

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 57 (1948)
Heft: 14

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: 13.01.2026

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:

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

A B O N N E M E N T :

Schweiz: jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 9.—, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 3.—. **Ausland:** bei der Rektifikation bezug jährlich Fr. 20.—, halbjährlich Fr. 11.—, monatlich Fr. 6.—, postmässig Fr. 2.50.— Postabonnement: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

R E D A K T I O N U N D E X P E D I T I O N :

Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff.
Postcheck und Girokonto: V 85. Telefon 2 79 35.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Nº 14 Basel, 1. April 1948

Siebenundfünfzigster
Jahrgang



Cinquante-septième
année

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

A N N O N C E S :
La ligne de 6 points ou son espace 60 cts., réclames fr. 2.— par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

A B O N N E M E N T S :

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 des postes étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

R E D A C T I O N E T A D M I N I S T R A T I O N :

Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 2 79 35.
Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

Bâle, 1er avril 1948 **Nº 14**

Der Kampf der Hotellerie um gerechte Verkaufspreise

30 Jahre Krise und Not

Die Krise des Reiseverkehrs während der Jahre des 1. Weltkrieges von 1914/1918 hat unsere Behörden, die Banken und das grosse Publikum erstmals die grosse Bedeutung des Hotelgewerbes für die Volkswirtschaft unseres Landes schlagartig erkennen lassen.

Damals wurde man sich endlich in weiten Kreisen bewusst, dass der internationale Tourismus den Hauptbeitrag zum Ausgleich der sonst passiven Zahlungsbilanz liefert, und dass der Ausfall dieser Einnahmen auf keinem andern Sektor der Volkswirtschaft einzu bringen war.

Die guten Fremdenverkehrsjahre zu Ende des letzten und zu Anfang des gegenwärtigen Jahrhunderts trugen wesentlich zur Blüte von Handel, Industrie, Gewerbe und Landwirtschaft unseres Landes bei, doch spielte die Hotellerie als solche dabei leider mehr die Rolle einer tatkräftigen, uneigennützigen *Mittlerin*, als dass es ihr gelungen wäre, sich dabei selbst eine gesicherte finanzielle Position zu schaffen. Ihre Erträge erwarten denjenigen Rendite, die es ihr erlaubt hätte, Abschreibungen und Instandstellungen in der dringend notwendigen Höhe vorzunehmen, geschweige denn angemessene Reserven für Krisenzeiten anzulegen.

Das grosse Bettenangebot und der Wettbewerb mit dem Ausland führten zur Anwendung von derart gedrückten Preisen, dass die meisten Häuser eine volle Kostendeckung nur in ausnahmsweise günstigen Fällen erzielten.

Die Grosszahl der Hotelunternehmen zehrte also bereits in normalen Zeiten von ihrer Substanz, so dass es nicht verwunderlich war, wenn schon im 2. Jahr des ersten Weltkrieges offenbar wurde, dass die Hotellerie aus eigenen Kräften nicht in der Lage sein werde, ihrer grossen Schwierigkeiten Herr zu werden.

Bei dieser Sachlage war es gegeben, dass der Bund im wohlverstandenen Landesinteresse sich zu *behördlichen, vorwiegend rechtlichen Stützungsmassnahmen* entschloss. Dies geschah einsteils, um einen weiteren katastrophalen Substanzschwund und damit den Verlust unersetzlicher volkswirtschaftlicher Vermögenswerte zu verhindern, anderseits aber auch im Hinblick auf die grosse Zahl der in diesem Gewerbe tätigen Angestellten, denen die Arbeitsstätten erhalten bleiben mussten.

Erst 6 Jahre nach Friedensschluss konnte sich die Hotellerie langsam erholen. Doch schon 1931 machte die *Weltwirtschaftskrise* wieder einen Strich durch die jungen Hoffnungen. Die Abwertung des Schweizerfrankens im Jahre 1937 hatte einen belebenden Einfluss auf den Fremdenverkehr, doch der bald darauf folgende 2. Weltkrieg erschütterte das Hotelgewerbe von neuem in schwerster Weise.

Die allzu kurze Spanne relativ befriedigenden Geschäftsganges während der Konjunkturjahre 1927/1930 hatte infolge der steigenden Ansprüche der Kundschaft neue grosse Investitionen nötig gemacht. Fließendes Wasser, Bäder, Telephone, Ausgestaltung der öffentlichen Räume usw. verschlangen grosse Summen, und so kam es wiederum nicht zur Bildung von Betriebsreserven.

Erscheint jeden Donnerstag

Parait tous les jeudis

Es wurde in den letzten Jahren von den Berufsverbänden selbst und von betriebswissenschaftlicher Seite viel zur genauen Erforschung der Kosten- und Ertragsverhältnisse des Gastgewerbes getan, und die Bedeutung einer zuverlässigen Kalkulation ins Licht gesetzt.

Der Wille, sich selbst zu helfen, fand begeistertes Echo, und es bildeten sich *Erahrungsaustauschgruppen* mit dem Ziel, auf einer genauen Erfassung und Untersuchung der Betriebskosten eine einwandfreie Preisberechnung aufzubauen.

Es sollte all das vorgesehen werden, was durch Rationalisierung und Verwertung neuer Erkenntnisse im Einkauf zu einer *Senkung der Kosten* beitragen könnte, ohne den Qualitätsstandard unserer schweizerischen Hotellerie zu beeinträchtigen.

Die Notwendigkeit, bei der jedermann bekannten gewaltigen Steigerung aller Betriebskosten, die trotz Krieg nicht etwa vermindernden Ansprüche der Kundschaft mit der Wirtschaftlichkeit des Betriebes in Einklang zu bringen, kommt immer mehr einem Kunststück gleich. Während des Krieges erwuchs uns in den behördlichen Rationierungsmassnahmen ein nicht zu unterschätzender Helfer, der auf die Verpflegungskosten wenigstens eingemessen regulierend wirkte und ein Chaos auf diesem Sektor verhinderte.

Durch behördlichen Unverständ zum „billigen Jakob“ degradiert

Heute stehen wir vor der betrüblichen Feststellung, dass die an sich stets ungünstigen Küchenresultate von Monat zu Monat sich verschlechtern.

In dem *Wettkampf* zwischen der Steigerung aller Gestehungskosten und der notwendigen Anpassung der Verkaufspreise ist die Hotellerie seit 1939 von der Eidg. Preiskontrolle mit besonderer Beharrlichkeit als Opfer aussersehen und behandelt worden.

Die nach langen Bemühungen jeweils gewährten ganz unerheblichen Aufschläge von 30 und 50 Rp. auf die Zimmerpreise hinkten den Ereignissen stets nach, und die Hotellerie wurde so zusehends in eine gefährliche Situation hineinmanövriert. Es bedurfte nur noch

Vergebliche Selbsthilfemühungen

Man erkannte, dass die Preisbildung in der Hotellerie nicht mehr wie bisher dem Zufall, bzw. den Wünschen der Kundschaft, und der Rücksichtnahme auf illoyale Konkurrenten überlassen werden durfte, wenn auch selbstredend die Kaufkraft des Publikums immer mehr oder weniger mitbestimmt sein würde. Eine korrekte, auf betriebswirtschaftlichen Grundsätzen beruhende *Kalkulation* sollte künftig die Basis unserer Preisgestaltung bilden.

Unserer Leistung sollte ein *gerechter Verkaufspreis* gegenüberstehen, oder aber, für unsern Verkaufspreis durfte inkünftig nicht mehr geboten werden als tragbar ist.

Die Ertrags-, Absatz- und Kostenprobleme sind in unserm ganz besonders krisenempfindlichen Gewerbe äusserst kompliziert und nicht leicht überblickbar, was in Berufskreisen, bei unsern Geldgebern und im Publikum vielfach zu einer Verkennung der Risiken und zu einer Überschätzung der Gewinnmöglichkeiten geführt hat.

Die nach langen Bemühungen jeweils gewährten ganz unerheblichen Aufschläge von 30 und 50 Rp. auf die Zimmerpreise hinkten den Ereignissen stets nach, und die Hotellerie wurde so zusehends in eine gefährliche Situation hineinmanövriert. Es bedurfte nur noch

Dringliche Einberufung einer Sektionspräsidenten-Konferenz auf Dienstag, den 6. April, vormittags, nach Zermatt

T r a k t a n d e n

1. Kampf um unsere neue Preisordnung.

- Berichterstattung über die Verhandlungen mit den Behörden.
- Allgemeine Aussprache und Beschlussfassung über die zu treffen den Massnahmen.

2. Reiseverkehrsverhandlungen und Abkommen mit dem Ausland.

Referat von Herrn Prof. Dr. Hunziker, Direktor des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes.

3. Verschiedenes.

Da unser Zentralpräsident sich von seiner langen Krankheit, die ihn in Zermatt befallen hat, erholen muss und ihm Bahnfahrten auf längere Strecken noch untersagt sind, ist es gegeben, die Präsidentenkonferenz unmittelbar im Anschluss an die Sitzung des Zentralvorstandes in Zermatt abzuhalten.

Schweizer Hotelier-Verein

Der Zentralpräsident: Der Vorsteher des Zentralbüros:
sig. Dr. Franz Seiler sig. Dr. R. C. Streiff

des Ausfalls der englischen Kundschaft, d.h. der neuerlichen Schrumpfung der Frequenz, um die Lage für einen Grossteil unserer Berufsangehörigen katastrophal werden zu lassen.

In dieser gefährlichen Lage sah sich der Schweizer Hotelier-Verein vor die Aufgabe gestellt, das längst überholte Preisregulativ einer Revision zu unterziehen, und dessen Genehmigung durch die Preiskontrolle bzw. das Volkswirtschaftsdepartement nachzusuchen.

Die *neue Preisordnung* sieht eine durchgehende Neukategorisierung aller Hotels entsprechend den veränderten Verhältnissen vor, verbunden mit einer bescheidenen Erhöhung der Preise, da wo absolut ungenügende Margen zwischen Minimal- und Maximalpreisen bestehen.

Das Wesentliche ist dabei die absolute Notwendigkeit, die Existenzgrundlage der schweizerischen Hotellerie, soweit dies in unserer Macht steht, wenigstens durch eine gesunde Preisgestaltung zu sichern zu suchen.

Wenn man hört, dass unser 2. (oder wievielte?) Gesuch von der Preiskontrolle neuerdings abgelehnt wurde, dann greift man sich wirklich an den Kopf und wundert sich wie Graf Orindur „über diesen Zwiespalt der Natur“.

Der Tisch hiess es von seiten der Behörden, und rief es aus dem reichgespickten eidgenössischen Blätterwald in allen Variationen, vom gutgemeinten Ratschlag bis zum bitteren Vorwurf: Hilf dir selbst . . .!

Und jetzt stellt es sich heraus, dass diese scheinbar wohlneinenden Winke mehr in dem Sinne gedacht waren, dass man der Hotellerie gerne weiterhin die Rolle des international bekannten und geschätzten „billigen Jakob“ überlassen möchte. Es darf bei dieser Gelegenheit festgestellt werden, dass die ausländische Kundschaft sich ernsthaft nie über unsere Preise beklagt hat, dieselben vielmehr im Vergleich mit ihren Heimatländern mässig findet. Wenn der Schweizer-gast mitunter die kleine Preiserhöhung be-standet, so vergisst er, dass er für alle Bedarfssortikel seines täglichen Lebens längst das Doppelte und Dreifache gegen früher bezahlt.

Die Papierfabriken liessen sich an ihrer kürzlichen Generalversammlung wie folgt vernehmen:

„Es geht nicht an, dass der Bund einer einzelnen Wirtschaftsgruppe zwecks Preisstabilisierung Opfer in einem Ausmass auferlegt, die nicht mehr tragbar sind. Diese Anmassung

und übermäßige Einmischung in die private Wirtschaft muss um so mehr zurückgewiesen werden, als der Bund durch Erhöhung der Frachtsätze und Posttaxen selber weiteren Preissteigerungen Vorschub leistet."

Wir können uns diesen Feststellungen nur vollständig anschließen.

Es ist uns unerklärlich, dass man unserem Gewerbe, dessen prekäre Existenzgrundlage den Behörden bekannt ist, einen mässigen und gerechten Preis nicht bewilligen will.

Die Preiskontrolle ist der irrgewisse Auffassung, dass die Hotellerie durch die seit Kriegsende stattgefundenen Frequenzverbeserung bereits einen Ausgleich für die Teuerung gefunden habe.

Sie übersieht, dass unser Gewerbe in erster Linie der *Leidtragende unserer hohen Lebenskosten* ist. Sollen der Hotellerie aus der früher üblichen Nichtberücksichtigung der tatsächlichen Selbstkosten, d. h. durch erzwungene Niedrighaltung der Verkaufspreise wirklich auch in Zukunft wieder unzählige Millionen verloren gehen?

Die Sicherung der Rentabilität unserer Hotellerie oder zum mindesten die Verhütung von Fehlentscheiden, die einem solchen Bemühen entgegenarbeiten, gehört doch sicher auch in den Aufgabenkreis unserer Behörden.

Jede Arbeit verliert ihren Sinn, und die Wirtschaft hört auf zu existieren, wenn unsrer Arbeitsaufwand keine Rendite abwirft.

Kostenstruktur und Notwendigkeit kaufmännischer Kalkulation

Die Ausgaben eines Hotelbetriebes pflegen sich aus folgenden Komponenten zusammenzusetzen:

Warenaufwand	45—55%
Betriebskosten	27—30%
Reparaturen, Unterhalt	8—10%
	80—95%
wobei das Mittel bei 88% liegt	

Es verbleibt also zur Deckung der Zinsen, Abschreibungen, Steuern usw. ein Betriebsüberschuss von rund 12—20%.

Dass von einer grossen Zahl der Betriebe dieser Koeffizient nicht erreicht wird, ist ein schlagender Beweis für die ungesehene Lage des Gastgewerbes, hervorgerufen durch ungenügende Preise und allzu hohe feste, d. h. unveränderliche Betriebskosten.

Diese Feststellung bezieht sich erst auf die Wirtschaftlichkeit. Hierzu kommt aber als weitere Erschwerung die ganz ungenügende Rentabilität, die ihren Grund in der hohen Kapitalintensität des Hotelgewerbes hat. Die Kapitalinvestition ist im Verhältnis zum Umsatz aussergewöhnlich hoch.

Das im Unternehmen angelegte Kapital setzt sich beispielsweise nur alle 3—4 Jahre um, während in Handel und Industrie dies sogar pro Jahr mehrmals der Fall ist.

Von dem erwähnten Betriebsüberschuss von 10—20% müssen nun noch die Finanz- und Ablagekosten (Verzinsung, Abschreibung, Steuern, Verwaltung) bestreitet werden, die sich je nach Geschäftsgang zwischen 20 und 25% bewegen.

Die Ertragslage ist also eine sehr gespannte, und ein wirklicher Reingewinn wird nur in den seltensten Fällen, beim Vorliegen besonders günstiger Verhältnisse nur in regelmässig gut frequentierten Stadtgeschäften, bzw. bei stark abgeschräbten oder von Generation zu Generation vererbten Betrieben, herausgewirtschaftet.

Aus dem Gesagten erhebt mit aller Deutlichkeit die Forderung, dass das Gastgewerbe dem Problem kaufmännischer Kalkulation alle gebotene Aufmerksamkeit schenken muss.

Wer unter den Selbstkosten verkauft, der versündigt sich nicht nur gegen die primitivsten kaufmännischen Grundsätze, sondern er handelt auch unmoralisch gegenüber der Volkswirtschaft des Landes, dessen Güter er vergeudet.

Es widerspricht jeder vernunftgemässen Überlegung und mutet direkt grotesk an, wenn die Hotellerie um kleine Preiserhöhungen von ein und zwei Franken und um beiderlei Margenerhöhungen kämpfen muss, wo eindeutig zu belegen ist, dass die Betriebskosten sich seit 1939 mehr als verdoppelt haben.

Wo dieselben beispielsweise pro Logier-nacht im Jahre 1939 Fr. 4.61 betragen, sind sie bei gleicher Frequenzdichte im Jahre 1946 auf Fr. 7.28 gestiegen und erreichten 1947 Fr. 9.35!

Die Löhne kletterten von Fr. 1.67 im Jahre 1939 auf Fr. 3.78 pro 1947.

Wir resümieren:

Ausgaben pro Logier-nacht:	1939	1947
Verzinsung und Verwaltung	2.48	2.29
Löhne	1.67	3.78
allg. Betrieb	2.20	3.32
Rep. und Unterhalt	7.74	2.25
	7.09	11.64
Der Zimmer-Minimalpreis war	5.50	6.50
Ausfall	1.59	5.14

Waren im Jahre 1939 aus dem Verpflegungsbetrieb und durch Nebeneinnahmen (Küche, Keller, Wäscherei, Garage usw.) Fr. 1.59 zur Deckung der Gesamtkosten aufzubringen, so waren hierzu im Jahre 1947 Fr. 5.14 erforderlich. Wie dies bei einer entsprechenden Steigerung der variablen Kosten (Küche, Keller usw.) von Fr. 5.28 pro 1939 auf Fr. 9.42 zu bewerkstelligen ist, dieses Rätsel vermöchte wohl nur die Eidg. Preiskontrolle zu lösen!

In den vorstehenden Zahlen ist für *Ab-schreibungen* gar nichts eingesetzt. Dabei dürfte jedermann klar sein, dass selbst gut unterhaltene Anlagen veralten und der *Er-neuerungsbedarf* in der Hotellerie besonders gross ist.

Für gute Leistung — gerechter Lohn

Das oben skizzierte Beispiel mit festen Kosten von Fr. 7.09 bzw. Fr. 11.64 pro Logier-nacht (also ohne Berücksichtigung der Verpflegungskosten) würde in der Öffentlichkeit, die keine Ahnung von den wirklichen Gestehungskosten eines gutgeführten Hotelbetriebes hat, zweifellos vermehrtem Verständnis für unsere Lage rufen. Von der Eidg. Preiskontrolle aber dürfen wir erwarten, dass sie den ihr bekannten Verhältnissen

Rechnung trägt und ihre Bemühungen um den Preisstopp nicht ausgerechnet an einem ganz ungeeigneten Objekt zu verwirklichen suchen.

Auch der Hotelier kann nicht Betreuer oder gar Wohltäter an seiner Kundenschaft sein, ohne sein eigenes Auskommen zu finden.

Das Gastgewerbe ist sich bewusst, dass es seine Existenz hart erkämpfen muss. Aber in diesem ehrlichen Kampf um seine menschlichen Werte und seine Würde dürfen ihm die Behörden nicht in den Arm fallen.

Die Devise „Einer für alle, alle für einen“ sollte in unserer Eidgenossenschaft auch für die Schweizer Hotellerie zu Recht bestehen!

Die einigermassen befriedigende Lösung des Preisproblems ist eine *Schicksalsfrage* für unsre Hotellerie.

Wir sind in der Lage, über unsere Kosten einwandfreie Auskunft zu geben.

Die Hotellerie war in der Bemessung ihrer Preise auch in den kurzen Zeiten wirklicher Konjunktur je und je bescheiden. Sie hat selbst das grösste Interesse daran, dass die Schweiz nie wieder eine Preisinsel wird.

Von dem Grundsatz, ernsthaft zu rechnen und für eine gute Leistung auch den gerechten Lohn zu fordern, kann und wird die Schweizer Hotellerie nicht mehr abgehen. Darauf darf sie auch von den Behörden nicht gehindert werden!

Wir hoffen, dass auch die Eidg. Preiskontrolle für dieses elementare Begehrn eines für unser Land lebenswichtigen Gewerbszweiges Verständnis hat und dass unsere Behörden an der Erhaltung dieses bedeutenden und schönen Zweiges unserer Volkswirtschaft mit interessiert sind.

Hans Weissenberger

Der „neue Kurs“ im schweizerisch-französischen Fremdenverkehr

Von unserem Pariser Korrespondenten

,Freiheit im Sens unique“

Ab 1. April tritt, wie bereits kurz gemeldet, in den französisch-schweizerischen Fremdenverkehrsbeziehungen insofern eine grundlegende Veränderung ein, als der Schweizer Franken im Pariser Börsenhandel und natürlich auch an anderen europäischen Börsen, genau wie bisher der Dollar und Escudo-Noten bzw. -schecks, sondern auch Schweizer Franken zum jeweiligen Tageskurs frei an jedem Bankschalter einwechseln, muss sich aber zu Kontrollwechseln auch weiterhin die mitgebrachten Devisenbeträge in seinen Pass eintragen lassen. Dagegen entfällt natürlich von jetzt ab, da bisher nur noch formal beibehaltene „Zwangswechselverordnung“ und damit die lästige „fiche de change“, für die ausserdem die Schweiz, besonders da die Tendenz der französischen Preise eher zur Baisse neigt.

Trinkgeld und Gepäck zur Zeit 100 bis höchstens 150 ffr. (sfr. 1.25—1.80). Für die kürzeste Stadtfahrt in Basel, Bern oder Zürich muss der Gast dagegen 3—4 sfr. entrichten. Diese Vergleiche lassen sich beliebig fortsetzen und auch auf dem Gebiete der touristischen Nebenleistungen (Theaterplätze, Souvenirindustrie etc.) ergeben sich im allgemeinen für Frankreich heute weit billigere Preise als für die Schweiz, besonders da die Tendenz der französischen Preise eher zur Baisse neigt.

Die Qualitätsleistung unser grosses Plus

Die schweizerische Hotelindustrie kann diese einzeitige Verschiebung der Preisbasis auf Gunsten des französischen Fremdenverkehrs — und dies war wohl auch der Grund, weswegen die Schweizer Unterhändler in die neue Regelung einwilligten — durch die anerkannte Qualität der Hotelleistungen bis zu einem gewissen Grade ausgleichen. Man darf daran erinnern, dass es, trotz der fortschreitenden Normalisierung der Versorgungslage im französischen Fremdenverkehr, nicht nur in Paris, sondern auch in der Provinz an manchem hapert. International verwöhnte Gäste sind es — können sich unmöglich mit einem „petit déjeuner“, beginnend, das weder Weissbrot noch Butter, weder Milch noch Zucker und vielfach nicht einmal erstklassigen, echten Kaffee bietet. Gewiss gibt es auch hier Ausnahmen. Aber in der Regel steht das Morgenfrühstück in den französischen Hotels noch auf der Stufe der Kriegswirtschaft. Der Schreiende versuchte noch kurz vor Ostern in sechs verschiedenen Restaurants der Innenstadt, darunter einem als erstklassig bekannten Pariser Luxushotel mit Restaurationsbetrieb, eine Tasse echten Kaffee nach dem Essen zu erhalten. Er stieß nur auf bedauerndes Achselzucken. Die Wirtschaftskontrolle — so sagte man ihm — drohte jedem Restaurateur mit sofortiger Schließung des Betriebs, wenn er echten Kaffee oder Zucker verabreichte. Die den Fremden verabfolgten Zusatzlebensmittelcoupons sind wertloses Papier. Wenn die französischen Wirtschaftsbehörden mit derartigen Einschränkungen den internationalen Fremdenverkehr neuen Auftrieb zu verleihen hoffen, so werden sie enttäuscht werden. An der Côte d'Azur mussten die Präfekten — wie wir dies kürzlich in einem Artikel betonten — unter dem Druck der öffentlichen Meinung gewisse Konzessionen machen. In Paris liegen die Dinge völlig anders. Der Fremde kann hier weder Milch bekommen (höchstens Pulvermilch, die der Hotelier schwarz kaufen muss) noch Butter oder Zucker. Letzteren liefert ihm der „Garcin“ heimlich, gegen ein entsprechendes Aufgebot. Auch im Spisewagen gibt es noch keinen Zucker, wenn gleich hier jetzt Nescafé ausgeschenkt wird. Wenn der Schweizer, der nach Frankreich kommt, in einer kleinen Stadt der Bretagne, der Normandie oder des Massif Central all die schönen Dinge findet, die der Fremde in der Schweiz als etwas Selbstverständliches entgegenfindet, so darf man daraus nicht etwa verallgemeinernde Schlüsse ziehen. Die Hotelverpflegung lässt zum mindesten in Paris, Lyon und anderen grossen Städten einschliesslich der Bahnhofrestaurants, die doch das Aushangsschild für den Fremdenverkehr sein sollten, stark zu wünschen übrig und der französische Fremdenverkehr muss gewaltige Anstrengungen machen, wenn er diesen Qualitätsvorsprung der Schweiz im kommenden Sommer aufholen will.

Die Deblockierung der französischen Guthaben in der Schweiz wird sich also auch in Zukunft zu Gunsten einer Belebung des Schweizer



Todes-Anzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

Adolf Ruosch

Hotel Tellspalte, Sisikon

nach langer, schwerer Krankheit im 67. Altersjahr sanft entschlafen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident

Dr. Franz Seiler

Fremden- und Hotelverkehrs auswirken. Wenn der französische Tourismus 1947 in der schweizerischen Fremdenverkehrsstatistik in weitem Abstand von Grossbritannien an zweiter Stelle stand, so ist das sicherlich mit auf die Tatsache zurückzuführen, dass die meisten Franzosen, die nach der Schweiz reisen, ihre Aufenthaltszeit aus offenen oder verdeckten Guthabern bestreiten. Es muß wieder darauf hingewiesen werden, dass die 50 bzw. 150 sfr., die das französische Devisenamt im Reiseverkehr nach der Schweiz zuteilt, den Schweizer Hoteliers nur zu geringem Teil zufließen. Hieran wird sich auch in Zukunft kaum etwas ändern. Und selbst wenn die französische Regierung, wie man hofft, dem Prinzip der Gegenseitigkeit zufolge, in diesem Sommer grössere Devisenbeträge für Schweizer Reisen freigibt, wird sich besonders der französische Durchschnittstourist reichlich überlegen, ob er für einen 3—4 tägigen Aufenthalt in der Schweiz ausser den hohen Reisespesen noch 10000—12000 ffr. verausgaben will. Nachdem der Schleier, der über den Währungsparitäten lag, durch die Freigabe der Kursnotierungen heruntergerissen wurde, zeigt sich eben, dass die Schweiz als Friedensinsel in Europa für eine Reihe von Ländern viel zu teuer geworden ist. Dr. W. Bg.

Hotellerie u. Fremdenverkehr im Spiegel der Presse

Eine freundliche Stimme

Neben den berufsmässigen Nürglern, die an unserer Hotellerie keinen guten Faden lassen, sich aber nie durch besondere Sachkenntnis auszeichnen, ist es wohltuend, ab und zu eine Stimme zu hören, welche die volkswirtschaftliche Bedeutung unseres Wirtschaftszweiges und seine Leistungen zu würdigen sowie allgemein verbreiteten Irrtümern entgegenzutreten bestrebt ist. Dies tut Prof. Dr. Fritz Marbach in der Schweizerischen Metallarbeiter-Zeitung vom 10. März. Er hebt in seinem Artikel „Staat und Hotellerie“ die grosse Bedeutung der Schweizer Hotellerie für die Aufrechterhaltung des Lebensstandards des Schweizervolkes hervor und schreibt u. a.:

„Die Erträge der Hotellerie, ihres Personals und ihrer Lieferanten ermöglichen uns, soweit sie vom ausländischen Gast herrühren, mehr zu importieren und also besser zu leben, als wir es sonst tun könnten. Es ist daher sehr verständlich, dass sich der Staat um das Wohlgehen der Hotellerie kümmert.“

Prof. Marbach knüpft sodann an unsere Befreiung des Werkes von Bundesrichter Jaeger, „Die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft, 25 Jahre Krise der schweizerischen Hotelindustrie und ihre Überwindung mit Hilfe des Bundes“, an, worin das Ammenmärchen von den „riesigen“ Subventionierungen des Staates im Rahmen der Hotelhilfsaktion schlagend widerlegt wird und fährt dann wörtlich fort:

„Wir freuen uns darüber, dass die für unser Land so wichtige Hotellerie mit relativ wenig Bundesmittel saniert werden konnte. Allerdings ist die Treuhändlerei nicht die einzige Hilfe, deren die Hotellerie heilhaft wurde. Wir erinnern hier an die indirekte Hilfe, namentlich in Form der Subventionierung der Werbung. Ferner an die baulichen Sanierungsmaßnahmen, die jedoch mit dem Bauabschaffungsprogramm gekoppelt war und daher nicht als spezifische Hilfe für das Fremdengewerbe



Cognac Favraud
LA MARQUE DU CHATEAU

angesprochen werden darf. Die Aufmachung, die die Hotel-Revue der Besprechung des Buches von Bundesrichter Jaeger verleiht, lässt annehmen, dass ihr sehr an der Verbreitung seines Inhaltes gelegen ist. Da über die Krisenhilfmaßnahmen des Bundes zugunsten der gewerkschaftlich organisierten Arbeiterschaft und über die Vermögen der Gewerkschaften zu denen hemmungslos etwa treuhänderisch verwaltete Fremdgelder (gezählt werden) des öfters ebenso unrichtige Versionen umlaufen wie über die Hotelhöfe, so möchten wir durch die Wiedergabe der wichtigsten Untersuchungsergebnisse von Bundesrichter Jaeger betreffend Kosten der Sanierung der Hotellerie auch im gewerkschaftlichen Interesse zum gegenseitigen Verständnis aller Volkskreise beitragen. Gleichzeitig möchten wir unsere Leser darauf weisen, dass im Zuge des kommunistischen Gewaltstreiches in der Tschechoslowakei die Hotels vollsozialisiert werden sollen. In jener Gegend dürfte das unter den neuen Umständen mit einer Verstaatlichung identisch sein. Man darf annehmen, dass die schweizerische Lösung um mehr als einige Millionen Franken billiger ist und dem Personal und seiner Interessenvertretung grösseren Spielraum und grössere Hoffnung überlässt als der tschechischen Kollegenschaft. Der im Aufschwung befindlichen schweizerischen Hotellerie aber möchten wir den gut gemeinten Rat erteilen, in der Lohn- und sonstigen Personalpolitik so weitherzig und grosszügig als möglich zu sein, um auch auf diese Weise die Überlegenheit des freiheitlichen Gebaren über die gleichschalterisch-kommunistische Ode unter Beweis zu stellen.

Die Gesinnung, die aus diesen Ausführungen spricht, unterscheidet sich vorteilhaft von den vielen gedanklosen Anfeindungen, denen sich die Hotellerie in der Öffentlichkeit ausgesetzt sieht.

Wenn Professor Marbach im übrigen darauf hinweist, dass neben der Treuhändlerei die Hotellerie indirekt einer Hilfe auch in Form der Subventionierung der Werbung teilhaftig wurde, so muss hier doch gesagt werden, dass der Hotelaufwand der ausländischen Gäste nur einen Teil ihrer Gesamtausgaben ausmacht und dass bei der Jahrzehntelangen notorischen Unrentabilität der Hotellerie in erster Linie jene Kreise von den Ausgaben ausländischer Touristen profitierten, die zur Hotellerie in einem Lieferantenverhältnis stehen und an die Werbung überhaupt keinen roten Rappen beitragen, während der Schweizer Hotel-Verein jährlich einen beträchtlichen Teil seiner Mitgliederbeiträge an die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung abführt.

Wenn uns Professor Marbach des weiteren den gutgemeinten Rat erteilt, in der Lohn- und sonstigen Personalpolitik so weitherzig und grosszügig als möglich zu sein, so dürfen wir für uns das Verdienst in Anspruch nehmen, in dieser Beziehung bereits namhafte Vorschussleistungen im Vertrauen auf eine gerechte wirtschaftspolitische Behandlung durch den Staat gemacht zu haben — ein Vertrauen, das durch die absonderliche Einstellung der Eidg. Preiskontrollen zu unseren legitimen und begründeten Preisbegehren sich leider als voreilig erwiesen hat.

**SHERRY & PORT
DELAFORCE**

Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAKOY IMPORT A.-G., BASEL

Dieses Schlafzimmer kostet Fr. 860.— (plus Wst. 4%)
E. TANNER, GONDISWIL (BERN)
Möbel und Bettwaren für Hotels

GRAND HOTEL (lac des Quatre cantons)
cherche pour longue saison (dès mai à fin octobre)

**Maitre d'hôtel
Gouvernante d'économat
Barman
Cuisinière à café**

Faire offres sous chiffre O. C. 2838 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Mahler
CHUR

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

M U B A Galerie II Stand 1953

Der Wahrheit die Ehre!

Der Kur- und Verkehrsverein St. Moritz teilt mit:

Schon vor, während und besonders im Anschluss an die Olympischen Spiele ist im internationalen Blätterwald oft über die Preise diskutiert worden, die in St. Moritz verlangt werden sollen. Gestärkt durch die Tatsache, dass an zuständiger Stelle in St. Moritz, d. h. beim Auskunftsamt des Kur- und Verkehrsvereins nicht eine einzige, weder belegte noch unbegründete Reklamation über die Hotelpreise eingegangen ist, wurde eine Inspektion durch die Kontrollstelle des Schweizer Hotelier-Vereins und durch die Eidg. Preiskontrollstelle gewünscht. Beide Instanzen haben die Hotelbuchhaltungen einer eingehenden Prüfung unterzogen und

eindeutig festgestellt, dass keine Preisüberforderungen vorgekommen sind.

Dass in verschwindend kleinen Einzelfällen einige wenige Preise beanstandet werden mussten, ist unbedeutend, soll aber der Wahrheit zuliebe auch hier festgehalten werden. Viel wichtiger ist, zu wissen, dass es sich bei den diesbezüglichen Zeitungsberichten um Übertreibungen gehandelt hat, die als Verleumdungen betrachtet werden können. Der Kultort St. Moritz wird sich deshalb in Zukunft gegen derartige Gerichtsmachereien wehren und alle Unrehe verlassen, die die Beweise zu erbringen.

Nicht nur für St. Moritz, sondern für die ganze schweizerische Hotellerie bietet es eine grosse Gelegenheit, dass sich die St. Moritzer Herren Hoteliers auch während des Rummels der Olympischen Spiele an die ihnen bewilligten Preise gehalten haben.

Meinungsverschiedenheiten über das Datum des Eidg. Schützenfestes

Das Organisationskomitee des Eidgenössischen Schützenfestes von Chur 1949 hat die Ablösung im Juni vorgesehen. Unter den Übernahmebedingungen hat es keine Vorschrift, wann ein Festort verpflichtet wäre, etwa die normale Ferienzeit oder die Bundesfeier abzuwarten. Die Churer sind aber zur Lösung der äusserst schwierigen Quartierfrage auf die Mithilfe der umliegenden Gemeinden und Kurorte unbedingt angewiesen und können diese nicht in einem Zeitpunkt für das Schützenfest beanspruchen, wo die Betten durch normale Feriengäste belegt sind. Das Organisationskomitee macht mit Recht gelten, dass es hätte darauf aufmerksam gemacht werden müssen, wenn der Schweizerische Schützenverein an einem bestimmt oder traditionellen Termin für das Eidgenössische Schützenfest festhalten will, abgesehen davon, dass sich bei einer solchen Bedingung Chur nicht gemeldet hätte.

Das Zentralkomitee des SSV stellt sich trotz dieser Argumentierung auf den Standpunkt, dass nur die grosse Ferienzeit für ein Eidgenössisches Schützenfest in Frage komme. Es beharrt daher auf einer Verschiebung von 2 bis 4 Wochen, während Chur auf keinen Fall in die zweite Julihälfte hineinkommen möchte.

Zur verkaufen zwischen Genf u. Lausanne

Pension-Restaurant

in wunderbarer Lage. Rundsch. a. Genfersee, Mt. Blanc, 8 Minuten vom Bahnhof. Mod. Gebäude, Rest., 15 Zimmer, Balkone, Balkonkabinen, Zentral-, Kühltruhen, Garages, Terrassen, 3641 m. Sehr interess. Angelegen. Preis Fr. 98.000.— mit 1200 m² Grundstück. Tel. 44917 an Publicitas, Lausanne.

Chef de cuisine

cherche place à l'année ou saison dans restaurant ou hotel. Ecrite sous chiffre V 66120 X, Publicitas, Genève.

On cherche place d'apprenti cuisinier

en Suisse romande, pour jeunes de moins de 18 ans. Entrée de nuit ou en conveni. Fam. Schwab, Restaurant Schützenhaus, Bümpliz, Berne.

Gesucht auf 15. April jüngere tüchtige

Köchin

(wenn möglich Berufsprüfung). Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit. Offerten unter Chiffre Z 0787 Y an Publicitas Bern.

Gesucht

Köchin

neben Köchin, per sofort bis Oktober in Hotel in Ascona mit schöner elektrischer Küche, guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten erbeten unter Chiffre O N 2365 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Reception-Maincou-rante-Caisse

seraient confiées, à l'année, à force jeune et gaillante, par hôtel-pension d'ancienne renommée (G. T. 100). Général. Chiffre. C. 2491 à l'anglais indispensable. Offerte avec copies du certif., photo, âge, prétentions de salaire, sous chiffre H. P. 2491 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Man darf hiezu wohl die Ansicht äussern, dass die Zugkraft des „Eidgenössischen“ ohne Rücksicht auf den Termin gesichert ist, und dass es für den flotten Ablauf eher besser wäre, wenn man den Zeitpunkt wählen würde, der die besten Chancen für eine gute Lösung der Quartierfragen in sich birgt.

Diese, in den „Basler Nachrichten“ vertretene Auffassung, deckt sich ganz mit der unsrigen. Es wäre höchst bedauerlich, wenn der SSV, auf seinem Standpunkt beharren und damit eine befriedigende Lösung der Quartierfrage vermöglich würde. Wir nehmen an, dass sich die Verhältnisse stärker erweisen werden als die Wünsche des Zentralkomitees des SSV. Liegt es nicht auch im Interesse der Schützen, dass sich ihre Unterbringung reibungslos und ohne grosse Komplikationen vollziehen kann?

Fremdenverkehr im Januar 1948

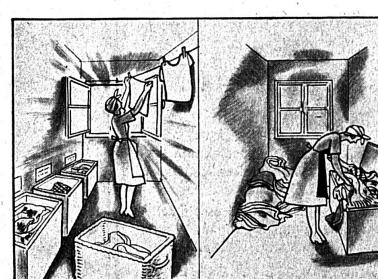
Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Englische Reisepreise, ungünstige Witterungsverhältnisse und Schneemangel in den tiefen Lagen haben den Wintersportverkehr im Januar 1948 ausserordentlich stark beeinträchtigt. Abgesehen von St. Moritz, dem Schauplatz der V. Olympischen Winterspiele (30. Januar bis 8. Februar), erlitten sozusagen alle Wintersportzentren herbe Frequenzausfälle. Einzig die Mittel- und Großstädte waren besser besucht als im Vergleichsmonat des Vorjahrs. Dies ist auch der Grund, warum die Gesamtzahl der Übernachtungen der Hotels und Fremdenpensionen „nur“ um 150 000 oder 12 Prozent zurückging.

Fremdenverkehr im Januar 1947 und 1948

Jahr	Arrivées		Logiernächte			
	Schweizer Gäste	Ausländ. Gäste	Total	Schweizer Gäste	Ausländ. Gäste	Total
Hotels, Pensionen						
1947	147 346	69 569	216 915	756 294	467 229	1 223 283
1948	143 385	71 647	215 032	699 359	375 004	1 074 363
Sanatorien, Kuranstalten						
1947	1 844	825	2 660	193 222	130 909	324 131
1948	1 798	684	2 482	195 383	126 649	322 032
Total						
1947	149 190	70 394	219 584	949 516	598 138	1 547 654
1948	145 183	72 331	217 514	894 742	501 653	1 396 395

Für die Schweizergäste allein wurden 57 000 Übernachtungen weniger gezählt als vor Jahresfrist. Weit stärker abgenommen hat aber der Auslandskonkurrenz. Zwar wurde der Verlust von beinahe 200 000 Logiernächten englischer Gäste durch einen vermehrten Zustrom aus anderen



Sortieren und Aufbewahren der Wäsche

Richtig!

Nach Schmutzarten getrennt in luftdurchlässigen Behältern. Feuchte Wäsche aufhängen!

Falsch!

In Kasten oder auf einem Haufen. Gefahr der Bildung von Stockflecken!

Die Laboratorien der SEIFENFABRIK SCHNYDER, BIEL 7 beraten Sie gerne in allen Wäscherei-Fragen

Gesucht tüchtiger

Küchenchef
für längere Konversation in großes Hotel mit Restaurantsbetrieb. Salin. u. Einstieg nach Über-einkunft. Offerten unter Chiffre G. T. 2800 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Hotel nach Zürich

junge Saaltochter
deutsch und französisch sprechend. Einstieg nach Über-einkunft. Handschreible. Offerten mit Photo unter Chiffre Z. H. 2800 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Die 32. MUBA

Die diesjährige 32. Schweizer Mustermesse vom 10. bis 20. April wird eine abermalige und sehr bedeutsame Weiterentwicklung aufweisen, und zwar sowohl hinsichtlich der Grösse als auch der Fülle des Angebotes und seiner Formgebung.

Im äussern Messebild zeigt das fertiggestellte Hochhaus, dass wieder viel Arbeit aufgewendet und grosse finanzielle Opfer nicht gescheut wurden, um dem immer noch steigenden Platzbedarf wenigstens wieder zu einem Teile entsprechen zu können.

Eine weitere Vervollkommenung ist auch wieder in der Übersicht des Musterangebotes erreicht worden, indem mit dem Bezug der neuen Ausstellungsräume im Hochbau einige Fachgruppen umplaciert und neu gegliedert werden konnten.

Die Messe 1948 wird aber auch in ihrer gesamten Organisation erkennen lassen, wie in gutem Zusammenwirken mit unsern Ausstellerfirmen alle Sorgfalt verwendet wurde, um die Erzeugnisse der heimischen Arbeitsstätten auch in Gehalt und Gestalt mustergültig darzustellen.

In der Messe 1948 wird der Eidgenössische Schützenverein eine grosse Kundgebung für das Schaffnen und Streben unserer Industrien und Gewerbe darstellen. Das Schweizer Volk eine notwendige Ergänzung sehen zu intensiven Absatzprogramms für unsere Fabriken in allen Ländern.

Namens der 2200 Ausstellerfirmen, der Behörden und der Direktion sowie auch namens der Stadt Basel, laden wir die Angehörigen aller Landesgebiete und aller Berufszweige zum Messebesuch freundlich ein.

Schweizer Mustermesse

Der Präsident: Der Direktor:
Ständerat G. Wenk Prof. Dr. Th. Brogle

Ländern, besonders aus Frankreich und Belgien-Luxemburg, gut zur Hälfte wettgemacht; er kam jedoch, wie gesagt, vorwiegend den grossen Städten und St. Moritz zugute.

Die Hoffnungen auf eine bescheidene Wiederbelebung des Reiseverkehrs aus Holland, das erstmal für Ferienaufenthalte in der Schweiz den Betrag von 2 Millionen Franken bewilligte, waren leider verfrüht.

Logiernächte in Hotels und Pensionen, nach ausgewählten Herkunftsländern, Januar 1937, 1947 und 1948

Herkunftsländer	1937	1947	1948
Frankreich . . .	109 558	52 967	86 500
USA . . .	15 706	31 069	40 865
Grossbritannien, Eire . . .	245 235	244 439	49 992
Belgien-Luxemburg . . .	34 787	27 173	45 833
Italien . . .	15 009	17 249	27 462
Niederlande . . .	60 008	20 526	17 488
Übrige Länder . . .	162 678	72 906	107 764
Ausland, Total . . .	648 981	407 229	375 004

¹⁾ 1947 und 1948 inklusive Urlauber.

Wenn auch in sämtlichen Wintersportregionen der Besuch aus dem Inland zurückging, so ging das Ausmass der Frequenz-

ORFÉVRIERIE Christofle

DIE FÜHRERE WELTMARKE UNÖBERTROFFENER QUALITÄT

Empfiehlt sich ebenfalls für Reparaturen und Wiederversilberung abgenutzter Hotel-Silbers jeder Provenienz, unter ausdrücklicher Garantie und zu mässigem Preis.

A.G. ORFÉVRIERIE CHRISTOFLE PESEUX (Neuenburg)

Großes Erstklasshaus sucht bestausgewiesenen, sprachenkundigen

I. Chef de Réception (Assistant-Manager)

für die Sommersaison, evtl. Jahresstelle. Offerten mit Photo unter Chiffre E H 2822 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht ausgebildete

Diät-Assistentin

für die Diätküche des Bürgerspitals Basel. Ausführliche Offerten mit Bild und Lohnansprüchen an die Direktion des Bürgerspitals Basel.

GESUCHT jüngere Serviettochter

(evtl. Anfängerin) in seriösen Betrieb bei sehr gutem Verdienst. Offerten an Hotel Rölli, Allschwil bei Basel, Tel. (061) 21083.

einbusse in den einzelnen Gebieten doch in erster Linie davon ab, wie stark letztes Jahr die jetzt fehlenden Engländer am Gesamtverkehr beteiligt waren. Den grössten Verlust musste deshalb das Berner Oberland erleiden, das 67 000 Übernachtungen, also fast die Hälfte seiner Vorjahresfrequenz, einbüßte. In Adelboden, Grindelwald, Wengen und Mürren, wo sich das Fehlen der englischen Touristen besonders nachteilig auswirkte, wurden sogar 52 bis 62 Prozent weniger Übernachtungen registriert. Noch ungünstiger lauteten die Meldungen aus Kandersteg: 340 Logiernächte gegen 5700 im Januar 1947. Gstaad, mit seiner eher internationalem Kundenschafft, war der einzige Kurort des Berner Oberlandes, wo im Mittel mehr als die Hälfte der verfügbaren Betten (50 Prozent gegen 76 im Vorjahr) besetzt waren.

Dass Graubünden trotz einer Einbusse von 73 000 Übernachtungen englischer Gäste im Mittel „nur“ 16 Prozent seiner Vorjahresfrequenz verlor, verdankt es vor allem dem stärker besuchten St. Moritz. Fast alle andern Wintersportzentren waren deutlich schwächer frequentiert als im Januar 1947. Immerhin erreichte die Belegungsquote in Arosa und Davos noch etwas über 50 Prozent, gegen 70 Prozent im Vorjahr. Auch die Wintersportgebiete der Zentralschweiz, des Wallis und der Waadtänder Alpen bekamen das Ausbleiben der englischen Gäste, die allerdings hier auch früher eine weniger

übergangende Stellung einnahmen als beispielsweise im Berner Oberland, ziemlich stark zu spüren. Dazu kam noch ein Ausfall an Inlandübernachtungen, der im Wallis 8, in der Zentralschweiz 11 und in den Waadtänder Alpen sogar 20 Prozent erreichte. Die Gesamteinbusse an Logiernächten belief sich in diesen drei Regionen auf durchschnittlich einen Fünftel der Vorjahresergebnisse. Gut besetzt waren lediglich die Hotels und Pensionen von Montana-Vermala und von Crans. Infolge des Schneemangels in den voralpinen Gebieten blieb auch der Sportverkehr in der Ostschweiz beträchtlich hinter jenem des Januar 1947 zurück.

Ganz im Gegensatz zu den Winterkurorten und dank eines vermehrten Besuches seitens ausländischer Gäste waren die Grossstädte, vor allem Genf, starker frequentiert als im Vergleichsmonat des Vorjahrs. Dass in Zürich die mittlere Bettensetzung etwas zurückging, hängt mit einer Vergrösserung des Bettangebotes zusammen.

In den Sanatorien und Kuranstalten wurden 320 000 Übernachtungen gezählt, also etwa gleich viel wie vor einem Jahr. Wie schon im Dezember 1947 stand einer Logiernächtzunahme bei den in- und ausländischen Patienten (ohne Schweizerpende-Aktion) eine entsprechende Einbusse bei den Schweizerpende-Patienten gegenüber.

Vereinfachte Brotrationierung

Brot und Teigwaren couponfrei — jedoch kein Verzicht auf Bewirtschaftung des Mehles

Das KEA orientiert die Presse

Auf den 1. April 1948 wird eine Vereinfachung bei der Rationierung des Brotes und der Teigwaren Platz greifen, in dem Sinne, dass die Konsumenten beim Bezug von Brot und andern Backwaren sowie von Teigwaren keine Coupons mehr abzugeben haben. Dagegen erfolgt auch in Zukunft die Abgabe von Mehl und Kochgrieß nur gegen Coupons. Das Fütterungsverbot bleibt ebenfalls bestehen.

Das war die erfreuliche Neuigkeit, die an einer Pressekonferenz in Bern offiziell bekanntgegeben wurde. Direktor Landis, der Direktor der Abteilung für Landwirtschaft des EVD, leitete die Konferenz ein mit einer Apostrophierung der Presse, die sich nicht immer so gebärdet, wie es dem Kriegsernährungsamt vermutlich lieb ist, erwähnte er doch, dass verschiedene Angriffe gegen das KEA, wohl aus der gleichen „Küche“ stammen, wie die Kritik an den Preisausgleichskassen. Wir haben nachgerade den Eindruck, dass dieser Küchen heute viele sind — und à propos!

Direktor Landis erwähnte sodann, dass leider ein vollständiger Abbau der Rationierung noch nicht in Frage komme. Gewisse Mangelwaren, die Fette, Öle und der Reis, deren Preise

überdies außerordentlich hoch seien, könnten heute noch nicht freigegeben werden. Bei dem gegenwärtigen Stand der Gesamtlandsversorgung mit Lebensmitteln kann man sich allerdings fragen, ob eine Freigabe auch dieser Artikel noch weiter hinauszögert werden soll, obschon hiefür kaum eine soziale Notwendigkeit besteht.

Herr Direktor Laesser, der Direktor der Eidg. Getreideverwaltung, legte sodann die Endgültige der vereinfachten Rationierung von Brotgetreide dar und wies einleitend darauf hin, dass sämtliche Getreidearten, also Brotgetreide und Futtergetreide, dieses auch wenn es zu Produkten für die menschliche Ernährung verarbeitet wird, als Mangelwaren noch heute einer straffen, internationalen Bewirtschaftung unterliegen. Die internationalen Bewirtschaftungsorgane glauben, die Versorgungslücke könnte beim Getreide frühestens im Jahre 1950, evtl. sogar erst 1951 geschlossen werden. Eine der wichtigsten Empfehlungen der internationalen Getreidekonferenz von Paris vom Juli 1947 legt den Regierungen nahe, keine Massnahmen zu treffen, welche einen Mehrverbrauch von Getreide zur Folge haben könnten. Entgegen einer in letzter Zeit wiederholt in der Presse vertretenen Auffassung darf die Schweiz diese Empfehlungen nicht unbedacht lassen.

Zerfallserscheinungen bei der Brotrationierung

Der grundsätzlichen Einstellung unserer Behörden entsprechend, keine kriegswirtschaftliche Massnahmen länger aufrechtzuhalten, als es die Rücksichten auf unsere Landesversorgung gebietet, verlangen, wurde schon auf den 1. August 1947 die Rationierung der zur menschlichen Ernährung geeigneten Mahlprodukte von Hafer, Gerste und Mais aufgehoben, obwohl keine unbedingte Sicherheit dafür bestand, stets in unserem Lande über ausreichende Mengen dieser Getreidearten zu verfügen, um den laufenden, nicht mehr rationierten Bedarf zu decken. Einmal mehr lehrte die Erfahrung bei den Hafer-, Gerste- und Maisprodukten, dass der Wegfall der Rationierung nicht unbedingt einen Mehrverbrauch nach sich zieht. Die Aufhebung der Rationierung der Hafer-, Gerste- und Maisprodukte hatte keinen Mehrverbrauch von Getreide zur Folge, im Gegenteil gingen die Vermahlungsmengen zeitweise eher zurück.

Gegenwärtig unterliegen nur noch folgende Cerealiendprodukte der Rationierung: Weißmehl, Halbwissmehl, Ruchmehl, Spezialmehle und Kochgrieß.

Schon seit längerer Zeit zeigten sich aber natürlich bei der Brotrationierung Zerfallserscheinungen. Die Aufhebung der Mahlzeitencoupons im November 1947 hat diese Zerfallserscheinungen verschärft und die Rationierungsdiscipline fühlbar gelockert. Weil viele andere ertragreiche Lebensmittel, wie Fleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Zucker usw. nicht mehr rationiert und in beliebigen Mengen erhältlich sind, kommt man mit der gegenwärtigen normalen täglichen Brotration von 225 g im allgemeinen besser aus als seinerzeit mit 250 g Brot, als alle andern wichtigen Nahrungsmittel knapp rationiert waren und natürlich auch ein grosser Fettmangel bestand. In zahlreichen Familien wird die Brotration seit einigen Monaten nicht mehr voll ausgenutzt, andere haben aber immer noch zu wenig. Ein Teil unserer Bevölkerung hält daher die Brotrationierung angesichts der verbesserten Verpflegungsmöglichkeiten mit anderen hochwertigen Nahrungsmitteln für überflüssig und überlebt. Das Bäckergewerbe empfindet die Rationierung als unnötige Belastung und in den kollektiven Haushaltungen hat man seit dem Wegfall der Mahlzeitencoupons es offensichtlich mit der Einforderung von Brotcoupons nicht mehr überall sehr ernst genommen. So ist denn nach und nach das ganze Rationierungssystem ausgehöhlt worden.

Die Getreidebewirtschaftung muss noch beibehalten werden

Die Aufhebung sämtlicher Rationierungsvorschriften kommt leider gegenwärtig noch nicht in Frage, und zwar aus folgenden Gründen:

a) Die Weltmangelage ist beim Getreide noch nicht behoben, und die Notwendigkeit einer internationalen Bewirtschaftung bleibt bestehen. Um im Rahmen dieser Be-

wirtschaftung unserem Lande auch für die Zukunft ausreichende Getreidezuteilungen, besonders auch aus der westlichen Hemisphäre, ausserhalb Argentiniens zu ermöglichen, bleibt uns nichts anderes übrig, als unsere interne Steuerung der Brotgetreidewirtschaft fortzusetzen. Wir dürfen nichts unternehmen, was einen Mehrverbrauch von Getreide verursachen könnte.

b) Die Versorgung unseres Landes mit Brotgetreide ist noch nicht gegen starke Rückschläge infolge von Zufuhrunterbrechungen gesichert. Es steht namentlich noch nicht fest, ob es uns gelingen wird, versorgungsmässig die Brücke zu den nächsten Ernten zu schlagen.

c) Infolge der sehr weitgehenden staatlichen Verbilligung unseres Ruchmehles, mit dem Ziele, den Ruchbrotpreis tief zu halten, befindet sich bei einer vollständigen Preisgabe der Bewirtschaftung des Mehl- und des Brotes die Gefahr, dass das Ruchmehl dem Vieh verfüttert würde. Die gegenwärtigen Milch- und Fleischpreise würden diese Verwendung des Ruchmehles ohne weiteres gestatten, ja sogar recht einträglich gestalten. Das verbilligte Ruchmehl wird zu Fr. 32.95 (minus 2% Skonto bei Barzahlung) je q franko Bäckerei geliefert. Geringe, nährstoffarme Futtermehle einheimischer Erzeugung kosten Fr. 34.— und gute Importfuttermehle gegen Fr. 55.— je q.

Bei diesen Preisverhältnissen hätte zweifellos die vollständige Aufhebung aller Bewirtschaftungsmaßnahmen einen unabsehbaren Mehrverbrauch von Brotgetreide zur Folge.

Gerade diese letztere Feststellung Direktor Laessers ist von besonderem Interesse, geht doch aus ihr hervor, dass jeder Eingriff in die marktbedingten Preisverhältnisse zwangsläufig andere Massnahmen notwendig macht, wenn ungewünschte Begleiterscheinungen verhindert werden sollen. Das enthüllt die Problematik aller planwirtschaftlichen Eingriffe.

Die Neuordnung unter besonderer Berücksichtigung der kollektiven Haushaltungen

Die Sektion für Getreideversorgung hat nach Direktor Laesser eine Lösung gesucht, welche auf der einen Seite eine erhebliche Einschränkung der Couponwirtschaft, des Papierkrieges und der toten Verwaltungsarbeit bringt, aber auf der andern Seite ein Ansteigen des Getreideverbrauchs verhindert. Wir müssen eben um jeden Preis trotz Vereinfachungen im Rationierungssystem in Zukunft ungefähr mit den gleichen Getreidemengen auskommen, die uns für das laufende Jahr von den internationalen Bewirtschaftungsorganen zugewiesen wurden. Das setzt vor allem voraus, dass die Verfütterung von Mehl oder Brot verhindert wird und dass wir am bisherigen Ausmaßgrad des Brotgetreides festhalten. Weder das Ruchbrot noch das Halbwissbrot werden demnach in nächster Zeit heller werden.

Beim neuen System der Bewirtschaftung, am 1. April in Kraft tritt, macht die Rationierung beim Bäcker halt, da die Konsumenten keine Brotcoupons mehr ausgegeben werden. Das



Forellen

Lebend, mit Garantie für prompte und gute Ankunft.
Küchenfertig geringelt, eisverpackt, für Blau-Service.

Alle Größen von 140, 150, 160, 180 und 200 Gramm Stückgewicht, wirklich exakt sortiert, in Qualität für Feinschmecker liefert die leistungsfähige Bezugsquelle

FORELLENZUCHT MURI A.-G.
Telephon (057) 81166
(Aargau)

Gesucht auf anfangs Mai in Hotel mit 50 Betten am Brienzsee, tüchtiger

Alleinkoch

Monatsgehalt Fr. 600.—. Offerten unter Chiffre G. A. 2554 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht routinierter

Alleinkoch

in der feinen Küche sehr gut bewandert. Eintritt baldmöglichst. Dauer der Saison bis Ende Oktober/Anfang November. Gewandte

Serviertochter

deutsch und französisch sprechend.

Haus- und Küchenmädchen

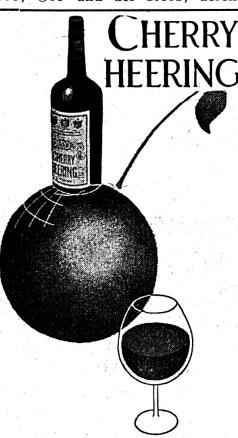
Offerten erbeten an das Gasthaus Drachenburg, Gottlieben am Untersee.

nicht nur prima Rahm, ein feines Cornet gehört mit dazu!

Verlangen Sie unser Cornet Confiseur

Walter Hug & Co., Zürich
Hüppenfabrik
Löwenstr. 54 Tel. (051) 273530

CHERRY HEERING



Generaldepot für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Gesucht in erstklassiges Restaurant

I. Buffetdame
Eintritt nach Vereinbarung. Ferner selbständige, servicegewandte

Tochter
Englisch Bedingung. Offerten unter Chiffre R. B. 2557 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Bureaufräulein
für Bureauarbeiten und Réception. Deutsch und französisch, wenn möglich englisch sprechend. Ferner eine gute, sprachenkundige

Saaltöchter
Offerten unter Chiffre B S 2463 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Bahnhofbuffet

Chef-Entremetier
Chef-Pâtissier
Commis de cuisine

Jahrestellen. Ausführliche Offerten sind erbeten unter Chiffre B. H. 2553 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bald beginnt wieder die Glacesaison. Denken Sie bei Ihren Glacepulver-Einkäufen an

FRIG

Mit FRIG erzielen Sie ausgezeichnete, geschmeidige und zartschmelzende Glaces und Coupes

FRIG neutral für Fruchtblätter, sowie FRIG in den Aromen Vanille, Chocolat oder Mokka für Crèmeblätter ist erhältlich bei

DR. A. WANDER A.G., BERN
Tel. (031) 55021

Wir suchen:

Aide de cuisine
(sofort für 2-3 Monate)

Flükken Commis de cuisine

Anfangssaalföder
föderliche Servierföder

Hotel Baslerhof, in Basel.

On cherche pour l'hôtel premier ordre en Suisse romande

Gouvernante de lingerie
Gouvernante d'office
Aide-gouvernante d'office
Chasseur
Aide économie

Offres sous chifre O N 2478 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

GESUCHT zu baldigem Eintritt in erstklassiges Hotel in Sportplatz Graubündens bilanzsicherer

Buchhalter

für Durchschriftenbuchhaltung. Handgeschriebene Offerten mit Angaben über Bildungsstand, bisherige Tätigkeit, Zeugnisschriften und Saläransprüche bei freier Station unter Chiffre B. H. 2555 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT tüchtiger

Hotel-Pâtissier

Eintritt 15. April. Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Schützen, Riehenfelden.

Serviertochter

Gesucht routinierter

Alleinkoch

in der feinen Küche sehr gut bewandert. Eintritt baldmöglichst. Dauer der Saison bis Ende Oktober/Anfang November. Gewandte

Haus- und Küchenmädchen

Offerten erbeten an das Gasthaus Drachenburg, Gottlieben am Untersee.

Gesucht per sofort sprachenkundige, gutpräsentierende

Serviertochter

in Tessinerstube-Bar. Gewandt im Restaurationsservice. Sehr hoher Verdienst. Geregelte Freizeit. Offerten mit Bild an Hotel Speer, Rapperswil.

Mehl wird aber wie bisher für alle Handelsstufen mit Einschluss der Konsumenten, rationiert bleiben. Die Kontrolle wird selbsttätig funktionieren, da der Bäcker wie bisher nur gegen Abgabe von Coupons Mehl erhalten wird, gemäss seiner Kontingentsberechtigung. Die Gaststättenbesucher sind der Verpflichtung, Brotcoupons abzugeben, entbunden. Den in die Schweiz einreisenden Personen sind auch keine Brotcoupons mehr auszuhandigen.

Für die kollektiven Haushaltungen fallen im besonderen folgende Bestimmungen der

Verfügung Nr. 196 des KEA.
(Vereinfachung des Rationierungssystems für Brot vom 20. März 1948)

in Betracht:

a) **Aufhebung der Bezugsgruppe 60. (Brot).** Mit Wirkung ab 1. April 1948 ist die Bezugsgruppe 60. (Brot) aufgehoben. Die Wechselcoupons „Brot/Mehl“ (64.) der März- und der April-Lebensmittelkarte bleiben für Konsumenten bis am 6. April bzw. 6. Mai 1948 für den Bezug von Mehl gültig.

b) **Einstellung von Zuteilungen.** Mit Wirkung ab 25. März 1948 sind keine Zuteilungen von Brot a.k.H mehr vorzunehmen. Die Abgabe von Brotkarten an Einreisende und Aufenthalter wird ebenfalls eingestellt.

In der Quotatabelle für kH für Ende März/Anfang April 1948 festgelegten Bezugsberechtigungen für Brot sind aufgehoben. Ein Umtausch noch nicht eingelöster Gc „Brot“ (60.) in Gc anderer Bezugsgruppen findet nicht statt.

c) **Mehlzuteilungen an Grossverbraucher.** Grossverbraucher (kollektive Haushaltungen und verarbeitender Betrieb) erhalten die erforderlichen Gc „Mehl“ (14.) inständig Kontingentsweise zugeteilt. Die Mehlezteilungen sind jeweils im Vormonat abschliessend vorzunehmen; sie sind auf das nächste ganze kg aufzurunden. Gesuche um Erhöhung von Kontingenzen sind der Sektion für Getreideversorgung zu unterbreiten.

Für kH ist weiterhin das Formular KEA F 3 d zu verwenden. Die April-Zuteilung ist noch nach der bisherigen Regelung vorzunehmen. Ab 25. März 1948 sind jedoch keine Brot-Ra mehr auszuhandigen. Dagegen sind den kH, welche schon bisher die Backwaren für den eigenen Verbrauch selbst herstellen, umso mehr Kontingenzen zugestellt. Die Mehlezteilungen sind jeweils im Vormonat abschliessend vorzunehmen; sie sind auf das nächste ganze kg aufzurunden. Gesuche um Erhöhung von Kontingenzen sind der Sektion für Getreideversorgung zu unterbreiten.

Durch die Quotatabelle für kH für Ende

nen Rationierungsausweise abgegeben und bezogen werden.

Abgabe und Bezug von Mehl

Inhaber der Lebensmittelkarte. Inhaber der Lebensmittelkarte erhalten Mehl und Griess gegen Mehlcoupons, bzw. gegen vom Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt zu diesem Zweck in Kraft gesetzte blonde Coupons.

Zuteilung von Mehl-Grossbezügercoupons an Grossverbraucher. Grossverbraucher (kollektive Haushaltungen, verarbeitende Betriebe) erhalten die für ihren Betrieb notwendigen Grossbezügercoupons „Mehl“ (14.) durch eine vom Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt bezeichnete Amtsstelle (im folgenden „zuständige Amtsstelle“ genannt).

Die zuständige Amtsstelle setzt das monatliche Grundkontingent jedes einzelnen Betriebes geistig auf die folgenden Bestimmungen fest.

Kollektive Haushaltungen, inbegriffen diejenigen, welche die Backwaren für den eigenen Verbrauch selbst herstellen, erhalten das benötigte Mehl entsprechend ihrem Kontingent.

Dieses Kontingent wird auf Grund der während des entsprechenden Monats im Vorjahr, gemäss Formular KEA F 3 c, bezogene Mehlcoupons festgesetzt.

Die Sektion für Getreideversorgung setzt die monatlichen Zuteilungsquoten in Prozentsätzen des Grundkontingentes fest.

Gemischte Betriebe. In den gemischten Betrieben untersteht jede Betriebsart den für sie gültigen Vorschriften. Ein aus einer Konditorei und einer Gastwirtschaft bestehender Betrieb untersteht beispielsweise für die Konditorei den Bestimmungen über die Hersteller von Backwaren, für die Gastwirtschaft dagegen denjenigen über die kollektiven Haushaltungen.

Kollektive Haushaltungen, welche Backwaren ausschliesslich für den eigenen Bedarf herstellen, gelten nicht als gemischte Betriebe und unterstehen daher nur den Bestimmungen über die kollektiven Haushaltungen.

Freigabe der Teigwaren

Gemäss Verfügung Nr. 51 des EVD. vom 20. März 1948 sind ab 1. April 1948 Teigwaren nicht mehr rationiert. Alle diesbezüglichen Vorschriften werden aufgehoben und u. a. durch folgende Bestimmungen ersetzt:

Die Freigabe umfasst alle Arten von Teigwaren, d. h. die aus Hartweizen-, wie auch die aus Weizengrund-Mahlprodukten hergestellten. Die Bezugsgruppe 3. (Teigwaren) wird mit Wirkung ab 1. April 1948 aufgehoben.

Einstellung von Zuteilungen. Mit sofortiger Wirkung sind keine Teigwaren-Zuteilungen an kH mehr vorzunehmen.

Kollektive Haushaltungen. Die in den Quotatabelen für kH für Ende März/Anfang April (EO 94/104, Ziff. I) festgelegten Bezugsberechtigungen für Teigwaren sind aufgehoben. Ein Umtausch noch nicht eingelöster Gc „Teigwaren“ (3.) in Gc anderer Bezugsgruppen findet nicht statt.

Kleine Chronik

Zunahme des schwedischen Interesses für Schweizerreisen

Die Meldung einer Stockholmer Zeitung vor einigen Wochen, dass die Zuteilung von Dévisen für Auslandsreisen gänzlich gesperrt werde, hat sich als falsch erwiesen und war Gegenstand amtlicher Dementi. Allgemein besteht der Wunsch, die noch bestehenden Gelegenheiten zu Auslandsreisen zu nutzen. Der Leiter des Schweizerischen Verkehrsbüros in Stockholm teilt mit, dass die Billettbestellungen für die Schweizer Bahnen noch nie so gross wie jetzt gewesen seien. Im Monat März werde das Bureau voraussichtlich schweizerische Billette für über 5000 Franken verkaufen, was bis anhin noch nie der Fall war. In den ersten drei Monaten des laufenden Jahres werden sich voraussichtlich ungefähr gleichviel Schweden nach der Schweiz begeben haben, wie während einer Hälfte des Jahres 1947. Der Schwede organisiert seine Ferienreisen gewöhnlich nicht zum voraus durch die Bestellung eines Hotelzimmers für einen längeren Aufenthalt, sondern zieht es vor, möglichst viele Orte zu besuchen.

Freigabe von Ausländerhotels in der US.-Zone Deutschlands

Wie uns mitgeteilt wird, sind in der amerikanischen Besatzungszone Deutschland folgende Ausländerhotels freigegeben worden:

Ritter's Park-Hotel	Bad Homburg v.d.H.
Hotel Grüner Wald	Wiesbaden
Hotel Vierjahreszeiten	München
Augusta-Hotel	Augsburg
Park Hotel	Nürnberg
Kettner Hotel	Stuttgart
National Hotel	Karlsruhe
Columbus Hotel	Bremen
Park Hotel	Berlin

Ritter's Park Hotel wurde am 6. März 1948 offiziell für den Ausländerverkehr freigegeben. Die Bezahlung hat in Scrip oder in Traveller's Checks zu erfolgen und der Reisende erhält Reichsmark-Coupons, mit denen er Übernachtung, Verpflegung und sonstige Aufwendungen begleichen kann.

Die anderen Hotels werden im Laufe des Monats April und Mai soweit hergestellt sein, die ebenfalls Ausländer aufnehmen können.

Betreffend Zimmerreservierung beliebt man sich an die Direktion des Deutschen Reisebüros in Frankfurt am Main zu wenden. Diesem wurde auch der Verkauf der Reichsmark-Coupons übertragen.

Aus den Verbänden

Schweizerisches Bundesfeierkomitee

Montag, den 15. März, tagte das Schweizer Bundesfeier-Komitee in Bern. Am Vormittag versammelten sich unter dem Vorsitz des Prä-

Auskunftsdiest

Konkurs eines bekannten Reisebüros

Laut einer Publikation im Schweizerischen Handelsblatt ist über das Reisebüro-Firma Hans Meiss, Aktiengesellschaft in Zürich, Löwenstrasse 71, der Konkurs verhängt worden. Die Eingabefrist für Forderungen ist auf den 20. April angesetzt. Mitglieder, welche noch Guthaben von dieser Firma besitzen, wollen diese bis zum genannten Datum an das Konkursamt Zürich-Alstadt mit den nötigen Unterlagen einreichen.

sidenten des Geschäftsrätes leitenden Ausschusses, Mario Russo, Zürich, die zahlreichen Mitarbeiter, um Rückblick zu halten und gleichzeitig alle Fragen, die auf die kommende Aktion Bezug haben, zu beraten. Das Ergebnis der jährlichen Bundesfeier-Sammlung ist nur möglich dank der grossen Arbeit und Hingabe der vielen freiwilligen Helfer. Die Aussprache vermittelte ein Bild über die grossen organisatorischen Schwierigkeiten, welche zu überwinden sind, um jährlich die schöne Summe für ein Werk der Gemeinnützigkeit und Volkswohlfahrt schweizerischen Charakters zusammenzubringen. In den Hotels und Pensionen werden neben dem Abzeichenverkauf auch Sammlungen von Spenden in bar organisiert. Als Folge der wirtschaftlichen Krise ist in den letzten Jahren die Teilnahme der Hotels an dieser Aktion stark beeinträchtigt worden. In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelverein wird die Beteiligung einer grösseren Zahl von Hotels und Pensionen angestrebt. Der 1. August soll Gelegenheit bieten, den ausländischen Gast auf die nationale Eigenart und die demokratischen Einrichtungen unseres Landes hinzuweisen.

Unter der Leitung ihres Präsidenten, Herrn Edouard Chapuisat, Genf, trat am Nachmittag die Generalversammlung zur Erledigung der ordentlichen Jahresgeschäfte zusammen. Der Jahresbericht pro 1947 wurde unter herzlicher Verdankung einstimmig genehmigt. Die Rechnung weist einen Reinertrag der letztjährigen Sammlung von Fr. 1'070'000 auf. Davon kommen gemäss gefasstem Beschluss Fr. 350'000 der Schweiz, Nationalliga für Krebsbekämpfung zu und sollen der Aufklärung über die Gefahren der Krebskrankheit und ihrer Verhütung und Heilung dienen. Fr. 720'000 werden für die berufliche Bildung Gebrechlicher Verwendung finden.

1948 steht im Zeichen des Jubiläums der 100-jährigen Bundesverfassung. Die diesjährige Bun-

Aus den Weisungen der Sektion für Getreideversorgung

Grundsatz

Die zur menschlichen Ernährung geeigneten Mahlprodukte aus Weizengehweizen (Weissmehl, Griess, Halbwießmehl, Ruchmehl, Spezialmehl usw.), Kochgriess aus Hartweizen sowie alle zur menschlichen Ernährung geeignete Umwandlungsprodukte von Brotgetreide (Gritztreide, geschälte und gespaltene Körner, geröstetes Mehl usw.) dürfen nur gegen die vom Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt hierfür ausgegebene



Jahres-Restaurationsbetrieb sucht
gewandten Saucier
Pâtissier-Aide de cuisine
Buffetdame
Bureauvolontär
Offeraten mit Zeugnissen, Lohnansprüchen und Photo gefüllt unter Chiffre G B 2518 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Hotel von 100 Betten und Passantenverkehr nach Graubünden tüchtiger, solider Küchenchef
Pâtissier
Aide de cuisine
Saison und evtl. Winterzeit (Sommer: Mai bis September, Winter: Dezember bis März).
Salar nach Überpunktakten. Offeraten unter Chiffre K. P. 2501 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Zu verachten
auf Anfang Oktober 1948 neu erstelltes

Hotel-Restaurant

(Gaststube, großer Saal, verschiedene Nebensäle, Freiluftterrasse, Zentralküche, grosse Wasser-, Abwasseranlagen für katholisches Ehepaar (Kichenchef). Im Wirtsfach erfahrene Interessenten sollen sofort Offeraten einreichen unter Chiffre A. Z. 2547 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

Sport-Hotel

1600 m, 50 Betten, Restaurant-Bar, Wasserschwimm, nötiges Kapital Fr. 30.000.—
Offeraten (mit Retourmarken) an Postfach 11318, San Bernardino.

In Wilderswil bei Interlaken ist das

Park-Hotel des Alpes

enthaltend 45 Betten, zu günstigen Bedingungen aus freier Hand per sofort zu verkaufen. Kostenlose Auskunft erteilt auf schriftliche Anfragen Notar M. Häni in Interlaken.

Ab Ende April liefern wir aus eigenem Mastbetrieb regelmässig jedes Quantum

erstklassige Poulets

(Güggeli)
Mit höchster Empfehlung: Geflügelauflauf und -stierelei Schwab in Kitzbühl, Kt. Fribourg, Tel. (031) 84958.

Gesucht jüngere, freundliche

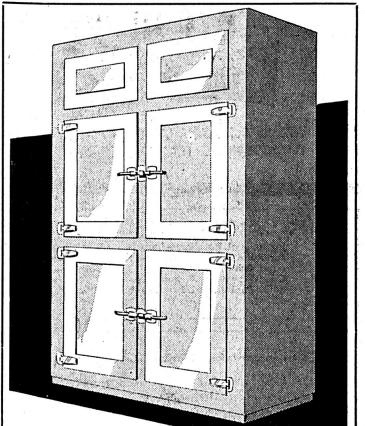
Servier-tochter

Gasthof z. Traube, Wynau, Kt. Bern, 36024.

Gesucht per sofort in guter Stellung Hotel-Restaurant in Zofingen

Serviertochter Restaurationsköchin Hausmädchen

Offeraten an E. Kubli, Hotel Sternen, Zofingen.



Kühlschränke

„Thermofrigor“ werden, da Tag für Tag sich der Sommer nähert, recht bald wieder unentbehrliche Helfer in der Hotelküche sein. Wir führen verschiedene Modelle und Größen, um Sie zweckmäßig bedienen zu können. Wir erstellen auch gemauerte Kühlräume und Kühlräume. — Besonders bewähr und leistungsfähig sind unsere Glacemaschinen mit dem versenkten Rührwerk (pat.).

STANDARD-WERKE A.G.

Birmensdorf / Zch. / Tel. / 051 / 95 4 202

MUSTERMESSE HALLE III

Gesucht

Hotelgärtner

für Bepflanzungen und Parkpflege. Im Winterzeit. Besoldung als Portier. Eintritt baldmöglichst. Offeraten an Grand Hotel Vereina, Klosters (Graub.).

desfeieraktion soll dieser Tatsache Rechnung tragen, und das Ergebnis wird für die Bekämpfung der Tuberkulose, insbesondere für die tuberkulösen Soldaten, Verwendung finden. Der Bericht über die bereits weitgehend getroffenen Massnahmen wurde mit grossem Dank und Interesse entgegengenommen.

Als neue Mitglieder des Vorstandes beliebten: Henri Tschudi, Buchdrucker, in St. Gallen, und Max Budliger, Sekretär des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.

Aus den Sektionen

Hotelier-Verein Aarau

Der Vorstand hat die diesjährige Frühjahrsversammlung auf Donnerstag, den 8. April, nach Schloss Brestenbach festgesetzt. Die Mitglieder werden ersucht, sich für diesen Tag frei zu machen, um an der wichtigen Tagung teilnehmen zu können.

Bücherfisch

Dr. G. Lüscher, dipl. Ing., Aarau: **Herkunft und Wirkungsweise der Mineral- und Thermalbäder der Schweiz**. Erschienen bei der AG, vorm. Buchdruckerei Neue Aargauer Zeitung, Aarau; Preis Fr. 15.—.

Ingenieur und Dr. phil. h.c. Gottlieb Lüscher, der einst so streitbare Oberst und aargauische Politiker, hat sich sein Leben lang mit den Heilquellen befasst. Sein soeben erschienenes Buch ist ein erneuter Beweis des Fleisses und der Originalität eines Mannes, dessen freies Bekenntnis zu den

durch persönliche Erfahrung und eifrige Studien erworbenen Feststellungen immer weit über den materiellen Vorteilen stand. Dieser Charakterzug zeigt sich denn auch in seinem letzten Buch, das wertvolle historische Rückbläge auf die Entwicklung der verschiedenen schweizerischen Bäder enthält und vor allem den Thermen von Baden und Schinznach interessante geologische Studien widmet. Da die Tiefenstufe-Erdwärme die Temperaturen dieser warmen Wasser nicht genügend erklärt, kommt der Verfasser zum originellen Schluss, der „radioaktive Zerfall“ von Sedimentgesteinen im Erdinneren wirke als zusätzlicher Wärmefaktor. Es folgen dann interessante Angaben über die chemische Zusammensetzung der Quellen und die Anwendung der Heilwasser.

Im 2. Teil seiner Arbeit befasst sich Lüscher in leserwerten Betrachtungen mit der Heilwirkung der Mineralquellen, mit Ernährungsfragen, Krankheitsursachen, Sonnenwirkung, Krebs- und Berufskrankheiten. Hier kommt er vom ursprünglichen Ziel seines Buches ab, und die ärztliche Wissenschaft wird mit seinen Ausführungen nicht in allen Teilen eingehen. Trotzdem — ein gutgemeintes und fleissiges Buch eines lebenserfahrenen Mannes, das von allen, die sich mit den Heilquellen befassten — allerdings nicht kritiklos —, gelesen werden sollte. Sch.

Schweizer Industrie und Handel, Nr. 3, 1948, herausgegeben von der Schweizerischen Zentrale für Handelsförderung.

Diese Publikation, die in 5 Sprachen erscheint und für die Schweizer Erzeugnisse im Ausland werben soll, hat die vorliegende Nummer dem Thema „100 Jahre SBB.“ gewidmet. Daneben findet der Leser im Hinblick auf die Schweizer

Mustermesse einen hochinteressanten Aufsatz über moderne Grossküchenanlagen in der Schweiz, aus der Feder des bekannten gastronomischen Publizisten Harry Schraemli. Obwohl der Artikel nicht für spezifisch schweizerische Verhältnisse geschrieben wurde, dürfte er doch auch in unserem Kreis Beachtung finden. Nach einer Begriffsbestimmung der Grossküche gibt Schraemli Antwort auf die Frage, was der Gast von einer Grossküche und was der Koch von einer modernen Küche erwarten, sowie welches die Ansprüche sind, die der Betriebsinhaber an sie stellt. Er untersucht sodann die Möglichkeit, alle diese verschiedenen Wünsche auf einen Nenner zu bringen, indem er eine Reihe von Küchenrichtungen und Küchenmaschinen bespricht, die vorwiegend von Firmen stammen, die zu den Inserenten des Hotel-Revue gehören.

ben vorteilhaft, hat zudem gewisse Vorteile, vor allem in der Zubereitung.

Das Pocheieren der Komposition in den Timbales im heißen Wasser fällt weg; ebenfalls die Gefahr, dass die mit Eiern hergestellten Crèmes caramel leicht käsig werden. Crème Caramel DAWA wird einfach in der Kasserolle drei Minuten aufgekocht, in die Formen abgefüllt und kühlgestellt.

Mit einem Selbstkostenpreis von nur 15 Rappen pro Dessert kann man auch seinen verwöhntesten Gästen etwas ganz Feines bieten. Pro Liter wird ein Beutel Crème Caramel DAWA benötigt.

Um den Crème Caramel noch beliebter zu machen, werden die Formen carmelisiert. Carmelzucker selbst herzustellen ist aber oft mit Schwierigkeiten verbunden. Diese zeitraubende und teure Arbeit fällt nun dahin, da Sie die Möglichkeit haben, fixfertigen Carmelzucker DAWA in einwandfreier Qualität zu beziehen.

Wir können nur wiederholen, dass Crème Caramel DAWA ein wirklich herlich mundenes Dessert ist, das den Crèmes caramel „naturelle“ in keiner Weise nachstellt. Wir verweisen auf das Inserat in der heutigen Nummer.

Geschäftliche Mitteilungen

Ohne Verantwortlichkeit der Redaktion

Crème Caramel

Was ist eigentlich ein Crème Caramel, was ein Pudding? Ein Pudding — uns allen wohlbekannt — besteht aus Milch und Stärkepuder, Zucker und Aroma. Also wegen seiner Zusammensetzung eine ziemlich schwere, stark sättigende Nachspeise.

Ein Crème Caramel hingegen ist etwas Leichtes und Delikates; dank seiner Zusammensetzung schmilzt er auf der Zunge wie Butter. Wir alle kennen die guten Crèmes caramel, aus Milch und Eiern im Bain Marie pochiert; die stets sehr beliebt sind. Crème Caramel DAWA ersetzt diesel-

Unser heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma Oscar Weber, Bahnhofstrasse 75, Zürich, bei.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Inseratenteil: E. Kuhn



Warum ist kaltsteriler Traubensaft besser?

Ein erstklassiger Traubensaft soll den natürlichen Fruchtgeschmack und Gehalt frischer Trauben aufweisen. Dieses Ziel wird auf sicherstem Wege mit der Kaltsterilisation des Saftes vollreifer Trauben erreicht, weil diese Kelterungsart weder einen Erhitzen noch eine chemische Behandlung erfordert.

Kenner bevorzugen daher den kaltsterilen VOLG-Traubensaft.

VOLG der naturreine TRAUBENSAFT

VERBAND OSTSWHEIZ. LANDWIRTSCHAFTL. GENOSSENSCHAFTEN (V.O.L.G.) WINTERTHUR

ENGLAND - AUENTHALT

Junge, engl. Hotelierin sucht Stelle in Schweizer Hotel im Austausch gegen jungen Schweizer oder Schweizerin. Anfragen an Miss K. Lloyd, Court Royal Hotel, Southampton, oder Winterstein, Riehen bei Basel, Hirzham 25, Tel. (061) 32062.

Für Sommersaison in St. Moritz in Erstklasshaus gesucht:

Chef de reception tüchtig und sympath. Journalführerin (in) versiert Sekretär-Kontrolleur(in) auch Anfänger(in) Küchenchef gepflegt, sparsame franz. Aide-Chef de partie gute Commiss Pâtissier gelernt und aushilfsbereit Concierge erste Kral Condukteur gut präsentierend Chasseur Tel-Dienst, zweisprachig Economatgouvernante erfahren und perfekt kontrollfähig Glätterin gelernte, flink und selbständig Etagenzimmermädchen und Etagenportiers erfahren Nachtportier-nettoyeur serviert und zuverlässig

Qualifizierte Bewerber wollen gef. Offerten mit Referenzen, Ansprüche, Lichtbild und Antwortmarke an Herrn Charles Kreutzer, Dir., Hotel Belvédère, St. Moritz, richten.

Bestecke

90 gr versilbert und rostfrei. — Günstigste Bezugsquelle — Muster unverbindl. zur Ansicht.

Fr. Schneider,
Bestek-Versand
Zürich 42
Postfach 150

Schlittler
KORKEN
GEBR. E. & H. SCHLITTLER
Korken und Kunststofffabrik
Näfels
Telephon (058) 44150

Zu verkaufen an erstem Fremdenplatz am Genfersee

HOTEL

mit 50 Betten mit prima Restaurant beim Bahnhof. Grosser Passantenverkehr. Anzahlung ca. Fr. 85.000.—. Offerten unter Chiffre F. G. 2570 an die Schweizer Hotel-Zürich, Basel 2.

Junge Frau mit guten Koch-Kenntnissen sucht per sofort Stelle als

Volonfärin
neben tüchtigen Chef. Lungenbevorzugt. Tel. (082) 3 26 29.

Selbständiger, 31jähriger

Konditor-Pâtissier
sucht Stelle per sofort. Pierre Martenot, Bäckereistraße 58, Zürich.

17-jährige Tochter, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle als

Saalehrtochter
in erstklassiges Hotel. Bevorzugt wird Tessin oder B. O. Offerten unter Chiffre V 34 627 Lz an Publicitas Luzern.

Junge Tochter, 21 Jahre, sucht Stelle als

Saalehrtochter
(kein Französisch). Bevorzugt Westschweiz, Genfersee. Offerten unter Chiffre P 11018 W an Publicitas Winterthur.

Bureaulehre
sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre V 34 627 Lz an Publicitas Luzern.

Sekretär
eventuell Sekretärin

für Réception, Kassa, Journal. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre S E 2559 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Agfa
zum
Waschen
und
Reinigen
liefert prompt & billig
ESWA
ERNST & CO.
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Gläserlei-Bedarfsartikel

Zürich 11/50
Eggibühlstraße 28 · Telefon 46 40 46
Gegründet 1912

Occasion

Aus Liquidation eines Möbel-lagers stammend, offeriere ich eine Anzahl: neue Fauteuils Fr. 120.—, neue Kuschel- und Polsterstühle Fr. 180.— bis 350.—, neue Sessel Fr. 25.— bis 90.—, neue Polstergruppe Biedermeierstil, 7 Stück zusammen Fr. 900.—, Verandenstuhl, 7 Stück zusammen Fr. 280.—, Stuhlkautschuk, Ottomane etc., günstig.

F. Mori, Bern
Sulgenauweg 40
Verkaufsstelle für Leinentücher, Tischdecken, Antikenküchen, Telefon 5 45 48.

Versierte und sprachen-kundige

Barmaid
sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre V 34 627 Lz an Publicitas Luzern.

Junge, gut präsentierende Hotelangestellte, sprachen-kundig, wünscht zwecks Weiterbildung in

Sekretär
eventuell Sekretärin

für Réception, Kassa, Journal. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre S E 2559 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ENKA
für blendend weisse Tisch- u. Bettwäsche

Seifenflocken
sehr ausgiebig und stark schäumend

Flecken-reinigungsmittel

gegen Fett- und Oelflecken, Rostflecken, Tintenflecken etc.

Schmiereissen, Putzseifen, Fensterputzläppchen, Scheuerlöffelchen, Putzpulver etc.

Prompte Bedienung bei direkter Bestellung!

Mahler

CHUR
Glasraffinerie

Gläser, hell, bemalt od. geschliffen

Porzellan, mit oder ohne Decors

Hotelsilber

M U B A Galerie II Stand 1953

Forellen aus dem Emmental alte, bekannte Spezialität. Wir liefern Ihnen jederzeit prompt und zuverlässig

Portionenforellen
lebend oder auf Wunsch küchenfertig hergerichtet
Otto Müller, Forellenzucht, Stalden i/E
Telephon (031) 8 41 21

Für die Sommersaison suchen wir

Alleinkoch
Kaffee- u. Angestelltenköchin
Kochlehrtochter
Officemädchen
Etagenportier
Saaltöchter

Eintritt Mai. Offerten an Parkhotel Gemmi, Kandersteg.

NEU!

Crème Caramel

DAWA

Stellen Sie Ihre Caramel-Köpfli ohne das zeitraubende Pocheieren im Warmwasserbad her. Mit „Crème Caramel DAWA“ gehts rasch und es gelingt immer. — Sein Geschmack ist köstlich und es schmilzt auf der Zunge wie Butter. — Dank seinen Vorzügen in Bezug auf Qualität, Preis, der raschen Herstellung sowie den verschiedenen Arten es zu servieren, wird „Crème Caramel DAWA“ Ihr Dessert werden, das immer bereit ist.

Zum Auscaramelisieren der Förmchen verlangen Sie gleichzeitig unseren fixfertigen und vorteilhaften **CARAMEL-ZUCKER DAWA**.

Für die gute Küche zwei neue bewährte Helfer, von Fachleuten äusserst günstig beurteilt.

Dr. A. WANDER A. G., BERN
Telephon (031) 55 021

Verlangen Sie Muster und Offerte.

REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 14

Bâle, le 1er avril 1948

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

N° 14

Bâle, le 1er avril 1948

Parallélisme

Alors que les hôteliers attendent toujours des autorités l'autorisation d'augmenter leurs prix, ils se demandent certainement avec perplexité quelles ont pu être les raisons qui justifiaient aux yeux de l'Etat une hausse des tarifs des chemins de fer fédéraux, telle que celle qui est entrée en vigueur le 1er février de cette année.

Comment les C.F.F. justifient-ils leur «réforme tarifaire»?

Ce n'est donc pas sans intérêt qu'ils trouvent, dans le dernier numéro de la Revue «la Suisse», organe entre autres de nos C.F.F., un petit article traitant de la réforme des tarifs de chemins de fer. Alors qu'en français on se borne à exposer les particularités et innovations du nouveau tarif, on donne en allemand deux phrases d'explication sur les raisons de cette adaptation. Voici la traduction du passage intéressant:

«Après ces longues années de guerre et de crise, nos chemins de fer se sont décidés à faire une sorte de «nettoyage de printemps» dans le domaine des tarifs. L'on procéda d'abord à une entière rénovation du grand édifice que représente le tarif-voyageurs, qui fut revu dans tous ses détails et adapté aux exigences actuelles. Cela représente un travail énorme. Les bases de l'ancien édifice dataient en effet d'une époque où le trafic privé ne constituait pas une sérieuse concurrence et où les exigences n'étaient pas celles des voyageurs d'aujourd'hui. Comme, de plus, personne n'oseraît contester une hausse considérable des frais de salaire et de matériel, une réforme tarifaire était devenue urgente.»

L'hôtellerie n'est-elle pas dans la même situation?

Et ceci suffirait semble-t-il aux yeux de l'Etat, de l'office fédéral du contrôle des prix, etc., à justifier amplement la hausse des prix des titres de transport. Or qu'en est-il de l'hôtellerie? N'est-il pas nécessaire de procéder aussi à une *revision de notre réglementation des prix* qui date non d'un temps où notre industrie avait un quasi monopole sur le plan international, mais où, au contraire, elle était en proie à une crise qui lui faisait courir les plus graves dangers et où il était nécessaire de fixer des *prix minimums*, insuffisants pour travailler normalement, mais devant permettre de lutter un certain temps? Ne sommes-nous pas maintenant en possession d'un *règlement des prix suranné* qui n'est plus qualifié pour réglementer des prix conformes aux *exigences des voyageurs actuels*, car en quelque 15 ans les habitudes changent, surtout dans l'hôtellerie qui subit les influences des modes tyranniques? Oserait-on prétendre que pour l'hôtellerie les *prix de revient et les frais généraux* n'ont pas augmenté beaucoup plus fortement que les *prix d'hôtel*? Pourquoi donc les autorités compétentes qui ont admis les arguments des chemins de fer les déclarent-elles inacceptables quand ils sont présentés par l'hôtellerie? Pourquoi se refuse-t-on à prendre en considération notre nouveau tarif qui a été établi aussi au prix d'un travail énorme et dans le ferme désir de ne pas augmenter les prix minimums — alors que les C.F.F. n'ont pas hésité à augmenter de quelque 30% le prix de certains abonnements intéressant la classe moyenne et travaillante de la population — mais d'obtenir des marges plus normales entre prix minimums et prix maximums? Ces derniers devaient en outre être obligatoirement publiés afin que l'hôte connaisse toujours le prix maximum qu'il pourrait-être appelé à payer, au cas où il n'aurait pas pris d'arrangement préalable avec l'hôtelier. Ceci afin d'éviter tout abus.

Ainsi donc, les arguments qui étaient valables avant le premier février ne le seraient plus à partir de cette date, alors que les con-

ditions n'ont pas changé et qu'il s'agit de deux branches d'industrie étroitement apparentées, puisqu'elles dépendent l'une et l'autre en grande partie du trafic touristique.

Prix ou fréquence?

Quand l'hôtellerie en détresse demande l'aide de l'Etat pour «tenir», les autorités répondent qu'il ne faut pas tout attendre de la manne fédérale, mais qu'il faut au contraire concentrer ses efforts sur les mesures à prendre pour se subvenir à soi-même. C'est précisément ce que l'hôtellerie entendait faire en *revisant son règlement des prix* et en cherchant à obtenir de meilleures marges lui assurant une juste rentabilité. Or maintenant les autorités semblent croire que tout va pour le mieux dans le meilleur des mondes et qu'avec l'amélioration de la fréquence, l'hôtellerie aura un rendement tout à fait suffisant. Nous reviendrons plus tard sur ces questions techniques de rendement, mais nous voulons ici proclamer qu'avec les *prix actuels, même l'amélioration de la fréquence n'arrive pas à augmenter la rentabilité. Au contraire, si paradoxal que cela puisse paraître, des constatations de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie révèlent que des établissements qui ont vu leur fréquence augmenter de quelque 20% sur l'année précédente (1946) accusent une diminution de rendement de 1%*. Sans amélioration des *prix moyens* — grâce à la présence de la clientèle étrangère — et, naturellement, sans une *fréquence convenable*, il n'y a pas de salut pour l'hôtellerie.

Si l'augmentation de la fréquence seule suffisait pour améliorer le rendement, pourquoi les C.F.F. ont-ils pu augmenter leurs prix? Les autorités n'auraient-elles pas été en droit d'espérer, plus encore que pour l'hôtellerie, que l'augmentation du trafic voyageur et marchandise suffirait à remettre nos chemins de fer à flot? Et pourtant!

Perspectives saisonnières

Mais au fond peut-être ne croyait-on pas très sérieusement à cette accroissement de fréquence futur. On avait l'exemple de la saison d'hiver qui, dans bien des endroits, s'est révélée désastreuse. L'on s'est peut-être dit que, malgré la perspective de la reprise du trafic touristique anglo-suisse à partir du 1er mai, l'arrivée d'un certain nombre de touristes américains et la permanence de la haute conjoncture en Suisse, il fallait aussi compter avec la *situation politique internationale* qui risque de tout remettre en question. On sait les variations de fréquence qui peuvent enregistrer un hôtel et l'on sait aussi combien l'hôtellerie est sensible aux événements extérieurs. On se souvient — alors que les conditions générales étaient favorables — qu'il a suffi des tensions politiques qui, en automne 1938, aboutirent à l'accord de Munich et, en 1939, à la guerre mondiale, pour vider du jour au lendemain les hôtels et retenir chez eux les touristes qui avaient fait tous leurs préparatifs de vacances. Personne ne se laissera duper par l'intensité du trafic de Pâques. On sait qu'il s'agit là d'une pointe de 4 jours, d'une trêve dont chacun a voulu profiter, mais qui ne peut en rien faire augurer de la fréquence des saisons prochaines.

Pourquoi donc les chemins de fer ont-ils pu bénéficier sans autre et de la fréquence de Pâques et de leurs nouveaux prix, alors que ce moyen d'auto-assistance est refusé à l'hôtellerie? Ceci sans parler du fait que les C.F.F. ont plus profité du trafic que l'hôtellerie puisqu'ils ont conduit plusieurs milliers de nos compatriotes en Italie. N'est-ce pas là la preuve que si les chemins de fer n'ont à craindre que la concurrence du trafic privé, l'hôtellerie doit faire face non seulement à la concurrence des particuliers qui louent des chambres meublées, mais encore à la *concurrence hôtelière internationale*. Dans ces conditions, il n'est pas probable qu'elle abuse. L'hôtellerie tient à conserver sa clientèle, mais, comme les C.F.F., elle demande de pouvoir réglementer ses prix et de les adapter afin de mieux compenser le renchérissement du coût de la vie et de pouvoir donner, dans la mesure du possible, satisfaction aux revendications nouvelles des employés.

Simplification du rationnement à partir du 1er avril

Pain et pâtes alimentaires

Ainsi que le Département fédéral de l'économie publie dans un communiqué récent, le rationnement des produits à base de céréales est simplifié à partir du 1er avril 1948. Des cette date-là, *le pain et les autres articles de boulangerie, ainsi que les pâtes alimentaires seront vendus sans titres de rationnement. En revanche, la farine et la semoule resteront rationnées*. De plus, l'interdiction de donner de la farine au bétail est maintenue.

Nous insistons sur le fait que ce changement n'implique pas la suppression ni même une atténuation des prescriptions d'économie de guerre; il constitue uniquement une simplification d'ordre technique, qui permettra de faciliter les relations entre consommateurs et boulangers ou détaillants

Convocation urgente à une

Conférence des présidents de section

le mardi matin 6 avril, à 8 h 30 à l'Hôtel Mont Cervin à Zermatt

Ordre du jour

1. La lutte pour notre nouveau règlement des prix.
 - a) Rapport sur les négociations avec les autorités.
 - b) Discussion générale et décisions sur les mesures à prendre.
2. Négociations touristiques et accords avec l'étranger, Rapport de Monsieur le Professeur Dr Hunziker, Directeur de la Fédération Suisse du tourisme.
3. Divers.

Comme notre président central n'est pas encore entièrement remis de la grave maladie qui l'a surpris à Zermatt, et que de longs voyages en chemin de fer lui sont encore strictement interdits, il est indiqué de réunir à Zermatt la conférence des présidents de section qui doit avoir lieu immédiatement après la séance du Comité central.

Société suisse des Hôteliers

Le président central: Le chef du Bureau central:
(sig.) Dr F. Seiler (sig.) Dr R. C. Streiff

Comment commencer une faillite

Au début de 1939, la revue «Efficiency» donnait pour cela la recette suivante:

D'abord obtenez un hôtel. N'importe quel hôtel fera l'affaire.

Ensuite réduisez le prix des chambres. Assurez-vous qu'ils sont suffisamment bas pour qu'il n'y ait aucune chance de réaliser un bénéfice.

Après quoi tout marchera automatiquement.

Les salaires sont diminués et le personnel est mécontent. Les meilleurs se résignent ou s'en vont.

Les tapis, le linge, les meubles, le matériel d'entretien s'usent. Les rideaux deviennent sales et ne sont plus nettoyés, etc....

Les recettes du restaurant diminuent. Aussi pour conserver votre clientèle vous diminuez vos prix.

Cela ne réussit pas et vous diminuez la qualité et les portions. Presque tout le monde se plaint et cesse de venir.

Tout le monde, excepté les créanciers.

Et finalement l'hussier.

Cette recette n'a-t-elle pas encore toute sa valeur aujourd'hui? Il n'y a qu'une seule différence, l'hôtelier n'a pas besoin de baisser ses prix, il n'a qu'à les maintenir conformément aux prescriptions de l'office fédéral du contrôle des prix. Comme les frais et les prix de revient augmentent continuellement, l'hôtelier qui maintient ses prix bien au-dessous du renchérissement agit comme celui qui les abaissait constamment. Le résultat: c'est la revue Efficiency qui le prédit ci-dessus. Quand les autorités compétentes se rendront-elles compte de ce phénomène pourtant bien simple?

Au cours d'une conférence de presse réunie la semaine dernière, et dont nous avons déjà fait mention dans notre dernier numéro, Messieurs Landis, chef de l'office de guerre pour l'alimentation, et Laesser, chef de la section du ravitaillement en céréales, ont donné des détails sur la situation de notre approvisionnement en céréales.

Ces Messieurs ont surtout insisté sur le fait que la suppression totale du rationnement serait prémature, mais leurs explications n'ont pas semblé convaincre les journalistes de la ville fédérale qui dans bien des journaux mettent en doute le bien fondé du pessimisme noir des chefs de l'office de guerre pour l'alimentation. Il convient cependant de relever ce qui suit de l'exposé de M. Laesser:

Les autorités ont affirmé à plus d'une reprise, depuis la fin de la guerre, leur volonté de ne point maintenir plus longtemps qu'il ne sera absolument indispensable au ravitaillement du pays, quelque disposition d'économie de guerre que ce soit. Cette volonté s'est déjà traduite, en matière de céréales, lorsqu'on a abrogé le 1er août 1947 le rationnement des produits alimentaires tirés de l'avoine, de l'orge et du maïs, bien que nous ne fussions nullement assurés de recevoir de ces céréales en quantité suffisante pour couvrir les besoins courants. Cette décision fut toutefois facilitée par l'accord commercial que nous avions passé en janvier 1947 avec l'Argentine, accord par lequel ce pays s'est engagé à nous fournir d'importantes livraisons de céréales secondaires jusqu'en 1951.

Pourquoi maintenir quand même un rationnement du pain?

Toutefois l'office de guerre pour l'alimentation et, en particulier, ses sections du ravitaillement en céréales et du rationnement, ne peut encore pour le moment envisager la suppression totale du rationnement, et cela pour les raisons suivantes:

a) La pénurie de céréales subsiste encore dans le monde, ce qui rend nécessaire le maintien du contrôle international. Afin de permettre à la Suisse d'obtenir, à l'avenir encore, des attributions de blé suffisantes, en particulier du continent américain — à part l'Argentine —, force nous est bien de maintenir les mesures que nous avons adoptées précédemment, pour contrôler et orienter l'emploi des céréales panifiables. Nous ne devons donc rien faire qui puisse accroître la consommation.

b) Le ravitaillement du pays en céréales panifiables n'est pas encore à l'abri des contre-coups qu'entraînerait une interruption de nos importations. En particulier, il n'est pas sûr que nous parvenions à opérer en temps opportun la soudure avec les récoltes prochaines.

c) Par suite de la forte réduction du prix de la farine bise (destinée à maintenir le prix du pain biss à un niveau aussi bas que possible), les déten-

teurs d'animaux auraient avantage à l'employer pour l'affouragement, si la vente en devenait libre. Les prix actuels du lait et de la viande rendraient rentable un tel emploi (!!). En effet, la farine bise coûte aujourd'hui fr. 32.95 (moins 2% d'escopente en cas de paiement au comptant) par quintal, marchandise livrée franco à la boulangerie, alors que des farines fourrées indigènes, de valeur modeste, coûtent fr. 34.— et des farines fourrées étrangères de bonne qualité reviennent à fr. 35.— environ par quintal.

On comprend que, dans ces conditions, la suppression totale du contrôle entraînerait fatalement une augmentation de la consommation dont ne saurait prévoir l'ampleur.

La Section du ravitaillage en céréales a cherché une solution permettant de simplifier le système, de mettre fin à la guerre du papier et de réduire les tâches des administrations intéressées, tout en prévenant, d'autre part, un accroissement de la consommation de céréales.

Le nouveau système

Le système envisagé pour succéder au régime actuel appartient également au type du circuit fermé. A tous les échelons intéressés, la marchandise ne peut être livrée qu'en échange de titres de rationnement. Les seules différences que le nouveau système présentera par rapport au régime antérieur, seront les suivantes:

a) *Le rationnement s'arrêtera à l'échelon boulangers*, en ce sens que le pain ne sera plus rationné.

b) *La farine restera rationnée à tous les échelons, c'est-à-dire jusqu'au consommateur y compris, comme c'est le cas aujourd'hui.*

Le nouveau système a comme avantages: d'assurer donc un contrôle tout aussi efficace de la consommation que le système antérieur. Il n'en résultera donc pas une augmentation de la consommation de farine et de pain.

Il allège considérablement les charges des boulangers et des offices de l'économie de guerre, en supprimant la nécessité de coller et de contrôler des millions de coupons de pain chaque mois.

Il supprime la nécessité, pour les consommateurs qui mangent au restaurant, de remettre des coupons de pain. Il ne sera donc plus nécessaire de délivrer des cartes de pain aux étrangers se rendant en Suisse.

*

Les hôteliers et restaurateurs seront certes reconnaissants de cette simplification, mais l'on s'étonne toutefois après avoir assisté à la suppression du rationnement du lait et maintenant à la simplification du rationnement du pain, que le système actuel n'ait pu déjà être appliqué aux établissements publics au moment où les coupons de repas ont été supprimés.

Il semble aussi que l'on ne prend pas à Berne en considération toutes les offres faites aux autorités par nos importateurs et qui portent sur des quantités importantes à des prix inférieurs aux prix normaux — c'est du moins ce que déclare le correspondant du journal « La Suisse ». Ainsi donc, si la demande de produits de boulangerie dépasse l'offre, faute de stocks suffisants de céréales, c'est en partie à un freinage des im-

portations dû, vraisemblablement, à une pression des monopolistes; en partie aux mesures prises pour abaisser artificiellement le prix du pain que nous le devons.

Aussi malgré la satisfaction que nous cause la simplification envisagée, on constate que le maintien du contingentement oblige à maintenir aussi une «couteuse bureaucratie», selon les termes mêmes de M. Laesser. Et dans les 200 millions inscrits au budget de 1948 pour l'abaissement du prix du pain, les frais de cette bureaucratie ne sont pas compris!

Il serait peut-être plus simple et moins onéreux de réexaminer tout ce problème, pour lui trouver une solution raisonnable!

La fin du rationnement du charbon et peut-être de tout rationnement !

On apprend de plus que le rationnement du charbon, selon le monde adopté jusqu'ici sera aussi supprimé dès le 1er avril. Les bureaux communaux de ravitaillage n'auront plus à délivrer de titres de rationnement. Le principe adopté pour le pain sera aussi mis en vigueur pour tous les charbons. Ce nouveau mode de faire allégera le travail des marchands de combustibles et permettra de licencier du personnel de l'Economie de guerre.

Seules l'huile et quelques graisses restent rationnées. Il faut croire que d'ici deux mois tout sera liquidé.

Espérons que ces prédictions dont la presse quotidienne s'est fait l'écho, se révéleront vraies.

Associations touristiques

Assemblée générale de l'Union valaisanne du Tourisme

C'est à Sierre que l'Union valaisanne du Tourisme a tenu ses assises le 13 mars, lesquelles coïncidaient cette année avec le *dixième anniversaire* de sa fondation. Cette importante manifestation, qui groupait quelque 60 délégués, s'est déroulée sous la présidence de M. W. Amez-Droz, et on y remarquait la présence de M. le Conseiller d'Etat Gard, de MM. Bittel, directeur de l'Office central suisse du tourisme, Martineau, directeur de l'Office romand du tourisme, Marguerat, directeur des chemins de fer Viége-Zermatt et de la Furka, Zwissig, président de la ville de Sierre, Gahl et Thilo, représentants des offices vaudois et fribourgeois du tourisme.

Dans son rapport, M. Amez-Droz a retracé avec sa verve coutumière l'activité de l'Union en 1947. Parmi les événements qui ont marqué cette année-là, il convient de citer la nouvelle réglementation concernant la taxe de tourisme, la visite de M. le Conseiller fédéral Célio, les réceptions du Skål-Club international et de l'association professionnelle suisse des directeurs d'offices de tourisme. Brossé à grands traits incisifs et rapides, l'exposé de M. Amez-Droz s'est terminé par un hommage à l'effort intelligent de ses collaborateurs.

— Là-dessus commence l'examen des questions figurant à l'ordre du jour. Conduite par M. Amez-Droz, cette affaire ne peut être que rondement menée. Après l'approbation du *procès-verbal* de la dernière assemblée, le président passe en revue les divers chapitres du *rappor de gestion*, qui est adopté sans observation, de même que les *comptes de 1947*. On arrête ensuite la *taxe à dix centimes par nuitée* (rappelons en passant que la contribution sera, d'après les nouvelles dispositions, inversément proportionnelle à son produit, sans pouvoir toutefois dépasser fr. 20000.—).

Lorsque la discussion est ouverte au sujet du programme d'activité de l'Union en 1948, M. Alfred Mudry, président de l'association hôtelière du Valais, se lève pour remercier le comité et le directeur de l'Union, M. Pierre Darbellay, à qui ira aujourd'hui une grande part des compliments exprimés. M. Mudry relève avec satisfaction que les voyages de M. Darbellay en Angleterre et en Belgique ont porté leurs fruits, et suggère de continuer ces tournées de propagande en leur assignant en particulier l'Italie et le Jura horloger comme objectifs prochains. M. Mudry apprécie de sa grande autorité une démarche de la Chambre Valaisanne de commerce, qui propose à l'Union d'étendre la propagande proprement touristique aux remarquables produits du Valais — ses vins et ses fruits.

M. Viscoli demande ensuite la parole. Il entreprend l'assemblée de l'occasion offerte par les Fêtes du Rhône, qui se dérouleront à Sierre cet été, pour informer les visiteurs qui ne manqueront pas d'accourir nombreux à cette remarquable manifestation, du grand intérêt touristique de notre canton.

Après quelques autres interventions concernant la perception de la taxe et le lieu de la prochaine assemblée générale, qui, sauf imprévu, se tiendra à Zermatt, M. Amez-Droz prononce la clôture de la partie administrative et donne la parole à M. Bittel, qui a bien voulu se chargé de renseigner l'assemblée sur les grands problèmes touristiques de l'heure.

M. Bittel a fait la part des choses. Après une louange délicate à l'endroit de l'Union valaisanne, classée parmi les meilleures organisations touristiques, il se plaît à relever que le nombre des unités enregistrées en Valais en 1947 a atteint plus du 150% du niveau d'avant-guerre, plus précisément de la moyenne calculée pour la période de 1934 à 1939. Au reste, on peut envisager l'avenir avec un certain optimisme, malgré les embarras politiques et monétaires handicapant le trafic touristique.

Puis le conférencier d'exposer la situation pour chaque pays en particulier, avec les perspectives qu'elle offre. Angleterre, France, Belgique, Hollande, Suède, Italie, Autriche, Tchécoslovaquie, Espagne, Portugal, Etats-Unis. C'est tout un dossier de renseignements précieux que le directeur de l'office central suisse du tourisme ouvre devant l'assemblée vivement intéressée par ces détails en même temps que par cette vue d'ensemble — l'impression dominante reste que l'avenir de notre tourisme peut être envisagé avec confiance.

Mais — et c'est ainsi que débute une sorte de plaidoyer *pro domo* fort pertinent — à mesure que s'affirme la concurrence étrangère, par une organisation et des moyens nouveaux, la Suisse doit

Rumeurs et vérité

Avant les Jeux Olympiques d'hiver déjà, pendant et surtout après ces derniers, la presse internationale a abondamment discuté des prix qui auraient été pratiqués à St-Moritz.

Bien qu'aucune réclamation, justifiée ou non, n'ait été reçue par le Syndicat d'initiative local au sujet des prix pratiqués par les hôtels, les organes de contrôle de la Société Suisse des Hôteliers, présentés par l'Office fédéral de contrôle ont effectué une enquête sur place. Ces deux organes ont vérifié d'une façon approfondie les comptabilités des hôtels et sont arrivés à la conclusion

que aucun dépassement de prix n'a été pratiquée.

En revanche il est vrai, si l'on veut être rigoureusement précis, que quelques cas très insignifiants de prix tant soit peu critiquables ont été relevés.

Par contre ce qu'il importe de faire connaître c'est que les communiqués de presse se sont laissé aller à des exagérations regrettables représentant de véritables diffamations. La station de St-Moritz saura à l'avenir prévenir de telles rumeurs et mettre les auteurs en demeure d'apporter des preuves à l'appui de leurs déclarations.

C'est donc une véritable satisfaction, non seulement pour la grande cité alpestre, mais pour le renom de l'hôtellerie suisse toute entière d'enregistrer que, malgré l'affluence exceptionnelle des Jeux Olympiques d'Hiver 1948, les hôteliers de St-Moritz se soient tenus aux prix officiellement fixés.

redoubler de vigilance et d'efforts. Comme toute chose, la propagande coûte aujourd'hui beaucoup plus cher et l'office central suisse du tourisme s'est trouvé, par suite de la réduction des subsides fédéraux, avec "des ressources amoindries devant une fâche plus considérable et plus coûteuse qu'auparavant. S'il a pu heureusement faire face à la situation grâce aux réserves constituées, il lui faudra disposer à l'avenir des fonds indispensables.

A cet exposé vivement applaudi faisaient suite trois projections cinématographiques intéressant le Valais. Sur l'écran du « Casino » où est réunie l'assemblée se profilent alors les prestigieuses collines de Valère et Tourbillon. Valère! Que de merveilleuses découvertes dans cette enceinte moyenâgeuse! Même pour beaucoup de Valaisans, c'est une révélation. La seconde bande nous montre le château de Brigue auquel reste attaché le nom de ce grand personnage aventureux et énigmatique, Gaspard de Stockalper. Mais, c'est le troisième film qui réunit tous les suffrages: le Rhône, depuis sa naissance sous les murailles du glacier, jusqu'aux portes de la France. Ce film est un poème et une épopee. Un texte remarquable de l'écrivain valaisan Maurice Zermatt enchaîne d'excellentes images. On conçoit que cette production rencontre un grand succès aux Etats-Unis, où elle passe actuellement et où elle est très demandée. Plus qu'aucune autre peut-être, cette forme de propagande est utile au pays, et il faut en féliciter l'office central suisse du tourisme.



Le Cognac Prince H. de Polignac est la synthèse des plus vieilles traditions et d'une initiative nouvelle, synthèse harmonieuse puisque la création nouvelle permet l'épanouissement des plus anciennes traditions.

Quand on parle du patrimoine français, la pensée se pose aussitôt sur ces quelques articles si indissolublement liés au prestige de la France: la soierie, les grands vins... le Cognac. Si d'autres nations peuvent s'enorgueillir jusqu'à un certain point de leurs jolies étoffes et de leurs agréments, seul un petit coin de France a su produire ce vivant topaze qu'est le Cognac.

Les professionnels des vins et spiritueux doivent être informés d'un événement commercial proche au Cognac.

On sait déjà qu'au cours des dernières décades, des paysans charentais producteurs de Cognac s'étaient groupés afin de pouvoir veiller jalousement sur la distillation et le vieillissement de leurs eaux-de-vie. Des trésors de noblesse et de pureté se sont ainsi accumulés dans le silence des chais de la Charente et ces paysans producteurs ont remis entre des mains respectueuses leur capital prestigieux: les plus belles eaux-de-vie de leurs réserves.

Aux gourmets du monde entier et sous l'égide d'un des plus grands noms de France, est présenté un Cognac dont les producteurs eux-mêmes assurent la distillation avec toute la finesse et la subtilité qu'ils se transmettent de père en fils et dont ils garantissent le patient vieillissement naturel dans le mystère de leurs chais.

Ainsi, les trois conditions essentielles d'un très grand Cognac vont se trouver réunies autour d'une marque, à la cimaise de l'armoirial français: Prince H. de Polignac.

1. Pouvoir disposer d'une production conséquente dans les meilleurs crus, pour éviter les coupages avec des crus inférieurs:

Les vignobles charentais, dont les propriétaires ont réservé au Prince H. de Polignac la fine fleur de leur production, couvrent les riantes collines des bords de la Charente dans ces régions des plus fins cépages que sont la Grande Champagne, la Petit Champagne, les Borderies et les Fins Bois.

La marque Prince H. de Polignac dispose ainsi de plusieurs dizaines de milliers d'hectares dans les tout premiers crus. Toute cette production est destinée au vieillissement.

2. Pouvoir disposer à tout moment de quantités énormes de Cognac vieux.

Les réserves en chais misent à la disposition du Prince H. de Polignac dépassent 40.000 hectos. Les réserves personnelles des fournisseurs du Prince s'élèvent en outre à plusieurs centaines de milliers d'hectos. Grâce à ce stock prodigieux, la marque Prince H. de Polignac peut faire face à n'importe quelle demande de cognac vieux.

3. Pouvoir attendre des années le vieillissement naturel, seul générateur de qualité:

Ces disponibilités constantes et uniques dispensent le Cognac Prince H. de Polignac de commercialiser des eaux-de-vie trop jeunes. Pas une bouteille n'affrontera le palais des connaisseurs avant qu'un lent et patient vieillissement ait accompagné son mystérieux travail de bonification dans les fûts en chêne du Limousin.

Sous le célèbre blason ci-contre, des eaux-de-vie splendides dans lesquelles les paysans des Charentes ont su faire passer leur foi dans les vertus de leur terroir, sont lancées sur les marchés français et étrangers.

D'autre part, l'importance considérable des réserves du Prince H. de Polignac en cognacs vieux, garantissent un réapprovisionnement illimité dans une qualité d'une constance rigoureuse.

Le Cognac Prince H. de Polignac, « le plus grand nom du Cognac », met tout en œuvre pour mériter son altière devise. Saluons aujourd'hui avec joie cet effort intrinsèque vers la qualité.

Gesundheitshalter ist am prächtiger Verkehrslage, direkt am Vierwaldstättersee, Stadtinahe, gutgehender

Hotel-Restaurationsbetrieb

zu verkaufen. Für tüchtigen und zahlungsfähigen Betreiber eine sichere Existenz. Anzahlung ca. 12.000.— Anfragen sind zu richten unter Chiffre V. S. 2241 an die Schweiz-Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre pour cause imprévue

Hôtelrestaurant

dans centre industriel. Bonne affaire et de tout repos pour faire de 2-3 personnes, posséder une surface de 400 m², 1000 m³, 1000 m², 1000 m², sous chiffre 02 1783 U à Publicitas Bienn, rue Dufour 17.

Le Restaurant coopératif de l'Exposition du centenaire de la République neuchâteloise (du 30 juin au 19 juillet 1948 à Neuchâtel) cherche

Cuisinier capable Dame de buffet

Adresser offres avec présentions, le plus rapidement possible, à M. Ch.-U. Perret, Côte 89, Neuchâtel, tel. 5348.

Gesucht für 2 lange Saisons (je 4 Monate) oder auf Wunsch Jahresstelle: ein tüchtiger, versierter

Küchenchef

Ferner suche ich einen

Saucier

einen

Entremetier

eine

Kochin

Offerten mit Gehaltsangaben an Hotel Engadinerhof, Pontresina.

Gesucht

SEKRETÄRIN

sprachekundig, für Hotel-Journal und Telefon für kleineres Hotel in Zürich. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre H. Z. 2543 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger

Chefkoch-Pâtissier

38 Jahre alt, sucht passende Saisonstelle. Offerten mit Lohnangaben und Dauer der Saison erbeten an Emil Waldburger, Limmatplatz 1, Zürich 5.

Agent exclusif pour la Suisse:
LUCIEN A. POLTERA-GUNN, GENÈVE

8, rue de Fribourg, Téléphone 29141

Hôtel 1er rang à St-Moritz cherche pour la saison d'été:
Chef de cuisine économique et contrôleur
1er Aide, chef de partie
Bon Commis
Pâtissier prêt à aider
Chef de réception capable et sympathique
Maincourant(e) expérimenté(e)
Secrétaire-contrôleur(se) attaché à la direction, éventuellement débutant mais capable
Concierge de première force
Conducteur sérieux et présent bien
Chasseur 2 langues, téléphone
Gouvernante d'économat expérimenté(e) (comptabilité-contrôle)
Repasseuse habile et rapide, indépendante
Femmes de chambre et
Portiers d'étage soignés, non débutant
Portier de nuit-nettoyeur
travaux et de confiance

Candidats vraiment qualifiés et bien recommandés sont priés d'adresser offre écrite avec réf., présent, photo et timbre-réponse à M. Charles Kreutzer, directeur, Hôtel Belvedere, St-Moritz.

Le spectacle terminé au milieu d'applaudissements nourris, on en goûte un nouveau dans les jardins du « Casino », où l'assemblée gestuelle et s'entretient gaiement par petits groupes autour des tables garnies de verres — c'est un cru choisi que la Municipalité de Sierre a offert.

Le lunch est magnifiquement servi à l'Hôtel Arnold. Là on échange au dessert d'aimables paroles. M. Amez-Droz se penche à cette heure sur le chemin parcouru par l'Union depuis dix ans. Il faut fêter cet anniversaire, car on peut se féliciter du travail accompli.

M. le Conseiller d'Etat Gard rend à l'Union vaillante son tourisme et ses organes directeurs un hommage mérité. Sa sympathie, acquise à cet organisme dès ses débuts, lui est toujours restée fidèlement attachée. C'est d'ailleurs avec la collaboration de l'Etat, constructeur de routes et dispensateur des appuis nécessaires, que l'Union peut mener à bien sa tâche, si importante pour la prospérité du canton.

M. Bittel complimente à son tour l'Union pour son beau développement. En dix ans, elle a fait un remarquable chemin, sous l'impulsion de personnalités énergiques et capables, parmi lesquelles M. Bittel salue tout particulièrement M. Auguste Marguerat, dont le dévouement hautement éclairé a contribué dans une si large mesure au succès de l'organisation touristique du Valais.

Puis c'est M. Marguerat lui-même qui s'associe aux félicitations décernées à la Direction et aux vœux formulés pour l'avenir de l'Union. On entend encore M. Guhl et Thilo, délégués du canton de Vaud et du canton de Fribourg, puis M. Schroeter, hôtelier du Loetschental. Compliments et vœux se succèdent, chacun y apportant une gracieuse note personnelle.

L'après-midi, on visite Géronde, son lac bleu, joyau de la Noble Contrée. Comme une comète, l'Union entraîne partout après elle un faisceau d'aimables propos et de gaieté. Souhaitons-lui donc, nous aussi, une existence prospère et toujours aussi bien dirigée. Vive l'Union Valaisanne

du tourisme, vive son président, son comité, et vive son vaillant directeur, M. Pierre Darbelley.

B.O.

Trafic et Tourismus

Le trafic de Pâques

Le temps magnifique et stable dont nous fûmes gratifiés a engagé la population à se déplacer en masse pendant les fêtes de Pâques. C'est ainsi que l'on nous signale de toute part une affluence énorme, que ce soit dans les stations de haute altitude où les skieurs sont allés se livrer aux joies du ski ou sur les bords de nos lacs. Les lacs du Tessin, le Lac des Quatre Cantons et le Lac Léman en particulier connaissent une affluence exceptionnellement forte.

Les C.P.F. enregistrent un trafic intense et plus de 160 trains spéciaux durent être mis en circulation. On signalé que jeudi et vendredi saint on a constaté sur la ligne du Gothard un trafic jamais atteint jusqu'ici. Train après train, les convois se succédaient et le train de nuit dut être quintuplé. Outre les trains prévus à l'heure, 25 trains spéciaux furent mis en marche. Le nombre des voyageurs qui ont traversé le Gothard en direction sud s'élève à plus de 30000.

Bien que beaucoup de nos compatriotes se soient rendus en Italie, nombreux furent cependant ceux qui goûteront les charmes des grandes stations tessinoises.

A Lausanne, lundi soir, le trafic ferroviaire a atteint des chiffres records. Sur les routes bordant le Léman ce fut un long défilé de voitures portant des plaques de tous les cantons suisses. Les autos étrangères étaient cependant moins nombreuses que l'année passée.

A Montreux, une fois de plus, la saison de Pâques a tenu toutes ses promesses. Pendant trois jours, l'animation fut particulièrement intense.

tense et l'affluence considérable dans les hôtels et pensions.

A l'Office des logements, créé par l'Office du tourisme, l'activité a été considérable. Samedi et dimanche, de nombreux touristes furent envoyés à Aigle, Monthey, Martigny et ailleurs.

On n'a pas le souvenir d'une aussi forte circulation automobile; la direction de police l'avait du reste fort bien réglée et créé de nombreuses places de park.

Il faut donc espérer que cette encourageante début de la saison de printemps, ne sera pas qu'un feu de paille, mais que la saison sera malgré tout favorable.

Divers

Appel pour la foire de Bâle 1948

La 32e Foire Suisse d'Echantillons de cette année, qui se tiendra du 10 au 20 avril, accusera de nouveau, non seulement des proportions plus vastes, mais encore un développement réjouissant, tant sous le rapport de l'offre exposées que sous celui de sa présentation.

Extérieurement déjà, l'achèvement du grand bâtiment à plusieurs étages met en évidence la somme de travail et de sacrifices financiers qu'il a fallu consentir pour satisfaire — et encore en partie seulement — une demande toujours croissante de place.

Un nouveau progrès a été marqué dans la concentration de l'offre du fait qu'il a été possible de procéder dans les nouveaux bâtiments à d'heureux regroupements de certains secteurs industriels.

La Foire de 1948, dans son ensemble, reflétera le souci que la Foire et ses exposants ont mis en commun pour présenter dans un cadre attrayant et bien ordonné les produits de choix sortis de nos usines et de nos ateliers. Le peuple suisse

verra dans l'imposante manifestation de l'activité industrielle et artisanale du pays le complément indispensable de l'action de propagande soutenue avec persévérance pour l'écoulement dans toutes les parties du monde des fruits de notre labeur national.

Au nom des 2200 exposants, des dirigeants de la Foire, ainsi que de la ville de Bâle, nous invitons nos confédérés de toutes les régions du pays et de toutes les professions à se rendre nombreux à notre manifestation.

FOIRE SUISSE D'ECHANTILLONS

Le Président:

G. Wenk, Conseiller aux Etats

Le Directeur:

Prof. Dr. Th. Brogle

Avant la foire 1948, un mot sur le rapport gestion 1947

Pendant l'exercice écoulé, la Société Coopérative Foire Suisse d'Echantillons a compté 1022 sociétaires, détenant 3812 parts sociales représentant un capital social de fr. 1906500.—. Conformément au rapport annuel présenté à l'Assemblée générale du 5 mars 1948, les recettes de l'exploitation se sont élevées à fr. 3720420.66 (contre fr. 3469955.72 en 1946) et les dépenses à fr. 2852117.99 (contre fr. 2587071.52 en 1946). Aux recettes figurent fr. 1096700.86 pour les locations d'emplacements, et fr. 1024072.75 pour les entrées. Dans le court espace de 6 ans, les principaux postes des recettes annuelles ont exactement doublé.

Le bilan, entièrement placé sous le signe d'une période de construction touchant à sa fin, accuse à la fin de l'exercice un montant total de fr. 17761382.70 (contre fr. 13144260.98 en 1946). Les valeurs assurées contre l'incendie ont subi une augmentation du fait des diverses constructions nouvelles et se chiffrent par fr. 22728000.— (contre fr. 19655600.— en 1946).



RESTAURANT

in der Stadt Luzern gelegen wird zufolge vorgerücktem Alter des Besitzers sofort oder nach Übereinkunft verkauft.

Best bekanntes Restaurant mit Bauernstube, Kegelbahn, sehr großem Restaurationsgarten, speziell auch frequentiert von Gesellschaften für Essen, Anlässe und Unterhaltung.

Für Fachleute, die einem solchen Betriebe mit Fachkenntnis vorstehen können und die vor allem auch in der Führung einer guten Küche und mit der Bereitung guter Zobigplatten bewandert sind, bestehen glänzende Zukunftsaussichten. Große Anzahlung bis Fr. 100 000.— erwünscht. Nähere Angaben bereitwilligst durch die

ZITAG Immobilien Treuhand A.G., Luzern
Löwenstraße 6 · Telefon 2 00 82

Exakte, flinke

Wäscheschneiderin und -stopferin

sprachenkundig, sucht Stelle
sprachenkundig, sucht Stelle
sprachenkundig, sucht Stelle
sprachenkundig, sucht Stelle
sprachenkundig, sucht Stelle

gesucht auf ca. 15. Mai eine jüngere, tüchtige

Saal-Restauranttochter

franz. und wenn mögl. etwas engl. spr. Guter Verdienst und gute Behandlung. Offerten unter Chiffre A 16305 Lo. an Schweizer-Annoncen AG, Locarno.

Erfahrener, sprachenkundig

Concierge

mit sehr guten Zeugnissen und zuverlässiger sucht Stelle für sofort od. später

Anfragen unter Chiffre O R 2381 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg

GESUCHT per sofort oder nach Übereinkunft ein tüchtiger, ordnungsgeliebender

Casserolier

sowie

Küchenmädchen

Abteilungsmädchen

für Zimmermädchen. Geboten wird: Gutbezahlte Dauerstelle bei geregelter Freizeit und vorzüglicher Verpflegung. Offerten sind erbeten an die Verwaltung des Sanatoriums Valbella, Davos-Dorf.

GESUCHT nach Wengen

Alleinkoch

für Restauration und mittleres Hotel, renovierte, elektrische Küche. Jahresstelle. Eintritt nach Über-einkunft.

Zimmermädchen

wenn möglich sprachenkundig. Eintritt Ende April/Anfang Mai. Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Bernerhof, Wengen.

GESUCHT per sofort oder nach Übereinkunft ein tüchtiger, sprachenkundige

Saal- oder Rest.-Tochter

Hoher Verdienst. Ferner eine selbständige

Köchin oder Koch

Guter Lohn. Eintritt nach Übereinkunft. Anfragen sind zu richten unter Chiffre H. R. 2342 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofortigen Eintritt in Hotel-Resta-

rant auf dem Platz Biel.

Aide de cuisine

Buffetdame

Tournante für Küche und

Lingerie

Offerten unter Chiffre P. B. 2353 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu sofortigem Eintritt in mittelgroßes,

gutgeführtes Hotel nach Lugano, sachtlüchtige, zuverlässige und sprachenkundige

Hotelsekretärin

(Stütze des Patrons)
Offerten mit Angabe des frühesten Eintrittsdatum unter Chiffre H. S. 2428 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

tense et l'affluence considérable dans les hôtels et pensions.

A l'Office des logements, créé par l'Office du tourisme, l'activité a été considérable. Samedi et dimanche, de nombreux touristes furent envoyés à Aigle, Monthey, Martigny et ailleurs.

On n'a pas le souvenir d'une aussi forte circulation automobile; la direction de police l'avait du reste fort bien réglée et créé de nombreuses places de park.

Il faut donc espérer que cette encourageante début de la saison de printemps, ne sera pas qu'un feu de paille, mais que la saison sera malgré tout favorable.

Divers

Appel pour la foire de Bâle 1948

La 32e Foire Suisse d'Echantillons de cette année, qui se tiendra du 10 au 20 avril, accusera de nouveau, non seulement des proportions plus vastes, mais encore un développement réjouissant, tant sous le rapport de l'offre exposées que sous celui de sa présentation.

Extérieurement déjà, l'achèvement du grand bâtiment à plusieurs étages met en évidence la somme de travail et de sacrifices financiers qu'il a fallu consentir pour satisfaire — et encore en partie seulement — une demande toujours croissante de place.

Un nouveau progrès a été marqué dans la concentration de l'offre du fait qu'il a été possible de procéder dans les nouveaux bâtiments à d'heureux regroupements de certains secteurs industriels.

La Foire de 1948, dans son ensemble, reflétera le souci que la Foire et ses exposants ont mis en commun pour présenter dans un cadre attrayant et bien ordonné les produits de choix sortis de nos usines et de nos ateliers. Le peuple suisse

verra dans l'imposante manifestation de l'activité industrielle et artisanale du pays le complément indispensable de l'action de propagande soutenue avec persévérance pour l'écoulement dans toutes les parties du monde des fruits de notre labeur national.

Au nom des 2200 exposants, des dirigeants de la Foire, ainsi que de la ville de Bâle, nous invitons nos confédérés de toutes les régions du pays et de toutes les professions à se rendre nombreux à notre manifestation.

FOIRE SUISSE D'ECHANTILLONS

Le Président:

G. Wenk, Conseiller aux Etats

Le Directeur:

Prof. Dr. Th. Brogle

Avant la foire 1948, un mot sur le rapport gestion 1947

Pendant l'exercice écoulé, la Société Coopérative Foire Suisse d'Echantillons a compté 1022 sociétaires, détenant 3812 parts sociales représentant un capital social de fr. 1906500.—. Conformément au rapport annuel présenté à l'Assemblée générale du 5 mars 1948, les recettes de l'exploitation se sont élevées à fr. 3720420.66 (contre fr. 3469955.72 en 1946) et les dépenses à fr. 2852117.99 (contre fr. 2587071.52 en 1946). Aux recettes figurent fr. 1096700.86 pour les locations d'emplacements, et fr. 1024072.75 pour les entrées. Dans le court espace de 6 ans, les principaux postes des recettes annuelles ont exactement doublé.

Le bilan, entièrement placé sous le signe d'une période de construction touchant à sa fin, accuse à la fin de l'exercice un montant total de fr. 17761382.70 (contre fr. 13144260.98 en 1946). Les valeurs assurées contre l'incendie ont subi une augmentation du fait des diverses constructions nouvelles et se chiffrent par fr. 22728000.— (contre fr. 19655600.— en 1946).

Gesucht in Jahresschleife tüchtiger Chef-Entremetier sowie Commis de cuisine

Bankett- und Restaurantsbetrieb. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Gef. Offeraten unter Chiffre Z. H. 2358 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kellerbursche
Commis de cuisine
Chasseur-Page
Zimmermädchen
Personalzimmermädchen
Saalehrtochter

für Hotel mit 110 Betten in Jahresschleife gesucht. Offeraten mit Bild, Zeugniskopien und Angabe von Alter, Größe, Konfession und Referenzen an Hotel Glockenhof, Zürich.

Gesucht tüchtige Saaltöchter
Stütze der Hausfrau
englisch sprechend, Eintritt sofort.
Obersaaltöchter
Englischkenntnisse erwünscht
Saaltöchter
Saallehrtochter
Officemädchen
Küchenmädchen
Etagenportier
Hausbursche
Zimmermädchen
Gärtner

Offeraten mit Zeugnissen und Photo an Hotel Brunner, Wengen. (Berner Oberland).

Gesucht tüchtiges Serviettochter
Dauer der Anstellung: sofort bis Ende Oktober. Guter Verdienst und familiäre Behandlung zur gesichert. Bitte Offerete einreichen an Berg hotel Schwarzenbach am Gempenpaß, Post Kandersteg, Tel. (033) 82123.

Gesucht tüchtige, sprachenkundige Saaltöchter
guter Verdienst; per 1.-15. Mai junger, williger
Aide de cuisine
tüchtiges, sauberes
Küchenmädchen

Jahresschleife. Offeraten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien an Badhotel Hirschen, Baden.

Gesucht tüchtiges Widder-Bar, Zürich
sachtlüchtige, zuverlässige und sprachenkundige
Kellner

Gef. Offeraten an Frau E. Tondury, Widdergasse 6, Zürich 1.

Gesucht in größerem Jahresschleife auf dem Platz Luzern per sofort:
Chef de garde
Commis-Pâtissier
Commis de cuisine
Kochlehrling und Buffettochter

Offeraten mit Zeugniskopien unter Chiffre L Z 2567 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Offene Stellen - Emplois vacants

Aide de cuisine est cherché, comme remplaçant pour un mois, entrée le 15 Mai. Offerten avec copies de certificats et prou-
tions de travail à l'heure des départs et ferme aux Neuchâtel. (1616)

Serviertrichter, tückische Alter, baldemgärtner in alkoholfreies
Restaurant in Nähe Basel in Jahresstelle für Buffet und als
Stütze der Leiterin gesucht. Gute Behandlung zugesichert. Offerten
gefl. (evtl. mit Angabe des nächsten Telefons) unter Chiffre 1613

Commis de cuisine, tückigen gesucht. Offerten mit Gehalts-
angaben an Bahnhofsbuffet Schaffhausen. (1614)

Chef-Pâtissier, sehr geschickt. Offerten mit Alters- und
Lohnangaben sowie Zeugnisschriften unter Chiffre 1623

Etagengouvernante-Glätterin, tüchtige Kraft, gesucht. Offerten
an Hotel Bären, Propri. Marbach, Bern. (1617)

Gesucht sprachkenntnisigen Serviertrichter, Serviettelehrtrichter,
Buffetdame. Buffetlehrtrichter. Offerten erbeten an Hotel

Anker, Rorschach. (1498)

Gesucht von mittlerem Sprachlevel in Davos Platz. Bistro-
Sekretärin. (1500) oder auch älterer Koch in Frage kom-
men, da ruhiger Betrieb ohne Restauration, Allseitlerichter,
sprachkenntnisig, Saaltrichter, Anfangszimmermädchen,
Hausmädchen, Kaffeekochin-Hilfsküche, evtl. Kochlehrtrichter.
Eintritt möglichst nach dem 15. Mai. Offerten mit Zeugniskopien
und Photo an Hotel Kron, Winterthur. (1628)

Gesucht für etablierter Kurbetrieb in Gräubünden: Buffet-
trichter, selbständige Serviertrichter, Saaltrichter, Zimmer-
mädchen, sowie Heizer-Mechaniker. Offerten unter Chiffre 1619

Gesucht junger Commis oder Aide de cuisine, Anfangszimmer-
mädchen. Offerten gefl. an Hotel Victoria, Glion sur Mont-
reux. (1620)

Gesucht ein Anfangs- oder Hilfszimmersmädchen in Jahres-
stelle, nach dem 15. April, einer Serviertrichter für Caf-
etaria und Restaurant auf der 15. Mai. Offerten mit Zeugniskopien
und Photo an Hotel Kron, Winterthur. (1627)

Gesucht für etablierter Kurbetrieb in Gräubünden: Buffet-
trichter, selbständige Serviertrichter, Saaltrichter, Zimmer-
mädchen, sowie Heizer-Mechaniker. Offerten unter Chiffre 1619

Gesucht junger Commis oder Aide de cuisine, Anfangszimmer-
mädchen. Offerten gefl. an Hotel Bäderhof, Winterthur. (1611)

Gesucht in guten Jahresbetrieb, fachkundige Restauranttrichter,
ein selbständiges Zimmermädchen, eine geübte Weiß-
küche, Kochin, Saaltrichter, Anfangszimmermädchen,
Küchenchef, 1. Kraft. Off. evtl. an Postfach 85, Biel (Bienne). (1615)

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: Buffetdame, so-
wie Restauranttrichter in Saison- oder Jahresstellen. Offerten
erbeten an Hotel du Lac, W. Hofmann, Propri. Interlaken. (1630)

Gouvernante, zuverlässige, mit einem Hochwertigen Vertrag, Ein-
tritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre 1629

Kochin, jüngere, für alkoholfreies Restaurant neben Patrice-Chef-
Trichter, gesucht. Freizeit und Ferien nach Gesetz. Lohnreferenzen nebst
Referenzen unter Chiffre 21080 an Publicitas Olten. (821)

Gesucht für Hotel Grimsel-Hospiz per Anfang Juni: Sekretärin,
Buffetdame, Saaltrichter, Zimmermädchen, Wäscherin (in),
Länder-Chef, Küchenchef, Ofenmeister, Küchenmädchen, Busch-
erschen oder ähnlichen. Offerten mit Zeugniskopien an Dir.
R. Manz-Waser, Stans (Nidwalden). (1585)

Gesucht in mittleres Hotel der franz. Schweiz (Jahresgeschäft):
Gouvernante-Stütte des Haushaup, gewesene Buffetdame, die
hauptsächlich Buffetabteilung zu besorgen. Tüchtiges
Zimmermädchen, junger Saaltrichter, evtl. Anfangs- oder
fleißiger Offiziebuchsche. Beste Gelegenheit Franz. zu lernen.
Gefl. Offerten unter Chiffre 1587

Gesucht in gutem Hotel (Vierwaldstättersee): Chef-Pâtissier
(Mail.-Sept.), Commis de cuisine (Mail-Sept.), Etagen-
portier, Saaltrichter, Zimmermädchen, Wäscherin (in),
Länder-Chef, Küchenchef, Ofenmeister, Küchenmädchen, Busch-
erschen oder ähnlichen. Offerten unter Chiffre 1586

Gesucht per sofort in Jahresbetrieb: Saaltrichter, evl. als 1. f.
die Sommersaison, sowie Anfangsrestauranttrichter, tüchtige
Zimmermädchen, Buffetdame. Hotel-Restaurant Röti,
Gstaad. Tel. 94477. (1539)

Gesucht 1 Buffetdame, qualifiziert, sowie 1 tüchtige
Serviertrichter, für das Restaurant Wallhaus Dolder, Zürich,
mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Waldhaus Dolder, Zürich.
(1605)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachwuchs / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

7822 Saaltrichter, nach Übereink., kleineres Hotel, Engadin.

7823 Saalrestauranttrichter, englisch sprechend, Anfang Mai, Hotel

7824 Küchenbursche, 15. April, Bahnhofsbuffet B.O.

7827 Commis de cuisine, Chef de partie, Jahresstellen, nach Übereink., erstkl. Restaurant, Bern.

7829 Commis de cuisine, Ende Mai, erstkl. Hotel, Luzern.

7833 Küchenmädchen (auch Italienerin), Hotel 40 Betteln, West-
schweiz.

7836 Chassere, nach Übereink., erstkl. Hotel, Genf.

7837 Etageportier, Hausbursche-Portier, nach Übereink., erstkl. Hotel, Zürich.

7838 Alleinportier, 1. Saaltrichter, sofort, Hotel 50 Betteln, B.O.

7840 Saaltrichter, Kenntnisse im Restaurantservice, Jahresstelle, alleinportier, Sommersaison, nach Übereink., erstkl. Hotel, K. Glarus.

7842 Küchenchef-Alleinportier, Sommersaison, mittelgr. Hotel, B.O.

7843 Küchenmädchen, II. Saaltrichter, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Badeort, Kt. Aargau.

7846 Saaltrichter, 1. Saaltrichter, Hausbursche, Serviertrichter, sofort, mittelgr. Hotel, Biel.

7850 Commis de cuisine für Mabs, mittelgr. Restaurant, Basel.

7851 Jungere Restauranttrichter-Kellner, sofort, Hotel 60 Betteln, Engadin.

7852 Saaltrichter, nach Übereink., erstkl. Hotel, 60 Betteln, Engadin.

7853 Küchenmädchen, Service im Service, evtl. Anfangserin, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Wallis.

7854 Chef-Entremetteur, Jahresstelle, sofort, erstkl. Restaurant, Zürich.

7847 Saaltrichter, junger, deutsch und französisch sprechend, gesucht, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Wallis.

7848 Küchenbursche, 2 Offizientinnen, Buffetdame, sofort, Hotel 70 Betteln, Wallis.

7849 Küchenmädchen, Köchin nach Übereink., mittelgr. Hotel, Wallis.

7850 Commis de cuisine, nach Übereink., Hotel 80 Betteln, Vevey.

7851 Commis de cuisine, nach Übereink., Hotel 80 Betteln, Vevey.

7852 Chassere, Telefonistin, Aide de cuisine, Pâtissier, Wäscherin, Portier-Kellner-Kellermutter, Sommersaison, erstkl. Hotel, Klosters.

7853 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 80 Betteln, Oberschw.

7854 Koch oder Anfangskochin, Küchenmädchen, auch Aus-
länderin, nach Übereink., Hotel 80 Betteln, Oberschw.

7855 Saaltrichter, Portier, Küchenchef, Küchenmädchen, I. Lin-
gère, Ende Juni, Hotel 90 Betteln, Arosa.

7856 Küchenmädchen, Serviertrichter, Saaltrichter, Jung. Hotel 70 Betteln, Pfäffikon.

7857 Küchenmädchen, Serviertrichter, Commis de cuisine, Pâtissier,

7858 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7859 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7860 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7861 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7862 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7863 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7864 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7865 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7866 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7867 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7868 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7869 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7870 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7871 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7872 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7873 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7874 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7875 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7876 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7877 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7878 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7879 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7880 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7881 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7882 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7883 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7884 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7885 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7886 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7887 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7888 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7889 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7890 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7891 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7892 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7893 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7894 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7895 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7896 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7897 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7898 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7899 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7900 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7901 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7902 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7903 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7904 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7905 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7906 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7907 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7908 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7909 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7910 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7911 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7912 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7913 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7914 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7915 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7916 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7917 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7918 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7919 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7920 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7921 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7922 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7923 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7924 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7925 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7926 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7927 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7928 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7929 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7930 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7931 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7932 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7933 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7934 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7935 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7936 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7937 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7938 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7939 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7940 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7941 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7942 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7943 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7944 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7945 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7946 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7947 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7948 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7949 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7950 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7951 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7952 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7953 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7954 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7955 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7956 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7957 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7958 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7959 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7960 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7961 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7962 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7963 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7964 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7965 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7966 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7967 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7968 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7969 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7970 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7971 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7972 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7973 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betteln, Montreux.

7974 Küchenchef, nach Übereink.,

SCHUSTER & CO. ST. GALLEN · ZÜRICH



TOILETTE- UND BETTVORLAGEN

in Baumwolle, waschbar,
4 Farben.

Größe 65/100 à netto Fr. 24.25
Größe 65/130 à netto Fr. 31.50

Schwere wollene Qualitäten:
mod. gemustert preislich
Größe 68/100 Fr. 31.— Fr. 41.—
Größe 68/130 Fr. 41.— Fr. 56.—

Schuster

Hoteleffekant seit Generationen

VERLANGEN SIE BITTE UNVERBINDLICH MUSTERAUSWAHLN

Hotel-Bestecke

(90 g) zu sehr vorteilhaften Preisen zu verkaufen, z. B.
Büffet-/Eßgabeln Fr. 42.— per Dutz. plus Wurst
Kaffeeklöpfel Fr. 24.— per Dutz. plus Wurst

Muster können auf Wunsch zugesandt werden.

E. SIGAL, Hohlstrasse 9, ZÜRICH

Sehr schönes Esszimmer

dkl. Eiche, sehr gut erhalten:
gr. Buffet
Anrichte
gr. Ausziehstisch (5 m)

Armsessel
8 Polsterstühle
Stuhlkissen
Kronleuchter

wegen Wegzug sofort billiger
zu verkaufen. Telefon
Küssnacht-Zh. 91 08 34.

Ungeziefer

leidliche Art wird mit
Garantie zuverlässig, billig
und diskret, überall in der

Switzerland.
Otto v. Büren, Zürich
staatlich geprüft, Hardturmstr.
280, Tel. 27 70 69.

Gartentischtuchstoff in Leinen

Ich offeriere größeren Posten Gartentischtuch-
stoff in Leinen, 140 cm breit, weit unter Preis.
Offeraten unter Chiffre Z 9865 Y an Publicitas Bern.

Gartenmöbel

besonders formschön — solid — bequem —
feuerverzinkt — Latten in Eschenholz, wetter-
fest, naturlackiert

Suter-Strehler Sucrs. GmbH.
Zürich

Detaillgeschäft: Münsterhof 4

SSS
ZH



Rasch und bequem

Ihr Tee-Service wird vereinfacht und
präsentiert sich gediegen mit dem
neuen Filter

Quick Tea

Ihre Gäste werden vom
vollen Tee-Aroma und
der sauberen Aufmach-
ung erfreut sein. Die
Form bleibt auch im
heissen Wasser unver-
ändert.

Verlangen Sie die vor-
teilhafte Spezial-Offerte.



LANDOLT, HAUSER & CO. NÄFELS

EIN GANG ZU



LOHNT SICH!

alle Teppiche

Unverbindliche Offerte oder Besuch eines
Mitarbeiters jederzeit gerne.

W GEELHAAR AG, BERN, THUNSTR. 7
SEIT 1869. TEL.(031) 21058

Aus der Reihe unserer Spezialitäten:



Würze

Ihr Guest schätzt die diskrete Feinheit der
gewürzten Gerichte

HACO-GESELLSCHAFTAG, GÜMLIGEN bei Bern

Libby's

kalifornische

Erbse
Spargeln
Spargelspitzen
sind erstklassig



HANS GIGER & CO., BERN

Lebensmittel-Großimport
Gutenbergstraße 3 Telephon (031) 22735

Wegen Geschäftsaufgabe zu verkaufen

Fußballapparat

«Le National», neues Modell, in gutem Zustand.
Preis äußerst günstig. Anfragen an Perle, Aarau.
Tel. (064) 21282.

Pension-Tea-room

avec 11 chambres. Belle ter-
rasse. Vérande, à vendre
dans station vaudoise ré-
putée. Confort, vue, Arrêt
de l'Orne, toute l'année.
S'adr. Berger, Cr. Pont 10,
Lausanne.

Champagne



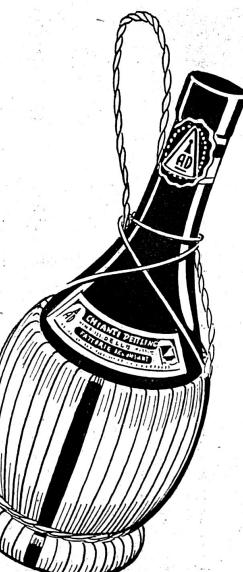
Champagne des Ambassadeurs
Ambassadeur des Champagnes

Dépositaire pour la Suisse

A. Fischer
Première Distillerie par Actions Bâle
Telephon 21991 und 21992

Tüchtiger 30jähriger

KELLNER
mit professionell, deutsch, französisch und eng-
lisch sprechend, auch Seiden- oder Fahrra-
stelle in Restaurants, Bar oder kl. gut gehenden
Hotelsbetrieb (Oberkeller). Offeraten unter Chiffre
X 52844 Q an Publicitas Basel.



Der gute, altbekannte

Chianti-Dettling

in Original-Fiaschi ~

aus bevorzugten Fattorien des Chianti-
gebietes ist immer noch einer der be-
kömmlichsten und angenehmsten Tisch-
weine.

CHIANTI, fino = Rotkapsel
CHIANTI, strafino = Goldkapsel
CHIANTI, lusso = Blaukapsel

Arnold Dettling
Brunnen

