

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 57 (1948)  
**Heft:** 31

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 25.05.2025

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

## Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr



Siebenundfünfzigster  
Jahrgang

Cinquante-septième  
année

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

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

### INSERATE:

### 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 Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

### REDAKTION UND EXPEDITION:

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

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.

### REDACTION ET ADMINISTRATION:

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

Nº 31 Basel, 29. Juli 1948

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 29 juillet 1948 Nº 31

## Die Abschreibung der Anlagen

Im Anschluss an den in der letzten Nummer veröffentlichten Artikel „Betriebskontrolle und Kalkulation“ behandelt der gleiche Verfasser das wichtige Problem der Abschreibung. Wenn wir gerade heute wieder hören, dass infolge des stark verschlechterten Betriebsergebnisses II ein grosser Teil der Hotelbetriebe seine Zinsen aus der Substanz zu zahlen gezwungen ist, d. h. auf Kosten des erforderlichen Unterhalts der Pfandobjekte, so heisst das eben, dass die kalkulatorisch notwendigen Abschreibungen nicht vorgenommen werden konnten. Dennoch ist es von grösster Wichtigkeit, dass sie in der Bilanz aufgeführt werden, auch wenn dabei ein Passivsaldo resultiert. Dieser zeigt dann den Substanzwund rechnungsmässig an und verhindert so, dass man sich einer Selbsttäuschung hingibt, die dann nach Jahren zur Feststellung führt, dass man vor dem Nichts steht, d. h. vor überalterten Betrieben, für deren Erneuerung keine Mittel vorhanden sind. Neben diesem Aspekt wird das Abschreibungsproblem im nachstehenden Artikel auch noch unter anderen Gesichtspunkten behandelt, die betriebswirtschaftlich ebenfalls sehr bedeutsam sind. (Die Red.)

Wohl bei keinem anderen Posten des Rechnungswesens bestehen solche Unklarheiten hinsichtlich der Verrechnung und der Verbuchung wie bei den Abschreibungen. Man spricht oft von ihnen, ohne sich aber Rechenschaft zu geben, wie sie beim Abschluss der Buchführung in der Kalkulation oder in der Betriebsabrechnung zu berücksichtigen sind und was ihre Einsetzung oder Weglassung eigentlich bedeutet. Da das Hotel sehr anlagenintensiv ist, muss sich der Hotelier über diese Zusammenhänge restlos im klaren sein. Dies ist um so notwendiger, als sich Fehler erst nach mehreren Jahren oder Jahrzehnten zeigen, und dann meist in einer ziemlich unliebsamen Weise.

### Warum werden die Anlagen abgeschrieben?

Die Ausgaben für den Ankauf von Waren, Betriebsmaterial usw. werden über die Verlust- und Gewinnrechnung als Aufwand gebucht bzw. in der Kalkulation als Kosten berücksichtigt, Ausgaben für die Anschaffung von Immobilien und Mobilien dagegen meistens aktiviert, d. h. sie erscheinen auf den Bestandskonten und nicht auf den Aufwandkonten. Da aber auch die Anlagen (mit Ausnahme des Grundstückes) keinen ewigen Bestand haben, also im Laufe der Jahre durch die ständige Nutzung abgenutzt, verbraucht werden, müssen die aktivierten Beträge ebenfalls abgetragen, d. h. in Aufwand umgewandelt werden. Die Abschreibungen sind also kein Kunstgriff des Buchhalters. Sie haben einen sehr realen Hintergrund: die allmähliche Wertverminderung der Immobilien und Mobilien. Da diese Wertverminderung bei den Gebäuden sehr langsam vor sich geht, täuscht man sich über diese Vorgänge so leicht. Die Folge ist dann regelmässig die, dass in späteren Jahren, wenn der Verschleiss offensichtlich zutage tritt, eine Anpassung des stark überhöhten Bilanzwertes der Anlagen schwerfällt und oft nur noch im Rahmen einer Sanierung durchgeführt werden kann. Mit dem Abschreiben der Anlagen wird also ein doppelter Zweck erreicht:

1. Die Bilanzwerte der Anlagen werden abgebaut;
2. Die Aufwandrechnung wird für den allmählichen Verbrauch bzw. die Wertverminderung der Anlagen vermindert.

### Wodurch werden die Abschreibungen bestimmt?

Als Grund der Abschreibung wurde oben die allmähliche Wertverminderung der An-

lagen — der Verbrauch, wenn man so sagen will — genannt. Die Hauptursachen dieser Wertverminderung sind:

1. die technische Abnutzung durch den Gebrauch,
  2. die Alterung (Verwitterung usw.),
  3. die wirtschaftliche oder technische Überholung (Unmodernwerden, technischer Fortschritt).
- Neben diesen Faktoren, die sich bei jedem Hotel und in mehr oder weniger gleicher Weise bemerkbar machen, ist ferner noch zu berücksichtigen:
4. der Unterhalt der Anlagen,
  5. die Saisondauer und der Beschäftigungsgrad,
  6. der Rang des Hotels.

Unterhalt und Pflege beeinflussen die Nutzungsdauer der Maschinen, aber auch der Wäsche und des Mobiliars in entscheidender Weise. Bei gutem Unterhalt bleiben die Anlagen länger in gutem Zustand, sie müssen also weniger rasch abgeschrieben werden. Der Rang eines Hotels beeinflusst die Nutzungsdauer der Anlagen und damit die Abschreibungen in dem Sinne, dass ein Luxus- oder ein Erstklasshotel seine Anlagen rascher abschreiben muss als ein einfaches Berghotel, weil die erstgenannten in einem viel stärkeren Maße gezwungen sind, die Ausstattung ständig dem Zeitgeschmack anzupassen. Daraus geht hervor, dass bei der Berechnung der Abschreibungen nicht auf die technisch mögliche Lebensdauer der Anlagen abzustellen ist, sondern auf die wirtschaftliche Nutzungsdauer.

Die eben genannten Faktoren werden bei der Abschreibung in der Buchführung und jener in der Kalkulation verschieden berücksichtigt; man unterscheidet daher verschiedene Arten von Abschreibungen.

### Welche Arten von Abschreibungen gibt es?

In der Diskussion um die Abschreibungen spricht man leicht aneinander vorbei, wenn man sich nicht im klaren ist, ob von der bilanzmässigen, der kalkulatorischen oder der steuerrechtlichen Abschreibung die Rede ist.

#### Die bilanzmässige Abschreibung,

wie sie jeweils beim Jahresabschluss in der Buchführung vorgenommen wird, dient einerseits der Vermögensbewertung und andererseits der Aufwandsverteilung. Diese Abschreibungen erfolgen

entweder vom Anschaffungswert (es werden jedes Jahr gleichbleibende Beträge abgeschrieben),  
oder ohne bestimmte Regel, d. h. die Abschreibung wird von Fall zu Fall festgelegt.

Für die buchmässige Abschreibung ist der letztgenannte Weg der beste, und er wird in der Praxis auch mehr und mehr eingeschlagen.

Bei der Bemessung der bilanzmässigen Abschreibungen hält man sich in neuerer Zeit nicht mehr an starre Regeln, sondern lässt sich zur Hauptsache von folgenden Gesichtspunkten leiten:

1. den handelsrechtlichen Vorschriften hinsichtlich der Bewertung der Vermögensgegenstände,

2. den steuerrechtlichen Vorschriften. Namentlich trachtet man auch danach, die steuerrechtlichen Abschreibungen auch beim Jahresabschluss vorzunehmen.
3. dem Streben nach Gewinnvillierung, d. h. es wird je nach dem erzielten Bruttoergebnis viel oder wenig abgeschrieben.

Wenn diese Grundsätze auch nicht eindeutig sind, so besteht doch ein klares Grundprinzip: Die Summe der bilanzmässigen Abschreibungen darf nicht kleiner sein als die bis zum Bilanzstichtag eingetretene Wertverminderung. Wird in einzelnen Jahren in der Buchführung mehr abgeschrieben als die Wertverminderung ausmacht, so werden dadurch stille Reserven auf den Anlagen gebildet. Diese bleiben aber nur so lange erhalten, als die Anlagen tatsächlich mehr wert sind als der Buchwert besagt. Für eine Hotelunternehmung sind solche stillen Reserven zum Abfangen ausserordentlicher Verluste von grossem Nutzen. Durch die Bildung von stillen Reserven werden die Interessen der Kapitalgeber in keiner Weise geschmälert; es ist für diese im Gegenteil vorteilhaft, wenn der Gewinnausschüttung vorgängig die nötigen Abschreibungen vorgenommen werden.

Von diesen bilanzmässigen sind die

#### kalkulatorischen Abschreibungen

wohl zu unterscheiden. Der Kalkulator ist bestrebt, in der Betriebsrechnung und in der Kalkulation jeden Vermögensabgang, der durch die Betriebstätigkeit verursacht ist, als Kosten zu erfassen und diese dann bei der Preisstellung zu berücksichtigen. Auch die Verwendung der Anlagen führt aus den bereits genannten Gründen zu einem Vermögensabgang, nämlich in der Form der Wertverminderung der Anlagen. Die dafür verrechneten Kosten sind die sog. kalkulatorischen Abschreibungen.

Für die Berechnung dieser Art der Abschreibungen kann der Kalkulator nur jene Anlagen berücksichtigen, die tatsächlich dem Hotelbetrieb dienen. Auf einer jahrelang nicht benutzten Dépendance können daher keine kalkulatorischen Abschreibungen berechnet werden (bilanzmässig ist sie aber trotzdem, und zwar möglichst rasch, abzuschreiben). Ferner geht der Kalkulator stets von dem Wert aus, den die Anlagen für das Hotel haben. Der Hauptunterschied zwischen der kalkulatorischen und der bilanzmässigen Abschreibung ergibt sich daraus, dass man in der Kostenberechnung nicht willkürlich vorgehen kann, d. h. dass die Abschreibungen nach ganz bestimmten Grundsätzen zu berechnen sind. Mit der kalk. Abschreibung bezweckt man eine der tatsächlichen Wertverminderung entsprechende jährliche Belastung der Kostenrechnung. Bei den meisten Anlagengegenständen des Hotels wird die Wertverminderung von Jahr zu Jahr als gleich gross angenommen werden können; daher rechnet man mit gleichbleibenden kalkulatorischen Abschreibungen. Für die Berechnung der Abschreibungssätze — die immer auf den Anschaffungswert bezogen werden — ist auf die Nutzungsdauer der Anlagen abzustellen. Diese ist bei den Immobilien und den verschiedenen Mobilien sehr unterschiedlich, auch schwankt sie stark von Hotel zu Hotel, so dass allgemeine Normen nicht leicht zu nennen sind. Am zuverlässigsten lassen sich die Abschreibungssätze auf Grund einer Anlagenkartei ermitteln, die dann gleichzeitig als Kontrollinstrument des Anlagenvermögens dient. Im Gegensatz zur bilanzmässigen Abschreibung, die meistens in einem oder zwei Posten erfolgt, ist die kalkulatorische Abschreibung eine Einzel-

## Bundesfeier

Schweigend tritt der Rat der Alten  
In den Kreis der grossen Menge,  
Feierliche Glockenklänge  
Lassen all die Hände fallen.

Von den Türmen grüssen Fahnen,  
Von den Bergen Höhenfeuer,  
Sprechend von der Tat Getreuer,  
Von dem Bund der Heldennahmen.

Hoch zum Himmel lodern Flammen,  
Steigen Lieder, Glockentöne:  
„Schweizerfrauen, Schweizer söhne,  
Haltet ewig treu zusammen!

Knüpfet fest die ehern' Bande,  
Treu der Heimat, treu dem Liede,  
Heilig sei Euch stets der Friede  
Und die Lieb' zum Vaterlande!“

Ferdinand Bolt

## Aufruf an das Schweizervolk

Der übliche Aufruf des Bundespräsidenten zur nationalen Sammlung vom 1. August scheint mir dieses Jahr fast überflüssig, ist doch der Ertrag der Sammlung für ein edles und patriotisches Werk bestimmt: die Bekämpfung der Tuberkulose im allgemeinen und zugunsten der tuberkulösen Soldaten im besonderen.

Wer von euch kennt nicht die Tüchle dieser schrecklichen Krankheit? Wie manch junges Leben hat nicht ihretwegen seine berufliche Laufbahn unterbrechen müssen? Wie viele unserer Soldaten sind im Dienste für das Vaterland nicht von ihr befallen worden? Jede Bestrebung zu ihrer Bekämpfung hat deshalb einen doppelten Zweck und eine zweifache Wirkung: die Heilung des von ihr Betroffenen wie die Bewahrung aller übrigen. Ein von der Tuberkulose bedrohtes Land ist, wenn sie einmal Boden gefasst hat, dem Untergang geweiht, wenn es nicht gelingt, sie einzudämmen oder gänzlich auszurotten.

Liebe Mitbürger! Um des Gefühls der Zusammengehörigkeit — das Ihr gegenüber den vom Unglück Verfolgten schon so oft bewiesen habt — und des Sinnes für die Erhaltung der eigenen Familie und der Heimat willen — die für jeden Menschen und Bürger erstes Gebot ist — bitte ich, ja flehe ich euch an, dieses Mal gegenüber der Bundesversammlung noch weitherziger zu sein als sonst. Eure Freigebigkeit ist die vornehmste und wirksamste Art, die Jahrhundertfeier unserer Bundesverfassung zu begeben.

Celio  
Bundespräsident.

abschreibung bzw. eine Gruppenabschreibung auf gleichartigen Gegenständen. Ohne dieses Vorgehen wäre eine richtige Zurechnung der Abschreibungen in der Kostenstellenrechnung undenkbar. Gerade im Hotel ist auf diesen Umstand grösstes Gewicht zu legen, da es nur so möglich ist, eine genaue Kalkulation durchzuführen und die Preise entsprechend den Selbstkosten anzusetzen.

#### Steuerrechtliche Abschreibung

Die steuerrechtliche Abschreibung kommt in mancher Beziehung der kalkulatorischen recht nahe. In beiden Fällen sollen die tatsächlichen Wertverminderungen der Anlagen in einem bestimmten Jahr festgestellt werden. Prof. Blumenstein umschreibt die steuerrechtliche Abschreibung wie folgt: Sie ist ein Abzug vom Roheinkommen, der zum Ausgleich und im Umfang der Wertverminderung erfolgt, die das der Einkommenserzielung dienende Vermögen des Steuerpflichtigen während eines bestimmten Zeitraumes (Bemessungsperiode) erleidet. An

diese Richtlinie halten sich alle neueren Steuergesetze und die Praxis der Gerichte. Regelmässig wird aber eine wichtige Einschränkung gemacht: Bei der Steuererklärung können nur jene Wertverminderungen als Gewinnungskosten berücksichtigt werden, die in der Buchführung als Abschreibung verbucht sind.

Um den Einschätzungsbehörden und dem Steuerpflichtigen die Taxation zu erleichtern, werden im Steuergesetz oder in amtlichen Weisungen oft bestimmte Abschreibungsätze genannt. Es handelt sich dabei aber um Durchschnittsätze, deren Anwendbarkeit im Einzelfall durch den Nachweis einer effektiv eingetretenen (und verbuchten) grösseren Wertverminderung ausgeschlossen werden kann (vgl. die Bundesgerichtsentscheide Bd. I, S. 10, Bd. 62, I, S. 158). Die kalkulatorischen Abschreibungen werden auf den Anschaffungswert bezogen; die steuerrechtlichen dagegen auf den Buchwert, da dieser von den meisten Steuerpflichtigen leichter nachgewiesen werden kann. Da bei der Abschreibung vom Buchwert der abgeschriebene Betrag jedes Jahr kleiner wird, muss bei der steuerrechtlichen Abschreibung ein höherer Prozentsatz zur Anwendung gelangen als bei den kalkulatorischen. Bei einer Nutzungsdauer einer Maschine von 10 Jahren beträgt die kalkulatorische Abschreibung jährlich 10%, die vom Buchwert ausgehende steuerrechtliche Abschreibung muss dagegen auf 22% angesetzt werden.

### Abschreibung der bestehenden Anlagen oder Abschreibungen der Neuschaffungen?

Man begegnet sehr häufig der Ansicht, dass eine Abschreibung der ursprünglichen Anlagen nicht notwendig sei, wenn alle Neuschaffungen direkt über die Aufwandskonten gebucht werden, also direkt und vollständig abgeschlossen werden, wenn minde-

stens alljährlich so viel neu angeschafft wird, als man auf den alten Anlagen, entsprechend der Wertverminderung, abschreiben müsste. Es besteht bei diesem Abschreibungsverfahren die grosse Gefahr, dass in den ersten 10 oder 15 Jahren nach der Erbauung bzw. vollständigen Neumöblierung eines Hotels viel zu wenig geschrieben wird, da eben wenig Neuschaffungen erfolgen. Das gleiche gilt für Perioden schlechten Geschäftsgangs. Nicht zu empfehlen ist dieses Verfahren auch aus steuertechnischen Gründen. Neuschaffungen erfolgen im Hotel unregelmässig, stossweise. In guten Jahren wird viel, in schlechten Jahren wenig angeschafft. Der Fiskus aber nimmt auf solche Schwankungen keine Rücksicht. Zu grosse Abschreibungen bzw. über den Aufwand verbuchte Anschaffungen werden nicht akzeptiert, ohne dass die Möglichkeit bestehen würde, sie in einem späteren Jahre nachzuholen. Eine Ausnahme besteht nur dann, wenn solche Anschaffungen sofort aktiviert werden und später auf dem ordentlichen Weg abgeschlossen werden. Es wird daher im allgemeinen im Hotel vorteilhafter sein, alle Neuschaffungen zu aktivieren, und jedes Jahr den vollen, steuerrechtlich zugelassenen Betrag abzuschreiben. Nur bei laxer Steuereinschätzung kann der erste Weg günstiger sein.

### Zusammenfassung

Die Abschreibungen haben einen realen Hintergrund, nämlich die allmähliche Wertverminderung aller Anlageanteile.

Es sind drei verschiedene Abschreibungsarten zu unterscheiden: die bilanzmässigen, die kalkulatorischen und die steuerrechtlichen Abschreibungen. In allen drei Fällen müssen die Abschreibungen im ganzen so gross sein, dass beim Ausscheiden der einzelnen Anlageanteile ihre Werte vollständig abgeschlossen sind.

Alfred Bernhard

## Summum jus, summa injuria

In den Tageszeitungen hat folgende, offenbar von gewisser Seite inspirierte Meldung die Runde gemacht:

„Seit einigen Monaten beklagen sich zahlreiche Gäste, insbesondere auch ausländische, dass sie von den Genfer Hoteliers geschrippt worden seien, und dass man sich in Genf um die Höchstpreise offenbar nicht viel kümmere. Die Eidg. Preiskontrolle griff nun die Angelegenheit auf, führte Sondierungen durch und die Untersuchung ergab, dass tatsächlich diese Höchstpreise in einer Reihe von Fällen überschritten worden waren.“

Am letzten Mittwoch verhandelte die dritte wirtschaftliche Strafkommision vorläufig gegen zwei Hotels, worunter sich pikarerweise auch das Hotel Métropole befand, das bekanntlich im Eigentum der Stadt Genf steht und von dieser in eigener Regie betrieben wird (!). So sass denn auf der Sündenbank nicht nur der Direktor des Unternehmens, sondern auch ein Beamter der Stadtverwaltung, welcher für den Betrieb verantwortlich ist. Der Experte der Eidg. Preiskontrolle wies an Hand von Beispielen nach, dass die Zimmerpreise jedesmal in systematischer Weise stiegen in Zeiten, wo die Nachfrage am grössten war und sich jedermann über die ‚Hotelnot‘ beklagte. Die Überschreitung der Höchstpreise konnte kaum bestritten werden. Der Beamte der Stadtverwaltung erklärte, von den Verfehlungen nichts gewusst zu haben, denn er hätte keine Zeit gehabt, sich mit den Einzelheiten des Betriebes abzugeben (!). Man kann ihm das glauben, da er neben seinem Beruf eines städtischen Beamten auch noch das Mandat eines Mitgliedes des Gemeinderates und des kantonalen Grossen Rates ausübt. Für die Kontrolle der Preise ist der Direktor des Hotels verantwortlich. Dieser selber entschuldigte sich damit, es sei in der Hotellerie üblich, die Preise in der guten Saison zu erhöhen!

Der Vertreter des EVD. beantragte eine Busse von 1000 Franken und die Einziehung von 8000 Franken illegalen Gewinnes zugunsten der Eidgenossenschaft. Es wurde dabei auf die Tatsache

hingewiesen, dass eine Behörde doppelt verpflichtet sei, den Reglementen nachzuleben, und die starke Propaganda, welche man zugunsten des internationalen Zentrums Genf mache, stehe im Widerspruch mit solchen unfairen Methoden, durch welche die Reputation der Stadt Genf im Ausland in Verfall geraten könne... Der andere Hotelier, den es ‚erwischt‘ hatte, entschuldigte sich damit, dass er seinen Betrieb eben erst eröffnet habe, und dass die übersetzten Preise auf einen ‚Irrtum‘ zurückgingen.“

Diese Meldung mag höchstens als Beweis dafür dienen, dass von der Preiskontrolle seltenste Einzelfälle herausgegriffen und durch die kriegswirtschaftlichen Organe untersucht werden. Formell mögen da oder dort sog. kriegswirtschaftliche Vergehen vorliegen. Auf Grund der wirtschaftlichen Betriebsergebnisse wäre doch viel eher prüfenswert, ob nicht eine Anpassung des Preisniveaus gerechtfertigt wäre, um so mehr als feststeht, dass die Ausgangspreise des Krisenjahres 1939 besonders in Genf absolut ungenügend sind. Man muss sich wirklich fragen, wer die Verantwortung trägt, der Hotelier oder die Instanzen, die es zugelassen haben, dass die Kosten so gewaltig angestiegen sind, während andererseits die Hotelpreise künstlich, um nicht zu sagen willkürlich, niedrig gehalten werden. Wer die Verhältnisse nicht nur vom Hörensagen, sondern auf Grund der Tatsachen kennt, steht unter dem Eindruck, dass hier das Wort Anwendung finden muss: ‚Zweierlei Mass, zweierlei Recht‘. Zwischen den Buchstaben des formalen Rechtes und dem Grundsatz der Rechtsgleichheit und Gerechtigkeit besteht in der Schweizerischen Eidgenossenschaft, speziell für die Hotelpreise, eine gähnende Kluft. Wie wäre es, wenn sich ein kriegswirtschaftliches Strafgericht einmal mit den Ursachen solcher Ungerechtigkeiten befassen würde? Was die prinzipielle Rechtsfrage angeht, ob die Zimmer- und Pensionspreise der Hoteliers überaus hohe Preiskontrollen des Staates unterliegen dürfen, hat der Bundesrat zu entscheiden, da ja leider in der demokratischen Schweiz ein unabhängiges Verwaltungsgericht nicht existiert.

## Zur Neuordnung des eidgenössischen Finanzhaushaltes

### Ein sehr beachtenswerter Vorschlag

Man schreibt uns:

Die gegenwärtig in Pontresina tagende nationale Kommission für die Bundesfinanzreform habe, so wird gemeldet, zuerst die Ausgabenseite behandelt und sei gegenüber dem Ständerat zu bedeutenden Mehrausgaben gekommen. Alles deutet darauf hin, dass die Kommission so viele Ausgaben beschliesse, dass die direkte Bundessteuer nicht mehr zu umgehen sei. Es ist auf alle Fälle schwierig, von den gegenwärtig 1800 Millionen betragenden Ausgaben gleich 500 zu streichen, sogar auf dem Papier. 400 Millionen kostet die Armee, 450 Millionen sind ordentliche und ausserordentliche Subventionen, Gehälter und Löhne für 19800 Beamte der Zentralverwaltung 230 Millionen, Schuldendienst rund 350 Millionen, ohne die Sachausgaben für die Verwaltung von rund 50 Millionen usw. An die Aufhebung der Verbilligung der Lebensmittel und die Zuschüsse an die Wohnungsbauten ist wohl zu denken, aber niemand wagt daran zu glauben.

Die nationalrätliche Kommission hat es abgelehnt, die Ausgaben für die Zivilverwaltung (Behörden, Personal und Sachausgaben) über das hinaus zu kürzen, wie es der Bundesrat vorschlägt. Nach der Auffassung des Ständerates müsste man annähernd die Hälfte des Personals der Zentralverwaltung des Bundes abbauen. Man hört auch weithin im Volk, dass ein gründlicher Abbau der staatlichen Bürokratie vorzunehmen sei, wenn die Vorlage in der Volksbestimmung angenommen werden sollte. Die Befürchtung, die neuen Steuern würden auch wieder neue Büros nötig machen, ist in allen Volksschichten verbreitet. Deshalb ist ein Vereinfachungsvorschlag des Präsidenten der AG. Brown Boveri & Cie., Baden, Dr. Walter Boveri, sehr beachtenswert: „Statt einer direkten Bundessteuer die Abzüge der AHV. von 4% um ein weiteres Prozent zur Tilgung der Bundesschuld auf 5% zu erhöhen, wobei auch Massnahmen für eine gewisse Progression eingebaut werden könnten, verdient in seiner Einfachheit die grösste Beachtung. Allein

durch den gänzlichen Wegfall eines kostspieligen Erhebungssapparates würden bedeutende Summen eingespart und die Wirtschaft von zeitraubenden Schikanen befreit. Dabei darf man sich füglich die Frage vorlegen, ob die Tilgung der Bundesschuld nicht plötzlich in einem ganz neuen Lichte erscheint und gar nicht mehr zweckmässig ist.“

In ganz wenigen Jahren wird nämlich der AHV-Fonds ungefähr der einzige Gläubiger des Bundes sein. Der Fonds schüttet dann die Zinsen, die er vom Bund erhält, als Renten an die Berechtigten aus. Ebensogut könnte der Bund diese im Budget enthaltene Zinsengelder, jedoch ohne die gegenwärtige Amortisationsquote, direkt an die berechtigten Rentner ausbezahlen. Die Bundesschuld wäre dann aber auch ohne besondere Steuern praktisch verschwunden, da es völlig zwecklos erscheinen müsste, sie nun noch ein zweites Mal zu bezahlen.“

Ohne Zusammenarbeit und Verständigung kommen wir auch in der Steuerfrage nicht vom Fleck; aber ohne Vereinfachung des staatlichen Verwaltungsapparates auch nicht, denn es gibt Dutzende und Dutzende von staatlichen Abteilungen, deren Betrieb im Verhältnis zum praktischen Nutzen viel zu kompliziert und zu kostspielig ist. Die Schweiz ist kein Großstaat; Einfachheit, Sparsamkeit und Bescheidenheit sind die besten Grundlagen einer demokratischen Gemeinschaft.

## Fremdenverkehr im Mai 1948

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Die neuesten Ergebnisse des Fremdenverkehrsstatistik zeigen, dass der Gästeverkehr auch im Mai hinter dem Vorjahresumfang zurückblieb, wurden doch in den Hotels und Fremdenpensionen der ganzen Schweiz rund 52 oder 4 Prozent Übernachtungen weniger gezählt als im Vergleichsmonat 1947.

### Fremdenverkehr im Mai 1947 und 1948

Jahre	Arrivés			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Auslandgäste	Total	Schweizer Gäste	Auslandgäste	Total
<b>Hotels, Pensionen</b>						
1947	232 821	107 377	340 198	834 487	479 855	1 314 342
1948	225 431	122 781	348 212	793 870	468 104	1 261 974
<b>Sanatorien, Kuranstalten</b>						
1947	3 082	858	3 940	205 694	126 222	331 916
1948	3 088	815	3 903	211 516	108 329	319 845
<b>Total</b>						
1947	235 903	108 235	344 138	1 040 181	606 077	1 646 258
1948	228 519	123 596	352 115	1 005 386	576 433	1 581 819

Der Rückgangsaufstieg ist zu vier Fünfteln auf eine Abnahme des Ferien- und Reiseverkehrs aus dem Inland zurückzuführen. Während nämlich vor Jahresfrist für Schweizergäste 834 000 Logiernächte ermittelt wurden, registrierte man im Berichtsmonat nur noch 794 000, was einer Einbusse von 5 Prozent entspricht. Am stärksten trat der Rückgang der Inlandfrequenz in den Frühjahrssaisongebieten, besonders im Tessin und am Genfersee, in Erscheinung. Bei diesem abflauenden Besuch aus dem eigenen Lande alle Anzeichen deuten darauf hin, dass es sich nicht um eine vorübergehende Erscheinung handelt — wäre eine kräftige Belebung des Touristenverkehrs aus dem Ausland um so willkommener und nötiger gewesen. Leider hat aber auch die Zahl der Übernachtungen ausländischer Besucher um 12 000 auf 468 000 abgenommen, und zwar vor allem deshalb, weil der Besuch aus Grossbritannien schwächer war als letztes Jahr. Der Zustrom englischer Feriengäste hat zwar wieder eingesetzt — die britische Reisepesere wurde am 1. Mai 1948 aufgehoben —, doch erreichte er, wie ein Vergleich mit dem Mai 1947 in Tabelle 2 zeigt, bei weitem nicht den damaligen Umfang. Dieser Rückgang kommt allerdings nicht ganz überraschend, sind doch der Entwicklung des englisch-schweizerischen Reiseverkehrs bedeutendere engere Grenzen gesetzt als im Sommer 1947, einmal durch die Kontingentierung des Gesamtbetrages — für Ferientaufenthalte in der Schweiz stehen vom 1. Mai bis 31. Oktober 1948 nur 3,8 Millionen Pfundsterling oder 65,9 Millionen Schweizerfranken zur Verfügung —, zum andern durch die Limitierung der persönlichen Devisenquote auf maximal 35 £ für Erwachsene und 25 £ für Jugendliche.

### Logiernächte in Hotels und Pensionen, nach ausgewählten Herkunftsländern, Mai 1947 und 1948

Herkunftsländer	1947	1948
Belgien, Luxemburg	26 130	45 797
Frankreich	55 745	75 013
Grossbritannien, Eire	211 661	141 013
Italien	21 175	23 472
Niederlande	18 002	26 447
USA, (inkl. Urlauber)	47 175	49 151
Übrige Länder	99 907	116 211
Ausland total	479 855	468 104

Ebenfalls abgenommen hat das Total der Übernachtungen nordamerikanischer Gäste, für die im Berichtsmonat 7000 Logiernächte weniger gebucht wurden als vor einem Jahr. Dazu ist allerdings zu bemerken, dass die Zivilgäste zahlreicher waren als im Mai 1947 und der Ausfall ausschliesslich der starken Einschränkung der Urlaubreaktion zuzuschreiben ist.

Angesichts dieser Einbussen ist es so erfreulich, eine Belebung des Fremdenverkehrs aus andern Staaten, besonders aus Frankreich, Belgien, Luxemburg und den Niederlanden feststellen zu können. So hat sich die Zahl der Übernachtungen französischer Besucher gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres um 100 000 auf 75 000 erhöht, eine Zunahme, die zur Hälfte der Stadt Genf zugute kam, wie ja überhaupt der Verkehr aus Frankreich in ausserordentlichem Masse... (stadtheoretisch) ist. Im Berichtsmonat wurden beispielsweise fast 50 000 oder genau zwei Drittel aller Logiernächte französischer Gäste in den fünf grossen Städten, vor allem in Genf und Lausanne, registriert. Recht vielversprechend entwickelt sich der Reiseverkehr aus Belgien, der gemessen an den

Übernachtungen und verglichen mit dem Mai 1947, um mehr als 80 Prozent zugenommen hat. Ein deutlicher Frequenzanstieg ist auch bei den holländischen Gästen zu konstatieren, und es darf damit gerechnet werden, dass er in den kommenden Monaten anhalten wird, sind doch von der niederländischen Regierung für die Zeit vom 1. Juni 1948 bis Ende Juni 1949 elf Millionen Schweizerfranken für Ferientaufenthalte in der Schweiz freigegeben worden.

Die regionale Gliederung der Logiernächtezahlen zeigt, dass die Hotels und Pensionen der Frühjahrssaisongebiete erheblich schwächer besucht waren als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Überdurchschnittliche Frequenzausfälle erlitten das Tessin und die Genferseeregion ohne Genf, wo die Gesamtzahl der Übernachtungen, als Folge des schwächeren Besuches aus dem Inland und aus Grossbritannien, um 16 und 11 Prozent zurückging. Ascona büsste 13 Prozent seiner Vorjahresfrequenz ein, Lugano 17, Locarno 24, Montreux 20 und Vevey 8 Prozent. Wenn in der Zentralschweiz und im Berner Oberland das Total der Logiernächte 6 und 5 Prozent unter den letztjährigen Ergebnissen blieb, so ist dies hauptsächlich auf den schwächeren Besuch in Luzern und Interlaken (Abnahme 14 und 21 Prozent) zurückzuführen.

Seit langem schon zeigen die Logiernächteziffern der fünf grossen Städte eine auffallend übereinstimmende Entwicklungstendenz: Anstieg der Gesamtzahl der Übernachtungen bei abflauender Inland- und zunehmender Auslandsfrequenz. Diese Erscheinung war auch im Berichtsmonat zu beobachten, wobei allerdings in Lausanne die letztjährigen Werte nicht ganz erreicht wurden. Nach der durchschnittlichen Bettenbesetzung steht im Mai 1948 Genf mit einer Quote von 88 Prozent an erster Stelle; nachher folgen Zürich (85), Bern und Lausanne (je 71) und Basel (60 Prozent). Dass in Genf und Zürich der Prozentsatz der besetzten Gastbetten trotz höherer Frequenz zurückging, ist durch die Vergrößerung des Bettenangebotes bedingt.

In den Sanatorien und Kuranstalten wurden insgesamt 320 000 Übernachtungen registriert, 12 000 oder rund 4 Prozent weniger als im Mai 1947. Die Zahl der Logiernächte inländischer Patienten hat zwar um 5800 und diejenige ausländischer, ohne Schweizerpende-Patienten, um 13 600 zugenommen, doch steht diesem Zuwachs ein Rückgang von 500 Übernachtungen der Schweizerpende-Aktion gegenüber.

## Zwischenbericht der Hotelfachschule Lausanne

Am 3. Juli ist der Schulbetrieb für zwei Monate eingestellt worden, um einem Grossteil der Zöglinge die Möglichkeit zu geben, während dieser Hochsaisonzeit sich praktisch zu betätigen.

So sind denn ungefähr 80 Schüler und Schülerinnen als Praktikanten an zirka 35 Orten im In- und Ausland im Service, in der Küche und im Bureau tätig. Sie erhalten ihre Feuertaufe und es dürfte wohl nicht immer ohne einige schmerzliche Erfahrungen ablaufen, denn zwischen Theorie und Praxis besteht oftmals ein merkwürdiger Unterschied.

Bis zum Wiederbeginn der Kurse am 30. August, werden sämtliche Renovationsarbeiten (Schülereingang, Umkleieräume, Kaffeeküche usw.) beendet sein. Die prächtige Gartenanlage mit den hübschen Blumen gibt dem Ganzen ein hochhübsliches Aussehen.

Am 13. Juli hatten wir den Besuch der Basler Hoteliers mit ihren Frauen; aber nicht nur zu einem prosaischen Augenschein sind sie gekommen, nein! Ein nach allen Regeln der Kunst ausgeführtes Menü und ein würziger Tropfen Waadtler sorgten für die gute Stimmung. Voller Freude über das Erlebte sind sie nach Hause zurückgekehrt und werden hin und wieder der gelungenen Fahrt an die Gestade des bei jedem Wetter schönen Léman gedenken. Es wäre zu wünschen, dass andere Sektionen dem Beispiel folgten. Am herzlichen Empfang soll es nicht fehlen!

Neben diesem Besuch aus der Nordwestschweiz, der uns ganz besonders freute, weil er der erste seiner Art war, haben wir eine ganze Reihe weiterer Gäste aufzuführen, die sich persönlich ein Bild machen wollten von dem, was der Schweizer Hotelier-Verein in Lausanne geschaffen hat. Um nur einige Namen zu nennen:

Mr. J. MacDonald, Scottish Education Department, Edinburgh.

Mr. D. C. Grant, Managing-Director, Grand Central Hotel, Belfast.

Mr. Etienne J. Vacher, Manager, Central Hotel, Glasgow.

Councillor John Smith J. P., City Chambers, Glasgow.

Mr. George P. Tinker M. Sc., Director Birlec Ltd., Birmingham.

Mr. N. C. Hilton, San-Francisco, USA. (dessen Sohn ab September die Schule besuchen wird).

Mr. H. E. West, Principal, William Angliss Food Trades School, Melbourne, Australia.

Mr. Morgan Edwards, Cape Town, South Africa.



Cognac Javraud  
LA MARQUE DU CHATEAU

S. Exc. M. Haidar Barmate, Chargé d'affaires d'Afghanistan, Berne.  
Herr W. R. Broglie, The Waldorf Astoria, New-York.

Die Ägyptische Regierung hat uns durch ihren Vertreter in Genf in Aussicht gestellt, dass zirka zehn Schüler im kommenden Winter ihr Praktikum im Lande der Pharaonen absolvieren könnten. Es bleibt nur zu hoffen, dass bis dahin keine weiteren Verwicklungen entstehen.

Ferner können wir melden, dass die Waldorf-Astoria Co of New-York beschlossen hat, einen jährlichen Preis von \$ 500.— unserer Kommission zur Verteilung an fleissige und gute Schüler zu übermachen. Für dieses hochherzige Geschenk, an dessen Zustandekommen unser Vizepräsident, Herr Hermann Schmid, den grössten Anteil hatte, sind wir sehr dankbar, zeigt es uns doch wie hoch unsere Bestrebungen selbst in der Neuen Welt gewertet werden.

Die Einschreibungen für das kommende Semester, vom 25. Oktober 1948 bis 1. April 1949, haben ihren Höhepunkt erreicht. Es bleiben nur noch wenige Plätze für unsere Landsleute zur Verfügung. Für den neuen Kurs Sekretärin-Direktionsgehilfin liegen unerwartet viele Anmeldungen vor, eine Bestätigung dafür, dass diese Neuerung einem wirklichen Bedürfnis entspricht.

Bald werden wir daran denken, die Absolventen des laufenden Kurses für ihre fünfmonatige praktische Ausbildung unterzubringen. Die bezüglichen Anfragen nimmt das Hotel-Bureau, Avenue du Théâtre 2 in Lausanne, gerne entgegen.

Die Verteilung der Praktikanten geschieht in engster Zusammenarbeit mit der Schule. Damit hoffen wir, dass es möglich sein wird, nach und nach den richtigen Mann an den rechten Platz zu entsenden, dies zum immer besseren Einvernehmen zwischen Schule und Praxis.

Oscar Schweizer, Direktor.

## PAHO

### Die PAHO im Jahre 1947

Der 15. Geschäftsbericht der PAHO ist soeben erschienen und gibt in überzeugenden Darlegungen das segensreiche Wirken dieser im Jahre 1932 durch Verständigung zwischen der Arbeitgeber-Schaft und Arbeitnehmerschaft im Gastgewerbe zustande gekommenen paritätischen Institution wieder.

Im Bericht wird einleitend die Tatsache festgehalten, dass kein Erwerbszweig unserer Volkswirtschaft die kleinsten Schwankungen politischer und wirtschaftlicher Entwicklungen innerhalb und ausserhalb der Grenzen in so ausgeprägtem Masse zu spüren bekommt wie eben unser gesamtes Gastgewerbe. Mit ihm gemeinsam blühen oder leiden weitere Erwerbszweige, die unmittelbar von der Existenz unserer Hotellerie und des Gastgewerbes abhängig sind.

Die Unabdingbarkeit im Wesen des Gastgewerbes hat von jeher und wird stets wieder zu

vorübergehender Arbeitslosigkeit unter den gastgewerblichen Arbeitnehmern führen.

Von Arbeitslosigkeit besonders bedroht sind immer wieder die vorgesetzten Angestellten (Küchenchefs, Oberkellner, Concierges, Chefs de réception). Die Kasse und mit ihr die merkantilen Facharbeitsnachweise des Schweizer Hoteliervereins und der Union Helvetia befassen sich denn auch immer wieder mit der Frage, auf welche Weise diesen Angestellten berufliche oder zumutbare ausserberufliche Arbeit während der Zeit der Verdienstlosigkeit beschafft werden könnte. Die Kasse hat im Jahre 1947 insgesamt 255 Bezüger (249 männliche, 6 weibliche) während insgesamt 7018 Tagen und mit einem Gesamtbetrag von Fr. 69055 unterstützt. Mit diesem Betrag ist die Gesamtauszahlungssumme der PAHO seit ihrer Gründung auf rund Fr. 1 100 000 angestiegen. Gewiss eine respektable Leistung, die ein beredtes Zeugnis für die Zweckmässigkeit und die Notwendigkeit des Bestehens dieser Institution spricht!

Arbeitgeber-Schaft und Arbeitnehmerschaft im Gastgewerbe sind zu gleichen Teilen an der günstigen Entwicklung dieser Kasse interessiert. Es ist daher sehr zu wünschen, dass beide Gruppen dazu beitragen, die Mitgliederzahl auf Arbeitgeber wie auf Arbeitnehmerseite zu erhöhen. Gegenwärtig gehören der Kasse 650 Betriebe und 4211 Angestellte an. Die Zahl der versicherten Arbeitnehmer ist seit einigen Jahren ständig im Wachsen. Sehr viele versicherungsfähige Angestellte stehen jedoch noch abseits oder haben sich bei andern Arbeitslosenkassen versichert, die den gastgewerblichen Angestellten nicht weniger günstige Versicherungsbedingungen gewähren. Die Aufklärung über die paritätische Einrichtung für den Fall der Arbeitslosigkeit sollte auch durch den Arbeitgeber erfolgen, der ja ein Interesse daran hat, dass seine Mitarbeiter in der Zeit der Arbeitslosigkeit durchhalten werden und damit dem angestammten Beruf treu bleiben. Ohne die Hilfe der Arbeitslosenkasse würde die für das Gastgewerbe ohnehin katastrophale Berufsunfähigkeit von gelernten Angestellten noch zunehmen.

Es gehören der Kasse als Versicherte Angestellte aller Berufskategorien und der verschiedenen Berufsstufen an. Vom Küchenmädchen hinauf bis zum Direktor bekehren sich die vorsorgenden Angestellten zu diesem paritätischen Werk. Recht erfreulich vertreten ist die Köchenschaft mit 1470 Versicherten, gefolgt vom Servierpersonal mit 1199 Versicherten (wovon 826 weibliche Angestellte) und den Angehörigen des Portierberufes mit 505 männlichen Versicherten und 472 weiblichen Angestellten (Gouvernanten und Zimmermädchen).

Mehr als 20% der Gesamtversicherungszahl hat sich der Beitragsklasse mit den höchstzulässigen Tagelöhnen und nur 5% der untersten Versichertenkategorie angeschlossen.

Die Kasse konnte auch im Berichtsjahre wieder einigen Versicherten die statutarischen Tagelöhne während des Besuches einer anerkannten Fachschule ausrichten. Die Möglichkeit, die arbeits- und verdienstlose Zwischenzeit zur Weiterbildung im Beruf zu benutzen, ist sehr erfreulich und wird in Kreisen des gesamten Gastgewerbes sehr begrüsst. Durch die Zustimmung der Behörden zur Ausrichtung der Tag-

gelder während des Schulbesuches wird der Wille zur Weiterbildung gefördert. In Fällen, in denen die Voraussetzungen für den Tagelohnbezug während des Schulbesuches nicht erfüllt sind, gewährt die Kasse ihren Versicherten einen Beitrag aus dem freiwilligen Hilfsfonds. Im Jahre 1947 hat die Kasse 28 Versicherten diese freiwillige Hilfe gewährt.

In 117 Fällen hat die Kasse auch Reiseentschädigungen zum Antritt einer entlegenen Stelle ausgerichtet. Diese Einrichtung ist seinerzeit von der PAHO ebenfalls zur Entlastung der Arbeitgeber-Schaft und demnach in deren, aber auch im Interesse der versicherten Angestellten eingeführt worden.

Das Vermögen der Kasse, dessen Verwendung ausschliesslich für die Belange der Arbeitslosenversicherung zweckgebunden ist und durch die behördlich vorgeschriebene Beiträge der Mitglieder geäuñert wird, betrug am 31. Dezember 1947 Fr. 773536. In diesem Betrage nicht mitgerechnet ist der Bestand des Prämienreservekontos mit Fr. 10456 und derjenige des freiwilligen Hilfsfonds mit Fr. 31167.

Der Bericht der Kasse schliesst mit dem Dank an alle diejenigen, die im Jahre 1947 wiederum zur günstigen Entwicklung dieser sozialen Einrichtung beigetragen haben.

## Kleine Chronik

### Hotel Rigifirst vollständig niedergebrannt

Am frühen Sonntagmorgen ist das auf der Rigischulter zwischen Klösterli und Kaltbad, in 1460 Meter über Meer gelegene Berghotel Rigifirst, vollständig niedergebrannt.

Das im Jahre 1873 erbaute Berghotel Rigifirst stand seit Abschluss der Wintersaison leer und wurde nur durch einen in der Dépendance wohnenden Wärter bewacht. Vor zehn Tagen war die gesamte Liegenschaft auf einer konkursamtlichen Steigerung in Goldau einem Zürcher Kaufmann zum Preise von Fr. 50000.— zugeschlagen worden. Er wollte das Hotel durch eine Aktiengesellschaft weiter betreiben lassen.

Nach einer Meldung der Depeschagentur soll die Brandursache noch nicht abgeklärt sein; doch herrscht in allen an der Löschaktion beteiligten Feuerwehreinheiten, soweit wir uns informieren konnten, die Auffassung vor, dass Brandstiftung vorliege, zumal das Feuer gleichzeitig an zwei verschiedenen Stellen ausgebrochen sei. Das Ergebnis der Untersuchung bleibt aber abzuwarten.

### Hotel geht ein

Am 1. August 1948 wird das Hotel Bubenberg in Bern seine Tore schliessen. Die Räume werden für Bureauzwecke umgebaut. Bekanntlich hatte das Haus in seinen oberen Stockwerken bisher die Abteilung für Fleisch und Schlachtvieh des Eidg. Kriegsernährungsamtes beherbergt. Der Umstand, dass ein Stadthotel in einer Zeit einsteht, wo man überall nach mehr Hotelraum schreit, weshalb ja auch das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement unlängst die Bewilligungs-

## Reisebureau Per Mundum Tour Agency, Ltd. Sheldrake House, London, S.E. 5

Wir bitten unsere Mitglieder, die mit obigem Reisebureau bereits in Beziehung standen oder gegenwärtig in Geschäftsbeziehung sind, sich sofort mit uns in Verbindung zu setzen.

pflicht für Hotelneubauten und -erweiterungen für das Gebiet der Stadt vollständig aufgehoben hat, zeigt einmal mehr, dass der Hotelbetrieb, selbst bei grossen Frequenzen, nicht zu den lukrativsten Verwendungsmöglichkeiten der Liegen-schaften gehört und dass eben, solange auch keine ausreichende Anpassung in den Preisen stattfindet, das Problem des Mangels an Hotelzimmern unlösbar ist.

## Geschäftliche Mitteilungen

Ohne Verantwortlichkeit der Redaktion

### Teigwaren — das beliebte, leichtverdauliche und preiswerte Nahrungsmittel

Vor kurzem war zu lesen, Italien gedanke den Export von Teigwaren wieder aufzunehmen. Dies erinnert daran, dass Italien nicht nur als „Ursprungsland“ der Teigwarenerstellung gilt, sondern es darin auch lange Zeit zu besonderer Meisterschaft brachte. Die Franzosen nannten früher die Nudeln „pâtes d'Italie“, später „macilles“, woraus sich „naser“ deutsches Wort Nudeln herleitete. Der Name Maccaroni ist eine Schöpfung der Neapolitaner. Ein vornehmer Kostgänger in Neapel, für den Teigwaren ein Hochgenuss bildeten, soll, als man ihm deren mühsame Herstellung schilderte, ausgerufen haben „si, buoni ma caroni“ — sie sind gut, aber sehr teuer. Von dem anmännlichen Neapel die Nudeln Maccaroni, während heute diese Bezeichnung für eine besondere Form der Teigwaren verwendet wird.

In der Schweiz erfolgte die erste Fabrikgründung im Jahr 1838. 1939 zählte man 43 dem Fabrikgesetz unterstellte Betriebe mit 1192 Arbeitern; dazu kamen noch 53 weitere Betriebe mit 1-5 Arbeitern. In den Vorkriegsjahren betrug die Inlandsproduktion durchschnittlich 40 000 Tonnen pro Jahr, wodurch der Bedarf der Schweizer Bevölkerung zu gut 90% gedeckt werden konnte. Während des Krieges verschwand die Importware schrittweise vollständig. Man darf heute sagen, dass die einheimische Produktion Teigwaren von einer Qualität erzeugt, die mit jeder ausländi-

... Aber der Aperitif

**SUZE**  LABEL

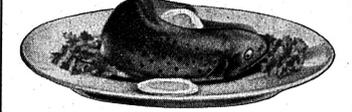
wird nur in der Schweiz hergestellt, und zwar aus trischen Jura-Enzian-Wurzeln.



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

**Nouveau!**  
Nous offrons des  
**Ameublements**  
spécialement étudiés pour l'hôtellerie.  
**Modèle breveté**  
permettant diverses combinaisons: Chambres à coucher, studios, etc. Demandez tous renseignements dans engagements à  
**Ameublement Vionnet**  
Téléphone (029) 27240, La Tour-de-Tréme (Bulle).

**Achtung Spezial-Angebot!**  
Zufriedenheit garantiert oder Geld zurück  
**Meringues mit Glace**  
der Dessert-Schlager 1948  
Große weiße Meringues-Schalen mit Stern-tülle, dressiert, zu konkurrenzlosen Preisen.  
Preis bis 99 Paar 12 Cts. per Paar  
100 „ 499 „ 11 „ „ „  
500 und mehr „ 10 „ „ „  
250 und mehr Paar franko.  
Auf Wunsch Papier-Servier-Kapseln dazu gratis. Spezial-Sicherheits-Schachteln zu 100 und 250 Paar.  
Verlangen Sie unverbindlich Mustersendung  
Konditorei-Artikel Fritz Meyer, Turmturm  
(Wallis) - Telefon 5 30 06

Für die gepflegte Küche  
die praktische, feine  
**Portions-Forelle**  
für Blau-Service  
  
lebend oder küchenfertig, ca. 150/250 g, von der  
**FORELLENZUCHT BRUNNEN**  
ELSENER + RICKENBACH Telephone 8

**ASCONA**  
Seit Jahren vollrentierendes, ständig gut besetztes  
**Appartementhaus**  
an begehrter Lage, umfassend 12 Einzel- und 6 Doppelzimmer, jedes mit fließend kalt und warm Wasser, 11 Kücheneinrichtungen, Gartenhäuschen, inkl. Inventar  
**à Fr. 128 000.—**  
bei einem nachweisbaren Ertrag von über Fr. 18 000.— bei bescheidenen Betriebskosten  
**zu verkaufen**  
Verlangte Anzahlung Fr. 50 000.—, Restanz durch Hypotheken. Näheres durch Danzi, Immobilien und Annoncen, Locarno.

**Inserieren bringt Gewinn!**  
**Cuisinier**  
(chef de partie)  
27 ans, sobre et sérieux, sachant français, allemand et italien, certificate et références de l'er ordre, cherche place à côté de patron pour être mit au courant de la branche hôtelière complète. Salaire selon entente.  
Faire offre sous chiffre P 4880 N à Publicitas Neuchâtel.

**Bestellen Sie**  
für die Sommer-Saison  
die beliebten  
englischen Spezialitäten:  
**Bass Pale Ale**  
**Guinness' Stout**  
(drei bis vier Monate haltbar)  
**Schweppes-Ginger-Ale**  
**Schweppes-Ginger-Beer**  
**Schweppes-Soda-Water**  
(unbeschränkt haltbar)  
Bestellen Sie bitte rechtzeitig. Wir senden Ihnen jedes beliebige Quantum. Verlangen Sie unsere Preisliste.  
**ULMER**  
**A.G. & KNECHT**  
Zürich Tel. (051) 24 17 77/79  
Luzern Tel. (041) 2 24 91

Führendes Kurtablissement mit internationaler Clientèle, in Höhenkurort, suchtsoliden, sparsamen  
**Küchenchef**  
mit erstkl. Ausbildung und besten Referenzen. jahres- und Dauerstelle. Eintritt Sept./Okt., nach Übereinkunft. Ausf. Offerten mit Bild und Angabe des Lohnanspruchs erbeten unter Chiffre K. E. 2789 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.  
**OBERKELLNER**  
Tüchtiger, sprachenkundiger  
gesucht mit langjähriger Erfahrung im Restaurant- und Bankettservice. Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Interessenten wollen ausführliche Offerte einreichen unter Chiffre O. R. 2732 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Mahler**  **CHUR**  
Seit 1908  
Das Fachgeschäft in Silber, Glas- u. Porzellanwaren für das Gastwirtschafsgewerbe.  
Zu verkaufen  
elektrische  
**Registriert-Sparten-Kasse**  
«National», 4 Services,  
elektrische  
**Kaffeemaschine**  
10 Liter, «Wega»  
Fam. Paul-Frei, Restaurant Stadler, Baden, Tel. (056) 2 89 06.  
**ZU VERKAUFEN**  
**6 Tisch-Fußballspiele**  
neu revidiert, mit neuem Anstrich, sehr interessanter Preis. Zahlungsanfertigungen, Offerten unter Chiffre P 4010 V an Publicitas Vevey.  
  
**TAFELKUNSTHONIG**  
flüssig kandiert  
Marke Privat 3.60 3.60  
Marke Palace 3.— 3.—  
Marke Royal 2.60 2.70  
Marke Excelsior 2.40 2.50  
Marke Rütli 2.10 2.20  
**Feldhlin**  
**GLACIENPULVER**  
Glacial 20 mit Vanille-Ar. 20.—  
neutral 20.—  
Tropics (spécialité maison) Crème de Kirsch 8.—  
Curacao triple sec 6.—  
**Feldhlin**  
Arktis mit Vanille-Ar. 5.—  
Chocolat. Mocca 6.—  
**CRÈMEPULVER**  
Prima 3.15  
Suprême (1) 3.80  
**SIRUP** alle Aromen 2.50  
**Feldhlin**  
**PRALINÉCRÈME**  
surfine 5.30  
**MARZIPAN** weiß 3.90  
Chocolatüberzug 4.80  
Lebensmittelfarben 8.—  
Verlangen Sie bitte Spezial-offerte und Gratismuster  
Telephon: Schwyz 202  
**Feldhlin**  
SCHWYZ

## Die Gemüse der Woche

Karotten, Kabis, Blumenkohl in hervorragender Qualität.

schon Ware die Konkurrenz aufnimmt. Die Herstellungsmethoden wurden ununterbrochen verbessert. Die letzte Neukonstruktion bildet ein Langwarentrockner, eine Erfindung der Firma Bühler in Uzwil. Die Firma Steffen AG. in Wolhusen, die dieses Jahr ihr 75jähriges Bestehen feiern konnte, hat als erstes Unternehmen der Welt diese ingenieurmäßig konstruierte Maschine angeschafft, welche den Produktionsprozess verkürzt und eine den höchsten Anforderungen genügende Art der Trocknung gewährleistet. Diese Maschine, welche ständig von Fachleuten aus aller Welt besichtigt wird, dürfte mit der Zeit überall Eingang finden.

Für den Verkauf in der Schweiz sind die Teigwaren in drei Klassen geschieden: Frischeier-Teigwaren mit Zusatz von frischen Eiern; Konservier-Teigwaren mit Zusatz von Eipulver; Wasserteigwaren, die gewöhnliche Qualität ohne Eierzusatz, sogenannte Supérieur. Eierteigwaren, deren Eierinhalt vom Lebensmittelgesetz vorgeschrieben ist, sind am teuersten, weisen dafür aber einen bedeutend höheren Gehalt an Nährsubstanzen auf. Auch zeigt sich immer wieder, dass sie sich als „bessere“ erweisen, d. h. es genügt eine geringere Quantität, um beim Menschen das Sättigungsgefühl zu erzeugen.

Teigwaren sind nicht nur ein sehr bekömmliches, sondern auch ein billiges Nahrungsmittel. Dazu ein leicht verdauliches. Den meisten Patienten, welche mit Verdauungsstörungen zu kämpfen haben (Magen-Darm-, Leber- oder Gallebeschwerden) verschreiben die Ärzte Teigwaren als Hauptbestandteil der Kost; jeder Hotelier wird die Gäste kennen, die sich auf der Karte immer nach Teigwaren umsehen.

Um zum Genuss einzuladen, müssen die Teigwaren aber auch richtig zubereitet sein. Man darf

sie weder verkochen lassen, noch sie zu früh vom Feuer nehmen. Die Kochdauer variiert je nach Wanddicke und Sorte: als mittlere Zeitdauer wird man 10—12 Minuten angeben können. Makaroni und Spaghetti soll man ungebrochen in die Pfanne legen. Auf 500 g Teigwaren rechnet man 4—5 Liter Wasser. Durch das Abspülen nach dem Kochen geht jeweils Salz verloren, welches durch Nachsalzen zu ersetzen ist. Um bekömmlich zu sein, müssen Teigwaren heiss aufgetragen werden. Können sie nicht sofort angerichtet werden, so lässt sich das Festzitzen verhindern, indem man etwas Milch oder Fleischbrühe zugibt. Als Zusatzstoffe kommen vor allem Käse und Tomaten in Frage. Käse erhöht den Eiweißgehalt und bewirkt dadurch einen stärkeren Sättigungsgrad.

Es hat sich während des Krieges gezeigt, dass die Haltbarkeit der Teigwaren weit grösser ist, als man früher annahm. Man hat Vorratspakete verwendet, die schon drei Jahre alt waren, ohne dass die Teigwaren den geringsten Schaden erlitten hätten. Die Lagerung muss trocken und luftig erfolgen, andernfalls wird die Ware rasch muffig, was sich meist erst beim Kochen zeigt. Gute Teigwaren sind grauweiss mit einem Stich ins Gelbliche, Eierteigwaren sind deutlich gelb.

In Schweden beschränkt man sich bei der Herstellung der Teigwaren auf fünf Sorten; in der Schweiz wurde diese Beschränkung auf einige wenige Standardtypen nicht eingeführt, weil die grosse Auswahlmöglichkeit unter den verschiedensten Formen von Teigwaren den Speisezettel belebt, es wirkt sich dies deutlich als Anreiz für den Verbrauch aus, da der Konsument das Gefühl hat, jedesmal wieder etwas anderes zu essen.

## Bücherfisch

Zeitschrift für Fremdenverkehr

Da jede fruchtbare Diskussion eine eindeutige Begriffsbestimmung voraussetzt, wird die eben erschienene Nr. 2/1948 der Zeitschrift für Fremdenverkehr mit einem Beitrag von Dr. K. Krapi

(Bern) über die Wandlungen des Begriffs Fremdenverkehr eingeleitet. Auf Grund einer Analyse der neueren Literatur kommt der Verfasser zum Schluss, dass in der Begriffsbestimmung auch der Binnenverkehr enthalten sein müsse, der entscheidende Bedeutung erlangte. Die starke Abhängigkeit des internationalen Tourismus von der weltwirtschaftlichen Konjunktur arbeitet Dr. J. Charvat (Prag) durch einen Vergleich der Anzahl von Auslandsgästen mit dem Aussenhandel in verschiedenen Staaten heraus, wobei sich eine überraschende Parallellität in der Entwicklung ergibt. Wie der zwischenstaatliche Fremdenverkehr trotz der herrschenden Zahlungsbilanzschwierigkeiten auf dem Wege bilateraler Abkommen in Gang gehalten werden kann zeigt Prof. W. Hunziker (Bern) am aktuellen Beispiel des englisch-schweizerischen Reiseverkehrs. Die Betriebswirtschaft des Fremdenverkehrs vertritt Prof. Kosiol (Nürnberg) mit einer Darstellung des deutschen Einheits-Kontenrahmens für das Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe, der im Hinblick auf entsprechende schweizerische Lösungen Aufmerksamkeit verdient. Ein besonders ausführlicher Chronikteil orientiert über das aktuelle Geschehen des Fremdenverkehrs in aller Welt, während in der Bibliographie einige interessante Neuerscheinungen zur Besprechung gelangen.

Der „Öffentliche Verkehr“, Heft 6, Juni 1948. — Die finanzielle Lage der schweizerischen Eisenbahnen ist weit weniger gut als allgemein angenommen wird. Darüber gibt ein interessanter Artikel über „Die stengegebliebene Privatbahngewerbe, der im Hinblick auf entsprechende schweizerische Lösungen Aufmerksamkeit verdient. Ein besonders ausführlicher Chronikteil orientiert über das aktuelle Geschehen des Fremdenverkehrs in aller Welt, während in der Bibliographie einige interessante Neuerscheinungen zur Besprechung gelangen.

Berner Heimatbücher, Verlag Paul Haupt, Bern, Preis pro Band Fr. 3.50. Es sind neu erschienen:

Nr. 33, Bern die Bundesstadt von Walter Laedrach.

„Natur und Kunst schufen in Bern ein Stadtbild, das zum einzigartigen Denkmal wurde.“ Dieser Satz verrät, was uns dieses geschmackvolle Bändchen bietet, nämlich einen Begriff von den offenen und verborgenen Schönheiten der auf eine stolze Geschichte zurückblickenden, behaglichen Bundesstadt, anhand trefflich gewählter Bilder Martin Hessens. Im textlichen Teil skizziert Walter Laedrach in meisterlich knappen Zügen die Geschichte Berns, unternimmt als sicherer und zuverlässiger Führer mit dem Leser einen kleinen Streifzug durch Berns Bau- und Kulturgeschichte und berichtet mit dem Kennerauge des Einheimischen abschliessend von bernischer Arbeit und bernischem Wesen.

Nr. 34, Findlinge von Dr. Ed. Gerber und K. L. Schmalz. Der Bauernspruch: „Unter meinem Acker liegt noch ein zweiter“ würde bei uns nicht gelten dürfen, wenn wir den reichen Gehalt unserer Ackererde nicht den Ablagerungen der Eiszeit zu verdanken hätten. Mit unendlicher Sorgfalt ausgearbeitet und interessant bebildert liegt hier ein neues Heimatbuch vor uns. Mit Spannung verfolgt man, was über neue Funde berichtet wird und liest mit Bewunderung die chronologischen, sachlichen und leichtverständlichen Erklärungen, die nur durch aufopfernde Forschungsarbeit von Schweizer Geologen, wie Prof. B. Studer, Prof. Isidor Bachmann, ermöglicht wurden. Es bestätigt sich einmal mehr: Die Berner Heimatbücher wollen die Liebe zur bernischen und damit zur schweizerischen Heimat wecken und vertiefen. Lo

Redaktion — Rédaction:  
Ad. Pfister — P. Nantermond  
Insartenteil: E. Kuhn

DEPRO DEPRO DEPRO DEPRO DEPRO

DEPRO

**Feinste Glacen**

mit

**DELI-Glacenpulver DAG**  
bewährtes, ausgiebiges und sicheres  
Glacen-Bindemittel

**ESKI-Glacenpulver, gezuckert  
DAG-Speiseeiskonserven**  
fixfertig

Weitere Spezialitäten für Süßwaren:  
Marzipan, Persipan, Cremepulver,  
Backpulver, Fondant, Kunst-  
honige, Fruchtaromen, Lebens-  
mittelfarben usw.

**Depro AG., Basel 19**  
Fabrikation feinsten Konditorei-Hilfsstoffe  
Telephon (081) 3 79 10

DEPRO DEPRO DEPRO DEPRO DEPRO

Wir suchen eine tüchtige, selbständige

**Köchin  
Hausbursche  
Zimmermädchen**

Kurzheim Silberhorn, Beatenberg.

Gesucht per sofort erfahrene, selbständige

**Restaurationsstochter  
oder  
Kellner**

Ausführliche Offerten an Park-Hotel, Gunten.

**Österreichischer Hoteliersohn**

schon in der Schweiz, intelligent, gesund und kräftig, sucht zwecks Erlernung der franz. Sprache für sofort oder später Arbeit in kleinem Hotel oder Pension in der französischen Schweiz. Möglichst Familienanschluß. Nähere Angaben erbeten unter Chiffre OFA 9125 D an Orell Füßli-Annoncen, Zürich.

**Besitzen Sie eine Bodenspänmaschine?**

Wenn ja, setzen Sie an Stelle der Stahlpäne, STAHLWOLLE ein. Dann streuen Sie wenig

**Glanzit Streuwachs**

und reiben es mit der Maschine ein. Sie werden entdecken, daß Sie so IN EINEM ARBEITSGANGE

**reinigen, wixhen und blochen.**

Außerdem werden Ihre Böden nicht mehr aufgeraut, wie bei der Verwendung von Stahlpänen, sondern fein poliert, was sie an sich schon weniger schmutzempfindlich macht.

1 Dose Glanzit à Fr. 2.90 ersetzt ca. 3 Pfund Streichwachs. Erhältlich in jedem besseren Warenhaus und diversen Drogerien. Wo nicht, direkt ab Fabrik, franko. Fragen werden bereitwillig beantwortet.

Glanzit-Fabrik, Haggenstraße 51, St. Gallen W.

Große Neuheit zur Bekämpfung der

**Mückenplage**  
bei Nacht.

**Insektenabstoßende Glühlampen**

Größen: 25, 50, 100 und 200 Watt für 225 Volt. Hervorragend in der Wirkung für Gastrestaurants, Außenbeleuchtungen, Terrassen, Balkone, Schaufenster usw. Gleiche Lichtkraft wie normale Lampen. Wirkungsfeld garantiert.

Bezugsquellennachweis:  
**Sales Promoting Co., Luzern 6**  
Postfach 11647, Tel. 31395, Generalvertreterin für Europa.  
Es werden Kantonsvertretungen abgegeben.

**Schlittler**

**KORKEN**

GERB. E. & H. SCHLITTLER  
Korken- und Kunstorkenfabrik  
Näfels  
Telephon (058) 4 41 50.

**Hans Zuppinger**  
Zürich 23 Bahnpostfach

Wienerin, 28 Jahre, Handelschülerin, sucht Stelle als

**Stütze der Patronin,  
Lingerie- oder  
Officegouvernante**

Baldmgl. Zuschrift an Rosa Schenk, Wien-Mödling, Elisabethstraße 9.

Tochter aus dem Gastgewerbe, deutsch, franz. und englisch sprechend, mit sämtlichen Arbeiten vertraut, sucht passenden Posten als

**Direktionsgehilfin**

Familäre Behandlung erste Bedingung. Offerten unter Chiffre OFA 9786 R an Orell Füßli-Annoncen, Aarau.

Schutzmarke

Gegründet 1908

**KAFFEE \* TEE**

Täglicher Versand · Grossrösterel  
Muster bereitwilligst

**MAISON «SAO PAULO»  
CAHEN FILS**

**BASEL 9**  
Tel. (081) 4 55 67

Wir suchen in Jahresstelle tüchtigen

**Heizer**

für Hochdruckdampfanlage mit Ölföuerung.

Bewerber, die bei kleineren Reparaturen mithelfen können, werden bevorzugt. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel Baur au Lac, Zürich.

**FERRUM**

Waschmaschinen  
Zentrifugen  
Glättmaschinen  
Trockenmaschinen

**FERRUM AG. RUPERSWIL**  
Verkaufsbüro Zürich

**Korn gold**

die königliche Frischeierspezialität  
der Teigwarenfabrik Steffen AG. in Wolhusen

Hoteller-Restaurateur sucht Pacht eines

**Hotel-Restaurants**

mittl. Größe, Stadtbetrieb oder

**Tea-Room-Bar**

in Wintersportplatz. Erstkl. Referenzen und sehr gute finanzielle Verhältnisse. Offerten unter Chiffre P. A. 2675 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Barpianist**

mit guten Referenzen ab 1. August noch frei in Sommerstation. Telephon (081) 267184, Zürich.

A vendre en suite de décès

**Hôtel de 50 lits avec  
carnotzet à Champéry**

Altitude 1050 m, Chiffre d'affaires prouvé. S'adresser à M. E. L. Dessert, notaire, à Genève, Place du Molard 3, tél. 97387.

**Gesucht**

in modern eingerichtete Berghotel der Westschweiz

**Köchin oder  
jüngerer Koch**

für die Zeit von Anfang August bis Mitte Oktober. Offerten an Hotel de Soloup, Les Avants sur Montreux, Tel. 63435.

**W. JAUSLIN, BASEL**  
jeune Bettwaren, Matratzen, Couches, Patentmatratzen  
Birsstrasse 102, Telephon (061) 2 25 97

**Kissen, Duvets, Flachduvets**

in nur la Qualität und Verarbeitung

Bedienung: Gewissenhaft und zuverlässig. Spezialpreise für Hotels und Pensionen.

## Encourageons la formation des apprentis

Il n'est pas besoin d'insister sur l'importance que la question des apprentis présente pour l'hôtellerie. Ce sont nos apprentis qui deviennent en effet le personnel qualifié qui contribue à faire la réputation de l'hôtellerie. Ce sont eux qui seront les futurs employés de carrière assidus et fidèles que les hôtes aiment à retrouver chaque année dans nos entreprises.

Il vaut donc la peine de jeter un coup d'œil sur l'œuvre que poursuit inlassablement la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants. Le travail qu'elle effectue sous l'experte présidence de M. Golden-Morlock est parfois méconnu et c'est la raison pour laquelle nous voulons en donner ici un aperçu:

### Quelle est la situation actuelle?

Il est triste de constater que le nombre des apprentis de l'hôtellerie est infime par rapport à l'importance de notre industrie. Pour les professions de cuisinier, cuisinière, sommelier, sommièrè, il n'y avait en 1947 que 346 contrats d'apprentissage conclus. Il y a certes un progrès réjouissant depuis 1942 où l'on n'enregistra en tout et pour tout que 242 contrats d'apprentissage. Mais ce nombre est encore bien insuffisant et ne permettra jamais au moment voulu d'assurer la relève. Si le nombre des apprentis cuisiniers est maintenant stable - après avoir fait un bon en avant en 1946 - celui des apprentis cuisinières est constamment en recul depuis 1944. Cette situation finira par devenir intenable puisque la demande s'accroît fortement.

### Pour attirer les apprentis aux professions hôtelières

En 1947, la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants a fait tout ce qui était en son pouvoir pour attirer les apprentis à l'hôtellerie. Les commissions d'arrondissement ont été chargées, en collaboration avec les autorités cantonales, d'examiner les entreprises hôtelières aptes à former des apprentis, et d'en dresser une liste. La plupart de ces exploitations qui jusqu'à présent n'engageaient pas d'apprentis ont été invitées à participer à cette action.

Une remarque s'impose à ce sujet: les régions spécialement touristiques sont celles qui s'intéressent pratiquement le moins à la formation professionnelle. Ceci est probablement dû au fait qu'il s'agit d'une population économiquement faible qui a besoin de l'appui immédiat d'enfants qui ne peuvent ainsi «perdre du temps» à des apprentissages et doivent chercher à gagner leur vie le plus vite possible. La commission se heurte à l'obstination des parents et des jeunes qui préfèrent à l'apprentissage légal des cours de brève durée ou des essais comme débutants. Ces difficultés existent aussi longtemps que la différence ne sera pas mieux marquée entre la rémunération et le traitement des employés ayant suivi la voie normale d'apprentissage et de ceux qui y sont parvenus par des moyens détournés. Il est du devoir des associations professionnelles et des offices d'orientation professionnelle de renseigner les parents et les jeunes gens qui les consultent sur les inconvénients que présente l'absence d'apprentissage légal. Il faut les persuader que seul un apprentissage légal complet, suivi de l'examen final, peut ouvrir la porte d'une profession qui est la raison d'être de la vie.

### Propagande en faveur de l'apprentissage

La commission professionnelle pour les hôtels et restaurants s'est donc donné pour tâche d'expliquer à l'opinion publique la valeur des carrières hôtelières, afin d'attirer ainsi à notre industrie le nombre d'apprentis

et apprentis nécessaires. Pour cela les organes directeurs de cette commission tiennent leurs séances ordinaires dans différentes contrées du pays - mais toujours dans le secteur d'une commission d'arrondissement - et exposent les problèmes concernant des apprentis. Ils convoquent les autorités locales, régionales et cantonales, les conseillers de profession, les maîtres et les experts, en leur demandant de soutenir la propagande en faveur des apprentis de l'hôtellerie.

Ces conférences donnent lieu à de vifs échanges de vue et les participants ne manquent pas d'attirer l'attention sur les difficultés qu'ils rencontrent dans l'accomplissement de leur tâche. On rétorque qu'il n'y a pas seulement l'hôtellerie qui souffre du manque d'apprentis, mais que c'est le cas de presque toutes les professions, à l'exception de quelques métiers à la mode.

On constate cependant que les professions qui exigent un sévère apprentissage sont celles qui savent le mieux s'attacher des apprentis et, par la suite, des ouvriers qualifiés.

L'hôtellerie doit lutter contre des préjugés erronés qui attribuent à certaines professions hôtelières, et en particulier à celle de sommelier et de sommièrè, des dangers beaucoup plus grands qu'ils ne sont en réalité. Ces dangers sont en effet de la vieille histoire ou n'existent que dans de très rares cas qui n'entrent pour ainsi dire pas en ligne de compte pour les employés ayant vraiment fait un apprentissage sérieux.

Ces discussions et les propositions qui sont faites à ces occasions sont particulièrement utiles à la cause de l'apprentissage. Elles ont permis d'éclaircir de nombreux points obscurs et contribuent à accroître la compréhension de vastes milieux à l'égard des professions hôtelières. Il ne faut pas négliger non plus comme autres moyens de propagande:

1. *L'organisation de visites d'entreprises hôtelières* pour les élèves des classes primaires supérieures. De telles visites auront lieu autant que possible une fois par an. Elles seront accompagnées de conférences faites par des personnalités compétentes. A cette occasion, on mettra en évidence la hiérarchie professionnelle et les possibilités d'avancer.
2. *Les renseignements par voie de presse* sur les professions hôtelières. Des articles illustrés de photographies frappantes seront publiés dans les journaux et revues populaires.
3. *Préparation des milieux professionnels*, afin de leur faire comprendre qu'il est du devoir de tous les membres de la profession de participer à la formation d'apprentis.

Les commissions d'arrondissement auront aussi à cœur:

4. *d'organiser des soirées pour les apprentis et leurs parents*, ceci d'entente avec les autorités et les écoles professionnelles. Une commission paritaire locale spéciale sera chargée de l'organisation de ces manifestations. Des concours permettront d'intensifier l'émulation entre les apprentis et apprenties de l'hôtellerie. Il est clair que les travaux effectués dans ces conditions seront exposés et l'on s'efforcera d'y intéresser le public le plus varié.
5. *d'organiser des séances consacrées à la formation professionnelle* et suivies de discussions. De brefs rapports seront présentés sur la structure, l'organisation et les possibilités de développement de la profession.

### Eléments importants pour la formation d'apprentis

L'hôtelier ou le restaurateur qui, dans son propre intérêt et celui de la profession, se

chargera de former des apprentis devra faire attention à certaines petites choses qui sont propres à relever l'enthousiasme des apprentis pour les professions hôtelières:

**Traitement de l'apprenti.** On veillera à lui donner les soins familiaux dont il a encore besoin lorsqu'il sort de l'école. On l'accueillera avec cordialité et on surveillera ses loisirs, afin ce qu'il ne se sente pas perdu et que ses parents n'aient pas l'impression que personne ne s'occupe de lui.

**Logement et nourriture.** On lui donnera une chambre aérée, agréable et suffisamment meublée. Il faudra aussi qu'il puisse avoir accès à des locaux généraux convenables, ceci pour qu'il ne soit pas tenté de passer son temps libre hors de la maison. La même remarque vaut pour la salle à manger et la nourriture qui sera saine et suffisante.

### Conditions générales

L'apprentissage doit être pour le jeune homme et la jeune fille, non seulement une période destinée à former son caractère, mais l'école qui formera la personnalité de l'individu. Le maître inculquera à son ou à ses élèves l'amour de l'ordre, de la discipline, de la ponctualité et il lui apprendra à avoir une attitude agréable à l'égard de ses collègues. Tout hôtelier qui se charge de former un apprenti interrogera ce dernier sur les progrès réalisés et s'intéressera à ses travaux, en particulier aux travaux scolaires écrits.

Le nombre des apprentis qu'une maison peut former ne devrait pas être limité trop strictement. Quand la qualité de l'entreprise et les employés qui y travaillent sont sans reproche, cette exploitation devrait être autorisée à former un plus grand nombre d'apprentis que cela n'est prévu par la loi fédérale et par les règlements cantonaux.

Nous voyons, par les remarques énoncées ci-dessus, tout l'effort fait par la commission professionnelle suisse pour les hôtels et res-

## Collecte du 1<sup>er</sup> août

*L'appel habituel du Président de la Confédération à l'occasion de la collecte nationale du 1<sup>er</sup> août me semble superflu cette année, tant la recette de la collecte même est destinée à une œuvre de sagesse et de patriotisme: la lutte contre la tuberculose en général, et plus particulièrement en faveur de ceux de nos soldats qui en sont atteints.*

*Qui de vous ignore combien est insidieuse cette terrible maladie? A cause d'elle, combien de jeunes ont eu le cours de leur activité professionnelle interrompu? Combien de nos soldats n'en furent-ils pas affectés pendant leur service pour la Patrie? Voilà pourquoi tout effort accompli pour combattre cette maladie a une double fin et un double effet: sauver celui à qui il est directement consacré, prévenir pour tous. Un pays menacé par la tuberculose ou dans lequel elle sévit, est destiné à périr, si l'on ne parvient pas à l'arrêter ou à l'extirper.*

*Chers concitoyens: au nom de ce sentiment de solidarité sociale que vous avez déjà si largement prouvé en faveur de plus infortunés que vous, au nom de cet instinct de conservation de votre propre famille et de votre propre pays, qui est un devoir impérieux pour chaque homme et pour chaque citoyen, je vous invite, mieux je vous supplie, d'être cette année plus généreux que jamais à l'occasion de la collecte nationale du 1<sup>er</sup> août. Votre générosité sera le moyen le plus noble et le plus concret de célébrer l'anniversaire du centenaire de la Constitution fédérale.*

Celio,  
Président de la Confédération

taurants pour attirer des jeunes gens aux professions hôtelières, ainsi que pour leur garantir une formation professionnelle répondant aux exigences de la vie actuelle et aux besoins de l'individu. Certains hôteliers qui ont fait leur chemin tout seul estimeront peut-être que c'est prendre beaucoup de peine pour un résultat incertain. Mais il faut aller avec son temps et la concurrence que font à l'hôtellerie d'autres industries doit l'engager à se défendre avec les mêmes moyens. En agissant ainsi, l'hôtelier travaillera dans son propre intérêt, dans celui de ses collaborateurs et finalement de la profession tout entière.

## Que penser du paquebot suisse?

La «Revue suisse des Hôtels du 22 juillet 1948, relève l'intéressant compte rendu de M. E. Naef sur les impressions de voyage aux Etats-Unis de M. P.-H. Jaccard, publié dans «Patrie». Il soulève la question: «Pourquoi ne pas fréter un transatlantique?»

Je me permets de répondre à cette question après l'avoir étudiée de près et l'avoir pratiquée. L'exploitation d'un paquebot est chose très délicate, surtout dans les conditions suisses. Il s'agit de l'exploitation du navire proprement dite à laquelle se superpose l'exploitation «hôtelière» (intérieurs avenants, modernes et entretenus; repas soignés, services impeccables). De ce seul chef se posent déjà des problèmes d'investissements de capitaux et de rentabilité. Une propagande coûteuse est nécessaire. Je n'insisterai donc pas sur cet aspect de la question.

L'exploitation proprement dite du navire se base sur une durée normale de 25 ans environ, après quoi les charges trop lourdes demandent le retrait du navire. Le manque de tonnage actuel, la hausse générale des prix maintient encore en ligne des navires qui ont survécu à la guerre. Le retour à des temps plus normaux les verraient prendre le chemin du chantier de démolition.

Le paquebot s'emploie sur la ligne régulière. Quelque soit le nombre de ses passagers, il doit assurer son service. Il peut aussi être affecté à la croisière, voyage de tourisme, en relations plus ou moins étroites avec son service régulier.

On parle beaucoup de l'afflux des touristes américains, mais s'agit-il d'un mouvement sporadique ou pourra-t-on compter sur pareille affluente pendant nombre d'années. D'octobre 1946 à octobre 1947, le «Queen Elisabeth» a transporté en 23 rotations, 2224 passagers par traversée, en moyenne, soit en tout 102292 personnes. L'«America», de novembre 1946 à novembre 1947 a transporté en 17 rotations, 32337 passager dans la proportion de 44% en 1<sup>ère</sup> classe; 39,5% en classe cabine et 16,5% en classe touriste.

Le trafic total de l'Atlantique Nord a été, en 1947, de 625000 passagers dont 465000 maritimes et 160000 aériens. En 1937, le chiffre atteignait 467500 passagers et en 1938, de 467540. La différence est sensible. De pareils coups peuvent se renouveler. Il y a 10 ans, le service était assuré par 89 navires dont 20 au départ de la Méditerranée. Maintenant, il n'y a qu'une bonne quarantaine de navires. Or en février 1948, le «Washington» arrivait au Havre avec 888 passagers et en repartait avec 250. Avec une moyenne de 20 rotations par an, le trafic de passagers de 1937 représentait une moyenne de 370 passagers par rotation/navire et, en 1938, de 202. Ceci laisse un peu rêveur au sujet du succès financier. Les marines de nos lacs présentent un tableau guère plus réjouissant. Le service des passagers peut être assuré par le cargo mixte et le paquebot rapide, de luxe. Plus on se rapproche de ce second type, plus la rentabilité devient problématique. Il faut

invoker des raisons de stratégie, de politique commerciale, voire militaire, de prestige, solliciter des subventions pour créer ou maintenir certaines lignes ou certains navires en exploitation. Cette rentabilité, de fait aléatoire, le devient de plus en plus par la hausse de la construction navale, les importants délais de livraison. Le prix de la tonne DW a passé de £ 12.— en 1938 à 32 ou 35 £ en 1948. Un paquebot de 16000 tonnes commandés aux chantiers Swan Hunter et Wigham Richardson par le gouvernement français pour l'Atlantique Nord reviendra à environ £ 1925000.

Quant aux délais habituels de livraison, il faut compter 2 à 3 ans. La conjoncture peut varier d'ici là. Comment se présentera la rentabilité d'un pareil capital au moment de la mise en service?

En outre, l'application de mesures sociales telles que la semaine de 40 heures compliquent et aggravent le problème. L'«America», déjà nommé, verrait par cette application son équipage être de 20% supérieur au nombre des passagers qu'il pourrait transporter...

Quant aux prix des passages, ils font l'objet d'ententes, de conférences internationales d'armateurs par océan. Il y a un tarif d'été et un tarif d'hiver. Quoi qu'il en soit, la marge de gain est limitée. Avant la guerre, lorsque la concurrence pouvait se donner libre cours, on voyait des armateurs déprécier littéralement leurs navires nouveaux devant la Conférence afin d'obtenir les prix de passage les plus bas de la catégorie et devant la clientèle prendre exactement le contrepied de cette attitude.

Il ne peut être actuellement question d'affrètement de navires à passagers pour la Suisse. Le tonnage trop rare ne le permet guère.

Peut-être dans un avenir plus calme pourrait-on envisager un type de paquebot suisse, de tonnage modeste, qui ferait indifféremment le service régulier ou la croisière, rapide et aménagé de manière à pouvoir transporter à la fois des passagers et une cargaison d'objets de valeur, qui formeraient la base de son exploitation commerciale.

Mais il n'y a aucune obligation pour la Suisse, peut-être même aucun intérêt à posséder des paquebots. Elle n'a pas de colonie, la notion de prestige est démodée. En cas de guerre, non seulement ces navires ne pourraient être transformés en transports de troupe... pour la Suisse ou en croiseurs auxiliaires, mais encore à ce titre pourraient tenter les belligérants et donner lieu à des «casus belli».

Autant je suis partisan d'une marine marchande suisse aussi importante que celle de la Grèce, du Danemark ou autre pays comparable à la Suisse, autant le trafic des passagers me semble devoir être réservé à l'aviation suisse.

Jean Comte  
Dr sciences politiques et économiques

## Excès de justice, excès d'injustice

On sait que l'office fédéral du contrôle des prix a organisé des contrôles particulièrement sévères dans les hôtels de Genève. Deux des soi-disant fautifs ont passé, il y a quelque temps, devant la 3ème cour pénale et, la presse suisse-allemande en particulier, a publié à ce sujet un communiqué probablement inspiré par des milieux qui ne portent pas particulièrement l'hôtellerie et la Romandie dans leur cœur. Ce communiqué avait approximativement la teneur suivante:

«Depuis quelques mois des hôtes et spécialement des hôtes étrangers se plaignaient d'avoir été «saignés» par les hôteliers genevois. Ces hôtes auraient également prétendu que l'on se souciait bien peu dans la ville des Nations des prix maximums. L'office fédéral du contrôle des prix s'est saisi de l'affaire et a opéré des sondages qui ont révélé que dans quelques cas les prix maximums avaient été dépassés.

La 3ème cour pénale pour les questions économiques a siégé récemment pour statuer sur le cas de deux hôtels, dont l'*Hôtel Métropole* qui est propriété de la Ville de Genève et qui est exploité en régie par ce dernier. Il y avait donc sur le banc des accusés, non seulement le directeur de l'hôtel, mais un fonctionnaire de l'administration municipale, responsable de l'exploitation.

L'expert de l'office fédéral du contrôle des prix démontra comment les prix des chambres subsistaient des hausses systématiques au moment où la demande était la plus forte. Le représentant de la ville déclara ne rien savoir des infractions commises car il n'avait pas le temps de surveiller les détails de l'exploitation. On peut le croire puisque à part son travail de fonctionnaire, il exerce un mandat de conseiller communal et est député au grand conseil. Le directeur de l'hôtel est responsable des prix. Celui-ci s'excusa en affirmant qu'il était d'usage dans l'hôtellerie de hausser les prix pendant la bonne saison.

Le représentant du département fédéral de l'économie publique requit une amende de 1000 francs et le remboursement à la Confédération de 8000 francs pour gain illégitime. On insista sur le fait que les autorités étaient doublement tenues de respecter les règlements. Il est paradoxal de faire une forte propagande en faveur de Genève comme ville internationale si, d'autre part, on use à l'égard de la clientèle ainsi attirée de procédés peu hospitaliers qui nuisent à la réputation de la ville.

Ce communiqué montre une fois de plus que l'office fédéral du contrôle des prix fait juger par les organes de l'économie de guerre les cas isolés les plus minimes. Il y a peut-être formellement, ici ou là, des infractions à l'économie de guerre, mais il serait semble-t-il plus normal d'en rechercher la cause. L'on conclurait, en examinant les résultats d'exploitation, que le remède devrait être plus une adaptation du niveau des prix qu'une amende. Ceci d'autant plus que l'année 1939 prise comme base donne un point de départ absolument faux puisque c'était pour Genève une année de grave crise où l'on pratiquait des prix ridiculement bas. Qui est responsable? Est-ce l'hôtelier ou les autorités qui ont permis que les frais augmentent de telle façon, alors que les prix d'hôtels

étaient maintenus artificiellement, pour ne pas dire arbitrairement, à un niveau inférieur? Celui qui connaît véritablement la situation ne peut échapper à l'impression qu'on emploie ici deux poids et deux mesures. Entre le droit formel pris à la lettre, est le principe d'une stricte équité, il y a un gouffre surtout en ce qui concerne les prix d'hôtels. Qu'arriverait-il si un tribunal pénal de l'économie de guerre devait s'occuper pour une fois de rechercher les causes de ces inégalités.

Quant à savoir si les prix de chambre de pension de l'hôtellerie doivent être en principe soumis au contrôle de l'Etat, c'est une question qui doit être tranchée par le Conseil fédéral puisque nous n'avons malheureusement pas de tribunal administratif indépendant dans notre Suisse démocratique.

## Trafic et Tourisme

### Le début des vacances horlogères

Les vacances horlogères ont débuté samedi. La pluie, hélas! n'a cessé de tomber, contrairement à la croyance qui veut que les horlogers soient «vernissés» et que chaque fois que commencent leurs vacances, le soleil soit immanquablement présent.

Les fabriques et les ateliers d'horlogerie sont déserts; nos horlogers sont partis nombreux pour se reposer dans les sites réputés pour leur climat, dans les Alpes, sur les rives de nos lacs et aussi à l'étranger. Cette année, les séjours en France ont été préférés; les agences ont enregistré un nombre exceptionnellement élevé d'inscriptions sur les listes de participants aux voyages organisés qui conduiront nos touristes vers les plages ensoleillées du Midi. Ces jours prochains, les départs se succéderont sans interruption, les trains seront pris d'assaut.

Plusieurs trains spéciaux sont partis de La Chaux-de-Fonds et du Locle, conduisant des milliers de personnes au Tessin, sur les bords du Léman ou sur la Côte d'Azur.

### Prochaine suppression des visas pour les passeports collectifs pour la France

La Suisse et la France viennent de convenir, en complément de l'accord récent sur la suppression du visa du passeport individuel, que les listes tenant lieu de passeports collectifs ne seront également plus soumises à partir du 1er août 1948 au visa des autorités consulaires. Les listes établies ou légalisées par les autorités du pays où résident les requérants autorisent le franchissement de la frontière sans autre formalité. Il est rappelé que chaque personne voyageant sous le couvert d'une liste collective doit être en possession d'une pièce d'identité officielle ou reconnue, munie d'une photographie.

## Petites Nouvelles

**L'hôtel du Rigi-First détruit par un incendie**  
Dimanche matin, de bonne heure, l'hôtel Rigi-First, sis sur territoire de la commune d'Arth,

sur le versant ouest du Rigi, à quelque 1400 mètres d'altitude, a été entièrement la proie des flammes.

Découvert à 3 h. 30, le feu n'était pas encore éteint à 11 heures. Les immeubles voisins ont pu être protégés par les pompiers d'Arth et des communes avoisinantes.

L'hôtel était assuré par trois compagnies différentes et une enquête est ouverte. On rappelle que cet hôtel avait été liquidé pour la troisième fois il y a une quinzaine de jours. Il avait été racheté pour la somme de 500,000 fr. par un Zuricois qui se proposait de poursuivre l'exploitation.

## Divers

### XIVe Olympiade

Aujourd'hui 20 juillet, à 4 heures de l'après-midi, le roi d'Angleterre ouvrira la plus imposante des compétitions sportives internationales, au moment même où pénétrera sur le stade la flamme olympique partie de Grèce.

Il n'est peut-être pas inutile de rappeler que les jeux olympiques modernes furent rétablis par le baron Pierre de Coubertin, qui voyait là un moyen de grouper toute la jeunesse du monde autour d'un même idéal, tout à la fois viril et pacifique. Les premiers jeux modernes eurent lieu à Athènes en 1896, en connaissance de cause, où tant d'athlètes connurent la gloire du stade.

Les jeux suivants se succéderont à Paris en 1900, à St-Louis en 1904, à Londres en 1908, à Stockholm en 1912. Puis il y eut Anvers en 1920, Paris en 1924, Amsterdam en 1928, Los Angeles en 1932. Les derniers datent de 12 ans, puisque c'est à Berlin, en 1936, que les athlètes du monde entier se mesurèrent pour la dernière fois.

#### La participation

Selon les derniers chiffres donnés, près de 6000 concurrents (athlètes, tireurs, footballeurs, cyclistes, etc.) représentant 61 nations seront présents. Parmi les absents, on note l'U.R.S.S. qui, n'ayant pas de comité olympique national, n'a pu inscrire ses athlètes, l'Allemagne et le Japon.

Les Etats-Unis ont la délégation la plus nombreuse: près de 350 membres. Ils participeront à toutes les épreuves prévues, comme les représentants de l'Angleterre, de la Hongrie, de l'Italie, de la Tchécoslovaquie et de la France.

La Suisse envoie à Londres 213 concurrents et concurrentes qui se présenteront dans 16 disciplines, notre pays n'ayant pas constitué d'équipe de football.

#### Dix-sept sports en trois catégories

Cette quinzaine donnera donc au monde une série de «dieux du stade». Mais il ne faut pas oublier que dans le cadre des mêmes jeux se disputent d'autres jouets qui ne sont pas sportives, mais olympiques tout de même: des musiciens, des poètes, des sculpteurs et d'autres artistes sont appelés à concourir pour célébrer à leur manière la gloire de l'Olympisme et de l'exercice physique. Des médailles leur sont — et leur ont été — distribuées au même titre qu'aux athlètes.

## Insigne de la Fête nationale

En cette année de centenaire de notre Constitution fédérale, notre Fête nationale sera célébrée avec un éclat particulier. Nous y avons pensé en préparant l'insigne du 1er août, et nous avons cherché à en faire un symbole de notre attachement au pays, que chaque citoyen sera fier de porter.

L'insigne choisi remplit bien cette condition. C'est une reproduction fidèle du sceau de la Confédération: la croix fédérale avec le millésime 1048 au centre, entourée des armoiries des 22 cantons. Tous les détails sont visibles et artistiquement rendus. L'ensemble constitue un vrai petit chef-d'œuvre qui fait honneur à la maison Huguenin frères au Locle, chargée de l'exécution.

## Vient de paraître

### Un nouveau guide sur la Suisse

Nous avons eu déjà le plaisir de signaler la nouvelle série de guides mis en vente par les éditions géographiques *Kümmerly & Frey*, Berne. Le guide consacré à la Suisse dont le texte est de *Tony Barnaud*, est très bien illustré par nos meilleurs dessinateurs suisses. Il a été élaboré avec le concours de l'office national du tourisme et se présente, non comme un guide habituel, mais comme un précis d'histoire, de géographie et de folklore national. Chaque région de tourisme est abondamment décrite, et c'est avec intérêt que l'on prend connaissance d'un texte vivant et qui sait en quelques pages esquisser l'essentiel d'une contrée. A côté de l'introduction historique et des descriptions des principales régions touristiques — descriptions, qui sont toujours suivies de notes gastronomiques, on trouve encore des chapitres consacrés aux stations thermales, à l'alpinisme, aux sports d'hiver, à la pêche, pour finir par quelques mots sur l'industrie et la technique de notre pays.

C'est donc un ouvrage que chacun voudra avoir dans sa bibliothèque et qui est tout simplement charmant, tant par sa présentation que par son contenu.

## Information

### Agence de voyages

**Per Mundum Tour Agency, Ltd., Sheldrake House, Londres, S. E. 5**

Nous prions ceux de nos membres qui ont été ou sont actuellement en relation d'affaires avec l'agence de voyages ci-dessus mentionnée de se mettre immédiatement en rapport avec nous.

**NEUCHÂTEL CHÂTENAY**  
la marque des bons hôtels...

**POUR VOTRE MENU DU 1<sup>er</sup> AOUT...**

<b>POULETS DE BRESSE</b> caisses de 18-30-35 pièces	kg 12.—
<b>POULARDES HOLLANDAISES</b> caisses de 12-15-17 pièces	kg 10.—
<b>POULETS DE GRAINS</b> caisses de 12-15 pièces	kg 7.50
<b>PINTADES DE BRESSE</b> caisses de 24 pièces	kg 12.—

Livraison franco de port

**CLARENCE F. ENGEL - GENÈVE**  
10, rue Jean Jaquet  
Import - Export (Téléphone 022 / 263 56)

Zu verkaufen an bester Verkehrsrouten der Zentralschweiz

**HOTEL**

mit 90 Betten (Zweitklasshotel). Großer Umsatz und Rendite nachweisbar. Jahresgeschäft. Erforderliches Kapital Fr. 100 000.—. Nähere Auskunft unter Chiffre Z. S. 2784 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Mittl. Stadtbetrieb sucht auf 15. August oder später

**Maschinenwäscher**  
mit Beruflich junger Mann, der Lust und Interesse hätte, sich in diesem Fach gründlich auszubilden

**Lingère-Stoiperin-Glättlerin**  
**Zimmermädchen**  
**Journalführerin-Kassierin**  
sprechenskundig, auf 1. Oktober oder früher

Anmeldungen mit Bild und Zeugniskopien an F. Grotzer, Hotel Jura, Bern.

Für die Leitung eines kleineren alkoholfreien Hotel- und Restaurationsbetriebes in der Ostschweiz wird

**Gerantenpaar**

gesucht auf Anfang oder Mitte September. Handschriftliche Offerten unter Chiffre OFA 1084 Sch, an Orell Füßli-Annoncen AG, Schaffhausen.

**Ungeziefer**

jedlicher Art vertilgt mit Garantie zuverlässig, billig und diskret, überall in der Schweiz.

**Otto v. Büren, Zürich**  
staatlich geprüft, Hardturmstr. 280, Tel. 27 70 85.

Sehr schöne

**Hotel-Pension**  
in Ascona, gut frequentiert, prächtiger Garten und Terrassen, direkt im Zentrum, mit Restaurantsbetrieb, nur wegen Krankheit

**zu verkaufen**

Preis Fr. 180 000.—, Anzahlung Fr. 45 000.—, (mit Inventar). Interessenten belieben Offerten einzureichen unter Chiffre H. P. 2691 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel-Restaurant in Zürich**  
sucht erstklassigen

**Hors d'œuvrier**

für Hors d'œuvre, kalte Platten, Canapés etc. Eintritt nach Belieben. Gef. Anmeldung unter Chiffre R. Z. 2770 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**WENN SIE**  
Hotel-Möbiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue!

**Champagne**

**Heidsieck-Monopole**

Dépositaires pour la Suisse  
**JEAN HAECKY Importation S.A. Bâle**

PASSANTENHOTEL-RESTAURANT IN BASEL bietet jungem, tüchtigem und strebsamen

**KOCH**

Gelegenheit sich zu verbessern durch Übernahme des

**CHEF-POSTENS**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Der derzeitige Inhaber verlässt die Stelle nach 10jähriger Tätigkeit, um sich selbständig zu machen. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen gef. unter Chiffre P. H. 2789 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Buffettochter**  
oder eventuell

**Lehrtochter**

Hotel Speer, Rapperswil am See, Tel. (055) 2 17 20.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Commis de cuisine - tournant**

de 20 à 24 ans, demandé pour entrée immédiate ou date à convenir. Offres et certificats à la direction Clinique Val-Mont, Olon/Montreux.

Zuverlässiger, seriöser

**Nachtportier**

in ein Hotel im Berner Oberland für sofort gesucht. Eilofferten mit Zeugniskopien erbeten unter Chiffre N. P. 2776 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel 80 lits à Genève cherche pour le 1er septembre

**Secrétaire main-courantière**

présent l'anglais. Place à l'année. Faire offre avec références sous chiffre S. M. 2763 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

**l'Arbalete**  
Dizaley  
GRAND VIN VAUDOIS  
J. P. Follin  
Mettlen  
SUIVRE

Gesucht

**Saallehrtochter**

in gutgehendes Kleinhôtel nach Ascona. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre SL 2722 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel

Gesucht

**Buffetdame**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten gef. an Pfenniger & Co. Bahnhof-Buffer, Luzern.

Suche Stelle als **Leiterin**  
in mittleres Hotel oder Pension, oder als

**Etagengouvernante**

in großes Haus auf kommenden Herbst. Beste Referenzen, arbeitsfreudig, tüchtig, branchenkundig, 4 Sprachen in Wort und Schrift, sicheres Auftreten. Gef. Offerten erbeten unter Chiffre L. G. 2716 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Goldentee**

La qualité de thé choisie pour notre eau par les spécialistes

**AUX PLANTEURS REUNIS S.A.**  
LAUSANNE  
Tel. (021) 2 61 22 / 23

**Stellen-Anzeiger** Nr. 31  
**Moniteur du personnel**  
**Offene Stellen - Emplois vacants**

**G**esucht in Sanatorium/Jahresstellen: jüngere, tüchtige Köchin, die Kenntnisse in der Diätetik besitzt, sowie eine Kochlehretzerin und ein gutes Küchenmädchen. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien unter Chiffre 1947

**G**esucht von führendem Betrieb in Hohenkurt in Jahresstellen: Küchenchef, ersk. Kraft, mit besten Referenzen. II. Buffetkocht. (evtl. Anfangeter), sowie Etagenportier-Telephonist. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1956

**G**esucht per sofort in Jahresstellen: Anfangs-Zimmermädchen, Wäscherin oder Wäscher. Offerten unter Chiffre 1957

**G**esucht in Jahresstelle: treue, gewandte Buffetdame oder Buffetkocht. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre 1958

**G**esucht per sofort Commis de cuisine, Chef de rang, Commis de rang, Saallichter. Offerten mit Zeugniskopien an Dir. C. Schärer, Bad Schinznach. (1958)

**G**eranten-Ehepaar, zuverlässiges, ein selbständiges Arbeitergewähltes, auf 1. Oktober oder später gesucht. Tüchtiger Koch mit Kenntnissen der vegetarischen Küche und Gattin als Mittlilfe in Office und Service, zur Leitung einer Pension mit Teamoon in Luftkurort am Genfersee. Sprachen: Deutsch und Französisch. Bedingung. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre 1932

**K**üchen-Aide per sofort in Jahres- evtl. Saisonstelle gesucht. Offerten an Hotel Chateau Bellevue, Sierre. (1955)

**S**ekretärin, tüchtige, selbständige, zur Besorgung der Kassa, des Faktur- und Lohnwesens, nach Grabünden gesucht. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre 1954

**Stellengesuche - Demandes de Places**

**Bureau & Reception**

**O**sterreichin, 20 Jahre alt, mit guten englischen und französischen Sprachkenntnissen, Absolventin der Wiener Hotel-Fachschule, sucht Stelle als Büroistin oder Direktionsgehilfin. Offerten an Marg. Zuzzi, Pörschach am See, Känten/Oster. (670)

**S**chweizerin, 25jährig, perfekt Englisch, Französisch, Deutsch und Italienisch in Wort und Schrift, sucht passende Stelle in Hotel. Offerten unter Chiffre 686

**S**ekretärin-Chef de réception, gewandte, vier Sprachen, sucht Jahresstelle in Erstklass-Stadthotel. Offerten unter Chiffre 684

**Salle & Restaurant**

**B**armann, expérimenté, parlant anglais, allemand, français, avec meilleures références, cherche place à l'année ou saison. Offres sous chiffre 677

**B**armann, jung, tüchtig, selbständig und sprachkundig, sucht Jahresstelle, Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre 689

**B**artocher, junge, sucht auf 1. September, evtl. früher, eine entsprechende Stelle in erstklassigem Betrieb. Deutsch und französisch sprechend. Offerten unter Chiffre 687

**B**armann, 25 Jahre alt, sucht Stelle in nur gute, seriöse Bar in Zürich. Eintritt 1. September. Offerten unter Chiffre 682

**C**ommis de rang, Österreicher, 24 Jahre alt, in der Schweiz beschäftigt, englisch und französisch sprechend, sucht Stelle für Herbst- oder Winterurlaub. Zeugnisse zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 660

**K**öchiner, 23jährig, sucht Stelle in gutgehendes Restaurant. Französische Schweiz bevorzugt. Offerten an Christian Brechbühl, Wertheimstein. (692)

**R**estaurantkocht, tüchtige, 3 Sprachen, sucht auf Anfang August in gutem Restaurant oder Pausenrestaurant am Zürichsee. Prima Zeugnisse von erstkl. Betrieben stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 681

**R**estaurantkocht, sprachkundig, gewandte, sucht Stelle in Hotel-Restaurant oder guten Land-Gasthof, Zürichseeregion, Wädenswil bevorzugt. Evtl. auch als Ablösung 1-2 Monate. Zeugnisse und Photo stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 682

**Cuisine & Office**

**C**hef de cuisine, gesetztes Alters, sehr tüchtiger, solider und ökonomischer Fachmann, der eine sorgfältige und abwechslungsreiche Küche zu führen versteht, sucht Saison- oder längere Anstellungstelle in erstkl., größeres, evtl. mittleres Haus. Chiffre 632

**C**hef de cuisine, Suisse-français, dans la 50e, bon restaurateur, faisant bien pâtisseries et entremets, cherche place de saison. Faire offres à Mr. Schoz, rue du Stand 46, Genève. (679)

**C**hef de cuisine, gesetztes Alters, ledig, wünscht Vertrauensposten in anst. Küche. Bedingung: Restaurant-Service ausgesprochen. Offerten mit Konditionen an A. Henry, Vis San Lorenzo 7, Lugano. (637)

**C**hef de cuisine d'élite, excellent restaurateur, cherche place dans hôtel de bon rang ou restaurant de préférence en Suisse romande. Place stable désirée, référence de 1er ordre. Offres à case postale 2200, Bienne. (852)

**H**otelpâtissier, tüchtiger, selbständiger Arbeiter, sucht auf Anfang September Jahresstelle. Offerten an Emil Wyß, Pâtissier, Hotel Bellevue, Seelisberg. (673)

**Etage & Lingerie**

**B**äuerle, 28 Jahre alt, sucht Stelle als Etagenportier, wenn möglich in der französischen Schweiz. Eintritt per sofort. Offerten an H. Hammer, Ob.-Gösgen (Sol.). (690)

**Z**immermädchen, tüchtiges, gesetztes Alters, sucht per sofort Jahres- oder Saisonstelle. Offerten mit Angabe der Verdienstmöglichkeiten an A. B., Postlager Kaufhaus, St. Gallen. (678)

**Z**immermädchen, gesetztes Alters, tüchtig, zuverlässig und sprachkundig, sucht Stelle in nur gutes Haus. Stadt oder Zentralviertel. Offerten mit Verdienstabgaben unter Chiffre 690

**Loge, Lift & Omnibus**

**A**ltenportier oder Portier-Conducteur, 30 Jahre alt, sprachkundig, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement auf Anfang August. Lugano bevorzugt. Offerten unter Chiffre 693

**A**lten- oder Etagenportier, sprachkundig, ein selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutgehendes Hotel zu baldigem Eintritt. Offerten an H. A. Hauptvogel, Badegg. (685)

**C**ongreger, 23jährig, 6 Sprachen, sucht Stelle auf Herbst oder Winter. Offerten unter Chiffre 683

**I**talener, 15jährig, noch in Italien, wünscht Stelle als Hotelportier. Spricht deutsch, französisch, italienisch u. englisch. Arbeitsbewilligung müsste besorgt werden. In Frage käme Saisonstelle per sofort. Offerten an Elena Bianco, b. Unterfinger, Bahnhofstr., Herisau. (853)

**Bains, Cave & Jardin**

**M**ann, ruhiger, arbeitsam, vertraut mit aller Gartenarbeit und mit dem Rüsten von Gemüsen, sucht Dacheckung in Hotel. Auch andere Arbeit im Hotel wird angenommen. Gute Behälterung und Familienanschluss erwünscht. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 688

7139 Filles de salle ou commis de rang, de suite, clinique, Alpes Vaudaises.

7140 Aide-portier, de suite, hôtel moyen, Neuchâtel.

7142 Aide-coch. (suisse/ai s. poss.), de suite ou à convenir, grd. hôtel, lac Léman.

7143 Ière lingère, femme de chambre, de suite, hôtel de passage, Genève.

7147 Portier, garçon de cuisine, hôtel de passage, la Léman.

7149 Un secrétaire expérimenté, de suite, hôtel de passage, lac Léman.

7150 Polytechno-rompant concierge, commis de rang, saucier, commis de cuisine, grd. hôtel, lac Léman.

7155 Che de rang expér., jeune sommelier, casserolier, de suite, hôtel, lac Léman.

7158 Fille de salle, fille de salle déb., de suite ou à convenir, hôtel moyen, Lausanne.

7160 Casserolier, garçon de cuisine, de suite, hôtel 50 lits, Valais.

7161 Repasseuse, expér., de suite, grd. hôtel, Lausanne.

7162 Femme de chambre, de suite, hôtel de passage, Genève.

7163 Fille de salle, de suite, grd. hôtel, lac Léman.

7164 Fille de salle déb., à l'année, hôtel 60 lits, lac Léman.

7165 Fille de salle et de restaurant, de suite, hôtel moyen, Vaud.

7166 Commis de cuisine, de suite, grd. hôtel, Lausanne.

7167 Gouvernante écon., évl. déb., Commis de rang, chasseur (évl. déb.), de suite, hôtel moyen, Genève.

7169 Fille de salle, de suite, hôtel 80 lits, Valais.

7170 Portier, de suite, hôtel de passage, lac Léman.

7171 Femme de chambre, de suite, hôtel 40 lits, Valais.

7172 Secrétaire expér., de suite ou à convenir, grd. hôtel, Tessin.

7173 Femme de chambre et aide service, de suite, petit hôtel, Alpes vaudaises.

7174 Fille de salle, de suite, hôtel de passage, lac Léman.

**SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN**  
**Fachberufsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933**  
**BASEL**

**Vakanzenliste**  
*Liste des emplois vacants*

**des Stellenvermittlungsdienste**

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

- 7805 Aide de cuisine, Küchenmädchen, Buffetdame, sofort, ersk. Hotel, Ostschweiz.
- 7807 Pâtissier, sofort, Hotel 120 Betten, Kl. Nidwalden.
- 7808 Chasseur, sofort, Rest. Rest. Bern.
- 7810 Chef de rang, Commis de rang, sofort, ersk. Hotel, Tessin.
- 7812 Zimmermädchen, Portier, sofort, Hotel 70 Betten, Tessin.
- 7813 Pâtissier, Jahresstelle, ersk. Hotel, Zürich.
- 7816 Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Lugano.
- 7818 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Locarno.
- 7821 Wäscherin, Saallichter, sofort, Hotel 90 Betten, Vevay.
- 7824 Commis de cuisine oder junger Pâtissier, junge Buffetdame, Sekretärin, sofort, Hotel 90 Betten, Thunsee.
- 7828 Aide oder Commis de cuisine, sofort, Berghotel 60 Betten, Berner Oberland.
- 7829 Junger Küchenchef, Commis de cuisine, Etagenportier, nach Übereink., mittl. Passantenhotel, Basel.
- 7832 Aide de cuisine, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
- 7834 Officebursche, Saallichter, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Lugano.
- 7837 Aide de cuisine, sofort, Berghotel 40 Betten, Zentralviertel.
- 7838 Zimmermädchen, Portier, Hausbursche, sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.
- 7844 Hausbursche, Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Luzern.
- 7846 Bar-Restaurantkocht, sofort, kl. Hotel, Locarno.
- 7848 Chef de rang, Chef de service, Buffetkocht, Küchenchef, nach Übereink., mittl. Hotel, Fribourg.
- 7848 Hausbursche, sofort, Hotel 90 Betten, Thunsee.
- 7849 Lingermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, B. O.
- 7852 Etagenportier, Entrée- und Portier, Commis de cuisine, Zimmermädchen, Chasseur, sofort, ersk. Hotel, Tessin.

- 7857 Sekretärin, sofort, mittl. Hotel, Lugano.
- 7858 Sekretärin, sofort, Hotel 80 Betten, Tessin.
- 7859 Köchin, Hilfsköchin oder Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Engadina.
- 7861 Barna, sofort, Hotel 70 Betten, Adelboden.
- 7862 Restaurantkocht, sofort, kl. Hotel, Zürichsee.
- 7864 Restaurateur, sofort, Hotel 150 Betten, Vevay.
- 7865 Saal-Serviertochter oder Kellner, sofort, kl. Hotel, Locarno.
- 7866 Küchenchef, Sekretärin, 1. Oktober, Maschinenwäscher, Hotel, Bern.
- 7870 Hotelmaler, nach Übereink., ersk. Hotel, B. O.
- 7871 Hausbursche, sofort, Hotel 110 Betten, B. O.
- 7872 Officebursche, sofort, Hotel 80 Betten, B. O.
- 7873 Commis de rang, Deutsch, Franz., Englisch, sofort, mittl. Hotel, Sol.
- 7874 Aide-Portier, sofort, Hotel 40 Betten, Badoort, Ki. Aargau.
- 7875 Saal-Restaurantkocht, Commis oder Aide de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralviertel.
- 7876 Küche-Officegouvernante für 1 Monat, Chef de partie, Commis de cuisine, sofort, ersk. Hotel, Untergengdlin.
- 7877 Stöperlin-Lingère, Aide de cuisine, sofort, mittl. Hotel, Ki. Aargau.
- 7878 Lingère-Glätterin, sofort, ersk. Hotel, Basel.
- 7879 Serviertochter, Zimmermädchen, Anfang August, Hotel 80 Betten, Tessin.
- 7881 Etagenportier, Zimmermädchen, Commis de rang, sofort, Hotel 120 Betten, Tessin.
- 7884 Saallichter, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
- 7885 Alleinzimmermädchen, Deutsch, Französisch, Alleinportier, Deutsch, Französisch, sofort, kleineres Hotel, Lugano.
- 7887 Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Badoort, Ki. Aargau.
- 7888 Alleinköch, Küchenbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Thunsee.
- 7890 Aide de cuisine, Casserolier, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 7891 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Aargau.
- 7892 Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Aargau.
- 7893 Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.
- 7894 Commis de cuisine, sofort, Hotel 60 Betten, Grabünden.
- 7895 Aide de cuisine, sofort, mittl. Restaurant, Basel.
- 7902 Buffetkocht, 1. August, mittleres Passantenhotel, Basel.
- 7903 Lingermädchen, Commis de cuisine, Officebursche, 15. August, ersk. Hotel, Basel.
- 7905 Etagenportier, sofort, mittl. Hotel, Thunsee.
- 7906 Aide de cuisine oder Köchin, sofort, Hotel 90 Betten, Vierwaldenburger.
- 7907 Commis de cuisine, sofort, größeres Restaurant, Neuenburg.
- 7908 Küchenchef, sofort, ersk. Hotel, Pontresina.
- 7909 Saallichter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
- 7912 I. Buffetdame, Jahresstelle, mittl. Restaurant, Olten.
- 7913 Wäscherin, Jahresstelle, sofort, mittl. Hotel, Olten.
- 7914 Küchenbursche, sofort, Hotel 90 Betten, Grabünden.
- 7915 Restaurantkocht oder Kellner, sofort, mittl. Hotel, Olten.
- 7916 Zimmermädchen, sofort, ersk. Hotel, St. Moritz.
- 7922 Saallichter, sofort, mittleres Hotel, Wengen.

- 7923 Alleinköch, Serviertochter, sprachkundig, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldenburger.
- 7927 Aide de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Grabünden.
- 7928 Restaurantkocht oder Kellner, sofort, mittl. Hotel, Arosa.
- 7929 Serviertochter, sofort, Buffetkocht, Hotel 30 Betten, B. O.
- 7931 Küchenmädchen, 7 August, mittleres Hotel, Basel.
- 7932 Etagenportier, Commis de rang, Chef de rang, ersk. Hotel, Lugano.
- 7938 Anfangszimmermädchen, Wäscherin, sofort, mittleres Hotel, Arosa.
- 7946 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
- 7947 Serviertochter, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralviertel.
- 7948 Winterassistent 2 Etagenportier, 4 Saallichter, 4 Zimmermädchen, Wäscherin, Lingère-Glätterin, Lingère-Stöperlin, Lingermädchen, Aide de cuisine, Pâtissier-Aide de cuisine, Serviertochter, ersk. Hotel, Arosa.
- 7965 Buffetdame, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
- 7967 Aide de cuisine, Pâtissier, sofort, Hotel 40 Betten, Baselland.
- 7969 Aide de cuisine, Ende August, ersk. Hotel, Rheinfelden.
- 7970 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralviertel.
- 7971 Alleinköch(in), sofort, Hotel 30 Betten, Grindelwald.
- 7972 Alleinköch, sofort, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
- 7973 Demi-Chef, Commis de rang, sofort, Großhotel, Grabünden.
- 7974 Chef de partie, Aide de cuisine, Commis de cuisine, Jahresstellen, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
- 7978 Hausbursche, Küchenbursche, sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 7980 Lingermädchen, sofort, mittl. Hotel, Basel.
- 7983 Saallichter, sofort, mittl. Hotel, Lugano.

**Lehrstellenermittlung:**

- 7817 Saallichter, sofort, Hotel 60 Betten, Genfersee.
- 7834 Saallichter, ersk. Hotel, Lugano.
- 7835 Saallichter, sofort, Hotel 40 Betten, Aargau.
- 7865 Buffetkocht, sofort, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
- 7900 Büropraktikant(in), 15. August, ersk. Restaurant, Basel.
- 7902 Büropraktikant, Ende September, mittleres Hotel, Biel.
- 7952 Kochlehrling, sofort, ersk. Hotel, Lugano.
- 7974 Kochlehrling, sofort, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.

**„HOTEL-BUREAU“**  
**Succursale de Lausanne**  
 Avenue du Théâtre 2, Lausanne, Téléphone (021) 392 58.  
 Les offres concernant les places vacantes ci-près doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

9128 Chef de partie, de suite, clinique, Vaud.  
 9129 2 chefs de partie, de suite, grd. hôtel, lac Léman.  
 9132 2 garçons de filles d'office, de suite, petit hôtel, Montreux  
 9133 Chasseur, contrôleur, chef de service, chef de rang, fille de buffet, de suite, hôtel de passage, Fribourg.

**Gesucht**

per sofort für Saison- und Jahresstellen:

- Chefköchinnen
- Hilfsköchinnen
- Kochlehrtöchter
- Buffetlehrtöchter
- Saallichter
- Hilfszimmermädchen
- GlätterInnen
- Lingermädchen
- Zimmermädchen
- Saallichter
- Obersaallichter
- Restaurantkocht
- Küchen-Officeburschen
- WäscherInnen

Zeugniskopien mit Bild an: HOTEL-BUREAU, BASEL, Gartenstrasse 112 (Fachberufsnachweis des Schweizer Hotelier-Vereins).

**Gesucht** per 15. August 1948 tüchtiger  
**KOCH**  
 zur selbständigen Führung erstklassiger Restaurant- und Hotelküche. Hoher Lohn. Ferner

**Aide oder Commis de cuisine**  
 Eintritt sofort. Gutbezahlte Stelle. Offerten sind zu richten an Hotel Engel, Liestal.

**Luxembourgeoise**  
 23 ans diplômée Ecole Hôtelière S.S.H. Lausanne connaissant anglais, français, allemand désire emploi

**réception, bureau**  
 dans grand hôtel (ville suisse). Entrée 15 octobre. Offres à: Mariette Steffen, Hôtel de la gare, Mondorf-les-Bains (Luxembourg).

Mittleres Hotel-Restaurant in Bern sucht:

- 1 Portier
- 1 Portieranfänger
- 1 Saallichter

deutsch, franz. (engl.) sprechend. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnis und Photo sind zu richten unter Chiffre B. E. 2-39 an die Hotel-Revue, Basel.

**EHEPAAR**  
 30jährig, Deutsch, Französisch, Englisch, mit Fähigkeiten, Zeugnisse und Referenzen, sucht Stelle per sofort nach Übereinkunft in Erstklasshotel bei zeitgemäßen Bedingungen als

**Direktor, Gérant oder Chef de Réception**  
 (daselbst für Ehefrau: Bureau, Gouvernante oder Buffet). Offerten unter Chiffre D G 2790 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Zu verkaufen**

**Hotelherd**  
 mit Wärmeplatte (für Kohlenfeuer). Sehr günstige Occasion. Badstuber, Mattenhof 50, Zürich 51, Telefon 46 43 68.

19jährig Bursche mit sehr guten Kochkenntnissen gesucht

**Kochlehrstelle**  
 in großem Speiserestaurant. Platz Zürich, sowie mit Logis bevorzugt. Eintritt Herbst. Offerten mit Angaben der Lehrbedingungen unter Chiffre OPA 1858 an Orell Füssli-Annoucen, Zürich, Zürcherhof.

**Küchenchef eventl. Alleinköch**  
 sucht Jahresstelle für sofort oder nach Übereinkunft, in Hotel oder Restaurant. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre S J 2788 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Dr. jur., Österreicher, mit langjähriger Praxis in Bank und Industrie, spricht und korrespondiert französisch, italienisch, englisch, spanisch und 2 slavische Sprachen, gute Erscheinung, 19 Jahre, Auftreten, sucht Anstellung als

**Chef de réception**  
 oder ähnliches. Offerten unter Chiffre H 5550 Y an Publicitas Bern.

**Apprenti-cuisinier**  
 cherche place. S'adr. à Joseph Grandjean, Mécanicien, Morlon (Ct. Fribourg).

**Konditor-Pâtissier**  
 im Alter von 36 Jahren, verheiratet, mit ersten Referenzen von Konditoreien und Hotels, wünscht sich zu verändern. Nur Jahresstelle in Konditorei oder Hotel; auch Zeugnissen. Wohnort erwünscht. Chiffre SA 2831 Z an die Schweizer Annoucen AG, Zürich.

**Wir suchen in Jahresstelle**

**Hilfszimmermädchen**  
 per 1. September 1948, Deutsch und französisch erforderlich, englisch erwünscht. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Baur au Lac, Zürich.

**Gouvernante d'économat**  
 bien recommandée demandée pour un remplacement d'un mois (mi-septembre à mi-oc). Offres, certificats et présentions à la direction de la Clinique Val-Mont, Glin/Montreux.

Bestefrequenteres Hotel in Bern s. O. K. zur Ablösung während Militärdienst im Oktober

**Alleinportier**  
 A P 2796 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Alleinkoch**  
 oder **Chefköchin**  
 Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnissen und Bild sind erbeten unter Chiffre H. Q. 2197 an die Hotel-Revue, Basel.

Hôtel Beau-Rivage, Ouchy-Lausanne, engagiert

**un commis de cuisine**  
 Prière d'adresser offres avec copies de certificats et présentions à la Direction.

Gebildete Schwedin sucht

**Praktikantinnenstelle**  
 in Hotel. Kenntnisse in Englisch, Deutsch, Bureauarbeit und halbjähriges Praktikum in engl. Internat. Briefe unter Chiffre. « Okt. 48 » an Urbachs International Advertising Office, 63, Lancaster Grove, London, NW 3.

Jeune homme, 21 ans, sérieux et travailleur, et désire apprendre le

**métier de cuisinier**  
 cherche place de débutant. Préférence: Station Valais ou Grisons. Offres sous chiffres X 24015 U a Publicitas Bienne.

**Chef de cuisine**  
 42 ans, excellent Restaurateur cherche situation dans une maison. Faire offre sous chiffre C. M. 2793 à la Revue Suisse des Hôtels à Bile 2.

**Ehepaar**  
 H. Hausbursche-Portier, handwerkliche Fähigkeiten erwünscht. In Verbindung mit Office, Küche, Lingerie, Zimmerdienst.

Gute Verpflegung, freie Wohnung (Doppelschlafzimmer), freie Wäsche und guter Barolo, je nach Fähigkeiten und Leistungen. Saubere christliche Leute, die sich für eine Dauerstelle interessieren und sich gut ausweisen können, werden gebeten, ihre handschriftliche Offerte mit Zeugnissen und Photo einzusenden unter Ziffer E. P. 2727 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Zimmermädchen**  
 deutsch u. französisch sprechend, sucht Stelle im Kanton Tessin. Saison Anfang September bis Ende November. Offerten unter Chiffre SA 548 L an Schweizer Annoucen AG, Lausanne.

**Offerten**  
 von Vermittlungsbureaus

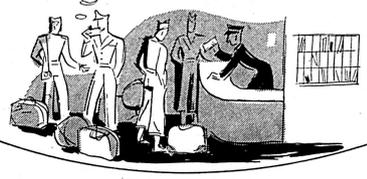
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

**Geschäftlicher** für Hotels

liefert prompt und billig

**Zentralbureau Schweizer Hotelier-Verein**  
**Basel 2**  
 Gefl. Musterbogen verlangen

Im Zeichen der Hotel-Erneuerung



Sie kommen und gehen  
und erzählen in ihrer Heimat von der kleinen, schönen Schweiz.  
Gäste aus U.S.A. werden vermehrt zu uns kommen;  
sie lieben praktische, behagliche Einrichtungen und modernen Komfort.

Treppen- und Korridor-Läufer,  
in geeigneten Dessins, Farben und Qualitäten  
wirken wohllich und eindrucksvoll!

Muster u. Offerten bereitwillig durch unsere Hotel-Abteilung

# Schuster

TEPPICHHAUS S. HUSTER & CO. ST. GALLEN/ZÜRICH

## Vergrößern Sie Ihre Auswahl

durch mehrere garnierte kalte Platten, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen!

Das vorzügliche

## Saucenpulver DAWA

erleichtert Ihnen dies ganz wesentlich, denn pickfeine Saucen erhöhen den Genuß.

Saucenpulver DAWA erfreut sich großer Beliebtheit, es ist bequem und ausgiebig. Ein Versuch wird auch Sie überzeugen. Verlangen Sie von uns mit Ihrer Bestellung die Broschüre „Salate und Saucen“.

Dr. A. WANDER A.G., BERN  
Tel. (031) 5 50 21

EIN GANG ZU



LOHNT SICH!

*alle Teppiche*

Unverbindliche Offerte oder Besuch eines Mitarbeiters jederzeit gerne.

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

## Hallauer Schinkenwurst

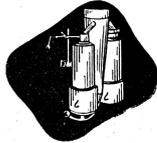
einzigartig pikant

HERMANN RÜEDI  
WINTERTHUR  
Fabrikation feiner  
Wurst-Spezialitäten  
TEL. 2 22 45



Die Wurst für Feinschmecker

### Kaffee- und Küchenmaschinen



blitzend sauber  
mit dem entfettenden  
Reinigungspulver



Es verhindert Kalkbildung  
erleichtert das Reinigen und  
schont die kostbaren  
Maschinen

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42  
Tel. (031) 28 60 11  
Qualität zu günstigem Preis!

## Calif. Fruchtsäfte „Libby“

in großen und kleinen Büchsen

Grapefruit  
Orangen  
Grapefruit/Orangen gemischt  
Ananas  
Tomaten



## HANS GIGER & Co., BERN

Lebensmittel-Großimport  
Gutenbergstraße 3      Telefon (031) 2 27 35

REKLAME-ANGEBOT

Reine Woll-Tourney

## Jaß-Teppiche

60 x 70 cm nur Fr. 17.50. — Versand gegen Nachnahme.

A. M. Selg, Teppichhandel, Bülach

### Liegestühle



Fr. 27.—  
Nur solange Vorrat.

Lehmann, Winterthur  
Schaffhauserstr. 11. Tel. (052) 2 73 66

## Wir lösen Ihre Lüftungsprobleme

auf neuer Grundlage - Große Ersparnis

Unverbindliche Beratung durch Fachleute

MARTI & HILFIKER, ZÜRICH  
Weinbergstraße 11      Telefon 268816

Familienverhältnisse halber zu verkaufen größeres

# HOTEL

im Saanenland mit Sommer- und Winteraison.  
Nötiges Kapital Fr. 200'000.—. Interessenten melden sich unter Chiffre B. O. 2738 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### Ankauf und Verkauf

von Hotel- und Wirtschaftsmobilien.  
Übernehme jede Liquidation.  
O. Locher, Baumgarten, Thun.

## Hotelmobilien zu verkaufen

aus Hotelliiquidation zu verkaufen

Offerten unter Chiffre H.M. 2760 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

Zu verkaufen in Wengen das gutgelegene

## Hotel Breithorn

Sommer und Winter geöffnet.  
Für weitere Auskunft wende man sich an H. Gyger, Hotels Alpenruhe Kulm & Breithorn, Wengen.

Champagne



CHAMPAGNE  
TAITTINGER  
BRUT

Champagne des Ambassadeurs  
Ambassadeur des Champagnes

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

Serious acheteurs d'un

## Frigo

d'occasion, marque connue, fabrication récente, contenance 500 à 1500 lit. Faire offres sous chiffre P 9070 S Publicitas Sion.

## KASPAR-GOLD

Wir sind stolz auf den guten Ruf, den unsere Fett-Produkte genießen und bemühen uns, jeden einzelnen Auftrag so auszuführen, daß der Kunde zufrieden ist und mit Freuden wieder bei uns bestellt.

### Das Speisefett für verwöhnte Ansprüche

Alle schätzen die feine Qualität, die Ausgiebigkeit und den vorteilhaften Preis von „Kaspar-Gold“ mit 10% bester eingesottener Butter.

Gebinde à 4, 9, 25 und 50 kg . . . . Fr. 4.30 per kg



## HANS KASPAR AG. ZÜRICH

Margarine- und Speisefettfabrik

Telephon (051) 33 11 22      Ispophon (051) 33 11 27

OFFICE



im Nu servierbereit sind



## ROCO EIER-RAVIOLI

ROCO CONSERVENFABRIK RORSCHACH AG RORSCHACH

## SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

im „MONTANA“      Tel. (041) 255 51      Staatl. subventioniert

## Kochkurse

7. Sept. bis 27. Okt.  
28. Okt. bis 18. Dez.

Für alle, die sich im Rahmen der hotelfachlichen Ausbildung eine gute, grundlegende theoretische und praktische Küchenkenntnis erwerben wollen. Der Kochkurs arbeitet als Küchenbrigade.

## Servierkurse

7. Sept. bis 27. Okt.  
28. Okt. bis 18. Dez.

Für alle jene, die den Service theoretisch und praktisch in umfassendem Aufbau kennenlernen oder sich für den Serviceberuf vorbereiten möchten. Der Servierkurs stellt die Servicebrigade dar. Illustrierter Prospekt sofort auf Verlangen. Tel. (041) 255 51

## BASIC ENGLISH

in 1 Monat. Französisch oder Englisch geläufig in 2 Monaten. Diplom in 4 Monaten. Sekretär(innen)-Diplom in 6 Monaten. Englische Fernkurse

POLYGLOT SCHOOL  
Montreux-Territet-H., Tel. (021) 637 44.