Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 61 (1952)
Heft: 15

Heft

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

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

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

Download PDF: 17.08.2025

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

A. Z. Basel 2.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 20.–, halbjährlich Fr. 12.–, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.–, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.–, monatlich Fr. 3.–. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG. Elisabethenstrasse 15. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telephon (061) 58690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. 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. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 58690.

Nr. 15 Basel, 10. April 1952 Erscheint jeden Donnerstag 61. Jahrgang 61e année Paraît tous les jeudis Bâle, 10 avril 1952 **N° 15**

Aus dem Inhalt:

Seite 2: **Frequenzsteigerung durch Pflege der Presse**

Seite 3: **Höhere Devisenerlöse aus dem Touristenverkehr?**

Seite 10: **Fachecke - Rubrique professionnelle**

Seite 12: **Hotelerneuerung in Bad-Ragaz**

Pâques, les perspectives de la saison et du trafic automobile

D'habitude quand les fêtes de Pâques tombent sur le milieu du mois d'avril, le trafic de sports d'hiver est extrêmement minime et les étrangers, comme nos compatriotes, se précipitent chercher la chaleur et les prémices du printemps dans les grandes stations du sud de notre pays, c'est-à-dire sur les bords des lacs tessinois, du lac Léman, à moins qu'ils ne goûtent la douceur du climat de la vallée du Rhône où les arbres commencent à fleurir.

Pâques marque cette année la fin et le début d'une saison

Cette année, la saison d'hiver s'est prolongée et au mois de mars l'animation a encore été grande. En outre, le retour du froid et de la neige a encouragé les hôtels de sports d'hiver à demeurer ouverts jusqu'à Pâques où ils bénéficieront aussi d'une grande affluence si les conditions météorologiques se maintiennent.

Pour l'hôtellerie saisonnière de plaine, Pâques marquera aussi le début d'une saison de printemps et d'été que l'on souhaite favorable en dépit des obstacles qui entravent le trafic international. Pendant la guerre on était obligé de parler de la «saison de Pâques» puisque les hôtels étaient pleins du Jeudi saint au lundi de Pâques, puis végétaient avec quelques clients jusqu'aux vacances d'été proprement dites. Au fur et à mesure de la libération des échanges touristiques et de l'augmentation des allocations individuelles de devises, les hôtels de notre pays virent leur fréquentation s'améliorer. Ces dernières années les stations tessinoises, la Suisee centrale, les bords des lacs de Thoune, de Brienz et du lac Léman reçurent dès le mois de mai des hôtes étrangers voyageant en groupes, ou faisant individuellement de plus ou moins longs séjours.

Perspectives pour le printemps et l'été, rendement de l'hôtellerie

Si l'ombre des restrictions monétaires anglaises et françaises ne planait pas sur le tourisme international de printemps et d'été, les perspectives seraient très favorables. En effet, la Suisse a conservé sa réputation de pays de tourisme par excellence et a perdu celle d'«îlot de vie chère» qu'on lui avait faite il y a deux ou trois ans à l'étranger. A qualité égale, les prix de nos hôtels supportent avantageusement la comparaison avec ceux des pays qui nous entourent. En France, en Italie, en Autriche même, le coût de la vie a augmenté dans de telles proportions, que les hôtels ont été obligés d'adapter leurs prix. Malgré cela les hôteliers estiment qu'ils n'ont pu de loin compenser la hausse générale des prix de revient et que le *rendement* de leurs entreprises est en péril. Il y a actuellement un parallélisme étonnant entre la situation économique de l'hôtellerie des divers pays d'Europe. En Suisse aussi, les *sacrifices* consentis pour maintenir ou accroître la fréquence ne pourront plus se répéter et c'est du côté d'un *abaissement des prix de revient* qu'il faudra absolument chercher une amélioration du rendement. En ne modifiant pas les prix d'hôtels par rapport à ces dernières années, les hôteliers suisses ont largement contribué à attirer les touristes et ont fait ainsi une propagande qui leur aura coûté des millions de francs. Ils ont énergiquement soutenu les efforts que déploye l'Office central suisse du tourisme pour faire connaître la Suisse à l'étranger. Il est hors de doute que si les Anglais et Français avaient de nouveau les allocations de l'été dernier, ils viendraient en foule au cours de ces prochains mois. On peut de plus compter sur une forte fréquentation de touristes allemands – grâce à l'augmentation de la quote globale et de l'attribution individuelle – ainsi que des ressortissants des Etats-Unis et du Canada – grâce à la création de la classe touriste sur les lignes d'aviation qui relient l'Amérique à l'Europe. On peut aussi penser que la clientèle suisse qui a fait des expériences onéreuses à l'étranger ces cerniers temps restera d'avantage en Suisse pour les vacances d'été.

Tour irait pour le mieux dans le meilleur des mondes, si les Anglais n'étaient obligés de se contenter de la modeste allocation de 25 £ et par là-même de réduire leurs dépenses ainsi que la durée de leur séjour. Il ne faut pas se faire d'illusion, la clientèle anglaise sera nombreuse en Suisse cet été aussi, mais on peut prévoir que ce sont surtout des jeunes gens avides et des personnes pressées de découvrir l'Europe qui traverseront la Suisse. Notre pays sera moins un but en lui-même, qu'une étape sur un itinéraire.

Importance des véhicules à moteur

Il est clair que les voyages organisés qui libèrent le touriste de tout souci seront de nouveau en faveur. La crainte de l'inconnu en pays étrangers, et surtout le fait que les vacances du voyageur sont trop courtes pour qu'il ait le temps de s'acclimater à un endroit, lui font volontiers aliéner une partie de sa liberté individuelle au profit de son manque d'initiative et de ses aises. Si l'année 1950 avait déjà connu un trafic automobile record, ce dernier a été largement dépassé l'année dernière et augmentera encore cette année en raison du développement des véhicules à moteur. N'annonçait-on pas récemment que pour le premier trimestre de cette année, la ville de Paris avait enregistré une augmentation de 60 mille véhicules à moteur. N'oublions pas que l'année dernière, on a compté que quelque 40 mille autocars et environ 770000 voitures particulières sont entrées en Suisse, ceci indépendamment du trafic frontalier. Si l'on estime à 3 unités le nombre de personnes transportées par les voitures privées, et à 26 nuitées celui des personnes transportées par autocars, on arrive à un total approximatif de 3 millions de touristes arrivés par la route. En transformant ces arrivées en nuitées au taux de 2,8 journées pour les voyageurs en voitures particulières et de 1,5 jour pour les voyageurs en cars, on arrive à quelque 8 millions de nuitées. Il s'agit naturellement d'évaluations. Mais comme, sur les 20 millions de nuitées enregistrées l'année dernière, il n'y a que 8,5 millions de nuitées étrangères, la statistique des organisations automobiles doit faire la part trop belle au nombre de personnes transportées par les véhicules à moteur, surtout si l'on songe au nombre de touristes arrivés par la voie des airs ou encore par chemin de fer.

Sans vouloir pour cela minimiser l'importance de l'automobile et des autocars – importance qui, répétons-le, sera sans doute encore plus grande ce printemps et cet été – il ne faut donc pas attribuer à ces chiffres une valeur trop absolue. Une analyse des entrées d'après le pays d'origine place la France au premier rang. Elle est suivie par l'Italie, puis par l'Allemagne, dont le mouvement touristique s'accentue fortement. Il est réjouissant de constater que malgré les difficultés de devises, le nombre des véhicules britanniques a passé de 34 à 46 mille.

L'hôtelier prépare la saison

Alors que les hôtels de sports d'hiver s'apprêtent à fermer leurs portes après Pâques, les autres se préparent depuis plusieurs semaines à recevoir la clientèle suisse et étrangère. Ces préparatifs furent ardus, car plusieurs maisons étaient resté fermées pendant l'hiver. Il faut donc faire les réparations nécessaires, engager du personnel – ce qui est extraordinairement difficile actuellement puisqu'il n'y a pas assez de main-d'œuvre suisse dans certaines catégories d'employés et que le personnel qualifié étranger hésite à s'expatrier – et espérer que les quelques commandes assurées se complèteront peu à peu.

Il y a beaucoup de travail et peu de gain en perspective, puisque l'on aura affaire en grande partie à des hôtes de passage qui seront économes par la force des choses. Les jours d'affluence, ce sera le tourbillon des arrivées et des départs qui exigent une concentration énorme de la part de l'hôtelier ou de son chef de réception. Ne faut-t-il pas respecter les engagements pris, puisque le client estime, quand il s'agit de lui, que l'hôtelier doit être infaillible. Les chambres seront très souvent occupées par de nouveaux clients, il faudra les faire à fond chaque jour et changer le linge; tout cela pour des prix qui ne laissent guère de marge, sous prétexte qu'il s'agit de groupes.

Mais l'hôtelier qui a déjà fait face à ce trafic est prêt à l'affronter à nouveau. L'expérience lui aura inspiré les rationalisations à apporter et il pourra, si aucun nouvel événement ne survient, faire une saison et tenir encore une année.

Souhaitons que les fêtes de Pâques, avec l'animation qu'elles apportent, marquent le début d'une saison longue et fructueuse, et soient pour notre hôtellerie aussi, le signe du triomphe de la vie sur la mort.

Eine Finanzquelle, die dem Bund erhalten bleiben muss

Zur kommenden Volksabstimmung über die Umsatzsteuer

In einer sehr sorgfältigen finanzpolitischen Studie, die den Titel trägt „Die Warenumsatzsteuer – eine unsoziale Belastung?", gelangt der der Gewerkschaftsbewegung nahestehende Verfasser, Dr. V. Gawronski, zum Schluss, dass die Umsatzsteuer *weit besser ist als ihr Ruf*. Darum muss man es mit der „Wirtschaftsförderung" füglich als eine Tragik bezeichnen, dass ausgerechnet die Fiskalabgabe, die vor allen andern durch ihre Einfachheit und Ergiebigkeit hervorsticht, so häufig verleumdet und mit leeren Schlagworten angefeindet wird. Es zeigt sich darin, dass die These Ferdinand Lassalles von der Ungerechtigkeit und drückenden Härte der Verbrauchsabgaben für die arbeitende Klasse, die vor 100 Jahren nicht so abwegig war, von den Gegnern der Verbrauchsabgaben unbedenklich auch für die Gegenwart als gültig betrachtet wird, obschon dank den Gewerkschaften die Arbeiterschaft heute dem Unternehmertum als starker Partner gegenübersteht und es seit Jahrzehnten schon verstanden hat, sich einen steigenden Anteil am Sozialprodukt zu erkämpfen.

Viel hat zur Verunglimpfung der Warenumsatzsteuer, die vor 10 Jahren zum ersten Male erhoben wurde und dem Bunde alljährlich mehr als 400 Millionen Franken einbringt, der Entschluss beigetragen, das Steuerbetreffnis offen dem Verkaufspreis zuzuschlagen, dieweil bei einer Abgabe, die nicht von den Detaillisten, sondern von den Grossisten bezahlt wird, die seit Oktober 1951 zur Regel gewordene *verdeckte Überwälzung* als natürlich und normal angesehen werden muss. Die leidige Rechnerei mit roten Rappen hat ihrerseits mitgeholfen, mancherorts Missbehagen gegen diese ebenso praktische wie einträgliche Steuer hervorzurufen. Nur so ist es zu erklären, dass die von der kommunistischen Partei der Arbeit lancierte Initiative auf Abschaffung der Warenumsatzsteuer gegen 100000 Unterschriften auf sich zu vereinigen vermochte.

Ein destruktives Volksbegehren

Kaum hat sich der Souverän über zwei eidgenössische Abstimmungsvorlagen ausgesprochen, am 2. März über die Hotelbedürfnisklausel und am 30. März über das Landwirtschaftsgesetz, so wird er am 20. April neuerdings an die Urne gerufen, um diesmal darüber zu befinden, ob die Umsatzsteuer beibehalten oder durch ausdrückliche Verfassungsvorschrift aufgehoben werden soll. Das Volksbegehren ist lediglich auf *Negation* eingestellt. Es verbietet zwar dem Bunde, Umsatzsteuern irgendwelcher Art – nach Meinung der PdA würde die Warenumsatzsteuer, die Luxussteuer, die Biersteuer und die Ausgleichssteuer wegfallen müssen – einzufordern, lässt aber kein Sterbenswörtlein darüber verlauten, woher die Eidgenossenschaft fortan die unerlässlichen Budgetmittel hernehmen soll, um den Ausfall von über 400 Millionen jährlich zu decken. Weder durch Erhöhung der Wehrsteuer noch durch Einführung einer Bundes-

erbschaftssteuer, noch durch verschärfte Belastung des Luxuskonsums liesse sich eine Lösung finden, die auch nur einen Teil dessen einbrächte, was die Umsatzsteuer leistet – ganz abgesehen davon, dass die Besteuerung des Luxusverbrauchs zum grössten Teil in Form von Abgaben auf dem Warenumsatz erfolgen müsste und daher bei wortgetreuer Auslegung ebenfalls unter das von den kommunistischen Initianten erstrebte Verfassungsverbot fiele. Als Folge des Volksbegehrens entstände also im Falle einer zustimmenden Mehrheit ein mächtiges Loch im Bundeshaushalt, das nicht allein unsere militärische und wirtschaftliche Landesverteidigung, sondern vor allen Dingen auch die Erhaltung und Festigung unserer *sozialen Errungenschaften* ernstlich aufs Spiel setzen würde.

Unhaltbare Einwände

Gern wird mit der Belastung argumentiert, die die Verbrauchsbesteuerung den kleinen Leuten bereite. Aber genaue Berechnungen, die auch von den Gegnern der Umsatzsteuer nicht widerlegt wurden, beweisen uns, dass die direkte Belastung des Familienhaushaltes kaum mehr als *ein* Prozent ausmacht. Zieht man die indirekte Belastung, d. h. die Besteuerung der Produktions- und Investitionsgüter, gleichfalls in Betracht (wobei anderseits der Erfahrungstatsache Rechnung zu tragen ist, dass häufig nur ein Teil des Umsatzsteuerbetreffnisses wirklich auf den letzten Verbraucher überwälzt wird), so kann man die Verteuerung, die dem Konsumenten auferlegt wird, auf *anderthalb bis höchstens zwei Prozent* beziffern. Um diesen Betrag könnte bei einer Abschaffung der Umsatzsteuer der Lebenskostenindex günstigstenfalls sinken – wahrscheinlich kein wesentlicher Schritt zur Verbilligung und Verbesserung unserer Lebenshaltung, wenn man bedenkt, dass seit Ausbruch des Korea-Konfliktes der Landesindex um rund sieben Prozent gestiegen ist, *ohne* dass die Lohn- und Gehaltsempfänger entsprechende Kaufkrafteinbussen auf sich nehmen mussten.

Die Umsatzsteuer ist für die Lohnhöhe mitbestimmend

Damit kommen wir zu einem anderen Aspekt des Umsatzsteuerproblems, dem oft zu wenig Beachtung geschenkt wird. Bei allen Erörterungen von Lohn- und Gehaltsfragen wird heute, wie man weiss, der Entwicklung und dem Stand des Landesindexes der Lebenskosten entscheidende Bedeutung beigemessen. Da die Warenumsatzsteuer (gleichgültig ob offen oder verdeckt überwälzt) einen Bestandteil des Warenpreises bildet, geht sie in vollem Umfange *in den Index ein*. Auf diese Weise wird sie zu einem Faktor, der die Lohnhöhe seinerseits *mitbestimmt*. Arbeiter und Angestellte, deren Lohn unter Berufung auf den Indexstand festgesetzt wird, vermögen also mit andern Worten das auf ihnen lastende Umsatzsteuerbetreffnis auf dem Wege über den Landesindex ganz oder teilweise auf den Arbeitgeber *weiterzuwälzen*. Prof. Fritz Marbach hat diese Tatsache einmal in die einprägsame Formel gekleidet, dass überall, wo sich die Lohn- und Gehaltspolitik auf den Index stützt und wo die Weltkriegsteuerung ausgeglichen sei, die Umsatzsteuerleistung dem Arbeitnehmer im Lohn bzw. im Gehalt gleichsam *zurückerstattet* werde.

Dieser Umstand sollte, scheint uns, gerade die unselbständig erwerbende Bevölkerung veranlassen, der Umsatzsteuer fortan vermehrtes Wohlwollen entgegenzubringen. Denn entgegen einem verbreiteten Schlagwort ist es durchaus nicht so, dass die direkten Steuern hauptsächlich von den besitzenden Kreisen, die indirekten aber von den breiten Massen getragen würden. Ein Facharbeiter mit einem Jahreseinkommen von 7000 Franken entrichtet heute im Landesmittel rund 410 Franken an Einkommenssteuern, die er, weil er sie kaum irgendwie abzuwälzen vermag, selber tragen muss. Stellt man dieser Belastung das ungefähre Umsatzsteuerbetreffnis des gleichen Arbeiters in der Höhe von rund *130 Franken* gegenüber, das ihm aber im Lohne *zurückvergütet* wird, so kann die beliebte Behauptung von der Härte der Umsatzsteuer bestimmt nicht aufrechterhalten werden. Würde die Umsatzsteuer fortfallen, so müsste die Wehrsteuer für denselben Arbeiter wahrscheinlich um mindestens 110 Franken erhöht werden. Diese Steuererhöhung könnte er, da sie keinen Eingang in den Landesindex der Lebenskosten fände, jedoch nicht weiterwälzen, sondern müsste sie selber tragen. Die Beseitigung der Warenumsatzsteuer würde also, weil sie durch eine vermehrte Einkommensbesteuerung ersetzt werden müsste, keine Verbesserung, sondern, zumal auf längere Sicht, weit eher eine Verschlechterung der Lage der kleinen Leute herbeiführen.

Die Schweiz gehört zu den Ländern mit niedrigster Verbrauchs- und Aufwandbesteuerung

Bei vorurteilsloser Bewertung unserer eidgenössischen Warenumsatzsteuer darf man nicht vergessen, dass durch *Befreiung aller Lebensmittel von der Umsatzsteuerpflicht*, nachdem von Anfang an aus sozialen Erwägungen unter anderm Gas, Wasser, elektrische Energie von der Steuer ausgenommen waren, dem sozialen Gebot, Artikel des notwendigen Lebensbedarfes fiskalisch zu entlasten, durchaus Rechnung getragen wird. Ausser einer Abstufung der Steuersätze, die ebenfalls aus sozialen Erwägungen erfolgte, kommt zur weiteren Verfeinerung der Progression die 10%ige Luxussteuer. Ferner gilt es zu bedenken, dass die Warenumsatzsteuer nicht isoliert eingeführt worden ist, sondern von Anfang an *mit ausgesprochenen Besitzes- und Einkommenssteuern* gepaart wurde, sind ihr doch Wehrsteuer, Kriegsgewinnsteuer und Wehropfer vorausgegangen. Wenn es zutreffen würde, dass die Wust. eine unsoziale Steuer ist, so wäre es schwer erklärlich, dass in verschiedenen sozialistisch regierten Ländern die indirekten Steuern am Gesamtaufkommen stärker beteiligt sind als bei uns. So schöpfte, nach Gawronski, das sozialistisch regierte Schweden 1947/48 rund 44% seiner Fiskaleinnahmen aus indirekten und bloss 56% aus direkten Steuern. In Labour-England war das Verhältnis noch ungünstiger: 52%:48%. In der *Schweiz* dagegen machte der *Anteil der Verbrauchs- und Aufwandsteuern an den Gesamtsteuereinnahmen* von Bund, Kantonen und Gemeinden im Jahre 1950 noch 35% aus, während es in den letzten Vorkriegsjahren, also ohne Wust., 38% gewesen waren.

Hohe direkte Steuern führen zu Abstrichen am Ferienbudget

Zum Schlusse sei noch einigen Überlegungen Raum gewährt, denen vom Standpunkt der Hotellerie und des Fremdenverkehrs besondere Bedeutung zukommt. Nachdem unbestrittenermassen nachgewiesen ist, dass die Warenumsatzsteuer keine asoziale Belastung ist, entfallen doch allein 75% der Ausgaben des Arbeiterhaushaltes und 72% der Ausgaben des Angestelltenhaushaltes auf umsatzsteuerfreie Waren, anderseits aber die direkte Belastung der Vermögen und Einkommen kaum eine weitere Steigerung verträgt, ohne konfiskatorischen Charakter anzunehmen, spricht *ein* Vorteil für die Warenumsatzsteuer. Dadurch, dass jeder Steuerpflichtige sozusagen tagtäglich bei seinen Einkäufen von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern die Steuer in kleinsten Fraktionen entrichtet, wird sie praktisch *unbemerkt* bezahlt. Käme dagegen im Laufe des Jahres jedem Bürger ein Steuerzettel in der Höhe des Betrages, den er während 365 Tagen in Form der Umsatzsteuer aufbringt, ins Haus geschneit, so würde das gerade bei den mittleren Einkommensstufen einige hundert Franken ergeben, die nun irgendwie im kommenden Budgetjahr fehlen würden, sofern der Steuerpflichtige nicht zum vornherein im Laufe des Jahres Steuerrücklagen in ausreichender Höhe vornimmt. Dies dürfte jedoch nur für einen relativ kleinen Teil der Steuerzahler zutreffen. Die Folge wäre, dass in erster Linie Abstriche beim sogenannten nicht lebensnotwendigen Bedarf vorgenommen würden, zu dem man – sehr kurzsichtigerweise – häufig das Ferienmachen zählt. Diese Wirkung darf nicht unterschätzt werden. Darum hat die Hotellerie allen Grund, am 20. April ein *Nein* in die Urne zu legen.

Ihr Nein ist auch noch in folgenden allgemeinen Überlegungen begründet, die U. I. von der „Wirtschaftsförderung" macht:

„Die Umsatzsteuer stellt in ihrer gegenwärtigen Gestalt eine wohlausgewogene, sozial tragbare und fiskalisch schlechterdings unentbehrliche Abgabe dar. Über einzelne Um- und Ausgestaltungen, Verfeinerungen und Verbesserungen wird man immer reden können, wenn ein Bedürfnis hierzu auftaucht. Eine Beseitigung der Warenumsatzsteuer durch verfassungsrechtliches Verbot aber würde, zumal im heutigen Augenblick starker militärischer und ökonomischer Anspannung, für unser Land, unsere Wirtschaft und unsere Währung unheilvolle Wirkungen zeitigen."

Frequenzsteigerung durch Pflege der Presse

Von Heinrich Frank, Bern

Mit rund 300 politischen Zeitungen und einer Unzahl von Fachblättern, Amtsanzeigern, Zeitschriften und Wochenblättern ist die *Schweiz*, auf den Kopf gerechnet, das *zeitungsreichste Land der Welt*. Ein Grund dieser Erscheinung ist die Vielsprachigkeit der Bevölkerung: 73% sprechen deutsch, 21% französisch, 5% italienisch und 1% romanisch. Dazu kommt die Verschiedenartigkeit der religiösen Bekenntnisse: 58% der Bevölkerung sind protestantisch und 42% katholisch. Und schliesslich ist auch die politische Meinung nicht einheitlich.

Trotz diesem *Zeitungsreichtum* ist bei den vom Fremdenverkehr lebenden Wirtschaftszweigen das Interesse für die Presse im allgemeinen weit geringer als in unsern Nachbarstaaten oder in den grossen Fremdenverkehrszentren der Vereinigten Staaten. Das mag zum Teil seinen Grund gerade darin haben, dass die Zeitungen bei uns einen kleineren Umfang und eine geringere Auflage haben als die Millionenblätter der Weltstädte. Mit der Presse in Kontakt zu kommen, verlangt daher die Berücksichtigung nicht nur eines Redaktors, sondern einer Vielzahl.

Die allgemeine Auffassung geht dahin, dass die Zeitung zum Kurort kommen solle, wenn sie etwas wünsche. Es wird vergessen, dass die im Nachrichtenteil erscheinenden Meldungen, die stete Wiederholung des Namens eines Kurortes oder eines Verkehrsbetriebes, im Publikum eine erheblich nachhaltigere Wirkung ausüben als die fortgesetzte Insertion. Diese ihrerseits hat die Aufgabe, die eigentlichen Attraktionen eines Kurgebietes oder bestimmter Einzelbetriebe populär zu machen. Es sei in diesem Zusammenhang anerkennend vermerkt, dass nach zuverlässigen Angaben heute für den Fremdenverkehr mehr inseriert wird als in den Vorkriegsjahren. Das spricht für einen tiefgreifenden Umschwung, nachdem doch früher allgemein die Tendenz herrschte, in guten Jahren zu inserieren, in schlechten Jahren und bei sinkenden Einnahmen hingegen die Werbung einzuschränken.

Die Werbung in der Presse ist demnach in zwei Gebiete aufgeteilt: einmal die *Reklame*, zum andern die Bedienung des Textteils. Wir wollen unsere Untersuchung hier auf den *Textteil* beschränken, da dieses Gebiet in der Schweiz absolut ungenügend berücksichtigt wird.

Grundsätzlich muss abgeklärt werden, was sich für den Textteil der Zeitung eignet und von einer Redaktion ohne weiteres aufgenommen wird. Unzählige Vorkommnisse eignen sich dazu: der Saisonbeginn und das Saisonende von Verkehrsbetrieben, Frequenzzahlen, bekannte Gäste, dann aber auch die Berichterstattung über sportliche und kulturelle Anlässe, von Tagungen und Kommissionssitzungen und schliesslich der feuilletonistische Artikel. Daneben kommen für die Zeitungen des engeren Einzugsgebiets all die Lokalnachrichten in Frage, wie sie aus jeder Gemeinde der Schweiz mehr oder weniger häufig gemeldet werden.

Trotz der Vielzahl von Nachrichten, die den Zeitungen zur Verfügung gestellt werden könnten, erscheint aber zum Nachteil der betreffenden Kurorte doch verhältnismässig wenig. Das hat seinen Grund zum Teil darin, dass nur an den wenigsten Kurorten eigene Zeitungen erscheinen, deren Redaktoren als erste in der Lage wären, die auswärtigen Blätter zu bedienen. So wird vieles dem Zufall überlassen oder überhaupt nicht getan, was einem Kurgebiet neue Freunde werben und die alten fester ketten könnte.

Die heutige Lage

Am Beispiel einiger Kurorte — wobei die Liste natürlich nicht vollständig sein kann — sei gezeigt, wie gearbeitet werden kann. Wir verzichten dabei absichtlich auf Namensnennung in der Meinung, die betreffenden Kurorte wüssten selber, zu welcher Kategorie sie gehören.

Bedeutender Kurort des Graubündens: Durch regelmässigen Versand von Communiqués an sämtliche bedeutenden Zeitungen der Schweiz und einige ausgewählte Blätter des Auslandes werden Saisonnotizen, Nachrichten über die Ankunft be-

Souvenir d'un médecin de campagne

L'«Hôtel-Revue» a publié récemment quelques pages sur la carrière du Dr. Théodore Stéphani et les débuts difficiles de la station de Montana. On nous adresse encore d'autres feuillets particulièrement savoureux du cahier laissé par le vaillant docteur, qui y décrit ses contacts professionnels avec les habitants des villages, et dont certaines anecdotes sont si piquantes qu'on ne peut résister au plaisir de les rapporter.

Seul médecin de la contrée jusqu'à Sierre, *où exerçaient deux collègues dont l'un pratiquait tout l'été à Zermatt tandis que l'autre s'occupait plus de sa cave que de la clientèle*, le Dr. Stéphani, malgré le travail et les soucis que lui donnaient le sanatorium, recevait les gens du pays à sa consultation et courait les soigner dans leurs villages d'Icogne, Lens, Montana-Village, Randogne, Chermignon ou Mollens, voire Ayent qui se trouve de l'autre côté de la vallée de la Lienne, à deux heures de marche.

Il recevait chez lui à une heure et demie, mais c'est à trois ou quatre heures, au moment où il sortait, et le dimanche, que les paysans venaient le voir le plus volontiers. Avec une simplicité qui le touchait et le désarmait, ils lui expliquaient qu'à un autre moment ils n'avaient pas le temps, et puis, pour le dimanche, que ce jour-là ils étaient habillés comme il faut pour se rendre chez le médecin.

Pour décrire leurs maux, ils avaient des trouvailles singulières. Ainsi, pour des troubles digestifs avec diarrhée: *Ah, Monsieur le Docteur, il se plume le boyau et la pension ne se cuit pas!* Une pneumonie: *Je viens vous consulter pour mon frère qui a dans la poitrine un diable qu'on ne sait pas ce qui est cela.*

Une femme arrive avec un nourrisson sur les bras; elle l'apporte, explique-t-elle, *parce qu'il est gâté*. C'était une petite hernie.

Dans le lointain village d'Ayent, le Docteur trouve une jeune fille au lit, seule, assez intimidée, et qui, comme il lui demande de quoi elle souffre, finit par répondre: *J'ai mal à la fontaine*. Eh bien non, pas du tout, ce n'était pas ce que vous pensez, ce que le Docteur avait lui-même cru comprendre. La malade souffrait de l'estomac.

Un vieux couple attend le médecin dans un autre village. La femme est alitée. Qu'a-t-elle donc? Le Docteur interroge en vain. On ne tousse pas, on n'a pas mal à la tête, on se sent pas fébril. Alors quoi? Le mari prend son courage à deux mains et s'avance vers le médecin: *Je vais vous dire, Monsieur le Docteur, ma femme elle s'a gâté le cabinet.*

Et cette autre scène amusante, qui se déroule à la consultation où un père de famille, venu de loin, s'informe de ce qu'il faut faire pour son enfant: il a vingt ans, il est très délicat, il ne se porte pas bien. Le Docteur imagine un grand jeune homme anémique ayant poussé trop vite, quand le père ajoute: — Et puis certaines choses n'arrivent pas. — Qu'est-ce qui n'arrive pas? — Mais les choses qui se produisent chaque mois, donc! — Vous n'allez pas me dire que votre fils attend ses règles! — Mais j'ai jamais dit que c'était un garçon, c'est une fille. — Alors pourquoi diable m'avez-vous toujours dit: il? — J'avais pas dit il, mais y.

Voici à notre avis le bouquet:

— Je souffre, dit une brave femme, du mal de mer.
— Vous avez envie de vomir?
— Non.
— La tête vous tourne?
— Non.
— Vous ressentez des troubles dans l'estomac, vous avez des digestions difficiles?
— Non.
— Vous êtes en voie de famille?
— Non.
— Mais expliquez-moi enfin en quoi consiste ce mal de mer!
— J'ai mal à la matrice, donc.

Mais il y a parmi les anecdotes du Docteur, qui en raconte pas mal, des choses qui ne prêtent pas à rire et qui sont au contraire tragiques; il y a des pages sombres. Ainsi, il est appelé tardivement au chevet de moribonds que la science aurait pu sauver. Ou bien, lorsqu'il prend position dans ce dilemme effrayant où il s'agit d'opter pour la vie de la mère ou celle de l'enfant, on le traite d'hérétique et on laisse périr la mère.

Un jour une pauvre femme en voie de famille, pour utiliser son espression, le prie de l'examiner au bord du chemin. Il la laisse après lui avoir donné quelques conseils, puis il n'en entend plus parler jusqu'au jour où, à quelques mois de là, la Commune lui demande un certificat de décès pour cette même personne. De quoi est-elle morte? Le porteur de la missive ne le sait pas exactement, mais ce qu'il peut affirmer, c'est qu'on a ouvert le ventre de la morte pour en retirer le produit afin qu'il n'aille pas en enfer. Et qui a procédé à cette laparotomie? Le menuisier du village. Et si la malheureuse n'avait eu qu'une syncope? Quelle garantie avait-on qu'elle fût réellement décédée? Dans ces conditions, le Docteur refuse de signer l'acte de décès. Mais la Commune revient à la charge auprès de ce médecin qui fait tant d'embarras alors que la trépassée est depuis longtemps sous terre, tant et si bien qu'il finit par délivrer la pièce demandée.

Mais dans un autre cas il est inébranlable. Appelé pour les constatations, il trouve le cadavre d'une femme reposant dans une pièce sombre où ne se tiennent que les enfants les plus âgés. Les explications qu'on lui donne ne le satisfont pas. «Il me semble que la tête a une forme étrange, et quand je m'approche pour l'examiner de plus près, je la trouve fracassée. Je rédige donc une notice aux fins d'autopsie et rentre chez moi. A la fin de la journée, on me téléphone du Tribunal de Sierre pour me demander l'acte de décès. Répondant que j'ai rédigé une demande d'autopsie, j'apprends que mon document a disparu, et qu'un médecin de Sierre est venu rédiger le permis d'inhumer. Aussi suis-je requis de procéder moi-même à l'autopsie. Je proteste, car je n'en ai pas le temps; il y a deux médecins à Sierre! On rétorque qu'avec mes confrères on ne saura jamais la vérité, que je puis avoir aussi besoin un jour du Tribunal, et enfin que celui-ci me réquisitionne pour l'autopsie et le rapport. Il s'agissait en effet d'un crime, et l'on avait voulu abuser au village de ma bonne foi pour me faire attester la mort naturelle de la victime.»

Nous laissons bien entendu au Dr. Théodore Stéphani la responsabilité de son récit, qui d'ailleurs ne doit mettre plus aucun vivant en cause.

B. O.

BELL'S
Old Scotch Whisky
hält jedem Vergleich stand

kannter Gäste und Meldungen über sportliche Ereignisse verbreitet. Hingegen fehlen die Lokalnachrichten, wie sich auch die Berichterstattung über Tagungen usw. auf wenige Zeilen beschränkt. Als Redaktor dieses sehr gut aufgenommenen und wirkungsvollen Dienstes amtet der Kurdirektor.

Viel besuchter Kurort der Zentralschweiz: Nichts.

Bekannter Fremdenplatz des Berner Oberlandes: Der örtliche Mitarbeiter zahlreicher Zeitungen bedient diese rasch und zuverlässig mit Nachrichten aller Art, die im allgemeinen gut aufgenommen werden und den Ort bei den Lesern immer wieder in Erinnerung rufen. Als Ausnahme sei dabei hervorgehoben, dass er auch über politische Ereignisse berichtet.

Zwei stark am Fremdenverkehr interessierte Städte der Westschweiz: In der einen wirken mit mehr oder weniger Geschick zahlreiche in- und ausländische Journalisten. Ihre Meldungen sind nicht immer zum Vorteil der betreffenden Stadt, doch hat die stete Wiederholung des Namens ebenfalls eine nicht zu unterschätzende Werbewirkung. In der andern Stadt sind gerade die Westschweizer Hauptzeitungen vertreten, wogegen Mitarbeiter aus der Deutschschweiz praktisch fehlen. Für die Verkehrswerbung konzentriert sich das Interesse auf eine Illustrierte, deren Streuung als unzweckmässig angesehen werden muss.

Grosses Bahnunternehmen: Zusammen mit Interessenten aus dem Einzugsgebiet wird ein Pressedienst herausgegeben, der ausschliesslich Nachrichten touristischer Natur sowie Informationen kultureller Art bringt. Die Wirkung darf als gut bezeichnet werden, obwohl die vorhandenen Mittel nicht die Ausgestaltung zu einem eigentlichen Nachrichtendienst gestatten und aus dem gleichen Grunde oft die notwendige Raschheit der Übermittlung fehlt.

Dampfschiffbetrieb: Wegen defizitären Rechnungsabschlüssen wurde (zu Unrecht) auf eine umfangreiche Werbung verzichtet. Von Vorteil sind Pressefahrten zu Beginn der Saison, dagegen fehlt die Kontinuität der Anstrengungen. Ein eigentlicher Pressedienst fehlt vollständig.

Kleiner Kurort des Berner Oberlandes: Da am Orte selber kein ausgewiesener Mitarbeiter gefunden werden konnte, wurde ein auswärtiger Redaktor mit der Bedienung der Presse betraut. Verbreitet werden nur touristisch interessante Meldungen sowie Saisonnotizen. Hingegen wird viel Gewicht auf die Berichterstattung über sportliche Anlässe und auf feuilletonistische Artikel gelegt. Das Vorgehen hat sich als wirkungsvolle Unterstützung der Zeitungsreklame erwiesen.

Bekannter Kurort der Zentralschweiz: Sein Verkehrsdirektor bedient eine grössere Zahl von Zeitungen mit Communiqués und namentlich auch guten Berichten über Wintersportanlässe. Nachteilig ist das Fehlen von aktuellen Meldungen und politischen Berichten.

Einen Idealfall stellt keines der hier aufgezeigten Vorgehen dar. Aus der Erkenntnis heraus, dass etwas tun besser ist als nichts tun, sind die Initiativen trotzdem begrüssenswert. Als Mangel besteht nach unsern Untersuchungen fast durchwegs *zu wenig Anpassung an die Anforderungen eines Zeitungsbetriebes, nämlich Berücksichtigung der Schnelligkeit und des zeitungsgerechten Abfassens der Manuskripte.*

Lösungsmöglichkeiten in der Praxis

In jenen ausländischen Kurorten, in denen stets mit der grossen Kelle angerichtet wird, wie auch in jenen Fremdenstädten, in denen die Öffentlichkeit ein *Presseamt* bezahlt, ist es leicht, die Presse zu bedienen. Oft aber steht dann der Aufwand in keinem Verhältnis mehr zum Nutzen. Es scheint zweckmässiger, in der Schweiz nach Lösungen zu suchen, die den finanziellen Kräften angepasst sind und deren Resultat mit dem Aufwand in einem vernünftigen Verhältnis steht.

Die einfachste Lösung, aber auch die am seltensten mögliche, ist die *Ausbildung eines Mitarbeiters* am Platze selber. Es kann sich dabei um einen Lehrer handeln, um einen Angestellten des Verkehrsbüros oder sonst um einen stilistisch begabten Mann am Orte. Was ihm durch die Ausbildung gegeben werden kann, ist das Verständnis für die Anforderungen der Zeitung zusammen mit Wegleitungen für das zweckmässigste Vorgehen bei Berichterstattungen. Unentbehrliche Voraussetzung ist daher jener journalistische Spürsinn, dessen Vorhandensein erst den Mitarbeiter der Zeitung wertvoll macht.

Da dieser Fall erfahrungsgemäss in der Praxis selten zu günstigen Resultaten führt und fast nie optimalen Nutzen bringt, sei nach ihm die teuerste, aber auch die beste Lösungsmöglichkeit genannt: der *fest angestellte Journalist.* Die Kosten sind dabei hoch, der Gewinn bei zweckmässiger Auswahl des Journalisten und richtiger Unterstützung aber ebenfalls. Da diese Lösung überhaupt nur für die wenigsten Kurorte oder Kurgebiete in Frage kommt, sei auch eine andere Möglichkeit erwähnt, deren Kosten doch wesentlich geringer sind: die *Verpflichtung eines Journalisten für die Saison.* Dieser Fall wäre vor allem für Wintersportplätze empfehlenswert, an denen sich in verhältnismässig kurzer Zeit sportliche Anlässe folgen, über die sonst nur ungenügend berichtet wird. Denkbar wäre er ferner für Sommerkurorte, wobei dem Journalisten – der in diesem Falle mehr zum Feuilleton neigen sollte – Gelegenheit zum Verfassen von Artikeln oder gar Broschüren gegeben wird. Die aktuelle Berichterstattung muss in diesem Falle zurücktreten.

Bei diesen zwei Lösungen sind allerdings die Kosten noch sehr beträchtlich. Die ständige Verpflichtung eines ausgewiesenen Journalisten dürfte mit Einschluss der Spesen selbst ohne Stellung einer Schreibkraft im Jahre rund 20000 Fr. betragen, unter Umständen sogar wesentlich mehr. Die Anstellung nur für eine Winter- oder Sommersaison bedingt auch noch einen Aufwand von zirka 5000 Fr., ohne dass eine Garantie für entsprechenden Nutzen besteht. Vielfach wird aus diesem Grunde die *Kombination Sportsekretär-Sportjournalist* angestrebt. Von ihr muss dringend *abgeraten* werden, da der Betreffende stets in beiden Chargen zur gleichen Zeit eingesetzt werden muss. Die eine oder andere Funktion muss darunter leiden.

Sofern es die Mittel erlauben, ist deshalb die ständige oder vorübergehende Anstellung eines Journalisten zu empfehlen. Doch da das kostenmässig kaum in Frage kommt, seien hier die zwei anderen Lösungsmöglichkeiten etwas näher erläutert. Obwohl es sich um die Extreme handelt, sind sie sich darin gleich, dass sie den Beizug eines Fachmannes erfordern. Im einen Falle wirkt er als Berater, damit ein vorhandener journalistischer Mitarbeiter im Interesse des Kurortes möglichst nutzbringend arbeiten kann, im andern Falle übernimmt dieser Fachmann selber die Bedienung der Presse.

Der Beizug eines publizistischen Beraters

in der Regel eines aktiven Redaktors oder eines mit Verkehrsfragen vertrauten Journalisten, ist dann zu empfehlen, wenn ein Einheimischer bereits für Zeitungen schreibt, damit jedoch nicht den gewünschten Erfolg erzielt. Ein Fachmann vermag ihm durch seine Ratschläge zu helfen, das zu schreiben, was die Redaktionen wünschen oder zumindest aufnehmen können. Erfahrungsgemäss hängt auch viel davon ab, wie geschrieben wird. Statt langer Begleitbriefe genügt eine kurze Meldung, sauber und in weitem Zeilenabstand geschrieben. Zum Telephon soll dann gegriffen werden, wenn ein Ereignis vorliegt, das rasch übermittelt werden muss. Das sind Unglücksfälle, Brände, der Tod eines wirklich prominenten Bürgers usw. Solche Nachrichten nicht zu telephonieren, ist ebenso schlimm, wie Nebensächlichkeiten (beispielsweise Vereinsnachrichten) telephonieren zu wollen. Wohl erlangt man die notwendige *Routine* im Journalismus erst durch langjährige Erfahrung. Doch viel kann aus der Erfahrung geschöpft werden, und vieles wäre auch zu lernen, wenn der Mitarbeiter seine Manuskripte mit den erschienenen Berichten genau vergleichen wollte.

Die letzte Möglichkeit, nämlich die Beauftragung eines Fachmannes mit der Bedienung der Presse, ist in der Schweiz noch recht wenig verbreitet. Hingegen ist ein solcher Beizug eines Auswärtigen gerade in den Vereinigten Staaten gang und gäbe und es sind mit diesem Verfahren die besten Erfolge erzielt worden. Versager gibt es dort, wo zuverlässige Bedienung der Presse mit Reklame verwechselt wurde oder überhaupt ein Reklamefachmann als Verbindungsmann zur Presse bezeichnet wurde, dann aber auch durch ungenaue Bezeichnung und Umschreibung des Aufgabenkreises.

Hingegen ist davon abzuraten, nach dem Beispiel von Sun Valley oder anderen amerikanischen Kurorten gleich Riesenorganisationen aufzuziehen. In der Schweiz dürfte im allgemeinen ein Zehntel der gesamten Reklameausgaben für die Betreuung und Information der Presse völlig ausreichen.

Winke für das Zusammenarbeiten mit der Presse

Da die Gefahr gross ist, dass gerade wegen des besseren Kontakts mit der Presse — auch der schweizerischen! —, den ausländische Kurorte pflegen, der schweizerische Fremdenverkehr auf die Dauer Kundschaft in erheblichem Ausmasse verlieren kann, möchte der Verfasser zum Schluss noch *einige Winke für die Zusammenarbeit mit der Presse* geben:

1. Der Redaktor wertet die Einsendungen nach dem Wert, den sie für seine Leser haben. Ob er dafür zu einem Bankett eingeladen wird, ist ihm gleichgültig, ist in den meisten Fällen sogar ein Ablehnungsgrund.
2. Dem Redaktor sollen auch unangenehme Nachrichten übermittelt werden. Er ist dann eher bereit, auch die erfreulichen aufzunehmen.
3. Sei immer ehrlich und erwarte vom Partner die gleiche Ehrlichkeit.
4. Erledige Anfragen so rasch als möglich.
5. Noch so grosse Inseratenaufträge dürfen deine Einstellung zum Textteil der Zeitung nicht ändern.
6. Und schliesslich darfst du nie vergessen, dass die Zeitung von Inseraten lebt.

Höhere Devisenerlöse aus dem Touristenverkehr?

Fiskal- und Sozialnachlässe für den französischen Hotelier zugunsten von Ausländern

Beim „Congrès National du Tourisme", der Ende März in Nizza stattfand, hat der neue französische Fremdenverkehrsminister Morice erstmals weitgehendes Verständnis der offiziellen Stellen für die *allzu drückende, steuerliche Belastung* der französischen Hoteliers gezeigt und grundsätzlich zugesagt, dass die Hotelwirtschaft als einer der Hauptträger des unsichtbaren Exports, wenn irgend möglich schon in dieser Saison steuerlich und was die Sozialabgaben anlangt, den *Warenexporteuren* gleichgestellt werden soll. Mit anderen Worten würde den französischen Hotelier ein noch näher zu bestimmender Prozentsatz (wahrscheinlich 80%) der indirekten Steuern (5%ige Umsatzsteuern) und ein gewisser Anteil der Sozialversicherungsleistungen für seine Angestellten erlassen bzw. *zurückvergütet* werden, soweit er nachweisen kann, dass sich dieser Teil seiner Umsätze aus Deviseneinnahmen (durch Ausländer) zusammensetzt.

Die massgebenden Stellen des französischen Finanzministeriums sind zur Zeit mit der Ausarbeitung eines diesbezüglichen Dekrets beschäftigt, und zwar scheint man die Möglichkeit einer *verstärkten Deviseneinnahme* aus dem Fremdenverkehr mit der Notwendigkeit einer steuerlichen Entlastung der Hoteliers und der daraus selbstverständlich zu erwartenden *Reduzierung der Zimmer-* und *Mahlzeitenpreise* kombinieren zu wollen. Da eine Reihe von Auslandsgästen und insbesondere Schweizer und Belgier, aber auch eine Reihe von Nordamerikanern, momentan das Disagio zwischen offiziellem und „Parallelkurs" für die betreffenden Hartdevisen entweder dadurch ausnutzen, dass sie sich französische Noten zum Freikurs im Ausland kaufen und als Reisegeld mit nach Frankreich bringen, oder, wie z. B. Dollar-Travellerschecks, am inländischen Parallelmarkt zu einem Kurs verkaufen, der durchschnittlich noch 15% über dem amtlichen Dollarkurs liegt, hat der Vorteil einer Preisermässigung durch die französische Hotelindustrie nur dann für die betreffenden Gäste einen Anreiz, wenn die vorgesehenen Preisnachlässe mindestens 15% betragen. Die zu gewährenden Steuer- und Sozialabgaben-Ermässigungen müssten also mindestens diesen Prozentsatz des Gesamtumsatzes ausmachen.

Unter der Voraussetzung, dass die Marge zwischen offiziellem und Paralleldevisenkurs sich in den nächsten 6 Monaten nicht oder nur geringfügig verringert, muss der ausländische Gast, der von diesen 15% profitieren will, seine mitgebrachten Devisen *zum offiziellen Kurs* an der Hotelkasse oder gegen entsprechende Bescheinigung bei einer Bank wechseln, erhält dann eine Art von „Couponheft" ausgehändigt, das, nach Beträgen von 500 oder 1000 Fr. untergeteilt, den Inhaber (dessen Legitimation natürlich nachgeprüft werden muss), berechtigen soll, nicht nur in dem Hotel, in dem er wohnt, auf den Zimmerpreis, sondern auch in irgendeinem Restaurant oder Café auch einen Rabatt auf seinen Verzehr zu erhalten. Auf diese Weise hofft man zum mindesten diejenigen Touristen, die aus „Nicht-Nachbarländern" des Kontinents und aus Übersee kommen, dazu zu bringen, ihre Reisekosten in der Hauptsache mit Fremddevisen zum offiziellen Kurs zu begleichen.

Ob das System sich durchführen lässt und nicht, wie üblich, Anlass zu neuen „combines" gibt, wie man sie schon aus früheren ähnlichen, dirigistischen Experimenten kennt, kann dahingestellt bleiben. Jeder Wirtschaftspolitiker, der die derzeitige Entwicklung in Frankreich und insbesondere die Stabilisierungsbemühungen der Regierung Pinay aufmerksam verfolgt, wird sich unwillkürlich fragen, was denn mit diesem neuen „*Rabattsystem zugunsten der Auslandsgäste*" geschehen soll, wenn sich der „Ecart" zwischen amtlichem und Freikurs im Laufe der nächsten drei Monate verengert und — wie dies schon nach der Steigerung des Napolons auf 6000 und des Schweizerfrankens auf 122 (Ende 1949) der Fall war — durch die vernünftigen, der Wiederkehr des Vertrauens in die Währung dienenden Deflationsmassnahmen der französischen Regierung dem amtlichen Kurs nähert. In diesem durchaus nicht unwahrscheinlichen Fall würde voraussichtlich kein Schweizer, Belgier, Amerikaner oder Portugiese seine mitgebrachten Devisen anders als zum offiziellen Kurs wechseln, schon weil sich der Ankauf von französischen Noten zum freien Kurs im Ausland oder durch Kompensation am Inlandsmarkt im Hinblick auf die Vermittlerspesen nicht mehr lohnen würde.

An massgebender Stelle im Finanzministerium besteht deswegen auch die Ansicht, das neue System der kombinierten Fiskal- und Sozialentlastung und der erhöhten Deviseneinnahmen für die Hoteliers auf höchstens *drei Monate* zu begrenzen. Wäre es unter diesen Umständen nicht praktischer, die gesamte französische Hotellerie ein für allemal von gewissen steuerlichen Abgaben zu entlasten, ohne daran die Bedingung erhöhter Beiträge zum Devisenfonds der Bank von Frankreich zu knüpfen? Die Schaffung von „Rabattmarken gegen Devisen" erinnert doch allzu sehr an das Regime der „Registermark" oder der „Duplizität der Währungskurse" unseligen Angedenkens.

Dr. *W. Bg.*

M. Ingrand commente la situation du tourisme français

M. Ingrand, Commissaire général au Tourisme, a fait au Congrès national du tourisme à Nice un exposé amplement rempli de chiffres et d'observations sur la tendance du tourisme étranger en France. Il évalue à 125 milliards les sommes dépensées, l'an dernier, bien que la recrudescence des opérations sur le marché parallèle ait ralenti fortement les rentrées des devises fortes. Pour l'année commencée, rapporte le journal «L'Hôtellerie» Paris, l'accroissement de la fréquentation dans l'ensemble du territoire serait de 5 à 10% en janvier et février. Mais il y a actuellement des problèmes qui nécessitent une étude simple et des décisions rapides.

M. Ingrand, après avoir parlé des marchés touristiques dont la structure est en permanente transformation, de l'affaiblissement du pouvoir d'achat de la clientèle étrangère, des restrictions d'allocations monétaires, s'est étendu sur les conditions d'exploitation.

La règle d'or d'un équipement reste, en définitive, sa *rentabilité*. En abordant ce problème, il cita le cas de l'hôtellerie *niçoise*:

Si, en 1950, le coefficient d'occupation annuelle dans les établissements 4 étoiles et de luxe n'avait été que de 43,5%, pendant l'année dernière, il a atteint 51%. Les progrès sont encore plus sensibles pour les hôtels 3 et 2 étoiles: alors qu'en 1950, la moitié des lits seulement y étaient occupés tout au long de l'année, en 1951, les deux tiers des chambres disponibles étaient louées en permanence:

	1950	*1951*
Hôtels 3 étoiles	51%	67,5%
Hôtels 2 étoiles	51%	62 %

Dans sa conclusion, le Commissaire général a donné son point de vue que nous tenons à reproduire ici:

«La situation du tourisme français — et permettez au président de l'Union internationale de dire que celle existant dans les pays étrangers n'est pas sans présenter avec elle des analogies — est en quelque sorte paradoxale. Jamais encore les *résultats de fréquentation touristique n'ont atteint dans notre pays des niveaux aussi élevés et rarement les industries touristiques ont connu d'aussi sérieuses difficultés réelles.*

C'est qu'elles sont fragiles.

Elles le sont en elles-mêmes, par leur diversité et leur sensibilité aux influences extérieures; conjoncture internationale qui évolue rapidement, saison ou même engouements de la mode. Elles le sont à cause des conditions économiques et monétaires qui manquent de stabilité.

Les paysans présentent leurs nouvelles revendications

Le litre de lait sera-t-il augmenté d'un centime?

Une délégation du Conseil fédéral, composée de M. Rubattel, chef du département de l'économie publique, et de M. Feldmann, chef du département de justice et police, assistés de plusieurs de leurs principaux collaborateurs, a conféré, samedi, au Palais fédéral, avec les représentants de la paysannerie venus présenter leurs revendications. Participaient à cette conférence: l'Union suisse des paysans, la Fédération centrale des producteurs de lait, la Fédération des producteurs de bétail de boucherie et l'Union du fromage.

Les porte-parole de l'agriculture ont fait état d'un mémoire du Secrétariat des paysans à Brugg, de novembre 1951, affirmant que, d'une façon générale, le travail des agriculteurs n'est pas rétribué à sa juste valeur et qu'il convient de revoir certains prix. Les revendications portent principalement sur l'augmentation du prix du lait et des produits laitiers, des pommes de terre et des céréales panifiables.

En ce qui concerne le lait, les producteurs demandent que son prix soit majoré d'un centime par litre à partir du 1er mai. Si cette demande est acceptée, le prix du beurre sera augmenté automatiquement de 25 centimes par kilo, et celui du fromage de 12 centimes.

Mais ce n'est pas tout: les fromagers et les détaillants en fromage veulent aussi un supplément de renchérissement. Si toutes ces demandes étaient acceptées, les prix du fromage subiraient une hausse de 35 à 50 centimes par kilo. Toutefois les autorités fédérales estiment que la majoration des prix du fromage ne doit en aucun cas dépasser 30 centimes par kilo.

Quant aux nouveaux prix des pommes de terre et des céréales panifiables, il ne sera pas pris de décision avant l'automne prochain. Il est même possible que la Confédération prenne à sa charge l'augmentation du prix des céréales.

Enfin, les prix de la viande ont aussi été examinés et il n'est pas exclu que celui du bœuf soit majoré de 20 centimes par kilo.

La délégation du Conseil fédéral a pris note de ces revendications qui vont être étudiées par l'autorité fédérale.

Notons que la hausse du prix du lait et des produits laitiers aura naturellement une incidence sur l'indice du coût de la vie et il appartiendra aux autorités fédérales de veiller à ce que les concessions qui vont être faites aux paysans ne rompent pas l'équilibre actuel au profit des tendances inflationnistes.

Nos difficultés seront passagères si nous sommes décidés les uns et les autres à les résoudre.

Nos raisons d'espérer, elles sont fermes et bien acquises. A nous d'en tirer parti et de les confirmer.»

Über 900000 ausländische Motorfahrzeuge kamen 1951 in die Schweiz

Laut einer Statistik der Eidg. Oberzolldirektion sind im Jahre 1951 insgesamt 912796 ausländische Motorfahrzeuge zu einem vorübergehenden Aufenthalt in die Schweiz eingefahren. Es sind dies 186855 Fahrzeuge oder rund ein Viertel mehr als im Jahre zuvor. Zieht man die Motorfahrzeuge des Grenzverkehrs und die Lastwagen ab, so verbleiben pro 1951 867274 Motorfahrzeuge des sog. Fernverkehrs, der vorwiegend touristischen Charakter hat und unser Fremdenverkehrsgewerbe in erster Linie interessiert. Die Zunahme der Motorfahrzeuge dieses Fernverkehrs beträgt gegenüber 1950 177426 Einheiten oder ebenfalls rund 25%. Die Motorfahrzeuge des Fernverkehrs setzten sich aus 58472 Motorrädern (Zunahme 48%), 39572 Autocars (Abnahme 7%) und 769230 Personenwagen (Zunahme 26%) zusammen. Dass 1950 mehr Autocars verkehrten, ist auf die Tatsache zurückzuführen, dass das „Heilige Jahr" der Schweiz einen erheblichen Transitverkehr nach Italien brachte.

Auf die wichtigsten Länder und Ländergruppen verteilen sich die 1951 und 1950 eingereisten fremden Motorfahrzeuge wie folgt:

	1951	1950
Frankreich	441 013	376 683
Italien	187 823	173 112
Deutschland	113 400	42 451
England/Irland	46 110	34 071
Belgien/Luxemburg....	44 589	41 744
Niederlande	26 863	20 009
Österreich	22 393	15 485
Schweden, D'mark, Norw.	12 378	8 165
Nord- und Südamerika .	7 591	6 312
Afrika	7 014	4 834
Spanien/Portugal.....	1 833	1 662

Die Gesamtzahl der eingereisten fremden Motorfahrzeuge wies während der letzten Jahre folgende eindrucksvolle Zunahme auf:

1938	432 295
1946	99 369
1947	254 772
1948	504 100
1949	547 997
1950	725 941
1951	912 796

ZAHLUNGSVERKEHR

Deutschland (Bundesrepublik)

Abgabe von Reisezahlungsmitteln

Auf Grund der Besprechungen des gemischten konsultativen Ausschusses für Fragen des deutsch-schweizerischen Reisezahlungsverkehrs in Düsseldorf vom 20. bis 22. März 1952 ergibt sich folgendes mit Bezug auf die Zuteilung der Bundesrepublik Deutschland von Reisezahlungsmitteln für den nichtgeschäftlichen Reiseverkehr nach OECE-Ländern:

1. Für die Zeit vom 1. April bis 30. September 1952 wird ein *Gesamtbetrag* von 12 Millionen Dollar zur Verfügung gestellt, der eine *Erhöhung* erfahren kann, *wenn der Bedarf es erfordert* und die Devisenlage es gestattet.
2. Der *Jahreshöchstbetrag je Person und Kalenderjahr wird von DM 420.— auf DM 500.— erhöht* (Kinder unter 14 Jahren erhalten die Hälfte). Darüber hinaus können bei Mehrbedarf gegen besonderen Nachweis im Genehmigungsverfahren höhere Beträge bezogen werden, sobald Weisungen hierfür ergangen sind.
3. Die *Abgabe von Fahrausweisen* jeder Art über ausländische (somit auch schweizerische) Strecken — einschliesslich der Fahrausweise für Bergbahnen und ähnliche Transportmittel sowie Abonnements für Verkehrsleistungen (inkl. Mahlzeitencoupons der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft) — gegen DM-Zahlung ohne Anrechnung auf den Jahreshöchstbetrag wird über den 31. März 1952 hinaus zugelassen.
4. Nach Massgabe eines neuen Runderlasses Aussenwirtschaft (40/52) werden Devisen für private Reisen nach OECE-Ländern im Rahmen des Jahreshöchstbetrages *ohne Genehmigung der Landeswirtschaftsministerien* abgegeben: *Abgabestellen* sind die *Aussenhandelsbanken*, wobei die andern Banken und die Reisebüros als Vermittler auftreten können. Bei der Aushändigung der ausländischen Geldsorten und sonstigen Reisezahlungsmittel haben sich die Aussenhandelsbanken den Reisepass vorlegen zu lassen, der, soweit erforderlich, möglichst schon mit dem Visum des Reiseziellandes versehen sein soll. Die Zuteilung von Devisen ausserhalb des Jahreshöchstbetrages unterliegt nach wie vor der Genehmigung der Landeswirtschaftsministerien.
5. Der *Freibetrag* für die Mitnahme von D-Mark *im kleinen Grenzverkehr* wird *von DM 10.— auf DM 20.— erhöht.*

ID/SFV.

Schweiz. Obst- und Weinbaufachschule Wädenswil

Schöner Schlussakt des Normallehrganges für die Weinbehandlung und Kellertechnik

Aus Anlass des erstmals durchgeführten Normallehrganges über Weinbehandlung und Kellertechnik hat die Direktion der Schweiz. Obst- und Weinbaufachschule Wädenswil die Interessenten und Subvenienten eingeladen, dem *Schlussakt* beizuwohnen. Dieser hatte nicht den Sinn einer eigentlichen Prüfung der Kursteilnehmer, sondern sollte lediglich einen Eindruck von dem vermitteln, was die Schüler sich während des fast dreimonatigen Kurses an grundlegendem Wissen angeeignet hatten und auf was das Schwergewicht des Unterrichtes gelegt worden war.

Herr Direktor *E. Züllig* konnte eine erfreulich grosse Zahl von Gästen — mehr als doppelt so viel wie Kursteilnehmer — begrüssen. Er betonte, dass man mit dem Kurs keine Schnellbleiche bezwecke, etwa so, dass man den Schülern einige oberflächliche Anwendungsrezepte vermittelt hätte. Von allem Anfang an bestand die Absicht darin, den Schülern die *Grundlagen* beizubringen, deren Beherrschung es ihnen ermöglicht, in der Praxis ihr tiefer verankertes Wissen anzuwenden. Gute Fachbildung muss sich vor allem auf naturwissenschaftliche Fächer wie Chemie und Biologie stützen. Es ist erfreulich, dass gerade die qualitativ und geschäftlich führenden Unternehmungen des Weinhandels den Wert einer soliden Fachbildung erkennen, die Fortschritte der Technik aufmerksam verfolgen und aus den Resultaten der wissenschaftlichen Forschung Nutzen zu ziehen versuchen. Ganz abgesehen vom ethischen Wert lohnt sich eben eine systematische fachliche Bildung auch rein wirtschaftlich betrachtet. Für die Berufe auf dem Gebiete der Kellertechnik, für den Beruf des Weinküfers bildet die Gewöhnung an Reinlichkeit, Ordnung und sachgemässe Arbeit ein wichtiges Element, dem alle Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Der Lehrgang war von 19 Teilnehmern, darunter auch einigen ältern Semestern, besucht. Ein Schüler kam aus dem Ausland. Nach ihrer Berufszugehörigkeit waren die Teilnehmer gelernte Küfer, Söhne von Weinhändlern, Rebbauern, Eigenkelterer und Kellerarbeiter. Auch ein Gastwirt befand sich — sauf erreur — unter ihnen. Die *Leistungen* der Schüler bezeichnete Direktor Züllig als *überdurchschnittlich gut.* Sämtliche Schüler haben den Lehrgang bestanden. Von der guten Schülerqualität legten denn auch der Schlussakt beredtes Zeugnis ab. Es war eine Freude zu sehen, wie lebhaft und wie beschlagen die Kursteilnehmer auf die von ihren Lehrern gestellten Fragen antworteten. Aber auch die Bekanntschaft mit dem *Lehrkörper*, die die Gäste bei dieser Gelegenheit zu machen die Gelegenheit hatten, hinterliess einen vorzüglichen Eindruck. Sowohl Herr Dr. *Eggenberger*, der über Weinbehandlung unterrichtet, als auch die Herren Dr. *H. Lüthi* (Fehler und Krankheiten der Weine) und Ing. *A. Welz* (Kellereimaschinen) zeigten sich in pädagogischer und fachlicher Hinsicht von der besten Seite; auch geht ihnen der Sinn für die Bedürfnisse der Praxis nicht ab. Eine Ausstellung im kleinen Lehrsaal der Versuchsanstalt vermittelte einen Überblick über die praktischen Schülerarbeiten in Weinuntersuchung, Weinbehandlung und Kellertechnik sowie Maschinenwartung.

Alles in allem zeigte der Schlussakt, dass der Lehrgang auf die Förderung der Qualität ausgerichtet ist, auf die Weckung des Vertrauens und die Anerkennung für den Wein und das Weinfach.

Anschliessend an den Schlussakt orientierte der Präsident der Konsultativen Kommission für die schweizerische Weinwirtschaft, Herr *A. Chaponnier*, in aufschlussreicher Weise über *aktuelle Fragen der Weinwirtschaft.* Der wichtigste Punkt seiner Ausführungen, auf die wir noch zurückkommen werden, bildete die Feststellung, dass die Bestrebungen des Bundes dahin tendieren, *das Rebareal in seinem heutigen Umfange beizubehalten.*

Ein gemeinsames *Mittagessen* vereinigte die Teilnehmer am Schlussakt im Hotel Engel. Bei dieser Gelegenheit begrüsste im Namen der Schulkommission Herr *G. Schmid*, Weinbaulehrer im Gut Arenenberg (Thurgau), die Anwesenden und hiess vor allem Herrn Dr. Schellenberg, den Vater des Weinbaues, sowie eine Reihe anderer Persönlichkeiten willkommen. Sodann gab er seiner Freude darüber Ausdruck, dass die Schule Wurzel geschlagen hat und eine wertvolle Stütze unserer Weinwirtschaft bildet. Die Annahme des *Landwirtschaftsgesetzes* wird sich günstig auswirken, doch darf dies kein Ruhekissen für die Land- und Weinwirtschaft werden, sondern die Bemühungen werden darauf gerichtet bleiben müssen, im Sinne des Gesetzes, die *Qualitätsproduktion zu fördern.*

Mit Interesse haben wir im Gespräch mit den Herren Fachlehrern festgestellt, dass auch ihrerseits grosses *Interesse für unsere Fachschule in Lausanne* besteht und dass sie eine engere Kontaktnahme sehr begrüssen würden.

Weinbau in aller Welt

Auf Veranlassung der Sektion Bern und Umgebung der *Schweizerischen Vereinigung der Weinfreunde* wurde vor einige Zeit im Hotel Bristol in Bern bei sehr gutem Besuch ein Film- und Vortragsabend durchgeführt, in dessen Verlauf die Herren *Buss*, Journalist, und *Brügger*, Weinhändler, das Wort ergriffen. Filme der Propagandazentrale für Erzeugnisse der Schweizerischen Landwirtschaft, Zürich, und der Französischen Botschaft in Bern illustrierten die Referate. Fritz Brügger wies einleitend auf die grosse Zahl von Gedichten hervorragender Poeten, worunter Goethe, hin, die in launischen Versen den köstlichen Wein besungen. Auch Verdi habe sich als Kenner und Geniesser des edlen Rebensaftes mitgeteilt. Nachdem Fritz Brügger etliche köstliche Gedichte vorgetragen hatte, ging er dazu über, anhand einer grossen Landkarte die *Weinanbaugebiete der Welt* zu besprechen. Angefangen bei den argentinischen Weinen, die spanischer, teils französischer Herkunft sind und in Höhen von meist über 800 m ü. M. gedeihen, ging die Reise von Argentinien nach Brasilien und Chile, mit seinen zum Teil deutschen Weinen. Argentinien besitzt die modernsten Kellereien und Brasilien mit 34 000 ha Rebbergen das grösste Rebenareal. In Afrika nimmt Algerien als Weinbauland eine wichtige Stellung ein. Der dortige Weinbau geht hauptsächlich auf französische Winzer zurück, die in Zeiten von Reblausseuchen im Mutterlande nach Algerien aus-

†

Todes-Anzeige

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

Herr

Chasper Winkler-Wieser

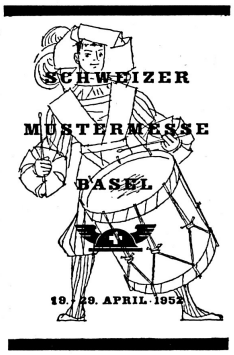
Hotel Terminus, Scuol

am 2. April nach schwerer, mit grosser Geduld ertragener Krankheit, kurz nach Vollendung seines 67. Altersjahr, gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

ENZIAN APERITIF
SUZE LABEL
köstlich, erfrischend, beliebt!



17 Industrie-Gruppen in 15 Hallen

Tageskarten à Fr. 2.50
(am 23., 24. und 25. April ungültig)
Besondere Einkäufertage am 23., 24., 25. April
Einfache Bahnbillette
auch für die Rückfahrt gültig

Verlangen Sie den Messe-Katalog, das Nachschlagewerk des ganzen Jahres

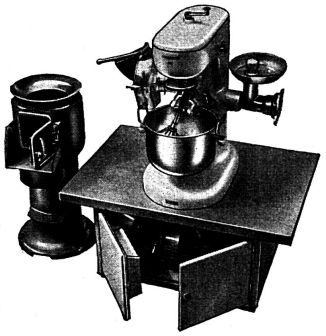
MUM

Die ganze Küche schaut und staunt
Der Chef ist heute gut gelaunt,
Man merkt, wie alles leichter geht,
Wenn Humi ihm zur Seite steht.
Humosa Oel, Humosa-Fett
Ja, wenn man diese zwei nicht hätt'!
Das Glück von Koch und Küchenfee,
Es kommt von Morges am Genfersee.

Humosa-Oel und-Fett für jede gute Küche!

Humosa

Lieferung durch die Grossisten
OELWERKE MORGES A.G., MORGES



IMPERATOR

elektr. Mehrzweck-Küchenmaschine ab Fr. 2800.—
20-l-Rührkessel, Tourenbereich 150–420, stufenlos beim Rührwerk. Ferner Universal, Passiermaschine, Fleischwolf, Kaffeemühle, Spezial-Tische.

Kartoffel- und Rübenschälmaschine „RWD-KS" ab Fr. 1280.– für 200-, 400-, resp. 1200-kg-Stundenleistung. Die meistgekauften Kartoffelschälmaschinen in der Schweiz.

Prospekte oder Vertreterbesuch verlangen.

Giesserei, Maschinen-Möbelfabrik
Reppisch-Werk AG. - Dietikon
Telephon 91 81 03
Verkauf durch gute Fachgeschäfte
MUBA: Halle IV, Stand 1206, Tel. 82426

Gutausgewiesene, sprachenkundige
Barmaid
sucht per sofort oder nach Übereinkunft **Jahresstelle.** Offerten unter Chiffre B D 2354 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
zum baldigen Eintritt **jüngere, tüchtige**
Serviertochter
Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Photographie sind erbeten an die Direktion des Carlton Elite Hotel, **Zürich.**

Gesucht
nach Biel in Jahresbetrieb tüchtiger
Küchenchef
nur erstklassige Kraft, sowie
Aide de cuisine
Buffetdame
Buffettochter
Offert. unter Chiffre B L 2330 an die Hotel-Revue Basel 2.

Bureaufräulein
gut präsentierend, sprachenkundig, für gutes mittleres Hotel in Höhenkurort für Sommersaison **gesucht.** Gefl. Offerten unter Chiffre B F 2268 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MÖVENPICK, LUZERN
sucht auf ca. Mitte Juni
Küchenchef
erstklassiger, guter Restaurateur
Gardemanger, Entremetier
Patissier, Tournant
I. Barman evtl. Oberkellner
mit guten Küchenkenntnissen
Chef de rang, Demi-chef
Buffetdamen, Buffettöchter
Schenkbursche
Anfangs-Schenkbursche
Restaurationstöchter
Kioskverkäuferinnen
Magaziner
Offerten sind zu richten an: J. Laager, c/o Geiger, Seefeldstrasse 42, Zürich 8.

Gesucht
Saucier, Entremetier
Commis de cuisine
Eintritt 15. April in gutbezahlte Jahresstellen. Ostschweiz. Gefl. Offerten unter Chiffre OS 2292 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Buffettochter oder Buffetdame
in geregelten Hotel-Restaurationsbetrieb. Lohn nach Übereinkunft. Eintritt baldmöglichst. Hotel Bodan, **Romanshorn.**

Gesucht
Obersaaltochter und Serviertochter
gut präsentierend und sprachenkundig, in gutes Hotel in Höhenkurort für Sommersaison. Offerten unter Chiffre H H 2267 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Dancing de Genève
engagerait:
Chef de service et Barman
qualifiés, connaissant les langues. Entrée à convenir. Faire offres avec photo et références sous chiffre D G 2349 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Barpianist für Konzert, Tanz, Stimmung
Frei ab Juni. Zurzeit in Basel. Offerten unter Chiffre B P 2369 an die Hotel-Revue, Basel 2.

wanderten. Überall am Mittelmeer, d. h. in Tunesien, Ägypten, neuerdings wieder in Palästina und Syrien wird Weinbau getrieben. Selbst Sydney in Australien hat Weinberge, die durch deutsche Siedler angelegt wurden und von hervorragender Qualität sind. Der Riesling und Rheingold gedeihen in Australien so gut wie am Rhein und an der Mosel. Wenig bekannt sind bei uns die Weine aus Portugal, die man als besonders rassig bezeichnen darf.

Frankreich mit seiner Fülle an guten Weinen dagegen ist uns allen vertraut mit seinen Bordeaux, Beaujolais, Burgundern usw.

Deutschland trinkt die herrlichen, bereits erwähnten Weine selbst, weshalb sie hier nur wenigen bekannt sind. Der deutsche Rebbau hat ein sehr hohes Niveau, und von den dortigen Weinkellereien, die sehr alt sind, können wir noch manches lernen.

Auf die *Schweizer Weine* endlich dürfen wir mit Recht stolz sein. Die Winzer werden bei guten Leistungen mit Diplomen ausgezeichnet und damit für ihre Mühe um die Zucht einer edlen Pflanze belohnt. Die hellroten Weine Italiens sind nicht immer leicht, desgleichen jene des Tirol. Florenz hat seinen Chianti, Rom, Neapel und Bari ihre ganz verschiedenartigen, schwereren Sorten, und Sizilien den süssen Marsala. Jugoslawien, Griechenland und selbst Russland treiben Weinbau, wobei Russland in neuerer Zeit grosse Anstrengungen unternimmt, um mit dem Westen qualitativ konkurrieren zu können. Ein guter Tropfen wächst in den Karpaten, die von Ungarn, Rumänen und Süddeutschen bewohnt werden. Zum nachfolgenden französischen Film aus Burgund gab Fritz Brügger einige historische Rückblicke, die uns das altvertraute Weinland näherbrachten.

Der Abend fand eine gute Aufnahme und soll im Frühling in ähnlicher Form mit Referaten und Filmen wiederholt werden. *hr.*

Eidg. Weinhandelskommission

Der Jahresbericht gibt Aufschluss über ihre Tätigkeit

Die Eidgenössische Weinhandelskommission in Zürich, welche mit dem Vollzug des Bundesratsbeschlusses über die Ausübung des Handels mit Wein vom 12. Juli 1944 betraut ist, hat ihren sechsten Geschäftsbericht herausgegeben.

In der Berichtsperiode vom 1. September 1950 bis 31. August 1951 sind 136 Gesuche um die Erteilung der Weinhandelsbewilligung eingegangen, wovon 99 den kantonalen Bewilligungsbehörden zur Genehmigung empfohlen werden konnten. Die Zahl der Bewilligungsinhaber beläuft sich per Ende August 1951 auf 1669 und hat gegenüber dem Vorjahr (1651) leicht zugenommen. Im Vergleich zu den Vorjahren sind die Anträge auf Ablehnung der Weinhandelsbewilligung erheblich zurückgegangen. Es ist dies nicht zuletzt auf die nunmehr gebotenen *Ausbildungsmöglichkeiten* an den Weinfachschulen von Lausanne und Wädenswil, die sich eines guten Besuches erfreuen, zurückzuführen.

In bezug auf die *Buch- und Kellerkontrolle* wird ausgeführt, dass während des Berichtsjahres insgesamt 920 Kontrollen zur Durchführung gelangten, nämlich 808 periodische bei Bewilligungsinhabern sowie 112 Sonderkontrollen. Von diesen Kontrollen waren per Ende August 1951 885 erledigt. Bei 788 Betrieben ergaben sich keine oder nur geringfügige Beanstandungen, während 97 Firmen den Kantonen zur Strafverfolgung überwiesen wurden. Gegen zwei Firmen musste zudem wegen der Schwere der Verfehlungen der Entzug der Weinhandelsbewilligung beantragt werden. Das Kontrollergebnis zeigt, dass der Grossteil des schweizerischen Weinhandels die lebensmittelpolizeilichen Vorschriften gewissenhaft einhält.

Der Bericht gibt sodann einen Überblick über das Ergebnis der *Prüfung von Etiketten* für Schweizer und Fremdweine. Die Möglichkeiten den Konsumenten mittelst der Weinetikette zu täuschen, sind vielfältig: Verwendung ungenügender oder unrichtiger Ursprungs- oder Herkunftsbezeichnungen, Benützung von nicht bestehenden Clos- oder Schlossbezeichnungen, missbräuchliche Verwendung von Phantasienamen, Wortmarken, Abbildungen oder Firmennamen.

Bezahlte Ferien für Badekuren im Mittelalter

Kein Heilverfahren für menschliche Leiden hat sich über Jahrtausende hin derart unbestritten behauptet wie die Badekur. Wohl sind die Indikationen im Wandel der Zeiten präziser, die Anwendungen für das Wasser mannigfaltiger und intensiver, die Fassungen und Zuleitungen der Quellen sorgfältiger geworden. Aber heute, wie in der grauen Vorzeit, sind es weitgehend die gleichen berühmten Quellen, an denen die Menschen Genesung, Erholung und neue Kräfte suchen. Von einzelnen unter ihnen ist bekannt und bewiesen, dass sie schon in vorgeschichtlicher Zeit verehrt wurden. Vom aargauischen Baden berichtet Tacitus als von einer „stadtähnlichen Siedelung, viel besucht wegen ihrer heilsamen Bäder". Stark entwickelte dieser Ort sich namentlich als Erholungszentrum und Banlieue der grossen Garnisonsstadt Vindonissa. Aber auch bei andern Heilwassern sind römische Funde oder doch wenigstens Spuren eines mittelalterlichen Kurbetriebs gesichert worden. Gleich bekannt sind die Zeugnisse für das Ansehen, das die Balneologie und die schweizerischen Heilquellen genossen, aus dem Schrifttum des Mittelalters und der Renaissance.

Wenig bekannt war wohl bisher, dass *geistliche Stiftungen* unseres Landes schon im Mittelalter ihren Dienern „bezahlte Ferien" gewährten, sofern sie ein Heilbad aufsuchten. Diese Tatsache ergibt sich einwandfrei aus den Statuten des Zürcher Chorherrenstiftes, deren Edition Privatdozent Dr. Dietrich Schwarz gegenwärtig mit hingebender Sorgfalt betreut. Die Zürcher Chorherren lebten zur Hauptsache aus den Entschädigungen für die Teilnahme an gemeinsamen geistlichen Handlungen, so wie die mittelalterlichen Beamten sich teilweise aus den Sporteln nährten, die sie für dieses Aktenstück oder jene Verfügung bezogen. Waren die Mitglieder des Zürcher Stifts bei diesen Zeremonien nicht zugegen, dann gingen sie in der Regel leer aus. Aber unter Propst Rudolf von Wartensee verfügte das Kapitel 1346 eine Ausnahme von dieser Regel. Es beschloss: „Wer zweimal im Jahr im Frühling und im Herbst die Schwefelbäder besuchen will, um seine Gesundheit wiederzugewinnen oder zu erhalten, der darf sich je acht Tage dort verweilen, um zu baden, und während diesen acht Tagen erhält er alle Einkünfte, die er beziehen könnte, wenn er im Stift zugegen wäre und an den Messen und den übrigen feierlichen Handlungen teilnähme. Wenn er nach diesen acht Tagen nicht zurückgekehrt ist, gilt er als abwesend, wie wenn er sich an einem andern Ort ausserhalb der Stadt aufhielte."

Diese weise Regel zeigt, dass die gebildeten Kreise des Spätmittelalters Bäder als heilsam betrachteten, wenn nicht gar als lebensnotwendig. Dass sie ausdrücklich in die Stiftsstatuten aufgenommen wurde, lässt auf einen regen Verkehr zwischen dem Stift am Grossmünster und dem nahen Kurort Baden schliessen. Die Dauer der bezahlten Ferien für Kurzwecke wurde allerdings auf acht Tage beschränkt, und diese Frist ist nach den Erfahrungen der modernen Balneologie und Medizin unzureichend. Aber auch dieser „Fehler" wurde später aufgehoben.

Unter Propst Konrad Elye wurde am 15. August 1406 die Vergünstigung von 1346 durch die im Kapitel versammelten Chorherren von Zürich einstimmig, ohne Gegenmehr und nach reiflicher Überlegung erneuert. Aber die Zeit, während welcher ein Mitglied des Stifts ohne Verlust seiner Einkünfte aus geistlichen Handlungen ein Schwefelbad aufsuchen durfte, wurde bei dieser Gelegenheit auf zweimal zwei Wochen im Jahr ausgedehnt. S.

AUS DER HOTELLERIE

Hotelkauf

Unser Ehrenmitglied Dr. *Max Riesen* hat mit seiner Gemahlin Frau *Mary Riesen* auf den vergangenen 1. April das Hotel *Hecht* am Rhein in Basel mit dem bekannten Restaurant *Cap Hoorn* käuflich übernommen. Das Haus ist vom bisherigen Besitzer Herrn E. Schlachter-Witschi, Baumeister und Besitzer des Hotel Touring, kürzlich vollständig neu und sehr originell ausgestattet worden. Die gegenwärtige Direktion führt den Betrieb noch bis 30. Juni weiter, nachher wird er, unter Assistenz ihres Gemahls, von Frau Mary Riesen übernommen.

Herr Dr. Riesen betätigt sich neben der Mithilfe im Hotel nach wie vor als Advokat und Experte für das Hotelwesen. Er hat sein Domizil bereits auch von Zürich nach Basel in das Hotel Hecht am Rhein verlegt.

Pro Infirmis

Der Osterhase mit Krücke, den der schwer invalide Künstler Moritz Kennel gezeichnet hat, drückt mit seinem fröhlichen Gesicht die Freude von Tausenden von Gebrechlichen aus, denen es gelungen ist, trotz aller Hindernisse ein gutes und wertvolles Leben aufzubauen.

Zehntausenden von Gebrechlichen aber ist ein solcher Erfolg noch nicht zuteil geworden, und sie leben nur in der Hoffnung danach. *Pro Infirmis* unterstützt sie in ihrem schwierigen Kampf. Der Osterhase mit der Krücke wirbt für dieses Hilfswerk und bittet Sie, den Pro Infirmis *Postkarten* und den *Anmeldekarten für Patenschaften* einen freundlichen Empfang zu bereiten. Ihre Sympathie wird eine richtige Freude bedeuten für diejenigen unter uns, die sie am meisten brauchen. Hauptpostcheck VIII 13503, Patenschaften VIII 21700.

Neue Leitung

pl. Zum neuen Leiter des *Hotels Monopol* in *St. Moritz* wurde Herr *Heinz Stutz-Stettler*, derzeit Hotel National, Adelboden, gewählt. Der Gewählte war schon früher in St. Moritz tätig, und zwar in den Jahren 1936 und 1937 im Suvrettahaus und 1939 als Chef de réception im Hotel Kurhaus. Den gleichen Posten bekleidete er in den Jahren 1946 und 1947 in den Hotels Eden, Arosa und Palace, Davos. 1949/50 war er Direktor im Plaza Hotel, Bruxelles.

Neuer Pächter

Das *Hotel Weisses Kreuz* in *Bergün* wurde an Frau Rosa *Pfister-Beusch* verpachtet, die gleichzeitig auch wie bis anhin das Hotel Preda-Kulm weiterführen wird.

DIVERS

TWA fête le 6e Anniversaire de l'Inauguration de ses Services par Genève

Le 8 avril 1946, TWA inaugurait le premier service direct régulier reliant la Suisse aux Etats-Unis. Ce jour-là, à 16 heures, une nombreuse assistance composée de personnalités suisses et américaines, ainsi que de milliers de spectateurs, assistaient au départ du puissant Skyliner TWA, quittant l'Aéroport de Cointrin pour New York et Washington.

TWA offrait à l'origine deux vols par semaine. Cependant, au cours des années suivantes, la cadence des vols s'accrut, *chaque jour* une liaison entre Genève et New York via Paris. En direction de l'Est une égale fréquence de vols desservait Milan, Rome, Athènes, Tel Aviv, Le Caire, Basra, Dhahran et Bombay. Grâce à l'inauguration des vols par Zurich, le 18 janvier 1949, deux centres suisses importants étaient désormais inclus dans le réseau mondial de TWA. De plus

Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ

Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

Vertrieb für die Schweiz
JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BASEL

CHERRY HEERING
WELTBERÜHMTER LIKÖR SEIT 1818
Vertrieb in der Schweiz: Jean Haecky Import AG., Basel

This is the Gin
Quality Incomparable
Gordon's
Stands Supreme
Sole Distributors for Switzerland
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., BALE 18

Kristall und Glas
wunderbar klar
mit dem entfettenden Reinigungspulver
Sap
Auch Ihr Personal schätzt SAP arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr!
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Kundendienst.

Gesucht in Jahresstelle
in Grossbetrieb nach Biel:
Sekretärin
Chef de partie
junger Patissier
Etagenportier
Küchenbursche
Casserolier
Eintritt baldmöglichst, evtl. nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Lichtbild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre G R 2387 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Institut Châtaigneraie s/Founex (Vaud)
cherche bonne
Cuisinière ou Cuisinier
Entrée à convenir. Offres avec références et prétentions à la Direction.

Wir suchen
für sofort und in Sommersaison
Saaltochter Ablösung Restaurant, sofort
Kaffeeköchin Mitte April
Portier anfangs April
II. Portier für Saion, anfangs Juni
Sekretärin 1. Mai
Restaurationstochter sprachenk., 1. Mai
Koch, Aide de cuisine anfangs Juni
Küchenmädchen Ende Mai
Gärtner für Gemüse und Blumen, anf. April
Offerten sind zu richten an Hotel Bernerhof, Gstaad.

Tüchtiges, gut präsentierendes Fräulein
mit la Zeugnissen, sucht passendes Engagement als
Chef de service
oder einen verwandten Posten in Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre F R 2243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn

Ankauf und Verkauf von Neu und Alt
Hotel- und Wirtschaftsmobiliar.
Übernehme jede Liquidation.
O. Locher, Baumgarten, Thun.

Gesucht in Jahresstellen
Saucier
Bartochter
Gefl. Offerten unter Beilage von Zeugniskopien und Photo sowie Angabe der Gehaltsansprüche an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Gesucht
mit Eintritt 1. Mai
Barmaid
jüngere, mit Sprachenkenntnissen,
Lingère-Wäscherin
Jahresstelle, guter Lohn (neue Maschinen-Wäscherei). Offerten an Hotel Schwanen, Rapperswil a/Zürichsee.

Gesucht
für die Sommersaison ins Wallis gute
Köchin
sowie eine
Saaltochter
Gefl. Offerten unter Chiffre W A 2269 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison (Ende Mai bis September) und lange Wintersaison in Hotel mit 70 Betten
Patissier
nur bestausgewiesener, absolut firm in Entremets
Restaurationstochter
mit Barkenntnissen
Saaltochter
Saalpraktikantin
Hausbursche
Offerten mit Zeugnisbeilagen an Hotel Niederschlacht, Braunwald.

Wir laden Sie ein zum Besuch der
Gastronomischen Vier-Länderschau, München 1952
vom 25. April bis 4. Mai, im Ausstellungspark Theresienhöhe
Wenden Sie sich noch heute an Ihr Reisebüro und lassen Sie sich einschreiben für eine der stark verbilligten Sonderfahrten mit Sammelpass nach München.

à partir du 1er juin de cette année, TWA opérera un total de 27 vols par semaine par la Suisse.

Durant l'année 1951, 21828 passagers ont utilisés les vols TWA au départ et à l'arrivée en Suisse. Pendant cette même période, TWA transporta un total de 547630 kilos de frêt et de poste de Suisse ou à destination de ce pays. Soulignons également que des dizaines de milliers de passagers en route vers l'Orient ou l'Occident ont eu l'occasion d'admirer les merveilles du paysage suisse lors de leur passage à Genève ou Zurich.

Durant ses 25 années d'activité TWA a fait œuvre de pionnier, tant dans le développement de nouveaux appareils volant à haute altitude au-dessus du temps, que dans la mise au point de techniques nouvelles de navigation aérienne. Grâce à de nombreuses innovations, TWA a contribué, pour une large part, à la réduction croissante des frais d'exploitation, ouvrant ainsi la voie à l'introduction de tarifs réduits tels que le nouveau *Tarif Touriste Transatlantique* qui entrera en vigueur le 1er mai prochain et la baisse des tarifs Sky Coach sur les parcours à l'intérieur des Etats-Unis.

TWA va inaugurer le Service Transatlantique Touriste Constellation avec huit vols par semaine dans les deux directions. A partir du 1er juin, TWA opérera un total de 62 vols Constellation Transatlantiques, Ambassadeurs et combinés couchettes.

Avec un réseau de 51500 kilomètres de San Francisco à Bombay, TWA dessert 60 villes des Etats-Unis et 18 pays d'Europe, Afrique et Asie. Grâce à ses services rapides et à sa vaste organisation comprenant plus de 13000 employés, TWA ne cesse de propager dans le monde entier le tourisme et les produits suisses auprès de milliers d'hommes d'affaires et de millions de futurs touristes.

M. Georges Marquet, doyen d'honneur du Travail belge

Après avoir tenu leur assemblée générale, les membres de la Fédération nationale de l'Hôtellerie belge se sont retrouvés au cours d'un banquet auquel assistaient de nombreuses personnalités.

Au dessert, M. *Georges Marquet*, dont c'était le 60e anniversaire de sa naissance et le 33e anniversaire de ses débuts dans l'hôtellerie, exprima sa reconnaissance à l'égard de tous ses collaborateurs de Belgique, de France et d'Espagne, ainsi qu'à tous ceux qui ont travaillé avec lui au sein de la Fédération belge et de l'Association internationale de l'Hôtellerie.

Puis M. *Van Zeeland*, ministre des Affaires étrangères, a remis à M. Marquet le collier de *Doyen d'honneur du Travail*.

Erste Ausreise der „Arosa Kulm"

Das Turbinen-Fahrgastschiff „Arosa Kulm", der Rederei Cia. Internacional Transportadora S. A. Panama hat kürzlich nach der Probefahrt mit 443 Passagieren die Kolumbuskaje in Bremerhaven zur ersten Ausreise nach Halifax verlassen.

Im Verlauf der Probefahrt hatte der Reeder Nicolo Rizzi auf die Leistungen des technischen Betriebs des Norddeutschen Lloyds hingewiesen, der das Fahrgastschiff überholt hat. Vor allem sind die Kabinen und Gesellschaftseinrichtungen des 14 Knoten laufenden Schiffes geschmackvoll eingerichtet worden. Die Besatzung der „Arosa Kulm", vor allem die Offiziere sowie das Bedienungs- und Küchenpersonal, hat zum überwiegenden Teil bereits Jahre hindurch auf Lloydschiffen gefahren.

Amerikanischer Multimillionär heiratete eine schweizerische Gastwirtetochter

Es ist ein nicht alltägliches Ereignis, dass amerikanische Wirtschaftsmagnaten sich ihre Ehegefährtin in der Schweiz holen. Dem amerikanischen Multimillionär August A. Busch, Präsident der Anheuser-Busch Inc., das heisst des grössten Brauereiunternehmens der US., ist es jedoch widerfahren, dass er sich anlässlich eines Aufenthaltes in Luzern in die charmante Tochter unseres Mitgliedes Willy Buholzer, Besitzer des Restaurants „Old Swiss House", Fräulein *Gertrud Buholzer*, verliebte. „Liebe auf den ersten Blick" habe die beiden zusammengeführt, schreibt das „Luzerner Tagblatt". Das glückliche Paar hat kürzlich in Hot Springs (Arkansas) die Hochzeit gefeiert. Wir gratulieren!

300 Jahre Unterengadiner Freiheit

Das Unterengadin begeht diesen Sommer die 300-Jahrfeier des Loskaufs von Österreich. Am 22. Juni findet der *offizielle Festtag in Bad Scuol-Tarasp-Vulpera* statt. Während der Vormittag dem Empfang der Ehrengäste und dem offiziellen Festakt gewidmet ist, wird am Nachmittag der grosse Festumzug „Das Unterengadin vor 300 Jahren und heute", mit rund 700 Teilnehmern aus dem ganzen Unterengadin durch die Strassen ziehen. Anschliessend gelangt das von Men Rauch verfasste Festspiel „La Chanzun da la Libertà" (Das Lied der Freiheit) auf dem typischen Engadiner Dorfplatz, dem „Bügl grond" in Unterschuls zur Erstaufführung. Das Freilichtspiel, zu dem ein Textbuch in romanischer und deutscher Sprache erscheint, das überdies französische und englische Résumés enthalten wird, gelangt bis Ende August alle 14 Tage zur Aufführung.

Die künstlerische Leitung liegt in den bewährten Händen von Dr. *Eberle*, Thalwil, so dass die Feier sowohl in folkloristischer wie auch in künstlerischer Hinsicht zu einem unvergesslichen Erlebnis werden dürfte.

Die 4. Internationale Sternfahrt für Autocars in Montreux

Bis Ende Januar 1952 hat das Organisationskomitee der 4. Internationalen Sternfahrt für Autocars („Narzissen-Sternfahrt") in Montreux, welche am 24. und 25. Mai 1952 durchgeführt wird, insgesamt 31 provisorische Anmeldungen aus 9 europäischen Ländern erhalten (Deutschland, Belgien, Spanien, Frankreich, England, Holland, Portugal, Schweden und die Schweiz). Ausserdem liegen zahlreiche Anfragen vor, so dass damit gerechnet werden kann, dass ungefähr 35 bis 40 Autocars an dieser wichtigen sportlichen Veranstaltung teilnehmen werden. Dieser Erfolg ist umso grösser, als sich die Sternfahrt für Autocars aus bescheidenen Anfängen zu einer international anerkannten Veranstaltung entwickelt hat. Es darf in diesem Zusammenhang nochmals darauf hingewiesen werden, dass die Sternfahrt für Autocars von Montreux unter dem Patronat der Internationalen Union für Strassentransporte (I.R.U.) und unter der technischen und sportlichen Kontrolle des Automobil-Clubs der Schweiz steht.

P. A.L.

Le développement toujours croissant de Philippine Air Lines pendant les six années d'après-guerre a été spécialement noté dans le rapport annuel 1951 qui a été présenté aux actionnaires par le Président général de la Compagnie, le Col. Andres Soriano.

Ce résultat satisfaisant favorise le perfectionnement du service déjà renommé de Philippine Air Lines. De ce fait, selon le rapport annuel du président général, 2 nouvelles machines DC–6B pour le service d'Europe, y compris la Suisse, seront mises en circulation dans le courant de cette année et 4 Convairs type 340 pour le service d'Orient, l'année prochaine. Le 23 mars fut un grand jour dans l'histoire de P.A.L. car on a remplacé les anciens DC–4, employés pour le vol Manille–Tokyo, par des DC–6, réduisant le temps de vol sur cette route de plus de 3 heures, atteignant ainsi le service le plus moderne et rapide pour les passagers voyageant d'Europe au Japon, avec correspondance directe via Manille.

AVIS

Dissolution du Club des Sans-Club

Nous avons appris que le *Club des Sans-Club*, qui avait son siège à Paris et qui s'est efforcé avec succès pendant plusieurs années de renseigner exactement ses membres sur les hôtels et restaurants de France et de l'étranger, a *cessé d'exister*. Nous ne connaissons pas les raisons de cette dissolution, mais bien des touristes regretteront un guide qui avait pour lui le mérite de la précision et qui était agréable et facile à consulter.

The Anglo-American Tourist Service Association, London

Nous mettons instamment nos membres en garde contre la maison ci-dessus mentionnée et les invitons à ne pas prendre ses offres en considération. En 1939, nous avions déjà dû lancer un sévère avertissement contre cette société. Aujourd'hui, elle s'adresse aux hôtels pour leur, proposer à côté de panonceaux sans valeur, une participation à la propagande qu'elle fait, ainsi qu'à son service d'expédition de prospectus. Il n'est pas difficile de discerner dans cette offre l'intention de faire des affaires sur le dos des hôteliers. Qu'on se le dise!

UNA Travel et Transport Ltd., Londres W.1.

Cette maison a récemment envoyé une circulaire à des membres de la S.S.H. et s'offre de fonctionner comme intermédiaire entre les hôteliers et les agences de voyages. Pour son entremise, elle réclame une «modeste» commission de 5% sur la valeur des factures payées par les clients qui viendraient grâce à elle. Ses services se chargeraient de la distribution de prospectus aux agences de voyages et de la transmission de commandes. Dans sa circulaire, cette maison fait mention d'un hôtel de 1er rang très connu qui serait parfaitement satisfait des résultats obtenus par sa collaboration avec ce nouvel intermédiaire.

Nous nous sommes renseignés auprès de la Direction de cet hôtel. Elle nous a affirmé n'avoir jamais travaillé avec cette maison et n'avoir reçu aucune commande de sa part. Les informations prises à Londres ne sont guère encourageantes non plus. Il s'agirait d'une entreprise sans aucune importance qui s'est inscrite au registre du Commerce le 7 mai 1951 et dont le capital se monterait en tout et pour tout à 100 £! Tout autre commentaire serait superflu. Les offres de cette maison qui entend travailler aux frais de l'hôtellerie doivent être mises immédiatement au panier.

AUSLANDSCHRONIK

Die Schweiz mit 25 Pfund?

Diese Frage, die gegenwärtig viele englische Touristen bewegt, wird in einem Artikel des „Manchester Guardian" behandelt und mit einem definitiven „Ja" beantwortet. Jedenfalls dürften die Leser des „Manchester Guardian", die den Artikel gelesen haben, ermutigt worden sein, ihre Schweizer Reisepläne durchzuführen; dies um so mehr, als ihnen verschiedene Tips gegeben werden, wie sie mit ihren beschränkten Reisemitteln gut haushalten können. In dem Artikel des „Manchester Guardian" wird u. a. ausgeführt:

Die Schweizer Hoteliers tun, was sie können, den Aufenthalt in der Schweiz für ihre traditionellen und gern gesehenen englischen Besucher zu erleichtern. Sie hoffen, dass trotz der Beschränkungen die Zahl der englischen Touristen in diesem Jahre nicht geringer sein wird als im Jahre 1951, als die Gäste aus England 40 Prozent des gesamten Touristenverkehrs in der Schweiz stellten. Eng-

Erdbeerpulpe und Himbeermark tiefgekühlt

Für feinste Fruchtglacen – mit dem vollen Fruchtaroma – daher ausgiebig und preisgünstig.

Verlangen Sie Rezepte und Preisliste.

BIRDS EYE AG., ZÜRICH 22, Telephon (051) 239745

ZÜRICH Unfall

Für Ihre Versicherungen

Unfall, Haftpflicht
Auto, Kasko
Einbruchdiebstahl
Baugarantie usw.

„Zürich" Allgemeine Unfall- u. Haftpflicht-Versicherungs-AG.

Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins erhalten die vertraglichen Vergünstigungen.

Dolder Grand Hotel in Zürich sucht tüchtigen, zuverlässigen

Kontrolleur-Sekretär

zu sofortigem Eintritt in Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion.

Altershalber ist in einem zentralen, verkehrsreichen Kurort des Oberengadins gut eingeführtes

HOTEL - BAHNHOF

Bettenzahl 30, ganz möbiliert, mit Zentralheizung und fliessend Kalt- und Warmwasser in allen Zimmern sowie mit grösserem Restaurationsbetrieb vorteilhaft

zu verkaufen

Sichere Existenzgrundlage für jüngere, strebsame Fachleute. Interessenten wenden sich für Auskünfte unter Chiffre O. E. 2385 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schnyder-Waschmittel halten was sie versprechen!

Ultra-Bienna

Schnyder

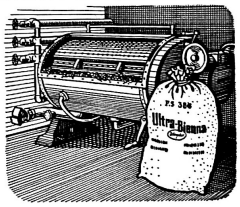
das erste und führende dreifache Seifenwaschmittel, das ohne weitere Zusätze:

1. das Wasser selbsttätig enthärtet und sogar alte Kalkseife löst
2. die bewährte Waschkraft der Seife besitzt und schonendste Bleichwirkung sichert
3. der Wäsche höchstes Weiss verleiht und die Farben leuchtender macht! (Hellinwirkung).

BIO 38° C

das hochwirksame biologische Einweichmittel für Leib-, Küchen-, Operations-, Metzger- und Bäckerwäsche etc.

ULTRA-BIENNA wäscht wirksamer, einfacher und schonender! Auch für Betriebe mit Weichwasser eignet sich ULTRA-BIENNA ganz hervorragend!



Weitere Schnyder-Spezialprodukte:

Produkt 40, Vorwaschmittel für fettigschmutzige Küchenwäsche, Überkleider etc.

Flocken 555, Spezialseifenflocken für die Waschmaschine

Perborat Extra, sauerstoffhaltiges Spezialbleichmittel

Hellin, Spül- und optisches Weissmittel

Angora, Feinwaschmittel für Wollwäsche

Seifenfabrik Schnyder Biel 7

Generalvertrieb:
A. RUTISHAUSER & CO. AG.
Scherzingen (TG) - St. Moritz

HOTEL-RESTAURANT BLAUSEE
sucht für Sommersaison

Restaurationstochter (per 1. Juni)
Officemädchen
Buffetmädchen
Haus-Kellerbursche
Gärtner

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion Hotel-Restaurant Blausee (B. O.).

Passantenhotel mit 80 Betten im Bündnerland sucht für Juni-Oktober:

Obersaaltochter selbständig, mit guten Organisationskenntnissen, guter Verdienst zugesichert
I. Saaltochter für Restaurant, Saal und kleine Bar
I. Saaltochter für Saal und Restaurant
Saal-Praktikantin
Saal-Praktikantin (Anfängerin)
Restaurationstochter tüchtig im Speiseservice für Bündnerstube
Junge **Buffettochter** (aus der Lehre)
Haus- und Lingerietochter (auch Ausländerin)
Zimmermädchen
Etagenportier
Portier-Conducteur
Intelligenter junger **Kommissionär**
Hilfsköchin neben Chef.

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre P. H. 2382 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 15

Offene Stellen - Emplois vacants

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Alleinportier-Hausbursche für die Sommersaison (April–Oktober) gesucht. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Belvédère, **Weissbad** (Appenzell). (1333)

Buffettochter in grossen Landgasthof, Nähe Bern, gesucht. Offerten mit Referenzen und Bild unter Chiffre 1328

Commis oder **Aide de cuisine** gesucht. Offerten mit Zeugniskopien an Hochgebirgs-Augenklinik Guardaval, **Davos-Dorf.** (1324)

Commis-Entremetier, mit 4 Jahren Berufspraxis nach Lehrabschluss für die Sommersaison gesucht. Eintritt ca. Ende Juni. Offerten mit Zeugniskopien an Parkhotel 83, **St. Moritz.** (1331)

Commis-Saucier, mit 4 Jahren Berufspraxis nach Lehrabschluss, für die Sommersaison gesucht. Eintritt ca. Ende Juni. Offerten mit Zeugniskopien an Postfach 83, **St. Moritz.** (1330)

Gesucht in Berghotel am Vierwaldstättersee für Sommersaison (Mitte Mai bis Mitte Oktober): tüchtige **Sekretärin, Restaurant**töchter (service- und sprachenkundig), **Zimmermädchen, Lingère,** junge **Serviertochter** für Gasttube, **Portier-Hausbursche.** Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Betriebsdirektion Hotel Stanserhorn-Kulm, **Stans.** (1313)

Gesucht für Sommersaison Ende Mai bis Oktober, in mittleres, gut frequentiertes Hotel mit grossem Passantenverkehr an der Juleirroute: tüchtige, sprachenkundige **Saaltochter** sowie **Restaurant**tochter für Bündnerstube und Terassenservice, **Alleinportier, Zimmermädchen, Office- und Küchenmädchen.** Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Postfach 3, **Valbella-Lenzerheide.** (1310)

Gesucht in neuen Jahresbetrieb (50 Betten): **Zimmermädchen, Restaurant**tochter, **Tournante** für **Zimmer** und **Saal, Portier-Hausbursche, Küchenmädchen.** Eintritt ca. Mitte April. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Kronenhof, **Schaffhausen.** (1314)

Gesucht in Hotel-Pension, 38 Betten: tüchtige, zuverlässige **Alleinköchin** auf Anfang Mai, elektr. Küche (evtl. auch solche gesetzten Alters), **Saal-Zimmerlehrtochter,** 21. April. Offerten mit Zeugniskopien, Bild, Altersangabe und Lohnansprüchen an Rugenpark Hotel, **Interlaken.** (1319)

Gesucht per sofort: **Küchenchef u. Aide de cuisine.** Offerten mit Zeugniskopien an Café-Restaurant Aarhof, **Olten.** (1329)

Gesucht für Sommersaison: sprachenkundiger **Chauffeur-Bahnportier, Anfangssaaltöchter.** Offerten an Hotel Kulm und Sonnenberg, **Seelisberg.** (1327)

Gesucht für Sommersaison: jüngerer, tüchtiger **Alleinkoch, Portier** mit Fahrbewilligung, sprachenkundig, **Zimmermädchen, Saaltochter,** sprachenkundig. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Alpenrose, **Kandersteg** (Berner Oberland). (1325)

Gesucht für lange Sommersaison in gepflegtes Kleinhotel im Unterengadin: **Gouvernante, Chefköchin** oder **Alleinkoch, 1. Saaltochter, Portier-Hausbursche.** Offerten unter Chiffre 1322

Gesucht in Jahresbetrieb mit Eintritt Mai: tüchtige **I. Glätterin, Weissnäherin** sowie sprachenkundige **Serviertochter.** Offerten an Dir. W. Federle, **Schatzalp-Davos.** (1336)

Gesucht Etagenportier, jüngerer, an sauberes Arbeiten gewöhnter, deutsch und franz. sprechend, Eintritt sofort, **Sekretärin-Anfängerin,** mit guter Schulbildung, deutsch und franz. sprechend, Eintritt 15. April, **Buffettochter** (evtl. **Leihtochter**), Eintritt 1. Mai, **Officebursche,** Eintritt sofort. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe an Transit Postfach 44282, **Neuchâtel.** (1335)

Koch neben Chef, junger, auf 15. April in alkoholfreies Speiserestaurant gesucht. Offerten mit Zeugniskopien an Kursaalstube, **Aarau.** [679]

Köchin evtl. **Koch,** per sofort oder nach Übereinkunft gesucht. Offerten an Hotel Jakobshof, **Wattwil.** [408]

Patissier-Entremetier, entremetskundig, mit 7–8 Jahren Berufspraxis, für die Sommersaison gesucht. Eintritt ca. Ende Juni. Offerten mit Zeugniskopien an Postfach 83, **St. Moritz.** (1332)

Restauranttochter, evtl. **Anfängerin,** für 1. Mai oder früher gesucht. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre 1326

Saaltochter in Jahresstelle gesucht. Eintritt nach Übereinkunf. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel-Pension Erica, **Langenbruck,** Tel. (062) 76117. (1323)

Saalpraktikantin auf Ende April in kleineres Passantenhotel gesucht. Junge, strebsame Töchter richten ihre Offerten an W. Hegglin-Elsener, Hotel Ochsen, **Zug.** (1334)

Stellengesuche - Demandes de places

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Bureau und Reception

Buchhalterin-Sekretärin, mittleren Alters, mit angenehmen Umgangsformen, guter Allgemeinbildung und mehrjähriger praktischer Erfahrung, Sprachenkenntnissen, Fähigkeitsausweis, sucht passendes Wirkungsfeld. Offerten unter Chiffre 137

Hotelsekretärin oder **Gesellschafterin** sucht Stelle auf 1. Juni. Bin 19 Jahre alt. Spreche deutsch, franz., englisch, dänisch. Offerten an Ingrid Wall, Schauinslandstr. 42, **Freiburg i. Br.** [207]

Hotelierssohn, junger Deutscher, sucht Stelle als **Sekretär-Praktikant** im Tessin, zur Erlernung der Sprache. Berufskenntnisse als Sekretär und Kellner vorhanden. Offerten unter Chiffre 200

Secrétaire-Réceptionnaire, français, anglais, très bonnes notions d'allemand, cherche place à l'année dans la Suisse romande. Faire offres sous Chiffre 134

Sekretärin-Journalführerin, versiert, Deutsch, Franz., Englisch, sucht Aushilfstelle per sofort. Offerten unter Chiffre 131

Tochter mit abgeschlossener kaufm. Lehre, Praxis und England-aufenthalt, Deutsch, Franz., Italienisch und Englisch perfekt, sucht Stelle in Hotelbüro. Offerten unter Chiffre B 1987 R an Publicitas, **Burgdorf.** [208]

Salle und Restaurant

Restaurant- oder **Alleinsaaltochter,** 42jährig, berufstüchtig, sprachenkundig, sucht Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 128

Restauranttochter, sprachenkundig, sucht Stelle in gutgehenden Betrieb auf 15. April oder später. Offerten unter Chiffre 135

Serviertochter, gut präsentierende, tüchtige, ehrliche, im Service bewandert, sucht Stelle in seriöses, gutgehendes Speiserestaurant per 1. Mai, deutsche, evtl. welsche Schweiz. Offerten unter Chiffre 1900 an Publicitas **Rorschach.** [206]

Cuisine und Office

Chef de cuisine, qualifizierter Fachmann, entremets- und patisseriekundig, prima Restaurateur, sucht Stelle per sofort. Offerten unter Chiffre 138

Etage und Lingerie

Lingeriegouvernante oder **I. Lingère,** tüchtige, sucht Stelle auf 1. Mai. Offerten unter Chiffre 136

Zimmermädchen, Deutsch, Franz., sucht Stelle als **Anfängerin** in gutgehendes Hotel. Eintritt Mai. Offerten an Ida Blanchard, **Illens-Rossens** (Fribourg), Tel. (037) 31108. (133)

Loge, Lift und Omnibus

Portier (Schweizer), 30 Jahre alt, sprachenkundig, tüchtig und gewissenhaft, mit prima Zeugnissen, sucht Saisonstelle als **Etagen-** oder **Alleinportier.** Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 132

Divers

Ehepaar, berufstüchtig, Mann als **Etagenportier** oder **Garderobier,** Frau als **Restaurant-** oder **Alleinsaaltochter,** deutsch, franz. sprechend, sucht gute Saisonstelle. Offerten an W. St., Hammerstrasse 153, **Basel.** (130)

Achtung! Beilage des Briefportos (lose aufgeklebt) zur Weiterbeförderung der Offerten geff. nicht unterlassen!

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis Gartenstrasse 112 Telephon 58697
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

6504 Portier, Nachtportier, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
6510 Jüngerer Chasseur evtl. Anfänger, sofort, Restaurant, Basel.
6536 Buffetdame, 15. April, mittelgrosses Hotel, Solothurn.
6583 Alleinkoch, Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Zentralschweiz.
6571 Tüchtiger Argentier, sofort, Grossrestaurant, Zürich.
6632 Buffetdame oder -tochter, Keller-Buffethilfe, 1. Mai, Grossrestaurant, Solothurn.
6637 Restaurant**tochter,** Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Restaurant, Zürichsee.
6639 I. Glätterin, nach Übereinkunft, Sanatorium, 80 Betten, Davos.
6666 Jüngerer Saalkellner evtl. Volontär, 15. April, Hotel 60 Betten, Genfersee.
6675 Alleinkoch oder Chefköchin, Buffetdame, 2 Serviertöchter, Wäscherin-Lingère, Portier-Hausbursche, Hausbursche, Haus-Officemädchen, Küchenbursche oder -mädchen, 1. Mai, mittelgrosses Hotel, Olten.
6684 Sekretär-Telephonist, nicht über 35jährig, tüchtige Gouvernante, nach Übereinkunft, Kurhaus, Tessin.
6686 Zimmermädchen, Commis de rang, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
6689 Jüngere, tüchtige Barmaid, 1. Mai, Hotel 30 Betten, Zürichsee.
6711 Hausbursche-Küchenchef, Hors-d'œuvrier, Restaurant**tochter,** Hausmädchen, Bureaupraktikantin, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
6728 Commis de cuisine, sofort, mittelgrosses Hotel, Kanton Zürich.
6743 Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Nähe Bern.
6744 Alleinkoch, Portier-Hausbursche, Commis de rang, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Berner Jura.
6748 Buffetdame, 20. April, Grossrestaurant, Olten.
6784 Küchenchef, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
6799 Jüngerer tüchtiger Koch, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern
6818 Commis de cuisine (Grill-room), sofort, Erstklasshotel, Bern.
6820 Restaurant**tochter,** Köchin evtl. Koch, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6823 Tournante für Saal und Etage, Buffettochter, Portier-Hausbursche, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Schaffhausen.
6830 Selbständige, sprachenkundige Sekretärin, Telephonist, sprachenkundig, jüngerer Portier, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6847 Commis de cuisine oder Saucier, 15. April, Bahnhofbuffet, Kanton Neuenburg.
6851 Tüchtiger Restaurantkellner, tranchier- und flambierkundig, sprachenkundig, Chef de service, Commis de rang, Kellermeister, Anfang Mai, Restaurant Lausanne.
6884 Sekretär, Küchenbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6873 Saucier-Commis de cuisine, Patissier, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.
6876 Sekretärinpraktikantin, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
6893 Sekretär(in), sprachenkundig, April, evtl. Saisonstelle, mittelgrosses Hotel, St. Gallen.
6913 Restaurant**tochter,** sofort, Hotel-Restaurant, Durchgangsort, Berner Jura.
6934 Sekretär, sprachenkundig, Chasseur, nach Übereinkunft, grosses Hotel, Zürich.
6956 Gouvernante, Saalpraktikantin, Sekretär(in), nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
6959 Commis de cuisine, ca. 23jährig, Buffetdame, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Biel.
6992 Alleinkoch, nach Übereinkunft, Restaurant, Neuenburg.
6997 Sekretär-Bonkontrolleur, jüngerer Chasseur, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
6999 Alleinkoch, sofort, Gasthaus, Kanton Solothurn.
7002 Casserolier, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Biel.
7004 Officebursche, sofort, Erstklasshotel, Basel.
7009 Buffetlehrtochter, 15. April, Restaurant, Basel.
7010 Kellner, Alleinportier, Zimmermädchen, Officemädchen, Sekretärin oder Praktikantin, Chef de service, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
7015 II. Sekretärin, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Neuenburg.
7017 Casserolier, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
7018 Etagenportier, Bureaupraktikant(in), Officebursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Neuenburg.
7022 Commis de rang, 19. April, Commis de rang, 1. Mai, Erstklasshotel, Basel.
7036 Zimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Solothurn.
7039 Buffetdame oder Buffet**tochter,** Restaurant**tochter,** Serviertochter, Office- oder Buffetbursche, Chasseur-Telephonist, nach Übereink., Restaurant, Bern.
7045 Commis de cuisine, Alleinportier, Buffetdame oder -tochter, Saaltochter, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
7049 Buffetdame, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Biel.
7056 Sekretär, Commis de bar, Sekretärin oder Praktikantin, Glätterin, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Zürich.
7111 Sekretärin, Zimmermädchen, Ende April/Anfang Mai, Anfangszimmermädchen, Anfang/Mitte Mai, mittelgr. Hotel, Genfersee.
7137 Serviertochter, Commis Patissier, Chasseur für Restaurant, sofort, grösseres Hotel, Zürich.
7143 Saaltochter, Zimmermädchen, nach Übereink., Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
7151 Sekretär-Kassier(in), Anfang Mai, Erstklasshotel, Graub.
7156 Junger Patissier, nach Übereink., Kurhaus 45 Betten, Emmental.
7157 Köchin, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
7167 Küchenmädchen, Buffetdame, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Bern.
7185 Lingère-Glätterin, Lingeriegouvernante, Economat-Officegouvernanten, Lingère-Stopferin, nach Übereink., Kurhaus Tessin.
7194 Telephonistin, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Zürich.
7204 Saaltochter, Anfangssaaltochter, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
7208 Haus-Schenkbursche, Casserolier, Office- oder Küchenmädchen, nach Übereink. Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
7224 I. Glätterin, Weissnäherin, Serviertochter, Mai, Erstklassbetrieb 100 Betten, Graubünden.

Frühjahrs- und Sommersaison

6502 Portier, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.
6503 Sekretärin, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 65 Betten, Zentralschweiz.
6506 Patissier-Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Wallis.
6509 Restaurant**tochter,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
6511 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
6512 Saalpraktikantin, Hilfsköchin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6514 Chef de cuisine, Saaltochter, Restaurant**tochter,** Portier, Zimmermädchen, Office-Küchenmädchen, Mai, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
6520 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Luzern.
6524 Jüngerer Küchenchef, Serviertochter, 2 Saaltöchter, 3 Zimmermädchen, Hausbursche, 2 Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
6535 Saal-Restaurantpraktikantin, sofort, Hotel 25 Betten, Zentralschweiz.
5637 Sekretärin, Deutsch, Französisch, Englisch, für Korrespondenz, 15. April, Chef de réception-Kassier, Oberkellner, 2–3 Saaltöchter, Hallentochter mit Barkenntnissen, Nachtportier, Conducteur, Liftier, Etagenportier, Zimmermädchen, Patissier, Saucier, I. Lingère, Economatgouvernante, Sommersaison, Hotel 140 Betten, Bernerr Oberland.
6576 Chef de cuisine, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Wallis.
6578 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Kursaal, Kanton Aargau.
6579 Tüchtiger Patissier, Saaltochter, Saalpraktikantin, Restaurant**tochter,** möglichst mit Barkenntnissen, Hausbursche, Ende Mai-Anfang Juni, Hotel 70 Betten, Kanton Glarus.
6587 Etagenportier, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Locarno
6621 Küchenchef-Alleinkoch, Hilfsköchin oder Kochlehrtochter, Tochter für Kiosk, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Berghotel, 40 Betten, Berner Oberland.
6631 Sekretärin, sofort, Hotel 60 Betten, Genfersee.
6635 Saaltochter, Ende Mai, Bureaufräulein, sofort, evtl. Jahresstelle, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6667 Serviertochter, sprachenkundig, Köchin neben Chef, sofort, Alleinkoch, Patissier, Saaltochter, Juli, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6672 Hausmädchen, 15. April, Hotel 25 Betten, Kanton Waadt.
6673 Saalpraktikantin, Patissier, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6690 Küchenchef, Patissier oder Patissier-Commis de cuisine, Saaltochter oder Kellner, Saalpraktikant(in), Bar-Restaurantkellner, mixkundig, Concierge-Conducteur, Portier, 1–2 Zimmermädchen, Economat-Buffetgouvernante, evtl. Anfängerin, Lingère, Hilfswäscherin, Officemädchen-Küchenmädchen, Anfang Juni, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
6703 Etagenportier-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
6704 2 Saaltöchter, Etagenportier, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6707 Officemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6708 Jüngere Lingère, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6709 Restaurant-Saaltochter, Buffettochter oder -dame, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
6718 2 Chefs de rang, Sommersaison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6720 2 Saaltöchter, Serviertochter für Bündnerstübl, 2 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Patissier, Casserolier, Sommersaison, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6729 Direktionssekretär, Chef de réception, Chef de service, Etagenportier, Entremetier, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
6738 Oberkellner oder Obersaaltochter, Saaltochter, Portier für Etagen- und Bahndienst, Deutsch, Französisch, Englisch, Mitte Mai, Hotel 80 Betten, Thunersee.
6741 Chef-entremetier, Commis de cuisine, Mitte/Ende Juni, Hotel 180 Betten, Vierwaldstättersee.
6749 Köchin, sofort, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
6750 2 Saaltöchter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
6782 Saaltochter, Serviertochter für Restaurant-Tea-room, Deutsch, Französisch, Englisch, Alleinkoch, Pfingsten, Hotel 40 Betten, Thunersee.

A nos membres de la Suisse romande

La pénurie de jeunes commis de rang suisses étant toujours très marquée, nous pensons rendre service à nos membres de Suisse romande en leur signalant que nous avons reçu des offres de jeunes commis de rang allemands qui désirent trouver des places en Suisse romande pour apprendre le français ou se perfectionner dans cette langue. Prière adresser les demandes à nos services de placement.

6757 Küchenchef, Saucier, Entremetier, Commis de cuisine, Casserolier, Küchenbursche, 2 ersklassiger Oberkellner, Chefs de rang, Demi-chef, Commis de rang, Concierge, Liftier, Chasseur, Telephonist, Allgemeingouvernante, Kaffeeköchin, Officemädchen, Wäscher(in), Hausbursche, Portier, Zimmermädchen, Sommersaison, Erstklasshotel, Genfersee.
6778 Sekretär-Journalführer, Entremetier, Anfangsportier, Anfangschasseur, Restaurant**tochter,** Saaltochter, Saalpraktikantin, Lingeriemädchen, Anfangszimmermädchen, nach Übereink., Kurhaus 120 Betten, Ostschweiz.
6783 Zimmermädchen nach Übereink., Hotel 35 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
6785 Küchenbursche, nach Übereink., Hotel 50 Betten, B.O.
6786 Küchenchef, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Wallis.
6787 Oberkellner, Saaltochter oder Kellner (Commis), Chef de cuisine, Saucier, Commis de cuisine oder Commis-Patissier, 1. Sekretär(in), sprachenkundige Economatgouvernante, 2 Zimmermädchen, 2 Etagenportiers, Juni, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6796 Sekretär-Aide de réception, Journalführer, Telephonistin, nach Übereink., Erstklasshotel, Graubünden.
6800 I. Commis de cuisine, Commis de cuisine, Köchin, Kaffeeköchin, nach Übereink., Hotel 40 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
6804 Junger Koch, evtl. Koch-Patissier, Anfang Juni, Hotel 30 Betten, Kt. Fribourg.
6805 Chef de rang, Entremetier, nach Übereink., Küchenchef, sofort, Erstklasshotel, Interlaken.
6807 Saalpraktikantin, 15. Mai, selbständige Maschinenwäscherin, 15. Juni, Officemädchen, 15. Juli, Chef de cuisine, Saucier-Entremetier, Patissier, Köchin, Saaltochter, Hallen-Bartochter, letztere beiden Deutsch, Franz., Englisch, nach Übereink., Hotel 120 Betten, Berner Oberland.
6816 Portier-Hausbursche, Alleinköchin oder Anfangsköchin, nach Übereink., Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
6819 Casserolier, sofort, Hotel 70 Betten, Thunersee.
6822 Küchenchef, nach Übereink., Hotel 60 Betten, B.O.
6829 Portier, evtl. Hausbursche, Küchenbursche, nach Übereink., Hotel 60 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
6830 Köchin oder Commis de cuisine, Saalpraktikantin, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Graubünden.
6836 Hausbursche, Saalpraktikantin, nach Übereink., Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
6838 Chasseur, Hausbursche, Buffettochter, Serviertochter, Promenadenwächter, nach Übereink., Kursaal, B.O.
6842 Saaltochter, Portier-Conducteur, Küchenmädchen, Zimmermädchen, nach Übereink., Hotel 50 Betten, Vierw.
6848 Portier-Conducteur, Küchenmädchen, Zimmermädchen, nach Übereink., Hotel 130 Betten, Zentralschweiz.
6857 Küchenchef, Patissier, Kaffeeköchin, Oberkellner, Restaurant**tochter,** Kellner, Conducteur-Portier, Etagenportier, Chasseur, Zimmermädchen, Economatgouvernante, Lingeriemädchen, Gärtner-Hausbursche, Casserolier, Sommersaison, Erstklasshotel, Graubünden.
6871 Saalpraktikantin, Küchenpraktikantin, nach Übereink., Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6875 Zimmermädchen, evtl. Anfängerin, nach Übereink., Hotel 50 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
6877 Tüchtiger Etagenportier, nach Übereink., Erstklasshotel, Luzern.
6881 Patissier-Entremetier, Commis Entremetier, Commis Saucier, 20. Juni/1. Juli, Hotel 120 Betten, St. Moritz.
6884 Chauffeur-Portier, Hilfsköchin, Kaffeeköchin, Küchenbursche, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
6889 Restaurant**tochter,** Saaltochter, Wäscherin, nach Übereink., Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
6894 Saaltochter, nach Übereink., Hotel 80 Betten, Lugano.
6895 Saucier, nach Übereink., Erstklasshotel, Luzern.
6896 Hausmädchen, Restaurant**tochter,** deutsch, franz. sprechend, sofort, Hotel 25 Betten, Kt. Fribourg.
6898 Küchenchef, 1. Saal-Restaurant**tochter,** Saaltochter, Zimmermädchen, Allrounder für Lingère-Stopferin, ca. 10. Mai, Hotel 55 Betten, Ostschweiz.
6904 Restaurant-Saaltochter, Officemädchen, nach Übereink., Hotel 30 Betten, Nähe Olten.
6907 Tüchtige Alleinköchin, selbständig, nach Übereink., Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6908 1. Saaltochter, Zimmermädchen, nach Übereink., Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6910 Junge Kaffeeköchin, sofort, Etagenportier, nach Übereink., Hotel 90 Betten, Luzern.
6912 Commis de cuisine, nach Übereink., Kurhaus 75 Betten, Graubünden.
6914 Oberkellner-Chef de service, Restaurant**tochter,** junger Küchenchef, evtl. erstklassiger Saucier, Etagenportier, Sommersaison, Erstklasshotel, Graubünden.
6918 Kellner, Saaltochter, Commis de cuisine, nach Übereink., mittelgr. Hotel, St. Moritz.
6921 Erstklassiger Oberkellner, tüchtiger Sekretär(in), erstklassiger Küchenchef, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Engadin.
6924 Tüchtiger Chef de service oder Oberkellner, Restaurant**tochter** oder Saaltochter, nach Übereink., Hotel 25 Betten, Kt. Zürich.
6926 Alleinportier, sofort, Hotel 45 Betten, Thunersee.
6927 Anfangsgouvernante, Juni, Sekretärinpraktikantin, Chauffeur-Telephonist oder Gärtner, junger Kellner, Mitte Mai, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6938 1. Koch-Chef-Stellvertreter, Patissier, Commis de cuisine, Oberkellner, Restaurant-Saaltochter, Anfangssaaltochter, Economat-Officegouvernante, 1. Lingère-Glätterin-Stopferin, nach Übereink., Hotel 90 Betten, Thunersee.
6946 Bureaufräulein, Obersaaltochter oder Chef de rang, Saaltochter, Saalpraktikantin, Restaurant**tochter,** Deutsch, Franz., Englisch, Casserolier, Lingère, Ende Mai, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.
6953 Saaltochter, Saalpraktikantin, Commis de cuisine, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Luzern.
6962 1. Oberkellner, Chef de rang, Commis de rang, Chef de réception-Kassier, Saucier, Patissier, Entremetier, Commis de cuisine, Lingeriegouvernante, Glätterin, Sommersaison, Erstklasshotel, St. Moritz.
6972 Küchenchef, Saucier, Entremetier, Gardemanger, Patissier, Commis de cuisine, Köchin, Oberkellner, Demi-Chef, Commis de rang, Saaltochter, Barlehrtochter, Portier, Nachtportier, Zimmermädchen, Officegouvernante, Stopferin, Kinder- und Hausmädchen, Juni, Erstklasshotel, Graub.
6990 Alleinkoch-Küchenchef, nach Übereink., Hotel 45 Betten, Zentralschweiz.
6991 Saalpraktikantin, nach Übereink., Hotel 35 Betten, Thunersee.
6993 Saalpraktikantin, nach Übereink., Hotel 70 Betten, Lugano.
6995 Saalpraktikantin, Buffettochter, nach Übereink., Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
7000 Kioskverkäuferin, Sekretärin, beide sprachenkundig, nach Übereink., Berghotel 80 Betten, Zentralschweiz.
7005 Koch-Patissier, Restaurant**tochter,** Buffetdame oder -tochter, nach Übereink., Hotel-Restaurant, Nähe Basel.
7008 Küchenmädchen, nach Übereink., Hotel 35 Betten, Interlaken.
7020 Junger Portier oder Portier-Conducteur, Deutsch, Franz., Englisch, Küchenchef, nach Übereink., Hotel 100 Betten, St. Moritz.
7026 Saal-Restaurant**tochter,** Zimmermädchen, Mitte Mai, kleines Hotel, Berner Oberland.
7028 Alleinkoch, nach Übereink., Hotel 30 Betten, B.O.
7029 2 Serviertöchter, nach Übereink., Hotel 45 Betten, Bielersee.
7030 Kellner, Commis de cuisine, Küchenbursche- oder -mädchen, Officebursche oder -mädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, nach Übereink., Hotel 65 Betten, B.O.
7037 Portier, sofort, kleines Hotel, Interlaken.
7038 Economatgouvernante, 1. Mai, evtl. früher, Hotel 120 Betten, Lugano.
7048 Saaltochter, nach Übereink., Hotel 60 Betten, Tessin.
7050 Chasseur-Hilfsportier, Nachtportier, Obersaaltochter oder 1. Saaltochter, Bureaupraktikantin, Hotel 100 Betten, Graub.
7054 Portier-Hausbursche, sofort, Saaltochter, nach Übereink. mittelgr. Hotel, Luzern.
7060 Tüchtige Gouvernante, Barmaid, Serviertochter, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
7063 Portier-Hausbursche, evtl. Anfänger, Serviertochter, evtl. Anfängerin, beide sprachenkundig, Mitte Juni, Hotel 40 Betten, Graubünden.
7067 Sekretärin, Obersaaltochter, Alleinportier, Zimmermädchen, Chasseur-Anfänger, Casserolier-Küchenbursche, Officemädchen, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
7074 Portier, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Küchenbursche, Buffettochter, Ostern, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
7079 Keller, Patissier-Tournant, tüchtiger Commis de cuisine, Portier, Zimmermädchen, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
7084 Alleinportier, Saal-Restaurant**tochter**praktikantin, Küchenbursche, Officemädchen, Lingerie-Hausmädchen, nach Übereink., Hotel 40 Betten, Zent.-aischweiz.
7089 Serviertochter, Saaltochter, Saalpraktikantin, Chasseur, Portier-Conducteur, tüchtiger Commis de cuisine, Zimmermädchen, Sekretär-Stütze des Patrons, Sekretärin, 15. April, Hotel 80 Betten, Graubünden.
7098 Tüchtiger Commis de cuisine, junge Alleingouvernante, nach Übereink., Berghotel 30 Betten, Berner Oberland.
7100 Selbständige Alleinköchin, nach Übereink., kleineres Hotel, Interlaken.
7101 Junge Saaltochter, evtl. Anfängerin, junges Zimmermädchen, auch Anfängerin, junger Hausbursche-Portier, junger Haus-Küchenbursche, Mai, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
7105 Oberkellner, evtl. Obersaaltochter, Concierge-Conducteur, beide sprachenkundig, Zimmermädchen, Küchenbursche, Küchen-Officemädchen, Lingeriemädchen, Juni, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
7114 Etagenportier, sprachenkundig, Casserolier, Küchenbursche, nach Übereink., Erstklasshotel, Interlaken.
7117 2 Serviertöchter, Küchenchef, 2 Officemädchen, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Sommersaison, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
7124 Küchenchef, Hilfsköchin, Etagenportier, Saaltochter, Serviertochter, Haus-Zimmermädchen, Buffetdame, Officemädchen, Küchenmädchen, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Kt. Glarus.
7133 Saaltochter, Kaffee-Personalköchin, Casserolier, Heizer-Hausbursche, nach Übereink., Kurhaus 90 Betten, Graub.
7140 Saucier, Commis de cuisine, nach Übereink., Hotel 130 Betten, Engadin.
7145 Etagenportier, Hausbursche, Patissier-Commis de cuisine, Concierge-Conducteur, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Luzern.
7149 Küchenchef, Serviertochter für Café-Restaurant, Anfang Mai, Hotel 100 Betten, Engadin.
7151 Gouvernante, Warenkontrolleur, Nachtportier, Sommersaison, Erstklasshotel, Graubünden.
7155 Commis Gardemanger, Anfang Juni, Erstklasshotel, Engadin.
7157 Küchenchef, Patissier, evtl. tüchtiger Commis Patissier, 2 Küchenmädchen, Küchenbursche, Buffetdame, Saalpraktikantin, 2 Zimmermädchen, Wäscherin oder Wäscher, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
7169 Saaltochter, Obersaaltochter, Restaurant**tochter,** Patissier-Commis de cuisine, nach Übereink., Hotel 60 Betten, Vierw.
7173 Küchenchef, sprachenkundig, Saalpraktikantin, ca. 28. Mai, Saalpraktikantin, 2 Kellner oder Restaurant**töchter,** zweite Hälfte Juni, Hotel 110 Betten, Thunersee.
7177 Serviertochter, junges Zimmermädchen, Hausbursche, evtl. junger Portier, sofort, junger Alleinkoch, Restaurant**tochter,** sprachenkundig, Mai, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.
7182 Serviertochter, sofort, Zimmermädchen, Mitte Juni, Kurhaus 70 Betten, Ostschweiz.
7184 Etagenportier, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Engadin.
7189 Junge Hausbesamtin oder Stütze der Hausfrau, 1. Juli, Hotel 30 Betten, Luganersee.
7190 Buffetlehrtochter oder Tochter als Stütze des Patrons, nach Übereink., Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
7193 2 Serviertöchter, sprachenkundig, nach Übereink., Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
7195 Restaurant**tochter,** Saaltochter, Hausbursche-Portier, Zimmermädchen, Küchen-Officemädchen, Gärtner, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Brienzersee.
7201 Economat-Officegouvernante, Sommersaison

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

Galeries Benjamin-Constant. Téléphone (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

9249 Jeune caissière-déb., de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9250 Jeune sommelier, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9261 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9262 Cuisinière ou commis de cuisine, de suite, hôtel-pension sur Montreux.
9263 Cuisinier remplaç. (lundi ou mardi), de suite, apprenti-sommelier ou commis de rang, pour le 15 avril, chef de cuisine, de juillet-septembre, hôtel 95 lits, lac Léman.
9265 Jeune serveuse (grill), de suite, grand hôtel, lac Léman.
9266 Une téléphoniste, commis de bar, sommelières, de suite, hôtel-restaurant, lac Léman.
9260 Commis de rang, portier, portier-tournant-auto, un secrétaire, femme de chambre (suisses), filles d'office, garçon d'office, commis de bar, chef de rang, demi chef de rang, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
9268 Fille de salle, garçon de maison, portier, de suite, hôtel moyen, s/Vevey.
9269 Portier de nuit, portier d'étage, pour le 15 avril, hôtel 60 lits, Genève.
9274 Fille de cuisine-office, pour mai, hôtel-pension, lac Léman.
9275 Serveuses, aide-barmaid, filles d'office, chef de rang, de suite, femme de chambre, à convenir, grand hôtel, lac Léman.
9278 Chef de rang, commis de rang, chasseur, chef de service, pour le 15 avril, hôtel 70 lits, canton de Berne.
9282 Portier d'étage pour déb., juin, grand hôtel, canton de Vaud.
9283 Portier, de suite, hôtel 70 lits, lac Léman.
9286 Femme de chambre, garçon de cuisine, aide-lingère, de suite, hôtel moyen, canton de Vaud.
9289 Maître d'hôtel, pour juin, grand hôtel, Grisons.
9291 Garçon d'office, fille de cuisine, fille de salle, de suite, hôtel moyen, s/Montreux.
9292 Portier-garçon de maison déb., de suite, femme de chambre, fille de salle, pour juin, hôtel moyen, canton de Vaud.
9295 Chef de rang, commis de rang, apprenti sommelier, de suite, grand hôtel, lac Léman.
9298 Saucier, conducteur, chasseur, jeune gouvernante d'étage, portier de nuit, tournant-garçon de maison, pour le 15 ou 30 mai, hôtel 100 lits, lac Léman.
9304 Laveuse, serveuse restaurant-bar, pour juin, Alpes valais.
9310 Fille d'office-cafèterie, fille de lingerie, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9313 Chasseur expér., parl. angl., de suite, grand hôtel, lac Léman
9314 Laveuse (3 à 4 jours par semaine) de suite, hôtel de passage, Lausanne.
9315 Portier seul, à convenir, fille de salle, femme de chambre, aide-lingerie-chambre, aide-portier, pour le 15 ou 30 avril, cuisinier seul pour le 15 juin, hôtel 45 lits, Valais.
9326 Gouvernante générale, pour remplaçement, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
9328 Jeune garçon d'office, pour le 15 avril, jeune garçon de cuisine, garçon passeplatier, pour le 1er mai, portier d'étage, pour le 15 mai, commis de cuisine, garçon de maison, à convenir, grand hôtel, lac Léman (personnel suisse).
9338 Sommelière, café-restaurant-tea-room, pour juin, hôtel 20 lits, Valais.
9340 Portier d'étage, jeune fille de salle, de suite, hôtel 90 lits, lac Léman.
9341 Pâtissier pour saison d'été, grand hôtel, Alpes vaudoises.
9348 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9350 Sommelière, blanchisseuse, aide-ling., caissière, garçon de cuisine, de suite, restaurant, lac Léman.
9360 Aides femme de chambre, garçon de salle-étage, femme de chambre-étage, chasseur, de suite, hôtel-clinique, Leysin.
9367 Jeune aide-buffet, garçon d'office, de suite, restaurant, lac Léman.
9371 Cuisinier seul, apprentie fille de salle, à convenir, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
9373 Lingère, femme de chambre, de suite, hôtel 45 lits, lac Léman
9378 Sommelière, fille de salle, femme de chambre, une secrétaire-débutante, saison d'été, Alpes vaudoises.
9392 Portier, fille de salle, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9400 Saucier, commis de cuisine, femme de chambre, barmaid-fille-hall, pour fin juin, hôtel 100 lits, Alpes vaudoises.
9409 Commis de rang, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9414 Femme de chambre, garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9416 Une secrétaire-maincourantière, français, allemand, anglais, de suite, hôtel de passage, lac Léman.
9417 Jeune garçon de maison, de suite, restaurant Neuchâtel.

WERKZEUG-KOFFER

für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unverbindlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden u. praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben

JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD Tel. (064) 3 13 73

Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

Gesucht

für gutes Hotel mit grosser Restauration in lange Sommersaison, Eintritt Anfang Mai sehr tüchtiger, erfahrener

Küchenchef-Restaurateur
I. Koch-Aide
(Chef-Stellvertreter)
Commis de cuisine
Patissier
Oberkellner
gewandt im Stossbetrieb

Eilofferten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre D. R. 2379 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison, Anfang Mai bis Ende Oktober

ALLEINKOCH
nur erstklassige Kraft, sowie
Saal-Hallen-Bartochter
Saal-Restauranttochter
Saalanfängerin
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Bad-Hotel Terme, **Acquarossa** (Tessin).

Gesucht für Sommersaison Anfang Juni bis zirka 15. September

Alleinkoch
entremetskundig
Commis de cuisine
(der Lehre entlassen)
Saal- und Hallentochter
Alleinportier
Küchenmädchen

Offerten von fachtüchtigen Mitarbeitern erbeten an Hotel Bristol, Davos-Dorf.

Für ein neuerbautes Wiener Grosshotel nach Schweizer Architektur (Eröffnung demnächst) werden noch

AKTIONÄRE gesucht

unter sehr guten Bedingungen. Eilangebote unter Chiffre K. A. 2397 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die Sommersaison

Küchenchef
restaurationskundig.

Für die Hochsaison

Saucier od. I. Aide
2 Kellner
2 Saalpraktikantinnen oder -praktikanten

Gefl. Offerten an Hotel Spiezerhof, Spiez.

Gesucht per 15. April

Buffettochter
2 Chefs de rang
2 Commis de service

Offerten an Hotel Elite, Biel-Bienne.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de cuisine

Nur erste Kraft.

Gefl. Offerten unter Chiffre B O 2405 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in Jahresstelle nach Zürich

Chef de reception
Commis de cuisine
Commis-Tournant
Schenkbursche
II. Buffetdame
Conducteur jüngerer
Restaurationstochter

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre S. J. 2399 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für den Hotelbedarf

Fenster, Plättli, Schüttsteine und anderes mehr, sauber und schön durch das beliebte und schonende

Wasch- und Universalreinigungsmittel
Bodenwichse
fest und flüssig. Das bewährte
Waschmittel
für die Waschmaschine.
Auf Unschädlichkeit und Reinigungswirkung staatlich geprüft und begutachtet durch die Eidg. Mat.-Prüfungsanstalt St. Gallen.
Qualität und vorteilhafte Preise helfen sparen. Offerten kostenlos durch F. Friedli, Faltschen bei Reichenbach (Berner Oberland). Vertretung für den Kanton Bern.

Gesucht

Barmaid

für Saisonstelle, tüchtige seriöse mit Sprachkenntnissen. Offerten mit Zeugnis- und Photobeilagen an «Seebar», **Stansstad.**

Chef de cuisine

excellent restaurateur, cherche engagement dans une bonne maison. Faire offres sous chiffre E R 2323 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junger, tüchtiger

PATISSIER

an exaktes Arbeiten gewöhnt, 4 Jahre Praxis im Hotel, **sucht Stelle** in gutes Haus als

Alleinpatissier oder I. Commis

Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten erbeten unt. Chiffre A P 2388 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
jüngerer

Alleinkoch
oder
Chefköchin

Nur zuverlässige Bewerber (-innen) kommen in Frage. Altersangabe und Gehaltsansprüche sowie Angabe des letzten Arbeitsortes sind erwünscht. Anmeldungen an Hotel Glockenhof, **Olten.**

Gesucht
nach dem Engadin auf 1. Mai

Lingère
Köchin
I. Saaltochter
auf Ende Juni:
Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien und wenn möglich Photos sind erbeten unter Chiffre G 2741 Ch an Publicitas **Chur.**

Gesucht

auf kommende Sommersaison, für 3–3½ Monate

Saucier
Entremetier
Aide de cuisine

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Engadinerhof, **Scuol/Schuls.**

Gouvernante

in den 50er Jahren, mit guten Sprachenkenntnissen **sucht selbständigen Posten** für

Etage, Economat oder **Buffet**

ab 1. Mai. Offerten unter Chiffre G T 2370 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tsch öppe leer Dys Gaschtlokal, dänn chaufscht en Beer Grill-Original

MUBA Degustationshalle 14, Stand 4712

BEER GRILL-ORIGINAL

Zürich 4, Militärstrasse 99, Telephon (051) 27 41 56

Gesucht

per Ende April, für 4–5 Wochen

NACHT-CONCIERGE

für Militärdienst- und Ferienablösung. Hotel Bellerive au Lac, **Zürich.**

Sprachenkundige, erfahrene

Verkäuferin

sucht Stelle in Bahnhofbuffet-Kiosk, oder als

Buffetdame

in Restauration. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre V K 2398 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. Mai in alkoholfreies Restaurant: tüchtige

KÖCHIN

die gut bürgerlich kochen kann. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre L. 3264 T. an Publicitas **Thun.**

Barmaid

gut präsentierend, **sucht Stelle in Hotelbar.** Gute Referenzen zur Verfügung, spricht vier Sprachen. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre B G 2371 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Übereinkunft: junge, freundliche

Bartochter

evtl. **Anfängerin**

in Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E A 2374 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre

home d'enfants

moderne, tout confort, belle situation. Région Jura. Ecrire sous chiffre P.X.7928 L., à Publicitas **Lausanne.**

Wir suchen

Koch
oder
Köchin

für Sommersaison in mittelgrosses Haus in Luzern. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre L Z 2388 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BAR-DUO

frei ab 1. Mai, für Saison.

Offerten unter Chiffre F 50816 G an Publicitas **St. Gallen.**

Gesucht
für Sommersaison mit Eintritt 1. Mai

BARMAN
oder
BARTOCHTER

in Hotelbar eines Erstklasshauses auf dem Platze Interlaken. Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit und Foto unter Chiffre H. K. 2381 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Erstklasshotel St. Moritz (Juni–September)

Sekretär für Journal und Kasse
Etagenportier
Nachtportier
Chef de rang
Commis de rang
Commis de cuisine
Patissier (allein)
Glätterin junge, gelernte

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Direktion Hotel Belvédère **St. Moritz.** Bei Zufriedenheit Winterengagement.

BARMAID

mit Kenntnis der deutschen, französischen und englischen Sprache per **1. Mai nach Zürich gesucht.** Gute Branchenkenntnisse und Umgangsformen nötig. Gepflegtes Äusseres erwünscht. Alter 25–30 Jahre. Offerten mit Bild unter Chiffre Z. H. 2415 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Berghotel mit Restaurantbetrieb im Berner Oberland junger, tüchtiger

KOCH

Offerten unter Chiffre B M 2411 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort **tüchtige**

II. Sekretärin

sprachenkundig und im Passantenhotel-Betrieb erfahren. Es handelt sich um gut bezahlte Jahresstelle. Offerten sind erbeten unter Chiffre P. H. 2387 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort

Hausbursche-Portier

Gefl. Offerten unter Chiffre H P 2401 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Schweizerhof, Bern, sucht f. ca. Mitte Juni für die zu eröffnende neue Snack-Bar

II. Barmaid
berufstüchtig und sprachenkundig, sowie
3 Restaurationstöchter
ebenfalls mit besten Fach- und Sprachenkenntnissen. Alle in Jahresstellen.

Gesucht

Commis de rang

Eintritt 1. Mai.

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, **Basel.**

Gesucht für kommende Sommersaison

Commis de cuisine
Küchen- u. Officegouvernante
Kaffee- und Personalköchin
Zimmermädchen

Offerten unter Chiffre K.S. 2400 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngeres **Fräulein,** tüchtig, sprachenkundig, im Hotelfach versiert, **sucht Posten** als

Stütze des Patrons

für Sommersaison.
Offerten unter Chiffre F. P. 2396 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, fleissiger Italiener, welcher als **Koch** volontiert hat und entremetskundig ist, deutsch u. französisch sprechend, **sucht Stelle** als

Commis de cuisine

Offerten unter Chiffre C C 2412 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Servier-tochter

gesetzten Alters, mit Sprachkenntnissen, **sucht Stelle** in gangbares Speiserestaurant. Offerten an J. Arnold, poste restante, **Schaffhausen.**

Fräulein, ges. Alters, mit langjährigem Auslandaufenthalt, **wünscht sich zu verändern.** Zurzeit tätig als **1. Zimmermädchen.** Stelle als

Etagen-gouvernante

wird bevorzugt. Deutsch u. französisch sprechend. Zeug. gerne zu Diensten. Offerten unter Chiffre Z E 2414 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiger

PIANIST

m. Akkordeon, **frei für Konzert, Tanz, Bar.** Evtl. i. **Duo.** Pr. Ref. Jack Keller-Botsch, **Zürich 8,** Wildbachstr. 49, Tel. (051) 32 64 53.

Kaufm. Angestellte mit mehrjähriger Büropraxis, deutsch, englisch u. franz. sprechend (Auslandaufenthalt), **sucht Stelle** als

Sekretärin-Praktikantin

in Hotel. Eintritt sofort. Off. unter Chiffre S P 2406 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Österreicher, schon in der Schweiz tätig gewesen, **sucht Stelle** als

Etagenportier

Ia Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten an Frl. M. Meiringer, Rest. Freihof, **Oetwil** a. d. Limmat (Zürich).

Chef cuisinier cherche place comme

aide de cuisine
ou
chef de partie

Faire offres à Roger Gremaud, Hôtel Wasdländerhof, **Berne.**

Fille de salle

(Service, évent. buffet) ayant suivie l'Ecole de restaurateurs et possédant bonnes **références, cherche pour de suite place de confiance** dans la Suisse romande. Off. à case postale 175, **Zurich 50.**

Dolder Grand Hotel in Zürich
sucht perfekte

Stopferin-Lingère

Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion.

GESUCHT für Sommersaison:

Oberkellner
Saaltöchter
Anfangs-Saaltochter
junger Koch
Buffettochter
Restaurationstochter
Zimmermädchen

Offerten erbeten an Hotel Sternen, Unterwasser.

Weba - Stahlrohrmöbel

Gartenstühle - Fauteuils - Tische

in erstklassiger Ausführung, klapp- und stapelbar, zum Teil neuartige Modelle. – Im Preis sehr vorteilhaft, weil direkte Lieferung vom ländlichen Handwerksbetrieb an den Käufer. – Bitte verlangen Sie meinen Prospekt oder Offerte mit Muster.

G. Barben, Einigen bei Spiez

WEBA-Fabrikate Telephon (033) 7 57 58

An der MUBA: Stand 1829, in Halle I, 1. Stock

lische Touristen sollten sich vergegenwärtigen, dass, wie auch immer die Lage in ihrem Heimatland sein möge, sie damit rechnen können, *gute Verpflegung, gute Betten, aufmerksame Bedienung, Bequemlichkeit und Sauberkeit* in einem zweitklassigen, ja selbst in einem drittklassigen Hotel überall in der Schweiz zu erhalten. Es besteht auch keine Notwendigkeit, Geld für den *Nachmittagstee* auszugeben, ein Gebräu von Gerbsäure, das sie an ihre Häuslichkeit erinnert, aber immer kostspielig und oft schwer zu beschreiben ist. Wenn sich der Reisende Extraausgaben leisten kann, so sollte er ein Glas oder zwei Gläser der guten einheimischen Weine unvermischt mit der Hauptmahlzeit trinken und den Käse dazu nicht vergessen.

Viel Geld könne auch gespart werden durch die *Wahl eines Zentrums*, von dem aus Ausflüge gemacht werden können ohne dass die Benützung von Drahtseilbahnen oder anderen Arten von kostspieligen Beförderungsmitteln erforderlich ist. Für die Touristen, die nicht wandern wollen oder können, ist es angenehmer und billiger, Dampfboote zu benützen.

Bei dieser Gelegenheit müsse daran erinnert werden, dass die *verabreichten Portionen ungewöhnlich gross* sind, und dass Speisen, die für zwei Personen bestimmt sind, oft für drei ausreichen. Der Kellner wird jedenfalls immer einen freundlichen Rat erteilen. Die Notwendigkeit zur Sparsamkeit wird auch vom Wirt in nüchterner Erkenntnis der tatsächlichen Gegebenheiten anerkannt.

Hotelympia in London

Vom 23. Januar bis 1. Februar fand in London unter dem Namen «Hotelympia» eine *gastgewerbliche Ausstellung* statt. Die Hauptattraktion der Ausstellung war wieder, wie vor zwei Jahren, der «Salon Culinaire», in dem nahezu 800 Köche ihre Kunstwerke ausgestellt hatten.

Schweizer Besucher der Ausstellung werden erfreut gewesen sein, festzustellen, dass das Hauptportal, das zu dem «Salon Culinaire» führte, auch mit der Schweizer Flagge geschmückt war, wohl als Anerkennung für die hohen Leistungen, deren sich die Schweizer Kochkunst rühmen kann.

Eine direkte Schweizer Teilnahme an der «Hotelympia» war bei dem *Internationalen Cocktail-Wettbewerb* zu verzeichnen, bei dem die Herren Andrey von Arx vom Gstaad-Palace und E. W. Schwaller vom Palace-Hotel St. Moritz mit um die Palme des Sieges rangen.

Jede Ausstellung will für den Fachmann etwas Neues bringen, und das war auch bei der letzten «Hotelympia» der Fall. So konnte man eine Abwaschmaschine bewundern, die 8000–10000 Teller in der Stunde reinigt, weiter einen Toaster, der 540 Brotscheiben in der Stunde röstet. Für britische Hoteliers und ausländische Hotelbesitzer, die britische Touristen mit Frühstück zu versorgen haben, ist dieser neue Toaster sicher eine willkommene Erfindung. Ferner wurde eine Maschine «Magimix» gezeigt, die, wie die Hersteller sagen, von «zauberhafter Vielseitigkeit» ist.

Alles in allem hatten auf der «Hotelympia» 240 Firmen ihre Erzeugnisse ausgestellt. Bei der Eröffnung waren Vertreter von 40 nationalen Körperschaften anwesend, ein Zeichen dafür, welch wichtige Stellung das Hotel- und Restaurantgewerbe Grossbritanniens im Wirtschaftsleben des Landes einnimmt. *s. b.*

Lohnt sich ein neuer Hotelgrossbau in London?

Dem von dem amerikanischen Hotelkönig Conrad Hilton geplanten Hotelneubau, der in London am Portman Square errichtet werden soll, ist von den zuständigen örtlichen Behörden die Genehmigung erteilt worden. Einige Londoner Hotelleiter sind allerdings über die neue Konkurrenz nicht sehr glücklich und werfen die Frage auf, ob sich dieser neue Hotelgrossbau überhaupt rentieren wird. Der Generaldirektor der Savoy-Gruppe, Mr. Hugh *Wontner*, vertritt die Ansicht, die Kosten für den Bau und die Ausstattung des Hotels seien gegenwärtig so hoch, dass die Geldinvestierung als etwas gewagt angesehen werden müsste, zumal das Hotel unter den gegenwärtigen Bedingungen nur drei Monate im Jahr voll besetzt sein dürfte. Der Vorsitzende der Gesellschaft, die die Londoner Hotels „Strand Palast" und „Regent Palast" betreibt, Mr. Sam *Salmon*, ist der Meinung, dass es *waghalsig* sei, ein solches Hotel bei den jetzigen hohen Kosten zu bauen, da wenig Aussicht bestände, es zu füllen. Der Leiter des „Dorchester Hotels", Sir Malcom *McAlpine*, glaubt, dass englische Hotels von dem neuen Hilton-Hotel werden lernen können, denn nichts sei für die Hotelindustrie besser, als einen Konkurrenten in der Nähe zu haben. Wenn Mr. Hiltons Ankunft einen mehr ökonomischen und höflichen Dienst in Londoner Hotels mit sich bringen würde, so würde er den Hotelgästen einen guten Dienst erweisen.

Nach Meinung eines konservativen Stadtverordneten dürfte das neue Hilton-Hotel der Stadt London etwa 30000 Dollar jährlich einbringen.

Das Gemüse der Woche

Radiesli, Lauch, Sellerie.

Das Hotel wird 202 Einzel- und 353 Doppelzimmer haben; jedes Zimmer wird mit einem Baderaum ausgestattet sein. Weiter wird das Hotel einen Bankettsaal, einen Ballraum sowie unterirdische Garagen besitzen. s.b.

TOTENTAFEL

M. Liss-Kaiser †

Soeben erreicht uns die betrübliche Nachricht, dass der Präsident der Sektion Scuol-Tarasp-Vulpera, SHV., Herr M. Liss-Kaiser, nach schwerer Krankheit im 67. Altersjahr gestorben ist. Wir kondolieren herzlich.

SAISONERÖFFNUNGEN

Bad Ragaz: Hotels Lattmann, Krone, Ochsen, Rosengarten, ganzjährig offen; Hotels Tamina, Flora, St. Gallerhof, Wartenstein, 1. Mai; Grand Hotel Hof, Ragaz, 8. Mai; Kurhaus Bad Pfäfers, 17. Mai.
Fafleralp: Hotel Fafleralp, 11. April.
Interlaken: Grand Hotel Beau Rivage, 9. April. Hotel Oberland-Oberländerhof, 10. April

Gesucht
für die Sommersaison in Hotels mit 150 und 60 Betten (gleiche Betriebe)

Chef de réception
Directrice
Küchenchef, Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang
Saalkellner
Saaltöchter

Gefl. Offerten unter Chiffre W A 2321 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger
Küchenchef
für die Sommersaison. Anfang Juni bis Anfang Oktober in grösseres, erstklassig. Berghotel mit grossem Passantenverkehr. Gefl. Offerten unter Chiffre P V 2178 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Zürich in Jahresstellen
Saucier
Commis de cuisine
Chasseur
Offerten an Walter König, Restaurant Zeughauskeller, Waaggasse 6, **Zürich 1,** Tel. (051) 232770.

Restaurationstochter
servicetüchtig, sprachenkundig, gut aussehend, für gepflegtes Restaurant
gesucht
per 1. Mai 1952. Bei Eignung Jahresstelle, grosse Verdienstmöglichkeit, geregelte Freizeit und familiäre Behandlung zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe sind zu richten an Max W. Dornbierer, Gasthaus «Löwen» **Staad** bei Rorschach.

Gesucht
in mittelgrosses Erstklassrestaurant der Stadt Zürich
KÜCHENCHEF
Bewerber soll den Saucierposten selbst übernehmen. Offerten von gewandten Kalkulatoren mit Bild, ersten Referenzen und Lohnansprüchen unter Chiffre E. Z. 2366 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 2. Hälfte Mai, tüchtiger, bestausgewiesener und entremetskundiger
Küchenchef
Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an die Direktion der Fafleralp Hotels, Lötschental, Wallis.

Gesucht
für Hotel Pilatus-Kulm (Obwalden), Saison vom 1. Mai bis Ende Oktober
1 Hotelsekretärin
sowie
1 Verkäuferin
für Souvenir-Kiosk. Beide englisch, französisch und deutsch sprechend. Offerten an F. Th. Grassler, Gellertpark 2, **Basel.**

Gesucht
für Sommersaison zu baldigem Eintritt:
Serviertochter
sprachenkundig
Köchin
neben Chef, in der Saison
für Juli und August:
Alleinkoch
Patissier
Saaltochter
Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre B E 2358 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft selbständige, tüchtige
Köchin od. Alleinkoch
Bewerber(innen) mit ruhigem Charakter, welche fähig sind, der Küche eines alkoholfreien Hotel-Restaurants vorzustehen und Wert auf eine Dauerstelle legen, melden sich mit Referenzen bei der Leitung des Hotel Hospiz Engelhof, **Basel.**

Gesucht per sofort
Küchenchef-Alleinkoch
evtl. Jahresstelle.
Gefl. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs, Hotel Eiger, Wengen, Tel. (036) 34132.

Gesucht
KOCH
für Ablösung
(Monat Mai evtl. länger).
Offerten an J. Stilli, Kursaal, **Baden.**

Gesucht
nach Zürich in gepflegten Restaurationsbetrieb
Aide de cuisine
Buffetdame
Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre R. B. 2365 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Einer sagt's dem andern
Argentol
Täglich gepflegtes
Silber
Kein Kochen mehr durch das neuartige
Silber-Tauchbad «Argentol»
Bestellen Sie noch heute eine Probeflasche, denn ein Versuch überzeugt Sie und macht Sie zum ständigen Kunden.
Joseph Landtwing
Generalvertrieb für die Schweiz
Küsnacht-Zürich
Zürichstr. 3, Tel. (051) 984112

Stahlrohr-Gartenstuhl
Fr. 39.50
Das neue, federleichte, stapelbare, wetterfeste und originelle Modell findet begeisternden Anklang!
BRUNNER-Stühle
Zürich - Wollishofen
Albisstr. 10 – Tel. 453912

Günstig zu verkaufen:
elektrischer
Restaurations-herd
mit 6 Heizplatten, ungebr. Im Auftrage Dritter: Lagerhaus Settelen AG., **Basel,** Türkheimerstr. 17.

A vendre faute d'emploi une
essoreuse
«Sieber»
à l'état de neuf. S'adresser **à Blanchisserie Fux, Sion.**

Inserieren bringt Gewinn

Schlüttler KORKEN
Flaschenkapseln
Kellereiapparate
Gebr. E. & H. Schlüttler
Näfels Gl.
Telephon (058) 4 41 50
MUBA: Halle III, Stand 770

Zu verkaufen
CADILLAC
Limousine, Jahrgang 1935, 6 Plätze, geeignet als Hotelomnibus. Offerten unter Chiffre Z H 2319 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen wegen Nichtgebrauch eine
Trockenmaschine „Sieber"
in ganz neuem Zustand. Sich wenden an **Wäscherei Fux, Sion.**

Zu verkaufen
Cadillac
Jahrgang 1935, gut gepflegter, fahrbereiter Wagen, 29 PS, 3,48 m Radstand, 6–8-Plätzer, geeignet als Hotelwagen, Preis Fr. 2000.–. Anfragen unter Chiffre P 26516 On an Publicitas, **Aarau.**

Zu kaufen gesucht
Kugelpoliermaschine
gebraucht, jedoch gut erhalten, speziell geeignet zum Polieren von versilbertem Besteck. Offerten mit äusserstem Preis und Beschreibung unter Chiffre M 2843 an Maurer & Salzmann, Annoncen, **Winterthur.**

Gesucht
in Jahresstelle tüchtiger
Küchenchef
mit guten Kenntnissen der Diätküche. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unt. Chiffre K F 2287 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Maschinenwäscherin oder -wäscher
von erstklassigem Hotel in Florenz für Fremdenwäsche. Bewerber könnten in Zürich auf neue, moderne Schweizer Maschine eingearbeitet werden. Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion des Dolder Grand Hotels, **Zürich.**

Gesucht
in Jahresstelle. Eintritt per sofort
Chef de garde
Commis de garde
II. Chef de service
(4 Tage Station, 2 Tage Chef-de-Servicedienst mit fester Entlöhnung).
Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien erbeten an **Gebr. Früh, Restaurant Baselstab, Marktplatz Basel** (Tel. 061 33828).

Gesucht
in Grosshotel in St. Moritz:
Chef de réception-Kassier
Maincourantier
Warenkontrolleur
Flickerin
Glätterin
Portier
Zimmermädchen
Chefs de rang
Demi-Chefs
Offerten unter Chiffre G S 2275 an die Hotel-Revue, Basel 2. Bei Zufriedenheit Winterengagement.

Gesucht in Jahresstelle in bestbekanntes Hotel mit Restaurant in Davos
Sekretär-Stütze des Patrons
Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo sind zu richten an Morosani's Post-Hotel, Davos-Platz.

Hôtel de passage à Genève cherche pour entrée immédiate ou à convenir
Secrétaire-maincourantière
sachant l'anglais. Place stable. Offres sous chiffre G. E. 2386 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Jeunes serveuses
connaissant bien la restauration sont demandées par la Brasserie du Grand-Chêne S.A. à Lausanne. Adresser offres avec copies de certificats et photo.

Künstler-Duo oder -Trio
(Tanz und Unterhaltung) **gesucht**
von mittlerem Hotel in schönem Bergkurort für die Zeit vom 15. Juli bis 25. August. Offerten unter Chiffre B K 2266 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ist es Ihnen schon bekannt,
daß Sie mit
Knorr Fleischsuppe spezial
Fond blanc
Kalbs-Ragout
Risotto
Sauce Béchamel
Gemüse-Suppen usw.
entscheidend verbessern können?

Großer Fortschritt für jede Küche, weil frei von Fabrikgeschmack, hellfarbig und klar!
1-Kilo-Büchse 8.75
5-Kilo-Kessel 8.50 p. kg
12-Kilo-Kessel 8.40 p. kg
Thöni

DIE FACHECKE – RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Der offene Weg

Wie alljährlich, veranstaltete auch dieses Jahr die „Berufsbildungs-Kommission für das Gastgewerbe Zürich" einen Lehrlingswettbewerb, dem diesmal eine kulinarische Schau, beschickt von der Köcheschaft verschiedener Zürcher Betriebe, angegliedert wurde.

Über den vorzüglichen Erfolg des Lehrlingswettbewerbes hat unser Freund *Harry Schrämli* bereits an anderer Stelle berichtet. Die uns bleibende Aufgabe kann sich somit nur auf einen kurzen Überblick über die von den Zürcher Köchen beschickte *Sonderschau* beschränken.

Die ausstellenden Betriebe und Einzelverfertiger durften ihre Ausstellungs-Objekte nach freiem Ermessen wählen. Die eingelieferten Arbeiten wurden auch nicht in bestimmte Kategorien (Dekorative Gerichte, Arbeiten aus der Praxis usw.) eingeteilt, ebensowenig fand eine offizielle Taxierung mit Rangeinteilung und Notengebung statt.

Für eine rein persönliche, zuverlässige, kritische Betrachtung wäre eine Aufteilung der Ausstellungs-Arbeiten in Klassen oder Kategorien mit entsprechender Ausstellerliste zweckmässiger gewesen, denn für Gerichte aus der täglichen Praxis oder für solche aus der sogenannten höhern Kochkunst wird eben mit verschiedenen Ellen gemessen.

Wenn auch angeblich einige grosse Könner nicht unter den Ausstellern zu finden waren, muss das hohe Niveau der *Sonderschau* erfreulicherweise gleichwohl in jeder Hinsicht bestätigt werden.

Die künstlerische Veranlagung eines Koches soll sich vor allem andern nur in einer einwandfreien, rein kulinarischen Linienführung offenbaren, entsprechend der wahren Praxis: „So müssen wir es haben und so müssen wir es machen". Alles unnatürliche Verformen von bestimmten Lebensmitteln gehört zu den kulinarischen Entgleisungen. So darf niemals ein Schinken in eine Melone umgemodelt werden, oder ein krasseres Beispiel von früher: als ein „findiger" Koch ein vollzartes Poulet in ein schwarzfleckiges Ferkel umformte.

Ein guter Koch braucht auch gar nicht Bildhauer noch Modelleur zu sein. Er kann jedenfalls mit einer einwandfreien Platte „Oeufs pochés" besser wirken, als wenn er diesem Gericht, um die Bezeichnung „Egyptienne" speziell zu bekräftigen, eine etwas schwerfällige aus Butter modellierte „Sphinx" beifügt, durch die sich die gewollte symbolische Geste eher störend auswirken muss. Nur wenn ein Koch eine Künstlerhand sein eigen nennen kann und ihm zudem kunstgewerbliche Begriffe geläufig sind, darf er es wagen, mit Figuren aus zulässigen Mitteln die wahre Kochkunst verschönern zu helfen. Sogar die schönste Seidenmasche wirkt unästhetisch, wenn sie den Knochen eines warm gedachten „Gigot d'Agneau" zieren soll, oder bei kalten Gerichten nicht streng diskret angebracht wird. Das sind eben Dinge, die allein der hochbegabte Könner zu handhaben versteht.

Das alte Übel der überladenen Anrichtarten war in Zürich glücklicherweise nur vereinzelt wahrzunehmen. Immer wieder muss man solche Arbeiten mitleidig bedauern, besonders bei der Feststellung, dass nebst der gedrängten Anrichtart die kulinarische Auffassung sogar gut bis sehr gut war, was sich beim „Côte de Bœuf Bouquetière" beim „Savarin aux Pistaches" sowie bei der „Sechseläute-Bombe" deutlich widerspiegelte. Auch für das auf einer zu kleinen Unterlage placierte „Entrecôte Parisienne" war es schade, stand doch nebstdem die praktische Auffassung über dem Mittel.

Ein wehmütiges Lächeln mit gleichzeitiger Bewunderung vermochten bei einigen weichherzigen Damen die vielen „Gitzizüngli" zu erwecken, die zwei mustergültig hergerichtete „Poussins à l'Ecerlate" zu flankieren hatten: Bewunderung für die saubere, elegante Aufmachung; Wehmut für die vielen armen „Tierli", die ihr Leben lassen mussten, um die Gelüste der Menschen auf diese nachhaltige Art zu demonstrieren.

Die Reinheit der kulinarischen Linienführung verträgt bei warm gedachten Gerichten nie übertriebene, aalglatte Beilagen (Pyramiden aus klein ausgestochenem Gemüse usw.), deren Zusammensetzung innerhalb kurzer Frist in der Praxis rein unmöglich sind.

An Stelle des früher oft gezeigten „Roastbeef à la soundso" durfte sich diesmal die Kalbsbrust in verschiedenen Aufmachungen, bei allgemein guten Darstellungen, als „Pièce de résistance" präsentieren. Anerkennung fanden auch der „Brochet en Pâte", zwei verschiedene Ballotines und die „Quenelles de Brochet et Paupiettes de Féra", alles Gerichte, die der guten Praxis nur vorbildlich dienen können.

Es scheint doch, als ob sich mit der Zeit die Ausstellungskunst der Kochbeflissenen vermehrt mit der wertvollen praktischen Seite aus dem Alltag befreunden will. Pompöse Aufmachungen, in Form von chaudfroidierten Gerichten mit haarfeinen Trüffelzeichnungen scheinen nicht mehr grosse Mode zu sein. Selbst die üblichen Langusten, Seeforellen, Salmen und Rehrücken, die sonst in mannigfaltigen Entwürfen als Prunkplatten an keiner Ausstellung fehlen durften, haben sich scheint's überlebt, insofern man die Zürcher Schau als Gradmesser anerkennen darf.

Inzwischen wurde uns berichtet, dass der leitende Ausschuss der Sonderschau in seiner Propaganda ihre Parole zum vornherein vornehmlich auf praktische Gerichte eingestellt hatte. Dessen ungeachtet ist es hoch erfreulich, dass sich dadurch sozusagen unbewusst

ein Weg

zur gesunden Ausstellungspraxis öffnete, der in aller Deutlichkeit durch nachgenannte Arbeiten demonstriert wurde:

Von einem ausgesprochenen Bankettbetrieb waren die Gerichte eines vierteiligen Menus, haargenau nach praktischer Vorlage, mit dem dazu gehörendem Tafelservice, zur Schau gestellt. Obschon man bei der Zusammenstellung der Speisenfolge gebührend auf zügige Spezialitäten Rücksicht nahm, wurde dabei zugleich mit aller Deutlichkeit grosser Wert auf ein sauberes, rasches Anrichten Bedacht genommen. So dass es möglich ist, ein solches Menu für 10 oder 1000 Personen innerhalb nützlicher Frist, mit dem gleichen Zeitaufwand zu servieren. Das Menu bestand aus einem „Hors-d'œuvre Parisienne", einer Consommé mit Ravioli, Julienne aus Sellerie und Fenchel als Einlage, „Rognonade de veau Maison" mit Pommes und Jardinière de Légumes und aus einer passenden Süßspeise. Das Hors-d'œuvre, jede Sorte auf separatem Geschirr, wurde direkt auf der gedeckten Tafel eingesetzt. Interessiert hat vor allem der Kalbsnierbraten (Rognonade), der im verkehrten Sinne einen „Selle de Veau Orloff" darstellte. Die Sauce Soubise auf den Boden der Platte gegeben, die tranchierte Rognonade (mit samt der Niere und dem Filet) darauf gesetzt, oben auf das Fleisch Scheiben von Gänseleber garniert. Die ganze Aufmachung dieser Speisefolge war eine Demonstration, die bei allen Fachleuten helle Freude auslöste. Auf weitere anerkennenswerte Gerichte dieses Betriebes einzugehen, würde zu weit führen.

Das grösste Zürcher Restaurations-Unternehmen belegte aus seiner Küche einen ansehnlichen Platz mit ausgesuchten, stilreinen Restaurationsgerichten, worunter „Oeufs pochés Rosina, Paupiettes de Féras Rosine, Epigrammes d'Agneau Michelet, Jarret de Veau, Cuisse de Cabri sous Croûte, Poitrine de Porc farcie, Tourte aux Avelines" und andere Feinheiten zu finden waren. In hohem Masse zeugten diese Arbeiten für eine sehr gute klassische Auffassung sowie für eine verständnisvolle, bekömmliche Einstellung. Das sind jene Unterlagen, in denen die »soignierte Küche eines Betriebes verankert ist.

Ein erstklassiger Hotelbetrieb mit gepflegtem grossem Restaurant offenbarte das hohe Können in einer Zusammenstellung von ausgesuchten Restaurations-Gerichten und eleganten Buffet-Stücken. Aus der ansehnlichen Schau notierten wir: „Côtes de Mouton Espagnole", die schon vorher erwähnten Poussins du Pays à l'Ecerlate, Noix de Veau Printanière, Plat du Chef, Gigot de Chevreuil Grand Chasse und zeitgemässe Entremets. Mit diesen Arbeiten vereinte sich das Schöne mit dem Nützlichen, in aller Sachlichkeit und Eleganz zur brauchbaren, gesunden Praxis.

Die Zürcher Sonderschau, als erste Probe auf kommende internationale Kochkunst-Ausstellung in Bern, hat allgemein die Losung geprägt: wir befürworten in aller Sachlichkeit eine bekömmliche, stilreine Kochkunst — eine Kochkunst, deren Erzeugnisse man essen darf. *E. P.*

Légumes d'accompagnement et garnitures appropriées aux viandes

par Eugène Bejottes

Un de nos honorables hôteliers désirant se documenter à ce sujet demandait récemment s'il y avait un livre de cuisine traitant exclusivement cette matière.

Ce sujet qui paraît fort simple à priori requiert cependant quelque réflexion avant d'y donner une suite convenable. Tous les livres de cuisine mentionnent certainement les légumes constituant les garnitures des pièces de viandes grosses et petites des menus d'antan. Et indépendamment des dites garnitures, un service spécial de légume était servi après le rôti: *Asperges, artichauts, choux-fleurs,* etc., accompagnés de sauce hollandaise ou préparés de toute autre façon.

Aujourd'hui, par la simplification des menus comportant en général une seule viande ou volaille, les légumes sont servis en même temps comme garniture ou accompagnement. Naturellement il en est parmi eux qui s'associent mieux que d'autres avec la pièce de boucherie ou de volaille traitée, mais des facteurs divers entrent aussi ici en compétition:

1. L'habitude issue de la tradition.
2. Les coutumes ou préférences de certaines régions (un légume très apprécié dans l'une ne l'est plus dans une autre).
3. La conception professionnelle de l'exécutant.
4. Les goûts; or chacun sait que ces derniers, pas plus que les couleurs ne se soumettent pas facilement à la discussion.
5. Le facteur prix.

Toutefois le sujet est intéressant et il est permis sans aucune prétention à la maîtrise ou à l'absolu d'exprimer dans ce domaine une opinion issue d'une assez longue pratique.

Le bœuf

Ce grand seigneur dispense de l'entrecôte, qui est si demandée à ce jour en restaurant et en boucherie que les bouchers déplorent que la nature n'ait pas pourvu ce quadrupède de quatre aloyaux au lieu de deux.

Contrefilet, côtes, filet (rôtis)

Les légumes braisés tels que *laitues, endives, céleris en branche, quartiers d'artichauts,* seront là bien à leur place, soit à titre individuel, soit associés à des *tomates,* farcies ou non, aux bouquets de *choux-fleurs Mornay,* aux *cardons,* aux *topinambours* mêmes, bien que ce tubercule n'ait pas précisément la faveur de la cote sous prétexte qu'il était et est peut-être encore destiné a l'engrais de notre bon pachyderme domestique. En outre, le topinambour étant très irrégulier dans sa forme, ne se prête guère à être uniformisé par le couteau des professionnels. Nous pensons cependant qu'il ne devrait pas être méprisé; riche en sucre, il rappelle la saveur de l'artichaut et ceux qui apprécient ce dernier devraient, nous semble-t-il, le tenir en considération. Ses apprêts sont variés; dans le cas présent, après avoir été blanchi et étuvé au beurre, il constitue un bon appoint. A ces légumes servis seuls ou combinés, une *pommes de terre* s'impose toujours: fondante, rissolée, croquette, etc.

Pièces braisées: pointe de culotte, paleron d'épaule

La garniture classique, dite à la mode ou bourgeoise, soit *carottes, petits oignons glacés* et *pieds de veau* en dés, est celle qui lui convient le mieux, semble-t-il, mais on pourra sans déchoir y adjoindre des bulbes de *céleris* en grosses gousses braisées, des *salsifis* tronçonnés sautés au beurre, une purée de *pois* cassés verts crémeuse. Une *pomme de terre Macaire* les complétera.

Pièces bouillies: paleron d'épaule, pointe, plat de côtes, jarret

En tout premier lieu nous utilisons les légumes de la marmite (garniture), *carottes, navets, panais, céleris raves, poireaux tronçonnés,* ou encore *choux frisés, choucroûte* complétés par une *pomme de terre nature.*

Langue salée

Les *épinards* au velouté ou à la crême en sont l'accompagnement courant. Ils ne sauraient d'ailleurs, selon notre concept, être mieux placés, mais une purée de *pois verts ou jaunes* crémeuse s'harmonise aussi avec cette pièce. *Haricots verts* braisés, et une *pomme de terre nature ou persillée* comme complément.

Pièces détaillées: entrecôte, rumsteak, mignons, châteaubriand

Si ces pièces sont traitées par le grill, les *pommes frites, soufflées* ou *collerette* en constituent l'élément qui accompagne le mieux la matière grillée avec comme complément le *bouquet de cresson* et la *salade simple ou composée.* Il est toutefois aujourd'hui de mode, chez les restaurateurs singulièrement, de les garnir de légumes. Laissons ce soin aux exécutants, mais toujours dans la mesure du possible n'oublions pas d'y adjoindre le bouquet de cresson.

Pièces sautées: mignons, tournedos, etc.

Nous trouvons parmi les formules classiques simples ou composées un choix abondant pouvant satisfaire tous les goûts. Mettons la «chasseur» en 1ère ligne, car elle s'y adapte très bien. *Petits pois, pointes d'asperges, haricots verts fins, fonds d'artichauts* farcis ou détaillés en dents de loup, *lames d'aubergine* ou de *courgettes* sautées au beurre ou frites, petites *tomates* grillées ou farcies, *macédoine* de légumes, mélange de *tomates* concassées, *aubergines* et *courgettes* avec un *poivron doux* émincé, si on veut; subrie d'*épinards.* En outre, *morilles, mousserons, psaliotes, chanterelles* sautées et liées à la crème ou au velouté, *bolets* de diverses catégories ou autres cryptogames sautés à la bordelaise. Pour complément une pomme de terre: noisette, parisienne, Lorette, etc.

Veau: cuisseau, fricandeau, rognonade, selle carré

Au temps jadis, époque la plus florissante de l'hôtellerie, sans doute, où les menus comportaient, le soir au dîner, après le poisson un relevé dit aussi grosse pièce, un rôti et un légume ensuite, on accompagnait le fricandeau d'une *purée d'oseille* braisée, liée aux jaunes d'œufs et à la crème ou encore de *chicorée frisée,* hachée grossièrement, braisée longuement et liée également à la crème ou à la sauce crème, selon les moyens de la maison. Relevons en passant que la dite purée d'oseille était servie aussi avec des ris de veau braisés, des grenadins et aussi avec des œufs pochés ou mollets. Nous pensons que ce sont là des accommodements du passé; nous faisons néanmoins une réserve pour la chicorée qui trouverait encore à notre avis des amateurs. Ceci a trait aux menus d'hôtel, il va de soi qu'à cet accompagnement il faudrait l'appoint d'un ou plusieurs autres légumes.

Nous disons que ces pièces de veau s'accomodent bien avec des *carottes,* à la mode de Vichy particulièrement, ajoutons des *pois mange-tout, laitues* ou *endives* braisées, *concombres* ou *courgettes* étuvés, salsifis et, logiquement, de divers légumes qui se prêtent à être traités au gratin soit en bouquets comme le choux-fleur, soit émincés et dressés à part comme les *céleris* raves et les *topinambours,* soit tronçonnés ou entiers comme les *cardons* et les *bulbes de fenouil* sectionnés, *purée Soubise* en saucière ou légumier, complétés par une *pomme de terre dauphine, Véfour, galette,* etc.

Escalopes, mignons, grenadins, côtelettes

La nomenclature donnée aux petites pièces du bœuf s'adapte parfaitement aux articles ci-dessus – et comme nous avons un faible pour la *tomate* concassée faite selon les bons principes, nous estimons qu'outre «la Chasseur», une cuillerée de la dite concassée ne nuira jamais à un assemblage bien conçu. Nous ajouterons: *gros haricots verts* tronçonnés sautés au beurre et liés à la crème, de même, des bâtonnets de *céleri rave* liés également à la crème. Une purée Soubise y sera pareillement bien placée dans un tronçon de *courgette* ou d'*aubergine* préalablement étuvés au four. Complétons par une *pomme de terre* comme pour les petites pièces de bœuf. *(A suivre)*

VIENT DE PARAITRE

Manuel de pâtisserie

par Ch. Ganguillet

L'Ecole hôtelière de la Société suisse des hôteliers continue à éditer des manuels et précis de cours qui intéressent tous les hôteliers et tous ceux qui entendent se tenir au courant des méthodes modernes de travail dans l'hôtellerie et la restauration.

Nous venons de recevoir le nouveau «Manuel de pâtisserie» que vient de terminer M. *Charles Ganguillet,* professeur à l'Ecole hôtelière. Dans un petit volume, extrêmement condensé, M. Ganguillet donne à ses élèves et à tous ceux qui veulent se perfectionner dans l'art difficile de préparer des entremets sucrés et de la pâtisserie proprement dite, les principes nécessaires pour confectionner la *petite boulangerie* (petits pains, pain anglais, croissants parisiens, biscottes) et la *petite boulangerie sucrée* (brioches, croissants fourrés, gâteaux «Nid d'abeille», savarins babas, etc. etc.). Un important chapitre est consacré aux *pâtes de base* (feuilletages, pâte brisée, pâte sucrée au beurre, pâte à choux, masse du biscuit, masse à cakes, etc.). Après cela, M. Ganguillet traite naturellement des *crèmes de base* ainsi que des *crèmes et sauces d'accompagnement.* Puis c'est autour des *entremets gélatinés* (bavarois à la crème, aux fruits, blancs-mangers), des *charlottes,* des *poudings* (parmi lesquels le christmas pouding anglais occupe une place importante), les *soufflés,* les *crêpes,* les *tartes,* pour finir par les *bombes* et *coupes glacées* en passant par les *sorbets,* les *entremets de fruits chauds et froids,* les *biscuits* et *petits fours.*

Ce que nous venons d'énumérer ne représente qu'une faible partie de ce que l'on peut apprendre à faire en lisant, ou mieux en étudiant le manuel de pâtisserie de M. Ganguillet.

L'esprit dans lequel cette ouvrage a été conçu est précisé dans un avant propos dont nous extrayons ce qui suit:

«Le service «table d'hôte», ayant fait place au service par petites tables et au service «restauration», les gros entremets sont, de ce fait, de plus en plus délaissés; il est toutefois nécessaire de chercher à les adapter aux exigences actuelles.

Tout comme en cuisine, si ce n'est plus, la précision joue en pâtisserie un rôle très important. Aucun pâtissier ne saurait concevoir son laboratoire sans balance et livre de recettes. Si la balance est indispensable, le livre de recettes est nécessaire; on ne saurait en effet demander à la mémoire la mieux exercée de retenir sans défaillance les proportions des nombreuses recettes utilisées presque journellement. De plus, le praticien qui ne recherche pas la nouveauté par la lecture d'ouvrages professionnels, devient forcément routinier.»

Et on apprécise surtout dans ce manuel, à côté d'un *dictionnaire des termes techniques employés en pâtisserie,* les *recettes* indiquant, non seulement les quantités de marchandises employées et le procédé de fabrication, mais les prix actuels et, la plupart du temps, la manière de calculer le *prix de revient,* ce qui est précieux en un temps où l'hôtelier doit compter au plus juste.

Le manuel de pâtisserie de M. Ganguillet est appelé à rendre de grands services et il sera certainement bien accueilli par tous les membres de notre profession et même par des particuliers sensibles aux douceurs de la pâtisserie. Ce manuel peut être obtenu au prix de fr. 7.50 à l'Ecole hôtelière de la Société suisse des hôteliers à Lausanne, et au Bureau central de la S.S.H. à Bâle.

Ausländische Gäste

bevorzugen komfortable Hotels. Fliessendes Wasser, Zimmer mit eigenem WC, mit Bad oder Douche sind für die Behaglichkeit der Gäste so notwendig wie heimelige Aufenthaltsräume.

Ja, solche Einrichtungen kosten Geld, aber sie machen sich bezahlt. Kluge Hoteliers wissen das, sie erneuern ihre Einrichtungen Jahr für Jahr, Stück um Stück. Ihr Haus ist immer modern, es veraltet nie. Das wissen auch die Gäste, die alle Jahre wiederkehren.

Stehen Sie diesen klugen Hoteliers nicht nach! Halten auch Sie Ihr Haus auf der Höhe durch den Einbau moderner sanitärer Einrichtungen.

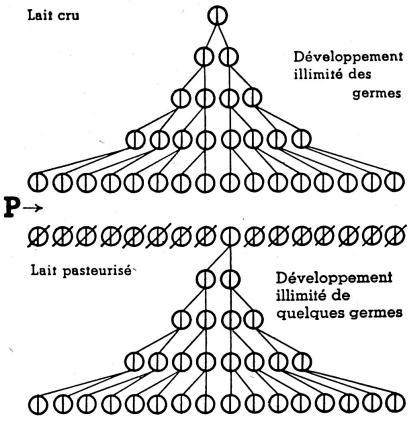
Neuinstallationen von Toiletten, Bädern, Douchen, Ersatz veralteter Anlagen während der Zwischensaison oder ohne Störung des Betriebes in Jahreshotels sind unsere Spezialität. In- und ausländische Referenzen weltbekannter Luxushotels und kleinerer Gaststätten. Lassen Sie sich unverbindlich beraten von Ihrer Vertrauensfirma für sanitäre Anlagen, Zentralheizungen und automatische Feuerungen:

Rothmayr+Co.

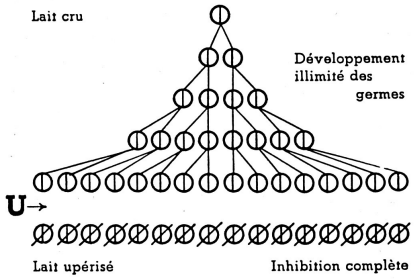
Zürich 1, Gessnerallee 40. Tel. 25 76 33

Du nouveau au sujet de l'OVOMALTINE !

Pasteurisation



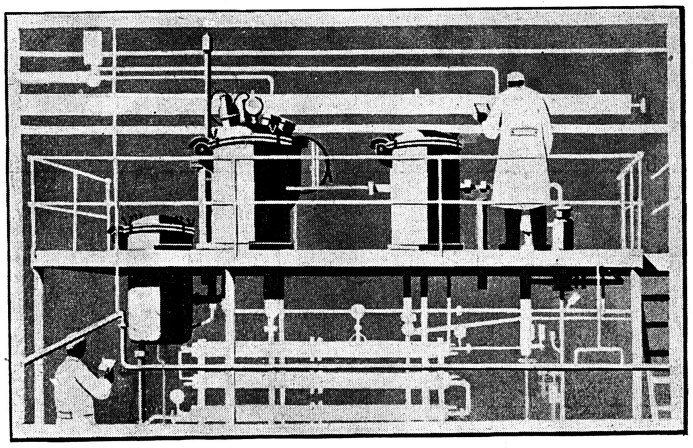
Upérisation



micro-organismes vivants
micro-organismes tués

L'upérisation,
sans en modifier le goût,
garantit la qualité hors
pair de l'Ovomaltine.
Son prix reste inchangé.

Il y a bientôt un demi-siècle que la première boîte d'Ovomaltine a fait son apparition dans le commerce. Dès le début, le Dr Albert Wander utilise uniquement les matières premières les meilleures pour l'obtention de son produit; en outre, son principe absolu consiste à recourir à un procédé de fabrication gardant intacts les éléments précieux et donc toute la valeur biologique des composants naturels.
Un lait irréprochable nous est garanti depuis tout temps par le contrôle rigoureux de sa conservation; cette surveillance s'étend d'ailleurs en permanence à l'état du bétail, à la traite et au transport.



La nouvelle installation d'upérisation à la fabrique Ovomaltine, Neuenegg

Nous mettons sans relâche les méthodes de fabrication de l'Ovomaltine au bénéfice des acquisitions nouvelles de la science et de la technique.

Aujourd'hui nous réalisons encore un progrès dans le traitement du lait: au moyen d'une installation nouvelle le lait est **upérisé,** c'est-à-dire soumis pendant un temps très limité à une température relativement élevée.
Ce procédé ménage les substances vitales du lait et permet d'obtenir une boisson franche de tout germe pathogène sans que le goût, l'arome, la consistance et l'entière valeur nutritive du lait frais s'en trouvent altérés.

OVOMALTINE DONNE DES FORCES

WANDER

B513

Wohlgelungene Hotelerneuerung in Bad-Ragaz

Im weltbekannten Badekurort Bad-Ragaz, der sich fieberhaft auf die bevorstehende Saison rüstet, hat sich Erfreuliches zugetragen. Über den Winter ist das altrenommierte — gegenüber dem ebenso hohes Ansehen geniessenden Hotel Tamina — *Hotel Lattmann*, das während Jahrzehnten von der Familie Sprenger in vorbildlicher Weise geführt worden ist, von der neuen Besitzerin, Frau *Martin*, ehemals Hotel Seehof-Bollerei in Zürich, in seinen öffentlichen Parterreräumlichkeiten einer totalen Renovation unterzogen worden. Zum Eröffnungs- und Einweiheakt hatte Frau Martin die Behörden von Bad Ragaz, den Kurverein, die Kuranstalten, den Hotelier-Verein, die beteiligten Handwerker und Gewerbetreibenden sowie Vertreter der Zürcher und St. Galler Presse und der Fachpresse eingeladen. Auch fehlte nicht eine Delegation der Zürcher Singstudenten, die, wie einer ihrer Sprecher ausführte, Frau Martin in der Bollerei von der menschlich besten Seite kennengelernt haben.

Es mochten gegen 70 geladene Gäste sein, die am Freitag abend sich im Hotel Lattmann zur Besichtigung der renovierten Räume einfanden. Mit einfachen Mitteln ist es gelungen, dem *Restaurant* eine freundlich heitere Note zu geben. Die neue Möblierung fügt sich trefflich in den zweckmässig und harmonisch gegliederten Raum und lässt beim Gast das Gefühl heimeligen Wohlbefindens entstehen. Dem Restaurant durch eine dekorativ sehr gediegen wirkende diskrete Trennung angegliedert ist eine kleine intime *Bar*, die innenarchitektonisch ein Bijou darstellt, dessen Gestaltung der Raumkunst von Herrn Architekt *Kabler*, Mitlödi, der auch die übrigen Räume konzipierte, das beste Zeugnis ausstellt. Die Keramik, Beleuchtung und Vorhänge in allen Räuman verraten den feinen Form- und Farbensinn von *Frau* Architekt *Hermann Schneider*.

Gänzlich neugestaltet und neu möbliert ist auch der grosse Speisesaal, der aber gegenüber früher in zwei von einander getrennte, aber doch durch eine geschickte Verbindung als Ganzes zu benützende Räume zerfällt. Durch die Trennung kann der kleine Saal, dessen architektonische Gestaltung besonders sympathisch berührt, für kleine Gesellschaften und Hochzeiten Verwendung finden. Freundlich-heiter ist auch die Dominante der beiden Säle.

Ein Blick in die geräumige *Küche* zeigte, dass auch hier allerhand Neuerungen angeschafft wurden. Eine Fritout der Firma Oberländer, ein neuer Therma-Wärmeschrank und im Office eine Egro-Kaffeemaschine, die grösste bisher im Hotelbetrieb ver-wendete, stachen besonders ins Auge.

Beim ausgezeichneten *Diner* begrüsste die Gastgeberin, Frau Martin, die Gäste von nah und fern. Sie dankte den Behörden von Bad-Ragaz für ihre spontane Hilfsbereitschaft und dem Hotelier-Verein für das ihr geschenkte Zutrauen. Sodann versicherte sie Herrn und Frau Sprenger, dass sie das Hotel Lattmann im Sinn und Geiste der früheren Besitzer weiterzuführen gedenke und hoffe, dass es ihr gelingen werde, nicht nur den Ruf des Hauses zu erhalten, sondern auch für Bad-Ragaz eine neue Lanze brechen zu können. Es soll denn auch das Hotel Lattmann inskünftig als *Jahresbetrieb* geführt werden. Nicht zuletzt aus diesem Grunde wurde das Restaurant neugestaltet und eine Bar eingerichtet.

Im Namen des Gemeinderates dankte Herr Gemeindeammann *Schlegel* in zündenden Worten Frau Martin für ihre Initiative und versicherte sie des Wohlwollens der Behörden. Nach einigen kulturgeschichtlichen Reminiszenzen von Herrn Dr. Haas ergriff der Präsident des Kurvereins, Herr Dr. med. *Hengge*, das Wort, um im Namen und Auftrag des Kurvorstandes und auch persönlich Frau Martin der vollen Sympathie zu versichern. Das Bedauern, dass Herr und Frau Sprenger das Haus verlassen haben, wird gemildert durch die Gewissheit, dass es in den neuen Händen gut und glücklich geführt wird. Mit Frau Martin hält ein gewisser *neuer Geist* in der Gemeinde Einzug, ein Geist der Unternehmungsfreudigkeit, des Optimismus und des Mutes. Es ist das, was wir für unsere Zukunft haben müssen. Es ist zu hoffen, dass dieser erste Schritt, Bad-Ragaz zu einem ganzjährigen Kurort zu machen, von Erfolg gekrönt sein wird. Der projektierte Bau der Seilbahn nach Pardiel, wird unserem Kurort einen gewissen Winterbetrieb bringen. Es ist auch zu erwarten, dass es früher oder später gelingen wird, die Thermalwasser neu zu fassen und das Wasser auch im Winter in den Dienst der Volksgesundheit zu stellen, zumal die geplante Volksheilstätte den ganzjährigen Betrieb erfordert.

Der Sprecher des *Handwerker- und Gewerbevereins von Bad-Ragaz* dankte Frau Martin für das grosszügige Verständnis, das sie bei der Vergebung der Arbeiten für das ortsansässige Gewerbe bekundet hat. Wenn überall ein solcher Geist herrscht, dann hat das Handwerk einen goldenen Boden.

Der frühere Besitzer, Herr *Sprenger*, liess es sich nicht nehmen, seiner Freude Ausdruck zu verleihen, in Frau Martin eine würdige Nachfolgerin gefunden zu haben. Auf seine interessanten Betrachtungen über die Geschichte des Hotels Lattmann werden wir noch zurückkommen.

Im Namen des Hotelier-Vereins und der Kollegen beglückwünschte der Präsident, Herr *J. Hobi*, Frau Martin zu ihrem Mut und zu ihrer Initiative; er gab der Überzeugung Ausdruck, dass dieser Geist dem Kurort zum Segen gereichen werde, und dass die Zusammenarbeit auch mit der neuen Besitzerin so reibungslos und verständnisvoll sein werde, wie sie es mit der Familie Sprenger war.

Der Präsident des Initiativ-Komitees der Seilbahn Bad-Ragaz–Pardiel, Herr *H. Nigg*, spendete Frau Martin noch ein besonderes Lob, weil sie vom ersten Tag an dem Bergbahnprojekt, auf das sich so viele Hoffnungen des Kurortes gründen, das grösste Interesse entgegenbrachte.

Für den Berichterstatter war es ein besonderes Erlebnis, feststellen zu können, dass die Hotelierkollegen von Bad-Ragaz sich von Anfang an durchaus *positiv* zu der neuen initiativen Besitzerin in des Hotels Lattmann einstellten und im gediegenen renovierten Haus einen neuen Werbefaktor für den ganzen Kurort Bad-Ragaz erblicken.

La saison touristique à Montreux s'annonce favorable

M. *Pessina*, directeur de l'Office du tourisme montreusien, a préparé très soigneusement la saison 1952 en faisant de grands voyages dans différents pays. Il a surtout rendu visite aux agences de voyages, car la plus grande partie des touristes s'adressent à ces organisations, qui mettent sur pied tout un programme d'excursions collectives ou individuelles. Il est essentiel, pour une station comme celle-ci, que le nom de Montreux figure sur les prospectus qui sont distribués à raison de plusieurs dizaines de milliers d'exemplaires par les agences. Il faut également apporter de la documentation sur notre région, afin que les employés de ces bureaux puissent bien renseigner leurs clients. Déjà la campagne entreprise par M. Pessina porte des fruits, lit-on dans la «Gazette de Lausanne», puisque nous avons vu que Montreux figure en bonne place sur des programmes édités par des maisons qui ne le citaient pas l'an dernier; certains itinéraires comportent un arrêt de 1 à 5 jours dans la station.

Dans tous les pays, on sait maintenant que les prix des hôtels suisses ne sont pas supérieurs à ceux de la plupart de nos concurrents, souvent même, ils sont plus bas. Ce qu'on trouve parfois exagérée, ce sont les «extras» (taxis, consommations dans les établissements publics). Il y a évidemment là un problème difficile à résoudre.

En résumé, la saison touristique s'annonce assez bien. Plusieurs voyages organisés ont déjà été prévus pour Pâques et la Fête des Narcisses, dont on comprend l'importance, aussi bien à l'étranger que chez nous.

Le mouvement hôtelier en Suisse en janvier 1952

La reprise du mouvement hôtelier s'est poursuivie en ce mois de janvier, sans être toutefois aussi affirmée qu'en décembre. Les *hôtels, pensions, sanatoriums et établissements de cure* avaient alors enregistré une augmentation de 11 pour cent; dans le mois en revue, le surplus n'a été que de 6,5 pour cent ou de 77 000 nuitées.

Près des quatre cinquièmes du total d'un million et quart de nuitées ont été inscrits dans les *hôtels et pensions*, où le gain est de 8,3 pour cent au regard de janvier 1951. L'augmentation de 74 000 nuitées provient surtout des étrangers, qui ont fourni 12 pour cent de nuitées de plus. L'apport indigène s'est accru de 6 pour cent, grâce, en bonne partie, aux hôtes permanents exerçant une profession. La reprise ne s'explique donc pas uniquement par le fait que les sports d'hiver ont été plus largement pratiqués; elle est aussi due au fait que les séjours professionnels ont pris une plus grande importance, et c'est d'ailleurs pourquoi le gain de nuitées le plus marqué est observé dans la région industrielle du Jura.

Sur les quelque 970 000 nuitées inscrites dans les hôtels et pensions, les hôtes permanents exerçant une profession en ont fourni 15 pour cent, les autres Suisses 42 ½ pour cent et les étrangers autant.

En décembre, ce sont les Français qui ont le plus largement contribué à ranimer notre tourisme étranger; cette fois-ci, ce rôle est revenu aux *Allemands*. Leur apport s'est élevé de 42 pour cent, surtout au profit de l'hôtellerie du canton des *Grisons* et de la ville de Zurich. Les hôtes venus d'Amérique du Nord ont également été plus nombreux; ils ont fourni près d'un tiers de nuitées de plus. Le gain a été moins fort, mais d'un cinquième tout de même, pour la clientèle française. L'évolution du tourisme anglo-suisse en revanche n'a pas répondu à nos espoirs; le nombre des nuitées ne s'est accru là que de 6 pour cent, en sorte qu'il n'a atteint que la *moitié* du chiffre de 1947.

Dans les *régions de sports d'hiver*, on a observé l'évolution caractéristique de janvier: le nombre des nuitées est fortement descendu tôt après le Nouvel An, pour ne remonter que vers la fin du mois. Ce phénomène apparaît dans les *taux moyens d'occupation des lits*, qui dépassent rarement *50 pour cent*.

Les plus fréquentés ont été les hôtels et pensions des *Grisons*, où le chiffre des nuitées s'est accru de 13 000 ou de 7 pour cent, grâce, surtout, aux hôtes allemands, français et anglo-saxons.

La situation est autre en *Valais*, où le nombre des nuitées d'Anglais s'est élevé d'un cinquième. Comme dans l'Oberland bernois, les Français, les Belges, les Américains du Nord et les Allemands ont été là en plus grand nombre, si bien que l'apport étranger s'est accru de 22 pour cent; en tenant compte encore du sérieux gain de nuitées d'hôtes du pays (+ 16 pour cent), on obtient

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 241 22

Kaspar Glace-Pulver
fix-fertig

Rasch bereit
und jedem Ansturm gewachsen:

zwei wichtige Faktoren bei einem wetterabhängigen Saisongeschäft, wie dem Glaceverkauf. Neben der Qualität sind sie sicher ausschlaggebend.

Kaspar Glacepulver, fix-fertig

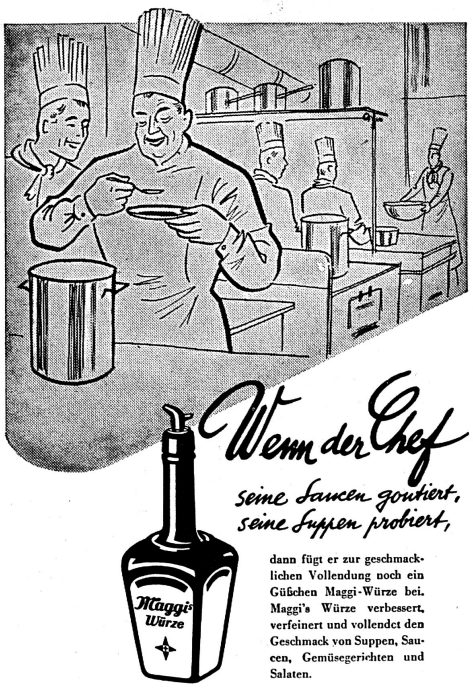
Vanille Caramel Haselnuss
Mokka Schokolade Banane

enthalten bereits alle Zutaten, die eine feine Glace kennzeichnen und sind abgewogen in Beutel, ausreichend für einen Liter Flüssigkeit (Wasser oder Milch). Das Pulver auflösen und die Komposition ohne weitere Zusätze gefrieren; einfacher und rascher geht es nicht mehr!

Kaspar Glacepulver enthalten nur naturreine Rohstoffe und Aromen, die ein sämiges, zart schmelzendes Eis ergeben.

Probieren und vergleichen Sie!

HANS KASPAR AG. ZÜRICH 3/45
SPEISEFETT- UND MARGARINE-FABRIK



dann fügt er zur geschmacklichen Vollendung noch ein Güßchen Maggi-Würze bei. Maggi's Würze verbessert, verfeinert und vollendet den Geschmack von Suppen, Saucen, Gemüsegerichten und Salaten.

MAGGI's WÜRZE
DIE VERTRAUENSMARKE DER HOTELKÜCHE!

CHAMPAGNE
J. BOLLINGER
AY-CHAMPAGNE – *un des meilleurs*
DRY EXTRA, BRUT EXTRA - BRUT 1941-1945
Agents généraux pour la Suisse
RENAUD S. A., BALE

Gesucht
Sous-chef
mit Eintritt nach Übereinkunft. Nur bestausgewiesene Bewerber wollen handschriftliche, ausführliche Offerte einreichen unter Angabe der Gehaltsansprüche an Dir. G. Pfau, Kongresshaus, Zürich.

SCHWEIZERISCHE
HOTELFACHSCHULE
LUZERN
Staatlich anerkannt

Spezialkurse:
Diätküche: 21.–26. April
Entremets: 28. April–3. Mai
Moderne Richtlinien, neuzeitliches Anrichten
Englisch, die einzigartige Möglichkeit, noch auf die Sommersaison Englisch zu lernen: 16. April—7. Juni
Kochkurs 16. April–7. Juni
Betr. Prospekte sofort auf Verlangen. Tel. (041) 25551

Gesucht
für lange Sommersaison
Telephonist
Offerten an Dir. Grand Hotel Hof Ragaz, Bad Ragaz.

Gesucht
für die Dauer der Mustermesse, 19.–29. April:
Commis-Restaurateur
Commis-Saucier
Commis-Entremetier
Bewerber belieben Eilofferten mit Zeugniskopien und Bild einzureichen an Restaurant Mustermesse, Basel.

Berücksichtigt die Hotel-Revue-Inserenten!

2 MONATE KUR
wohlschmeckendes Kräuter-Heilmittel
Zirkulan
gegen Störungen der BLUT-ZIRKULATION!
Arterienverkalkung, hoher Blutdruck, Schwindel, Herzklopfen, Kopfweh, Wallungen, Wechseljahr-Beschwerden, Krampfadern, Knoten, Müdigkeit, Schwellungen, Stauungen, Hämorrhoiden, eingeschlafene und kalte Arme, Hände, Beine und Füsse
Volle Kur Fr. 20.55 im Frühjahr!
½ KUR Fr. 11.20. Erhältlich beim Apotheker und Drogisten, wo nicht, Versand: Lindenhof-Apotheke, Zürich 1.

pour cette région un surplus de 9300 nuitées ou de 19 pour cent.

L'amélioration est moins marquée dans les hôtels et pensions des *Alpes vaudoises*, qui n'ont bénéficié que d'un gain de 1400 nuitées ou de 4 pour cent au regard de l'an passé. La clientèle française s'est accrue d'une bonne moitié. L'augmentation n'a été que de 6 pour cent pour les étrangers et même de 2 pour cent seulement pour les hôtes du pays.

La reprise du tourisme a profité à peu près à toutes les *stations de sports d'hiver*, bien que dans une mesure très variable. L'augmentation a été modeste à Montana-Vermala (+ 3 pour cent), Engelberg, Gstaad, Adelboden, Arosa, Braunwald et Villars-Chesières (+ 7 pour cent). Elle a été plus marquée à Davos (+ 10), Celerina, Unterwasser, Kandersteg, Château-d'Oex, Crans, Saint-Moritz et Mürren (+ 19) et plus forte encore à La Lenk, à Grindelwald, Zermatt (+ 22), Verbier (+ 37), Champéry (+ 43) et Pontresina (+ 61 pour cent). Le taux d'occupation des lits ne s'est élevé presque nulle part dans la même proportion que le chiffre des nuitées, car si la clientèle s'est accrue, le nombre des lits offerts a aussi augmenté.

FACHLITERATUR

Feste — Fresser — Feinschmecker

Von *Walter Bickel*, Berlin, ist Ende 1951 unter obigem Titel ein wohlgelungenes Buch von der Kochkunst erschienen. Es handelt sich dabei nicht um ein übliches Rezeptbuch. Nein – es ist vielmehr eine kulturhistorische Betrachtung. Man spürt es förmlich, dass der Verfasser selbst ein bewährter und tüchtiger Kochkünstler ist und dass er seine leckeren Rezepte jederzeit in souveräner Art vordemonstrieren könnte, um selbst Fresser und Feinschmecker – beide in ihrer Art – zu lukullischem Geniessen zu verlocken. Was dem Buch eine besondere Note gibt ist der geschichtliche und landschaftliche Hintergrund, welcher in lebendiger Art jedem Rezept oder jeder Liebhaberei ein besonderes Relief verleiht, wobei wir mit vielen berühmten Literaten und Sängern der Kochkunst Bekanntschaft schliessen. Hier einige *Kostproben:*

„Über das *Mittelalter* ist wenig Rühmliches zu melden. Hemmungsloses *Fressen und Saufen* waren an der Tagesordnung. Infolge des übermässigen Würzens schmeckte alles gleich – – –".

Nachdem auch Katharina von Medici eingeführt ist, erzählt der Verfasser: „Diese Renaissancemenschen waren Vollblüter im wahrsten Sinne des Wortes. Selbst die Katharina frass 1575 auf einem Feste so viel von ihrem Lieblingsgericht ‚Artischockenböden mit Hahnennieren und -kämmen', dass sie glaubte sterben zu müssen."

Die Titel führen uns durch das lukullische Paradies. Vom *Hors d'œuvre* über Variatio Delectat kommt die Frage: Würde Ihnen das schmecken? dann „Der gepanzerte Ritter", „Ab ovo", oder „Monsieur Boulanger restauriert seine Mitbürger". Das ist das Hohelied der *Kraftbrühen und Suppen*, worauf „Frische Fische, gute Fische" einen vorzüglichen Prolog bilden zu den „*Fritto di mare*". Dass das Lied auf den Hummer unter „Mademoiselles Chez-elles" gesungen wird, muss entzücken, und „der Meeresfürst mit dem silbernen Harnisch", also der Salm, erscheint gravitätisch auf der Bühne.

Und dann bereichert Minorka die Kochkunst und damit beginnt das Kapitel der *Saucen*, bis dann auch die „Bouillabaisse" den lechzenden Gaumen mit den verschiedenen Kompositionen bekanntmacht, so dass es schwerfällt, sich ohne Degustation zufrieden zu geben. Die bekannten „Petits fours" führen in das Reich der *kalten Küche*, und köstlich wird „Das Lächeln des Kalbes an die Gärtnerin" dargestellt, wobei die Kalbsmilcher zu hohen Ehren gelangt.

Und – „Mancher gibt sich viele Müh – mit dem lieben Federvieh" nennt sich ein Reigen von Feinschmeckereien mit diversem *Geflügel*, um dann das „Leipziger Allerlei" und das „Porterhouse Steak" mundgerecht auf den Tisch zu bringen. Das „Loblied der Kartoffeln", das „Poulet sauté Marengo" sowie „Risotto à la milanaise" sind weitere Kostproben, die man eigentlich in vollen Zügen geniesst, weil sie alle aus einem bildhaften Milieu herauswachsen, das einem zu kurzer Rast verleiten möchte. Aber der „Jambon à la Wagram" will auch beachtet sein. Was lässt sich aus dem *Schinken* nicht alles machen? Lesen Sie das bitte nach und man wird das Schinkensteak mit Nussbutter und allem Drum und Dran bestimmt nicht verachten.

Die *Tomate* als Liebes- oder Paradiesapfel wird in allen möglichen Kreationen aufgetischt, womit die gute, gebratene *Gans* und ihre ebenso gute Leber ganz nahe an das Paradies gerückt sind, „denn Rabelais behauptet, dass der heilige Ferécl während seines ganzen Lebens nichts so sehr schätzte als die jungen Mädchen und die feinsten Gänse und daher als ihr Schutzheiliger betrachtet werden müsste." Aber dann macht der Gansbraten die Runde durch Länder und Völker, dass man sich nach dieser abendlichen Lektüre hungernden Magens zu Bett legt. Da hilft uns auch der „viel verkannte Vetter Lampe" nicht mehr auf die Beine, denn Hasenpfeffer ist dann doch wieder zu würzig. Doch helfen hier *Früchte* nach, und man erfährt es erneut, dass mancherlei „neuzeitlich" kreierte Gerichte altbekannte Tatsachen sind, weil sie dem gesunden Verlangen des guten Geschmacks entsprechen. Und wie sollten denn „Äpfel und Apfelsinen" in solcher Sammlung fehlen? Ja, das haben die Chinesen sich kaum gedacht, als sie noch die Hüter dieser Himmelsfrucht waren.

Und dann lässt Walter Bickel die Waldschnepfen auffahren: „Okuli! Da kommen sie!" Wahrhaftig, das kann nur geniessen, wer zur Feinschmeckerei geboren ist. Geld braucht es dazu keines – aber einen guten Gaumen. Und die „Provenzalische Küche" mit ihren fabelhaften Spezialitäten, wobei der Stockfisch eine besondere Ehre geniesst. „Salate" und „Aspargus", die Birne und das englische Käsegebäck „Maide of Honour", wie die „Macédoine de fruits" und das „Erdbeertörtchen", „Von einem Blamensier und der Bavaroise", von „Feigen" und „Crêpes Duchesse" bis zum Kapitel „Der flammende Eisberg" wird der Leser in bunter Folge durch ein Reich der Wohlgerüche und dampfender Gaumenfreuden geführt, ohne zu verhindern, dass „Obst und Käse als Nachspeise" wirklich begehrenswert bleiben.

Solcherart ist hier eine kurzweilige Geschichte von Kochrezepten entstanden, welche dem Verfasser alle Ehre macht und für dessen gediegene Herausgabe die *Keysersche Verlagsbuchhandlung* in *Heidelberg* zeichnet. Das Buch sei alten und jungen Freunden der Kochkunst bestens empfohlen.

Willy Brenneisen

BÜCHERTISCH

Ein Buchkatalog zur Geschichte, Geographie und Kultur der Schweiz

Bereits legt der Schweizerische Buchhändler- und Verlegerverein den zweiten seiner schweizerischen Bücherkataloge vor. Nachdem der erste Recht und Rechtsgeschichte umfasste, beschreibt der soeben erschienene Katalog in 226 Seiten *Geschichte, Geographie und Kultur der Schweiz.* Nach einem Vorwort von Prof. Dr. E. Bonjour und einem wertvollen Wegweiser für den Benützer erwähnt das zweisprachige Inhaltsverzeichnis: Geschichtsphilosophie, allgemeine und Schweizer Hilfswissenschaft zur Landesgeschichte und Landeskunde. – Das auch nach Kantonen geordnete Literaturverzeichnis der Schweizer Geschichte erleichtert dem Benützer des handlichen Kataloges den Gebrauch des Nachschlagewerkes. Ein Blättern in diesem schmuck ausgestatteten Band wirkt allein schon als wertvolle Bereicherung.

Es darf sicher angenommen werden, dass dieser Katalog wie sein Vorgänger das Suchen nach geschichtlichen Werken zur Freude gestaltet.

Prof. Dr. Heinrich Hanselmann und **Dr. Ludwig Paneth: Hygiene des Liebeslebens.** – Verlag Gebr. *Riggenbach*, Basel. Preis Fr. 3.75.

Vorbeugen ist besser als heilen! Dieses Wort hat auch im menschlichen Liebesleben seine volle Bedeutung. Schon mit der Frage: Wer passt zu wem? beginnt die Gesundheitspflege in den Beziehungen der Geschlechter.

Von einem Einblick in die seelische Haltung der einzelnen Menschentypen kommen die berufenen Verfasser auf die wichtigsten Kernpunkte des Liebeslebens zu sprechen. Sie treten ein auf die Erfordernisse der Hygiene des Liebeslebens in der Kindheit, in der Reifezeit, in der Ehe, ausserhalb der Ehe und im Lebensherbst. Sie erfüllen damit das Verlangen nach verlässlichen Kenntnissen über das, was im Bannkreis des Liebeslebens und seiner Gesunderhaltung liegt.

John Creasey: „Dicke Luft in Scotland Yard". Kriminalroman. Aus dem Englischen übersetzt von Ursula von Wiese. („A.M.-Auswahl" Bd. 93). – 1951, Rüschlikon, *Albert Müller* Verlag, AG. – Kart. Fr. 4.35, geb. Fr. 6.75.

Schon viele Kriminalromane haben geschildert, wie Scotland Yard, Londons berühmte Polizeizentrale, arbeitet; noch nie aber wurde dargestellt, was sich abspielt, und was für aufregende Situationen sich ergeben, wenn ein höherer Beamter von Scotland Yard zum Verräter wird und den Verbrechern, zu deren Unschädlichmachung er eingesetzt ist, Informationen und Warnungen zuteil werden lässt. John Creasey, der die Reihe erfundener Detektive um die sympathische und menschlich wahre Gestalt des Inspektors West bereichert hat, unternimmt das hier zum erstenmal. Dass gerade der rechtschaffene, tüchtige Inspektor Roger West auf Grund scheinbar schlüssiger Beweise in den Verdacht gerät, bestechlich zu sein und verbrecherischen Machenschaften seine Hand zu leihen, erhöht die Anteilnahme des Lesers an den wirbelnden Ereignissen dieses glänzend geschriebenen Kriminalromans.

Erscheinungsweise der nächsten Nummer

Infolge der Osterfeiertage gelangt die nächste Nummer unseres Vereinsorganes erst am Donnerstag zum Postversand, statt wie bisher am Mittwochabend. Wir bitten unsere Leser und Inserenten, hievon Kenntnis zu nehmen.

Le prochain numéro de l'Hôtel-Revue

Par suite des fêtes de Pâques, le prochain numéro de la «Revue Suisse des Hôtels» ne pourra être expédié que le jeudi au lieu du mercredi soir. Nous prions nos lecteurs et annonceurs de bien vouloir en prendre note.

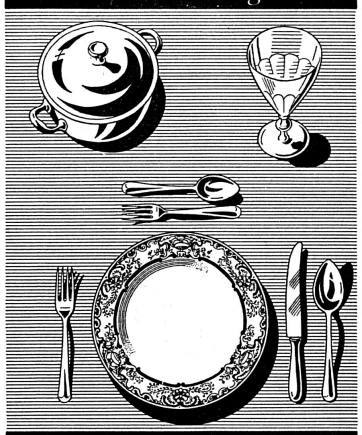
Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Inseratenteil: **E. Kuhn**

"EIN CAMPARI" das ist der Aperitif!

Leistungsfähige Modelle für Betriebe jeder Branche und Größe. Schon ab Fr. 1,425.–

NATIONAL REGISTRIERKASSEN AG.
ZÜRICH, Stampfenbachplatz, Tel. (051) 26 46 60

Hoteleinrichtungen



G. Kiefer & Cie. AG.
Basel, Gerbergasse 14 Zürich, Bahnhofstr. 18

Alles zum reinigen und reinigen liefert prompt & billig
ESWA
ERNST & CO.
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glätterei-Bedarfsartikel
- Zürich 11/50 -
Eggbühlstraße 28 - Telephon 46 40 46
Gegründet 1912

ENKA
für blendend weisse Tisch- u. Bettwäsche

Seifenflocken
sehr ausgiebig und stark schäumend

Flecken-reinigungsmittel
gegen Fett- und Oelflecken, Rostflecken, Tintenflecken etc.

Schmierseifen, Putzseifen, Fensterputzlappen, Scheuertücher, Putzpulver etc.

Prompte Bedienung bei direkter Bestellung!

Zur gefl. Notiznahme
Inseratenaufträge beliebe man an die **Administration**, nicht an die Redaktion zu richten.

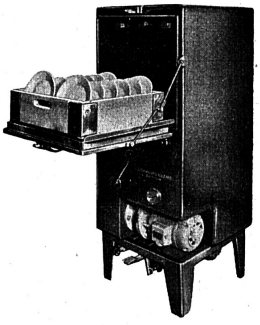
PARMESAN-KÄSE
allerbester Qualität in Laiben von 20/35 kg durch den Direkt-Importeur
LIMEX S. A., CHAM/Zug.

RENAUD S. A., BALE
Vous offres HOMARDS VIVANTS, LANGOUSTES VIVANTES, SCAMPIS, SAUMON FRAIS SAUMON FUMÉ, ANGUILLE FUMÉE, CREVETTES, CAVIAR, FOIE GRAS DE STRASBOURG, GRAND ASSORTIMENT EN HORS D'ŒUVRES et spécialités. TOUS LES JOURS: MARÉE FRAICHE, VOLAILLE DU PAYS ET DE BRESSE – GIBIER.
LES MEILLEURS CHAMPAGNES
LES BONS VINS DE FRANCE
LES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES
Agents généraux pour la Suisse des Champagnes
GEORGE GOULET, REIMS — J. BOLLINGER, AY-CHAMPAGNE
Agents pour Bâle et Genève
LANSON P. & F., REIMS
Demandez nos prix-courants

ZU VERKAUFEN gut eingerichtetes HOTEL
mit Restaurant, am Vierwaldstättersee und Autostrasse gelegen. Grosse Parkanlagen direkt zum See. 50 Fremdenbetten sowie reichhaltiges Inventar. Zimmer mit fliessend Wasser. Das Restaurant ist das ganze Jahr offen. Mindest Anzahlung Fr. 40.000.–. Antritt ab Mai 1952 oder nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre SA 5683 Lz. an Schweizer-Annoncen AG., „ASSA", Luzern.

Gesucht
für Sommersaison, Beginn 15. Juni
Oberkellner evtl. Ober'kellner-Débutant
Saaltöchter oder Kellner
Saaltochter-Anfängerin
Küchenchef (nur I. Kraft) patisseriekundig
Saucier, Commis de cuisine
Commis-Patissier
Personalkoch oder -köchin
Kaffeeköchin
Barmaid oder Barman
Zimmermädchen
Portiers
Officemädchen
Küchenmädchen und -bursche
Casserolier
Journalführer oder -führerin
Bei Eignung Zusicherung der Wintersaison. Offerten mit Photo, Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und Rückporto an M. Lohner, Hotel Regina, Adelboden.

NEU
Geschirrwasch- und Spülmaschine
Excelsior III
Spezialmodell für Betriebe mit sehr knappen Platzverhältnissen. Standfläche nur 59×58 cm.
Excelsior III wäscht und spült sämtliches Geschirr, Teller, Tassen, Gläser, Bestecke, Platten, Schüsseln etc. hygienisch absolut einwandfrei.
Mit einer Excelsior spart Ihr Personal täglich viel Zeit und wird für andere Arbeiten frei.
Verlangen Sie bitte Offerte.



MUBA: Halle III, Stand 824

SCHWABENLAND & CIE A.G. ZÜRICH
Grossküchen- und Konditorei-Einrichtungen Nüschelerstr. 44. Tel. (051) 25 37 40

Auch Er schätzt Schuster-Teppiche!

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

Zu verpachten in Davos-Dorf, Nähe Parsennbahn, kleinere

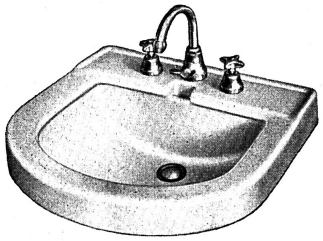
Familien-Pension

(würde sich auch als Hotel Garni eignen). Alle Zimmer mit fliessend Kalt- und Warmwasser.

Angebote unter Chiffre OFA 3327 D an Orell Füssli-Annoncen, **Davos.**

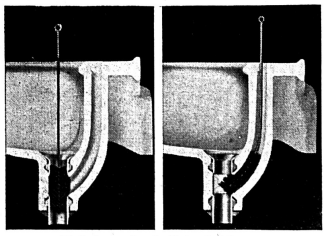
Spezial-Waschtisch

PROGRESS



Gediegene, zweckmässige Form
halbrund, Grösse 55×48 und 61×55 cm, rechteckig 57×45 cm, mit der neuzeitlichen EGRO-Mischbatterie mit schwenkbarem Auslauf.

Hygienisch, in höchstem Masse
Schmutzansammlung und Geruchbildung ausgeschlossen.



Einfache und gründliche Reinigung

Verlangen Sie unsern Spezialprospekt.

Sanitas AG.

Sanitäre Apparate en gros

Zürich, Limmatplatz 7
Bern, Effingerstrasse 18
St. Gallen, Sternackerstrasse 2
Basel, Kannenfeldstrasse 22

Ergebnisse eines Wettbewerbs!

„Coca-Cola in der Schweiz"

Die grosse Zahl von richtigen Lösungen machte eine Auslosung notwendig. Der **«Erste Preis»** – eine Ferienreise mit der Swissair nach Amerika – fiel auf Herrn **Paul Borloz,** Weinbauer u. Metzgergehilfe in Villeneuve (Waadt). Der **«Sonderpreis für das Gastgewerbe»** – ein 110-Lit.-THERMA-Kühlschrank – wurde Herrn **Paul Brunner,**

Gérant des «Café Select» in Zürich, zugesprochen.

Die **richtigen Antworten** lauten:

(1e) Der Coca-Cola-Sirup wurde erstmals **1886** in Amerika hergestellt.

(2d) Die sechs Coca-Cola-Fabriken in der Schweiz befinden sich zu **100% in schweizerischem Besitz.**

(3a) Die Firma **Boissons Désaltérantes S. A.** in Lausanne begann 1936 als erste mit der Herstellung von Coca-Cola.

(4b) Coca-Cola wird **in der Schweiz unter Verwendung importierten Konzentrats hergestellt und in Flaschen abgefüllt.**

(5e) Unsere Coca-Cola-Flaschen werden **in der Schweiz hergestellt.**

(6d) Die Kronen-Korke dazu stammen aus dem **Kanton Zürich.**

(7e) Der einheimischen schweizerischen Wirtschaft kommen von jedem Franken, den der Konsument in der Schweiz für Coca-Cola ausgibt, **94,2 Rp.** zugute.

(8e) Coca-Cola entspricht den Lebensmittel- u. Gesundheitsvorschriften von **mehr als 70 Ländern.**

(9e) Der Rückgang des Süssmostkonsums in der Schweiz ist in erster Linie eine Folge der **Normalisierung des Zuckerhaushaltes.**

(10a) Der Hauptgrund für die Popularität von Coca-Cola ist das **Aufkommen von Erfrischungspausen in Arbeit, Sport etc.**

(11e) **Mehr als eine Million Franken** zahlten 1950 die schweizerischen Coca-Cola-Fabriken für Leistungen und Lieferungen an andere Schweizer Firmen.

(12c) Der kleinste Reklameaufwand wurde 1951 für **Coca-Cola** gemacht.

Trink Coca-Cola
SCHUTZMARKE
LIMONADE GAZEUSE

Der Erfolg unseres Preisausschreibens wird sich vor allem in der Hotellerie bemerkbar machen: Immer mehr Gäste verlangen neben anderen Getränken auch Coca-Cola!

erfrischend und prima zu jeder Jahreszeit.
Coca-Cola löscht den grössten Durst!

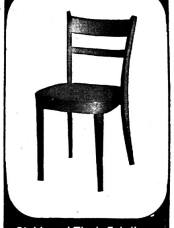
Geflügel

gefroren

Qualitätsware
zu einem günstigen Preis!

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

Stühle und Tische für jeden Bedarf



Stuhl- und Tisch-Fabrik

DIETIKER & CO
Stein a. Rhein

Verl. Sie Muster und Offerte

Pflümliwasser echt

Erste Aktienbrennerei Basel, Tel. 53043 und 53044

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

ENGLAND
Suchen stets Töchter in gebildete überprüfte Familien
BELDI-GRANT
(Jetzt nur im Land selbst)
Anglo-Swiss Büro mit besten Referenzen. Für Auskunft Fr. 2.– in Marken an: **Cleavers-Lyng, Herstmonceux, Sussex.**

Hôtel à louer

Ensuite du décès de M. J. Fugner, locataire, le Conseil d'administration de la Société du Grand Hôtel Monney et Beau Séjour au Lac S.A. à Montreux, offre en location

l'Hôtel Monney à Montreux

110 lits, 1er rang, meublé et bien équipé. – Possibilité de reprise avant la saison d'été, l'hôtel étant déjà ouvert à l'exploitation. Adresser offres écrites à M. Jean Montet, président de la société, rue de la Madeleine 39, **Vevey.**

NELKEN
45 cm per Stück 15 Cts.
NELKEN
60 cm per Stück 25 Cts.
Rosen von 50 Cts. an sowie Veilchen, Mimosa, Ranunkeln, Anemonen, Narzissen, Osterglocken, Flieder zu Tagespreisen.
Kummer, Baden
Blumenhalle
Telephon (056) 27671

MUBA Stand 4371 Halle XII

Kennen Sie

die bequemen Sitzformen unserer

Gartenmöbel?

Überraschen wird Sie, ausser dieser einzig richtigen Bauart, der wirklich vorteilhafte Preis. Von erfahrenen Fachleuten für starke Beanspruchung und die Behaglichkeit Ihrer Gäste geschaffen.

Wir offerieren ausserdem

einen Restposten äusserst günstig!

Verlangen Sie bitte unverbindlich Offerte von der

STAHLMÖBEL AG.
Verkaufsbüro Basel
Leimenstrasse 62 — Telephon (051) 42220
Fabrik in Bassecourt

BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

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

Hotel-Journale
(Recettenbücher)

für Pensions- und Passantenhäuser stets am Lager. — Extra-Anfertigung in kürzester Frist.

U. B. Koch's Erben, Chur
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbücherfabrik • Buchdruckerei

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. **Fremdsprachen.** Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. **Stellenvermittlung.** Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Fabrikneues, sehr schweres
„Hotelsilber"
auf Basis 110 g versilbert, umständehalber ungewöhnlich
günstig zu verkaufen.
Bitte in der Anfrage Menge und Artikel angeben. Muster werden unverbindlich zugesandt. Offerten unter Chiffre H O 2318 an die Hotel-Revue, Basel 2.

LIPS-
Küchenmaschinen
J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

Zu verkaufen

Gasthof in Vorort von Zürich

an zentraler Lage. 3016 m³ Rauminhalt. Bauwert 1951 Fr. 334000.–. 631 m² Grundfläche und Garten. Preis Fr. 320000.–. Anzahlung Fr. 150000.–. Das Objekt eignet sich zum Ausbau als Hotel. Vorteilhafte Geldanlage in Gemeinde mit günstigen Steuerverhältnissen. Anfragen von Interessenten unter OFA 1889 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

A VENDRE
dans localité, à proximité de Sion

café-restaurant

avec bâtiment locatif, jardin ombrage, jeu de quilles. **Conviendrait spécialement pour chef de cuisine.** Situation assurée, chiffre d'affaires prouvé. Pour traiter, s'adresser par écrit sous chiffre P 4639 S à Publicitas Sion.