend von der negativen Seite zu spüren bekommen.

Das Frequenzbild

Unsere Fragestellung mag im heutigen Zeitpunkt als überspitzt empfunden werden. Wer die soeben vom Eidgenössischen Statistischen Amt veröffentlichten vorläufigen Jahresergebnisse 1947 des schweizerischen Fremdenverkehrs konsultiert, wird feststellen können, dass die Hotellerie auf ein Jahr ausserordentlich guter Frequenzen zurückblicken kann. Die Gesamtzahl der Logiernächte in den Hotels und Pensionen, einschliesslich der Sanatorien und Kuranstalten, ist von 20.94 Millionen im Jahre 1946 auf 23.15 Millionen im abgelaufenen Jahre und die Besetzung der vorhandenen Betten von 32.1 auf 35.5 Prozent gestiegen. (Eine Detailanalyse würde allerdings für eine Reihe von bedeutenden Kur- und Ferienorten sowohl für 1946 wie für 1947 ein wesentlich ungünstigeres Frequenzbild ergeben.) Vergleicht man die Gesamtfrequenz im schweizerischen Fremdenverkehr im Jahre 1947 mit den Zah-

len früherer Jahre, so steht man erst recht unter dem Eindruck einer phänomenalen Aufwärtsentwicklung. Gegenüber 1940, dem Jahre des Tiefstandes während der Kriegszeit mit seinen knapp 10 Millionen Logiernächten, bezieht sich der Logiernächtegewinn im Zeitraum von sieben Jahren auf über 130 Prozent. Gegenüber 1937/38 beträgt das Plus an Übernachtungen nahezu 50 Prozent. Rein frequenzmässig hält das abgelaufene Jahr sogar den Vergleich mit den fremdenverkehrswirtschaftlichen Hochkonjunkturjahren 1928 bis 1931 — den einzigen während fast dreieinhalb Dezennien — aus.

Für den Aussenstehenden ist der Schluss naheliegend, dass die schweizerische Hotellerie gegenwärtig eine Blüte erlebt, die sich würdig in das Bild der allgemeinen Hochkonjunktur einreicht. Er ist deshalb geneigt, den ersten Alarmrufen aus den Kreisen der Fremdenverkehrswirtschaft, die mit eindringlicher Beharrlichkeit in Abrede stellen, dass für die Hotellerie wieder Glanzzeiten angebrochen seien, keinen Glauben zusprechen und sie in das Reich der Fabel zu verweisen.

Im Bereiche des Wirtschaftlichen sind nicht Meinungen, sondern nur Tatsachen entscheidend. Welches sind nun die Tatsachen, die die Hotellerie für die Stützung ihrer These, dass ihre wirtschaftliche Lage, trotz der erfreulichen Frequenzen des letzten Jahres, prekär ist, ins Feld führen kann? In dem bekannten Gutachten über die wirtschaftliche Lage der Schweizer Hotellerie von Prof. Dr. E. Böhler und Dr. H. Böhi, basierend auf den Zahlen für 1937, steht der Satz: „Damit die gesamte Hotellerie ihre Kosten herauswirtschaften kann, müsste die Frequenz gegenüber 1937 um über 50 Prozent steigen.“ Diese Feststellung scheint jenen recht zu geben, die heute die Krise der Hotellerie überwunden wännen, denn, wie wir gesehen haben, liegen die Frequenzen annähernd um die Hälfte über jenen von 1937. Aber diese Annahme eines Kostenausgleichs durch die Frequenzvermehrung hätte nur Berechtigung unter der Voraussetzung, dass sowohl auf der Ertragsseite, wie auf der Kostenseite der Hotelbetriebsrechnungen alles beim alten geblieben wäre. Wie steht es in Wirklichkeit damit?

Verminderte Durchschnitts-Erlöse

Werfen wir zunächst einen Blick auf die Erlösseite. Da hat sich vor allem der Ausfall zahlungskräftiger Kundschaft sehr nachteilig auf die durchschnittlichen Einnahmen pro Gast ausgewirkt. Und zwar geht die Einbusse an ökonomischer Qualität der Gäste Frequenzen im wesentlichen auf das Konto der Auslandsgäste. Produzierten diese 1947 rund 8.4 Millionen Logiernächte, so entspricht dies erlösmässig nicht mehr dem, was die rund 8 Millionen Logiernächte im Jahre 1937 bedeuteten. Das hängt damit zusammen, dass heute fast alle Länder, aus denen für unseren Fremdenverkehr erhebliche Gästekontingente erwachsen, für den Reiseverkehr nur in sehr beschränktem Umfang Zahlungsmittel zur Verfügung stellen. Von diesen Geldern fanden bedeutende Teile für Anschaffungszwecke (Gegenstände des täglichen Lebensbedarfes wie Kleider, Schuhe und dergleichen) Verwendung. Dass im vergangenen Jahre ein Fünftel bis ein Sechstel der Logiernächte auf Schweizerpendegäste entfallen, ist ein weiteres Indiz dafür, dass die Einnahmemyenne der Gesamthotellerie aus den Übernachtungen ausländischer Gäste realiter weit hinter den früheren Zahlen zurücksteht. Voraussichtlich wird sie auch in Zukunft nie mehr jene Spitzen erreichen, wie etwa um die Wende zu den Dreissigerjahren. Dafür sprechen die Herabsetzungen der Kopfprozenten in verschiedenen Ländern. Die Gästequalität des Binnentourismus hat, trotz einer gewissen Hebung, den Rückgang im Ausländersektor nicht zu kompensieren vermocht. Das ist eine blosse Feststellung — kein Werturteil.

Ein weiterer Umstand, der die Ertragslage der Hotellerie tiefgreifend beeinflusst hat, ist die Verschiebung in der volkswirtschaftlichen Preisstruktur im Sinne einer für die Hotellerie katastrophalen Preisschere. Während die Hotelpreise, verglichen mit denen von 1939 — diese Ausgangslage hatte bereits ausgesprochenen Krisencharakter —, um etwa 30 Prozent gestiegen sind, weisen die Kosten eine durchschnittliche Steigerung von gegen 100 Prozent auf. Mit andern Worten: die Preisentwicklung hat mit der Kostensteigerung nicht Schritt gehalten. Diese Tatsache ist vor allem auch deshalb bemerkenswert, weil das gastgewerbliche Preisniveau in der Schweiz im Vergleich zu den Preisen der ausländischen Hotellerie — identische Leistungen vorausgesetzt — als ausgesprochen vorteilhaft empfunden wird, was zum Teil wenigstens die grosse Attraktivität des Schweizer Hotels erklärt, andererseits aber auch verständlich macht, warum die ver-

besserte Frequenzlage im vergangenen Jahr und die durch sie bewirkte Kostendegression nur knapp und namentlich in der Saisonhotellerie nur bei den frequenzmässig besonders begünstigten Betrieben der Saisonhotellerie den Kostenausgleich herbeizuführen vermochte. Mit dem Stichwort „Maximalfrequenzen als Voraussetzung einer minimalen Rendite“ hat der derzeitige Zentralpräsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Dr. Franz Seiler, diese Situation treffend charakterisiert.

Durch die Vertueuerung der Kostenfaktoren arg bedrängt

Es wäre verlockend, im einzelnen auf die Kostenseite näher einzutreten. Wir müssen uns hier jedoch mit einigen wenigen Hinweisen begnügen. Die Steigerung des Lebenshaltungskostenindex um 63 Prozent gegenüber 1939 spiegelt die Teuerung bei den Hotelverbrauchs- und Gebrauchsgütern nur sehr unvollkommen wider. Was die Küchenkosten betrifft, so ist die Hotellerie in einer ähnlichen Lage wie der Konsument, mit dem Unterschied, dass die Ausweichmöglichkeiten auf billigere Nahrungsmittel durch die Anforderungen einer anspruchsvollen Gästeschaft limitiert sind. Im Vergleich zu 1939 weisen die wichtigsten Nahrungsmittel folgende Teuerung auf: Eier 182, Fette und Speiseöle 114, Kartoffeln und Hülsenfrüchte 109, Zucker und Honig 106, Fleisch und Fleischwaren 99 Prozent (effektiv ist der Teuerungsgrad bei dieser besonders wichtigen Position weit grösser, da seit Mitte Januar die Preise für Spezialstücke, die für das Gastgewerbe besondere Bedeutung haben, freigegeben worden sind) sowie Kaffee und Schokolade 70 Prozent. Die im Hotelbetrieb wichtigen Wäschekosten dürften ebenfalls wesentlich mehr als 100 Prozent über Vorkriegsniveau liegen.

Was die Löhne der Hotelangestellten betrifft, so ist hier die Anpassung weit über den vollen Teuerungsindex hinausgegangen. Die normalen Unterhaltskosten belasten die Betriebsrechnung der Hotels heute doppelt so stark wie vor dem Krieg, und für Umbauten, Installationen usw. müssen heute aus den Betriebsüberschüssen doppelt so hohe Beiträge ausgeschieden werden, als dies vor acht bis zehn Jahren für die gleichen Arbeiten hätte geschehen müssen. Das Missverhältnis zwischen Hotelpreisen und Kosten geht daraus hervor, dass bei den heutigen Baukosten für Zimmer in neuerstellten Hotels Preise verlangt werden müssten, die den Hotelneubau zum vornherein als wirtschaftliche Fehlinvestition kennzeichnen.

Weihnachten im Taifun bei Manila

Die liebenswürdigen Worte, die Herr J. Gauer vom Hotel Schweizerhof in Bern mir und meiner Rückkehr aus dem Fernen Osten in Nummer 8 der „Hotel-Revue“ vom 19. Februar 1948 gewidmet, stellen gewissermassen den ersten Heimatgruss dar, der mir von ausserhalb des Familienkreises zugeht, seit ich am 5. 2. 48 nach unglücklichen Reiseerlebnissen wieder Schweizerboden unter die Füsse bekam. Dieses Willkommen im Vaterland ist mir ein glückliches Vorzeichen für die Zukunft und sei meinem verehrten Freunde J. Gauer, gleich wie die Gastfreundschaft in seinem schönen Unternehmen, aus vollem Herzen verdankt. Über meine Reise in die Heimat und speziell über die schwere Heimsuchung, die mich während der Abreise anlässlich der Schiffskatastrophe während des gewaltigen Taifuns in der Samar-See (Philippinen) betraf, kann ich heute noch nicht abschliessend berichten, weil die schmerzlichen Ereignisse zeitlich noch zu nahe liegen und wir als Zunächstbetroffene heute seelisch noch so benommen sind, dass uns ein klares Urteil über die verhängnisvollen Stunden immer noch abgeht. Von der Abneigung, eigenes Unglück ohne Not breitzuschlagen, gar nicht zu sprechen.

Der Hauptgrund, warum ich nach mehr als 23-jähriger Tätigkeit (davon 12 Jahre als Direk-

tor verschiedener Hotels in Peking, Shanghai und Hong Kong) meine Anstellung bei der Hongkong und Shanghai Hotels, Ltd. aufgab, liegt zunächst in den für den Mann weisser Rasse immer unhaltbarer werdenden Verhältnissen in China, sodann in der Absicht, in absehbarer Zeit (voraussichtlich im Laufe des Jahres 1949) in Kompanie mit einem engen Freunde ein eigenes Hotelgeschäft in Kanada zu übernehmen. Diese Verlagerung meiner geschäftlichen Interessen rief zugleich dem Entschluss zu einem zeitlich begrenzten Besuch meiner Heimat und meiner Eltern, die ich zufolge des Krieges im Fernen Osten seit 1935 nicht mehr sah, die aber wiederzusehen mir als elementare Pflicht erschien, bevor ich mein Wirkungsfeld in einem andern Kontinent verlegte. Dies umso mehr, als mein Vater, Alfred Matti, früherer Redaktor an der „Hotel-Revue“, vor drei Jahren eine Hirnblutung und im Zusammenhang damit eine rechtsseitige Lähmung erlitt, die ihn während des Grossteils des Jahres nahezu vollständig ans Zimmer fesselte. Dazu kam nach den unerfreulichen Kriegsjahren im Fernen Osten die Sehnsucht nach dem lieben Vaterlande, die dann und wann selbst den hartgesotteten Schweizerbürger mit unwiderstehlichem Verlangen anwandelte.

Dies die grundlegenden Motive zu meiner Reise in die Heimat, die in Frohmot begann, leider aber zu einer Unglücksfahrt werden sollte! Sowohl für das schöne Schiff selbst, wie für eine Grosszahl der Passagiere und Besatzungsmitglieder. Bei schönem Wetter und somit günstigen

Reiseverhältnissen bestiegen am 5. Dezember 1947 in Hongkong unser 13 Passagiere die „Kina“, einen modernen 10000 Tonnen Schraubendampfer mit Diesel-Motor-Antrieb dänischer Nationalität, der auf seinen Kursen nach dem Fernen Osten regelmässig auch die Philippinen mit ihrem ausgedehnten Inselgewirr berührte. Diesem an Naturschönheiten kaum zu übertreffenden Archipel mit seinen 7300 Inseln galt zunächst auch unser Abschiedsbesuch von Asien, ehe uns die „Kina“ nach dem alten Europa tragen sollte. Nach einem mehrtägigen Aufenthalt in der Hauptstadt der Philippinen, Manila, steuerte die „Kina“ noch verschiedene andere Häfen der einzigartigsten Inselwelt an, um Kaufmannsgüter nach dem Westen einzunehmen und zugleich den mitfahrenden Reisenden den Einblick in diese paradiesischen Himmelsstriche zu verschaffen.

Verlief in den ersten zwanzig Tagen unsere Reise unter den Auspizien einer Lustfahrt, so bekam die Sache ein anderes Gesicht, als am Weihnachtstag auf der Fahrt von Tobago (Albay), auf der Insel Luzon, nach Calbayog auf der Insel Samar, der Dampfer in schwere See getrieben und während des Nachmittags von einem Taifun überrast wurde, wie er an gigantischen Ausmassen selbst in den an Schiffsbrüchen reichen Geschichte der Philippinen zu den Ausnahmen gehören dürfte, da 200 km Stundengeschwindigkeit gemeinhin zu den äussersten Extremen auch jener heimtückischen Stürme gehören.

Wohl um der Gefahr zu entinnen, steuerte der Kapitän der „Kina“, sonst als hervorragender Seemann bekannt, vom offenen Pacific ein Binnenmeer der weitverzweigten Inselwelt an und — entgegen dem Rat der Lotsen — wählte er als Passage die „St. Bernardino Strasse“, welche verhängnisvolle Wahl seinem Schiff den Untergang, ihm selbst aber, seinen Offizieren, einem Teil der Mannschaft, sowie einem Passagier den Tod bringen sollte. Es war am Weihnachtsfeiertag um 19.15 Uhr, als die „Kina“ von der Gewalt einer turmhohen Woge auf ein mächtiges Korallenriff geschleudert wurde und mit zersplittertem Bug und mit über 20 Meter langem Leck zunächst festgerammt blieb. Da jedermann auf das Schlimmste vorbereitet war, unterlief auf dem Schiff jegliche Panik. Trotz den Anordnungen des Kapitäns, dem flotten Verhalten der Mannschaft, setzten die Rettungsarbeiten aber aus technischen Gründen verhältnismässig spät ein. Die Rettungsboote wurden dagegen um 10.50 Uhr in musterhafter Ordnung bestiegen, wobei ich mit meinen zwei älteren Söhnen in das zweite Boot beordert wurde, während meine Gattin mit dem 5-jährigen Kenneth das erste Boot zugewiesen erhielt, zugleich mit dem tüchtigsten Teil der Mannschaft. Durch einen Anruf dieses jüngsten Kindes veranlasst, sprang ich aber gleichfalls ins erste Boot und entging damit dem sicheren Tode. Denn Boot Nr. 2 wurde gleich bei der Berührung mit der Sturmsee von einer mächtigen Woge auf das Deck der „Kina“ zurückgeschleudert, und kam

Der Faktor der Baukostenteuerung ist gerade deshalb von besonderer Bedeutung, weil heute als Folge einer über drei Dezennien sich erstreckenden und nur durch wenige Jahre unterbrochenen Krisenperiode sich ein gewaltiger *Nachholbedarf* aufgestaut hat. Bei aller Anerkennung des bereits dank privater Initiative sowie dank den nur kurze Zeit gewährten öffentlichen Arbeitsbeschäftigungssubsidien, muss doch festgestellt werden, dass auf dem Gebiete der Erneuerung und Modernisierung der Hotelbetriebe noch unendlich viel zu tun übrig bleibt. Wie aber sollen hierfür die Mittel aufgebracht werden, wo doch selbst die Hotel-Treuhandgesellschaft auf Grund eines Vergleichs von Betriebsrechnungen des Jahres 1946 mit solchen der Vorkriegszeit zum Ergebnis kommt, dass sogar der Zinsendienst heute mehr denn je zu Lasten der Substanz geht. Hier stossen wir nun auf die eigentliche Existenzfrage.

Gelingt es der Hotellerie nicht, durch einen Kostenausgleich sich die Mittel für die Erneuerung der Betriebe zu schaffen, dann ist es um ihre Konkurrenzfähigkeit geschehen. Dann wird, wenn nicht eine Sozialisierung der Betriebe erfolgt, das Eintreten, was wir eingangs ausführten: Siechtum und sicherer Verfall.

Möglichkeiten des Kostenausgleichs

Von den drei Möglichkeiten des Kostenausgleichs ist die *Frequenzverbesserung* wohl die am schwierigsten zu realisierende. Die Maximalfrequenzen des vergangenen Sommers beruhten auf einer Reihe besonderer Umstände: Vorzugsstellung der Schweiz als Reiseland, namentlich in bezug auf die politischen und wirtschaftlichen Verhältnisse; qualitativ hoher Leistungsstandard der schweizerischen Hotellerie und in den Städten chronische Wohnungsnot. Andererseits sind die Devisenschwierigkeiten im Reiseverkehr mit der Schweiz eher im Zunehmen begriffen, und die Auslandskonkurrenz, stimuliert durch Währungsmassnahmen, nimmt konkretere Gestalt an. Der Binnentourismus weist deutliche Schwächezeichen auf, was mit vermehrten Auslandsreisen und dem steigenden Steuerdruck in Zusammenhang steht.

Eine weitere Möglichkeit, der *Abbau der Leistungen* — für ein Gewerbe, das seinen Ruf dem hohen Qualitätsstandard verdankt, ein sehr gefährlicher und verhängnisvoller Weg —, dürfte schon weitgehend ausgeschöpft sein. So stellt z. B. das dreiteilige Menü sicher das Minimum an Küchenleistung dar. Weitere Leistungsherabminderungen, z. B. im Personalaufwand, sind, nachdem schon heute die meisten Betriebe ihre Personalbestände

infolge der Arbeitsmarktlage auf das strikte Minimum reduziert haben, wohl nur noch in Einzelfällen diskutierbar.

Bleibt noch die *Anpassung der Preise*. Auch diese Möglichkeit besteht theoretisch nur in beschränktem Ausmass und nur so lange, als die allgemeine Frequenzlage sich nicht grundlegend umgestaltet. Sie muss aber, namentlich auch im Hinblick auf mögliche Umschichtungen in der Struktur der Auslandsgäste, ins Auge gefasst werden, was durch eine grössere Marge zwischen Minimal- und Maximalpreisen verwirklicht werden kann. Die Lösung dieser Frage liegt indessen nicht in der Macht der Hotellerie. Diese ist in ihrer preislichen Bewegungsfreiheit gebunden, und sie heute wurde ihr eine genügende Anpassung der Preise an das gestiegene Kosteniveau vorenthalten. Mit um so grösserer Besorgnis verfolgt sie deshalb jene behördlichen Tendenzen, die den Preisauftrieb durch Preisausgleichsmassnahmen oder dergleichen fördern oder doch die Preishochhaltung anstreben.

Die Verantwortung des Staates

Die Tatsache aber, dass der Staat für die gegenwärtige volkswirtschaftliche Preisstruktur die Verantwortung trägt, bedeutet auch, dass in seinen Händen das Schicksal eines Wirtschaftszweiges ruht, der es an eigenen Anstrengungen nicht fehlen lässt, um auf dem Wege der *Selbsthilfe* gegen die gesteigerte wirtschaftliche Bedrängnis anzukämpfen. Es sei nur an die grossen Opfer und Leistungen erinnert, die die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins für die Nachwuchsförderung und den Ausbau ihrer Hotelfachschule auf sich genommen haben, oder an die erfolgreichen Bemühungen auf dem Gebiete der Senkung der Gesteungskosten. Und endlich sei auch erwähnt, dass die Hotellerie im Vertrauen auf eine wirtschaftspolitische Behandlung im Sinne ausgleichender Gerechtigkeit mit grosser Aufgeschlossenheit an die Lösung sozialer Fragen herangetreten ist. In diesem Zusammenhang sei auf die Verwirklichung des Familienschutzgedankens verwiesen sowie auf die positive Einstellung zu den arbeitsrechtlichen und Lohnproblemen. Wenn trotzdem die Hotellerie in der Zange der hohen Kosten und gebundenen Preise erdrückt werden sollte, dann könnte man ihr nicht zum Vorwurf machen, sich nicht mit Händen und Füssen gegen den drohenden Verfall gestemmt zu haben. Noch aber können und wollen es die verantwortlichen Organe der Hotellerie nicht glauben, dass dieses Schicksal der Wille unserer Behörden und des Schweizervolkes sei.

Beschaffung ausländischer Arbeitskräfte

Im Hinblick auf die bevorstehende Sommersaison stellt sich erneut die Frage betreffend die Beschäftigung ausländischer Arbeitskräfte. Die im Zusammenhang stehenden Fragen waren kürzlich Gegenstand einer Aussprache im Schosse der Paritätischen Kommission für Ein- und Auswanderungsfragen im Gastgewerbe. Wenn auch eine sichere Prognose für die kommende Saison nicht abgegeben werden kann, so darf mit grosser Wahrscheinlichkeit doch angenommen werden, dass das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe im letzten Sommer wiederum auf den Zuzug ausländischer Arbeitskräfte in grösserem Umfange

angewiesen sein wird. Dabei wird es sich, wie bis anhin, zum grössten Teil um Italiener handeln. Dem Kreisschreiben des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit entnehmen wir folgende Ausführungen:

Die Weisungen des Biga:

Der Bedarf an zusätzlichen gastgewerblichen Arbeitskräften wird, wie bereits früher, je nach der Berufskategorie verschieden sein, so dass bei der Zulassung der einzelnen Kategorien nicht einheitlich vorgegangen werden kann. Die Paritäts-

Inseln sind die Eingeborenen, d. h. die Filipinos, mit einer Gastfreundschaft bewirteten und auch mit einer natürlichen Lebenswürdigkeit entgegenraten, wie man ihr bei sogenannten "gesitteten" Völkern heute leider kaum noch begegnet.

Die seelischen Erschütterungen der Ereignisse der „Weihnachtsfeier am Taifun bei Manila“ waren so tiefgehend und niederstürmend, dass sie zu zeichnend in schmerzlicher Erinnerung bleiben werden. Nach der schweren Heimsuchung atmeten wir zum ersten Mal wieder erleichtert auf, als wir am 5. 2. 48 nach einer 7 Tage-Luftreise mit Flugzeugen der British Overseas Airways Ltd. und der Swiss Air, etwas matt und leidend zwar, in Basel wieder Schweizer Heimatboden betraten, in der Gewissheit, bei lieben Verwandten in der Rheinadt sowie bei den „Grosseltern im Simmental“ offene Arme und mitühnende Herzen zu finden.

Nach dem tiefstschmerzlichen Verlust eines herzlichen, hoffnungsvollen Kindes fühlen wir uns im Vaterland nahezu wie im Elysium oder quasi auf der „Insel der Seligen“. Mit den Meinen hier vorübergehend einiger Ruhe und Erholung zu pflegen, scheint mir nach den vielseitigen Reise-Strapazen das Nächstliegende zu sein. Nachher werde ich den Versuch machen, in heimischen Gastgeschäften Stellung zu finden und mich anhand einiger „Stages“ mit dem Verhältnisse der Weltbekanntheit Standard der Schweizer Hotellerie wieder bekannt zu machen, in kurzen Worten gesagt: An bester Quelle zu lernen — und in absehbarer Zeit an die Realisierung meiner Kanada-Pläne heranzutreten.

Alfred Gerold Matti
z. Zt. Weissenhach i. S.

Zur Abstimmung vom 14. März

von Prof. Dr. F. T. Wahlen

Nachdem wir in Nr. 7 einer Stimme gegen die Zuckervollage Raum gegeben haben, lassen wir mit nachstehenden Ausführungen auch noch die befürwortende Seite, und zwar in Form einer Entgegnung zu Worte kommen. Unsere Leser werden sicher mit Interesse die Argumente des zürcherischen Ständerates, Herrn Prof. Dr. F. T. Wahlen, des Schöpfers des bekannten Anbauplans, der seinen Namen trägt, zur Kenntnis nehmen. Selbstverständlich bezwecken wir mit den Darlegungen Prof. Wahlen keine Stellungnahme unsererseits zu verbinden. Es lag uns lediglich daran, in echt demokratischer Weise auch den Befürwortern Gelegenheit zu geben, sich zu dieser grundsätzlich wichtigen Abstimmungsvorlage zu äussern. (Die Red.)

In Nr. 9 der „Schweizer Hotel-Revue“ nimmt B. zur Neuordnung der Zuckervollage in einer Weisung, die wesentlichen Befürwortungen bedarf. Einmal wird der Eindruck erweckt, als ob es sich um ein ganz neues, unverständliches und für die Wirtschaft untragbares Begehren der Landwirtschaft handle. Demgegenüber ist daran zu erinnern, dass wir seit genau 50 Jahren eine inländische Rübenzuckerfabrikation besitzen, wobei wir allerdings gegenüber allen andern Ländern der gemässigten Zone sehr stark zurückgeblieben sind. Vor dem Kriege betrug nämlich der Anteil der inländischen Fabrikation nur 8% des Bedarfes. Während des Krieges konnte dank des Anbauwerkes der Anteil am stark gedrosselten Bedarf auf gegen 30% gesteigert werden, wobei sich gegenüber den viel höheren Preisen des Importzuckers eine Einsparung in der Höhe von rund 40 Millionen Franken ergab. Mit der im Rahmen des nachkriegszentralen Produktionsprogrammes vorgesehenen Ausdehnung werden wir auf rund 20% des Inlandsbedarfes kommen. Mengenmässig ausgedrückt bedeutet das, dass wir auf einen jährlichen Gesamtbedarf von 180000 Tonnen nicht einmal ganz 40000 Tonnen produzieren werden. Angesichts solcher Zahlen von Autarkiebestrebungen zu sprechen, ist, um einen gelinden Ausdruck zu gebrauchen, irreführend. Wer einen Blick auf die weltpolitischen Verhältnisse wirft, wird zugeben müssen, dass es sich um ein Minimum der Sicherheit handelt, insbesondere, wenn berücksichtigt wird, dass wegen der notwendigen Rückführung der Kartoffelfläche von 89000 auf 60000 ha (gegenüber 47000 ha vor dem Kriege) ohne Zuckerrübenanbau ein genügender Bereitstellungsgrad unserer Landwirtschaft für alle Wechselfälle des Geschehens überhaupt nicht aufrecht erhalten werden kann.

Falsch ist aber auch der Vorwurf, es handle sich um einen neuen Versuch, ein ganzes Gebiet der estatistischen Planung zu unterstellen. Ein Rübenzuckerbau ohne die Schaffung von staatlichen Grundlagen ist wegen der Konkurrenz des Rohrzuckers ausserhalb der Tatsache, dass der Zucker in den meisten Ländern ein ausgesprochenes Fiskalobjekt ist, nicht möglich. Die

meisten europäischen Länder, deren inländische Zuckerproduktion zwischen 60 und 100% des Bedarfes deckt, haben allerdings Lösungen gewählt, die entweder Monopolcharakter aufweisen oder durch hohe Zölle oder Verbrauchssteuern den Konsumenten ungleich stärker belasten als die Lösung, wie sie der Bundesbeschluss vom 28. Juni 1946 vorsieht. Währenddem, in Vorkriegswährungen berechnet, die ausländischen Belastungen zwischen 53 und 180 Franken je 100 kg betragen, haben wir heute einen Zuckervoll von Fr. 22.—. Der Bundesbeschluss würde diese Belastung während elf Jahren auf Fr. 26.—, dann je nach Weltmarktpreisen auf Fr. 22.— bis 24.— bringen. Das bedeutet eine Belastung des Haushaltszuckers pro Kopf und Jahr von 80 bis 96 Rappen, die erst nach elf Jahren, von 40 bis 48 Rappen im Maximum auf die Dauer, einen sehr unbedeutenden Risikoprämie, wenn in Rechnung gesetzt wird, dass wir für die militärische Landesverteidigung pro Kopf und Jahr rund Fr. 100.— auslegen und dass, wie der letzte Krieg mit aller Deutlichkeit gezeigt hat, eine militärische Landesverteidigung ohne wehrwirtschaftliche Vorsorge wirkungslos ist! Das um so mehr, als die zusätzliche Inlandproduktion die ohnehin vorgesehene und nach unserer Auffassung unerlässliche Lagerhaltung um den Betrag der Inlandproduktion zu verringern vermag. Die unproduktive, bis zu einem gewissen Grade militärisch sogar gefährliche Lagerhaltung grosser Mengen kommt aber mit Fr. 5.— bis 8.— je 100 kg noch höher zu stehen als die Verteuerung durch den vermehrten Inlandanbau.

Das Hotel- und Gastgewerbe hat mannigfaltige und enge Beziehungen zu unserer Landwirtschaft. Zu gut ist die Tatsache noch in Erinnerung, dass das einzige Land waren, dessen Landwirtschaft der im Verhältnis zur Bevölkerungszahl kärglichen Scholle während des ganzen Krieges Kartoffeln und Gemüse in einer Menge produzierte, die ein ständiges freies Angebot erlaubte. Das ist der Hauptgrund, warum es gelang, den Schwarzhandel und die Ausbeutung der Konsumenten in einem Masse zu unterbinden, wie das in keinem andern Lande der Fall war.

Die Tatsache, dass ein Bundesbeschluss, der für seine richtige Beurteilung eine ungemein genaue Kenntnis eines verwinkelten Gebietes voraussetzt, dem Volke zum Entscheid unterbreitet werden muss, bedeutet für den einzelnen Stimmbürger eine grosse Verantwortung. Wenn sich aber Persönlichkeiten von Format als unbedingte Befürworter vorstellen, so darf doch der Schluss gezogen werden, dass es sich nicht um die Verfechtung einseitiger Standesinteressen handelt, sondern dass durch die Annahme dem Landeswohl im umfassenden Sinne gedient wird. Wir sind deshalb überzeugt, dass auch die Kreise des schweizerischen Gastgewerbes und der Hotellerie einmal mehr einen Beweis ihrer Weitsicht ablegen und dem Bundesbeschluss am 14. März zustimmen werden.

sche Kommission hat die gastgewerblichen Berufe in drei Personalgruppen gegliedert, die bei der Beurteilung vom Standpunkte des Arbeitsmarktes aus verschieden zu behandeln sind.

Personalgruppe 1:

Direktoren (-innen), Geranten (-innen), Generalgouvernanten, Personalchefs, Einkäufer, Chefs de réception, Caissiers, Concierges, Conducteurs, Anführer (-innen), Chefs de partie, Pâtissiers, Alleinportiers, Bahnportiers, Nachtporriers, Voituriers, Chefs de cuisine, Maître d'hôtel (Oberkellner), Obersaaltöchter, Barmen, Barmaids, Kellermeister, Chauffeurs, Koch- und Kellerlehrlinge.

Für diese Berufskategorien sind in der Regel keine ausländischen Arbeitskräfte zuzulassen, da hierfür genügend einheimische vorhanden sind. Die Aufstiegsmöglichkeiten sollten dem einheimischen Personal erhalten bleiben. Der Beschäftigung einer ausländischen Arbeitskraft ist nur in besonders gelagerten Ausnahmefällen zuzustimmen, wobei jeweils abzuklären ist, ob auch die Facharbeitsnachweise der gastgewerblichen Berufsverbände nicht über eine geeignete einheimische Kraft verfügen.

Personalgruppe 2:

Journalführer (-innen), Korrespondenten (-innen), Telefonistinnen, Warenkontrollanten, Bediensteten, Chefs de cuisine, Pâtissiers, Alleinköche, Commis und Aide de cuisine und Commis de rang (im Alter von 26 und mehr Jahren), Chefs de rang, Chefs d'étage, Gouvernanten, Buffetdamen und Buffetköche, Zimmermädchen, Saal- und Serviertöchter, Chef- und Alleinköchinnen, Restaurationskellner, Etagenportiers.

Diese Berufskategorien sind voraussichtlich auf zusätzliche ausländische Hilfskräfte angewiesen, immerhin in beschränktem Umfange, so dass bei der Begutachtung der Gesuche eine gewisse Vorsicht am Platze ist. Auf jeden Fall soll auch hier jeweils abgeklärt werden, ob keine einheimischen Arbeitskräfte zur Verfügung stehen, bevor den einzelnen Gesuchen zugestimmt wird.

Personalgruppe 3:

Angestelltenköche (-innen), Commis und Aide de cuisine und Commis de rang (bis zum 25. Altersjahr), Hilfsköchinnen, Casseroliers, Argentières, Plateliers, Küchendiener, Haus- und Lingeriemädchen, Küchen-, Office-, Keller- und Hausburschen (ohne Portierdienst), Schenkburschen, Wäscher (-innen), Lingeren, Glätterinnen, Weissnäherinnen, Stopferinnen, Kaffeeköchinnen.

Den Gesuchen für Arbeitskräfte dieser Berufskategorien wird vom Standpunkte des Arbeitsmarktes aus im allgemeinen entsprochen werden können, sofern nicht besondere beim Gesuchsteller liegende Gründe dagegen sprechen.

Die Zulassung der ausländischen Kräfte aller Berufskategorien hat nach wie vor unter der Voraussetzung zu erfolgen, dass für ihre Anstellung ein Arbeitsplatz und berufsüblichen Arbeits- und Lohnbedingungen vereinbart werden, wie sie für die einheimischen Arbeitskräfte gelten.

Die monatlichen Mindest-Barlöhne (nebst Kost und Logis) betragen

a) für festentlohntes Personal:

Sekretär, Sekretärin (Anfänger) . . . Fr. 120.—
I. Buffetdame „ 200.—

Buffetdame „ 180.—
Buffetköcher „ 120.—
I. Gouvernante „ 200.—
Gouvernante „ 180.—
Hilfsgouvernante „ 150.—
I. Lingerie, Stopferin, Weissnäherin, Glätterin (mit Berufslern) . . . 180.—
Lingerie, Stopferin, Argentin, Glätterin (ohne Berufslern) . . . 150.—
Wäscherin „ 180.—
Wäscher „ 200.—

b) für das **Hilfspersonal** (soweit nicht trinkgeldberechtiget):

Küchen- und Officebursche . . . Fr. 120.—
Küchen- und Officefrauen . . . „ 120.—
Casserolier, Argentin, Passeplatier . . 140.—
Schenkbursche „ 150.—
Kellerbursche „ 130.—
Lingeriemädchen „ 120.—
Hilfswäscherin „ 140.—
Hausbursche „ 120.—
Hausmädchen „ 120.—

Die Minimallohnansätze für Köche und Köchinnen sollen in den nächsten Tagen bekanntgegeben werden.

Es liegt im Interesse der Beteiligten, wenn sie darauf dringen, dass bei der Gesuchseinreichung eine genaue Umschreibung der Funktion, in welcher die ausländische Kraft tätig sein soll, erfolgt. Die erteilte Bewilligung sollte stets auf die nachgesuchte Tätigkeit lauten.

Schliesslich möchten wir erneut in Erinnerung rufen, dass den ausländischen Kräften, die von Saisonbetrieben angefordert werden, oder die, wenn es sich um Jahresbetriebe handelt, nur zur Deckung eines saisonbedingten Mehrbedarfes benötigt werden, ausschliesslich auf Saisonschluss befristete Bewilligungen erteilt werden, nach deren Ablauf sie wieder auszureisen haben.

Das praktische Vorgehen.

Gemäss den Weisungen der Italienischen Gesandtschaft müssen in Zukunft die Verträge auf dem einfachen, zweiseitig bedruckten Dienstvertragsformular abgeschlossen werden. Die Formulare kosten 50 Cts. pro Stück und sind zu beziehen durch die Italienische Gesandtschaft in Bern, die kantonalen Arbeitsämter oder unsere Stellenvermittlungsbüro in Basel und Lausanne.

Auch stehen wir betreffend die Vereinfachung der Vermittlung italienischer Arbeitskräfte mit den zuständigen italienischen Stellen in Verbindung. Unsere Stellenvermittlungsbüro stellen sich auch dieses Jahr weitgehend in den Dienst der Personalbeschaffung.

Die Erledigung der Einreiseformalitäten beansprucht immer eine längere Zeit. Wir empfehlen unseren Mitgliedern daher dringend, sich rechtzeitig um die Beschaffung des Personals zu bemühen.



Aus dem Gerichtssaal

Voraussetzung der Haftung des Hoteliers für eingetragene Sachen ist ein Gastaufnahmevertrag

Wenn einem Gast im Hotel eine Sache entwendet wird, entstehen häufig Unklarheiten über die Haftpflicht des Hoteliers. Erstreckt sich diese gesetzlich verankerte Haftpflicht auch auf jenen Gast, der nicht im Hotel logiert oder ein Zimmer mietet, sondern bloss das Restaurant oder die Bar besucht? Über diese Frage hat das Bezirksgericht Zürich kürzlich einen interessanten Entscheid gefällt, dem folgender Tatbestand und Rechtsgründe zugrunde liegen:

Der Kläger besuchte im März 1946, zusammen mit einem anderen Herrn, die Bar eines Hotels in Z. Dabei wurde ihm der Mantel, den er im Vestibül des Hotels in der Garderobe aufgehängt hatte, gestohlen. Inmitten Jahresfrist kamte durch die Polizei weder der Mantel noch der Dieb ermittelt werden. Der Kläger verlangte deshalb von der Beklagten, der Besitzerin des Hotels, Ersatz des Schadens in der Höhe von 400 Franken.

Der Kläger machte geltend, dass die Beklagte ein Gastwirt im Sinne von Art. 487 OR sei. Auch in bezug auf die Person des Gastes seien die Voraussetzungen gemäss Art. 487 gegeben, denn der Gast habe sich in den Räumlichkeiten des Hotels aufgehalten und sei also während dieser Zeit von der Beklagten beherbergt worden. Damit seien die drei Bedingungen, Gastwirt, Gast und Beherbergungsvertrag für die Haftung der Beklagten gemäss Art. 487 OR, gegeben.

Die Beklagte, ohne zu bestreiten, Gastwirt zu sein, machte vor allem geltend, dass in diesem Falle von einer Beherbergung keine Rede sein könne. Blosser Einnahme von Speisen oder Getränken zur Beherbergung nicht genügen. Eine solche könne erst angenommen werden, wenn ein „Logieren oder das Mieten eines Zimmers“, sei es bei Tag oder bei Nacht, dazu komme. Der Kläger sei aber bei der Beklagten nicht einquartiert, sondern lediglich Gast der Bar.

Das Gesetz verlangt nämlich ausdrücklich einen Beherbergungsvertrag. Art. 487 lautet: „Gastwirts, die Fremde zur Beherbergung aufnehmen...“ Eine solche kommt aber nur durch ein Einquartieren, durch ein Logieren zustande. Der Gast muss in engere Beziehung zum Gastwirt treten, er muss ein Zimmer mieten und sei es auch nur für einige Stunden während des Tages. Im Gegensatz dazu besteht ein Beherbergungsvertrag zwischen Gastwirt und Gast nicht, wenn dieser die Räumlichkeiten eines Gasthauses oder Hotels betritt, lediglich um zu essen oder zu trinken. Daran ändert auch die Tatsache nichts, dass der Gast sich stundenlang im betreffenden Lokal aufhält. Der Gastwirt haftet in diesem Falle erst, wenn der Gast seine mitgebrachten Sachen gegen Entgelt hinterlegt. Das ist auch die Meinung der meisten Kommentatoren. So schreibt z. B. Becker in Auslegung von Art. 487 OR: „Nicht Gäste im Sinne der Bestimmung sind demnach Restaurationsgäste.“ Unbestritten ist, dass Speisewirte, Restaurateure und Cafetiers nicht für die

Bewachung der bei ihnen abgelegten Kleider haften.“

Im vorliegenden Falle ist nun nach dem Gericht zwischen der Beklagten und dem Kläger kein Beherbergungsvertrag zustande gekommen. Der Kläger hat sich eben nicht als Hotelgast, sondern als Gast der Bar, des Restaurants in den Räumlichkeiten der Beklagten aufgehalten. Wohl ist diese Gastwirt im Sinne des Gesetzes, aber gegenüber dem Kläger tritt sie in diesem Falle nicht als solcher, sondern als Restaurateur, als Besitzer der Bar auf. Nach allgemeiner Auffassung kann aber ein Wirt in einem solchen Falle nicht haftbar gemacht werden. Es besteht daher kein Anlass, diese allgemeingültige Praxis zu ändern. Aus diesen Gründen haftet die Beklagte hier nicht für den gestohlenen Mantel. Das Gericht kam deshalb in diesem Prozess zur Abweisung der Klage. Dem Kläger wurden die Kosten auferlegt. Zudem hatte er der Beklagten für Umräume eine Entschädigung in der Höhe von 60 Franken zu entrichten.

Appartementshaus mit Hotelrecht, Wohnungsnot und Mieterschutz

(Von unserm Bundesgerichts-korrespondenten)

Im Jahre 1938 erstellte die AG. Leonhardthalde in Zürich ein grösseres Gebäude zum „Leoneck“, in welchem sie nach ihren ursprünglichen Plänen ein Hotel zu betreiben gedachte. Da sie dann aber wegen des Hotelbauverbotes die hierfür erforderliche Bewilligung nicht erhielt, richtete sie das Haus als sog. Appartementshaus ein und verpachtete die im Erdgeschoss befindliche Speisewirtschaft. Die im Hause befindlichen 70 Appartements, die sie teils möbliert, teils unmöbliert vermietet, bestehen aus je einem kleinen Vorraum, einem Badezimmer mit W.C. und einem Wohnzimmer; im Wohnzimmer befindet sich neben dem Eingang ein Kraftstromstecker und davor ein beweglicher, dreiteiliger Schrank, dessen mit Eternit ausgeschlagener Mittelteil sich zur Aufstellung einer Kochplatte eignet. Nachdem dann im Verlaufe der Jahre 1946/47 die Gesellschaft sukzessive für alle die Appartements das Gasthofrecht erhalten hatte, kündigte sie die bestehenden Mietverträge auf nächste Termine, indem sie sich auf den Standpunkt stellte, dass angesichts des Gasthofrechts die Mieterschutzbestimmungen auf die gekündigten Appartements nicht mehr anwendbar seien.

Verschiedene Mieter wehrten sich gegen diese Kündigungen mit dem Ergebnis, dass sie sowohl vom Mietamt der Stadt Zürich wie von der kantonalen Justizdirektion als unzulässig erklärt wurden. Die Justizdirektion führte aus, massgebend sei vor allem, dass die Mieter das Recht und die Gelegenheiten erhalten hätten, sich in den gemieteten Räumen ihre Mahlzeiten selbst zuzubereiten. Ob es sich dabei um eine eigentliche, festeingebaute Kochnische oder um

eine mehr bewegliche Kocheinrichtung handle, sei von sekundärer Bedeutung. Jedenfalls ändere dies an der Anwendung der Vorschriften über die Beschränkung des Kündigungsrechtes nichts.

In einem staatsrechtlichen Rekurs focht die „AG. Leonhardthalde“ hierauf die Beschränkung des Kündigungsrechtes als willkürlich an, denn Art. 2 der zürcherischen Verordnung dehne die Vorschriften des Mieterschutzes nur aus auf Mieträume mit Küchenanteil. Darunter verstehe aber der Sprachgebrauch das Recht, an einer schon vorhandenen Küche teilzunehmen, während es sich hier nur um lose Kochgelegenheiten handle und verschiedene Kücheinrichtungen wie Herd, Schüttstein u. a. m. gar nicht vorhanden seien.

Das Bundesgericht hat indessen die Beschwerde abgewiesen, die Kündigungen also auch seinerseits als nicht zulässig erklärt.

Unter den Begriff „Einzelzimmer mit Küchenanteil“ fallen nach dem allgemeinen Sprachgebrauch zweifellos nur Zimmer, deren Mieter das Recht haben, eine im gleichen Hause befindliche Küche zu benützen, d. h. in dieser die Mahlzeiten zuzubereiten und das Geschirr zu reinigen. Die zürcherische Justizdirektion versteht darunter jedoch auch Zimmer, welche der Vermieter mit Einrichtungen versehen hat, die es dem Mieter erlauben, seine Mahlzeiten selber zu bereiten. Diese ausdehnende Auslegung des Begriffes „Küchenanteil“ kann jedoch nicht als willkürlich, d. h. offensichtlich unhaltbar, bezeichnet werden. Da solche Kocheinrichtungen den gleichen Dienst leisten und dem Mieter hinsichtlich der Mahlzeitenzubereitung die gleiche Selbständigkeit und Unabhängigkeit gewährleisten wie das Recht zur Benützung einer eigentlichen Küche, rechtfertigt sich die Gleichbehandlung von Zimmern mit Küchenanteil und solchen mit blosser Kochgelegenheit im Gegensatz zu Räumen, deren Mieter genötigt sind, sich auswärtig in Wirtschaften, Pensionen usw. verpflegen zu lassen. Der Einwand der Beschwerdeführerin, dass die Mieter eigentlich gar

Arbeitskräfte aus Österreich

Von Hofmatschschulen in Österreich haben wir Anmeldungen von jüngeren Kellnern und Saaltöchtern erhalten, die von Ende Mai bis September in der Schweiz zur weiteren Berufsausbildung Anstellungen suchen.

Arbeitgeber, die sich für diese Bewerber interessieren, sind gebeten, unserem Facharbeitsnachweis die Anstellungsbedingungen (Eintritt und Gehalt) bekanntzugeben. Die Einreiseformalitäten werden von unserem Bureau erledigt.

nicht berechtigt seien, in ihren Appartements selbst zu kochen, kann nicht ernst genommen werden, nachdem die von der Vermieterin selbst aufgestellten Schränke offenkundig zur Aufnahme von Kochplatten bestimmt sind und in den Verträgen vermerkt ist, dass der Kochstromverbrauch im Mietzins inbegriffen ist.

Zu einer anderen Betrachtungsweise zwingt auch nicht der Umstand, dass der Hauseigentümer nunmehr die Bewilligung erteilt worden ist, sämtliche Zimmer des Hauses als Hotelzimmer zu benützen. Die Erteilung dieser Bewilligung bedeutet nur, dass keine wirtschaftspolitischen Gründe einer solchen Benutzung entgegenstehen. Bei der Erteilung dieser Bewilligung war aber nicht zu prüfen, ob allfällige private Rechte Dritter, z. B. aus Mietverträgen, die Hauseigentümerin hindern, von diesem Rechte Gebrauch zu machen. Es ist daher jedenfalls nicht willkürlich, wenn die Justizdirektion annahm, die Erteilung des Hotelrechtes ändere an der Unterstellung der an Dauermietern abgegebenen Appartements unter den Mieterschutz nichts, es sei denn, dass wichtige öffentliche Interessen gegen die weitere Aufrechterhaltung der Mietverträge sprechen.

Fortschrittliche Tarifpolitik der Bahnen

Pflege des Ferienreiseverkehrs

Man hat über die Tarifierhöhungen bei den PTT. und bei den Bahnen viel geschimpft. Namentlich die neuen Taxen der PTT. haben mit Recht und auch in unserem Blatt scharfe Äußerungen erfahren, stellen doch diese Erhöhungen nichts anderes als eine verkappte Besteuerung der PTT.-Kunden dar. Dagegen erhielten wir uns anlässlich des Inkrafttretens der neuen Bahnpreise einer Kritik, nachdem wir bereits früher unseren Standpunkt in der Frage der Neugestaltung der Personalpreise ausführlich dargelegt haben. So beschränkten wir uns denn auch lediglich auf eine blosse informatorische Mitteilung, nicht zuletzt deshalb, weil die Schweizerischen Bundesbahnen nicht einfach eine lineare Tarifierhöhung verwirklicht, sondern weil ihre tarifarischen Massnahmen den Stempel einer eigentlichen und zeitgemässen Tarif-

reform tragen, einer Tarifreform, die den lange Zeit etwas allzu stark vernachlässigten kommerziellen Gesichtspunkten in vermehrter Masse Rechnung trägt. Sicherlich war es an der Zeit, dass der betriebswirtschaftlich unrentable Nahverkehr, in Sonderheit auch der Vorortabschottungsverkehr stärker zur Kostendeckung herangezogen wurde. Andererseits haben im Rahmen des Tarifumbaus vor allem auch touristisch ausserordentlich wichtige und interessante Neuerungen Verwirklichung gefunden. Wir erinnern nur daran, dass die Fahrten auf grosse Distanzen infolge der Einführung des Staffeltarifes und des Wegfalles der Schnellzugzuschläge sogar eine Verbilligung erfahren haben. Es besteht kein Zweifel, dass dadurch der Reiseverkehr stimulierend beeinflusst wird. Das gleiche dürfte auch von der Einführung der neuen kurzfristigen Generalabonnemente gelten. Über diesen neuen Abonnementtyp mit

SHERRY & PORT
DELAFORCE
Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAKOKY IMPORT A.-G., BASEL

Gesucht
Sekretärin
sprachkundig, für Hotel-Journal u. Telefon für kleineres Hotel in Zürich. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre H Z 2168 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in erstklassiges Badehotel
(Saison Mai-September)

Journalführer
I. Kontrolleur
(Warenkontrolle)
II. Oberkellner
Chefs de rang
Demi-chef
Commis de rang
Saaltöchter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Glätlerin und Hilfspglätlerin
Stopferin
Chasseure

Gute Lohnverhältnisse. Bei Zufriedenheit auch Winterengagement gesichert. Offerten an: Direktion Grand Hotel Tschuggen, Arosa.

PORTIER-MÜTZEN
in jeder gewünschten Ausführung
HUTHAUS JENNY LUZERN, Krongasse 14
Abteilung: Uniform-Mützen
Verlangen Sie bitte unsern Katalog für Portier-Mützen. Er gibt Ihnen ausreichenden Aufschluß über unsere Leistungsfähigkeit.

Lavabo u. Schüttstein

Sap
blank und rein
mit dem enttendenden
Reinigungspulver
Seit Jahren bewährt,
von Kennern begehrt

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Unsere Erfahrungen —
Ihr Nutzen!

**Ankauf
und
Verkauf**
von
**Hotel- und
Wirtschaftsmobiliar.**
Übernahme
jede Liquidation.
O. Locher, Baumgarten,
Thun.

Gesucht
in Jahresstelle
Buffetdame
sowie
Buffettochter
Offerten mit Unterlagen
und Lohnansprüchen
gefl. an
Casino Bern

Knorr
DIEFET DER GROSSKÜCHE

Suppenmehle
Hafermehl, präpariert
Erbsmehl, gelb
Erbsmehl, grün
Gerstenmehl
Kartoffelstärkemehl
Maiscreme
Paniermehl
Reismehl
Tapioka, gebrochen
Weizenmehl, geröstet
Knorrliisch (Rapidflüchli)

Kochfertige Suppen
In hygienischen Pergamentbeuteln à 1 kg und 5 kg

Erbs natur	Hausmacher	Vreneli
Erbs mit Reis	Erbs mit Sago	Walliser
Erbs mit Speck	Engadiner	Fideli
Grünerbs mit Gemüse		Napoli
Basler	Berner	Heidi
Minestrone	Frühling	Oxtail
Magdalenen	Schaffhauser	Maieli

Cremesuppen
Selleriecreme
Gerstencreme
Reiscreme
Tomatencreme
Lauchsuppe
Pilzcreme

Spezialsuppen
Lyoner
Mail (Feingemüse)
Real Turtle, fixfertig
Fläddi im Beutel à 500 g
Risetta, klare Reissuppe.
Oxtail clair, Dosen

Wir suchen
zu sofortigem Eintritt, eventl. nach Übereinkunft:
Haus- und Küchenbursche
Küchenmädchen
Alleinportier
ferne auf die Sommersaison mit Eintritt im Juni:
Saaltöchter
Saallehrtochter
Küchenbursche
Küchenmädchen
Köchin neben Chef
Offerten mit Photo und Zeugnisausschnitten an: Hotel Victoria, Adelpoden, Berner Oberland.

Junge, tüchtige
Saaltöchter
mit besten Ref. sucht Stelle
als Allein- oder I. Saaltöchter
nach Luzern oder Inter-
laken. Offerten unter Chiffre
Ec 7889 Z an Publicitas Zürich.

cuisinier à café
ou comme pratiquant de
cuisine, ayant bonnes con-
naissances dans l'art culinaire
et suivi un cours de cuisine
à l'école hôtelière suisse à
Lucerne. Certificat à dispo-
sition. Libre de suite. Offres
sous chiffre P 10234 N à
Publicitas, La Chaux-de-
Fonds.

Mahler
CHUR
Glasraffinerie

- Gläser, hell, bemalt od. geschliffen
- Porzellan, mit oder ohne Decors
- Hotelsilber

Gesucht für kommende Sommersaison (Ende
Mai-Oktober) in gutgehendes Zeissaisonhotel mit
70 Betten
Tüchtige Obersaaltöchter
Saaltöchter
Saallehrtochter
Zimmermädchen
Küchenmädchen
Wäscherin
Zuverlässiger Portier-Conducteur
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel
Niederschlag, Braunwald. (Bei Zufriedenheit
wird Wintersaison zugesichert.)

Der gelagerte, hochfeine
Cuba-Rum
Castillo
wird von der guten Kund-
schaft bevorzugt.
DEPRO A. G., BASEL

wählbaren Reisetagen entnehmen wir dem „Monatsbulletin“ des Verbandes schweiz. Verkehrsvereine“ folgende Betrachtungen:

Die neuen kurzfristigen Generalabonnemente

Die Schweizerischen Bundesbahnen und die Mehrzahl der privaten Transportanstalten haben vor kurzem die Schaffung eines neuen Typus von kurzfristigen Generalabonnements, das heisst eines Abonnements mit wählbaren Reisetagen, beschlossen. Dieser Fahrausweis dürfte für die Entwicklung des Ferienreiseverkehrs von ausserordentlicher Bedeutung werden. Der Inhaber eines solchen Abonnements ist, während seiner Gültigkeitsdauer von 15 oder 30 Tagen an sechs bzw. zwölf Tagen nach freier Wahl, berechtigt, wie mit einem Generalabonnement uneingeschränkt zu fahren und an den übrigen Geltungstagen Billette zur halben Taxe zu beziehen. Das ist nichts anderes, als dass sich der Abonnent die schönen Tage für ausgedehnte Reisen ohne besonderen Biletbezug vorbehalten kann und nicht gezwungen ist, unter allen Umständen und bei jedem Wetter auszufliegen, nur um auf seine Kosten zu kommen.

Zum besseren Verständnis des Geltungsbezugs eines solchen Abonnements fügen wir bei, dass die Generalabonnemente, also auch die mit frei wählbaren Reisetagen, das uneingeschränkte Befahren des ganzen Netzes der Schweizerischen Bundesbahnen und einer Reihe von privaten Bahnen erlauben. Dazu gehören namentlich die Bern-Lötschberg-Simplon-, die Rätische und die Bodensee-Toggenburg-Bahn, ferner die Montreux-Berner Oberland-, die Südost-, die Furka-Oberalp-Bahn, ausserdem zahlreiche kleinere Bahnen und die Dampfschiffgesellschaften der wichtigsten Schweizerseen. Diesem Netz ist nun noch ein Halbtaxbereich angeschlossen worden, d. h. es haben sich die meisten Bergbahnen sowie der Automobilisten der PTT, die bisher nur begrenzte Ermässigungen an Abonnementsinhaber gewährten, bereit gefunden, eine einheitliche Verbilligung von 50% einzuräumen.

Die bisher gebräuchlichen Generalabonnemente von 8 und 15 Tagen, die im In- und Ausland abgegeben wurden, werden nunmehr durch die zwei neuen Billetarten mit etwas längerer Gültigkeit ersetzt, nämlich durch

	1. Kl.	2. Kl.	3. Kl.
	Fr.	Fr.	Fr.

ein 15 Tage gültiges Generalabonnement mit 6 frei wählbaren Reisetagen	125.—	100.—	75.—
ferner ein 30 Tage gültiges Abonnément mit 12 frei wählbaren Reisetagen	200.—	160.—	120.—

Die Ausdehnung der Gültigkeit dieser beiden Ausweise auf 15 bzw. 30 Tage ist eine ausgesprochene Begünstigung der längeren Ferienaufenthalte, was dem Gastwirtschaftsgewerbe gerade in diesem Augenblicke äusserst willkommen sein dürfte. Überdies ist damit zu rechnen, dass die freie Wählbarkeit der Generalabonnementstage auch den Wochenendverkehr

stark beleben wird. Mit Rücksicht darauf, dass diese Karten an allen Geltungstagen das Recht auf halbe Billette gewähren, dürften sie wahrscheinlich nicht nur für Ferienzwecke gekauft werden.

Als besonderer Vorteil ist noch zu erwähnen, dass die kurzfristigen Generalabonnemente gleich wie die Jahres-Generalabonnemente und die damit verwandten Ausweise das Reisen mit der Familie besonders begünstigen, denn die Zahl der für die Familie zu lösenden Billette wird um ein ganzes Billet gekürzt, wenn ein Ehegatte und um anderthalb, wenn beide Ehegatten im Besitze eines solchen Abonnements sind.

Wir glauben deshalb, dass sich diese typisch schweizerischen Schöpfungen auf dem Gebiete der Fahrausweise beim Publikum rasch einführen werden.

Orangen und Mandarininen

Der Winter ist die Saison der Agrumen, vor allem der Orangen und Mandarininen. Die Ernte ist dieses Jahr fast überall so gut ausgefallen, dass die Preise nachgegeben haben; in Sizilien werden ungepflückte Früchte fast zu Schleuderpreisen abgegeben.

Die in der Schweiz gekauften Früchte sind spanischer, italienischer oder palästinensischer Provenienz.

Die spanische Orangernte beginnt schon im November. Die schönsten Früchte bringen die Distrikte Candia und Carcagente hervor, doch sind diese nur von geringer Haltbarkeit und kommen deshalb wenig zur Ausfuhr. Sehr haltbar ist dagegen die ovale Valencia-Orange. Spanien führt auch noch Bergfrüchte aus, die sich schön ansehen, glattschalig, aber nicht so fein im Aroma sind. Spanische Orangen sind recht saftig, solange sie frisch sind, nachher werden sie bald grobfaserig, trocken.

Die ersten italienischen Orangen werden Ende Dezember geerntet. Geschmacklich als beste Orange gilt die italienische Paterno-Orange. Man erkennt sie daran, dass sie keine straffe Schale, sondern eine leicht abzulösende aufweist, ähnlich wie die besten Mandarinen. Die „Paterno“ hat keine Kerne, ist vollsaftig, kräftig im Geschmack und gut haltbar. Eine bekannte Sizilianer Blutorange ist auch die Tarocchi. Sie zählt zu den mittelreifen Sorten, lässt sich mühelos schälen, und auch ihre Schnitze lassen sich leicht trennen. Eine völlig kernlose Frucht ist die „Moro“. Vom Mai bis Juli kommen aus Italien noch ovale Früchte zum Export, die eine feine Schale aufweisen und besonders saftreich sind. — Palästina liefert die Jaffa-Orangen, gleichfalls eine kernlose, sehr süsse Frucht. Und schliesslich gibt es noch die Sommerorangen, unter welchen die spanische „Golosina“ als besonders qualitativ hervorsteht.

Was die Qualitätsbeurteilung betrifft, so lässt sich sagen, dass Früchte mit glatter Schale vorteilhafter sind. „Holprige“ Schalen sind meistens sehr dick, und es bleibt nach deren Entfernung oft nur noch eine kleine, wenig saftige Frucht. Zu harte Früchte sind unreif. Die importierten Früchte werden übrigens stets vor

der völligen Reife geerntet. Schwammige Orangen sollte man nicht einkaufen. Orangen sind überaus druck- und stossempfindlich; man darf sie nicht schütteln oder werfen. Will man sie einige Tage aufbewahren, so sind sie vor feuchter Luft, auch vor Zugluft, zu schützen und kühl zu lagern. Frost allerdings ertragen sie auch nicht.

Wer beim Einkauf kleine Früchte verschmäht, tut ihnen meist Unrecht; denn diese sind oft saftiger und deshalb ausgiebiger als grosse. Flecken deuten auf baldiges Faulen. Diese Stellen können aber herausgeschnitten werden; solche Früchte lassen sich dann noch gut für Fruchtsalat usw. verwenden. Für Konfitüre eignen sich die bittren Orangen.

Wer Blutorangen kauft, ist manchmal unzufrieden, wenn die Früchte nicht dunkelrot sind. Nun gilt aber als Blutorange eine Frucht, die vom Blutorangenbaum stammt, wobei es gleichgültig ist, ob die Rotfärbung sich im Fruchtfleisch oder nur in der Schale oder in beiden zugleich zeigt. Der Grad der Rotfärbung ist sehr unterschiedlich. Die stärkste Rotfärbung weisen die italienischen Orangen auf, während bei den spanischen Blutorangen das Fruchtfleisch oft gar keine Färbung zeigt; um so intensiver färbt sich bei der spanischen Sorte die Schale, je reifer die Frucht wird. Es gibt auch Halbblutorangen; sie sind besonders dünn-schalig, aber nur innen rot. Nichtblutorangen nennt man Blondorangen.

Am besten schmecken die Orangen, wenn sie etwas „chambrier“ sind, wenn man sie also nach dem Einkauf einige Stunden in Zimmerwärme hält. Wie manche Rotweinsorten entwickeln sie erst dann ihr volles „Aroma“.

Mandarinen sind Zwergorangen. Manche ziehen sie vor, weil sie sich so leicht schälen lassen, kein „Gesaff“ geben. Doch reichen sie im Gehalt nicht an die Orangen heran.

Kleine Chronik

Aufhebung der Brot rationierung in Sicht

Der Bundesrat hat sich mit der Situation unserer Brotversorgung befasst. Es wird nächsten eine amtliche Mitteilung ausgegeben, die die Aufhebung der Brot rationierung auf Ende März ankündigt wird. Die Brotcoupons werden aufgehoben, aber Brot und Mehl werden nicht von jeder Kontrolle befreit und absolut freigegeben. Die Schweiz ist nicht so mit Brotgetreide eingedeckt, dass eine Steigerung des Brotkonsums tragbar wäre. Auch gegenüber den internationalen Bewirtschaftungsinstanzen hat sich die Schweiz verpflichtet müssen, eine Steigerung des Brotkonsums auch dann zu vermeiden, wenn die Brotcoupons fallengelassen werden. Eine neue Art der Bewirtschaftung drängt sich auch auf, weil — nach einer absoluten Freigabe des Mehles und des Brotes — die Gefahr bestünde, dass Brot und Mehl verfrachtet würden, da heute infolge der Verbilligungsmassnahmen des Bundes Brotmehl wesentlich billiger ist als Futtermittel. Aus diesen Gründen wird die Abgabe des Mehles an Bäckereien weiterhin kontingentiert und nach dem bisherigen Ausstoss abgestuft. Die

neue Ordnung wird sich nur bewähren, wenn die Bäcker, die die Aufhebung der Brot rationierung kategorisch gefordert haben, übermässigen Eindeckungsversuchen steuern und die Konsumenten selbst Disziplin halten.

Wie kann der Saisonhotellerie geholfen werden?

Im Grossen Rat des Kantons Bern hat Grossrat Fritz Graf, Interlaken, das nachstehende Postulat eingereicht:

„Der Regierungsrat wird eingeladen, zu prüfen, in welcher Weise der Saison-Hotellerie, die durch den englischen Reiseband und die Massnahmen anderer ausländischer Staaten bezüglich Devisenbeschränkung schwer geschädigt worden ist, Hilfe geleistet werden kann. Es wird dabei insbesondere an Massnahmen für die Erhaltung und Erneuerung der Hotelbetriebe gedacht, um im Konkurrenzkampf mit dem ausländischen Gastwirtschaftsgewerbe bestehen zu können.“

In Anbetracht der Dringlichkeit des Postulates, ersuche ich höflich, dasselbe noch in der laufenden ausserordentlichen Winter-Session in Beratung zu ziehen.“

Neue Bergbahn-Motorwagen

v. Im Bestreben, den vor allem durch den Skisport erhöhten Frequenzen des Winterverkehrs durch rasche und zugleich bequeme Beförderung zu genügen, haben auch unsere Bergbahnen ihr Rollmaterial teilweise schon modernisiert oder sind im Begriffe, es zu tun. In dieser Saison sind die zwei neuen Motorwagen der Gornegratbahn mit sehr gutem Erfolg erstmals auch im Winterverkehr eingesetzt worden. Diese in der Lokomotiv- und Maschinenfabrik Winterthur (mechanischer Teil) und durch Brown, Boveri & Cie. und Maschinenfabrik Oerlikon (elektrischer Teil) erstellten, ca. 15 m langen Grossraumwagen mit insgesamt 90 Plätzen zeichnen sich durch grosses Fassungsvermögen und besondere Leichtbauart und damit durch relativ geringes Leergewicht aus. Mit zwei Motoren von zusammen 260 PS ausgerüstet, entwickeln sie eine mittlere Geschwindigkeit von 14,5 km/h. Die 1485 m betragende Höhendifferenz Zermatt-Gornegrat kann somit auf der 9,4 km langen Betriebsstrecke (ohne Anhalt) in nur 40 Minuten, statt wie bisher in 70 Minuten, bewältigt werden. Den Anforderungen des Skisports wurde besonders Rechnung getragen: die 56 Sitzplätze sind Klappstühle, so dass die als Einzellaufzirkulierenden Wagen, wenn erforderlich, ganz für Stehplätze frei werden und in diesem Fall je total 110 Passagiere samt Ski fassen. Zwei mechanische und zwei elektrische Bremsen bieten Gewähr für absolute Betriebssicherheit. Mit ihren zahlreichen grossen Aussichts fenstern, die nach allen Seiten freie Sicht in die wundervolle Hochgebirgswelt gewähren, erfreuen sich diese Fahrzeuge bereits grosser Beliebtheit. — Auch die Wengernalpbahn ist im Begriffe, fahrzeitverkürzende neue Motorwagen einzusetzen, die bei der starken Frequenz ihrer schönen Skigebiete ohne Zweifel lebhaft begrüsst werden.



Der weltberühmte COLMAN'S SENF
wird von allen Kennern bevorzugt
General-Depot: Jean Kasey Importation S.A., Basel

Gesucht
Aushilfen für die Schweiz. Mustermesse in Basel (9. bis 22. April 1945)

füchtiger Koch
Aide de cuisine
Hotel Jura, Basel.

Junge, tüchtige

Saalkocher
deutsch, franz. und italienisch sprechend, sucht Engagement für zirka Mitte März. Gute Referenzen. Montreux oder Interlaken bevorzugt. Offerten unter Chiffre J S 2260 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Für die gepflegte Küche
die praktische, feine

Portions-Forelle
für Blau-Service



lebend oder küchenfertig, ca. 150/250 g. von der
FORELLENZUCHT BRUNNEN
ELSNER + RICKENBACH
Telephon 80

Auch zu Oster-Menüs



sind Glacen oder das weniger kältende Halbfrore als Dessert sehr willkommen.
Wenn Sie Glacépulver „FRIG“ mitverwenden, verbessern Sie nicht nur Geschmack und die Geschmeidigkeit der Glacen, sondern das Halbfrore wird auch bei weniger intensivem Gefrieren fest und kompakt.
Deshalb auch jetzt
Glacen,
aber hergestellt mit
Frige

Durch Gelées-Einlagen, hergestellt mit Bonbons-PEC können Sie Ihre Glacen und Coupen noch wesentlich verfeinern
Bestellen Sie bitte rechtzeitig.
„FRIG“ neutral, oder „FRIG“ mit Aroma Vanille, Chocolat oder Mokka, sowie Bonbons-PEC sind erhältlich bei
Dr. A. WANDER A.G., Bern
Telephon (031) 50 21

Gesucht in Landgasthof mit gepflegter Küche ein tüchtiger

Aide de cuisine
neben Patron. Geregelte Freizeit. Lohn Fr. 350.— Jahresstelle. Offerten unter Chiffre A. C. 2312 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Kaufmann, vertrauenswürdig, in allen fachlichen Zweigen versiert, sucht Stelle auf 1. April in
Hotelbetrieb, Internat oder Institut
Mehrjährige Franz. sprachkundig (Deutsch, Franz., Englisch). Befähigt für Organisation, Betriebsführung, Umgang mit Personal und Kundschaft. Absolut selbständig. Gefl. Offerten unter Chiffre J K 2262 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

In Restaurantbetrieb mit Pension (Graubünden) gesucht

Küchenchef
für die Sommersaison. 15. Juni bis 15. September. Elektrische Küche. Köchin vorhanden. Offerten unter Chiffre J R 2281 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Pension in Ouchy-Lausanne sucht per sofort tüchtige

Sekretärin-Stütze der Patronne
zur Besorgung aller Bureauarbeiten und Entlastung der Besitzerin. Gutbezahlte, selbständige Stelle. Sprachkundige Bewerberinnen wollen detaillierte Offerte einreichen unter Chiff. S P 2269 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per Mitte März von Hotelbetrieb (30 Betten) tüchtige

Chefköchin
ebenso eine jüngere
Saal- und Restaurantkochtner
Offerten erbeten an Hotel Guggithal, Zug, Telefon 4 00 20.

Junger tüchtiger

Küchenchef-Alleinkoch
sucht gute Jahresstelle. — Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre P 2274 N an Publicitas Neuchâtel.

Gesucht in Jahresstelle
Commis de partie
Offerten mit Lohnanspruch und Zeugnis-kopien gefl. an
Casino Bern

Gesucht in Jahresstelle

Waren-Kontrollleur
Detaillierte Offerten mit Lohnanspruch und Zeugnis-kopien nur von gut ausgewiesenen Kräften gefl. an
Casino Bern



BELLARDI
EIN GUTER VERMOUTH SEIT 1842
FÜR DIE SCHWEIZ: PRODUITS BELLARDI S.A. BERNE

Gesucht in Anstalt, ca. 120 Personen, in gut eingerichtete Küche selbständiger

Koch oder Köchin
Dauerstelle. Offerten erbeten unter Chiffre R 3952 Q an Publicitas Basel.

Gesucht per 15. März

Etagenportier
und
Anfangszimmermädchen
Offerten an Hotel St. Gotthard, Bern.

Harry Schraemli's
SWISS MIXING SCHOOL
Zürich, Marktgasse 20
MIX-KURSE
für Anfänger und Fortgeschrittene. Ausgezeichnete Weiterbildungs-möglichkeit für Servierpersonal
Auskunft durch Harry Schraemli, Telefon (051) 32 52 87, Zürich 1

Frühlingsbotschaft der Berner Küchenchefs

Der C.C.C.B. (Cercle des Chefs de Cuisine de Berne) beschloss anlässlich seiner 25. Hauptversammlung, das Jubiläum in würdiger Weise, verbunden mit einer eintägigen Kochkunstschau (Salon culinaire) auf Frühlingsanfang zu feiern. Schon jetzt möchten wir mit dieser Anzeige das Berner Publikum zu Stadt und Land auf dieses einmalige Ereignis gebührend aufmerksam machen. Kochkunstausstellungen sind heute selten; man achte auf spätere, diesbezügliche Publikationen.

R.

Veranstaltungen

BBKZ. — Lehrlings- und Elternabend

Auf dem Gebiete der Lehrlingsbetreuung kann die BBKZ., d. h. die paritätische Berufsbildungskommission für das Gastgewerbe Zürich, besondere Verdienste für sich beanspruchen. Diese aus Vertretern des Zürcher Hoteliervereins, des Wirtvereins des Bezirks und der Stadt Zürich einerseits, der Union Helvetia, Sektion Zürich, und des Cercle des Chefs de cuisine andererseits zusammengesetzte Kommission, die von Herrn H. Weissenberger in vorbildlicher Weise präsidentiert wird, führt alljährlich im Zusammenhang mit einem Lehrlings- und Elternabend einen Wettbewerb durch, an dem die Kochlehrlinge, die Kellnerlehrlinge und die Serviertöchter ihr Können unter Beweis stellen. Mit dieser Veranstaltung bringt die BBKZ. zum Ausdruck, wofür grosse Bedeutung die der gastgewerblichen Nachwuchsfrage beizumessen. Gleichzeitig erbringt sie damit aber auch den Beweis, dass sie es versteht, in geschickter Art den Berufseifer zu fördern, das Berufsbewusstsein zu heben und den jungen Berufsanwärtern das Gefühl beizubringen, dass ihr Streben nach beruflicher Ertüchtigung von den Behörden, der Prinzipalschaft und den Arbeitnehmerorganisationen voll anerkannt und geschätzt wird, und dass jedem, der später im Beruf tüchtig leistet, der Weg zum Aufstieg in höhere Stellungen offen steht.

Auch dem diesjährigen Lehrlings- und Elternabend war ein grosser Erfolg beschieden. Gegen hundert Koch/Kellner-Lehrlinge und Serviertöchter hatten sich am Wettbewerb beteiligt, und trotzdem die gestellten Aufgaben für alle Semester hohe Anforderungen stellten, so durften die Durchschnittsleistungen als ausserordentlich gut bezeichnet werden. So verlockend auch ein Eingehen auf Einzelheiten wäre, so müssen wir es uns leider versagen, auf die Beschreibung der gestellten Aufgaben und die besten Lösungen einzutreten. Erwähnen möchten wir immerhin, dass den Kochlehrlingen der höheren Semester Aufgaben gestellt waren, die ein beachtliches Mass an Können erforderten. So hatten die Lehrlinge des dritten Semesters drei verschiedene Eiergerichte mit Benennung und Garnituren für je zwei Personen, davon ein kaltes und zwei warme Gerichte, zu präsentieren. Den Viersemestrigen war die Aufgabe gestellt: Herstellung und Anrichten eines Hors d'œuvre für zwei Personen, Verkaufserlös 8 Franken, und den Fünfsemestri-

gen Anfertigung und Anrichten von zwei Tagesplatten: a) ein Plat du jour für zwei Personen, Warenaufwand Fr. 2.20 pro Person, b) ein Entremet du jour für zwei Personen, Warenaufwand 60 Rappen pro Person. In allen Fällen hatten die Lehrlinge auch als schriftliche Aufgabe eine genaue Kostenberechnung anzufertigen.

Die Ausstellung der Arbeiten, die bereits am Nachmittag den Interessenten offen stand, zeigte einmal mehr, dass die gastgewerblichen Berufe nicht in die Kategorie mechanisierter Tätigkeiten eingereiht werden können, sondern dass sie der individuellen Auffassung und Gestaltung sowohl im Koch- wie im Kellnerberuf einen grossen Spielraum lassen.

Am Abend vermochte der Kaufleutensaal die Lehrlinge, Eltern, Lehrherren und Gäste kaum zu fassen, so stark war das Interesse an diesem zur Tradition gewordenen Lehrlings- und Elternabend. Der Präsident der BBKZ., Herr H. Weissenberger, entbot den Willkommensgruss. Er begrüßte vor allem den Vorsteher der städtischen Berufsberatung, Herrn Dr. Böhm, sowie Fachlehrer Willi Brenneisen, sodann die Herren H. Golden-Morlock, Präsident der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe; C. Müller, Verwalter der Paho; Herr Ed. Elwert, Präsident des Zürcher Hoteliervereins; Herrn E. Vogt, Obmann des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums von Basel; O. Schweizer, Direktor der Hotelfachschule in Lausanne und andere mehr.

In markanten Worten sprach sodann Herrn H. Weissenberger von den Nachwuchssorgen, die der Krieg und die vorangegangenen Krisenjahre dem Gastgewerbe beschert haben. Er betonte, besonders an die jungen Berufsanwärter gerichtet, dass man sich zur Tätigkeit im gastgewerblichen Berufe hingezogen fühlen muss. Wie in jedem anderen Berufe, so gibt es auch in den gastgewerblichen Berufen Licht- und Schattenseiten. Alles aber hängt von der inneren Einstellung zum Berufe ab. Jeder Lehrling hat den Schlüssel zu seinem eigenen Erfolg in der Tasche. Jeder muss unaufhörlich an sich selbst arbeiten, wenn er es zu etwas bringen will. Grösste Selbstdisziplin ist die Voraussetzung des Erfolges. Gerade durch solche Lehrlings- und Elternabende soll die Berufsfreudigkeit der Lehrlinge angespornt und in ihnen das Gefühl innerer Befriedigung erweckt werden, dadurch, dass ihnen bewiesen wird, dass Behörden, Schule und Prinzipalschaft ihrer Arbeit nicht teilnahmslos gegenüberstehen, sondern jedes strebende Bemühen voll zu schätzen wissen. Den Lehrlingen gab Herr Weissenberger das Wort mit auf den weiten Weg: „Erfüllte Pflicht bedeutet höchstes Lebensglück“.

Der Umstand, dass der diesjährige Wettbewerb erstmals nach den Bestimmungen des Lehrlingswettbewerbes der Stadt Zürich durchgeführt wurde, wurde von Herrn Dr. Böhm, Vorsteher der städtischen Berufsberatung, zum Anlass einer trefflichen Würdigung des diesjährigen Wettbewerbes genommen. Wie üblich nahm Herr O. Künzler im Auftrage der Jury die Preisverteilung vor und anschliessend sorgten die jungen Berufsanwärter für die Unterhaltung in einer Weise, die zeigte, dass ihre Talente nicht nur in der Berufsarbeit sich Anerkennung zu verschaffen vermögen!

Angestelltenehrung im Palace Hotel Gstaad

Freitag-Abend, den 27. Februar, vereinigten Herr und Frau Dir. E. Scherz ihre Angestellten zu einer feierlichen Ehrung der langjährigen treuen Mitarbeiter im grossen Festsaal des Palace Hotels. Im Namen des Verwaltungsrates begrüßte Präsident Herr Dr. Hans Spillmann von Solothurn alle Anwesenden und verdankte die geleistete Arbeit im vergangenen Winter. Vor allem gedachte er der langjährigen treuen Angestellten, welche bestimmt das Ihre zum guten Gedeihen des Unternehmens beigetragen haben. Bei den heutigen Angestelltenproblemen würdigten Direktion und Verwaltungsrat diesen Umstand ganz besonders und gaben mit einer kleinen Feier ihrer Anerkennung für die geleisteten Dienste Ausdruck.

Herr Direktor E. Scherz ging, nachdem vorher alle Anwesenden mit Speise und Trank gestärkt worden waren, zum offiziellen Teil der Feier über. Mit kurzen Worten wies er auf die grossen Schwierigkeiten der vergangenen Kriegsjahre hin. Er wusste es besonders zu schätzen, dass so viele Angestellte treu und mit stetem Geschäftsinteresse zum Hause gehalten haben. So konnte er im Laufe dieses offiziellen Teiles eine Angestellte mit 36 Dienstjahren, sowie 3 mit je 30 Dienstjahren, die alle bereits im Besitze der Auszeichnungen des S.H.V. sind, begrüßen und ihnen den verdienten Dank aussprechen. Weiter wurden übergeben: 2 goldene Uhren, 6 Goldmedaillen, 1 Silbermedaille sowie 6 Bronze-Medaillen. Mit viel Humor dankte Herr Direktor Scherz jedem der Angestellten in freundlicher Weise für die geleisteten Dienste. Jeder hatte das Gefühl, Glied einer grossen Familie zu sein, die nur von einem Gedanken beseelt ist, dem Palace Hotel, dem Kurorte Gstaad sowie auch der schweizerischen Hotellerie die Treue zu bewahren und die alte Tradition hochzuhalten.

Alle Anwesenden wussten, in Anbetracht des Geschäftsganges im vergangenen Winter sowie der langen Krisenjahre, die noble Geste der Direktion sowie des Verwaltungsrates besonders zu schätzen. Was den langjährigen Angestellten bereits ins Blut übergegangen sein dürfte, wird für die jüngeren Anwesenden Ansporn zu erhöhter Leistung und grösserer Berufsbegeisterung. Wir alle wissen Herrn und Frau Direktor Scherz tiefen aufrichtigen Dank für ihr Wohlwollen und die Liebe, die sie jedem ihrer Angestellten stets entgegenbringen.

Anschliessend wurden Spiele und Tänze veranstaltet und mit Humor und Freude wurde dieser herrliche Abend beschlossen.

Vermischtes

Die Winterolympiade verfilmt

Wir hatten weder die Ehre noch das Vergnügen, die Olympiade in St. Moritz aus eigener Anschauung miterleben zu dürfen. Mit um so grösserer Spannung leisteten wir einer Einladung des Bundes Schweizer Kulturfilm-Gemeinden Folge, einer Aufführung des ersten Grossfilms der

Hotels

Beiträge für Orchester

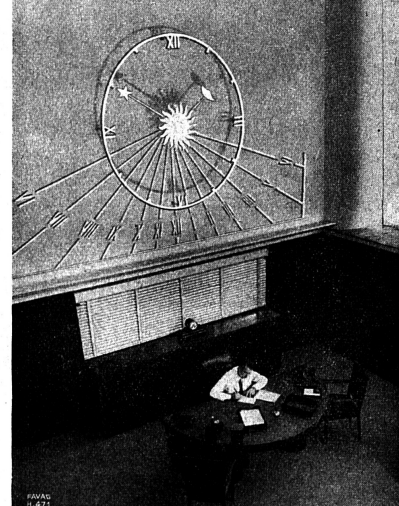
Das Bundesamt für Sozialversicherung wird in einer besonderen Verfügung die erforderlichen Weisungen über die Abrechnung der AHV-Beiträge für Ensemble-Musiker, Amateur- und Einzel-Berufsmusiker erlassen. Bis zum Vorliegen dieser Weisungen empfehlen wir den Betriebsinhabern, auf den zur Auszahlung gelangenden Entschädigungen den Arbeitnehmerbeitrag von 2% in Abzug zu bringen.

Um später eine separate Abrechnung dieser Beiträge zu ermöglichen, wird es notwendig sein, der Ausgleichskasse den Namen des Orchesterleiters oder des für die Vertragserfüllung verantwortlichen Artisten anzugeben. Da die Vorschriften noch nicht vorliegen, müssen bis auf weiteres auch keine Vorkehrungen zur Ausstellung des Versicherungsausweises getroffen werden.

Die besonderen Vorschriften betr. Orchester berühren in keiner Weise die bereits erteilten Instruktionen über die Beitragsregelung für die übrigen Angestellten.

5. Olympischen Winterspiele 1948 in St. Moritz beläufigen. Dieser ca. fünf Viertelstunden dauernde Filmstreifen zog uns so sehr in seinen Bann, dass wir das Kino mit dem Eindruck verliessen, einen Querschnitt durch das grossangelegte Programm der Olympischen Winterspiele dargeboten erhalten zu haben, der vielleicht besser als ein Aufenthalt in St. Moritz selbst uns ein Gesamtbild dieser sportlichen Grossveranstaltung zu bieten vermochte.

Und was kann man, selbst von einem Dokumentarfilm, mehr verlangen, als einen solchen Querschnitt? Nicht das Festhalten jeder Einzelheit der Wettkämpfe, die alles in allem an die hundert Stunden dauerten, konnten sich die Drehbuchautoren zum Ziele setzen. Ein Film von ohnmächtiger Länge wäre daraus entstanden. Nein, nur die Festhaltung der wesentlichen Ereignisse, mehr noch, das Typische der verschiedenen Sportdisziplinen, konnte Gegenstand der filmischen Darstellung sein. Diese Aufgabe haben die Condor-Film A.G. Zürich und die Svensk-Journalfilm, Stockholm, die diesen Film in gemeinschaftlicher Produktion geschaffen haben, in trefflicher Weise zu lösen verstanden. Die beiden Direktoren, Dr. Heinrich Fueter, Zürich, und Torgny Wickmann, Stockholm, scheinen in ihrer filmschöpferischen Konzeption nicht stark voneinander abzuweichen, so dass nichts in diesem Film an Kompromisse erinnert, die die Wirkung im ganzen zu beeinträchtigen vermöchten. Natürlich kommen die Spitzenleistungen besonders zur Geltung, wie aber könnte es anders sein, wo doch die Kämpfe um die höchste Meisterschaft gingen. Aber von allen Sportarten bekam man genug zu sehen, um ihre Eigenart zu erfassen und die sportliche Leistung der Konkurrenten verstehen zu können. Die Kameraleute haben dazu in hervorragendem Masse beigetragen und der Kommentar von Vico Rigassi ist weder banal noch langweilig. Auch die Musik ist in glücklicher Weise auf den Charakter der Veranstaltung abgestimmt.



Elektrische UHREN

Formschöne, Jedem Zweck angepasste Nebenuhren von Präzisionshauptuhr gesteuert

Für Hotels, Restaurants usw.

BATTERIE-UHREN FAVAG

Fabrik elektrischer Apparate AG.

Neuchâtel

Gesucht

Commis de cuisine
Chef de partie
Kochlehrling
Sekretärpraktikant
Angestelltenköchin
Küchenbursche

Gefl. Offerten unter Chiffre B A 2272 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. Mai oder früher tüchtige

Köchin oder Koch
Serviertöchter für Restaurant
Saaltöchter
Zimmermädchen
Hausbursche
Küchenmädchen

Offerten sind zu richten an Hotel Beau-Site Interlaken.

Gesucht für Sommersaison 1948 (Mai-Sept.) in kleineres Hotel

Saaltöchter
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Portier
Küchenmädchen
oder Küchenbursche

Offerten an Familie Schild, Waldhotel Bellary Grindelwald.

Wir suchen in Jahresstellen

Glacierin
Hausbursche
Kalfeckköchin
Commis de rang
Chasseur
Helzer

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild sind einzureichen an Hotel Baur zu Lac, Zürich.



General-Vertretung für die Schweiz:
Pierre Fred Navazza, Genf

Gesucht
auf Anfang bis Mitte März in kleineres Badehotel, für Saison April bis November:

Saaltöchter
Restaurantköchin
Saallehrtochter
Köchin

Gute Verdienstmöglichkeiten zugesichert. Offerten sind zu richten unter Chiffre B. R. 2148 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger, selbständiger

Küchenchef

in größere Anstalt der Ostschweiz. Energetische Bewerber mit erstklassigen Fähigkeitsausweisen, welche einem größeren Personalbestand taktvoll vorstehen können und schon in ähnlicher Stellung tätig waren, erhalten den Vorzug. Gutbezahlte Dauerstelle. Kleiner Wohnung vorhanden. Ausführliche Offerten mit Zeugnissen, Referenzen und Photo unter Chiffre A S 2157 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Die Schweiz — ein Gastland

Erneuerung
Ihrer Hotelräume und Schlafzimmer



Auf Grund langjähriger Erfahrungen empfehlen wir: Innenausbau, Möblierungen von Aufenthaltsräumen, Hotelhallen, Speisensälen, Schlafzimmern in neuzeitl. Formen. Bettinhalte in bewährten Qualitäten, ebenfalls aus eigenen Werkstätten. Polstermöbel.

Eigenes Architektur-Bureau — Erstklassige Referenzen

H. Woodtly & Co. AG., Aarau
Möbelfabrik

Le Buffet de la Gare de Neuchâtel cherche

jeune aide gouvernante-dame de buffet
plusieurs jeunes dames de buffet
Pâtissier
Gardemanger
2 Commis de cuisine
Cuisinière
Femme de lessive pour machine

Offres avec certificats, photo et prétentions de salaire à W.-R. Haller, Neuchâtel.

Küchenchef

erste Kraft, in Restauration, Bankett und à la carte bestausgewiesener, Referenz von grossen Schweizer Hotels, wünscht Jahres- oder Saisonstelle in erstklassiges Hotel-Restaurant mit Großbetrieb und Brigade. Offerten erheben unter Chiffre K. E. 2063 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Würde man uns fragen: Ist dieser Film ein Werbebillet für St. Moritz, so würden wir antworten: Ja. Er ist es gerade deshalb, weil er es nicht sein will. Denn der landschaftlich so überwältigende Rahmen der Engadiner Gebirgswelt ist nirgends Selbstzweck der Filmregie geworden. Aber man kann nun einmal den Ablauf der olympischen Spiele nicht zeigen, ohne dass dabei auch das Auge einiges von der herrlichen Umgebung von St. Moritz mit seinen idealen Voraussetzungen für alle Wintersportarten erhascht.

Dieser Film, der bereits in Schweden grössten Beifall findet und nun auch in den Schweizer Lichtspieltheatern zu laufen begonnen hat, wird sicher seinen Zweck erfüllen: Die olympischen Wettkämpfe in St. Moritz jedermann in ihrem wahren Sinn und Glanz erstahlen zu lassen.

Spezialgerichte in amerikanischen Hotel-Restaurants

Seit Jahrzehnten gelten für Amerikaner die Gerichte in den kleinen Pariser Restaurants als der unübertroffene Höhepunkt der Tafelkunst — vermutlich mit Recht. Immer wieder versuchen Restaurants in New York und anderen amerikanischen Städten ihre Gäste zu überzeugen, dass sie der französischen Cuisine in nichts nachstehen. Aber aus einem Grund ist das schwer zu erreichen: die führenden amerikanischen Restaurants sind meist zu gross, sind für zuviel Gäste bestimmt, und damit allein schon lassen sie die intime Atmosphäre vermissen, die jene Restaurants an beiden Ufern der Seine so anziehend macht. M. François Gowan, der erste Küchenchef des grossen, eleganten Plaza-Hotels in New York, glaubt ausfindig gemacht zu haben, was die amerikanischen Restaurants mit jenen Stätten galischer Kochkunst gleichwertig werden liesse. Das Intime kommt bei seinem Haus gewiss nicht zur Geltung: M. Gowan steht einem Stab von 125 Köchen und Küchenhelfern vor — das Kochen geht in drei Schichten Tag und Nacht fort in seinem Betrieb — und die sechs Restaurants des Hotels bedeuten für ihn weit mehr als 3000 Einzelmahlzeiten pro Tag. M. Gowan kehrte soeben von einer dreimonatigen Reise entlang den französischen Kochtöpfen zurück, und er ist überzeugt, dass auch heute, da die Ernährungsmöglichkeiten in Frankreich gewiss beschränkt und erschwert sind, die Spezialisierung das Geheimnis ihres Erfolges ist.

Die „spécialités de la maison“ begründen den Ruhm eines Restaurants.

Nach seiner Rückkehr von der französischen Orientierungsreise führte M. Gowan in seinem Hotel denn auch für jede Mittagstafel in seinem Hotel eine Spezialität ein, die jeden Tag wechselt. Es handelt sich nicht um komplizierte Gerichte, sondern um lamb stew, Parisienne, Corned beef mit Wirshing usw.; denn die Beobachtung hat gezeigt, dass der Geschmack der Amerikaner einfacher geworden ist, dass sie ein gutes, reelles Gericht einer langen Reihe von „fancy“ Gerichten vorziehen. Das hängt zum Teil mit der Teuerung zusammen, mehr noch aber mit Fragen einer schlanken Taille und solchen gesundheitlicher Zweckmässigkeit. Dr. S.

Auskunftsdiens

Reisebureau Ritz-Tours, Bern und Biel

Wie wir erfahren, hat das oben genannte Reisebureau mangels Zahlungsfähigkeit seine Tätigkeit einstellen müssen und ist in Konkurs geraten. Zur Abklärung der Gründe dieses Zusammenbruchs ist der Leiter dieses Bureaus in Untersuchungshaft genommen worden.

Die Fachecke

Ist gute Luft ein Luxus?

„Was Sie mir von der Zweckmässigkeit der Lüftung erzählt haben, mag ja alles ganz schön und gut sein, aber...“ Das ist die regelmässige wiederkehrende Wendung, wenn man irgend einem Unternehmer klar zu machen versucht, wie viele Vorteile für ihn, seine Angestellten und seine Gäste durch die Verbesserung der Luft eintreten würden. Und an dieses „Aber“ schliesst sich dann meist eine unendliche Fülle von Einzelgründen an. Besonders hört man: „Was haben wir bereits alles für unsere Gäste getan! Wir haben ja auch gar keinen Platz für eine Luftleitung; wir sind ein alter Betrieb, bei dem auf solche neuzeitlichen Anforderungen noch keine Rücksicht genommen worden ist, da kann man so eine Anlage doch nicht nachträglich einbauen!“ Aber die vorgebrachten Gesichtspunkte werden dadurch, dass man sie immer wiederholt, nicht richtiger! Und gerade die Begründung, eine gute Lüftung lasse sich nachträglich schwer einbauen, die stimmt am allerwenigsten. Denn an ungezählten Beispielen nachträglicher Einbauten lässt sich das Gegenteil beweisen.

Und gerade für solche nachträglichen Einbauten von Lüftungsanlagen gibt es kaum geeignetere Kanäle als die aus Asbestzement, weil sie sich überaus bequem zurichten und verlegen lassen, wenig Platz einnehmen und weil sie, mögen sie nun auf der Aussen- oder Innenseite der Wand verlegt werden, nachher am fertigen Bau gut aussehen und niemals den Eindruck des Behelfsmässigen machen.

Bei der Untersuchung des sozialen und wirtschaftlichen Wertes von Lüftungsanlagen in Betrieben müssen wir sorgfältig zwischen den Aufgaben auf der einen und den Lösungsmöglichkeiten auf der anderen Seite unterscheiden. Wo es sich um Betriebe handelt, bei denen keine wesentliche Luftverschlechterung zu befürchten ist, dient eine verbesserte Lüftung in erster Linie der Erhöhung des Wohlbefindens der Beschäftigten und der Gäste. Wir wissen aus vielen arbeitswissenschaftlichen Untersuchungen speziell in Amerika, dass das als angenehm empfundene Klima eines Raumes sehr viel zur Erhöhung der Leistungsfähigkeit und Gesundheit und zur Verlängerung der durchschnittlichen Arbeitsfähigkeit der darin Beschäftigten beitragen kann.

Zur natürlichen Lüftung kommt überall dort, wo sie nicht ausreicht, oder wo mit Luftverschlechterung durch die Art des Betriebes zu rechnen ist, die vom Fachmann entworfene Lüftungsanlage. Ihre einfachste Form ist die Absaugung der verbrauchten Luft.

Wie sorgfältig Lüftungs- und Klimaanlage

entworfen werden müssen, dafür nur ein Beispiel. Jeder kennt den „Hecht“, der in einer gemütlichen Wirtsstube zu entstehen pflegt, wenn tüchtig geraucht wird. Die Anbringung eines mechanischen Lüfters in der Gaststube war vielleicht die erste aller Lüftungsanlagen. Bald erkannte man, dass mit solch einem Lüfter leicht mehr Schaden als Nutzen angerichtet werden kann. Saugte er wirklich kräftig, machte er ziemlich Lärm. Ausserdem aber erzeugte er reichlich Unterdruck, es begann an allen Fenstern und Türen zu „ziehen“, der Lüfter vertrieb also empfindliche Gäste. Viel schlimmer aber war, dass es sehr oft nach längerer Entlassung stark „nach der Küche“ zu riechen begann. Denn der Unterdruck suchte sich ja die Quelle seiner Ausgleichsmöglichkeit nicht heraus, sondern liess gute und schlechte Luft wahllos einströmen. Also bestimmten die Fachleute, dass zur Vermeidung von Küchengeschmack in Gasträumen dort stets Überdruck durch Zufuhr frischer Luft, in der Küche aber Unterdruck durch Absaugen verbrauchter Luft herrschen müsse.

Der Belüfter im Gastzimmer aber brachte im Winter ganz breite Ströme kalter Luft herein, nun zog es nicht mehr von den Türen, sondern vom Belüfter. Und, was noch viel weniger schön war, die ganze verbrauchte Luft des Gastzimmers strömte zuerst einmal in die Küche und verdarb dort die Luft noch mehr, als sie es vorher schon war. Deshalb sind neuzeitliche Klimaanlage für die Behaglichkeit in Gasträumen, Gefelchschaffsräumen usw. eine ganz besonders wichtige Aufgabe.

Man sieht, es kann also gar nicht die Rede davon sein, dass gute Luft im Betrieb ein Luxus sei. Ja, es ist nicht einmal so, dass wir allmählich durch Lüftungs- oder Klimaanlage in unseren Ansprüchen an die uns umgebende Raumluft „verwöhnt“ werden. Vielmehr müssen wir immer wieder daran denken, dass wir erst seit wenigen Jahrzehnten in unseren Städten und in den Betrieben eng aufeinander sitzen und leben müssen, so dass auch erst seit dieser Zeit überhaupt Raumluftverschlechterungen vorkommen, denen es abzuwehren gilt. Die Amerikaner haben einen grossen Teil ihrer Klimaanlage keineswegs aus reiner Menschenfreundlichkeit erstellt, sondern sie sind schon bald dahintergekommen, dass ihnen bei engbesetzten Kontoren, wenn die Luft in den teilweise gar nicht an einer Aussenwand liegenden Räume schlecht wird, sehr viel Arbeitsleistung verloren geht.

H. Dg.

PAHO

Wichtig für PAHO-Mitglieder!

Die gründliche Beachtung nachfolgender gesetzlicher Vorschriften ersparen dem Versicherten und der Kassenverwaltung Arbeit und Kosten und schützen das Mitglied vor Taggeldverlusten:

1. Die Formulare für die Anmeldung zum Unterstützungsbezug sind vor Austritt aus der Stelle bei der Verwaltung der PAHO (Postfach 103, Zürich-Selnau) zu verlangen.
2. Die Kontrolle der Arbeitslosigkeit (Stempel) ist beim zuständigen Gemeindearbeitsamt mit dem ersten arbeitslosen Tage aufzunehmen. Wer die Kontrolle nicht sofort besuchen

Kartenspende pro Infirmis 1948

Pro Infirmis! Das Schweizer Volk schätzt den humanitären Zweck dieser Fürsorgeeinrichtung, weiss um ihre wohltätige Wirkung auf alle Gebrüchlichen und die Selbstlosigkeit ihrer Leiter und Mitarbeiter. Das erste Wort des Bundespräsidenten im Namen der stummen und tauben, schwerhörigen und blinden, lahmen, invaliden und geistig gebrechlichen Schützlinge der Pro Infirmis ist deshalb ein bewegtes Wort des Dankes an alle, die das Werk unterstützen und leiten.

Sein zweites Wort heisst Aufforderung, diese menschenfreundliche Tätigkeit fortzusetzen.

Was das Schweizer Volk für die ausländischen Kriegssopfer getan hat und noch tut, ist eine ihm zu hoher Ehre gereichende Geste der Freigebigkeit. Was es aber für Schweizer tun kann, die auch unschuldige Opfer, aber Opfer einer unerbrechlichen Natur sind, ist nicht nur eine Tat des Mitleids, sondern eine aus Nächstenliebe geborene Verpflichtung; denn die durch Pro Infirmis unterstützten, von der Natur zurückgesetzten Menschen sind uns durch das natürliche, heilige Band unserer gemeinsamen Heimat innig verbunden.

Liebe Mitbürger, gebt deshalb der Pro Infirmis weitherzig! Dieses Jahr setzt sie sich zum Ziele, die Gebrüchlichen noch mehr von ihrer Invalidität und Abhängigkeit zu befreien und sie einem selbstständigen Leben zuzuführen. Lasst uns ihr auf diesem Wege helfen und ihre Bestrebungen unterstützen. Damit geben wir einen Beweis brüderlichen Mitgefühls, gegenseitiger Liebe und wahren Christentums.

Celio, Bundespräsident.

will, verlange beim zuständigen kantonalen Arbeitsamt des Wohnortes einen Kontrollurlaub, das Gesuch ist zu begründen). Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann auch bei wohlgemeintem freiwillem Verzicht auf Unterstützung später Sperrfristen nach sich ziehen!

3. Die vollständig ausgefüllten Formulare für die Anmeldung zum Taggeldbezug sind raschestens an die Kassenverwaltung zurückzusenden.

4. Im übrigen ist das eingehende Studium der Statuten und Wegleitungen der Kasse ratsam. Die Arbeitslosenkasse kann ihren Versicherten nur dann ausreichend helfen, wenn ihre Weisungen beachtet werden.

Für den bescheidenen Monatsbeitrag von Fr. 3.50 werden im Falle von unverschuldeter Arbeitslosigkeit die gesetzlich zulässigen Höchsttagelder ausbezahlt.

Verwaltung der PAHO

Saisonöffnungen

Locarno: „Schloss-Hotel“, 1. März.
Vitznau: Hotel Vitznauerhof, 20. März.
Lugano: Hotel Erica-Schweizerhof und Villa Amalia, 10. März.
Rheinfelden: Hotel Ochsen eröffnet; Hotel Schiff eröffnet; Hotel Storchen, Terminus, Adler, das ganze Jahr geöffnet.

Günstig zu verkaufen

2 elektrische Kaffeemaschinen

System Ebner, 6 Liter Inhalt

1 elektrische Bratpfanne

„Eclair“

1 Beerex-Salamander-Roost

Alles in einwandfreiem Zustand.

Telephon Basel 2 20 04

Gesucht für die Sommersaison in neuereviertes Haus, mittl. Grösse, Sommer- und Wintersaison, per sofort

Köchin evtl. Anfängerin
Haus-Küchenburschen
Haus-Küchenmädchen
per Ende Mai/Anfang Juni

Küchenchef
entremetkundig
Aide oder Commis de cuisine
Concierger-Conducteur
mit Fahrerzulassung

Liftier-Chasseur
Etagenportier
Zimme mädchen
Obersaaltochter
Saaltöchter
Saalheutöchter
Restauranttochter
Lingere-Glättlerin
Wäscherin

Gut ausgewiesene Bewerber wollen Offerten einreichen unter Chiffre Z 5 2331 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Auf den Sommer:

Englisch lernen!

Englisch-Spezialkurs für Anfänger und Vorgeübte

vom 12. April bis 5. Juni 1948 gibt solchen, die noch keine Englischkenntnisse besitzen, die Möglichkeit, sich eine solide Grundlage zu erwerben. Wer schon mehr oder weniger Englisch kann, erfährt in diesem Kurs eine intensive Förderung! Ganztagsunterricht.

Zimmer und Verpflegung im „Montana“, Illustr. Prospekt gratis. Telephon (041) 2 55 51

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

WASSERSCHADEN

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hoteliersvereins seit 1907

Versicherungen für Hotels, Geschäfts- und Wohnhäuser, Fabriken, Wasserkraftanlagen und Wasserversorgungen schliesst zu vorteilhaften Bedingungen ab

Jean Hedinger, Zürich Bahnhofstrasse 81

Bevollmächtigter und Direktion für die Schweiz der Lyoner Allgemeine Versicherungs-Gesellschaft in Lyon (Gegr. 1887)

In der Schweiz seit 1899 konzessioniert für Wasserschaden-Versicherung

Gesucht jüngere, tüchtige und selbständige

KÖCHIN

In Privatklinik. Offerten unter Chiffre K. O. 2314 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kaufe

Bar-Restaurant-Einrichtung evtl. Barbuffet allein

Speisesaal-Bestuhlung

bequem, solid

Breakfast-Maschine

Milieux, Läufer, Vorlagen etc.

Nur besterhaltene Sachen kommen in Frage. Offerten erbeten unter Chiffre E B 2332 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT per sofort

Buffettöchter-Volontärin, ev. Anfängerin

Bewerberinnen mit franz. Kenntnissen wollen Offerte einreichen an Restaurant Huguenin, Zürich.

Place de

Chef de réception ou Gérance

est cherchée. De préférence à l'année ou saison prolongée. Allemand, français et anglais à la perfection. Age 40 ans. Offres sous chiffre Z. R. 2322 à la Revue suisse des Hôtels, à Bâle 2.

GESUCHT in Hotel- oder Sanatoriumsbetrieb

Direktions - Chef de réception-Posten

Gründliche Berufskennntnisse mit vorheriger kaufm. und Bankpraxis. 4 Hauptsprachen. Angebote gefl. unter Chiffre D. R. 2323 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, sparsamer

KOCH

(soeben von der Wintersaison zurück) wäre noch frei für Ferienablosungen, Aushilfen für Hochzeiten etc. evtl. auch für Frühjahrsaison im Tessin. Otto Rogger, Koch, Hotel Villerbad, Wilens-Sarnen, Tel. (041) 86292.

GESUCHT in Großrestaurant in Basel: junger, sprachkundiger

Sekretär - Chef de service

in Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Nur Herren mit guten Umgangsformen und Bureaukenntnissen wollen sich melden. Selbstgeschriebene Offerten mit Gehaltsangabe und Photo unter Chiffre G. B. 2309 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison Mai—Oktober in Hotel mit 35 Betten, tüchtige

Alleinköchin

oder

Koch

I. tüchtiges

Küchenmädchen, Zimmermädchen

servicemündig, sowie französisch und deutsch sprechend. Offerten sind zu richten an Hotel de la Paix, Interlaken, Tel. 428.

Leiterin, Mitarbeiterin oder Alleingouvernante

Offerten erbeten unter Chiffre A. M. 2310 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT für Erstklassrestaurant nach Basel

Kochlehrerling

Staatlicher Lehrvertrag, Eintritt 1. April oder nach Vereinbarung. Gefl. Offerten unter Chiffre K. L. 2315 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT in Passantenhotel mit regem Restaurantbetrieb tüchtige, sprachkundige

Serviertöchter

Eintritt Ende März. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Rheinfeld in Stein am Rhein.

Bestellengerichtetes Berghotel im Tessin mit starkem Passantenverkehr sucht tüchtige

Obersaaltochter Sekretärin-Journalführerin

Gefl. Offerten unter Chiffre O. J. 2307 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT für die Sommersaison Juni bis September in Passantenhotel an verkehrsreicher Alpenstraße im Wallis

Saaltöchter
Saallehrtochter
Zimmermädchen
sehr große Verdienstmöglichkeit
Bureauvolontär(in)
Kaffeeköchin
Casserolier - Küchenbursche
Officemädchen
Officebursche
Lingeriemädchen

Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre P. N. 2318 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Salvis



ELEKTRISCHE
GROSSKÜCHEN-APPARATE

SALVIS AG. LUZERN
FABRIK ELEKTR. APPARATE

Gesucht auf Ende April (evtl. früher) tüchtiger, sprachkundiger

**Oberkellner-
Chef de service**

Ab Mai gewandte

**Kellner
und Serviertöchter**

Offerten mit Referenzen, Bild und Ansprüchen an
Kursaal-Direktion Luzern.

Gesucht für gutgehendes, erstklassiges, mittel-
großes, renoviertes Hotel in Gstaad, für Sommer- und
Wintersaison, Eintritt anfangs Juni:

**Commis de cuisine
Kaffee- und Angestelltenköchin
Casserolier
Küchenbursche
Officemädchen
Zimmermädchen
Saaltochter**

per sofort:

Haushaltungsköchin
für Zwischensaison, Möglichkeit Jahresstelle
deutsch, französisch sprechend

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Olden-
horn, Gstaad.

Gesucht per 1. Mai

Köchin oder Alleinkoch

elektrische Küche, Ebendaseibst

Restaurationstochter

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Tell
und Post, Flüelen am Vierwaldstättersee.

Junge, einfache, tüchtige

Serviertochter

sucht Stelle nach Basel in gutgehendes Restau-
rant oder Hotel für die Zeit während der Schweizer
Mustermesse. Offerten unter Chiffre J. E. 2339
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu baldigem Eintritt

**II. Economatgouvernante
II. Kaffeeköchin**

in größeres Hotel am Genfersee. Offerten unter
Chiffre E. K. 2347 an die Schweizer Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht nach Luzern für sofort junger

Portier
deutsch und französisch sprechend,

Saaltöchter per 1. Mai

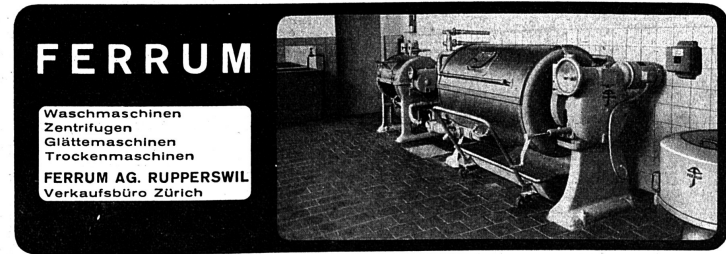
Saaltöchter per 1. Juni

Maschinenwäscherin
(Jahresstelle)

Buffetvolontärin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohn-
ansprüchen unter Chiffre P. S. 2348 an die Schwei-
zer Hotel-Revue, Basel 2.

FERRUM



Waschmaschinen
Zentrifugen
Glättemaschinen
Trockenmaschinen

FERRUM AG. RUPPERSWIL
Verkaufsbüro Zürich

Berufstüchtigen

Restaurationstöchtern

mit deutschen, französischen und eventuell englischen Sprach-
kenntnissen bietet sich zur Zeit Gelegenheit eines Ausstages
im **BAHNHOF BUFFET SBB BASEL**
Ich lege Wert auf gewandte Arbeitskräfte, die sich im à la Carte-
Service und dem Küchensektor auskennen und sich darauf ver-
stehen, die Gäste mit aller Feinsinnigkeit und freundlich zu be-
dienen. Bewerberinnen, die obigen Anforderungen entsprechen,
bitte ich um baldige Zusendung ihrer Offerte mit Photo und
Zeugniskopien. Ferner benötigen wir fachkundige

Buffetdamen
sowie eine versierte

Economat-Gouvernante

BAHNHOF BUFFET SBB BASEL.

Direktions-Ehepaar
tüchtig und arbeitsam, sucht selbständige
Leitung
eines guten Hauses.

Pacht
ist nicht ausgeschlossen. Geß. Offerten unter
Chiffre E. P. 2336 an die Schweizer Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle für erstklassigen Restau-
rationsbetrieb:

Buffetdame
(Stütze des Patrons), Salkr Fr. 300.— bis 350.—
Küchenchef
Salkr Fr. 700.—
Aide-Pâtissier
Salkr Fr. 350.— bis 400.—
Commis de cuisine
Salkr Fr. 350.— bis 400.—
Köchin
Salkr Fr. 300.— bis 350.—
2 Restaurationsstöchtern
Buffetstochter
Haus- und Küchenbursche
Salkr Fr. 200.—

Geß. Offerten unter Chiffre R. B. 2330 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für erstklassiges Stadthotel best-
ausgewiesener

Maschinenwäscher

in erstklassig eingerichtete Wäscherei. Gut-
bezahlte Jahresstelle. Geß. Offerten unter Chiffre
M. W. 2346 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht gewissenhafte Person als

Bademeisterin
(auch Anfängerin)

Saaltöchter
Saallehrtochter
Zimmermädchen
Kochlehrtöchter od. Kochlehrling
junger Koch-Pâtissier
Portier-Hausbursche
Küchenbursche

Gute Löhne, geregelte Freizeit. Eintritt März und
April. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und
Lohnansprüchen an Hotel Solbad Sonne, Möhlin,
Tel. (061) 69084.

Gesucht in Hotel ersten Ranges

Lingeriegouvernante

Jahresstelle. Guter Lohn. Gute Referenzen werden
verlangt. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten in
deutscher oder französischer Sprache unter Chiffre
L. G. 2342 an die Schweizer Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht zu baldmöglichstem Eintritt in best-
eingerichteten Jahresbetrieb, fachkundige und
zuverlässige

Hotelsekretärin

evtl. Sekretär als Stütze des Patrons
Perfekte Korrespondenz in Deutsch, Französisch
und Englisch. Bedingung: Führung von Journal,
Kassa und Buchhaltung. Nur bestausgewiesene
Kräfte mit langjähriger Erfahrung und entspre-
chenden erstenklassigen Referenzen senden aus-
führliche Offerten, unter Angabe des frühesten
Eintrittsdatums, an Hans Gühler, Chesa Grischuna,
Klosters.

Junge

Tochter

deutsch, französisch, engl.
sprechend, sucht Stelle in
Hotel-Restaurant oder Tea-
room (Fremdenkurort). Zeug-
nisse stehen zu Diensten.
Offerten unter Chiffre J. T.
2324 an die Schweizer Hotel-
Revue, Basel 2.

Wo findet junger

Engländer

eine Stelle für ein halbes
Jahr, um einem Schweizer
Gelegenheit zu geben, nach
England zu gehen? Offerten
unter Chiffre W. E. 2335 an
die Schweizer Hotel-
Revue, Basel 2.

**Bel Hôtel
à vendre**

station d'été renommée.
Fonds, immeubles, jardin.
Salon de thé, 10 chambres.
Confort. Nombreuses pos-
sibilités. Pour traiter
Fr. 150000 à 200000. Ecrire
sous Chiffre B. H. 2281 à la
Revue Suisse des Hôtels à
Bâle 2.

**Gouvernante-
Directrice**

cherchée par petit hôtel,
ville Suisse romande, con-
naissant le métier à fond.
Offre, certificat, photo, sou-
mettre sous Chiffre L. 28161 X, Publicitas,
Genève.

Gesucht selbständige

Köchin

in Konditorei (20 Personen).
Gutbezahlte Jahresstelle.
Einen ganzen Tag frei pro
Woche. Offerten an Con-
fiserie W. Baumann, Luzern.

Wegen Nichtgebrauch zu
verkaufen

**Geschirrwash-
und
Spülmaschine**

Marke Schwabenland, sehr
gut erhalten. Café Rio Weber,
Biel.

Gesucht per sofort tüch-
tige

**Allein-
köchin**

restaurationskundig, — Lohn
Fr. 300.— bis 320.—, Offert.
an Hotel Adler, Interlaken.

Ehepaar in mittlerem Alter
sucht Stelle als
Keller- Küchenbursche
sowie
Gastzimmermädchen
evtl.
Serviertöchter
O. Hobi, St. Gallerstr. 25,
Rorschach, St. Gallen.

Barmaid

deutsch, franz. und engl.
sprechend, sucht für Som-
mersaison passende Stelle.
Gute Zeugnisse und Referen-
zen vorhanden. Zur Zeit
in England. Offerten erbeten
an Annette Koch, 25 Rosen-
thal Rd., Catford, London
S.E. 8.

Gesucht auf Insel Jersey,
England

2 Zimmermädchen
1 Küchenbursche
1 Officebursche

Offerten mit Zeugniskopien
und Photo an Frl. Vreny
Ryser, Worb, B. Bern.



Gute Roßhaar-Matratzen

helfen Ihnen treue Gäste werben. Wenn Sie zu Neuanschaffungen schreiten,
lassen Sie zuerst anspruchsvolle Gäste urteilen. Dieselben werden einer
guten und warmen Roßhaarmatratze immer den Vorzug geben. Roth-Roßhaar,
seit 200 Jahren bewährt, ist in den guten Fachgeschäften erhältlich.

Adressennachweis durch
ROTH & CIE., WANGEN a. A.
Pferdehaarspinnerei Gegründet 1748

Pommes de terre de con-
somation

WER
nicht inseriert, wird vergessen

**Bintje
Voran
Ackersegen**

aux prix de gros. Livraisons
soignées. Demander notre
offre.

Bezencon & Cie., Echallens,
tél. 41104 (Vaud).

Zu verkaufen sehr schöne,

Cabriolet

7-8-Plätze
Eignet sich sehr gut für Berg-
hotel oder sonstigen Hotel-
Betrieb. Der Wagen ist total
durchverleitet. Belege sind
vorhanden. Bei sofortiger
Wegnahme billig. Wird evtl.
vorgeführt. Offerten unter
Chiffre G. 2333 Lz an Publi-
citas Luzern.

Portier

sachant langues étrangères,
cherche situation dans un
bon hôtel de 50-70 lits.
De préférence Montreux,
Lausanne, Genève. Libre à
partir du 1er mai. Références
et photos sur demande.
Prière d'envoyer offres sous
chiffre A. Z. 2337 à la Revue
Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Chef de cuisine

cherche place pour petite
brigade ou sel. Place à
l'année ou saison. Référen-
ces à disposition. Libre de
suite. Ecrire sous chiffre
P. 13833 D. à Publicitas,
Delémont (J.B.).

On cherche
**place d'apprenti
cuisinier**

en Suisse romande, pour
jeune homme de 16 ans.
Entrée de suite ou à con-
venir. Fam. Schwab, Restau-
rant Schützenhaus, Bümplin,
Bern.

Gesucht
für Erstklasshotel in Britisch-Ost-Afrika

Direktor

Offerten mit curriculum vitae und Gehaltsan-
sprüchen von nur gutausgewiesenen Bewerbern,
perfekt Englisch, möglichst mit Auslandspraxis,
unter Chiffre O. A. 2351 an die Schweizer Ho-
tel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
für Sommersaison von Luxushotel des Berner Oberlandes

Maincourantier
Economat-Gouvernante
Chefs de partie
Commis de partie
Liftiers
Chasseurs
Telephonistinnen
Zimmermädchen
Hilfs-Zimmermädchen
Hilfs-Portiers
Lingerie-Gehilfinnen
Wäscher (vertraut mit allen Lingerie-
Maschinen)
Gärtner

Gute Entlohnung. — Offerten unter Beilage von Zeugniskopien und Angabe der
Referenzen sowie Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre B. O. 2286
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen als

Ferienheim
in Gsteig bei Gstaad

(Berner Oberland), 1200 m. ü. M., das Hotel Ol-
denhorn (Holzbau in Chaletstil), über 30 Betten,
mit Inventar; günstiger Preis. Sommer- und Win-
tersport. Auskunft erteilt: Gemeindepräsident
Pernet, Gsteig, Tel. 9438.

Gesucht in Hotel ersten Ranges

Economat-Gouvernante

Guter Lohn. Jahresstelle. Gute Referenzen werden
verlangt. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten in
deutscher oder französischer Sprache unter
Chiffre E. G. 2343 an die Schweizer Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht

BARMAID

für Stadthaus. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten
unter Chiffre G. B. 2349 an die Schweizer Hotel-
Revue, Basel 2.

Gesucht per 15. April junger

K O C H
(evtl. Ehepaar)

(Frau für Buffet und Zimmeraufsicht zur Entlastung
der Wirtin) in erstklassiges Hotel und
Speiserestaurant nach Schaffhausen. Jahresstelle.
Selbständige Führung der Hotel-Küche (neu
elektrisch). Küchenmädchen vorhanden. Geß.
Offerten mit Photo und Ausweisen über bisherige
Tätigkeit unter Chiffre S. R. 2328 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
gel. Koch und Pâtissier,
37 Jahre alt, ledig,

Kaffeemühle
elektr., billig zu verkaufen.
E. Orell, Kreuzbleichestraße,
St. Gallen.

Sehr gut erhaltene

Engagement

per sofort oder April. Erst-
klassige Referenzen stehen
zur Verfügung. Bevorzugt
Vierwaldstättersee, Thuner-
see oder Genfersee. Offerten
mit Lohnangaben unter
Chiffre K. P. 2319 an die
Schweizer Hotel-Revue, Ba-
sel 2.

Obersaaltöchter
franz. und engl. sprechend.
Offerten unter Chiffre O. T.
2338 an die Schweizer Hotel-
Revue, Basel 2.

Les obligations des employés d'hôtel

Pas de droits sans devoirs

Au cours des discussions qui se sont déroulées et qui continuent à se dérouler pour l'établissement des contrats collectifs de travail, on a tellement parlé des obligations des patrons et des droits des employés, que les employeurs étaient enclins à croire pour finir que toutes les obligations étaient de leur côté et tous les droits du côté de leurs collaborateurs. On finissait même par oublier qu'un contrat de travail implique pour chaque partie des droits et des obligations mutuels qu'il convient d'observer.

Il faut d'emblée se rendre compte que la communauté domestique qui existe dans l'hôtellerie implique des conditions d'absolue confiance entre patrons et employés, et ce ne sont pas des lois et des contrats qui seront en mesure de créer ou de remplacer complètement cette confiance. Ce n'est que si chacun est disposé à faire régner l'ordre dans la communauté domestique et que si l'on est mutuellement disposé à s'entendre que l'on obtiendra une coordination parfaite et productive de tous les départements de l'exploitation.

Nous voulons donc, une fois, évoquer aussi les obligations des employés:

D'après les dispositions du code suisse des obligations, l'employé est tenu d'exécuter avec soin le travail promis. Il est responsable du dommage qu'il cause à l'employeur intentionnellement, par négligence ou par imprudence. Toutefois cette responsabilité est limitée par le fait que, de son côté, l'employeur doit tenir compte du degré d'instruction et des connaissances techniques de l'employé, et savoir dans quelle mesure celui-ci dispose des aptitudes et qualités nécessaires à l'exécution du travail confié.

Dans les derniers contrats collectifs de travail, les obligations des employés ont été précisées, comme suit: «Les employés sont tenus de faire preuve de correction à l'égard des clients, de leurs chefs et de leurs subordonnés. Les travaux qui leur sont confiés sont à exécuter consciencieusement. Tous les employés s'entraideront réciproquement dans l'exécution des travaux qu'ils ont à effectuer. Ils doivent aussi traiter avec le plus grand soin tout le matériel qui leur est confié. Ils sont tenus d'attirer l'attention de l'employeur sur les dommages ou défauts éventuels des marchandises, du mobilier, des machines, etc.»

Rupture de contrat

Etant donné la situation actuelle du marché du travail, une rupture de contrat de la part d'un employé peut avoir des répercussions désagréables pour l'entreprise en question. Il arrive que l'employé, après s'être engagé à accepter une place, rompt le contrat sans raison valable ou — ce qui est pire — ne se rend même pas à son lieu de travail à la date convenue. On se plaint toujours plus souvent d'employés qui quittent leurs places sans observer les délais légaux ou contractuels de congé. Le prétexte qu'il n'y a pas de contrat écrit ne saurait être invoqué, puisqu'il est d'usage de conclure des contrats de travail oralement, et puisque, sous cette forme aussi, ils engagent les deux parties. La plupart du temps les employés ne se soucient pas le moins du monde du fait que leur départ inopiné met dans un grand embarras l'établissement dans le quels travaillaient, et souvent ceux de leurs collègues qui restent. Une telle manière d'agir est la preuve d'une mentalité qui ne prend pas très au sérieux la parole donnée. Dans ces cas-là, il ne reste à l'employeur que le droit de rendre responsable des dommages subis l'employé qui a rompu le contrat.

Toutefois il est souvent difficile pour le patron de faire la preuve du dommage qui lui a été causé. Comment peut-on en effet fixer la valeur du dommage quand le poste de-

meure inoccupé pendant quelques jours ou quand un parent vient à la rescousse pour faire temporairement le travail qui doit être effectué? L'employeur est toujours désavantagé quand il doit prouver le dommage et c'est la raison pour laquelle le contrat collectif de travail intervilles prévoit qu'en cas de résiliation de contrat irrégulière, l'employeur peut retenir un montant minimum de fr. 50.— (ou fr. 100.— s'il s'agit du personnel assumant des responsabilités). Pour ce montant, il n'est pas besoin de faire la preuve du dommage.

Le recours civil en dommages-intérêts contre la partie contractante fautive demeure réservé. Le fait que cette clause figure dans le contrat collectif de travail montre que l'organisation des employés condamne aussi les résiliations irrégulières de contrat et qu'elle entend s'opposer aux agissements illégaux de certains éléments.

Un contrat de travail peut naturellement être résilié sans délai s'il existe pour cela de justes motifs. Sont considérés comme tels: toutes les circonstances qui, pour des raisons de moralité, ou en vertu des règles de la bonne foi, autorisent l'une des parties à ne plus exécuter le contrat. On considérera comme de justes motifs, le fait d'accepter des cadeaux de la part des fournisseurs, graves négligences de service, ivresse répétée pendant le service, etc. etc. On ne peut demander à un tenancier d'entreprise de continuer à garder chez lui des employés qui auraient commis des tromperies, des vols, etc. Quand l'employé s'est rendu coupable de tels actes, le congédiement immédiat est parfaitement justifié. Lorsqu'il n'y a que des soupçons, l'employeur fera preuve d'une grande prudence. Il peut envisager de congédier l'employé, mais il ne pourra le faire sans délai. Nous sommes heureux que les cas mentionnés ci-dessus ne constituent que de rares exceptions.

«Commissions, cadeaux»

L'interdiction pour le personnel de toucher directement ou indirectement des commissions, des bonnes-mains ou des cadeaux en nature de la part des fournisseurs est particulièrement importante. Cette interdiction qui figurait déjà sur le contrat de travail de la Société suisse des hôteliers a maintenant été incorporée aux contrats collectifs de travail. L'employé n'a pas non plus le droit de vendre des sous-produits tels que: glace de viande, graisses, os, etc. On ne sait pas encore assez que des agissements de ce genre peuvent être punis de la plus forte sanction: le congédiement immédiat.

Les fournisseurs de l'hôtellerie doivent enfin de compte cesser de pratiquer une méthode surannée et condamnable. Un calcul de prix strictement commercial rend sans autre impossible la remise de cadeaux. Les maisons qui croient devoir user de tels procédés pour faire des affaires ne peuvent fournir des prestations dignes de confiance. Il faut profiter des conjonctures économiques actuelles qui sont favorables pour mettre fin à cette sorte d'abus.

Nourriture du personnel et plaintes contre des employés coupables

Dans les ménages privés, il est déjà difficile de contenter chacun, aussi le problème de la nourriture devient-il de plus en plus pénible à résoudre quand on est en présence d'une foule d'employés aux origines, habitudes et genres de vie les plus divers. Le contrat collectif intervilles prévoit que les employés qui s'occupent des repas du personnel sont responsables de la préparation d'une nourriture saine et suffisante dans le cadre des ordres donnés par l'employeur. Mais, si bien qu'agisse le cuisinier responsable, il sera — de par les conditions ci-dessus mentionnées — difficile d'éviter des réclamations. Celles-ci devront donc faire l'objet d'enquêtes

approfondies afin qu'il soit clairement établi qui est fautif.

Le tenancier doit donner des instructions précises quant à la nourriture du personnel et veiller constamment à ce que les marchandises mises à disposition dans ce but soient judicieusement utilisées. S'il y a vraiment lieu à réclamation, le personnel a le devoir de se mettre directement en rapport avec le tenancier, afin que celui-ci puisse immédiatement remédier à tout état de chose défectueux.

La commission paritaire créée par le contrat collectif intervilles doit en premier lieu s'occuper des questions touchant à l'interprétation des clauses du contrat. Mais elle est aussi compétente pour traiter les plaintes relatives à des prestations contractuelles. Il semble pourtant, dans ces cas-là, que, de part et d'autre, on a meilleur temps de recourir d'abord à une entente directe, puis si ces discussions n'aboutissent pas, de soumettre le cas à l'organisation professionnelle, pour nos membres, au Bureau central de la S.S.H. à Bâle. Les plaintes seront accompagnées de la documentation et des preuves nécessaires. Pour les questions concernant les apprentis, ce sont les commissions d'arrondissement qui sont compétentes.

Fournissons du travail de qualité!

On sait que l'hôtellerie suisse est réputée pour les prestations de qualité qu'elle fournit et pour l'excellence de son service. Or, par suite de la crise causée par la guerre, bon nombre d'employés qualifiés ont abandonné la profession et l'on assiste maintenant, en général, à une baisse du niveau de la qualité professionnelle. On conviendra donc que les exigences toujours accrues de la part du personnel, que ce soit dans le domaine de la protection légale des conditions de travail ou dans le domaine des salaires, ne sont guère conformes à cette baisse de qualité. Chaque

Pour mettre le point final aux polémiques concernant les Jeux olympiques d'hiver 1948

Avant de reproduire encore une ou deux opinions jugeant, semble-t-il, objectivement les commentaires éfrénés auxquels ont donné lieu les Jeux olympiques à St-Moritz, faisons brièvement part de nos propres expériences. Nous avons nous-mêmes pu constater que les reporters qui ont déclaré que les hôteliers de St-Moritz avaient abusivement profité des conjonctures pendant les Olympiades ont gardé le plus profond silence quand il s'est agi de préciser leurs accusations générales.

Un contrôle des prix maximums exécuté, à la demande des hôteliers de St-Moritz, par la Société suisse des hôteliers a révélé que ces prix n'avaient pas été dépassés. Quelques réclamations de la clientèle concernent des prix de chambre à deux lits loués à une seule personne. Il y a également quelques réclamations pour absence de déduction de repas non consommés à l'hôtel, des arrangements de pension ayant été conclus.

La plupart de ces plaintes formulées auprès du bureau de logement ont pu être totalement éclaircies. Les bruits circulant sur les exagérations qui auraient eu lieu au sujet des prix comptés pour les extras (thés, cafés etc.) n'ont jamais pu être appuyés des preuves nécessaires.

D'autre part nombre d'hôteliers se sont plaints auprès de notre contrôleur du fait que plusieurs hôtels s'étaient refusés de payer des chambres réservées et qui, finalement, n'avaient pas été occupées.

Tel est le résultat de notre enquête et nous clorons pour notre part les Jeux olympiques d'hiver 1948 par les statistiques et commentaires suivants:

Deux commentaires objectifs

L'office central suisse du tourisme déclare:

Il est certain que les représentants, sportifs ou journalistes, de plusieurs pays à change bas et à contrôle de devises très strict auront pu éprouver des sentiments mélangés à St-Moritz; une certaine mauvaise humeur est compréhensible pour ceux qui, par erreur ou par «besoin de grandeur», auront dépensé en un ou deux jours, dans des bars ou des palaces qui dépassaient leurs moyens, les quelques francs mis à leur disposition par leurs banques d'Etat. On nous permettra de relever, en passant, que les établissements similaires d'autres pays pratiquent des prix souvent supérieurs à ceux que l'on dénonce avec une théâtrale indignation. Les organisateurs ne pouvaient, évidemment, pas intervenir dans les dépenses personnelles, faites en marge des prix forfaitaires consentis longtemps à l'avance pour le logement et la

Caisse A.V.S. Hotela

Orchestres

Les directives concernant le paiement des cotisations sur le salaire des orchestres, musiciens et artistes, seront données à nos affiliés aussitôt que nous posséderons l'ordonnance s'y rapportant, actuellement en préparation à l'O.F.A.S.

En attendant que nous soyons en mesure de le faire, les chefs d'entreprises voudront bien continuer à retenir le 2% sur les cachets convenus.

Pour le premier trimestre de 1948, il est à prévoir qu'un décompte séparé devra être établi pour cette catégorie d'employés et il sera nécessaire de pouvoir indiquer à la Caisse le nom du chef d'orchestre ou de l'artiste responsable de l'exécution de contrat. Pour ces employés seulement, aucune disposition n'est actuellement à prendre au sujet de l'établissement de leur certificat d'assurance.

Ces mesures n'affectent pas les instructions déjà données concernant le règlement des cotisations des autres employés.

employé devrait se rendre compte que ce n'est que grâce à la pénurie actuelle de personnel que la loi de l'offre et de la demande ne joue plus son rôle compensateur. Il est clair cependant que dès que les conditions seront redevenues normales, l'employeur ne cherchera plus à s'assurer n'importe quel main-d'œuvre, mais qu'il recherchera les collaborateurs les plus qualifiés. Les employés feront donc bien de prévoir une telle situation et de sauvegarder leur place dans la communauté hôtelière par du travail véritablement de qualité.

La concurrence internationale va devenir toujours plus âpre. Nous devons donc soutenir la réputation de notre industrie hôtelière. C'est le meilleur atout dont nous disposons actuellement et c'est en s'efforçant de toujours faire mieux, en tendant toujours davantage vers la perfection, qu'employés et patrons assureront non seulement leur propre avenir, mais celui de l'hôtellerie suisse tout entière.

nourriture des athlètes et des reporters; il ne s'en suit pas que leur esprit olympique soit moindre, pour autant, que celui de leurs hôtes.

A propos d'une polémique

On critique fort, ici et là (en France surtout) les prix excessifs payés à Saint-Moritz pendant les Jeux olympiques. Or il se trouve que la «Nouvelle Revue de Lausanne» a signalé la modération des hôtes de là-haut... L'auteur interpellé à plusieurs reprises à ce sujet, croit utile de s'expliquer, puisqu'aussi bien la question est d'ordre général:

La querelle vient de ce que l'on joue sur les mots et que l'on compare des choses qui ne se peuvent comparer.

Sur les mots? Je n'ai jamais dit que Saint-Moritz fût l'endroit idéal pour les clochards, et que l'on pût y vivre pour dix francs par jour en redemandant de la crème fouettée pour son café noir. Non, j'affirme simplement — preuves à l'appui et à disposition! — que Saint-Moritz n'était pas plus chère et était même parfois moins chère que des villes comme Lausanne. Ce qui, si l'on tient compte de l'altitude, de l'exploitation saisonnière et de l'occasion qui, en hôtellerie aussi, fait souvent le laron, était plus que raisonnable.

Et puis, attention aux comparaisons. On me dit: «Mais voyons! J'ai payé un café trois francs et une assiette anglaise cinq! A Lausanne, un café coûte quarante ou cinquante centimes!»

Justement pas. Parce que, ce faisant, on compare un café lausannois à un bar de palace de Saint-Moritz. Allez à un bal dans un de nos établissements de premier ordre, à Lausanne, et vous payerez aussi un café trois francs et cent sous une assiette anglaise. Dans les bars de Saint-Moritz, on ne «dédansait» pas... Il fallait une belle dose de naïveté pour y aller boire un bœuf sur le pouce, payer avec dix sous et attendre la monnaie!

Mais il y avait aussi là-haut, je le répète, des endroits pas chers du tout, et qui n'étaient pas moins sympathiques pour tout cela. Il s'agissait simplement de viser un peu, comme dans n'importe quelle station de luxe.

Il n'empêche qu'à l'étranger on fulmine.

Et cela, j'estime que c'est absolument normal. Il fallait s'y attendre.

En effet, les participants aux Jeux olympiques ne sont pas des riches, à quelques exceptions près. Et puis ce sont des jeunes, et enfin ils ont eu toutes sortes d'ennuis pour le transfert des devises.

Ce danger-là était inévitable, du moment que l'on amenait ces jeunes peu argentés dans une

station qui est tout de même une des capitales de la galette et du snobisme européen.

Si donc je devais conclure, je le ferais ainsi:

Je crois que les hôteliers de Saint-Moritz ont été parfaitement raisonnables. Et ce disant, je ne parle pas des palaces, pour la simple raison que je n'ai pas été assez naïf pour m'y laisser pincer... Mais puisque ce sont des journalistes qui font le bruit, je crois pouvoir dire que l'exercice de cette profession devrait demander un minimum de discernement.

Le journaliste suisse qui jugerait de la vie en France d'après les palaces de Deauville serait un sot. Et vice-versa!

L'effort fourni, en chiffres

La saison continue à St-Moritz, sans connaître l'affluence extraordinaire, il va sans dire, de la période qui vit se dérouler, sous le signe des 5 anneaux, les compétitions internationales. Des courses de bobsleigh et de skeleton ont eu lieu, comme la traditionnelle fête des costumes connue sous le nom de « Schlitteda Engiadinaisa ».

L'effort de la radio

Un travail intense a été accompli dès le début des Jeux olympiques d'hiver dans l'Hôtel de la Radio qui abritait près de 150 reporters, techniciens et auxiliaires. Quelques jours auparavant, des émissions d'essai avaient soumis les installations à une première épreuve. Voici quelques chiffres qui prouveront que tout avait été mis en œuvre pour permettre au public de suivre les compétitions: le 30 janvier, jour d'ouverture, 32 émissions ont été réalisées pour l'Europe et les pays d'outre-mer en 40 h. 35 minutes; le 31 janvier: 25 émissions, en 25 h. 50 min.; le 1er février: 31 émissions en 28 h. 15 min.; le 2 février: 28 émissions en 22 h. 55 min.; le 3 février: 29 émissions en 24 h. 15 min., et le 4 février: 28 émissions en 27 h. 05 min. Dans ces chiffres, ne sont pas compris les enregistrements dans les studios qui nécessitent jusqu'à présent, à part les bandes magnétiques, 1700 disques Pyral.

Chaque jour, la liaison entre le microphone et l'Hôtel de la Radio était établie moyennant 4000 mètres de câble; 45 microphones et environ 70 appareils téléphoniques, avec amplificateurs, étaient mis en service. Les installations techniques ont fait l'admiration des spécialistes étrangers et suisses de la radio.

Le trafic ferroviaire

Il convient de signaler l'effort considérable qui a été accompli par les Chemins de fer rhétiques. La moyenne des voyageurs transportés pendant toute la durée des Jeux était de 3000 personnes par jour, avec un total de 47008 arrivées à St-Moritz pour les journées du 29 janvier au 10 février (16243 aux Jeux olympiques de 1928).

Le samedi 7 février, 25 trains ont transporté plus de 7000 voyageurs à l'aller et 5800 au retour.

Le lendemain, dimanche 8 février, jour de clôture des Jeux olympiques, 24 convois ont amené 6300 personnes à St-Moritz et en ont reconduit

8200 à Coire, Pontresina, Samedan, Celerina, Davos, Klosters, Bergün, etc.

Le lundi, les nombreux trains figurant à l'horaire ont été doublés, voire triplés, et des courses spéciales ont été organisées.

Le total des trains spéciaux s'élève à 242 pour une durée de 12 jours.

Les Chemins de fer fédéraux, de leur côté, ont été mis à forte contribution et il a fallu organiser trois trains spéciaux de Coire à Zurich et Bâle.

Le trafic routier

Le trafic routier a aussi été considérable. Le samedi 7, venant du Tessin et d'Italie, plus d'un millier de voitures automobiles et d'autocars ont franchi le col de la Maloja et des centaines de personnes qui n'avaient pu trouver place dans les hôtels ont dû passer la nuit dans leurs véhicules.

Les services d'autocars postaux ont fourni également un gros effort: 25 cars étaient en service chaque jour pour l'accomplissement d'un horaire très serré et des courses spéciales ont été organisées pour transporter les spectateurs des compétitions de saut et de «slalom spécial», on en compte 80 pour Champfèr, où était installé le tremplin de saut, et 60 pour le retour. Le dimanche matin 8 février, plusieurs personnes avaient tenu à assister au tir des patrouilles militaires et des autocars postaux furent mis à contribution de St-Moritz à Silvaplana; on estime à 15000 le total des personnes qui prirent place dans les autocars des PTT, samedi et dimanche.

On n'oubliera pas que les routes étaient recouvertes de neige fraîche et que le trafic ordinaire était déjà intense. Les adroits conducteurs de nos cars postaux méritent une mention spéciale.

De nos sections

Avec le comité élargi de l'Association hôtelière du Valais

Le comité de notre association cantonale a siégé le 24 février dernier à Martigny sous la présidence de M. Alfred Mudry pour examiner les prix à publier au Guide suisse des Hôtels dans le cadre de la nouvelle réglementation des prix. Il s'était adjoint plusieurs membres dont l'avis autorisé était précieux en cette circonstance.

Vérifier et équilibrer les prix de quelque cent cinquante établissements n'est pas chose aisée. Notre comité s'est trouvé en cette matière dans une situation unique, puisque ailleurs les organes régionaux, notamment les présidents de section, ont à s'occuper d'un nombre beaucoup plus limité de cas, dans un secteur unitaire où il est beaucoup plus facile de s'entendre. En l'espèce, c'est presque du Valais entier qu'il s'agit, avec ses différences régionales et mêmes locales, et ses conditions très particulières en regard d'autres cantons.

On comprendra dès lors que notre comité élargi se soit trouvé en face d'une tâche vraiment

très complexe — que le doute régnant encore au sujet de l'approbation officielle de la nouvelle réglementation des prix n'était pas de nature à faciliter. Il se peut que certaines questions de détail doivent encore faire l'objet d'une mise au point. Mais dans l'ensemble, il y a tout lieu d'espérer que le comité a bien rempli sa mission.

Ce travail ardu a d'ailleurs été coupé d'agréables intermèdes. Après avoir été aimablement reçu par M. Cretex, et siégé dans la matinée à l'Hôtel du Grand Saint-Bernard, le comité a visité sur le coup de treize heures les caves Orsat S.A. pour répondre à une gracieuse invitation de cette maison. On passa quelques instants de détente et de belle humeur en la compagnie de MM. Alphonse et Denis Orsat, de M. Edouard Morand et de M. Herzog au carnotzet des Caves où l'on fit honneur à une excellente raclette bien arrosée.

Reprise l'après-midi, la séance trouva son dénouement dans une visite à M. Robert Kluser, le si sympathique vétéran de la profession.

Chez les hôteliers montreuens

La section de Montreux a tenu récemment son assemblée générale sous la présidence ferme et courtoise de M. Gustave Guhl. L'assemblée, après avoir entendu le rapport du Comité et la lecture des comptes de l'exercice écoulé et où le rapport des contrôleurs, présenté par M. Curti, a approuvé à l'unanimité la gestion du comité pendant l'année 1947.

MM. A. Hayoz et R. Crittin, dont les mandats de membres du comité arrivaient à échéance, ont été réélus pour une nouvelle période statutaire de 3 ans; le collège des vérificateurs, composé de MM. Schudel et Curti, avec Mlle Frank comme suppléante, a été confirmé dans ses fonctions; c'est enfin M. Gustave Guhl qui — par acclamation — a été réélu comme président.

L'assemblée a abondamment discuté la question des prix maxima, en corrélation notamment avec la publication du guide officiel de la S.S.H.; elle a décidé de faire connaître au comité central son opinion à ce sujet.

M. Pierre Guhl a souligné la nécessité de poursuivre les efforts qui sont faits depuis deux ans, par l'office du tourisme de Montreux, en faveur des sports d'hiver dans les hauts de Montreux; son avis paraît avoir rencontré l'accord complet de l'assemblée. Les hôteliers montreuens ont ensuite discuté de nombreuses questions d'actualité et échangé leurs avis sur des problèmes à l'ordre du jour.

Sur invitation de l'Agence de voyages Hôtel-Plan, un certain nombre d'hôteliers ont pris part à une excursion en auto-car qui a conduit les participants au nouveau lac et barrage de Génissat, près de Bellegarde, qu'ils ont visité avec beaucoup d'intérêt.

M. Rezzonico, le nouveau directeur du Casino de Montreux, a pris possession de ses nouvelles fonctions; à l'occasion de l'assemblée générale de la Section, M. Gustave Guhl lui a souhaité la bienvenue au nom de ses collègues.

Main-d'œuvre autrichienne

Nous avons reçu d'écoles hôtelières autrichiennes des inscriptions de jeunes sommeliers et sommelières qui cherchent de l'engagement en Suisse de fin mai à septembre, afin de perfectionner leur formation professionnelle.

Les employeurs qui s'intéresseraient à ces candidats sont priés d'indiquer à notre bureau de placement les conditions d'engagement (date d'entrée en fonction et salaire). Les formalités d'entrée seront effectuées par notre Bureau.

Ecole hôtelière

Un cours nouveau?

Lors d'une séance de la commission scolaire, le directeur, après avoir analysé le programme d'enseignement des secrétaires, proposa de mettre à l'étude la création d'une subdivision de ce cours, destinée uniquement aux jeunes filles.

En effet, il faut constater que le programme du cours comprend quelques branches d'enseignement, en particulier comptabilité et droit, qui exigent un effort très grand, particulièrement des jeunes filles. Plus tard, dans la plupart des cas, ces jeunes filles n'ont pas la possibilité d'utiliser les connaissances acquises. Par contre, elles se rendent compte que ce qui leur manque, ce sont certaines connaissances pratiques.

Dans le petit ou le moyen hôtel, la jeune fille est vraiment l'aide de la directrice. Elle fait tous les travaux courants du bureau, main-courante, téléphone, correspondance, mais la comptabilité lui est rarement confiée. A par cela, elle collabore surtout avec la directrice à l'étagé, à l'économat, et parfois à la salle. Son travail serait beaucoup plus rentable, si elle avait des connaissances plus approfondies de ces 3 départements.

De là, la proposition d'instituer un nouveau cours, dès l'automne 1948, appelé: Cours d'aide-directrice. Il aurait la même durée que les autres cours. Son programme comprendrait le même nombre d'heures d'études des langues, dactylographie, technique hôtelière. Il serait considérablement allégé en comptabilité, droit, tourisme. Cette économie permettrait de créer des cours nouveaux d'économat et de lingerie, de donner aux élèves des notions utiles sur le mobilier, tapis et vaisselle. Elles devraient apprendre aussi la terminologie de la cuisine et de la cave. Peut-être même devraient-on leur donner un entraînement rapide du service de table afin qu'elles puissent collaborer dans les coups de feu.

Toutes ces idées n'ont été qu'ébauchées dans la première séance de la commission scolaire. Bientôt, une décision sera prise. Nous faisons appel à tous les hôteliers qui utilisent du personnel féminin pour qu'ils nous aident de leurs suggestions, qu'ils nous fassent part de leurs expériences! Nous désirons rassembler le plus grand nombre d'informations avant de prendre une décision.

Georges Duttweiler, Directeur

Für Mustermesse und Sommersaison stelle ich noch

2 Serviertöchter

für freundlichen, gepflegten Service ein.

Verlangt werden: Gute Arbeitsausweise, Französisch, angenehmer, seriöser Charakter. Geboten wird: Überdurchschnittlicher Verdienst.

Charles Freundlieb-Ritter, Historisches Wirtshaus zu St. Jakob, Basel.

GESUCHT in Jahresstelle

Zimmermädchen Lingeriemädchen Officemädchen Alleinglätterin Kellner-Praktikant

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen (freie Kost und Logis im Hause) an Hotel Bristol, Bern.

Gesucht:

Chef-Pâtissier Commis-Pâtissier Chef de partie Commis de cuisine Chef de service Servicepersonal Kellerpersonal

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild sind zu richten an Restaurationsbetrieb der Schweizer Mustermesse, Basel.

Gesucht für längere Sommersaison ab Anfang Juni (auch Wintersaison) in Erstklasshotel in Graubünden

Bureaufräulein

tüchtig, selbst, mit allen Arbeiten vertraut
Küchenchef, Entremetier, Pâtissier
Köchin (Angestellte)
Portier d'étage
Chef de service (Mithilfe im Bureau)
2 Saaltöchter, Kaffeeköchin
Lingère, Casserolier

Offerten erbeten mit Lohnangaben und Photo unter Chiffre G B 2248 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bahnhof- Hotel

Umstande halber ist an sehr gut frequentierter Lage ein gepflegtes und modern eingerichtete

Hotel- Restaurant

mit Spezialitätenstube und großer Gartenwirtschaft zu verpachten an tüchtigen und solventen Hotelier. Erforderliches Kapital mindestens Fr. 80000.— Anfragen unter Chiffre OFA 3901 R an Orell Füßli-Annoncen Aarau.

GESUCHT auf 18. März in angenehme Jahresstellen: 1 geübte

Weißnäherin- Stopierin

und eine

H. Glätterin

welche auch im Service mithilft. Offerten erbeten mit Lohnangaben, Photo und Zeugnisabschriften an Privatnervensanatorium «Friedheim», Zihlschacht, Thurgau.

Gesucht

in Jahresstelle

Chef de service

Vollständige Offert, nur von gut ausgewiesenen Bewerberin gef. an
Casino Bern

Insereieren bringt Gewinn

Rien ne vaut
l'Arome Maggi



Langjähriger, sprachkundiger

Conciërge

Alter 43 Jahre, zuverlässig, mit sehr guten Zeugnissen, sucht Stelle für sofort oder Saison. Gef. Offerten unter Chiffre A. D. 2190 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche pour juillet/aout, dans petit hôtel, Haut Tessin,

cuisinier seul ou cuisinière

Offres avec référence, conditions à l'Hôtel Ambri à Ambri, Tessin, 1000 m. s. m.

L'hôtel Victoria à Gilon s/Montreux cherche
(Saison Pâques—fin octobre)

Saucier Commis de cuisine Portier d'étage Chasseur-Liftier Volontaire de bureau

Offres avec copies de certificats, Photo et présentation de salaire à la Direction.

FOR INDIA

Wanted 3 English speak. **SWISS HOUSE-KEEPERS** for large Hotel Company. Apply with Copies of Testimonials to cipher LE 7684 Z Publicitas Zurich.

GESUCHT nach Genf in Groß-Restaurant

Gouvernante- Caissière

Eintritt zirka 20. März. Saisondauer zirka 7 Monate. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre G. E. 2179 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

Buffetdame Buffetgehilfin oder Anfängerin ferner für Eintritt im Verlaufe des Monats Mai Commis de cuisine Pâtissier Saaltöchter

Gef. Offerten unter Chiffre B. C. 2283 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf Ende März oder später tüchtige

KÖCHIN

in Hotel mit 40 Betten am Vierwaldstättersee, großer Lohn. — Sowie eine tüchtige

SAALTOCHTER

auf anfangs Mai; guter Verdienst, Franz. und etwas Engl. erwünscht. Telefon 2 87 81, Luzern oder Offerten an Chiffre V S 2270 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 15. April

2 Zimmermädchen Saaltöchter 1-2 Küchenmädchen 1 Portier-Hausbursche 1 Köchin oder Köchin-Volontärin

Offerten mit Zeugnissen sind zu richten an Familie Schmalz, Kurhaus Moosegg, im Emmental.

Erstklasshaus am Platz Zürich sucht in Jahresstelle, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Hors d'œuvrier (Voiturier)

und einige

Commis de cuisine

Offerten an F. Ehrsam, Küchenchef, Baur au Lac, Zürich.

Associations touristiques

L'assemblée générale de l'Association des Intérêts de Genève

L'assemblée générale annuelle, de l'Association des intérêts de Genève s'est réunie la semaine dernière au théâtre de la Comédie.

M. Jean-Rémy Christen, président, était entouré des membres de son comité et de M. Marcel Nicole, directeur de l'Association. Dans la salle avaient pris place MM. Albert Picot, conseiller d'Etat et président du Conseil national, Jean Treina, conseiller d'Etat, ainsi que de nombreuses personnalités représentant la vie genevoise dans toute sa diversité.

M. Christen donna lecture de son rapport présidentiel, dont voici quelques extraits particulièrement intéressants:

Si l'année 1945 fut l'année de la paix, 1946 celle de la reprise, on peut caractériser 1947 comme ayant été pour notre ville celle d'une *renaissance de la Genève internationale*: siège européen des Nations unies, nous connaissons à nouveau cette vie intense qui fait battre le cœur de notre cité comme aux plus beaux jours de la Société des Nations.

Est-il besoin de dire que, conscients de l'honneur qui nous échoit, l'impossible fut tenté pour accueillir et retenir convenablement les institutions internationales manifestant l'intention de s'établir en permanence sur les bords de notre lac. Le Comité international des réfugiés, l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture, actuellement à Rome, pourraient aussi, si nous leur en offrons les possibilités matérielles, s'installer à Genève à l'instar de tant d'autres institutions.

Le tourisme, branche maîtresse de notre effort, fut à peine freiné par la priorité donnée systématiquement aux représentants des délégations officielles des organismes internationaux qu'il nous fallait absolument loger. Quant à l'hôtellerie, elle connut des mois d'extraordinaire prospérité, se classant une fois encore au premier rang des villes suisses, avec un taux d'occupation dont il n'est pas exagéré de dire qu'il était inconnu jusqu'à ce jour dans notre pays.

Ce brusque développement qui semble nous avoir pris au dépourvu dans une certaine mesure, se heurte à des obstacles et des dangers; d'une part, il semble indiscutable que nous manquons par trop d'immeubles locatifs et d'hôtels; d'autre part, il faut bien se rendre à cette évidence que le *coût actuel de la construction et la rentabilité des immeubles locatifs* n'encouragent guère l'initiative privée, qui doit faire parfois de réels sacrifices pour donner suite aux pressantes demandes dont elle est l'objet. Il y a néanmoins un juste milieu à trouver.

M. Christen passe ensuite en revue l'activité déployée en 1947, marque les succès immenses obtenus lors des Fêtes de Genève, qui seront réorganisées cette année, et fait allusion à la tâche écrasante dévolue au bureau de la place des Bergues par les multiples conférences internationales qui se sont tenues dans notre ville et qui ont posé des problèmes de logement souvent angoissants. Puis il conclut:

Comme à l'ordinaire, il nous plaît, à la fin de ce rapport, de dire à quelques personnalités notées et essaiées pour l'intérêt soutenu qu'elles nous ont témoigné:

M. Albert Picot, président du Conseil national, a, surchargé de travail — et on le comprend — quitté le bureau de l'O.C.S.T., où il occupait la vice-présidence; en cette qualité, il représentait dignement Genève au sein de cet important organisme touristique et donnait à notre comité un appui sérieux et puissant. Appelé à une très haute charge, nous comprenons cette retraite un peu forcée, mais lui exprimons notre reconnaissance pour l'intérêt très vif qu'il a toujours apporté aux choses du tourisme. Nous savons, Monsieur le président, que nous pourrions toujours compter sur vous lorsque nous en aurons besoin. Vous ne vous êtes pas occupé de tourisme pendant quatorze ans sans en avoir reçu une indélébile empreinte.

M. Jean Treina, président du Département du commerce et de l'industrie, a suivi nos séances avec une rare constance et nous a régulièrement aidés et conseillés. Sa haute fonction et son amitié — nous pouvons en parler, il nous en a donné maintes preuves — nous ont été autant de précieux encouragements.

M. Fernand Cottier, vice-président du Conseil administratif et nouvellement promu conseiller national, — ce dont nous le félicitons — est un précieux conseiller à divers titres, et ses qualités de magistrat, d'hôtelier et d'expert du tourisme, donnent à ses avis un poids tout particulier.

Et, pour terminer, il nous faut insister sur l'énorme, le constant, l'écrasant labeur effectué par M. Marcel Nicole, sur les solides épaules duquel la besogne la plus accablante n'a cessé de peser 365 jours durant. Il y a peu de personnes à Genève, mesdames et messieurs, qui se figurent les travaux d'Hercule que ce directeur, dévoué s'il en fût, mène à chef jour après jour, nuit après nuit, sans que jamais une seconde de répit ne lui permette de souffler. Aidé de collaborateurs dévoués auxquels il nous faut rendre hommage — ils ont été jusqu'à quinze l'an dernier — c'est sur M. Marcel Nicole que repose en définitive toute la responsabilité de notre entreprise.

A la suite de l'ordre du jour, M. Albert Picot, conseiller d'Etat, tint à apporter, au nom des autorités cantonales et municipales, des paroles de reconnaissance et de gratitude pour l'immense effort fourni en 1947 par les Intérêts de Genève et leur directeur, qui rendirent possible cette succession de manifestations de tout genre dont notre ville fut le centre.

La partie officielle terminée, l'assemblée fut suivie d'un récépissé littéraire.

A l'office neuchâtelois du tourisme

Au cours de sa séance mensuelle de février tenue à Neuchâtel, la Commission de direction de l'Office neuchâtelois du tourisme a examiné plusieurs questions intéressant la propagande et le développement du tourisme neuchâtelois.

Elle a approuvé les dispositions suivantes prises en faveur des manifestations du Centenaire: diffusion du matériel de propagande du Comité de presse, arrangement avec l'hôtellerie

de Neuchâtel pour assurer le logement des quelque 30 congrès (représentant environ 4000 participants) qui auront lieu au chef-lieu. Le tourisme aura une place d'honneur à l'Exposition cantonale, organisée à Neuchâtel du 30 juin au 19 juillet; les frais de participant du tourisme à cette importante manifestation seront couverts par des sociétés de développement du canton, des entreprises privées de transports, diverses organisations de tourisme et l'ONT.

La Commission prend acte avec satisfaction du résultat des négociations touristiques anglo-suisse; ainsi notre région peut s'attendre à recevoir au cours de l'été prochain des visiteurs anglais aussi nombreux qu'en 1947. En outre, plusieurs centaines de membres des *International Summer Schools* seront les hôtes de Neuchâtel de mi-juillet à fin août; ils logeront comme jusqu'ici dans nos pensions d'étudiants et entreprendront des excursions dans toute la région.

Nouvelles économiques

Prochaine suppression du rationnement du pain

Les travaux entrepris il y a plusieurs mois déjà en vue de simplifier le rationnement vont aboutir, dans quelques semaines, à un résultat tangible pour les produits à base de céréales. Toutefois, il ne saurait être question d'abroger le rationnement, vu la situation encore précaire du ravitaillement en blé dans le monde et en égard, d'autre part, au régime international applicable à la répartition des céréales, régime auquel notre pays est également soumis.

On devra donc se contenter de simplifier le système actuel, tout en maintenant les mesures propres à prévenir un accroissement de la consommation des produits à base de céréales.

Des indications plus précises seront fournies en temps opportun. Jusqu'à l'entrée en vigueur du nouveau régime, chacun est invité à observer les dispositions actuelles. Les boulangers, négociants et meuniers doivent, notamment continuer à exiger les coupons de leur clientèle pour le pain, la farine et les pâtes alimentaires.

Chronique valaisanne

La loi cantonale sur les allocations familiales

Dans sa session prorogée, qui a été renvoyée du 2 au 23 février 1948, en considérant que différents travaux préparatoires n'ont pu être achevés, le Grand-Conseil eut à examiner deux projets de loi d'une envergure particulière.

Il s'agit des projets de loi sur les impôts cantonaux et communaux d'une part, et sur les allocations familiales d'autre part.

Nous examinerons brièvement pour cette fois-ci, en guise de hors-d'œuvre — qui en fut cer-

Important pour nos abonnés en France

La Chambre suisse du commerce en France nous communique qu'il est possible d'acquiescer en France par virement postal le prix d'abonnement de journaux suisses jusqu'à une contre-valeur de fr. 10000.—, à condition que cette importation de journaux soit effectuée contre licences D.A.I.

Dans ce but, l'administration française des postes a été chargée par l'office des changes de payer par mandat ou par chèque postal les montants figurant sur les licences D.A.I. visées par cet office. L'importateur doit présenter une demande sur formule de l'administration postale, demande qui doit être accompagnée des D.A.I. et de la facture originale de la marchandise importée.

Le montant qui peut être acquitté, sans l'intermédiaire de l'office des changes auprès d'un bureau de poste, pour un abonnement annuel d'un journal ou d'une revue suisse, a également été élevé à fr. 10000.—. Rappelons à cette occasion que l'on peut sans autre, avec un minimum de formalités, s'abonner à la Revue suisse des hôtels auprès de chaque bureau de poste.

Il suffit de demander à la poste la formule qui convient et de la déposer remplie au guichet, accompagnée des documents suivants: un No du journal, une facture ou une lettre de l'éditeur mentionnant les conditions d'abonnement. Les formules remplies ne doivent pas être adressées à l'Office des changes qui n'a pas à s'occuper de la chose.

tainement un, malgré son importance, pour la haute assemblée chargée par ailleurs de se prononcer sur la révision de notre législation fiscale — quelques points essentiels du nouveau régime projeté sur les allocations familiales.

En vertu des dispositions qui ont été discutées en 2me débat, le versement d'allocations familiales sera généralisé et rendu obligatoire.

Toutefois le soin d'y pourvoir est réservé, selon la nouvelle formule, à l'initiative privée. Ce sont les divers groupements professionnels qui en seront chargés, et la création d'une caisse de l'Etat n'est plus envisagée qu'à titre subsidiaire, aux fins de recevoir les éléments non absorbés par les caisses professionnelles.

S'il convient de saluer ce retour à l'initiative privée, d'autant plus remarquable qu'à l'heure actuelle, à l'Etat tendance à assumer une quantité de tâches qui ne devraient pas le concerner, on doit néanmoins noter que cette médaille a son revers: pour se décharger le plus complètement possible sur les caisses privées, l'Etat entend imposer à chacune l'obligation de recevoir tous les employeurs de la profession. Cette restriction de la liberté des associations — de pouvoir refuser l'admission de certains éléments, ceux-là qui par exemple n'offrent pas les garanties voulues ou feraient aux membres une concurrence déloyale — est très sensible. Cette liberté est une chose à laquelle on tient beaucoup. Elle a été sauvegardée

Gesucht ins Berner Oberland f. Sommeraison, 1. Mai bis Mitte September, tüchtiges

Zimmermädchen
Schöner Verdienst.

Küchenmädchen oder -bursche
Fr. 100.— bis Fr. 120.—.

Serviertochter
Französisch, Englische Sprachkenntnisse. Offerten unter Chiffre B O 2287 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT in Jahresstelle nach Basel auf 15. März tüchtigen, flinken

Saucier

für erstklassiges Restaurant (Französische und Italienische Spezialitäten). Ausdrückliche Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre B. A. 2211 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Hotel der Ostschweiz:

Buffetdame
Buffettochter
Buffetlehrtöchter
Tournante
(Buffer, Service, Zimmer)

Aide de cuisine
Commis de cuisine
Küchenmädchen

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien an Hotel Bodan, Romanshorn.

Gesucht ins Tessin

Köchin oder Hilfsköchin

Geß. Offerten unter Chiffre T. E. 2301 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT für Engadin in Zweisaisongeschäft

Concierge-Conducteur
Zimmermädchen
Personalköchin

Geß. Offerten unter Chiffre Z. S. 2244 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in erstkl. Restaurantbetrieb nach Bern tüchtiger, jüngerer

Sekretär

in Jahresstelle für allgemeine Bureauarbeiten (Bon.-Küche, Keller-, Bar, Buffet-Kontrollen sowie Ertragsrechnungen). Offerten erbeten an A. Bieri, Restaurant Du Théâtre, Bern.

GESUCHT per sofort in Restaurant der franz. Schweiz

Obersaaltöchter
sowie
Saaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre O. S. 2282 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Commis de cuisine
Pâtissier

Eintritt 1. April. Hotel Schützen, Rheinfelden.

BARMAID

deutsch, französisch und englisch sprechend, tüchtig und zuverlässig, sucht Stelle für Sommeraison. Erstklassige Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre D F 2261 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Saisonbetrieb per anfangs Mai

Alleinkoch oder Köchin
und
Serviertöchter

deutsch und französisch sprechend. Offerten an Frl. Knecht, Hotel Bad Sântisblick, Waldstatt.

Gesucht für Sommeraison mit Eintritt Mai/Juni:

Restauranttochter
Badegehilfin-Masseuse
Badmädchen
Anfangsetagenportier
Küchenbursche
Officemädchen(-bursche)

Offerten erbeten an: Kurhaus Alvanen-Bad, Grb. Tel. (081) 261 41.

GESUCHT tüchtiger, zuverlässiger

Alleinkoch
sowie
Restaurationstöchter

selbständig, perfekt englisch sprechend. Eintritt Anfang Mai. Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an Familie Müller-Britsch, Hotel Pilatus am See, Alpnachstad, Tel. 71004.

Offizierskantine Bern sucht zu baldigem Eintritt

Küchenchef
bureaukundige
Tournante
zur Mithilfe im Bureau und zur Ablösung am Buffet.
Saaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Angabe der Gehaltsansprüche an S. Perrollet, Militärkantine, Bern.

33jähriger, tüchtiger Hotelfachmann mit Fähigkeitensausweis, sucht passenden Wirkungskreis, evtl.

Chef de service oder Gérant

gut präsentierend u. sprachgewandt. Gründliche Ausbildung in Küche, Service, Bureau und Reception. Mehrjährige Praxis in leitenden Stellen im In- und Ausland. Geß. Offerten unter Chiffre H F 2258 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Mittleres Zweitklasshotel sucht auf 1. Mai 1948 evtl. früher, routinier, sprachkundige

Journalführerin-Kassierin

In Dauerstellung. Nur gut ausgewiesene Bewerberinnen wollen sich melden mit Angabe der Lohnansprüche. Offerten mit Bild und Kopien unter Chiffre J. K. 2298 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

NOUVEAU! Crème Caramel

Confectionnez vos crèmes renversées en évitant le pochage ennuyeux au bain-marie.

DAWA

permet de préparer facilement et vite une crème renversée très fine et d'un goût délicieux. — Grâce à sa qualité de grande classe, à son mode d'emploi simple et rapide, à son prix modique, la crème caramel DAWA ne tardera pas à devenir votre crème préférée. — Pour la crème caramel DAWA, employez le sucre caramélisé DAWA prêt à l'emploi. — Ce sont deux nouveaux produits de chez

Dr A. WANDER S.A., BERNE

Telephone (031) 550 21

Demandez offre et échantillons.

notamment par l'assurance-vieillesse et survivants.

Cette intervention de l'Etat, qui tendrait à faire des caisses privées rien moins que des organismes semi-publics, offre des inconvénients sérieux.

D'autre part, le nouveau texte maintient le principe des allocations familiales aux non-salariés. Mais, tandis que dans la précédente version du projet ces allocations devaient être financées par le moyen d'un supplément à l'impôt de défense nationale, la couverture consisterait aujourd'hui en un impôt spécial sur les célibataires (de fr. 5.— à 50.— par contribuable). Relevons aussi que les charges découlant de cette assistance ont été réduites à un minimum.

Bien que remaniée, cette institution concernant les indépendants reste une anomalie. Il s'agit là d'une assistance, on vient de le dire, et non pas d'un versement d'allocations basé sur le système de la compensation. Peut-être eût-il semblé dès lors plus opportun d'en faire l'objet de dispositions spéciales et de ne pas fonder dans le même creuset des matières dissemblables.

Quoi qu'il en soit, le projet, dans sa teneur actuelle, paraît acceptable. Nous aurons d'ailleurs l'occasion de revenir sur d'autres points qui retiennent l'attention.

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

Erstklasshotel der Zentralschweiz sucht für Sommersaison:

I. Sekretärin-Kassierin
II. Sekretärin (Bureauvolontärin)
Tennis-Trainer
ganz tüchtiger Küchenchef
Saucier
Entremetier
Pâtissier
Angestelltenköchin
Commis
Casserolier-Küchenbursche
Economatgouvernante
Lingère
Saaltöchter
Restorationstöchter
Saalmädchen
Zimmermädchen
Portier

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E. H. 2303 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

SÜDAFRIKA

Cape-Town gesucht

Schweizer Manager

für bedeutendes Speiserestaurant. Kenntnis der englischen Sprache unerlässlich. Detaillierte Offerten unter Chiffre OFA 421 Z an Orell Füßli-Annancen, Zürich, Zürcherhof.

Chef de cuisine ou cuisinier seul

bon restaurateur, 34 ans, sérieux, nombreuses références, cherche place dès le 10 avril, de préférence Suisse romande. Faire offres en indiquant salaire, sous chiffre PK 27079 L à Publicitas Lausanne.

Gesucht in größerem Internat eine selbständige

Tochter

für Hausarbeiten, speziell Saldienat. Anstellungsverhältnisse gemäß Kant. Regulativ für das Anstaltspersonal. Eintritt auf 1. April. Direktion der Kantonalen landw. Schule, Strickhof, Zürich 6.

Junge Tochter

sucht Stelle für Sommersaison in **Tea-Room** (galerter Service), sowie für meine Schwesters Stelle gesucht als **Kindermädchen** Bündnerland (Engadin) bevorzugt. Offerten unter Chiffre R 171 an Zbinden-Annancen, Bad Ragaz.

GESUCHT

PORTIER

für Frühjahrsputzte und Ferienablösung. Dauer April bis September. Offerten an Hotel Neues Schloß, Zürich.

GESUCHT in ein erstklassiges Stadthotel

Sekretär

für Reception, Kasse und Journal. Handgeschriebene Offerten erbeten unter Chiffre S. H. 2278 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Divers

La nouvelle législation monétaire française sur le trafic touristique

La fiche de change est maintenue, ainsi que l'obligation d'acheter, 500 francs français par jour au cours officiel, mais la contrepartie en francs suisses est ramenée de 18 à 10 francs suisses par jour de séjour, par suite de la dévaluation. En outre, grâce à l'introduction d'un marché libre du dollar et de l'escudo, les voyageurs suisses peuvent également obtenir des francs français à un cours analogue au cours pratiqué sur le marché suisse. Il leur suffit, en effet, d'acheter des billets dollars U.S.A. dans une banque suisse et, après les avoir régulièrement déclarés en douane, de les revendre en France au cours libre auprès d'une banque intermédiaire agréée.

Par exemple, en achetant 5 dollars au cours de 4 fr. 20 pour 1 dollar, le voyageur suisse pourra obtenir en France d'après le cours libre actuel du dollar (210 francs français), une somme de 1.550 francs français pour une dépense de 21 francs suisses. Le cours du billet de 100 fr. fr. ressort ainsi à fr. s. 1,30 environ, correspondant au cours du marché libre en Suisse.

Cette opération est officiellement admise, sous réserve que les dollars introduits en France soient déclarés en douane, que l'opération de change soit effectuée par un intermédiaire agréé et que le montant des devises changées soit inscrit sur le passeport et sur la fiche de change du voyageur.

Par le détournement du dollar, les voyageurs suisses bénéficieraient en fait du taux du franc suisse sur le marché libre.

Le 18e Salon international de l'Automobile et du Cycle de Genève

Au salon de 1947, on put mesurer la portée du premier grand effort de transformation de l'industrie de guerre en industrie de paix. Depuis lors, cet effort s'est poursuivi dans tous les pays, malgré les difficultés économiques et politiques, et l'exposition de 1948 dépassera de loin tout ce qui s'était vu jusqu'ici à Genève, puisque, au lieu des 53 marques de voitures de tourisme représentées lors du dernier salon d'avant-guerre, on n'en comptera pas moins de 72 (dont 23 marques anglaises, 22 américaines, 14 françaises, 7 italiennes, 3 tchécoslovaques, 1 hollandaise et 1 allemande). Il est intéressant de noter l'importance croissante des véhicules utilitaires — poids lourds, tracteurs, remorques, 44 marques au lieu des 27 de l'année précédente; 85 marques de cycles et de motos (au lieu des 65 de 1947), 15 carrossiers, 7 stands de l'industrie nautique et 165 exposants d'équipements, d'accessoires, de pneumatiques, de carburants et de lubrifiants complèteront ce brillant salon, pour lequel le gouvernement genevois a mis à la disposition des organisateurs un hangar désaffecté de l'aéroport de Cointrin, ce qui permettra de porter la surface de l'exposition de 9688 à 14 032 m². A mesure que progresseront les travaux de construction de l'aéroport, les autres hangars libérés viendront prolonger à leur tour le Palais des Expositions, car Genève tient à assurer un cadre spacieux à cette grande mani-

festation internationale qui se développe d'année en année. Nul doute que cette manifestation qui débute aujourd'hui ne soit couronnée, une fois de plus, du plus grand succès.

Les Championnats du Monde de Rink-Hockey se dérouleront à Pâques à Montreux

Le Montreux H.C., champion suisse de rink-hockey s'est vu confier l'organisation des Championnats du Monde de Rink-Hockey. Ces sensationnelles joutes sportives auront lieu à Pâques dans le cadre unique du Pavillon des Sports montreusiens et grouperont de toute probabilité 8 nations européennes. C'est la seconde fois que Montreux a l'honneur d'organiser une manifestation pareille et le Comité d'Organisation, présidé par M. Ed. Jaccoud, Municipal, président du Montreux H.C., s'est déjà mis à la tâche. Les inscriptions des pays parviendront prochainement au Comité d'Organisation qui a lancé ses invitations à 5 équipes extra-continentales en plus des 8 européennes.

Le record des billets de voyage pour la Suisse

Au cours de ces trois dernières semaines, 2000 places ont été réservées auprès de la Swissair pour de prochains voyages en Suisse. Presque toutes les places sont déjà réservées pour cet été, tant en ce qui concerne le parcours Londres-Zürich de la Swissair que le parcours Londres-Genève de la Ligne britannique, qui n'est pas en mesure de prévoir des trajets supplémentaires, comme l'envisage la Swissair.

POUDRE CREME

VANILLE
CHOCOLAT
NEUTRE



UN DELICE...
...DIT LE CHEF

PLANTEURS
REUNIS
S.A.
LAUSANNE

Champagne Heidsieck-Monopole

Dépositaires pour la Suisse
JEAN HAECKY Importation S.A. Bale



E. & H. SCHLITTLER FRÈRES

bouchons et liège aggloméré
Naefels
Téléphone (058) 441 50

Zu mieten gesucht gut-
gehendes

Restaurant, Tea-room
oder Bar

Offerten mit näheren
Angaben erbeten unter Chiffre
OFA 338 Z an Orell Füßli-
Annancen, Zürich, Zürcherhof.

Zu verkaufen

Rolls-Roycs

Phantom 1, 6-7 Pl. Limousine.
Preis Fr. 6500.—. Prima Zu-
stand. P. Huber, Hedingen,
Tel. 946390.

Hôtel

à vendre

pour raison de famille, alt.
1400 m. 2 saisons, très bien
situé, confort, 70 lits, bar,
grande terrasse pour restau-
ration sur passage. Garages.
Affaire intéressante. Ecrire
sous chiffre W 27632 X à
Publicitas Genève.

Gesucht in Erstklass-Restau-
rant nach Basel

Restaurationsstochter

die sich in der französischen
Küche vervollkommen will.
Jahresstelle. Gefl. Offerten
unter Chiffre R. E. 2178 an
die Schweizer Hotel-Revue,
Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg

Erfahrener

Hotelier- Restaurateur

anfangs 40, ledig, sucht Betätigung, auch Aus-
land. Vertretung einer Handelsfirma kommt
ebenfalls in Frage. Offerten unter Chiffre M 9400 Y
an Publicitas Bern.

Tüchtige, sprachkundige

TOCHTER

sucht Jahresstelle für Saal und Bureau.
Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre M. A. 2277
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Champagne

Heidsieck-Monopole

Dépositaires pour la Suisse
JEAN HAECKY Importation S.A. Bale

ZU VERKAUFEN!

In Interlaken an bevorzugter Geschäfts- und
Wohnlage (Zentrum) freistehend, prächtiger
Bau mit großen umbau- und ausbaufähigen Räum-
lichkeiten in

Tea-Room - Bar - Kondi- toreladen

und
Apartment-House
oder
Wohnungen

Umbauprojekt bereits vorhanden. Verkaufspreis
im heutigen Zustand Fr. 480 000.—, nach Umbau-
projekt fertige Geschäftshaus Fr. 600 000.—, An-
zahlung Fr. 100 000.— bis 200 000.—. Für tüch-
tige Fachleute große Chancen! Interessenten
mit Kapitalanweisung richten ihre Offerten unter
Chiffre OFA 429 Z an Orell Füßli-Annancen,
Zürich, Zürcherhof.

Hotel Aarauherhof, Aarau, sucht in Jahres-
stellen:

Serviertochter Aide de cuisine Barfräulein

Offerten erbeten.

GESUCHT zu sofortigem Eintritt oder nach
Übereinkunft in lange Sommersaison, evtl. Jahres-
stellen:

- 1—2 Küchen-Hausburschen
- 6—8 Restaurationsstöcher
gut für Stöbberbetrieb
- 2 tüchtige Buffetdamen
- 1 Aide Lingère
auch gesetzte Person
- 1 Zimmermädchen
Mittels in Office
- 1 Wäscher(in)
in gut eingerichteter Waschküche

Sehr guten Verdienst, geregelter Betrieb und
nette Behandlung zugesichert. Offerten mit Un-
terlagen an Bahnhofhof der Sants-Schwebebahn,
Schwälgel bei Uräsch.

Zu baldigem Eintritt an verschiedene unserer
Bahnhöfe/Kioske in der Schweiz gesucht, jüngere,
tüchtige

Verkäuferinnen

Deutsch und Französisch Bedingung. Offerten
mit Angabe der bisherigen Tätigkeit und der
Salarianprüche sind, begleitet von Zeugnis-
kopien und Photo, zu richten an Kiosk AG, Bern.

On demande à Gstaad pour bon hôtelier l'ordre
renové avec clientèle suisse et internationale
pour saison d'été et hiver, avec entrée début
juin:

- Commis de cuisine
- Cuisinière à café et personnel
- Casserolier-Argentier
- Garçon de cuisine
- Fille d'office
- Femme de chambre
- Fille de salle

Pour de suite:
cuisinière pour ménage
«entre-saison» bonne à tous faire, connaissant
cuisine bourgeoise. Possibilité place à l'année.
Adresser offres avec copies de certificats et photo
à l'Hôtel Oldenhorn à Gstaad.

ZU VERKAUFEN in erhöhter wunderbarer
Lage am Brienzsee, Nähe Interlaken, schöne

Hotel-Pension

mit 34 Betten, teilweise liegendes Veranda, Restau-
rant, Saal, große eingemachte Veranda, Garage
und schöner Umschwung. Auch als Ferien- oder
Kinderheim sehr günstig. In Interlaken Restau-
rant mit 2 vermieteten Wohnungen per 1. Mai
1948. Kaufpreis Fr. 78000.—, Anzahlung
Fr. 20000.—

Offerten an J. Grobner, Wilderswil bei
Interlaken.

Zu verkaufen schöne

Badhotel

mit Passanten-Restaurant

an der Linie Zürich-Basel. Bekanntes gutes Ge-
schäft. Anzahlung Fr. 80000.—. Offerten unter
Chiffre OFA 412 Z an Orell Füßli-Annancen,
Zürich, Zürcherhof.

ZU VERKAUFEN

Woll- decken

garantiert reine Schurwolle, 210x150 cm, uni
kamelhaarfarbig, schwere Qualität. Fr. 45.—
plus Wust. Verlangen Sie unverbindlich Muster.
«BETEX», Basel, Glasbergstr. 71.

Durch den Einbau eines elektr. Weibol-
herdes ist bei fraglicher Kundschaft günstig ab-
zugeben:

Kohlenherd

Länge 2,4 m, versehen mit Back- und Wärmeöfen,
Warmwasser-Heizschlange. Der Herd ist in sehr
gutem Zustand und kann äußerst günstig ab-
gegeben werden. Interessenten können den Herd
noch bis 18. März an Ort und Stelle im Betriebe
besichtigen. Anfragen nimmt entgegen Weibel
AG, Chur, Tel. (081) 21815.

In verkehrsreicher Lage der Ostschweiz ist
krankheitshalber sofort zu verkaufen

Hotel

mit 20 Fremdenbetten, großer Saal, Neuzettlich
eingerichtet. Jahresbetrieb. Schöner Geschäft,
passend für Koch und Pâtissier. Nötiges Kapital
Fr. 40000.— bis 50000.—. Selbstinteressenten er-
halten nähere Auskunft durch Chiffre O. S. 2320
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

28jährige, sprachkundige, absolut fachkundige

BARMAN

sucht gute Saison- oder Jahresstelle. Offerten
unter Chiffre S. P. 2295 an die Schweizer Hotel-
Revue, Basel 2.

Gesucht in großen Restaurationsbetrieb tüch-
tiger, zuverlässiger

ARGENTIER

Jahresstelle. Ausführliche Offerten sind erbeten
unter Chiffre A. R. 2294 an die Schweizer Hotel-
Revue, Basel 2.

Gesucht für die Sommersaison in gutes alkohol-
freies Restaurant mit kleinem Hotelbetrieb eine

Restaurationsstochter

und eine selbständige

Köchin

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnis-
kopien und Photo an Café Hütlimann, Brunnen am
Vierwaldstättersee.

Mahler
CHUR
SILBER
GLAS
PORZELLAN

Nur so lange Vorrat per sofort abzugeben

Portier- schürzen

Schaffhausertruch, reine Baumwolle, in 90, 100 und 110 cm Länge à Fr. 4.90 per Stück, inkl. Wust und Porto. Prompter Versand per Nachnahme oder gegen Vorauszahlung auf Postcheck-Konto IX 6961. Schreiben Sie noch heute an **BEGUS AG., St. Gallen, Hauptpostfach 838.**

On offre à louer ou à remettre en gérance à couple très sérieux du métier

Hôtel renové en activité

21 chambres, dont 12 avec eau courante dans village industriel du Jura neuchâtelois. Faire offres avec références sous chiffre P 2273 N à Publicitas Neuchâtel.

Für Sommersaison ab Juni und Wintersaison ab Dezember
NACHAROSA
in mittleres Erstklasshaus gesucht:

Bestempholener, seriöser
Küchenchef
Fachgewandter
Pâtissier
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Köchin neben Chef
Saaltöchter
für Service à part
Saallehrtochter
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Etagenportiers
Hausbursche-Portier

Offerten mit Referenzen unter Chiffre E H 2152 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Kurhaus Blausee (Berneroberland)
sucht für Sommersaison ab 1. Mai

Bureauvolontärin
Restaurationstöchter
Office-Schenkbusche
Aide de cuisine
Alleinkoch
Küchenmädchen
Casserolier
Portier

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an die Direktion des Hotel-Kurhaus Blausee, Blausee (Berneroberland).

On cherche

Secrétaire-maincourantier
Aide économe
Aide femme de chambre
Gouvernante de lingerie
Gouvernante d'office
Chasseur
Commis de restaurant

Offres sous chiffre G. D. 2127 à la Revue Suisse des hôtels à Bâle.

Luft- Seilbahnen

Sesselbahnen
Standseilbahnen
Förderwinden
Eisenbahnmateriel
Zahnradbahnmateriel

WERK BERN

Gesellschaft der Ludw. von Roll'schen Eisenwerke AG.



Besonders vorteilhaftes Angebot!

ORIENTTEPPICHE direkter Import

Karadja (Sedjadé)	ca. 145/220 cm	Fr. 240.—
Karadjaläufer	ca. 90/320 cm	Fr. 220.—
Karadjavorlagen	ca. 70/125 cm	Fr. 75.—
Hamedanvorlagen	ca. 75/130 cm	Fr. 85.—
Hamedanläufer	ca. 80/290 cm	Fr. 165.—
Serabentvorlagen	ca. 80/130 cm	Fr. 90.—
Serabentläufer	ca. 90/330 cm	Fr. 275.—

Umsatz- und Luxussteuer inbegriffen.
Verlangen Sie Auswahlsendungen

TEPPICHAUS ERNST EGGER A.-G., BERN

Effingerstraße 4. Telefon (031) 3,12,93

Gesucht

für Engadin, Sommersaison Juli-August

Journalführer(in)
Etagengouvernante
Economatgouvernante
Lingère
Glätzerin
Stopferin
Zimmermädchen
Küchenchef
Pâtissier-Aide
Oberkellner
Chefs de rang
Commis
Conducteur
Chasseur
Etagenportier
Personalköchin

Geß. Offerten unter Chiffre E N 2245 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle tüchtige

Restaurationstöchter

in Pensionshotel mit Stammkundschaft. Eintritt zirka 30. März. Ferner seriöse

Tochter für Buffetdienst

Ablösung im Service. Wird auch angelernt. Eintritt Mitte März. Offert. an Hotel Krone, Lenzburg

Gesucht für Mitte April bis Nov. 1948 für Grand Hotel Continental in Montreux (bei Zufriedenheit auch Wintersaison in Graubünden):

1 **Saucier**
1 **Entremetier**
1 **Pâtissier**
1 **Angestelltenköchin**
1 **Kaffeeköchin**
1 **Gouvernante d'étage**
1 **Lingère**
1 **Wäscherin**
1 **Zimmermädchen**
2 **Etagenportiers**
1 **Chasseur**
Küchen- und Office Mädchen
1 **Maitre d'hôtel**
3 **Commis de rang**

alle engl. sprechend. Offerten mit Photo u. Lohnansprüchen an J. A. Graessli, Dir., Grand Hotel Continental, Montreux.

Gesucht in Bahnhofbuffet SBB.

Chef de service
Saison bis Ende Oktober

In Jahresstelle:

Buffettochter
Serviertochter
Köchin neben Chef
Geschirrabwäscherin
(elektrische Anlage vorhanden)
Officebursche

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an L. Gartner-Geller, Bahnhofbuffet Göschenen.

Gesucht nach Interlaken (19. April bis Oktober)

Sekretärin oder Sekretär

(3. Mai bis Oktober)

I. Buffetdame
Buffettochter
Buffetlehrtochter
Kaffeeköchin
Serviertöchter

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Bedingungen an die Direktion Kursaal Interlaken.

Gesucht
einige, junge

Kellner (Commis)

deutsch, französisch, evtl. englisch sprechend.
Jahresstelle. Ferner junge, tüchtige

Office- und Küchenburschen

Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre B E 2263 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Palace Hotel Gstaad

sucht für Sommersaison

Hallenchef
Grillchef
Chef d'étage
Chefs de rang
Commis de rang

Geß. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an J. F. Kohler, Maître d'hôtel, z. Zt. Chalet Erica, Lenk i/S. (B. O.)

Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden

sucht

Küchenchef
tüchtig und flink, Anfang Mai-September
Saaltöchter
Deutsch und Französisch, Mai-September
Zimmermädchen
Deutsch und Französisch, 25. März-Oktober
Saallehrtochter
Eintritt April und Juni
Offerten mit Zeugnisschriften und Photo erb.

Gesucht in erstklassigen Stadthotel mit Restaurantbetrieb ein erstklassiger

Maitre d'hôtel- Chef de service

Jahresstelle. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre M H 2254 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Routinierter Restaurateur-Hotelier (37 Jahre alt, Küchenchef) mit tüchtiger, fachkundiger Frau, sucht sich gelegentlich zu verändern. Seit 8 Jahren Inhaber eines bekannten großen Betriebes. In Frage kommt

Pacht oder Leitung

eines guten, größeren Geschäftes. Eventueller Kauf eines mittleren oder kleineren Geschäftes. Offerten unter Chiffre R H 2256 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteller, erfahrungsreich, sprachgewandt, mit geschäftstüchtiger Frau, in- und Auslandspraxis, sucht

Direktion, Patron-Stellvertreter
Ablösung oder Chef de réception

in Saison oder Jahresgeschäft. Erstklassige Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre P. V. 2241 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Personalmangel in der Lingerie?


DANN ALS ERSTES EINE

Wyss

Waschmaschine

GEBRÜDER WYSS · WASCHMASCHINENFABRIK · BURON (Luzern)

SCHUSTER & CO. ST. GALLEN · ZÜRICH



VORHANGSTOFFE

einfarbig, gemustert; für Dekorationen, Bettüberwürfe und Kissen ab Fr. 6.50 per Meter.

Leinen-Handdrucke und Wandspannstoffe, Vorhangvelours und Damast-Stoffe für große Räume ab Fr. 17.- per Meter.

Schuster

Hotelfournant seit Generationen


VERLANGEN SIE BITTE UNVERBINDLICH MUSTERAUSWAHLN



Ihm rinnt der Schweiß aus allen Poren, gern willt man unter „Schenker-Storen“



Emil Schenker A.-G., Storenfabrik
Schönenwerd
Zürich, Basel, Luzern, Lugano, Lausanne



Geelhaar's vorteilhaftes Wolldecken-Angebot

Wie vorteilhaft Geelhaar auch mit diesem Wolldecken-Angebot ist, das sehen Sie erst so recht, wenn Sie eine Decke vor sich haben. Nur so können Sie nach allen Regeln der Kunst prüfen. — Teilen Sie uns bitte mit, welche Qualitäten und Größen für Sie in Frage kämen. In 2-3 Tagen bringt Ihnen der „Pöstler“ unsere bemusterte Offerte unverbindlich ins Haus.

Scotland-Blankets reine Wolle
eine leichtere original-englische Qualität.

uni, weiß, reine Wolle als 2. oder	150/200 cm	Fr. 22,40
Reservebede	175/225 cm	„ 29,45
	200/250 cm	„ 37,20

hellgrau bis mittelgrau, reine Wolle

die beliebte Liegestuhldecke oder für Angestelltenbetten	150/200 cm	„ 23,60
	175/225 cm	„ 31,20


camel, reine Wolle

	175/225 cm	„ 31,20
	200/250 cm	„ 39,20

Geelhaar's Wolldecken
in den albewährten, schweizerischen Qualitäten, weiß wie Schnee, reine Wolle, warm, weich und griffig

Prima	150/210 cm	Fr. 45,20
weiße, reine Wolle	170/215 cm	„ 53,50
	185/220 cm	„ 57,75
	200/230 cm	„ 65,80
Extra	150/210 cm	„ 49,—
weiße, reine Wolle	170/215 cm	„ 58,—
	200/230 cm	„ 71,40
Super	150/210 cm	„ 53,25
weiße, reine Wolle	170/215 cm	„ 63,20

Teppichhaus



W. Geelhaar AG., Bern · Thunstr. 7 (Helvetiaplatz)
Gegr. 1869 Tel. 2 10 58



Großartig
diese kleine

National

„National“ Registrierkassen A. G.
Stampfenbachplatz
Tel. 62 46 60
Zürich

Ital.Nüsse

Fr. 1,50 per kg, in Säcken von 8 und 10 kg.

Tessiner Salami
Fr. 13,25 per kg.


E. Piazzini Carlo, Sessa, Tessin.

la. Hyg. Artikel
versendet streng diskret
Postfach 35, Basel 10.
Verlangen Sie Prospekt

Krepp-Papierservietten

hochfeinweiß, 50 x 80, 40 x 40 und 37 x 37 cm

empfehlen
P. GIMMI & CO.
„Papyrus“
ST. GALLEN



Libby's kalifornische
Erbsen
Spargeln
Spargelspitzen
sind erstklassig



HANS GIGER & Co., BERN
Lebensmittel-Großimport
Gutenbergstraße 3 Telephone (031) 227 35

Champagne



Champagne des Ambassadeurs
Ambassadeur des Champagnes
Dépositaire pour la Suisse
A. Fischer
Première Distillerie par Actions Bâle
Telephon 21991 und 21992

Cause de famille a remettre à Genève

Grand Restaurant-Brasserie

Situation unique.
Ecrire sous chiffre D 64592 X à Publicitas, Genève.

3 GRÜNDE
um die Wiederinstandstellung der Silberwaren Ihres Betriebes der Firma

H. BÉARD S.A., MONTREUX

anzuvertrauen. Ein durch die Firma H. BÉARD S.A. repariertes und neu versilbertes Stück ist einer Neuschaffung gleichwertig. Hunderte von erstklassigen Referenzen zur Verfügung.

- 40 Jahre Erfahrung
- Erstklassige Neuversilberung, Aufliedstellen durch Eigenverfahren verstärkt
- Handpolitur durch Blutstein



BÉARD Fabrique d'argenterie MONTREUX

Dauernde Ausstellung und Bureau: ZÜRICH, BELLERIVESTRASSE 7, TELEFON 32 00 66

Hotel-Kurse
beginnen am
30. März und 29. April

Handelsschule Rüedy
BERN
Bollwerk 36 Telephone 3 10 30

Unterricht durch Fachlehrer
Prospekte gratis — Beste Referenzen

Wer lange auf den Beinen stehen muß, der kauft einen

Service-Schuh

zu Fr. 12.75. Geeignet in jedes Lokal, ist stark, dazu sehr leicht. Jede Nummer in Schwarz erhältlich. Versand per Nachnahme. Umtausch gestattet.
Postfach Nr. 13088, Liger-netto, Tessin.

Große Ermäßigung

Salami „Nostrano“, la, gelagert Fr. 11,80
Salametti „Nostrano“, la, gelagert Fr. 9,60
Frische Schweinswürste Fr. 5,30
Kl. Schinken, ohne Knochen, sowie COPPE Fr. 12,50

Prompte u. zuverlässige Bedienung gegen Nachnahme
[Es empfiehlt sich]
Großmetzgerei A. Fiori, Cevio (Tessin)
Telephon 871 18

Bahnhof-hotel

Umstande halber ist an sehr gut frequentierter Lage ein gepflegtes und modern eingerichtetes Hotel-Restaurant mit Spezialitätenstube und großer Gartenwirtschaft

zu verpacken

an tüchtigen und solventen Hotelier. Erforderliches Kapital minimum Fr. 60.000.—.
Anfragen unter Chiffre OFA 28338 Rb an Orell Füßli-Annoncen, Baden.

I. M. KOHLER



PAPIERE & DRUCK
BERN