

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 Nonpareille oder deren Raum 60 Cts. Reklamen
Fr. 2.— pro Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

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

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

Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr

Siebenundfünfzigster
Jahrgang



Cinquante-septième
année

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

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

ABONNEMENTS:
Suisse: douze mois 15 fr., six mois 9 fr., trois mois 5 fr., un
mois 2 fr. — Pour l'étranger: abonnement direct: 1 an 20 fr.,
6 mois 11 fr. 50; 3 mois 6 fr. 50; 1 mois 2 fr. 50. Abonnement à la
poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les
changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

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

N° 14 Basel, 1. April 1948

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 1er avril 1948 N° 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 einzubringen 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, uneigennütigen *Mittlerin*, als dass es ihr gelungen wäre, sich dabei selbst eine gesicherte finanzielle Position zu schaffen. *Ihre Erträge sind ermangelten derjenigen 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 erzielen.

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 Stützmassnahmen* entschloss. Dies geschah einestils, um einen weiteren katastrophalen Substanzschwund und damit den Verlust unersetzlicher volkswirtschaftlicher Vermögenswerte zu verhindern, andererseits 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 Schweizerfranks 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.

Die *Verschuldung* der Hotellerie nahm im Gegenteil zwangsweise weiter zu. So war es unausbleiblich, dass schon bei Beginn des 2. Weltkrieges die staatliche Intervention von neuem in Gang gebracht und weiter ausgebaut werden musste.

In den verantwortungsbewussten Kreisen der Hotellerie, und es darf füglich behauptet werden, dass dazu der weitaus grösste Teil unserer Kollegen gehört, war und ist man über die Notwendigkeit der Anrufung staatlicher Hilfe absolut nicht erfreut.

Die *Selbsthilfe* im Hotelgewerbe wurde *als unabweisliche Pflicht anerkannt*, und man war gewillt, all das vorzusehen, was dazu angetan war, die erschwerten Existenzprobleme des Gastgewerbes tunlichst aus eigener Kraft zu lösen.

Vergeblliche Selbsthilfebemühungen

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 mitbestimmend 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 dürfte inskünftig 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.

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 *Erfahrungs austauschgruppen* 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 verminderten 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 einigermaßen regulierend wirkte und ein Chaos auf diesem Sektor verhinderte.

Durch behördlichen Unverstand zum „billigen Jakob“ degradiert

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

In dem *Wettlauf* zwischen der Steigerung aller Gestehekungskosten und der notwendigen Anpassung der Verkaufspreise ist die Hotellerie seit 1939 von der Eidg. Preiskontrolle mit besonderer Beharrlichkeit als Opfer ausersiehen 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

Können wir erneuern?

Der letzten Nummer lag unsere erste Ausgabe der neuen Hoteltechnik bei. Trotzdem weiterbauen! hiess ihr Leitmotiv. Trotzdem, weil wir müssen, soll unsere Hotellerie nicht dem Untergang geweiht sein! Die praktische Frage aber ist: Können wir erneuern? Heute besteht die Gefahr, dass durch das relative, ja in vielen Fällen absolute Absinken der Preise, das durch die verständnislose behördliche Einschätzung unserer Lage zu erwarten ist, die Hotelbetriebe weder über genügend eigene Mittel verfügen werden, um den Erneuerungsbedarf zu decken, noch die Möglichkeit haben werden, sich diese Mittel auf dem Kreditwege beschaffen zu können. Dadurch aber wäre die Hotelerneuerung zum Stillstand verurteilt und die Leidtragenden wären nicht nur die Hoteliers, sondern die Gesamtheit des Gewerbes und des Handels in unseren Kurgebieten, sowie zahlreiche industrielle Lieferanten. Und von einem nicht mehr Mitkonkurrieren können mit der ausländischen Hotellerie erwüchse unserer gesamten Volkswirtschaft ein unermesslicher Schaden.

Hoffen wir, dass es nicht so weit kommt, und dass namentlich die Kreise des Bau- und Installationsgewerbes beim Bund dafür einstehen werden, dass uns in der Preisgestaltung jene Gerechtigkeit widerfährt, die uns ermöglicht, das Werk der Hotelerneuerung mit Zuversicht an die Hand zu nehmen bzw. weiterzuführen.

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 alte 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 vielleicht?) 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“.

Vor 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 wohlmeinenden 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 Schweizergast mitunter die kleine Preiserhöhung beanstandet, so vergisst er, dass er für alle Bedarfsartikel 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 Annahme

Dringliche Einberufung einer

Sektionspräsidenten-Konferenz

auf Dienstag, den 6. April, vormittags, nach
Zermatt

Traktanden

1. Kampf um unsere neue Preisordnung.

- Berichterstattung über die Verhandlungen mit den Behörden.
- Allgemeine Aussprache und Beschlussfassung über die zu treffenden 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 fallen 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:
sig. Dr. Franz Seiler

Der Vorsteher des Zentralbureaus:
sig. Dr. R. C. Streiff

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

Wir können uns diesen Feststellungen nur vollinhaltlich 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 irrigen Auffassung, dass die Hotellerie durch die seit Kriegsende stattgefundene Frequenzverbesserung 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 verlorengehen?

Die Sicherung der Rentabilität unserer Hotellerie oder zum mindesten die Verhütung von Fehlscheiden, 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 unser 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%
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 ungesunde Lage des Gastgewerbes, hervorgerufen durch ungenügende Preise und allzu hohe feste, d. h. unveränderliche Betriebskosten.

Diese Feststellung bezieht sich erst auf die Wirtschaftlichkeit. Hiezu 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) bestritten 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 oder in regelmässig gut frequentierten Stadtgeschäften, bzw. bei stark abgeschriebenen oder von Generation zu Generation vererbten Betrieben, herausgewirtschaftet.

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

Wer unter den Selbstkosten verkauft, der verständigt 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 bescheidene Margenerhöhungen kämpfen muss, wo eindeutig zu belegen ist, dass die *Betriebskosten* sich seit 1939 *mehr als verdoppelt* haben.

Wo dieselben beispielsweise pro Logiernacht im Jahre 1939 Fr. 4.61 betrugen, 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 Logiernacht:	1939	1947
Verzinsung und Verwaltung	2.48	2.29
Löhne	1.67	3.78
allg. Betrieb	2.20	3.32
Rep. und Unterhalt	7.41	2.25
	9.35	
	7.09	11.64
Der Zimmer-Minimalpreis war	5.50	6.50
Ausfall	1.50	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 hiezu 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 *Abschreibungen* gar nichts eingesetzt. Dabei dürfte jedermann klar sein, dass selbst gut unterhaltene Anlagen veralten und der *Erneuerungsbedarf* 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 Logiernacht (also ohne Berücksichtigung der Verpflegungskosten) würde in der Öffentlichkeit, die keine Ahnung von den wirklichen Gesteuerungskosten 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

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 naturgemäss auch auf anderen europäischen Börsen, genau wie bisher der Dollar und Escudo, frei notiert wird und jede Differenzierung des Wechselkurses im Zahlungsverkehr zwischen beiden Ländern (im Gegensatz zum Zahlungsverkehr, wo eine Kurstellung stattfindet) in Wegfall kommt. Um Missverständnisse zu vermeiden, sei darauf hingewiesen, dass diese Freiheit natürlich nur für den Verkauf, nicht für den Kauf von Devisen gilt. Der Ausländer, der nach Frankreich kommt, kann in Zukunft nicht nur Dollar und Escudo-Noten bzw. -checks, sondern auch Schweizer Franken zum jeweiligen Tageskurs frei an jedem Bankschalter einwechseln, muss sich aber zu Kontrollzwecken auch weiterhin die mitgebrachten Devisenbeträge in seinen Pass eintragen lassen. Dagegen entfällt natürlich von jetzt ab, die bisher nur noch formell beibehaltene „Zwangswchselverordnung“ und damit die lästige „fiche de change“, für die aus der Schweiz nach Frankreich einreisenden Personen.

Die künftige Kursbasis war — als diese Zeiten geschrieben wurden — amtlich noch nicht bekannt. Wenn sie sich, wie man vermutet, den bisherigen Parallel- oder Schwarzmarktkurs anpasst, so würde das bedeuten: dass der Schweizer Franken von jetzt ab auf ungefähr 80 französische Francs zu stehen kommt. Dass ein solcher Kurs für den Fremdenverkehr von der Schweiz nach Frankreich ebenso stimuliert wie er den Verkehr von Frankreich nach der Schweiz beibehalten muss, ist klar. Allein von diesem Gesichtspunkt aus betrachtet, birgt das neue Abkommen für die Schweizer Hoteldindustrie nur Nachteile.

Die Schweiz teurer geworden

Ein kurzer Preisvergleich macht klar, dass die im Endeffekt auf eine neue Abwertung des französischen Francs herauskommende Währungsangleichung den Schweizer Fremdenverkehr im Vergleich zum französischen fühlbar benachteiligt. Die Schweizer Bundesbahnen werden mit einem Schlag über 100% teurer, als die französischen Staatsbahnen. Ein Fahrchein dritter Klasse (526 km) kostet nach der letzten Tarifierhöhung der SNCF, ca. 1200 fr., d. h. nach dem neuen Kurs ca. 15 sfr. Die gleichen 525 km kosten in der Schweiz ca. 32 Fr., d. h. 2600 fr.; für Hin- und Rückfahrt ergibt sich, da die SNCF keine Retourbillets mehr kennt, zu ein etwas günstigeres Verhältnis, aber die Tatsache, dass man heute für ein Rundreisebillet Basel—Bern—Zürich—Basel etwa 20% mehr zu zahlen hat, als für eine Fahrt von Basel nach Paris und zurück, gibt doch zu denken.

Für die Hotelpreise gilt ähnliches, wenn auch mit differenzierten Folgen. In einem durchaus komfortablen Riviera-Hotel (Nizza, Cannes) zahlt der Gast aus der Schweiz heute für volle Pension (Zimmer mit Bad) einschliesslich des Trinkgeldzuschlages etwa 1200 fr., d. h. 15 sfr. In einem gleichwertigen Schweizer Hotel besonders, wenn es sich um einen grösseren Kur- oder Badeort handelt, dürfte er mit Trinkgeldablosung kaum unter 20 Schweizer Franken pro Tag wegzukommen. Es ergibt sich also eine Mindestmarge von 25% zu Gunsten Frankreichs.

Vergleicht man die Preise für die Nebenausgaben, so fällt auch hier das Ergebnis zu Ungunsten der Schweiz aus. Eine Taxifahrt vom Pariser Ostbahnhof zur Stadtmitte kostet mit

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

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

Das Gastgewerbe ist sich bewusst, dass 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 unsere 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. Daran darf sie auch von den Behörden nicht gehindert werden!

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

Hans Weissenberger

Der „neue Kurs“ im schweizerisch-französischen Fremdenverkehr

Von unserem Pariser Korrespondenten

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

Die Qualitätsleistung unser grosses Plus

Die schweizerische Hoteldindustrie kann diese einseitige Verschiebung der Preisbasis zu 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 hapt. International verwöhnte Gäste — und die aus der Schweiz kommenden Gäste sind es — können sich unmöglich mit einem „petit déjeuner“, begnügen, das weder Weissbrot noch Butter, weder Milch noch Zucker und vielfach nicht einmal erstklassigen, echten Kaffee bietet. Gewiss gibt es auch viele Ausnahmen. Aber in der Regel steht das Morgenfrühstück in den französischen Hotels noch auf der Stufe der Kriegswirtschaft. Der Schreibende 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 — drohe jedem Restaurateur mit sofortiger Schliessung des Betriebs, wenn er echten Kaffee oder Zucker verarbeite. Die den Fremden verabfolgten Zusatzlebensmittelscheine 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 „Garçon“ heimlich, gegen entsprechendes Aufgeld. Auch im Speisewagen gibt es noch keinen Zucker, wenn gleich hier jetzt Neskafee 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 entgegennimmt, 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 Aushängeschild 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 Tellsplatte, 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 Fremdenverkehrsstatisik 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 reisten, ihre Aufenthaltskosten aus offenen oder versteckten Guthaben bestreiten konnten. Es muß immer wieder darauf hingewiesen werden, dass die 50 bzw. 150 sfr., die das französische Devisenamt im Reiseverkehr nach der Schweiz zuteilte, den Schweizer Hoteliers nur zu geringem Teil zuzuflossen. 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—4tägigen Aufenthalt in der Schweiz ausser den hohen Reisespesen noch 1000—12000 fr. 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 Nörglern, die an unserer Hotellerie keinen guten Faden lassen, sich aber nie durch besondere Sachkenntnis auszeichnen, ist es wohl auch zu einer Stimme zu hören, welche die volkswirtschaftliche Bedeutung unseres Wirtschaftsgebietes 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 Wohlergehen der Hotellerie kümmert.“

Prof. Marbach knüpft sodann an unsere Besprechung des Werkes von Bundesrichter Jaeger, „Die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft, 25 Jahre Krise der schweizerischen Hoteldindustrie und ihre Überwindung mit Hilfe des Bundes“, an, worin das Ammenmärchen von den „riesigen“ Subventionsleistungen 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 Bundesmitteln saniert werden konnte. Allerdings ist die Treuhandhilfe nicht die einzige Hilfe, deren die Hotellerie teilhaftig wurde. Wir erinnern hier an die indirekte Hilfe, namentlich in Form der Subventionierung der Werbung. Ferner an die bauliche Sanierungs- und Modernisierungshilfe, die jedoch mit dem Arbeitsbeschaffungsprogramm gekoppelt war und daher nicht als spezifische Hilfe für das Fremdengewerbe



Cognac Javraud
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 Krisenhilfsmassnahmen 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 Hotelhilfe, 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 verweisen, 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 Interessensvertretung grösseren Spielraum und grössere Hoffnung übriglässt als der tschechischen Kollegen-schaft. 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 freihetlichen Gebarens über die gleichschalterschkommunistische Öde unter Beweis zu stellen."

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

Wenn Professor Marbach im übrigen darauf hinweist, dass neben der Treuhänderhilfe die Hotellerie indirekt einer Hilfe auch in Form der Subventionierung der Werbung teilhaftig wurde, so muss hier doch gesagt werden, dass der Hotel-aufwand 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 profitieren, die zur Hotellerie in einem leichten Verhältnisse stehen und an die Werbung überhaupt keinen roten Rappen beitragen, während der Schweizer Hotelier-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 gerechtere wirtschaftspolitische Behandlung durch den Staat gemacht zu haben — ein Vertrauen, das durch die absonderliche Einstellung der Eidg. Preiskontrollstelle zu unseren legitimen und begründeten Preisbegehren sich leider als voreilig erwiesen hat.

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 worden sein sollen. Gestärkt durch die Tatsache, dass an zuständiger Stelle in St. Moritz, d. h. beim Auskunfts-bureau des Kur- und Verkehrsvereins nicht eine einzige, weder belegte noch unbelegte 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 Kurort St. Moritz wird sich deshalb in Zukunft gegen derartige Gerüchtemachereien wehren und alle Urheber veranlassen, die Beweise zu erbringen.

Nicht nur für St. Moritz, sondern für die ganze schweizerische Hotellerie bietet es eine grosse Genugtuung, 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 Abhaltung im Juni vorgeschlagen. Unter den Übernabedingungen hat es keine Vorschrift, wonach 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 geltend, dass es hätte darauf aufmerksam gemacht werden müssen, wenn der Schweizerische Schützenverein an einem bestimmten 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.

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 Standpunkte beharren und damit eine befriedigende Lösung der Quartierfrage verunmöglichen 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 Reisesperre, 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 erhebliche Frequenzausfälle. Einzig die Mittel- und Großstädte waren besser besucht als im Vergleichsmonat des Vorjahres. 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

Jahre	Arrivés			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total
Hotels, Pensionen						
1947	147 346	69 569	216 915	756 294	467 229	1 223 523
1948	143 385	71 647	215 032	699 359	375 004	1 074 363
Sanatorien, Kuranstalten						
1947	1 844	825	2 669	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 Auslandsverkehr. Zwar wurde der Verlust von beinahe 200 000 Logiernächten englischer Gäste durch einen vermehrten Zustrom aus andern

Die 32. MUBA

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

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

Eine weitere Vervollkommnung ist auch wieder in der Übersicht des Musterangebotes erreicht worden, indem mit dem Bezug der neuen Ausstellungs-räume 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 Ergebnisse der heimischen Arbeitstätigkeit auch in Gehalt und Gestalt musterartig darzustellen.

In der gewaltigen Kundgebung für das Schaffen und Streben unserer Industrien und Gewerbe darf das Schweizervolk eine notwendige Ergänzung sehen zur intensiven Absatzpropaganda für unsere Fabrikate 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 Berufswege 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 erstmals 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
U.S.A.	15 706	31 969	40 865
Grossbritannien, Eire	245 235	244 439	49 092
Belgien-Luxemburg	34 787	27 173	45 833
Italien	15 009	17 249	27 462
Niederlande	66 008	20 526	17 488
Übrige Länder	162 678	72 906	107 764
Ausland, Total	648 981	467 229	375 004

*) 1947 und 1948 inklusive Urlauber.

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

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

E. TANNER, GONDISWIL (BERN)
Möbel und Bettwaren für Hotels

GRAND HOTEL (lac des Quatre cantons)
cherche pour longue saison (déb. mai à fin octobre)
Maître d'hôtel
Gouvernante d'economat
Barman
Cuisinière à café
Faire offres sous chiffre Q. C. 2536 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Mahler
CHUR
● Gläser, hell, bemalt od. geschliffen
● Porzellan, mit od. ohne Decors
● Hotellsilber
MUBA Galerie II Stand 1953

Pension-Restaurant
in wunderbarer Lage, Rund-sicht a. Genfersee, Mt. Blanc, 8 Minuten vom Bahnhof.
Mod. Gebäude, Rest. 15 Zim-mer, Warmwasser, Balkons, Zentralh., Kühlschränke, Garagen, Terrassen, 364 m² sehr interess. Angelegenh. Preis Fr. 85 000.— mit Mob. Off. unt. Chiffre G. T. 4499 L. a. Publicitas, Lausanne.

Chef de cuisine
cherche place à l'année ou saison dans restaurant ou hôtel. Ecrire sous chiffre Y 6800 X, Publicitas, Genève.
On cherche
place d'apprenti cuisinier
en Suisse romande, pour jeune homme de 18 ans. Entrée de suite ou à convenir. Fam. Schwab, Restaurant Schützenhaus, Bümpliz, Bern.
Gesucht auf 18. April jüngere tüchtige

Köchin
(wenn möglich Berufsprü-fung). Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit. Offerten unter Chiffre Z 9787 Y an Publicitas Bern.

Köchin
neben Chefköchin, per sofort bis Oktober in Hotel in Ascona mit schöner elektrischer Küche, guter Lohn und geregelter Freizeit. Offerten er-beten unter Chiffre O N 2365 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
Recéption - Maincou-rante - Caisse
seraient confies, à l'année, à force jeune et qualifiée, par hôtel-pension d'ancienne renommée (80 lits) à Genève. Connaissance de l'anglais indispensable. Offres avec copies de certifi., photo, âge, prétentions de salaire, sous chiffre H. P. 2491 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

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

Küchenchef
für längere Sommersaison in größeres Hotel mit Restaurationsbetrieb. Salär u. Eintritt nach Über-einkunft. Offerten unter Chiffre G. T. 2800 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
junge Saaltöchter
Deutsch und französisch sprechend. Eintritt nach Über-einkunft. Handgeschriebene Offerten mit Photo unter Chiffre Z. H. 2808 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ORFÈVRIE
Christoffe
DIE FÜHRENDE WELTMARKE UNÜBERTROFFENER QUALITÄT
Empfiehlt sich ebenfalls für
Reparaturen und Wiederver Silberung
abgenutzten Hotel-Silbers jeder Provenienz, unter ausdrücklicher Garantie und zu massigen Preisen.
A.G. ORFÈVRIE CHRISTOFFE
PESEUX (Neuenburg)

Großes Erstaßlaßhaus sucht bestausgewiesenen, sprachkundigen
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 Diätische des Bürgerospitals Basel. Aus-schließliche Offerten mit Bild und Lohnansprüchen an die Direktion des Bürgerospitals Basel.
Serviertöchter
evtl. Anfängerin) in seriösen Betrieb bei sehr gutem Verdienst. Offerten an Hotel Röbli, All-schwil bei Basel, Tel. (061) 21063.

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, einbusste. In Adolboden, 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. Gestad, mit seiner eher internationalen Kundschaft, war der einzige Kurort des Berner Oberlandes, wo im Mittel mehr als die Hälfte der verfügbaren Betten (59 Prozent gegen 70 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 bedeutend schwächer frequentiert als im Januar 1947. Immerhin erreichte die Bettenbesetzung in Davos noch etwas über 50 Prozent, gegen 70 Prozent im Vorjahr. Auch die Wintersportgebiete der Zentralschweiz, des Wallis und der Waadtländer Alpen bekamen das Ausbleiben der englischen Gäste, die allerdings hier auch früher eine weniger

überragende Stellung einnehmen als beispielsweise im Berner Oberland, ziemlich stark zu spüren. Dazu kam noch ein Ausfall an Inland-Übernachtungen, der im Wallis 8, in der Zentralschweiz 11 und in den Waadtländer 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, stärker frequentiert als im Vergleichsmonat des Vorjahres. Dass in Zürich die mittlere Bettenbesetzung etwas zurückging, hängt mit einer Vergrößerung des Bettenangebotes zusammen.

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

Vereinfachte Brot rationierung

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 Preisausschlägen. Wir haben nachgerade den Eindruck, dass dieser Küche heute viele sind — und a 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 Gesamtlandesversorgung mit Lebensmitteln kann man sich allerdings fragen, ob eine Freigabe dieser Artikel noch weiter hinausgezögert werden soll, obschon hierfür kaum eine soziale Notwendigkeit besteht.

Herr Direktor Laesser, der Direktor der Eidg. Getreideverwaltung, legte sodann die Grundzüge 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 könne 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 unbeachtet lassen.

Zerfallerscheinungen bei der Brot rationierung

Der grundsätzliche Einstellung unserer Behörden entsprechend, keine kriegswirtschaftliche Massnahme länger aufrechtzuerhalten, als es die Rücksichten auf unsere Landesversorgung gebieterisch verlangen, wurde schon auf den 1. August 1947 die Rationierung der zur menschlichen Ernährung geeigneten Mahlprodukte von Hafer, Gerste und Mais aufgehoben, obschon 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 etwas zurück.

Gegenwärtig unterliegen nur noch folgende Cerealienprodukte der Rationierung: Weissmehl, Halbweissmehl, Ruchmehl, Spezialmehle und Kochgriess.

Schon seit längerer Zeit zeigten sich aber namentlich bei der Brot rationierung Zerfallerscheinungen. Die Aufhebung der Mahlzeitencoupons im November 1947 hat diese Zerfallerscheinungen verschärft und die Rationierungsdisciplin fühlbar geknickt. Weil viele andere erstrangige 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 Brot rationierung von 225 g im allgemeinen besser aus als seinerzeit mit 250 g Brot, als alle andern wichtigen Nahrungsmittel knapp rationiert waren und namentlich auch ein grosser Fettmangel bestand. In zahlreichen Familien wird die Brot rationierung seit einigen Monaten nicht mehr voll ausgenützt, andere haben aber immer noch zu wenig. Ein Teil unserer Bevölkerung hält daher die Brot rationierung angesichts der verbesserten Verpflegungsmöglichkeiten mit andern hochwertigen Nahrungsmitteln für überflüssig und überlebt. Das Bäckerhandwerk 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 könnte leicht gegenwärtig noch nicht in Frage, und zwar aus folgenden Gründen:

a) Die Weltmangellage 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 Zufuhrunterbrüchen 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, bestünde bei einer vollständigen Preisgabe der Bewirtschaftung des Mehles 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 unerwünschte 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 Getreideverbrauches 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 zugeteilt 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 Halbweissbrot werden demnach in nächster Zeit heller werden.

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



CHERRY HEERING

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

Gesucht in erstklassiges Restaurant

I. Buffetdame

Eintritt nach Vereinbarung. Ferner selbständige, servicegewandte

Tochter

Englisch Bedienung. 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, sprachkundige

Saaltöchter

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

Gesucht in Bahnhofbuffet

Chef-Entremetier
Chef-Pâtissier
Commis de cuisine

Jahresstellen. Ausführliche Offerten sind erbeten unter Chiffre B. H. 2533 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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



Mit FRIG erzielen Sie ausgezeichnete, geschmeidige und zartschmelzende Glacen und Coupen

FRIG neutral für Fruchtglacen, sowie FRIG in den Aromen Vanille, Chocolat oder Mokka für Crèmeglacen ist erhältlich bei

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

Wir suchen:

Aide de cuisine
(sofort für 2-3 Monate)

flinken Commis de cuisine
Anfangssaalbedienter
für die Servierkocht

Hotel Baslerhof, in Basel.

On cherche pour l'hôtel premier ordre en Suisse romande

Gouvernante de l'ingerie
Gouvernante d'office
Aide-gouvernante d'office
Chasseur
Aide économe

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

GESUCHT zu baldigem Eintritt in erstem Hotel in Sportplatz Graubündens bilanzsicherer

Buchhalter

für Durchschreibebuchhaltung. Handgeschriebene Offerten mit Angaben über Bildungsgang, bisherige Tätigkeiten, Zeugnisabschriften und Saläransprüche bei freier Station unter Chiffre B. H. 2555 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



FÜR DIE SCHWEIZ
PRODUITS BELLARDI S.A. BERNE

GESUCHT tüchtiger

Hotel-Pâtissier

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

Gesucht routinierter

Alleinkoch

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

Serviertöchter

deutsch und französisch sprechend.

Haus- und Küchenmädchen

Offerten erbeten an das Gasthaus Drachenburg, Cottlingen am Untersee.

Gesucht per sofort sprachkundige, gutpräsenzierende

Serviertöchter

in Tessinerstube-Bar. Gewandte im Restaurations-service. Sehr hoher Verdienst. Geregelte Freizeit. Offerten mit Bild an Hotel Speer, Rapperswil.



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 Brienzersee, tüchtiger

Alleinkoch

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

Ihre Gäste schätzen



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

Verlangen Sie unser Cornet Confiseur

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

Mehl wird aber wie bisher für alle Handelsstufen mit Einschluss der Konsumenten, rationiert bleiben. Die Kontrolle wird selbstständig 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 auszuhandeln.

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-Lebensmittellkarte 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 an kH mehr vorzunehmen. Die Abgabe von Brotkarten an Einreisende und Aufenthaltler wird ebenfalls eingestellt.

Die in der Quotentabelle 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 verarbeitete Betriebe) erhalten die erforderlichen Gc „Mehl“ (14.) inskünftig kontingentsweise zugeteilt. Die Mehlezuteilungen sind jeweils im Vormonat abschliessend vorzunehmen; sie sind auf das nächste ganze kg aufzurunden. Gesuche um Erhöhung von Kontingenten 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 auszuhändigen. Dagegen sind den kH, welche schon bisher die Backwaren für den eigenen Verbrauch selbst herstellen, für den April 1948 die Brotcoupons noch in Mehl-Gc umzutauschen.

Aus den Weisungen der Sektion für Getreideversorgung

Grundsatz

Die zur menschlichen Ernährung geeigneten Mahlprodukte aus Weichweizen (Weissmehl, Griess, Halbweissmehl, Ruchmehl, Spezialmehle usw.), Kochgriss aus Hartweizen sowie alle zur menschlichen Ernährung geeigneten Umwandlungsprodukte von Brotgetreide (Grütze, geschrotete, geschälte und gespaltene Körner, geröstetes Mehl usw.) dürfen nur gegen die vom Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt hierfür ausgegebenen

nen Rationierungsausweise abgegeben und bezogen werden.

Abgabe und Bezug von Mehl

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

Zuteilung von Mehl-Grossbezügercoupons an Grossverbraucher. Grossverbraucher (kollektive Haushaltungen, verarbeitete 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 gestützt 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 Vorjahre, gemäss Formular KEA F 3 c, bezogenen Mehlcoupons festgesetzt.

Die Sektion für Getreideversorgung setzt die monatlichen Zuteilungsquoten in Prozenten 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 Weichweizen-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 Quotentabellen 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 schweizerischen Interesses für Schweizerreisen

Die Meldung einer Stockholmer Zeitung von einigen Wochen, dass die Zuteilung von Devisen 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 benützen. 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 Besetzungszone Deutschlands 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
Ketterer 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, dass sie ebenfalls Ausländer aufnehmen können.

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

Aus den Verbänden

Schweizerisches Bundesfeierkomitee

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

Auskunftsdiens

Konkurs eines bekannten Reisebüros

Laut einer Publikation im Schweizerischen Handelsamtsblatt ist über die Reisebüro-Firma Hans Meiss, Aktiengesellschaft in Zürich 1, 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 Geschäftsleitenden Ausschusses, Mario Musso, 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 Krisis ist in den letzten Jahren die Teilnahme der Hotels an dieser Aktion stark beeinträchtigt worden. In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein 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 Beschlusse 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-

NEUCHÂTEL CHÂTENAY
la marque des bons hôtels...



Feine Bordeaux u. Burgunder

Edouard Mahler fils frères

Société Anonyme
Négociants-Propriétaires
Bordeaux, 128, Rue Camille-Godard
Zürich, Spiegelgasse 27, Telefon 24 12 92



Kindschi Bündner Alpen-Bitter

Vor oder nach dem Essen!

Hotel-Restaurant

(Gaststube, großer Saal, verschiedene Nebensäle, Fremdenzimmer, Zentralheizung, fließendes Wasser). Am besten geeignet für katholisches Ehepaar (Küchenchef). Im Winterhalbjahr Interessenten wollen sofort Offerte einreichen unter Chiffre A. Z. 2847 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sofort gesucht 2 selbständige, flinke Restaurant-Töchter

für Terrassenservice à la carte. Sehr hoher Verdienst. Gefl. Offerten an Hotel Krone, Murten.

BARMAN

de toute première force, ayant occupé poste semblable, si possible aussi à l'étranger, sachant les langues Place à l'année. Faire offres détaillées sous chiffres S R 2845 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Zu verkaufen Sport-Hotel

1800 s/m, 50 Betten, Restaurant-Bar, Umschwung, nötiges Kapital Fr. 30.000.-, Offerten (mit Retourmarke) an Postfach 11313, San Bernardino.

In Widerswil bei Interlaken ist das Park-Hotel des Alpes

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

Ab Ende April liefern wir aus eigenem Mastbetrieb regelmäßig jedes Quantum erstklassige Poulets

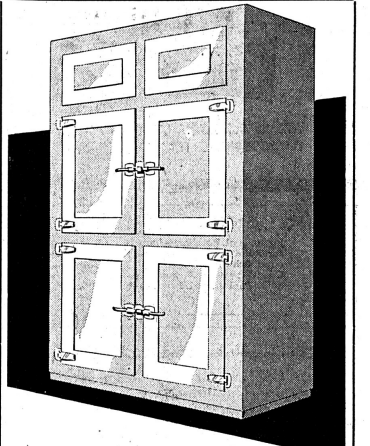
(Güggeli)
Mit höflicher Empfehlung: Geflügelzucht und -mästerei Schwab in Kerzers, Kt. Fribourg, Tel. (031) 9 4954.

Servier-tochter

Gasthof z. Traube, Wynau, Kt. Bern, Tel. 36024.
Gesucht per sofort in gutgehendes Hotel-Restaurant in Zofingen

Serviertochter Restaurationsköchin Hausmädchen

Offerten an E. Kubli, Hotel Sternen, Zofingen.
Insrieren bringt Gewinn



Kühlschränke

„Thermofriger“ 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 Kühlschränke und Kühlräume. — Besonders bewährt und leistungsfähig sind unsere Glacemashinen mit dem versenkten Rührwerk (pat.).

STANDARD-WERKE A.G.
Birmensdorf / Zch. / Tel. / 051 / 95 42 02

Hotelgärtner

Gesucht für Gemüsegarten und Parkpflege, im Winter evtl. Beschäftigung als Portier. Eintritt baldmöglichst. Offerten an Grand Hôtel Vereina, Klosters (Grb.).

Jahres-Restaurationsbetrieb sucht gewandten Saucier Pâtissier-Aide de cuisine Buffedame Bureauvolontär

Offerten mit Zeugnissen, Lohnansprüchen und Photo gefl. unter Chiffre G B 2518 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef Pâtissier Aide de cuisine

Sommer- und evtl. Wintersaison (Sommer: Mai bis September, Winter: Dezember bis März). Salar nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre K. P. 2501 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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 beliebt: Henri Tschudi, Buchdrucker, in St. Gallen, und Max Budliger, Sekretär des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.

Aus den Sektionen

Hotelier-Verein Aaretal

Der Vorstand hat die diesjährige Frühjahrsversammlung auf Donnerstag, den 8. April, nach Schloss Brestenberg 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 Rückblicke auf die Entwicklung der verschiedenen schweizerischen Bäder enthält und vor allem den Themen 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 lesenswerten 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 einiggehen. Trotzdem — ein gutgemeintes und fleissiges Buch eines lebenserfahrenen Mannes, das von allen, die sich mit den Heilquellen befassen — allerdings nicht kritisch, — gelesen werden sollte. Sch.

Schweizer Industrie und Handel, Nr. 3, 1947, 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 Leserkreis 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 erwartet, 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 Kücheneinrichtungen und Küchenmaschinen bespricht, die vorwiegend von Firmen stammen, die zu den Inserenten der Hotel-Revue gehören.

Geschäftliche Mitteilungen

Ohne Verantwortlichkeit der Redaktion

Crème Caramel

Was ist eigentlich ein Crème Caramel, was ein Pudding? Ein Pudding — uns allen wohl bekannt — besteht aus Milch und Stärkepulver, 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 pochirt, die stets sehr beliebt sind. Crème Caramel DAWA ersetzt diesel-

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

Das Pochieren der Komposition in den Tumbales 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 verwöhnten 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 caramélisiert. Caramelzucker selbst herzustellen ist aber oft mit Schwierigkeiten verbunden. Diese zeitraubende und teure Arbeit fällt nun dahin, da Sie die Möglichkeit haben, fixfertigen Caramelzucker DAWA in einwandfreier Qualität zu beziehen.

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

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 kaltschweiter Traubensaft besser?

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

Kenner bevorzugen daher den kaltschweiteren VOLG-Traubensaft.

VOLG

der naturreine
TRAUBENSAFT

VERBAND OSTSCHWEIZ, LANDWIRTSCHAFTL. GENOSSENSCHAFTEN (V.O.L.G.) WINTERTHUR

ENGLAND - AUFENTHALT

Junge, engl. Hoteltochter 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, Hirsalm 28, Tel. (061) 32062.

Für Sommersaison in St. Moritz in Erstklasshaus gesucht:

Chef de reception tüchtig und sympath.
Journalführer(in) versiert
Sekretär-Kontrollleur(in)
auch Anfänger(in)
Küchenchef gepflegt, sparsame franz. Küche
Aide-Chef de partie
guter Commis
Pâtissier gelernt und ausfallsbereit
Concierger erste Kraft
Conducteur gut präsentierend
Chasseur Tel.-Dienst, zweisprachig
Economatgouvernante
erfahren und perfekt kontrollfähig
Glätterin gelernt, flink und selbständig
Etagenzimmermädchen und
Etagenportiers erfahren
Nachtportier-nettoyeur
serios und zuverlässig

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

Bestecke

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

Fr. Schneider,
Besteck-Versand
Zürich 42
Postfach 150



GEBR. E. & H. SCHLITTLER
Korken- und Kunstkorffabrik
Näfels

Telephone (058) 441 50

Zu verkaufen an erstem Fremdenplatz am Genfersee

HOTEL

mit 50 Betten mit prima Restaurant beim Bahnhof. Großer Passantenverkehr. Anzahlung ca. Fr. 8500.—. Offerten unter Chiffre F. G. 2570 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Frau mit guten Kochkenntnissen sucht per sofort Stelle als

Volontärin

neben tüchtigen Chef. Lugano bevorzugt. Tel. (082) 3 36 29.

Selbständiger, 31jähriger

Konditor-Pâtissier

sucht Stelle per sofort. Pierre Martenel, Bäckerei, Bülach, Zürich.

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

Saalehrtochter

in erstklassiges Hotel. Bevorzugt wird Tessin oder B. G. Offerten an Marie Breitenstein, Königsberg, Bettwil (Aargau).

Junge Tochter, 21 Jahre, sucht Stelle als

Saalehrtochter

(kein Französisch). Bevorzugt Westschweiz, Genfersee. Offerten unter Chiffre P 11013 W an Publicitas Winterthur.



ERNST & CO.
Spezialgeschäft für Wäscher- und Glättel-Bedarfsartikel

- Zürich 11/50 -
Eggbühlstrasse 28 - Telefon 46 40 46
Gegründet 1912

ENKA

für blendend weisse Tisch- u. Bettwäsche

Seifenflocken

sehr ausgiebig und stark schäumend

Fleckenreinigungsmittel

gegen Fett- und Öl- flecken, Rostflecken, Tintenflecken etc.

Schmierseifen, Putzseifen, Fensterputzlappen, Scheuertücher, Putzpulver etc.

Prompte Bedienung bei direkter Bestellung!

Ein Leckerbissen für Ihre Gäste

„Fleurette“

leicht körniger Kunstthong

Martin Witschi, Nachf. von Richard Kaiser, Rapperswil (St. Gallen).

Gesucht

Küchenchef

in Großrestaurant nach Zürich. Erfordernisse: ausgewiesene Küchenpraxis, besonders in französischen und italienischen Spezialitäten. Guter Organisator und Rechner. Solider und ruhiger Charakter. Jahresstelle. Offerten mit lückenlosem Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre G. Z. 2573 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort, spätestens 15. April, in Jahresstelle nach Zürich tüchtiger, sprachengewandter

Sekretär eventuell Sekretärin

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

Occasion

Aus Liquidation eines Möbelfabrikanten stammend, offeriere ich eine Anzahl: neue Fauteuils Fr. 120.—, neue Kautschuk, Fr. 180.— bis 350.—, neue Sessel Fr. 25.—, neue Polstergruppe Biedermeierstil, 7 Stück zusammen Fr. 580.—, Verandamöbel, 7 Stück zusammen Fr. 280.—, Stahlkautschuk, Ottomanen etc., günstig.

F. Moeri, Bern

Sulgenauweg 40

Verkaufsstelle für Liquidationswaren und Antiquitäten, Telefon 5 45 48.

Versierte und sprachkundige

Barmaid

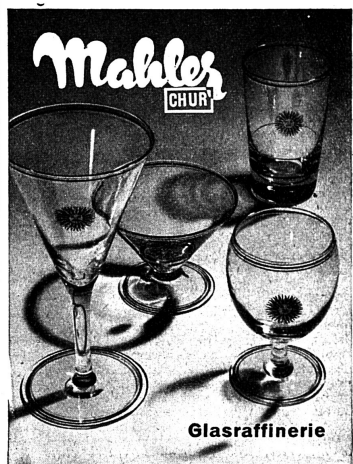
sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre V 34627 Lz an Publicitas Luzern.

Junge, gut präsentierende

Hotelangestellte, sprachkundig, wünscht zwecks Weiterbildung in

Bureaulehre

einzutreten. Offerten unter Chiffre W 34628 Lz an Publicitas Luzern.



Glasraffinerie

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

MUBA Galerie II Stand 1953

Forellen aus dem Emmentaler

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, Kandertweg.

NEU!

Crème Caramel

DAWA

Stellen Sie Ihre Caramel-Köpfli ohne das zeitraubende Pochieren 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) 55021

Verlangen Sie Muster und Offerte.

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 trouveront, 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 des 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 représenta 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'oserait 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 révision 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 de 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 travailleuse 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 que peut 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.

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'huissier.

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 abaisserait 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 prématurée, 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:

Nos 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 abrogea 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 bis à un niveau aussi bas que possible), les déten-

Simplification du rationnement à partir du 1er avril

Pain et pâtes alimentaires

Ainsi que le Département fédéral de l'économie publique l'a annoncé dans un communiqué récent, le rationnement des produits à base de céréales est simplifié à partir du 1er avril 1948. Dès 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 et du pain au détail 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:
(sig.) Dr F. Seiler

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

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'escompte en cas de paiement au comptant) par quintal, marchandise livrée contre la boulangerie, alors que des farines fourragères indigènes, de valeur médiocre, coûtent fr. 34.— et des farines fourragères 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 nul ne saurait prévoir l'ampleur.

La Section du ravitaillement 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 boulanger, 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 ravitaillement n'auront plus à délivrer de titres de rationnement. Le principe adopté pour le pain serait 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. Amiez-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, Martinet, directeur de l'Office romand du tourisme, Marguerat, directeur des chemins de fer Viège-Zermatt et de la Furka, Zwisig, président de la ville de Sierre, Gohl et Thilo, représentants des offices vaudois et fribourgeois du tourisme.

Dans son rapport, M. Amiez-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 Celio, 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. Amiez-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. Amiez-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 rapport 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, inversement proportionnelle à son produit, sans pouvoir toutefois dépasser fr. 2000.—).

Lorsque la discussion est ouverte au sujet du programme d'activité de l'Union en 1948, M. Alphonse 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 appuie 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. Viscolo demande ensuite la parole. Il entretient 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. Amiez-Droz prononce la clôture de la partie administrative et donne la parole à M. Bittel, qui a bien voulu se charger 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 nuitées 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 Hôtelières, présents 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

qu'aucun dépassement de prix n'a été pratiqué

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

Par contre ce qu'il importe de faire connaître c'est que les communiqués de presse se sont laissés 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 tout entière d'enregistrer que, malgré l'influence exceptionnelle des Jeux Olympiques d'Hiver 1948, les hôteliers de St-Moritz s'en 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 tâche 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 épopée. Un texte remarquable de l'écrivain valaisan Maurice Zermatten 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.



für die Schweiz
ISOLABELLA S.A., LUGANO

GESUCHT
per sofort tüchtige, à-la-carte-kundige

Restaurationstochter

mit guten Umgangsformen in Jahresstelle. Erstklassiges Grill-room-Restaurant. Ausführliche Offerten unter Chiffre R 2946 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel 1er rang à St-Moritz cherche pour la saison d'été:

Chef de cuisine économique et contrôleur
ler Aide, chef de partie
Bon Commis
Pâtissier prêt à aider
Chef de réception capable et sympath.
Maître d'hôtel (ère) expérimenté(e)
Secrétaire-contrôleur(se) attaché à la direction, éventuellement débutant mais capable
Conciergerie de première force
Conducteur sérieux et présentant bien
Chasseur 2 langues, téléphone
Gouvernante d'économat expérimentée (comptabilité-contrôle)
Repasseuse habile et rapide, indépendante
Femmes de chambre et
Portiers d'étage soignés, non débutant
Portier de nuit-nettoyeur travaillant et de confiance

Candidates vraiment qualifiées et bien recommandées, priées d'adresser, écrite avec référence, photo et timbre-réponse à M. Charles Krenner, directeur, Hôtel Belvédère, St-Moritz.



COGNAC
PRINCE
H. de POLIGNAC
"Le plus grand nom de Cognac"

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 vins agréables, 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 propre 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 cime de l'armorial français: Prince H. de Polignac.

1. Pouvoir disposer d'une production considérable 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 coupages que sont la Grande Champagne, la Petite 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 mises 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 accompli 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 rigoureusement garantie.

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 insaisissable vers la qualité.

Agent exclusif pour la Suisse:

LUCIEN A. POLTERA-GUNN, GENÈVE

8, rue de Fribourg, Téléphone 291 41

Gesundheitshalber ist an prächtiger Verkehrslage, direkt am Vierwaldstättersee, Stadtnähe, gutgehender

Hotel-Restaurationsbetrieb

zu verkaufen. Für tüchtigen und zahlungsfähigen Berufsmann, sicheres Existenz. Anzahlung ca. Fr. 70.000.—, Anfragen sind zu richten unter Chiffre V. S. 2541 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre pour cause imprévue

Hôtelrestaurant

dans centre industriel. Bonne affaire et de tout repos pour famille de 2-3 personnes, possédant minimum Fr. 40.000.— à 50.000.—. Renseignements sous chiffre O 21783 à l'Publicitas Bienné, 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 prétentions, le plus rapidement possible, à M. Ch.-U. Perret, Côte 89, Neuchâtel, tél. 534 53.

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

Küchenchef

Ferner suche ich einen

Saucier

einen

Entremetier

eine

Köchin

Offerten mit Gehaltsangaben an Hotel Engadinerhof, Pontresina.

Gesucht

SEKRETÄRIN

sprachenkundig, für Hotel-Journal und Telefon für kleineres Hotel in Zürich. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre H. Z. 2843 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger

Chefkoch-Pâtissier

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

Le spectacle terminé au milieu d'applaudissements nourris, on en goûte un nouveau dans les jardins du «Casino», où l'assemblée gesticule et s'entretient gaiement par petits groupes autour des tables garnies de verres — c'est un coup 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. Amé-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 valaisanne du tourisme et à 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 MM. Gohl 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 Gêronde, 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 Darbellay. B. O.

Trafic et Tourisme

Le trafic de Pâques

Le temps magnifique et stable dont nous fûmes gratifié 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 connurent une affluence exceptionnellement forte.

Les C.F.F. enregistrèrent un trafic intense et plus de 160 trains spéciaux durent être mis en circulation. On signale 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'horaire, 25 trains spéciaux furent mis en marche. Le nombre des voyageurs qui ont traversé le Gothard en direction sud s'élève à plus de 30 000.

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

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 in-

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 parc.

Il faut donc espérer que cette encourageant 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 exposée 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'ÉCHANTILLONS

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. 1 906 500.—. Conformément au rapport annuel présenté à l'Assemblée générale du 5 mars 1948, les recettes de l'exploitation se sont élevées à fr. 3 720 420.66 (contre fr. 3 469 055.72 en 1946) et les dépenses à fr. 2 852 117.96 (contre fr. 2 587 071.52 en 1946). Aux recettes, figurent fr. 1 996 700.86 pour les locations d'emplacements, et fr. 1 024 072.75 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. 17 761 382.70 (contre fr. 13 144 260.98 en 1946). Les valeurs assurées contre l'incendie ont subi une augmentation du fait des diverses constructions nouvelles et se chiffrent par fr. 22 728 000.— (contre fr. 19 655 600.— en 1946).

IMPORTATION DIRECTE DE CAFÉS

PLANTEURS REUNIS S.A. LAUSANNE

A vendre

- d'occasion à l'état neuf!
- 35 Lavabos doubles en grès blanc, 130x85 cm avec robinetterie chromée
- 35 Lavabos en grès 65x58 cm sur consoles avec 2 robinets et siphon
- 35 Bidets en grès avec robinetterie chromée
- 35 W.-C. «Silencieux» avec réservoir porcelaine
- 35 Baignoires émail Superbes occasions pour hôtels

Comptoir Sanitaire S. A. 9, rue des Alpes, GENÈVE Tél. (022) 2 25 43 (On expédie)

Erfahrene, sprachkund

Concierge

mit sehr guten Zeugnissen und zuverlässig, sucht Stelle für sofort od. Sommersaison. Anfragen unter Chiffre O R 2381 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT per sofort oder nach Übereinkunft ein tüchtiger, ordnungsliebender

Casserolier sowie

Küchenmädchen

Abteilungsmädchen

für Zimmerdienst. 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 Übereinkunft.

Zimmermädchen

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

Champagne

Heidsieck-Monopole

Dépôtaires pour la Suisse

JEAN HAECKY Importation S.A. Bâle

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 Zobiaßplatten 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 200 82

Exakte, flinke

Wäscheschneiderin

und -stopferin

sprachenkundig, sucht Stelle in Lingerie. Offerten unter Chiffre AS 18 205 i.o. an Schweizer-Annoncen A.G., Locarno.

Gesucht auf ca. 18. Mai eine jüngere, tüchtige

Saal-Restauranttochter

franz. und wenn mögl. etwas engl. spr. Guter Verdienst und gute Behandlung. Offerten mit Bild und Zeugnissen an Omlin-Meyer Josef, Hotel-Pension Felsenheim, Schönen

Revue-Inserate haben Erfolg

Gesucht zu sofortigem Eintritt

Kassier-Journalführer

Chauffeur-Conducteur

Offerten mit Bild und Lohnanspruch an Salinenhotel, Rheinfelden.

GESUCHT in großen Hotel- und Restaurationsbetrieb sprachkundige

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. 2842 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofortigen Eintritt in Hotel-Restaurant auf dem Platz Biel:

Aide de cuisine

Buffetdame

Tournante für Küche und Lingerie

Offerten unter Chiffre P. B. 2537 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu sofortigem Eintritt in mittelgroßes, gutgeführtes Hotel nach Lugano, fachkundig, zuverlässige und sprachkundige

Hotelsekretärin

(Stütze des Patrons)

Offerten mit Angabe des frühesten Eintrittstermins unter Chiffre H. S. 2428 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Receptions- und Dolmetscherdienst, individueller Unterricht, Rasche und gründliche Ausbildung, Diplome, Stellenvermittlung, jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gellnerallee 32.

GESUCHT per sofort jungen, tüchtigen

Pâtissier-Aide de cuisine

Jahresstelle. Lohn Fr. 350.— bis 400.— nebst freier Station. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Tea-room Rialto-Hotel National, Gstaad.

GESUCHT ein jüngerer, aus der Lehre entlassener

KOCH

für Restaurationsbetrieb, in Freiburg. Eintritt und Lohnansprüche nach Übereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre R. F. 2528 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de 1er rang, Suisse romande, cherche, entrée immédiate, une

Gouvernante d'économat

expérimentée. Offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaires sous chiffre L. E. 2525 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht flinke, freundliche

Serviertochter

Dauer der Anstellung: sofort bis Ende Oktober. Guter Verdienst und familiäre Behandlung zugesichert. Bitte Offerte einreichen an Berghotel Schwarzenbach am Gemmiß, Post Kandersteg, Tel. (053) 821 23.

Gesucht per sofort tüchtige, sprachkundige

Saaltöchter

guter Verdienst; per 1.-18. Mai junger, williger

Aide de cuisine

tüchtiges, sauberes

Küchenmädchen

Jahresstellen. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien an Badhotel Hirschen, Baden.

Widder-Bar, Zürich

sucht tüchtigen, zuverlässigen und sprachkundigen

Kellner

Gefl. Offerten an Frau E. Töndury, Widdergasse 6, Zürich 1.

Hôtel 1er rang, Suisse romande, cherche

Gouvernante d'économat

Place à l'année. Entrée immédiate ou à convenir. Bonnes références exigées. Faire offres à l'Hôtel des Trois Couronnes, Vevey.

Gesucht in Jahresstelle tüchtiger

Chef-Entremetier

sowie

Commis de cuisine

Bankett- und Restaurationsbetrieb. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre Z. H. 2538 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kellerbursche

Commis de cuisine

Chasseur-Page

Zimmermädchen

Personalzimmermädchen

Saallehrtochter

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

GESUCHT für Sommersaison (Mitte Mai bis September)

Sekretärin-Stütze der Hausfrau

englisch sprechend, Eintritt sofort

Obersaaltöchter

Englischkenntnisse erwünscht

Saaltöchter

Saallehrtochter

Officemädchen

Küchenmädchen

Etagenportier

Hausbursche

Zimmermädchen

Gärtner

Offerten mit Zeugnissen und Photo an Hotel Brunner, Wengen (Bernser Oberland).

Gesucht tüchtiges

Zimmermädchen

Eintritt sofort. Saisondauer bis Ende Oktober. Hotel Reber am Lac, Locarno.

Gesucht in Jahresstellen

Commis de cuisine

Buffetdame

Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Gehaltsansprüchen an Dir. Maison du Peuple, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht in größeren Jahresbetrieb auf dem Platz Luzern per sofort

Chef de garde

Commis-Pâtissier

Commis de cuisine

Kochlehrling und Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre L. Z. 2587 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Aide de cuisine est cherché, comme remplaçant pour un mois, entrée le 5 Avril. Offres avec copies de certificats et prévisions de salaire à l'hôtel des Alpes et Termus, Neuchâtel. (1616)

Buffettochter, tüchtige, ältere, balmigköpfige in alkoholfreier Restaurant in Nîmes Basel in Jahresstelle für Buffet und als Stütze der Leiterin gesucht. Gute Behandlung zugesichert. Offerten gef. (evtl. mit Angabe des nächsten Telefons) unter Chiffre 1613

Commis de cuisine, tüchtiger, gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Bahnhofbuffet Schaffhausen. (1610)

Commis-Pâtissier per sofort gesucht. Offerten mit Alters- und Lohnangaben sowie Zeugnisabschriften unter Chiffre 1623

Etagengouvernante-Glärtin, tüchtige Kraft, gesucht. Offerten gef. an Hotel Birn, Prop. Matbach, Bern. (1512)

Geht sprachenkundige Serviertochter, Serviertochter, Buffetdamen, Buffetkochen, Offerten erbeten an Hotel Anker, Rorschach. (1498)

Gesucht von mittlerem Sporthotel in Davos Platz: Alleinlohn, entrentmungskundig (es kann auch älterer Koch in Frage kommen, da ruhiger Betrieb ohne Restauration), Alleinassalotochter, sprachkundig, Saalehrtochter, Zimmermädchen, Wäscher(in), Langnese, Commis de cuisine, Köchin, Offizier- und Küchenburschen oder -mädchen, Offerten mit Zeugnisabschriften an Bahnhofbuffet 538, Rapperswil (St. Gallen). (1591)

Gesucht für Hotel Grimsel-Hospiz per Anfang Juni: Sekretärin, Buffetdamen, Saaltochter, Zimmermädchen, Wäscher(in), Langnese, Commis de cuisine, Köchin, Offizier- und Küchenburschen oder -mädchen, Offerten mit Zeugnisabschriften an R. Manz-Waser, Stans (Nidwalden). (1585)

Gesucht in mittleres Hotel der franz. Schweiz (Jahresgehalt): Gouvernante-Glärtin, 1 junger Commis de cuisine, die hauptsächlich Buffetabteilung zu besorgen hat. Tüchtige Zimmermädchen, jüngere Saaltochter, evtl. Anfängerin, sowie fleißiger Offizierkoch. Beste Gelegenheit für Chiffre 1587

Gesucht in gutes Hotel (Vierwaldstättersee): Chef-Pâtissier (Mai-Sept.), Commis de cuisine (Mai-Sept.), Etagenportier (Juni-Sept.), Zimmermädchen (Juni-Sept.), Saaltochter (Juni-Sept.). Offerten unter Chiffre 1586

Gesucht per sofort in Jahresbetrieb: Saaltochter, evtl. als i. f. Sommerreise, sowie Anfangsrestauranttochter, tüchtige Zimmermädchen, Buffetkochen, Hotel-Restaurant Rüttli, Gstaad, Tel. 9477.

Gesucht per 1. Mai: 1 Buffettochter, qualifiziert, sowie 1 tüchtige Serviertochter, für das Restaurant Wellenbad. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Waldhaus Dolder, Zürich. (1605)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933

BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienste

- 7822 Saaltochter, nach Übereink., kleineres Hotel, Engadin.
- 7823 Saalrestauranttochter, englisch sprechend, Anfang Mai, Hotel 40 Betten, Luzern.
- 7824 Küchenbursche, 15 April, Bahnhofbuffet B.O.
- 7825 Commis de cuisine, Chef de partie, Jahresstellen, nach Übereink., erstkl. Restaurant, Bern.
- 7826 3 Commis de cuisine, 1. mittl. Hotel, Luzern.
- 7827 Küchenmädchen (auch Italienerin), Hotel 40 Betten, Westschweiz.
- 7828 Chasseur, nach Übereink., erstkl. Hotel, Genf.
- 7829 Etagenportier, Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, B.O.
- 7830 Alleinportier, 1 Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, B.O.
- 7831 Saaltochter, Kenntnisse im Restaurantservice, Jahresstelle, Alleinportier, Sommerreise, nach Übereink., erstkl. Hotel, Kt. Glarus.
- 7832 Küchenchef-Alleinkoch, Sommerreise, mittl. Hotel, B.O.
- 7833 1 Zimmermädchen, 1 Saaltochter, nach Übereink., mittleres Hotel, Badolet, Kt. Aargau.
- 7834 Buffetdamen, Schenkbursche, Hausbursche, Serviertochter, sofort, mittl. großes Hotel, Biel.
- 7835 Commis de cuisine, Muba, mittl. Restaurant, Basel.
- 7836 Jüngere Restauranttochter-Kellner, sofort, Hotel 60 Betten, Basel.
- 7837 Lingere, nach Übereink., Bahnhofbuffet, Kt. Bern.
- 7838 Alleinportier oder Hausbursche-Portier, sofort oder nach Übereink., Hotel 30 Betten, Badolet, Kt. Aargau.
- 7839 Commis de cuisine, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Badolet, Kt. Aargau.
- 7840 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
- 7841 Köchin oder Anfangslohn, Zimmermädchen, auch Ausländerin, nach Übereink., Hotel-Pension, Grindelwald.
- 7842 Küchenchef, Pâtissier, Saaltochter, Zimmermädchen, 1. Lingere, Ende Juni, Hotel 90 Betten, Arosa.
- 7843 Zimmermädchen, Serviertochter, Saaltochter, Juni, Hotel 70 Betten, Padstraße, Wallis.
- 7844 Saaltochter, Zimmermädchen, Pâtissier, Sommerreise, Hotel 80 Betten, Engadin.
- 7845 Küchenchef, Sautier, Entremetier, Köchin, nach Übereink., erstkl. Hotel, Engadin.
- 7846 Küchenchef, Saaltochter, Zimmermädchen, Alleinportier-Conducteur, Sommerreise, Hotel 40 Betten, Crans.
- 7847 Sekretärin, evtl. Anfängerin, nach Übereink., kleines Hotel, Luzern.
- 7848 Buffettochter, Hausbursche-Kellnerbursche, 2 Saaltochter, Restauranttochter, Aide de cuisine, Conditoren, Kt. Pâtissier, Berghotel 40 Betten, Bern.
- 7849 Kaffeebursche, Aide de cuisine, Lingereimädchen (Flickerin), sofort oder nach Übereink., Hotel 100 Betten, Interlaken.
- 7850 Saal-Restauranttochter, englisch sprechend, Anfang Mai, Hotel 40 Betten, Brienzsee.
- 7851 Saaltochter, 1 Saaltochter, 10 Betten, Zentralschweiz.
- 7852 Koch, evtl. Aushilfe, sofort, mittl. Hotel, Kt. Solothurn.
- 7853 Küchenchef, Aide de cuisine, Küchenmädchen, Casserolier, Offiziermädchen, Oberlohnkochen, Saaltochter, Zimmermädchen, AnfangsZimmermädchen, Etagenportier, Hausbursche, Lingere-Stopferei, Sommerreise, Hotel 60 Betten, Wengen.
- 7854 Aide de cuisine, Etagenportier, Zimmermädchen, nach Übereink., erstkl. Hotel, Badolet, St. Gallen.
- 7855 Pâtissier-Commis de cuisine, Mai, erstkl. Kurbetrieb, Graubünden.
- 7856 Buffettochter, Commis de cuisine, sofort, Bahnhofbuffet, Kt. Solothurn.
- 7857 Küchenchef, nach Übereink., mittl. Restaurant, Nähe Basel.
- 7858 Köchin, nach Übereink., mittl. Hotel, Thunsee.
- 7859 Saaltochter, Bartschneider, Zimmermädchen, Portier, Koch-Sommerreise, Hotel 40 Betten, Gstaad.
- 7860 Kaffeebursche, nach Übereink., erstkl. Berghotel, Zentralschweiz.

Gesucht erfahrene 1. Saaltochter mit Sprachkenntnissen, per 1. Mai, Köchin, neben Chef, Ende April, Saalherktochter auf den 15. Mai. Offerten an Hotel Rigi am See, Weggis (1626)

Gesucht Serviertochter, Schenkbursche zu baldigem Eintritt nach Übereink., wünschenswerte Jahresstellen. Offerten gef. an Hotel Aarauherhof, Aarau. (1624)

Gesucht: 1. Saaltochter, tüchtige, mit Sprachkenntnissen, Eintritt baldmöglichst; ferner Saalherktochter per Anfang Mai. Offerten an Postfach 44, Weggis. (1625)

Gesucht per sofort selbständige Lingere und ein fleißigedchen. Offerten erbeten an Hotel Victoria, Gilon sur Montreux. (1627)

Gesucht in Jahresstellen von Hotel-Restaurant mit 100 Betten in Basel: sparsamer, tüchtiger Chef, befähigt Lehrlingen auszubilden, tüchtigen Aide de cuisine oder Aide de cuisine mit Pâtissierkenntnissen, flinken Commis de cuisine, sprachkundige Serviertochter und AnfangsSaaltochter. Offerten unter Chiffre 1619

Gesucht nach Südamerika: Oberkellner, Chef de rang, Chef de cuisine, Chef de partie, Bezahle. Weitere Angaben durch Postfach 44, Basel 4. (1620)

Gesucht: ein Anfangs- oder Hilfspersonal in Jahresstellung auf den 15. April, eine Serviertochter für Café und Speiseraum auf den 15. Mai. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Krone, Winterthur. (1628)

Gesucht für erstklassigen Kurbetrieb in Graubünden: Buffettochter, selbständige Serviertochter, Saaltochter, Zimmermädchen, sowie Heizer-Mechaniker. Offerten gef. unter Chiffre 1618

Gesucht: junger Commis oder Aide de cuisine, AnfangsSaaltochter, Küchenmädchen. Offerten gef. an Hotel Baselhof, Basel. (1611)

Gesucht in guten Jahresbetrieb, fachkundige Restauranttochter, ein selbständiges Zimmermädchen, eine geübte Wäscherin, Stoppkuchin, Lagermädchen, ein Hausbursche, Küchenchef, 1. Kraft. Off. erb. an Postfach 88, Biel (Bern). (1615)

Gesucht per sofort oder nach Übereink.: Buffetdamen, sowie Restauranttochter in Saison oder halbjährlich. Offerten erbeten an Hotel du Lac, W. Hofmann, Prop., Interlaken. (1630)

Gouvernante, zuverlässig, in allen Hotelarbeiten versiert, in Saison- oder Jahresstelle als Stütze des Patrons gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre 1629

Köchin, jüngere, für alkoholfreies Restaurant neben Patron-Chef gesucht. Freizeit und Ferien nach Ges. Lohn. Offerten neben Referenzen unter Chiffre 21020 an Publicitas Olten. (1621)

Oberkellner-Chef de Service, fix angestellt in Jahresstelle gesucht, Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch erwünscht. Offerten erbeten an Chiffre 1622

Personaler, deutsch, französisch und wenn möglich englisch sprechend, gesucht. Verdienstmöglichkeiten Fr. 380.- per Monat. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an das Bahnhofbuffet, Basel. (1612)

Réception-maintenance-casse, seraient confies, à l'année, à force jeune et qualifiée, par Hotel-pension d'ancienne renommée (60 lits) à Genève. Connaissance de l'anglais indispensable. Avec copies de certificats, photo, âge, prétentions et références. Offerten unter Chiffre 1589

Saaltochter, junge, deutsche und französisch sprechend, gesucht in Hotel nach Zürich, Eintritt nach Übereinkunft. Handgeschriebene Offerten mit Photo unter Chiffre 1601

Sekretärin-Kassierin, die auch Réception versteht, für Passantenhaus auf 1. April in Jahresstelle gesucht. Nur Interessenten, die ein exaktes, flinkes Arbeiten gewohnt sind, wollen sich melden. Sehr gute Stelle. Handchriftliche Eilofferten unter Chiffre 1601

Sekretärin (Schweizerin) für Journal und Kassa gesucht, in englisches Erklärungsanatorium. Jahresstelle, Eintritt im Verlaufe April. Gute Referenzen erwünscht. Englisch sprechend. Offerten an The British Sanatorium «Montana Hall», Montana (Valais). (1621)

- 7919 Haus-Küchenbursche, Küchenmädchen, nach Übereink., mittl. Hotel, Mürren.
- 7921 Köchin oder Alleinlohn, nach Übereink., Saal-Restauranttochter, 1. Juni, mittl. Hotel, Toggenburg.
- 7926 Alleinlohn, Küchenmädchen, Kinderinädchen, Offiziermädchen, nach Übereink., Hotel 80 Betten, Saas-Fee.
- 7931 Chef de réception-Sekretärin, Zimmermädchen, Casserolier, Küchenbursche, nach Übereink., erstkl. Hotel, Luzern.
- 7932 Etagenportier, Küchenchef, Oberkellner, Aide de cuisine, Offizier-Chasseur, nach Übereink., Hotel 60 Betten, Luzern.
- 7933 Saaltochter, Zimmermädchen, Aide und Commis de cuisine, AnfangsSaaltochter, AnfangsZimmermädchen nach Übereink., Hotel 30 Betten, Luzern.
- 7934 Hausmädchen, Zimmermädchen, Köchin, AnfangsSaaltochter, nach Übereink., Hotel-Pension, Wallis.
- 7938 Küchenbursche, 2 Offiziermädchen, Buffetdamen, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis.
- 7939 Zimmermädchen, Köchin nach Übereink., mittl. Hotel, Luzern.
- 7942 Alleinlohn, 28-49jährig, Jahresstelle, nach Übereink., mittl. Hotel, Crans.
- 7943 Köchin, sofort, Hotel 60 Betten, Lugano.
- 7944 Serviertochter, Hausmädchen, Ende April, mittl. Hotel, Zürcher Oberland.
- 7946 Zimmermädchen, Mithilfe im Service, evtl. Anfängerin, nach Übereink., Hotel 60 Betten, Luzern.
- 7947 Chef-Entremetier, Jahresstelle, sofort, erstkl. Restaurant, Zürich.
- 7948 2 Saal-Restauranttochter, 1. Mai, Hotel 130 Betten, Zentralschweiz.
- 7950 Commis de cuisine, nach Übereink., Hotel 80 Betten, Vevay.
- 7951 Oberkellner, junger Saaltochter, Zimmermädchen, Etagenportier, Chasseur-Telephonist, Aide de cuisine, Pâtissier, Warenkontrollier-Kellnermeister, Sommerreise, erstkl. Hotel, Klosters.
- 7959 Sekretärin, Alleinportier, nach Übereink., Hotel 80 Betten, Flims.
- 7961 Etagenportier, Küchenchef, nach Übereink., Hotel 40 Betten, Flims.
- 7962 Alleinportier, Hausbursche, Alleinassalotochter, nach Übereink., Hotel 30 Betten, Schaffhausen.
- 7964 Sekretär-Kassier-Journalführer, Restaurantpersonal, Oberkellner, Chef de rang, Commis de cuisine, Saaltochter, Küchenbursche, Buffetdamen, Kaffeebursche, Verwalter, Conditoren, Confiserie, Chef de partie, Commis de cuisine, 2 Etagenportiers, Sommerreise, erstkl. Hotel, Wallis.
- 7966 1. Serviertochter, nach Übereink., Hotel 60 Betten, Basel.
- 7968 Küchenbursche, Casserolier, Serviertochter, Hausmädchen, Küchenmädchen, sofort, mittl. Restaurant, Basel.
- 7991 Commis de cuisine, Hotel 60 Betten, Basel.
- 7992 Alleinlohn, Anfang Mai, mittl. Hotel, Brienzsee.
- 7993 Barmain, Mai, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
- 7994 Köchin, Oberassalotochter, Restauranttochter, Buffetdamen, Kellner, nach Übereink., Hotel 40 Betten, Montreux.
- 7999 Tüchtige Alleinassalotochter, Deutsch, Französisch, sofort, Saison bis Okt. Klein-Hotel, Lugano.
- 8000 Oberkellner, Sekretär-Journalführer, Saal-Restauranttochter, Aide de cuisine, nach Übereink., Berghotel 70 Betten, Zentralschweiz.
- 8001 Buffettochter, Saaltochter, Buffettochter, Offiziermädchen, Liftier, Hausbursche, Pâtissier-Aide de cuisine, Mai, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 8002 Aide de cuisine, Deutsch, Franz., 5. April, Hotel 60 Betten, Neuenburg.
- 8003 Saaltochter, sofort, mittleres Hotel, Davos-Platz.
- 8004 Saaltochter, Küchenmädchen, nach Übereink., mittl. Hotel, Brienzsee.
- 8008 Etagenportier-Chasseur, nach Übereink., Berghotel, B.O.
- 8009 Oberkellner, Aide de cuisine, Saaltochter, Zimmermädchen, Sekretärin, Etagenportier, Conducteur, Casserolier, nach Übereink., Hotel 70 Betten, B.O.
- 8010 Etagenportier, Chasseur, 4 Commis de cuisine, Angestelltenkoch, 2 Küchenburschen, 15. Juni, erstkl. Hotel, Gstaad.
- 8016 Chef de réception, Angestelltenköchin, Wäscherin, Nachtportier, Chasseur, Oberassalotochter, nach Übereink., erstkl. Hotel, Davos.
- 8017 Koch, nach Übereink., mittl. Restaurant, Neuenburg.
- 8018 Küchenchef, Chef-Entremetier, Kaffee-Personal, Oberkellner, Chef de rang, Commis de rang, junge Barmain, Sommerreise, Hotel 80 Betten, Engadin.
- 8019 Alleinlohn, nach Übereink., mittl. Hotel, Zentralschweiz.
- 8020 Kuchenschäfer, f. Muba, Pâtissier, Küchenmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Nâhe Basel.
- 8021 Sekretärin, Portier-Conducteur, Oberassalotochter, sofort, Hotel 100 Betten, Davos.

Dame connaissant à fond l'hôtellerie, cherche place de

Secrétaire-aidé des patrons Zuchung. Offerten unter Chiffre C. M. 2874 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

Buffettochter

Serviertochter

Perronier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Bahnhofbuffet Solothurn HB, Postfach 899.

Sekretär-Kassier-Reception für Passantenhaus auf 1. April in Jahresstelle gesucht. Nur Interessenten, die ein exaktes, flinkes Arbeiten gewohnt sind, wollen sich melden. Spätestens, nicht über 35 Jahre. Sehr gute Stelle. Handgeschriebene Offerten unter Chiffre 1600

Serviertochter, tüchtige, in Landgasthof Nâhe Basel gesucht, deutsch und französisch sprechend. Hoher Verdienst. Eintritt könnte sofort oder nach Übereinkunft geschehen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an W. Jenzer, Gasthof zum Ochsen, Aarau, Tel. 6 28 19. (625)

Tochter, intelligent und tüchtig für Bureau- und Saalendienst in gutem Hotel gesucht. Offerten gef. an Hotel Nouvelle Poste, Montreux. (1614)

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Büroangestellte, mit Handelsdiplom und 2 Jahren Praktikum, wünscht zur weiteren Ausbildung in der französischen Sprache eine Hotelstelle in der westlichen Schweiz anzunehmen. 21 Jahre alt. Eintritt ab 1. April möglich. Lausanne oder Gené bevorzugt.

Jüngling, intelligent, 16 Jahre alt, sucht Jahresstelle als Praktikant in Hotelbureau auf den 15. April oder nach Übereinkunft. Offerten gef. unter Chiffre 419

Maitre d'hôtel, français, allemand, anglais, cherche place dans bon hôtel Suisse française, certificats et références. Offerten unter Chiffre 431

Sekretärin, tüchtig, vier Sprachen sprechend, sucht per sofort Stelle als Ferienabteilung oder Aushilfe. Zürich bevorzugt. Offerten an E. Carstach, Seana (Gsb.), Tel. 61271. (427)

Salle & Restaurant

Barmain, H., sucht passende Stelle neben Barmain in gutgehendes Hotel. Offerten gef. unter Chiffre 422

Barman, 42 Jahre, 3 Hauptsprachen, guter Mixer und Verkäufer frei ab 15. April, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre Q 52782 Q an Publicitas Basel. (1624)

Kellner, tüchtiger, sucht passende Stelle auf Anfang Mai, welscher Schweiz bevorzugt. Offerten an Christian Broch, Hotel Dubel, Furggenasse 14, Luzern. (424)

Oberkellner, 42jährig, routinierter, 3 Sprachen, spez. im Tranch- und Planchieren, sucht passende Stelle, lange Saison oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre Q 52782 Q an Publicitas, Basel. (1625)

Obersaaltochter, tüchtig im Saal und Restaurant, sprach- und mundkundig, sucht selbständigen Posten in gepflegtem, mittelgroßem Hotel. Frei ab Anfang Mai. Offerten unter Chiffre 405

Saaltochter. Für unsere Saalherktochter, die nächsten ihrer lmonatige Lehrzeit (mit Gewerbeschluss) beenden wird, eine Stelle als Saaltochter in ein gutes Hotel der Westschweiz gesucht. Eintritt Mitte Mai. Offerten an Hotel Krone Winterthur. (435)

Serviertochter, gewandt und zuverlässig, sucht Jahresstelle in Landgasthof, Baselnd bevorzugt. Offerten mit Verdienstmöglichkeiten gef. unter Chiffre 432

- 3022 Küchenbursche, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
- 3028 2 Saaltochter, Buffettochter, sofort, Hotel 70 Betten, Interlaken.
- 3031 Offiziermädchen, Zimmermädchen, Restauranttochter, Pfingsten, Berghaus 40 Betten, Zentralschweiz.
- 3035 2 Saaltochter, evtl. Anfängerinnen, nach Übereink., Hotel 80 Betten, Luzern.
- 3037 Portier-Hausbursche, nach Übereink., Hotel 30 Betten, Kt. Zug.
- 3038 Oberlohnkochen, 2 Zimmermädchen, Köchin neben Chef, 2 Küchen-Offiziermädchen, Saaltochter, Sommerreise, Hotel 80 Betten, B.O.
- 3045 Saal-Restauranttochter, nach Übereink., Hotel 80 Betten, Badolet, Tessin.
- 3046 Aushilfskoch für 1-2 Monate, Zimmermädchen, Serviertochter, Koch, Pâtissier, Portier, Chasseur, Kellnerbursche, Buffettochter, sofort oder nach Übereink., mittl. Hotel, Fribourg.
- 3049 Oberkellner, Chef de rang, Commis de cuisine, Pâtissier, Sautier, Commis de cuisine, Warenkontrollier, Economat, gouvernante, 1 Kaffeebursche, Ökonomiegouvernante, Zimmermädchen, Lingeregouvernante, Glättner-Stopferei, Sommerreise, erstkl. Hotel, St. Moritz.
- 3062 Buffetdamen, Lingere, sofort, Hotel 70 Betten, Interlaken.
- 3064 Sekretärin, Portier, Restauranttochter, nach Übereink., mittl. Hotel, St. Moritz.
- 3065 Commis de cuisine, Buffetdamen, Deutsch, Franz., sofort oder nach Übereink., mittl. Hotel, Olten.
- 3066 Oberkellner, Saaltochter, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Nâhe Interlaken.
- 3072 Sautier, Commis de cuisine, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Luzern.
- 3074 Chef de réception-Kassier, Etagengouvernante, 1. Lingere, Hallentochter, Restauranttochter, Saaltochter, Oberkellner, Lagermädchen, Etagenportier, Zimmermädchen, Offiziermädchen, Lingereimädchen, Sautier, Aide oder Commis de cuisine, Küchenbursche, Küchenbursche-Arbeiter, Kaffee-Angestelltenkoch, Casserolier, Nachtportier, Liftier, Sommerreise, erstkl. Hotel, Wengen.
- 3089 Bürofräulein, für 1 Monat, sofort, Saaltochter, Weidhändler, Economatgouvernante, Anfang Juni, Sanatorium Davos.
- 3102 Saaltochter, AnfangsZimmermädchen, 10. Mai, mittl. Hotel, Wengen.
- 3103 Saaltochter, Hotel, mittl. Hotel, Beatenberg.
- 3104 Küchenchef, Commis de cuisine, Obersaaltochter, Saaltochter, Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Engelberg.
- 3105 Conducteur-Liftier-Chasseur, erstkl. Hotel, Davos.

Lehrstellenvermittlung

- 7832 Saalherktochter, Sommerreise, Eintrittstouff, Hotel 60 Betten, Graubünden.
- 7833 Saalherktochter, Kochherktochter, nach Übereink., Hotel 40 Betten, Wetzstein.
- 7876 Saalherktochter, Sekretärin-Praktikantin, Juni, Berghotel, Padstraße, Wallis.
- 7897 Saalherktochter, sofort, Hotel 40 Betten, Brienzsee.
- 7901 Saalherktochter, nach Übereink., Hotel 60 Betten, Wengen.
- 7908 Saalherktochter, nach Übereink., Hotel 50 Betten, Saas-Fee.
- 8001 Saalherktochter, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 8031 Saalherktochter, Pfingsten, Berghaus 40 Betten, Zentralschweiz.
- 8074 Saalherktochter, Sommerreise, erstkl. Hotel, Wengen.
- 8075 Saalherktochter, 10. Mai, mittl. Hotel, Wengen.
- 8102 Saalherktochter, Kochpraktikantin, Hotel 50 Betten, Engelberg.
- 7888 Saalherktochter, sofort oder nach Übereink., Hotel 40 Betten, Nâhe Bern.
- 8065 Buffettochter, sofort oder nach Übereink., mittl. Hotel, Olten.
- 7903 Sekretärin-Praktikantin, sofort, Hotel 40 Betten, Montreux.
- 7853 Kochherling, sofort, mittl. Hotel, Ostschweiz.
- 8069 Kochherling, sofort, erstkl. Hotel, Gené.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

Avenue du Théâtre 2, Lausanne, Téléphone (021) 392 88.

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

8309 Femme de chambre, portier, de suite, hôtel de passage, Genève.

Cuisine & Office

Aidekoch oder Chef de cuisine sucht Aushilfe- oder Jahresstelle per sofort. Barmain bevorzugt. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten mit Lohnvoranschlag gef. unter Chiffre 414

Casserolier sucht Jahresstelle per sofort. Biel, Gené, Basel, Tassin bevorzugt. Gef. Offerten mit Lohnangaben und Arbeitsbedingungen unter Chiffre 436

Chef de cuisine, 42 ans, sérieuses expériences d'entremets et pâtisseries, bons certificats, cherche place de saison ou à l'année. Offres avec prétentions de salaire sous Chiffre 400

Koch, zuverlässig und tüchtig, sucht Jahresstelle. Guter Restaurant in St. Gallen. 40 Jahre alt. Offerten mit Verdienstmöglichkeiten gef. unter Chiffre 433

Küchenchef, 44 Jahre alt, gelernter Pâtissier, tüchtiger, gewandter, solider Fachmann mit besten Referenzen, restaurations-, pâtisserie- und entremetskundig, sucht Stelle in gutes Familienhotel. Luzern oder Zentralschweiz bevorzugt. Evtl. als Chef de partie. Offerten unter Chiffre 429

Etage & Lingerie

Wäscherin, qualifizierte, sucht Saisonstelle in Hotel. Offerten unter Chiffre Q 52882 Q an Publicitas, Basel. (1628)

Zimmermädchen, tüchtiges, erfahrenes, sprachkundiges, mit sehr guten Zeugnissen, sucht Stelle in Hotel mit Großbetrieb in Saison- oder Jahresstelle, Stadt bevorzugt. Offerten gef. unter Chiffre Q 52881 G an Publicitas, St. Gallen.

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht gute Aushilfe-, Saison- oder Jahresstelle in Hotel. Offerten unter Chiffre 434

Loge, Lift & Omnibus

Altenportier, tüchtig, mit guten Referenzen und Fachschulbildung, sucht Stelle per 15. April in lange Saison- evtl. Jahresstelle (auch als Kontrollierer oder Sekretär). Offerten unter Chiffre 417

Allein- oder Etagenportier, sprachkundig, sucht lange Saisonstelle in gangbaren Hotel mit baldigem Eintritt. Offerten unter Chiffre Q 52881 G an Publicitas, St. Gallen.

Chausseur-Conducteur, sprachkundig, sucht Stelle, evtl. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 404

Concierge, im Fach qualifiziert, gute Erscheinung, mit guten Referenzen erstklassiger Häuser, sucht Stelle. Frei ab sofort. Chiffre 383

Homme, jeune, de 18 ans, parlant français, allemand, un peu l'anglais, cherche place comme chasseur ou portier pour 15 jours à l'été dans un hôtel de montagne.

Portier-Conducteur oder Chasseur, gesetzten Alters, sucht Stelle in gutes Hotel in Lugano. Zeugnisse vorhanden. Offerten gef. unter Chiffre 426

Divers

- 9311 Baume de salle, connaissance restaurant, de suite, hôtel de passage, lac Léman.
- 9312 Filles d'office ou garçons d'office, grand restaurant, Lausanne.
- 9313 Portier, fille de lingerie, jeune garçon ou fille d'office, aide buffet, de suite, grand hôtel, lac Léman.
- 9317 Portiers, femmes de chambre, établissement thermal, Vaud.
- 9324 Garçon d'office, de suite, grand hôtel, Vaud.
- 9326 jeune cuisinier, remplacement d'un mois dès début avril, hôtel de passage, Neuchâtel.
- 9327 Fille de salle ou jeune chef de rang, garçon d'office, commis de cuisine, de suite ou à convenir, hôtel de passage, lac Léman.
- 9331 Femme de chambre exp. clinique, lac Léman.
- 9334 Apprenti sommelier, commis de rang, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
- 9339 Cuisinier, 1er commis ou jeune chef de partie, hôtel moyen, lac Léman.
- 9340 Cuisinière à café, de suite, hôtel moyen, Montreux.
- 9341 Laurence, garçonne de cuisine, hôtel 60 lits, lac Léman.
- 9342 Femme de chambre-tourante, de suite, grand hôtel, Lausanne.
- 9350 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
- 9352 Chef de cuisine, hôtel 80 lits, lac Léman.
- 9353 Femmes de chambre, repasseuses lingère, de suite, clinique, lac Léman.
- 9355 Filles ou garçons d'office, hôtel moyen, Lausanne.
- 9358 Garçons et filles d'office, chasseur, de suite, grand hôtel, lac Léman.
- 9359 Gouvernante d'économat exp. téléphoniste, de suite, grand hôtel, Lausanne.
- 9360 Filles de cuisine d'office, femme de chambre, aide-femme de chambre tourante, petit hôtel, Valais.
- 9363 Garçons ou filles d'office, de suite ou à convenir, hôtel de passage, Lausanne.
- 9364 Une secrétaire exp. hôtel de passage, lac Léman.
- 9368 Commis de cuisine, casseroier, de suite, grand restaurant, Lausanne.
- 9368 Cuisinières, de suite, grande brasserie, Lausanne.
- 9369 Portier, aide portier, fille de lingerie, garçon ou fille de buffet, hôtel 70 lits, lac Léman.
- 9372 Fille de salle d'été, de suite, hôtel 30 lits, Vaud.
- 9374 Commis de rang, gouvernante d'économat, cuisinière à café, aide gouvernante, dame de buffet, lingère, casseroier, portier d'étage, secrétaire-aide de bureau, hôtel 70 lits lac Léman.
- 9375 Apprenti de cuisine, entrée à convenir, lac Léman.
- 9381 Une secrétaire exp. saison d'été, hôtel 100 lits, Valais.
- 9383 Chasseur téléphoniste, une secrétaire, hôtel 75 lits, lac Léman.
- 9384 Filles de cuisine, aide femme de chambre, saison d'été, petit hôtel, Valais.
- 9387 Portier, garçon ou fille d'office, de suite, hôtel-restaurant de passage, lac Léman.
- 9389 Garçon de maison, femme de chambre, plongeur rempl. env. d'un mois de suite, grand hôtel, lac Léman.
- 9391 Tournante, 1ère fille de salle, une secrétaire, anglais indisp. fille d'office, hôtel 35 lits, lac Léman.
- 9392 Portier, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
- 9399 Gouvernante d'économat, de suite, hôtel de 100 lits, lac Léman.
- 9402 Garçons d'office et de cuisine, de suite, grand hôtel, lac Léman.
- 9404 Chef de cuisine, portier, chasseur, de suite ou à convenir, hôtel 70 lits, lac Léman.
- 9407 Femme de chambre, aides femmes de chambre, garçons d'office, de suite, clinique, Vaud.
- 9412 Un secrétaire-maintenance, exp. saison d'été, hôtel 100 lits, Valais.
- 9421 Chasseur, grand hôtel, lac Léman.
- 9422 Tournante, service et étages, de suite, hôtel 50 lits, lac Léman.
- 9427 Portier, filles de cuisine, casseroier, saison d'été, hôtel 60 lits, Valais.
- 9430 Chef de rang, entrée mai, hôtel, Lausanne.
- 9431 Sommelier exp. anglais indisp., cuisinière à café, 15 juin petit hôtel-restaurant, Valais.
- 9434 Maître d'hôtel, chef de rang, commis, filles de salle, pâtissier, lingère repasseuse, femmes de chambre, portiers d'étages, hôtel 85 lits, Grand Hotel, Lausanne.
- 9441 Chef de cuisine, hôtel 30 lits, lac Léman.
- 9442 Femmes de chambre, femmes de chambre d'été, plusieurs, filles de salle, commis de cuisine, saison d'été, grand hôtel, Valais.

Aidekoch

(Jahresstelle). Offerten an Hotel Olden, Tel. 94376, Gstaad.

Commis de cuisine (aus der Lehre)

Buffetlehtochter

Buffetdamen (Deutsch, Französisch)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre C. G. 2571 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges Stadrestaurant sucht in Jahresstellen:

Commis de cuisine

Buffetlehtochter

Buffetdamen (Deutsch, Französisch)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre C. G. 2571 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire-aidé des patrons

Faire offre sous chiffre C. M. 2874 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

Buffettochter

Serviertochter

Perronier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Bahnhofbuffet Solothurn HB, Postfach 899.

Gesucht

Kellermeister

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an Bahnhofbuffet Olten.

Gesucht

Barmain

Gute Charaktereigenschaften erwünscht. Offerten mit Angabe ihrer Verdienstmöglichkeiten, Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre O 52415 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

Sekretär-Kassier-Reception

für großes Passantenhaus in gutbezahlte Jahresstelle. Sprachkundig, nicht über 35 Jahre alt.

Nur Interessenten, die ein exaktes, flinkes Arbeiten gewohnt sind, wollen sich melden. Hotel St. Gotthard, Zürich.

WENN SIE

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue.

CREMOLA

Der einzigartige, zuverlässige Rahmbläser ohne Motor

Ein erstklassiges Fabrikat mit 3 Jahren Garantie für tadellose Funktion. CREMOLA ist immer betriebsbereit und kann auf jedem Buffet aufgestellt und bedient werden. Auch die kleinsten Mengen Rahm können zubereitet werden. Verkaufspreis Fr. 320.- + Wust.

Lieferbar ab ca. Mitte April 1948

CREMOLA-Vertrieb:
Klingenstraße 34, Zürich 5
Telephon (051) 25 23 08

Schwabenland & Co. AG.,
Nüscherstr. 44, Zürich *

Frebal AG.,
Elisabethenstr. 60, Basel *

* Am Firmenstand an der Muba ausgestellt!

Kein Oelen

Kein Regulieren

Spritzt nicht

Arbeitet fast geräuschlos



Gesucht
für den Facharbeitsnachweis des Schweizer Hotelier-Vereins einen tüchtigen Mitarbeiter als

Chef-Stellvertreter

Bedingungen: Beherrschung der deutschen, französischen u. englischen Sprache in Wort u. Schrift, Kenntnisse der italienischen Sprache erwünscht, selbstständiger Korrespondent, gewandter Maschinenschreiber, längere Praxis im Hotelgewerbe unerlässlich. Eintritt Mai 1948. Dauerstelle. Ausführliche Offerten unter Angabe der Gehaltsansprüche an das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Gartenstrasse 112, Basel 2.

Achtung!

Sofort lieferbar einige fabrikneue

Glaceanlagen

bestehend aus einem Möbel aus Stahlblech mit eingebautem Konservator für 4 Sorten Eiscreme und 8 Liter-Rührwerk, Kompressoren, amerik. Fabrikat. Größe d. Anlagen: Länge 114 cm, Tiefe 70 cm, Höhe 90 cm. Preis pro Anlage Fr. 4,300.-. Chur, Postfach Nr. 51218.

la. Hyg. Artikel

versendet streng diskret
Postfach 36, Basel 10.
Verlangen Sie Prospekt.

Gesucht

in erstklassiges Badehotel, Eintritt Ende Mai

Saaltöchter
Anfangssaaltöchter
Liftier-Telephonist
Chasseur-Liftier
Etagenportier
Commis de cuisine
I. Glätterin
Lingeriemädchen
Anfangs-Etagengouvernante
Ecomatshilfe
Chef de rang
Commis de salle

Gute Verdienstmöglichkeit, zeitgemäße Unterkunft und Verpflegung. Offerten an Direktion Grand Hotel Kurhaus und Bad, Lenk i/S.



Die feine

Orangen-Confiture

zubereitet nach altem englischem Rezept aus frischen Früchten

Fr. 2.25 netto per kg
franco, per 4 1/2 kg Kessel



Nachfolger F. Müller

ZÜRICH 24

Wolfbachstrasse 15 - Telephon (051) 24 19 09

GESUCHT

in gutes Badehotel

per sofort:

Economat-Officegouvernante
(auch Anfängerin)

10. Mai:

Saallehrtochter
Saaltöchter
Anfangszimmermädchen
Etagen-Lingeriegouvernante

1. Juni:

Saal-Etagenkellner
Saaltöchter
Anfangsserviertöchter

Alle in lange Saison. — Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion des Hotel-Kurhaus Schwefelberg-Bad (Serner Oberland).

Hotels

Im In- und Ausland

Kuranstalten
Pensionen
Gasthöfe
Restaurants

vermittelt streng diskret
Kauf, Verkauf, Pacht, Miete

HOTEL-IMMOBILIEN ZÜRICH

P. Harlmann, vormals G. Kuhn
Rennweg 58 Telephon 23 63 64

Erstes und ältestes
Spezial-Treuhand-Bureau
Erstkl. Referenzen

IN 29 JAHREN

besuchten über 10000 Schüler die Schulen Tamé von Luzern, Neuchâtel, Zürich und Bellinzona u. erhielten DIPLOME in Sprachen, Dolmetscher, Korrespondent, Sekretär und Handel in 3-4 und 6 Mt. Durch FERNUNTERRICHT in 6 und 12 Mt. Prosp. Refer. Verlängerung ohne Preiserhöhung.

Schweizer Hoteliers
bietet sich gesicherte Anlage durch

Hotelankauf in Irland

Landschaft, paradiesisch wirtschaftl. stabil, erfreut sich Europas wichtigster Luftknotenpunkteinsständig wachsenden Fremdenverkehrs aus aller Welt.

Old Coach House Inn

In the hands of the same family for over 200 years. Sleeping accommodation for over 60 persons. Dining room seating 80. Lounges. Licensed Bar. Snack Bar. Fully electric kitchen equipment and laundry. In the centre of one of Ireland's historical beauty spots. Patronised by tourists and commercials. Capable of immediate and easy expansion.

Auskunft erteilt:

Londoner Bureau der irischen Immobilienfirma
Stokes & Quirke, London, W. 1
85, Duke Street, Grosvenor Square, Tel. Mayfair 7070

Auf den Sommer:

Englisch lernen!

Englisch-Spezialkurs
für Anfänger und Vorgerückte

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

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

Schweiz. Hotelfachschule Luzern



läßt ihr Silber
in neuem Lichte erstrahlen!



rational, sauber, angenehm, zeitsparend und schonend, das sind einige der besonderen Eigenschaften von ARGENTYL. Tausende profitieren davon. Tun Sie es auch!

W. KID, SAPAR, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11

Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

Ankauf und Verkauf

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

Directeur

expérimenté, de préférence marié. Offres détaillées avec références et copies de certificats sous chiffre D R 2475 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hôtel de montagne de 60 lits de la Suisse romande, recherche de suite

Gesucht per sofort
Sekretärin oder Praktikantin
evtl. Sekretär
Hausbursche oder junger Portier
Köchin oder Anfangsköchin
Hilfsbursche
Commis de cuisine
Saalspersonal

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Zeugnisabschriften an Hotel Steinbock, Lauterbrunnen.

Gesucht

für Hotel Furkablick, Furka-Paßhöhe
Sommeraison 1948, ca. 10. Juni bis Ende September

Sekretärin
Postfräulein
Saaltöchter
Zimmermädchen
Tournants
Lingère
Kaffee-Hilfsköchin
Aides de cuisine
Küchenburschen
Hausbursche
Office- und Küchenmädchen
Wäscherin

Offerten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Photo an H. Brack-Hürimann, Vevey.

Spezialkurse

für
Barbetriebslehre, Mixen, Wein- und allg. Getränkekunde:
12. bis 24. April

Entremetskurs:
19. bis 24. April

Vorbereitungskurs für die höhere Fachprüfung im Kochberuf:
22. bis 27. April

Tranchieren und Fertigmachen vom Gast:
26. April bis 1. Mai

Dekorkurs (Küche-Pâtisseries)
26. April bis 1. Mai

(Der Gardemangerkurs kann im Frühjahr 1948 wegen Verhinderung des Kursleiters nicht stattfinden).
Spezialprospekte für die betreffenden Kurse verlangen! Telephon (041) 2 55 51.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im „Montana“

Schon heute ist die Philips Fluoreszenz-Lampe die meistbegehrte Leuchtstoffröhre. Sie ist die erste europäische Lampe dieser Art, gebaut und weiterentwickelt in den weltberühmten Philips-Werken. In ihr vereinen sich die letzten technischen Errungenschaften der Lichttechnik.

Einige wesentliche Vorzüge:


Geringer Stromverbrauch
3 verschiedene Lichtfarben:
Tageslicht-weiß-warm-weiß
Gleichmäßige Beleuchtung
Lange Lebensdauer
Unempfindlichkeit gegen Erschütterungs- und Spannungsschwankungen
Keine Hochspannung

Lichttechnische Beratung durch die
PHILIPS-LAMPEN A. G. ZÜRICH

PHILIPS

Erhältlich in Elektro-Fachgeschäften
Sofort lieferbar in 20, 25 u. 40 Watt

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. gemastert penisch

Größe 68/100 Fr. 31.— Fr. 41.—
Größe 68/130 Fr. 41.— Fr. 56.—

Schuster

Hotelliebhaber seit Generationen

VERLANGEN SIE BITTE UNVERBINDLICH MUSTERAUSWAHLEN

Schwere, Alpaca versilberte

Hotel-Bestecke

(80 g) zu sehr vorteilhaften Preisen zu verkaufen, z. B.

Eßlöffel/Eßgabeln Fr. 42.— per Dzd. plus Wust
Kaffeelöffel Fr. 24.— per Dzd. plus Wust

Muster können auf Wunsch zugesandt werden.

E. SIGAL, Hohlstraße 9, ZÜRICH

**Gartentischstoff
in Leinen**

Ich offeriere größeren Posten Gartentischstoff
in Leinen, 140 cm breit, weit unter Preis.
Offerten unter Chiffre Z 9868 Y an Publicitas Bern.

Gartenmöbel

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

SSS

Suter-Strehler Succrs. GmbH.
Zürich

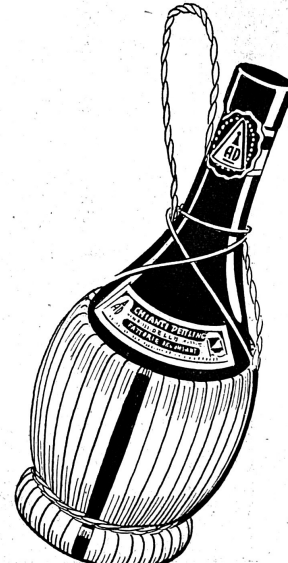
Detaillgeschäft: Münsterhof 4



Ausführung von
Tennisanlagen im In- und Ausland
Lieferung von sämtlichen
Tennisbau-Materialien und Zubehör

E. SUTTER TENNISBAU · BASEL

Lehenmattstrasse 122 Tel. 424 08



seit 1867
älteste Spezial-
firma für Chianti

Rasch und bequem

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

QuickTea



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

Aus der Reihe unserer Spezialitäten:

TexTON Würze

Ihr Gast schätzt die diskrete Feinheit der
gewürzten Gerichte

HACO-GESELLSCHAFT AG., GÜMLIGEN bei Bern

Libby's kalifornische
Erbsen
Spargeln
Spargelspitzen
sind erstklassig



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

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. Véranda, à vendre
dans station vaudoise ré-
putée. Confort, vue, Arrêt
tram. Ouvert toute l'année.
S'adr. Berger, Gd. Pont 10,
Lausanne.

EIN GANG ZU

Geelhaar
THUNSTR. 7 BERN

LOHNT SICH!

alle Teppiche

Unverbindliche Offerte oder Besuch eines
Mitarbeiters jederzeit gerne.

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
SEIT 1869 TEL. (031) 210 58



**Großartig
diese kleine
National**

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

Champagne

TAITTINGER
GRAND CRU
REIMS

**Champagne des Ambassadeurs
Ambassadeur des Champagnes**


Dépositaire pour la Suisse
A. Fischer
Première Distillerie par Actions Bâle
Telephone 21991 und 21992

Tüchtiger 30jähriger

KELLNER

gut präsentierend, deutsch, französisch und eng-
lisch sprechend, sucht Saison- oder Jahres-
stelle in Restaurant, Bar oder kl. gutgehenden
Hotelbetrieb (Oberkellner). Offerten unter Chiffre
X 82844 Q an Publicitas Basel.

L.M. KOHLER



PAPIERE & DRUCK
BERN

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**