

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 61 (1952)
Heft: 40

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>

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserats: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklaman Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnements:** 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, Postbeck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 58690.

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Announces: 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 Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. — **Rédaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 58690.

Nr. 40 Basel, 2. Oktober 1952

Erscheint jeden Donnerstag

61. Jahrgang

61^{re} année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 2 octobre 1952 N° 40

Pour allonger les saisons et remédier aux difficultés actuelles de l'hôtellerie

La forte fréquentation enregistrée cette année dans les hôtels suisses du 20 juillet au 20 août et le trafic intense auquel les entreprises de transports ont dû faire face pendant cette période ont mis en évidence d'une manière plus frappante que jamais un problème touristique primordial, celui de l'allongement des saisons.

Sa solution devient urgente, non seulement parce que les touristes et les personnes qui veulent prendre des vacances en juillet et en août ont beaucoup de peine à trouver les chambres et le confort (service, attentions personnelles, calme et repos), qu'ils désirent, mais parce que — si ce phénomène devait s'accroître — l'hôtelier irait au devant de difficultés insurmontables et ne serait plus en mesure de faire produire à son exploitation le moindre rendement. Cette rentabilité ne pourra s'améliorer, sans hausse de prix, que si la saison s'allonge et si le matériel et le personnel peuvent être plus rationnellement utilisés. Dans les conditions actuelles, le personnel est parfois surmené pendant les quelques semaines de haute saison et ne peut toujours se montrer à la hauteur de sa tâche. La diminution de la durée moyenne des séjours et l'augmentation du passage provoquent un surcroît de travail et de frais généraux qui ne pourra être résorbé que par une meilleure répartition de la fréquentation.

Le délégué à la création d'occasions de travail se penche sur ce problème

Le hasard a voulu que la semaine dernière nous déclarions que certaines autorités étaient encore fort mal renseignées sur les questions hôtelières, alors que notre Revue publiait en allemand l'excellent exposé du délégué du Conseil fédéral à la création d'occasions de travail sur la situation de l'hôtellerie saisonnière. En effet, dans son bulletin No 3, le délégué à la création d'occasions de travail plaide notre cause en réclamant, lui aussi, une régularisation de la fréquentation saisonnière. Est-ce l'exception qui confirme la règle ou est-ce un exemple d'une règle qui souffre des exceptions? Espérons que c'est la deuxième hypothèse qui est la bonne.

Nous croyons qu'il vaut la peine de reproduire ci-après, en les traduisant librement, certains passages de l'exposé de M. Zipfel qui s'exprime comme suit:

Ceux qui s'inquiètent de ce qui se passe dans les stations de villégiature suisses au plus fort de la saison doivent, hélas! toujours faire la même constatation. *La haute saison proprement dite dure à peine plus de 4 ou 5 semaines.* Du 15 juillet au 15 août, les hôteliers devraient avoir des établissements élastiques, car ils pourraient héberger 3 fois autant de clients qu'ils ne disposent de lits. Mais, avant et après la saison, les hôtels sont à moitié, ou même aux $\frac{3}{4}$ vides. En hiver, la situation est semblable et souvent pire, puisque, les pointes que l'on enregistre pendant les fêtes de fin d'année sont suivies de longues semaines où la fréquentation est minime.

Une division si nette entre les brèves périodes de haute saison où l'hôtellerie est exagérément mise à contribution et les

longues périodes calmes ont des inconvénients économiques et commerciaux très graves. C'est probablement à ces circonstances qu'est dû le *rendement si peu satisfaisant de l'industrie hôtelière*. Les hôtels doivent supporter des frais fixes très lourds. Le nombre des lits, les locaux généraux, la cuisine, le linge, la vaisselle, les services, etc. doivent couvrir les besoins pour une fréquentation maximum. Pourtant, pendant la majeure partie du temps, ils doivent être entretenus et amortis, et l'on doit payer les intérêts sur les sommes investies, alors que les locaux et le matériel ne sont pas utilisés. On peut faire la même réflexion au sujet du *personnel d'hôtel* qui doit, lui aussi, être assez nombreux pour assurer le service pendant les périodes de pointe. Certes, les employés peuvent être congédiés pendant les entre-saisons proprement dites, au cours desquelles les hôtels sont fermés, mais, pendant l'avant- et l'arrière-saison, ils doivent être à leur poste, même s'il n'y a pas assez d'occupation pour eux. Car l'hôtelier ne sait jamais quand commence la grande affluence, ni quand elle finit vraiment.

Disons encore que c'est à la courte durée des saisons que l'on doit imputer la plus grande partie des difficultés que l'hôtellerie suisse doit continuellement surmonter pour obtenir du personnel. Les *carrières hôtelières* perdent leur attrait pour les employés saisonniers qui savent que pendant de longues entresaisons ils ne gagneront rien ou devront chercher du travail comme auxiliaires dans d'autres industries. C'est aussi la raison pour laquelle l'hôtellerie doit faire appel à tant de main-d'œuvre étrangère, alors qu'elle désirerait beaucoup avoir des employés suisses, spécialement des employés de carrière qualifiés, tels que les cuisiniers, les maîtres d'hôtel, les gouvernantes d'étage, les secrétaires, etc. Mais, si l'on ne résout le problème de l'allongement des saisons, il continuera à être difficile de trouver des Suisses et des Suissesses pour occuper de tels postes.

Puis le délégué du Conseil fédéral à la création d'occasions de travail se met à la place de la *clientèle* et s'étonne de voir des personnes qui ne sont pas attachées aux villes par les vacances scolaires prendre leurs vacances également en pleine saison. Ne serait-il pas plus agréable, dit-il en substance, pour l'automobiliste qui parcourt le pays, de savoir qu'il ne perdra pas de temps le soir, ni ne se fatiguera à chercher encore un gîte après une journée de voyage? N'est-ce pas un avantage que de pouvoir choisir la chambre qui vous convient, avec la vue et le confort que l'on désire, au lieu de devoir se contenter de la dernière petite chambre qui donne sur la cour? Les conditions météorologiques ne sont-elles pas souvent plus stables et plus agréables pendant les mois de juin et de septembre que pendant juillet et août, et n'est-il pas rassurant de penser que les prix demandés par l'hôtelier pour des prestations maximums se rapprocheront davantage de la limite inférieure que de la limite supérieure des prix, alors que c'est le contraire pendant la haute saison.

Les autres branches d'activité qui dépendent du trafic touristique sont dans la même situation que l'hôtellerie et auraient tout intérêt à un allongement de la saison et à un raccour-

cissement des périodes creuses. Ce sont en particulier les *entreprises de transports* qui desservent les stations de tourisme. Les services automobiles doivent aussi avoir pour les périodes de pointe, un matériel et un personnel suffisants, alors qu'ils ne seront utilisés que partiellement pendant les longues semaines de calme.

Le délégué aux occasions de travail voit un moyen de régulariser le trafic dans des *avantages tarifaires* qui seraient concédés pendant l'avant- et l'arrière-saison, aussi bien par les compagnies de transport que par les hôtels. Ces différences de prix existent déjà pratiquement dans l'hôtellerie suisse, mais il préconise de les mettre mieux en évidence en publiant côte à côte les prix de saison et les prix hors saison.

Les différences seront certainement plus marquées à l'avenir

L'idée doit certainement être retenue et il conviendra en effet d'insister encore plus fortement sur le profit que le touriste peut tirer de déplacements hors saison.

Toutefois, nous objecterons que si ces différences tarifaires ne sont pas apparues plus clairement jusqu'ici aux voyageurs suisses et étrangers, c'est à cause des mauvaises saisons que nos hôteliers ont enregistrées ces dernières années. Les restrictions monétaires, l'exode des Suisses dans les pays voisins, *faisaient craindre à l'hôtelier d'appliquer ses prix maximums*, même pendant la haute saison. Se montrant *trop prudents* pour s'assurer des clients, la plupart des hôteliers suisses ont *renoncé* à faire jouer en leur faveur la loi de l'offre et de la demande dans les limites prescrites. Ils se sont simplement contentés de demander de meilleurs prix pour leurs chambres les plus confortables et les mieux situées ou pour des prestations particulières, sans que la *hausse saisonnière* soit sensible. Cette année, puisque la saison a été meilleure, les limites supérieures *autorisées par le contrôle des prix*, ont été plus largement utilisées et la clientèle verra elle-même la *différence entre les prix de saison et les prix hors saison*, comme elle a constaté sans qu'il soit nécessaire de faire beaucoup de propagande que les prix des hôtels suisses étaient actuellement plus avantageux que ceux des hôtels étrangers.

Pour l'étalement des vacances

Le délégué du Conseil fédéral à la création d'occasions de travail constate lui aussi que les remarques ci-dessus s'appliquent spécialement aux personnes qui n'ont pas d'enfants en âge de scolarité et qui, par conséquent, ne sont pas liées aux vacances scolaires. Il est inévitable que celles-ci jouent un rôle primordial dans l'élaboration des projets de vacances, d'autant plus que le corps enseignant se montre — probablement par crainte des abus — inexorable à l'égard des *demandes de prolongation ou d'avancement des congés*.

L'on doit regretter que les dates des vacances d'été s'uniformisent dans tout le pays et que l'accord intervenu il y a quelques années entre les villes de Berne, Zurich et Bâle pour l'échelonnement des vacances n'ait pas été appliqué cette année. En effet, les vacances d'été commenceront à Berne le 7 juillet et à Bâle et à Zurich le 14 du même du mois.

On sait aussi combien le tourisme a profité des *vacances d'hiver* prolongées jusqu'à mi-janvier dont bénéficient depuis deux ans les élèves de la ville de Berne. Nous voyons un

Mitgliederbewegung Mouvement des membres

Neuaufnahmen Admissions	Betten Lits
Hr. Armin Flückiger jun., Hotel Seeland, Biel	P.M.
Frau F. Casanova, Park-Hotel Giessbach, Giessbach	P.M.
Hr. Hans Knobel, Hotel Hardermann, Interlaken	22
Hr. Fritz Steiner, Hotel Bahnhof, Interlaken	16
und Hotel Bristol-Terminus Garni, Interlaken	60

moyen de contribuer à l'allongement des saisons dans la *suppression des vacances d'automne et leur déplacement soit sur les vacances d'hiver, soit sur les vacances d'été*. En prolongeant les unes ou les autres, il serait plus facile d'obtenir le décalage et le roulement qui semblent nécessaires.

A côté des vacances scolaires, il y a naturellement le problème que pose celles des *travailleurs de l'industrie et des employés du commerce et de l'administration*. Les vacances horlogères, qui constituent indiscutablement un grand progrès social, ont été jusqu'à présent l'exemple de ce qu'il ne faut pas faire, si l'on veut rendre service aux bénéficiaires des vacances d'abord et aux industries touristiques ensuite. Il est heureux que cette question n'ait pas échappé au délégué à la création d'occasions de travail qui décrit des horlogers avides de repos devant se déplacer dans les trains et des autos postales bondées, pour arriver dans des hôtels au complet où ils paient cher un service et un confort quelquefois défectueux par la force des choses. On doit se rejouir de ce que la première semaine des vacances horlogères ne tombe plus sur le premier août et que l'on envisage même dans les milieux intéressés de les avancer encore un peu. Ce sont des constatations qu'il ne faut pas se lasser de répéter au moment où les couches de la population qui voyagent et prennent des vacances deviennent de plus en plus larges. Il serait regrettable, puisque l'on atteint de nouveaux milieux, de refaire les mêmes erreurs.

Une suggestion française

Dans «L'Echo touristique» du mois dernier, M. Delaunay, préfet des Basses Pyrénées, constatait que la concentration des vacances sur les mois de juillet et d'août provoquait des doléances, d'un côté de la part des milieux touristiques et, de l'autre, de la part des chefs de service des grandes administrations et des grandes entreprises commerciales et industrielles. Si les hôteliers se plaignaient d'avoir trop de monde pendant ces deux mois, les autres déploieraient de n'avoir plus assez de collaborateurs pour assurer un travail normal pendant cette période dite de vacances.

M. Delaunay estime que si la préférence est donnée aux mois de juillet et d'août, c'est moins pour des raisons météorologiques ou à cause des vacances scolaires — en France celles-ci durent jusqu'au premier octobre — mais à cause de la *longueur des journées* qui permettent d'utiliser au maximum le temps libre. M. Delaunay a calculé que 20 jours de vacances pris en décembre ne permettent que 180 heures d'activité extérieure, alors que les mêmes 20 jours pris au mois de juillet en permettent 320.

Pour rétablir l'équilibre, il faudrait donc des vacances inégales et accorder aux employés et ouvriers qui auraient droit à 20 jours de vacances en juillet et en août, 40

jours s'ils les prennent en décembre, janvier et février, 35 jours en novembre et mars, 30 jours en avril, mai et octobre et 25 jours en juin et septembre. L'employé pourrait fragmenter son congé et en prendre par exemple la moitié en hiver (soit 20 jours) et la moitié en été (soit 10 jours), retrouvant ainsi son total primitif.

Human Relations in der amerikanischen Hotellerie

Von Rudolf Kelterborn

Eine in diesem Frühjahr durchgeführte dreimonatige Reise durch die USA., die in erster Linie dem Studium der amerikanischen Fremdenverkehrswirtschaft diente, vermittelte nicht zuletzt auch einen guten Überblick über die technische und menschliche Seite der Betriebsführung der amerikanischen Hotellerie.

Wenngleich vorweg bemerkt werden muss, um Missverständnisse auszuschliessen, dass zweifellos nicht alle in den USA. angewandten und dort bewährten Methoden auch in Europa mit gleichem Erfolg zur Anwendung kommen können, da die Grössenordnungen der Betriebe und die Gewohnheiten der Gäste teilweise stark voneinander abweichen, so verdienen doch zahlreiche innerbetriebliche Erscheinungen und viele technische Neuerungen unsere Aufmerksamkeit und eine Überprüfung dahingehend, ob sie nicht zumindest in ihrer zugrunde liegenden Idee bei uns Eingang finden sollten, auch wenn sich fallweise gewisse Modifizierungen, in Anpassung an die besonderen europäischen Verhältnisse, als notwendig erweisen sollten.

Innerbetriebliche Leistungssteigerung das Ziel

In gleicher Weise, wie man in den USA. auf dem Gebiet der Werbung die rein technischen Möglichkeiten der Reklame im engeren Sinne durch neuartige Wege und Methoden ergänzt, nämlich durch die Pflege der Public Relations, d. h. durch Beeinflussung der öffentlichen Meinung und durch ständiges Werben um das Vertrauen des Publikums, so ist man auf dem Gebiet der innerbetrieblichen Leistungssteigerung längst dazu übergegangen, ebenfalls neue Wege zu beschreiten. Aus der früheren, meist auf das Allernotwendigste beschränkten Personalpolitik hat sich gerade zu eine «Wissenschaft der menschlichen Beziehungen» herausgebildet, die von der Analyse des wechselseitigen Gebens und Nehmens zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer ausgeht.

Endziel dieser Forschungsarbeit ist, allgemein ausgedrückt, eine Steigerung der Produktivität des Einzelnen durch Beeinflussung der menschlichen Seite des innerbetrieblichen Geschehens. Die Richtigkeit der zugrunde liegenden Überlegung wird in ganz besonderem Masse durch die charakteristischen Wesenszüge der Hotellerie verdeutlicht; denn gerade hier zeigt sich Tag für Tag von neuem, wie sehr die Umsatzzahlen vom Auftreten, Benehmen, von der persönlichen Leistung des Einzelnen und von der gesamten Stimmung und Zusammenarbeit des Personals abhängen und wie leicht sich Reibungen und Spannungen auf die Bedienung des Gastes auswirken können.

Ich denke hierbei zum Beispiel daran, dass sich in der täglichen Praxis eines gastronomischen Betriebes immer wieder zeigt, wie sehr Schnelligkeit und Güte des Services im Restaurant nicht zuletzt vom guten Einvernehmen zwischen den Kellnern und Köchen abhängen. Es kommt also darauf an, dass keiner dem anderen Schwierigkeiten bereitet, sondern jeder bestrebt ist, eine arbeitsfrohe Atmosphäre echter Zusammenarbeit zu schaffen, und dass andererseits seitens der Leitung des Hauses jedem Angestellten Selbstvertrauen und inneres Gleichgewicht vermittelt wird.

Welche

Widerstände gilt es zu überwinden?

Bei den Bemühungen, durch Pflege der Human Relations ein gesundes Arbeitsklima bewusst herbeizuführen, wird davon ausgegangen, dass alle Menschen in ihrem Tun und Handeln von den gleichen Triebkräften geleitet werden. Zu diesen gehört das ehrgeizige

M. Delaunay juge lui-même sa proposition hardie, et peut-être parfaite. Mais elle a pour but de montrer une voie qui permettrait de résoudre le problème toujours plus aigu de l'étalement des vacances et de l'allongement des saisons. C'est en reprenant la question sous toutes ses formes que l'on arrivera peut-être à une solution judicieuse.

Streben nach beruflichem Aufstieg und der begreifliche Wunsch, nach und nach mehr zu verdienen. Hinzu kommt die Empfindsamkeit des Menschen gegen Kritik, sei sie nun berechtigt oder nicht, und der gefühlsmässige Widerstand gegen einzuführende Neuerungen oder Veränderungen im täglichen Arbeitsbereich.

Ferner ist in Rechnung zu stellen das natürliche Bedürfnis, Leistungen anerkannt zu sehen und die Zukunft materiell gesichert zu wissen. Wo der Angestellte all dies vermissen wird, muss sich zwangsläufig innere Unruhe und Arbeitsunlust breitmachen, besonders wenn Nachrichten über vielleicht notwendige personelle Einschränkungen nicht in geeigneter Form dem Personal direkt und rechtzeitig mitgeteilt werden, sondern sich im Hause durch Gerüchte verbreiten.

Als erste Folgerung aus dem bisher Gesagten ergibt sich also, dass es Aufgabe einer wirklich systematischen Pflege der Human Relations ist, diese Faktoren der Unsicherheit, Unklarheit, Unruhe und des Misstrauens zu eliminieren, um hierdurch die Leistung des Einzelnen und somit auch die des Betriebes in seiner Gesamtheit zu steigern.

Als zweite Folgerung ergibt sich, dass es nicht Aufgabe einer wissenschaftlichen Untersuchung dieses Fragenkomplexes sein kann, sich in theoretischen Betrachtungen zu verlieren, sondern dass dem für die Leitung des Betriebes Verantwortlichen Anregungen vermittelt und Instrumente in die Hand gegeben werden müssen, um in Anpassung an die individuellen Eigenheiten des Betriebes die notwendige geistige Brücke zum Personal zu schlagen und alle arbeitshemmenden Faktoren zu beseitigen.

Die amerikanische Hotellerie sucht geistige Brücke zum Personal

Diese verdienstvolle Aufgabe übernimmt in den USA. der Zentralverband der Hotellerie, dem jedoch – was zu vermerken ist – nicht das separat organisierte Gaststätten-gewerbe angehört. Die American Hotel Association (AHA.) berät in vielerlei und in vorbildlicher Weise sowohl die angeschlossenen Verbände in den Bundesstaaten, als auch die einzelnen Mitglieder ganz individuell bei der Gestaltung der innerbetrieblichen, menschlichen Beziehungen, sei es bei der Abfassung von Handbüchern für Angestellte, über die noch eingehender zu sprechen sein wird, oder durch sonstige Textvordrucke für alle möglichen Publikationen innerhalb des Hauses.

Bei den grossen Unternehmen, die hier in Europa als „Ketten-Hotels“ bekannt geworden sind, wie beispielsweise die Firmen Hilton, Statler, Carter und andere mehr, findet man eine ausgeprägt zentral geleitete Personalpolitik, die nicht zuletzt durch einen beachtenswerten materiellen Aufwand gekennzeichnet ist. Die Gestaltung und einheitliche Ausrichtung der Human Relations liegt hier in den Händen von hauptberuflich hierin tätigen und speziell hierfür ausgebildeten Fachkräften, die meist ihre Schulung an der Cornell University in Ithaca, N. Y., erhalten haben, wo sich sowohl die School of Hotel Administration als auch die School of Industrial and Labor Relations befindet.

In Anbetracht der grossen Bedeutung dieser beiden Institutionen war es sehr erfreulich, dass es im Verlauf der Reise möglich gemacht werden konnte, durch einen acht-tägigen Aufenthalt an der Cornell University beide Schulen näher kennenzulernen.

Die Formulierung der Zielsetzung der School of Industrial and Labor Relations lässt allein schon erkennen, welche Bedeutung den Human Relations in den USA. beigemessen wird. Es heisst hier wörtlich:

“That understanding of industrial and labor relations be advanced; that more effective coop-

eration among employers and employees and more general recognition of their mutual rights, obligations, and duties be achieved.”

Und an anderer Stelle heisst es im Originaltext:

“To improve industrial and labor conditions through the provision of instruction, the conduct of research, and the dissemination of information in all aspects of industrial, labor and public relations, affecting employers and employees.”

Der Lehrplan der School of Hotel Administration sieht andererseits ebenfalls eine Ausbildung auf dem Gebiet der Human Relations, aber unter spezifisch hotelfachlichen Gesichtspunkten vor. Im einzelnen wird in dem Verzeichnis der verschiedenen Studiengänge über den Unterrichtszweck folgendes gesagt:

“A study of the problem of the human relations in industry. A survey of the methods and problems of recruitment, selection, placement, maintenance, organization, and government of employees, industrial counseling, the measurement of morale, job analysis, and time and motion studies.”

Wege zum Ziel

a) Druckschriften

Wie schon kurz erwähnt, berät die American Hotel Association ihre Mitglieder auf verschiedene Weise in Einzelfragen. Darüber hinaus hat sie aber auch den Gesamtkomplex in einer Sonderschrift mit dem Titel „Human Relations are good employee relations“ behandelt. In dieser, gemeinsam mit der School of Industrial and Labor Relations abgefassten Schrift wird sehr eingehend auf die Notwendigkeit eines ständigen Gedankenaustausches zwischen der Betriebsführung und den leitenden Angestellten hingewiesen, ein Meinungsaustausch der in Form der sogenannten Gespräche am runden Tisch überhaupt einen wichtigen Bestandteil erfolgreicher Personalpolitik darstellt.

Ohne auf den Inhalt dieser beachtenswerten Veröffentlichung im einzelnen eingehen zu können, da es den Rahmen dieser Gesamtbetrachtung sprengen würde, sei auf sie zumindest hingewiesen. Allein die Tatsache ihrer Herausgabe unterstreicht schon genügend, welche Bedeutung dem Fragenkomplex von der Verbandsspitze beigemessen wird.

Der persönliche Gedankenaustausch innerhalb des Betriebes wird durch eine Fülle von Druckschriften aller Art ergänzt, die sich mit der Abwicklung des Vorschlagswesens, also mit der Einführung von Verbesserungen oder Neuerungen, mit dem Unfallschutz und sonstigen sozialen Massnahmen befassen. Die wichtigste Funktion erfüllt jedoch die fast überall zu findende Hauszeitung, die bis hinunter zum kleinsten Angestellten ständig die Überzeugung wachhält, dass sie alle ein wichtiges, nicht wegzudenkendes Rad in der grossen Maschinerie des Betriebes sind.

Nimmt man die regelmässig erscheinenden „Statler News“, die „Hiltonitem“ oder die „Waldorf-Astoria Staff News“ in die Hand, so wird man unwillkürlich an Vereinszeitschriften erinnert, da auch sie sowohl durch die grosse Linie des gemeinsamen Zieles, als auch durch die vielen Nachrichten ganz persönlichen Charakters eine innere Verbundenheit zwischen allen Mitgliedern erzeugen, grossen Organisation schaffen.

Ein weiteres, nicht weniger wichtiges Instrument zur Pflege der Human Relations ist das sogenannte „Handbuch“ des Hotelangestellten, dessen Umfang und Aufmachung selbstverständlich nicht zuletzt von der Finanzkraft des Unternehmens abhängt. Aus diesem Grunde fallen auch hier die schon wiederholt genannten, grossen Kettenbetriebe mit ihren in jeder Hinsicht hervorragenden Handbüchern auf.

Sie alle haben bezüglich ihrer inhaltlichen Gestaltung eine gemeinsame Linie, da sie stets dem gleichen Zweck dienen. Rein äusserlich sind sie im Format so gehalten, dass sie bequem in der Rocktasche untergebracht werden können. Als besonders vorbildlich kann das „Employee Handbook“ der Hotel Waldorf-Astoria Corporation bezeichnet werden, das jedoch nicht mit den bekannten, im Handel erhältlichen und als allgemeine Lehrbücher bekannten „Waldorf Manuals“ verwechselt werden darf.

Einige Hauptabschnitte dieses Handbuchs sind zum Beispiel: Unfallschutz, Krankenversicherung, Urlaub, Sport, Bücherausleihe, Fortbildungsmöglichkeiten, Beratung in Rechtsfragen, Aufgaben der Personalabtei-

Praktikanten suchen Plätze

Unser Sommersemester geht am 16. Oktober 1952 zu Ende. Ein Grossteil der Schüler und Schülerinnen hat laut Reglement ein Praktikum von 5-6 Monaten oder eine Saison im Service, in der Küche oder im Büro zu absolvieren. Die sogenannten „Direktionsgehilfen“ können auf dem Bureau, oder als Hilfgouvernanten im Economat, auf der Etage etc. beschäftigt werden.

Wir wären Ihnen sehr dankbar, wenn Sie uns Ihre Wünsche baldmöglichst mitteilen wollten, damit wir Ihnen durch das Placierungsbureau des Schweizer Hoteller-Vereins in Lausanne, 2, avenue Agassiz, die entsprechenden Offerten unterbreiten lassen können.

Hotelfachschule SHV
Lausanne

lung, innerbetriebliches Vorschlagswesen, Gestaltung der Betriebszeitschrift, Verhalten bei Feueralarm und die üblichen Vorschriften einer Hausordnung. Eine solche Fülle von ständig benötigten Informationen macht das Handbuch zu einem sehr geschätzten und deshalb stets mit sich geführten „Vademecum“ des Angestellten.

Die Verbesserung der menschlichen Beziehungen wird schliesslich auch noch durch

b) organisatorische Massnahmen

der verschiedensten Art angestrebt. Hierbei ist an erster Stelle der Verband der „Hotel Greeters“, also der Empfangsangestellten, zu nennen. Das Kennzeichen dieser schon 1910 in Denver (Colo.) ins Leben gerufenen Organisation ist die eigenartige, aber beachtenswerte Tatsache, dass auch die Direktoren dem Verband als Mitglied angehören, so dass der Chef und seine Angestellten die Möglichkeit haben, im Rahmen des Clublebens des Verbandes einen persönlichen Kontakt zu finden und zu pflegen.

Ein weiteres Beispiel in dieser Hinsicht ist die Institution eines „Employees Recreational Council“ im Statler Hotel in New York, dessen Aufgabe im Originaltext folgendermassen formuliert ist:

- To initiate, finance, promote, control, coordinate and carry out all employee recreational activity.
- To place all employee recreational functions under the control of an employee group responsible to management, but not dominated by it.
- To maintain a practically self-supporting employee organization.

Wesentlich ist hierbei, dass an den allmonatlich stattfindenden Arbeitsbesprechungen dieses Komitees auch der Leiter der Personalabteilung teilnimmt, so dass von vornherein gewährleistet ist, dass alle Beschlüsse im Einvernehmen mit der Betriebsleitung gefasst werden und andererseits keine Entwicklungen Platz greifen können, die vielleicht nicht im Gesamtinteresse des Unternehmens liegen.

Das amerikanische Beispiel auch für Europa lehrreich

Wie schon einleitend kurz bemerkt wurde, liegen zweifellos in den USA. zum Teil sehr abweichende Verhältnisse im Vergleich zu Europa vor und viele Dinge können nur unter dem Gesichtswinkel des ständigen akuten Mangels an Arbeitskräften verstanden werden. Trotzdem kann abschliessend gesagt werden, dass zahlreiche Ansätze in Richtung einer stärkeren Pflege der menschlichen Beziehungen, seien sie nun aus der natürlichen Entwicklung der Zeit heraus entstanden oder systematisch ins Leben gerufen, erfreulicherweise auch bei uns in Europa zu erkennen sind. Sie zu verstärken und sich auch einmal auf neuen Wegen voranzuwagen dürfte sich auf lange Sicht bestimmt lohnen, zum Wohle des einzelnen, fortschrittlichen Betriebes als auch im Interesse der Hotellerie in ihrer Gesamtheit!



Faktoren der Preisbildung alkoholfreier Getränke

In Publikumskreisen ist die Meinung weitverbreitet, die Konsumentenpreise für Getränke alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke in den Gaststätten seien masslos übersteuert. Man vergleicht mit den Produzentenpreisen oder mit den Detailpreisen im Laden und findet dann, dass die Margen zwischen diesen und dem Verkaufspreis im Restaurant „exorbitant“ sind. Der Konsument werde ausgeplündert und der Gastwirt erziele unverschämte Gewinne. So etwa wird argumentiert.

Die NZZ hat kürzlich zwei „temperamentvolle Briefe an die Redaktion“ veröffentlicht, die sich in ähnlichem Sinne mit der Preispolitik für alkoholfreie Getränke befassen und daran scharfe Kritik üben, die durch eine kleine „Zuschrift eines Empörten“ ausgelöst wurde, der in einer Zürcher Konditoreiwirtschaft für zwei Deziliter Milch 70 Rappen bezahlt haben müssen. Davon ausgehend hat sich die Diskussion auf die Frage der Preisgestaltung bei alkoholfreien Getränken ganz allgemein ausgedehnt, und zwar auch in alkoholfreien Gaststätten. Das hat im *Verband der alkoholfreier Gaststätten* auf den Plan gerufen, der in sehr sachlicher Weise die Faktoren analysierte, die für die Preisbildung dieser Getränke in Betracht gezogen werden müssen. Obschon die Ausführungen nur für das alkoholfreie Gastgewerbe Geltung beanspruchen, so kommt ihnen mutatis mutandis auch für andere gastgewerbliche Betriebe grosse Bedeutung zu, wobei zu beachten ist, dass bei Hotelbetrieben häufig noch zusätzliche Kostenfaktoren zu berücksichtigen sind. Im Grundsätzlichen sind die Darlegungen des Verbandes alkoholfreier Gaststätten durchaus zutreffend und dürften mit dazu beitragen, das Verständnis für die Preisbildung der Getränke, ja generell der Leistungen im Gastgewerbe, zu fördern. Wir geben deshalb die Ausführungen auszugsweise wieder; die Sperrungen stammen von uns. (Die Red.)

„Was zunächst den Konsumtionspreis für Milch angeht, so beträgt er in den alkoholfreien Gaststätten — die weitaus am meisten Milch ausserhalb der normalen Preise für Milch pro zwei Deziliter. Selbst pasteurisierte Milch wird in manchen alkoholfreien Lokalen nicht teurer abgegeben. Wenn wir hier und im folgenden von normalen Preisen sprechen, so ist dies im Sinne von durchschnittlichen Preisen zu verstehen. Im Einzelfall können sie etwa 5 bis 10 Rappen tiefer oder höher liegen. Denn

es gibt keine Einheitspreise und es kann solche auch gar nicht geben, weil die gastgewerbliche Leistung, als Ganzes betrachtet, nicht überall die gleiche ist. So kann ein bescheiden eingerichtete und für wenig anspruchsvolle Gäste bestimmtes alkoholfreies Lokal mit kleineren Preisen auskommen als eine moderne Gaststätte mit kostspieliger Ausstattung und sehr gepflegtem Service.

Aber gerade in bezug auf die Milch wird selbst in modernen alkoholfreien Lokalen vielfach besonders knapp kalkuliert. Der Preis für pasteurisierte Milch liegt normalerweise 5 bis 10 Rappen höher, namentlich dann, wenn sie nicht in Kannen bezogen werden kann, sondern in kleinen Flaschen bezogen und abgegeben wird, welche aus naheliegenden Gründen im Einkauf etwas teurer zu stehen kommen.

Der Einsender A. St. schiesst mit seiner Kritik entschieden über das Ziel hinaus, wenn er die Frage aufwirft, warum man dem Gast „die Milch nicht z. B. zu Preisen von maximal 25 bis 30 Rappen für drei oder von 35 bis 40 Rappen für fünf Deziliter“ abgebe. Solche Preise wären selbst für alkoholfreie Lokale, die auf ganz bescheidene Ansprüche eingestellt sind, nicht tragbar. Drei Deziliter Milch kosten den Gastwirt an den Kleinhandelspreisen eine Bruttogewinnmarge von nur 10 bis 15 Rappen, was bei den heutigen hohen Betriebsunkosten ganz ungenügend wäre. Wenn ferner drei Deziliter

z. B. 25 Rappen und fünf Deziliter 35 Rappen kosten sollten, so würde die Differenz im Konsumtionspreis (10 Rappen) genau der Differenz im Einstandpreis (zwei Deziliter = 10 Rappen) entsprechen, d. h. der Gastwirt hätte an diesem Mehrkonsum nicht den geringsten zusätzlichen Beitrag an seine Unkosten, geschweige denn einen Gewinn von auch nur einem Rappen!

Obwohl die alkoholfreien Betriebe sich nachweisbar seit jeher auch beim Ausschank von Milch und Milchgetränken einer korrekten und dem Publikum sogar besonders entgegenkommenden Preisgestaltung befleißigen, empfindet dieses dennoch oft selbst einen Preis von 40 bis 50 Rappen für eine Tasse Milchkafee als zu hoch und ist vielfach der irrigen Meinung, es würden selbst bei solchen Preisen übermässige Gewinne erzielt. Es liegt uns daran, dieses offenbar weitherum bestehende Missverständnis zu berichtigen.

Mancher Gast neigt dazu, den Preis einer Konsumation ohne weiteres in Vergleich zu setzen mit dem Preis, den er für das betreffende Lebensmittel erlegen müsste, wenn er es im Laden kaufen und in seinem privaten Haushalt konsumieren würde. Diese Betrachtungsweise ist verständlich, aber nicht berechtigt. Denn

die gastgewerbliche Leistung besteht — abgesehen vom Wert der verwendeten Lebensmittel, der im Durchschnitt allein schon 40 bis 50 Prozent der Verkaufspreise ausmacht — nicht nur in der Zubereitung der Speisen und im Ausschank der Getränke, obschon auch dies mit erheblichen Unkosten verbunden ist, sondern es wird dem Gast auch ein Aufenthaltsort geboten, dessen Einrichtung und Unterhalt mit grossen Kosten verbunden sind, mamentlich bei jenen zahlreichen modernen alkoholfreien Gaststätten, die hinsichtlich Wohnlichkeit und Komfort hohen Ansprüchen genügen.

Die Kosten einer solchen Einrichtung sind, pro Platz gerechnet, in den letzten Jahren auf etwa 200 Franken, wenn nicht mehr, gestiegen. Grundlegende Renovationen, wie sie gerade in stark frequentierten Lokalen schon nach wenigen Jahren wieder vorgenommen werden müssen, verschlingen ebenfalls grosse Summen. Ferner ist zu bedenken, dass eine moderne und leistungsfähige Gaststätte über eine Menge von recht kostspieligen technischen Anlagen, Maschinen, Apparaten usw. verfügen muss, wie z. B. Lüftungsanlage, Kühl- und Glaceanlagen, Maschinen und Apparate für Küche und Backstube, Kaffeemaschine, Musikanlage u. a. m. Hinzu kommen die laufenden Unkosten für Kochrost oder Gas, für Heizung, Licht, Reinigung, Zeitungen, Abgaben und vieles andere, ausserdem als grosse Posten die Bar- und Naturallöhne sowie die Mietzinse.

Das alles sind ebenfalls Bestandteile der gastgewerblichen Leistung, die dem Gast, ausser der Konsumation selbst, direkt oder indirekt geboten wird. Für 40 oder 50 Rappen, die er z. B. für eine Tasse Milchkafee bezahlt (wozu in den meisten alkoholfreien Betrieben noch das Trinkgeld kommt), kann sich der Gast stundenlang in einem solchen Lokal aufhalten, ohne zu weiteren Konsumationen anfordern zu werden. Und eben weil er für kürzere oder längere Zeit einen meistens sehr „kostbaren Platz“ belegt, muss der Gastwirt bei den sogenannten *Kleinkonsumationen* einen gewissen *Mindestzuschlag* erheben. Dieser schwankt je nach der Art des Betriebes, in der Regel zwischen 25 bis 40 Rappen. Ein solcher Zuschlag ist aus den angeführten Gründen *berechtigt und betriebswirtschaftlich unverlässlich*, wenn dem Inhaber ein angemessenes Arbeitsentgelt gesichert sein soll. Dieses Einkommen ist übrigens, trotz langer und anstrengender Arbeit, in der Regel bei weitem nicht so hoch, wie von fachunkundigen Leuten oft angenommen wird.“

A propos du Congrès de l'IATA

Extraits du rapport du Directeur général

Le succès des services touristes des compagnies aériennes régulières sur l'Atlantique-Nord a été «triumphalement démontré» par une augmentation de 50% du trafic pendant les trois mois qui ont suivi leur inauguration, a déclaré Sir William P. Hildred, Directeur général de l'Association du transport aérien international (IATA), dans son rapport à la huitième Assemblée générale annuelle de l'association des compagnies aériennes mondiales. Environ 150 000 personnes ont traversé l'Atlantique-Nord à bord des avions des services réguliers en mai, juin et juillet de cette année, c'est-à-dire pendant les trois premiers mois des services touristes, contre 100 000 pendant la même période en 1951.

L'augmentation de 50% du trafic a été réalisée avec une augmentation de 10% seulement du nombre des vols. En même temps, le nombre moyen de passagers transportés sur les services de première classe a augmenté de près de 20% par rapport à l'été dernier. «Ces résultats phénoménaux ont été obtenus malgré des restrictions draconiennes qui ont frappé les services en mai», a précisé Sir William Hildred. En effet, les transporteurs exploitant sur l'Atlantique-Nord ont été forcés d'annuler une grande partie des services réguliers en raison d'une grève dans les raffineries de pétrole, aux Etats-Unis, qui limitait les approvisionnements de carburant.

Le succès des services touristes entre l'Europe et l'Amérique est un bon augure de leur réussite à l'intérieur de l'Europe, où ils débiteront en mai prochain, a poursuivi l'orateur, ajoutant que ces services touristes continueront à faire un progrès vers un abaissement du prix du transport aérien qui l'amènera à un niveau compatible avec les ressources financières de l'Européen moyen et ils aideront beaucoup à encourager ce sens continental et national qui importe tant pour notre avenir.»

Le rapport de Sir William Hildred sur le transport aérien mondial portait sur une gamme variée de problèmes et de réalisations des entreprises de transport aérien, mais soulignait tout particu-

lièrement certains facteurs économiques qui, à son avis, ont une influence marquée et fondamentale sur la prospérité future des compagnies de transport aérien.

Exposant la situation économique de l'industrie mondiale du transport aérien, le Directeur général de l'IATA a estimé que les compagnies aériennes avaient réalisé en 1951 des bénéfices bruts d'environ 150 millions de dollars sur des recettes d'exploitation s'élevant à 1700 millions de dollars, mais que la plus grande partie de ces bénéfices avait immédiatement été absorbée par les impôts, les frais d'agrandissement, le financement du matériel nouveau et le paiement des dettes. Il a mis en garde les entreprises de transport aérien, craignant «que ces quelques grains puissent inciter les autres à venir gôber l'œuf pondu dans le nid des compagnies».

Sir William Hildred a demandé instamment aux gouvernements d'étudier un accord international sur un tarif uniforme de taxes d'utilisation des aéroports et des installations de navigation aérienne, au lieu d'imposer, arbitrairement et isolément, des taxes qui ont pour effet de compromettre la prospérité économique des entreprises qui desservent leur territoire et qui les rattachent à leurs voisins.»

Au nom des entreprises de transport aérien, le Directeur général de l'IATA a exprimé le désir de voir changer la décision, prise en juin à Bruxelles par le Congrès de l'Union postale universelle, de réduire d'un tiers les redevances payées aux compagnies aériennes pour le transport de certaines catégories de poste internationale. Il a vivement recommandé aux transporteurs de résister à toute pression visant à leur faire accepter les nouveaux tarifs avant la date officielle de leur entrée en vigueur, en juillet de l'an prochain.

Services touristes

L'avènement des services touristes, a-t-il déclaré, ainsi que celui des services rapides par avions

à réaction, c'est en somme «l'élargissement et l'expansion du marché du transport aérien».

«Tout comme il existe différentes sortes de savons pour différents usages, de même il faut qu'il y ait divers types de services aériens pour répondre à la multiplicité des goûts qui se manifestent sur le marché. Les compagnies s'attachent maintenant à servir une autre sorte de passager, surtout le passager qui n'a encore jamais volé. Elles ont créé des stimulants efficaces et des tarifs réduits afin de mettre le transport aérien à la portée de gens qui en ont le plus besoin, ceux dont le revenu est moyen ou modique.»

Le Directeur général de l'IATA a déclaré que l'instauration des services touristes n'avait pas été sans difficultés, et qu'elle n'avait pu être réalisée que graduellement. «En raison des nécessités du réarmement, a-t-il précisé, la production des avions civils a été retardée et les arriérés dans les commandes sont lourds. En fait, certaines compagnies se sont heurtées à des difficultés financières sérieuses, mais temporairement, je l'espère, à la suite de retards dans la livraison des avions.»

Les services touristes ont été possibles surtout grâce à «l'utilisation plus économique de la capacité de l'avion pour le transport de la charge payante», a poursuivi Sir William Hildred. On y parvient au moyen de sièges légers qui réduisent les poids à vide des avions, de la suppression de l'assortiment varié d'appâts gratuits destinés aux passagers de première classe, et de la réduction des réserves de carburant, rendue possible grâce à un plus grand nombre d'escales.

«En règle générale, a déclaré l'orateur, c'est l'avion moderne qui convient aux services touristes, car il a été conçu pour assurer une utilisation maximale de la place dans la cabine et un confort raisonnable, compatible avec une haute capacité de sièges. Toutefois, un ancien modèle peut faire preuve de possibilités pour les services touristes et il vaut la peine de noter que, sur l'Atlantique-Nord, nous avons presque tous les types d'aéronefs affectés à ces services.»

Il faut, a-t-il rappelé, que les services touristes soient économiquement rentables, qu'ils prennent leur juste part des frais généraux des entreprises de transport aérien, et qu'ils n'accroissent pas le coût de l'exploitation en réduisant les coefficients de charge des services de première classe.

Le Directeur général de l'IATA a également souligné que les services de première classe aussi bien que les services touristes devront continuer à être soumis au problème qui consiste à conserver toute l'année, dans les deux sens, une bonne

moyenne de coefficients de charge, problème qu'il a classé parmi «les plus grands aléas du transport aérien. «Bien que n'espérant pas voir trouver une solution facile, il a indiqué que la situation pourrait être améliorée au moyen d'échanges de matériel entre compagnies de régions voisines, afin de permettre à la compagnie qui est en pleine saison de louer, pour de brèves périodes, les avions, voire les équipages, d'une compagnie qui est en période creuse.»

Dans ses commentaires sur les nouveaux tarifs touristes européens, qui offrent des réductions importantes (20 à 38%) par rapport aux tarifs de première classe, il a déclaré que «les services touristes en Europe ont une tâche particulièrement difficile à accomplir, car il ne leur suffit pas de se poser en concurrents en tant que services: ils doivent aussi prouver qu'ils coûtent moins cher que les transports de surface sur les mêmes trajets.»

Conférences de trafic de l'IATA

Les accords sur les tarifs touristes, conclus au cours des Conférences de trafic en décembre dernier à Nice, «ont renforcé, des points de vue théoriques et pratiques, la coopération internationale au sein même de l'IATA», a dit Sir William Hildred. «Les divergences d'opinion sur l'opportunité d'ouvrir maintenant les services touristes n'ont pas manqué d'acuité et elles ont posé à l'IATA des problèmes comptant parmi les plus vivement débattus. Pourtant, nous sommes arrivés à une entente, grâce à notre mode de collaboration qui nous a fallu bien des années à mettre au point. Après avoir survécu à l'épreuve que lui ont fait subir les discussions sur les tarifs touristes, cette collaboration est désormais plus forte que jamais.»

Le Directeur général de l'IATA a vivement recommandé que les Conférences de trafic, qui jusqu'ici se sont réunies deux fois par an pour fixer les tarifs, les prix des passages, etc., qui étaient soumis à l'approbation des gouvernements pour une période de six mois, n'aient plus lieu qu'une fois par an. Une telle décision, a-t-il dit, économiserait un quart de million de dollars par an de frais administratifs; elle allégerait la tâche des vice-présidents chargés du trafic, qui sont obligés de quitter leurs bureaux de trois à quatre semaines pour se rendre à ces conférences; elle réduirait les frais de réimpression des tarifs et allégerait le travail des gouvernements qui doivent approuver les résolutions des conférences avant qu'elles prennent effet.

Hotellerie und Fremdenverkehr im Spiegel der Presse

Die leidige Visumschranke

Erfreulich ist, dass gegenüber den meisten Ländern diesseits des Eisernen Vorhangs die Visumpflicht abgeschafft ist. Nur gegenüber Westdeutschland besteht sie noch immer. Der Schweizer Hotelier-Verein und der Schweizerische Fremdenverkehrsverband sind wiederholt in Bern vorstellig geworden, um unsere Behörden zu einer fairen und raschen Lösung gegenüber unserem nördlichen Nachbarlande zu bewegen. Leider war diesen Bemühungen, abgesehen von einigen Lockerungen, kein Erfolg beschieden. Schon vor geraumer Zeit hat auch Herr Nationalrat Dr. Hans Munz mit einer kleinen Anfrage die Beseitigung der Visumschranke angeregt. Die Antwort des Bundesrates vom 16. August 1952, die wir unseren Lesern zur Kenntnis brachten, hat in der Schweizer Presse mit Recht eine ungründige Aufnahme gefunden. Nun schreibt Herr Nationalrat Munz in der „Tat“ vom 29. September dazu, und wir können ihm restlos beipflichten, folgendes:

„Wie liegen die Dinge? Es sind nun bald sieben-acht Jahre seit Kriegsende vergangen. Gegenüber Italien, Österreich und den meisten westeuropäischen Staaten ist die ärgerliche Formalität längst abgeschafft. Nur gegenüber dem nördlichen Nachbarn hat man sie noch beibehalten. Bei dem riesenhaft angeschwollenen Reiseverkehr ist eine sorgfältige Sichtung der Gesuche übrigens längst nicht mehr möglich. Das Ganze ist zur ausgesprochenen Schikane geworden. In der Furcht, dass politisch unerwünschte Elemente oder Schwarzarbeiter — vor allem Flüchtlinge aus dem Osten — in der Schweiz Schwierigkeiten machen könnten. Ähnliche Hindernisse sah man auch vor der Aufhebung der Visumpflicht gegenüber den andern Nachbarstaaten. Nach Freigabe ist dann aber nichts Gravierendes passiert. „Unerwünschte Elemente“ wird es immer und aus allen Ländern geben, und selbst unter dem Schutz der Visumpflicht finden gerade die gefährlichen Vögel gewöhnlich sehr leicht eine Möglichkeit, durch das Netz zu schlüpfen. Ist es übrigens nicht so, dass man für die Beeinträchtigung aller Freiheitsrechte irgendwelche biedere Opportunitätsgründe geltend machen könnte?“

In der Presse ist im Zusammenhang mit der Kleinen Anfrage mit Recht ausgeführt worden, dass wegen einer relativ kleinen Anzahl von Deutschen die politischen bei uns wirklich unerwünschten sind, nicht Hunderttausende von deutschen Gästen den oft langen Wartezeiten und den zusätzlichen Einreisekosten und Visumsunterliegen ausgesetzt werden sollten. Da die Visumsaufhebung gewöhnlich gegenseitig vor sich geht, haben wegen jener kleinen Minderheit natürlich auch Zehntausende von Schweizern jedes Jahr widrige bürokratische Umtriebe auf sich zu nehmen. Und müsste man nicht auf fast unbegrenzte Zeit die Visumpflicht weiterführen, wenn die Abwehr der politisch Unerwünschten, die ja nicht so bald ausgestoben sein werden, wirklich eine unbedingte Notwendigkeit unserer Visumpolitik sein sollte?“

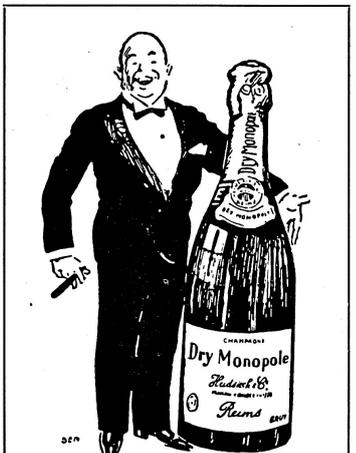
Gerne hätte man in der Antwort des Bundesrates auch etwas mehr Verständnis dafür wahrgenommen, dass die Bürger zu Recht endlich von diesen ärgerlichen Überbleibseln der Kriegszeit befreit sein wollten. Es ist nicht angenehm, für einen kurzen Besuch jenseits der Grenze neben der Passbeschaffung ein Konsulat zu bestimmten Büroständen aufzusuchen, langwierige Fragebogen auszufüllen, Gebühren zu zahlen und auf einer langen Bank mit andern Bittstellern zusammen den Stempel im Passbüchlein abzuwarten. Wenn mit der Besorgung ein Reisebüro betraut

wird, entstehen zusätzliche Kosten, die vor allem den weniger Bemittelten nicht zugunsten werden können.

Die Regierung von Bonn hat auf 1. September 1952 wieder die völlige Souveränität auf dem Gebiete des Auslandsreiseverkehrs erhalten. Ein wesentlicher Grund für die Weiterführung der Visumpflicht ist damit endgültig dahingefallen. Es ist dringend zu hoffen, dass nun der Bundesrat die erhellungswürdigen in Aussicht gestellte *ernüerte Prüfung* einer gegenseitigen Vereinbarung mit Deutschland rasch an die Hand nimmt. Die deutschen Gäste sind seit kurzer Zeit wieder an der Spitze in unserer Fremdenverkehrsstatistik. Die *Visumsaufhebung* würde auch einmal dringenden und in letzter Zeit mit besonderem Nachdruck vertretenen Postulat der schweizerischen Hotellerie Rechnung tragen.“

Konsultative Kommission für die Fleischversorgung

Die konsultative Kommission für die Fleischversorgung trat am Freitag unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Minister Dr. E. Feist, in Bern zu einer Sitzung zusammen. Der vom Geschäftsführer der Schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF), Ing. agr. H. Stuber, gegebenen Orientierung über die Lage auf dem Schlachtviehmarkt ist zu entnehmen, dass sich die Preise für grosses Schlachtvieh im allgemeinen auf der unteren Grenze der Richtpreise stabilisiert haben, wobei



Heidsieck & Cie.
MONOPOLE

Agence pour la Suisse:
Jean Haecy, Importation S.A., Bâle

sich die Preise für Qualitätsschlachtvieh um den mittleren Produzentenpreis bewegen. Bei Schlachtschweinen sind Angebot und Nachfrage gross. Entsprechend der Saison liegen die Preise nahe der oberen Grenze. Sofern der Produzentenpreis ab Stall den Betrag von Fr. 3.50 kg Lebendgewicht erreichen sollte, wird zum Import geschritten. Zur Preisgestaltung wurden keine neuen Beschlüsse gefasst.

Zur besseren Sicherung der Überschussverwertung stimmt die Kommission mit grosser Mehrheit der *Wiederinanspruchnahme* der seit dem 1. Juli 1951 sistierten, gegenüber früher um die Hälfte ermässigten Rückstellungen beim Import zu, da die heute noch vorhandenen Mittel für grössere Aktionen als nicht genügend erachtet werden.

Für die Prüfung der Produktionskostenberechnung wurde eine Subkommission eingesetzt.

AUSLANDSCHRONIK

Englische Ferienreiseende auf dem Kontinent bespitzelt

Wie das führende Blatt der englischen Arbeiterpartei, der „Daily Herald“, meldet, hat das britische Finanzministerium Briefe an englische Touristen geschrieben, die einen längeren Aufenthalt in Südfrankreich, der Schweiz, Italien und den Balearen Inseln verbracht haben. Die Briefe sollen auch einen Fragebogen enthalten, auf dem 20 Punkte von dem Empfänger beantwortet werden müssen. In der Hauptsache wünscht das britische Finanzministerium zu wissen, wie diese lang ausbleibenden Touristen es fertiggebracht haben, mit den 25 Pfund Sterling, die offiziell für Auslandsreisen während eines ganzen Jahres zur Verfügung gestellt werden, ihren Aufenthalt in ausländischen Luxushotels zu bestreiten. Wie der „Daily Herald“ weiter berichtet, haben in den beiden letzten Monaten zwei Beamte des britischen Finanzministeriums den Kontinent bereist, um dort die Ausgaben britischer Touristen zu überprüfen.

In der britischen Öffentlichkeit haben letzthin Meldungen unliebsames Aufsehen erregt, die von Zwischenfällen in luxuriösen Spielstätten zu melden wussten, in die auch Engländer verwickelt waren. Im Unterhaus sind darauf Anfragen eingebracht worden, die sich mit der Geldzuteilung an Auslands-Touristen und angeblichen Umgehungen der Devisen-Bestimmungen beschäftigen. Der britische Finanzminister wird diese Fragen nach dem Zusammentritt des Unterhauses am 14. Oktober behandeln.

Ein Gewerkschaftsführer hat darauf hingewiesen, dass Touristen entweder hochwertige Juwelen, die leicht über die Grenze genommen werden können, im Ferienland verkaufen, oder dass sich diese Touristen die Rechnungen von Freunden bezahlen lassen, denen sie dann das Geld zurückerstatten, wenn diese nach Grossbritannien kommen. Auf ähnliche Weise hat ein Londoner Kaffeehausbesitzer seine Reise nach Frankreich finanziert. Er hat sich von einem Engländer, der in Frankreich lebt, dort den

Gegenwert von 100 Pfund auszahlen lassen und ihm das Geld in England zurückgezahlt. Dieser Kaffeehausbesitzer hatte sich jetzt vor einem Londoner Gericht wegen Umgehung der Devisenbestimmungen zu verantworten. Er ist zu einer Geldstrafe von 25 Pfund und 10 Pfund 10 Schilling Kosten verurteilt worden. Der Richter führte aus, er hoffe, dass der Tag kommen werde, da diese unglücklichen Devisenbestimmungen aufgehoben würden und die Leute wieder ins Ausland reisen und sich dort vernünftig könnten. Bis zu diesem Tage aber müsse das Gericht Verstehe gegen das in Kraft befindliche Gesetz ahnden. s. b.

Englische Hotel-Tarife für 1953

Unter Führung der „British Hotel and Restaurants Association“ besprachen Hoteliers der an der Südküste Englands liegenden Seebadeorte die für die nächstjährige Saison einzuschlagende Preispolitik. An der Konferenz handelte es sich in der Hauptsache um die Frage, ob die Preise für die Saison im Jahre 1953 erhöht werden sollten oder nicht. Die Entscheidung darüber muss bald getroffen werden, da die Prospekte für das nächste Jahr in kurzer Zeit gedruckt werden müssen und die Zimmerverbestellungen in England sehr oft 8 bis 9 Monate im voraus gemacht werden. Die Mehrzahl der in den Badeorten liegenden Hotels erhöhte die Tarife in diesem Jahre um durchschnittlich 5–10%.

Als Ergebnis der Aussprache kann gesagt werden, dass die Mehrzahl der Hoteliers sich trotz steigender Kosten gegen eine allgemeine Preiserhöhung aussprach, da sie die Meinung vertraten, dass das reisende Publikum einer weiteren Preiserhöhung im nächsten Jahre feindlich gegenüberstehen würde. Doch sollte unter allen Umständen der Versuch gemacht werden, die *Ferienkosten zu vermindern*, so dass die allgemeinen Unkosten der Hoteliers sich damit auf eine längere Periode verteilen würden. Zudem sollten noch weitere Kreise der englischen Bevölkerung dazu-bewogen werden, ihre Ferien in den Badeorten an den Küsten Englands zu geniessen.

Nach statistischen Feststellungen verbringen nicht ganz 55% der arbeitenden Bevölkerung ihren Urlaub an Ferienplätzen, so dass in der Tat noch über 10 Millionen Lohnempfänger mit ihren Familien in England vorhanden sind, die als neue Gäste für die Ferienorte in Grossbritannien in Betracht kämen. Dieses Reservoir müsste noch erschlossen werden. Dazu bedürfte es aber einer Verlängerung der Ferienzeit um zwei bis drei Monate. Die Hoteliers würden so auch in die Lage versetzt sein, von ihren Feriengästen angemessene Preise zu verlangen, die sie auch zu bezahlen willens wären.

Im einzelnen wurde in der Aussprache von den Konferenzteilnehmern, die sich gegen eine allgemeine Erhöhung der Pensionspreise ausgesprochen hatten, ausgeführt, dass z. B. Gäste, die nur kurze Zeit in den Hotels zubrachten, einen kleinen Aufschlag auf den Zimmerpreis bezahlen sollten, und dass das Servieren von Kaffee nach der Hauptmahlzeit extra berechnet werden sollte. Diese kleinen Zuschläge würden mithelfen, das Budget der Hoteliers günstiger zu gestalten.

Auf der Konferenz wurde auch das *Angestellten-Problem* besprochen. Es wurde den Hoteliers dringend geraten, vor Einstellung neuer Arbeitskräfte Erkundigungen bei den früheren Arbeitgebern einzuziehen. Von dem Vertreter der „British Hotel and Restaurants Association“ wurde darauf hingewiesen, dass vom 13. Oktober ab ein Arbeitsbuch für das Hotelpersonal eingeführt werde, dem der Arbeitgeber die nötigen Aufschlüsse entnehmen könne über die Qualitäten des einzustellenden Arbeitnehmers. s. b.

Neuklassifizierung der italienischen Hotelbetriebe

Das Staatskommissariat für Tourismus hat für die Jahre 1953 und 1954 eine *Neu-Klassifizierung der Hotels*, Gaststätten und Pensionen angeordnet. In den Ausführungsbestimmungen des Dekrets wird vor allem darauf hingewiesen, dass künftig die Einteilung in die verschiedenen Kategorien strenger als bisher gehandhabt werden soll, vor allem in den Hotelgruppen der Luxushotels, der Hotels 1., 2. und 3. Klasse sowie in den Pensionen 1. und 2. Klasse. Es hat sich nämlich bei Kontrollen in der letzten Zeit häufig gezeigt, dass Hotels und Pensionen in eine höhere Klasse eingereiht worden waren, als ihnen auf Grund ihrer Ausstattung usw. zusteht. Die Provinzialverbände für Tourismus werden für die strengere Beurteilung und Kontrolle der Klassifizierung verantwortlich gemacht.

Gute Saison an der italienischen Riviera

Der *Fremdenverkehr an der italienischen Riviera* hat im laufenden Jahr neue Rekordziffern der Nachkriegszeit erreicht. Dies gilt sowohl für die Riviera di Levante wie für die Riviera di Ponente. Bemerkenswert ist, dass die deutschen und schweizerischen Besucher immer stärker in Erscheinung treten, während die englischen, französischen und amerikanischen Besucher in den Hintergrund treten. Verglichen mit dem Vorjahr ist eine wesentliche Besserung in der Einrichtung der Hotels festzustellen. Der Besuch hat im August Rekordhöhen erreicht. An der Riviera di Ponente hat besonders Alassio, an der Riviera di Levante vor allem Chiavari einen guten Besuch zu verzeichnen.

Die vierte „*Fiera del Turismo*“ in Rimini hat mit einem vollen Erfolg abgeschlossen. Es waren insgesamt neun Nationen mit 250 Ausstellern vertreten. Die Messe erfreute sich eines internationalen Besuches von bisher nicht gekanntem Ausmassen. Besonders Anklang fand die internationale Ausstellung von Fremdenverkehrs-Plakaten, an der sich 14 Nationen mit über 200 Plakaten beteiligten.

Für Preisklarheit im spanischen Hotelgewerbe

Das Ministerium für Information und Tourismus hat dieser Tage ein Dekret erlassen, durch welches allen spanischen Hotels die Auflage ge-



Todes-Anzeige

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

Herr
Walter Bieri-Nussbaumer
Besitzer des Hotel Bristol in Davos

am 28. September nach langer, schwerer Krankheit in seinem 50. Lebensjahr gestorben ist.

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

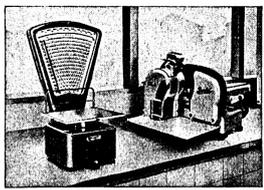
Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

macht wird, in allen Hotelzimmern *Plakate* anzubringen, auf denen der genaue *Preis eines jeden Hotelzimmers* ersichtlich ist, und zwar mit allen Zuschlägen, Sonderleistungen usw., welche üblicherweise hinzugerechnet werden. Die Plakate müssen in spanischer, französischer und englischer Sprache abgefasst sein. Auch muss in jeder Portiersloge und in der Reception ein genaues Verzeichnis der Hotelzimmer mit den Preisen ausgehängt werden, nach dem der Besucher sich sofort über die Zimmerpreise usw. orientieren kann. Auch die Hotels der Luxuskategorie sind künftig zur Bekanntgabe ihrer Zimmerpreise usw. verpflichtet. Ebenso muss aus einem Aushang in jedem Hotel ersichtlich sein, wo sich das Beschwerdebuch befindet (libro de reclamaciones). Gleichzeitig erklärt das Ministerium, dass die Kontrolle der Hotels hinsichtlich der Beobachtung der antiken Vorschriften erheblich verstärkt werden soll, nachdem zahlreiche Reklamationen aus-



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1888
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22



BERKEL

IN IHRER KÜCHE HEISST:

produktiv und dennoch sparsam arbeiten

FABRIK: ZÜRICH-ALTSTETTEN
Hohstrasse 535

OLMA St. Gallen: Halle 2, Stand 259

Gesucht

für die Wintersaison

Economatgouvernante jüngere
Zimmermädchen sprachkundig
Anfangszimmermädchen
Saaltöchter
Commis de cuisine evtl. der Lehre entlassen
Barnaid
4 Hauptsprachen, nur bestqualifiziert

Offerten mit Zeugniskopie und Bild unter Chiffre W 5 2054 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zum gepflegten Service gehört schönes, gepflegtes Silber!

Ist Ihr gesamtes Silber-Bestück und -Geschirr in gutem Zustand? Wenn nicht, senden Sie es uns. Wir sind Spezialisten für Reparaturen und Versilberung und machen Ihre Silbergegenstände wieder neuwertig. Trotz bescheidenen Preisen leisten wir beste Arbeit und bedienen Sie prompt.

E. ZELLWEGER, CHUR
Versilberungsanstalt Münzmühle

WANDER

CREMEPULVER DAWA ausgiebig und fein im Aroma, gleichmäßig in Zusammensetzung.

FONDANT WANDER weiß und zart, geschmeidig und von bleibendem Glanz.

FARBEN und ESSENZEN WANDER bieten Garantie für Qualität und Ausgiebigkeit. Wir führen die gangbarsten Sorten am Lager.

Dr. A. WANDER A. G., BERN
Tel. (031) 550 21

Fachmann in leitender Stellung, vertrauenswürdig, absolut ehrlich und diskret, sucht

Remplacements

Frei vom 15. November 1952 bis 15. März 1953. Monatsweise oder für die ganze Dauer. — Für **BESITZER** oder **HOTELDIREKTOREN**, die sich entlasten wollen oder fernbedürftig sind. Hauptort wird auf gute Unterkunft gelegt. Entschädigung je nach Dauer des Remplacement u. Größe des Geschäftes. Anfragen an Paul Hafner, Isola di Brissago, oder telefonisch von 6–18 Uhr unter Nr. (093) 821 33.

AUSTAUSCH

ACHTUNG!
Fräulein, Italienerin, aus Hotelierfamilie, wünscht **November/Dezember** in einem Schweizer Hotel **zweiten Ranges** Aufenthalt zu nehmen zwecks **Vervollkommnung** in allen Zweigen des Hotelbetriebes. Deutsche Schweiz bevorzugt. Als Gegenleistung würde freier, gleichlanger Aufenthalt in einem kleinen Riviera-Hotel in Portofino angeboten. Antwort an: Bodini, Piccolo-Hotel, Portofino (Genova).

Importante maison de la Suisse romande cherche, entrée 15 octobre,

filie de ling'erie-repriseuse

Faire offres avec copies de certificats, et photo sous Case postale 304, Mont-Blanc, Genève.

Pour la réouverture du

Café-Restaurant «Ancien Stand» à La Chaux-de-Fonds on cherche

sommelière connaissant les deux services

jeune cuisinier pouvant travailler seul

2 filles d'office

Entrée fin octobre, éventuellement à convenir.

S'adresser à la direction du Café-Restaurant de l'Ancien Stand, La Chaux-de-Fonds.

Commis de cuisine

sont demandés

par la Brasserie du Grand-Chêne, Lausanne.

Gesucht

Buffetochter oder Buffetdame
Hausmädchen

Offerten mit Zeugniskopie und Photo an Bahnhofbuffet Solothurn HB, Postfach 899.



SAUBER
SCHONEND
SPARSAM

waschen Sie mit

SILAVIT-ALBA

Universal-Waschmittel

Haben Sie Waschprobleme? Wir beraten Sie gerne!

VAN BAERLE & CIE. AG., MÜNCHENSTEIN
Telephon (061) 9 05 44

Gesucht

von gutgeführten, grossem Hotelunternehmen, tüchtiger, sprachkundiger

HOTEL-FACHMANN

zur Mitarbeit und Übernahme der kaufmännischen Leitung (Direktion). Beste Beziehungen zu den führenden Reisebureaus ist dringende Bedingung. Nur Sommeraison. Es wird Jahresstelle geboten. Ausführliche Offerten mit Angabe von Referenzen erwünscht unter Chiffre E 42985 Lz an Publicitas Luzern.

WIR VERKAUFEN
bestbekannte, absolut fabrikneue

Marken-Hotel-Silbergeschirre

zu Liquidationspreisen

an Wiederverkäufer oder bei nicht allzu kleinen Bestellungen direkt an den Hotelier. Muster und Preislisten werden unverbindlich zugesandt. Bitte in der Anfrage Artikel und Menge angeben. — Offerten unter Chiffre M. H. 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ländischer Reisender ergeben haben, dass die Hotels es häufig mit der Beobachtung der amtlichen Vorschriften nicht so genau nehmen, vor allem wenn der Fremdenandrang gross ist, was das im laufenden Jahr der Fall ist.

Österreichs Fremdenverkehr

Aus Österreich wird uns geschrieben: In der Wirtschaft Österreichs spielt der Fremdenverkehr seit jeher eine bedeutende Rolle. Die Deviseneinnahmen stiegen bis 1937, als sie einen Höchststand erreichten und das Defizit der Handelsbilanz zu etwa 80% daraus gedeckt werden konnte. In den ersten Nachkriegsjahren war der Ausländerreiseverkehr gering, die Deviseneinnahmen daraus betrugen 1949 3,5 Millionen Dollar, 1950 15,5 und 1951 23,9 Millionen Dollar.

Obzwar die Ausländerübernachtungen annähernd dieselbe Höhe wie in der Vorkriegszeit erreicht haben, decken die Fremdenverkehrsdevisen nur 14 Prozent des Handelsbilanzdefizits. Das ist durch einen Rückgang der durchschnittlichen Tagesausgaben gegenüber der Vorkriegszeit bedingt. Ausserdem werden Fremdenverkehrsdevisen zu einem Vorzugskurs (Prämienkurs) umgerechnet. Trotzdem die inländischen Pensionspreise in den letzten Jahren bedeutend erhöht wurden, ist infolge der bevorzugten Kursumwertung die „Billigkeit“ Österreichs im internationalen Reiseverkehr noch nicht zur Gänze verloren gegangen. Die Ausländerbesuche steigen nach wie vor.

In der Nachkriegszeit werden die westlichen Bundesländer vor allem Tirol, Salzburg und Vorarlberg, von den Ausländern bevorzugt. Überraschend ist die Tatsache, dass Wien mehr als das Doppelte an Ausländerübernachtungen als Kärnten aufzuweisen hat. Die östlichen Bundesländer werden vom Ausländerstrom nur gestreift, und daran dürfte sich kaum etwas ändern, solange die Zonenenteilung besteht.

Die Pensionspreise wurden seit Juni bedeutend erhöht, und zwar um rund 50%, obwohl die Lebenshaltungskosten nur um 24% anstiegen. Der Preisunterschied ist zwischen den östlichen und westlichen Bundesländern besonders gross. Während in Niederösterreich der durchschnittliche Pensionspreis 20 Schilling beträgt, erreicht er in Tirol 52 Schilling. Verhältnismässig niedere Pensionspreise werden noch in der Steiermark, Niederösterreich und dem Burgenland verlangt. In allen übrigen Bundesländern sind sie so hoch, dass sie für die meisten Inländer nicht erschwinglich sind. Aber auch beim internationalen Reiseverkehr sind hohe Pensionspreise auf die Dauer nur dann gerechtfertigt, wenn die Ausstattung und Leistung das internationale Niveau erreichen. Das ist jedoch, von Einzelfällen abgesehen, nicht der Fall. Hinzu kommt eine teilweise verfehlte Propaganda: es werden oft niedere Preise offeriert, die man nicht einhält. Durch die Einführung des seit langem zur Diskussion stehenden Hotelbuches, in dem verbindliche Preise anzugeben wären, könnte dem Verlust des guten Rufes der österreichischen Hotellerie vorgebeugt werden.

Chronique valaisanne

Réunion du comité de l'Association hôtelière du Valais à Loèche-les-Bains

Ayant décidé de se réunir à Loèche-les-Bains en l'honneur de son nouveau membre, M. Robert Crittin, le comité de l'AHV s'est réuni dans cette station le 24 septembre, en la compagnie de M. Charles Favre, chef de service au Département cantonal des Finances.

Critères de classification, certificat de capacité

Loèche-les-Bains est presque désert après la saison. Dans l'air déjà frais de la fin septembre monte la vapeur des sources sulfureuses. On remarque en passant que le « bain de pieds », dernier rempart de la liberté, d'une jouissance publique et gratuite des fameuses eaux thérapeutiques, a été barricadé par la commune, qui perçoit une finance à l'entrée.

Avec le précieux concours de M. Charles Favre, qui soumet au comité des projets de textes préparés conformément aux décisions prises par notre assemblée générale à Champéry, une nouvelle étape est franchie aujourd'hui dans l'élaboration de la réglementation cantonale qui doit être appliquée dès l'année prochaine.

Pour le certificat de capacité, il a été résolu, comme nous l'avons déjà annoncé, d'utiliser le cours professionnel des cafetiers, en y ajoutant quelques disciplines propres à l'hôtellerie. Ce sont les grandes lignes du programme que le comité trace aujourd'hui, en laissant à la Commission du cours le soin de régler les détails sur la base des propositions des organisations professionnelles. Il s'agit de trouver le système le plus simple et le moins tracassier possible, tout en garantissant aux candidates une formation conforme aux exigences de notre hôtellerie.

Bien entendu, et cela a déjà été relevé, les situations acquises seront sauvegardées, et de larges facilités sont prévues en cas de reprise d'une exploitation par des proches qui y ont déjà travaillé et y ont acquis une formation théorique et pratique suffisante. Bref, le comité s'efforce de forger, en étroite collaboration avec le service des concessions et patentes, un instrument souple et bien mesuré qui tienne compte tant des réalités et des conditions particulières à notre canton que des expériences faites ailleurs. Tâche délicate qui exigera encore de nombreux échanges de vues.

Chambres d'officiers

Le comité a été saisi de plaintes de plusieurs de nos membres qui ont des difficultés à se faire indemniser convenablement par la Commune pour les chambres louées à des officiers. En se basant sur une décision de l'assemblée des communes valaisannes, certaines communes refusent tout simplement de verser ce qui ce soit en plus de l'indemnité de Fr. 2.80 fixée par les

Walter Eves, "Great Uncle" of Winter Sports

Unter obigem Titel veröffentlicht „Cook's Staff Magazine“ auszugsweise einen offenen Brief unseres Mitgliedes, Herrn H. Trog, Hotel Schweizerhof, Kandersteg, an Mr. Walter Eves, der sich kürzlich nach über 50jähriger Tätigkeit in der Firma Cook and Son Ltd. in den Ruhestand zurückzog. In diesem weltbekanntem Reisebürounternehmen unterstanden der Leitung von Mr. Eves die Departemente „Popular Tours“ und „Winter sport“. In dieser Eigenschaft und als vielseitiger, begeisterter Sportsmann hat er die Entwicklung des Skisportes in der Schweiz von seinen Anfängen an miterlebt und durch eigene Initiative mitgeholfen, sie zu fördern. Die Schweizerische Hotellerie hat diesem hervorragenden Propagandisten, der wesentlich zur Verbreitung des Skisportes in englischen Gästekreisen beigetragen hat, viel zu verdanken. Die Ausführungen von Herrn H. Trog verleiher der Dankbarkeit, die unser Land diesem begeisterten Freunde des Skisportes schuldet, in sympathischer Weise Ausdruck. (Die Red.)

As one who has known and had the pleasure of working in close collaboration with you, Mr. Eves, for so many years, I welcome this opportunity "from this side of the water" of paying the respects of Switzerland to you, my old friend, upon your retirement from the Company.

So, your retirement has come at last after all these years—fifty-one years and three months is a long time—and so long a period of duty, of itself alone, is something of which any man may be proud, and I congratulate you upon it. But there

is something so much more to it than just that.

If I cannot call you the "Father" of Swiss Winter Sports, I can certainly call you the "Great Uncle" and pay my respects to you accordingly for all you have done and achieved, not only for the Company, but for us, too, of the Swiss Hotel industry. It might be said that the idea of Winter Sports fifty years ago was something quite crazy, highly dangerous, almost entirely unprovided or catered for and very costly and, further, those who wished either to indulge in them or to cater for those who did, were regarded as not altogether normal. That it is to-day something of great benefit to a very large number of people, whether they be those who do or those who provide, is to a very considerable extent due to yours own vision, enthusiasm and hard work. It is an achievement to be proud of.

How many years it is since you and I first met I hardly like to think (because, like you, I am not as young as I was), but I do know that it was twenty-nine years ago that we put our heads together and evolved the first Initiation Party. Do you remember? And do you remember how we started our own first Ski School, and how you used to advise people what to wear, and how we planned and arranged and were so optimistic? And how you knew, I think, the number and position of every room in every winter hotel in Switzerland? Nice memories to have, aren't they?

Now I am glad that you can enjoy a well-earned rest, have time for all those things you could not do before, and, I hope, come and stay with me and with some of your many friends here.

prescriptions militaires fédérales. Inutile de dire qu'à ce prix-là, l'hôtelier y perd largement. L'organisation centrale a été priée d'intervenir pour faire respecter l'arrangement conclu en cette matière. Il doit s'agir d'une mise au point d'ensemble pour tout le Valais, afin d'éviter, de cas en cas, la répétition de discussions laborieuses et de conflits avec les Communes.

Imposition du personnel étranger

Les retenues relatives à l'AVS et aux impôts cantonaux et communaux ont pris de telles proportions que le personnel italien ne revient plus volontiers en Valais où il subit un traitement particulièrement rigoureux. Il y aurait lieu, pour permettre à nos établissements de s'attacher un personnel de qualité, d'obtenir certains allègements.

De plus, le recrutement très difficile des employés italiens donne lieu à un véritable «marché noir» de ce personnel. Le comité n'a pas été peu surpris d'apprendre que certains employées, pour la venue desquels on avait payé les frais, ont été tout simplement, en entrant à Brigade, détournés de leur destination.

Une délégation du comité prendra prochainement contact avec les différents services de l'Etat

intéressés pour aviser aux moyens de remédier à cette situation.

Quand l'eau, au robinet d'eau froide, coule chaude...

A l'issue de la séance, le comité ne manque pas de visiter, sous la conduite de M. Crittin, les installations de bains, très modernes. Après cette visite, un dîner réconfortant est servi à la «Maison Blanche». Mais comment mieux caractériser cette étrange station où des eaux salutaires jaillissent de terre, qu'en relatant que, dans l'hôtel où nous dinions si confortablement, d'un robinet portant l'inscription «eau froide» s'échappait généreusement un jet d'eau bouillante... Erreur de

Nach angestrengter Saison eine Badekur im
Solbad-Hotel Storchen
Rheinfelden
Alle Kurmittel im Hause - Angenehmes Milieu - Gepflegte Küche - Ganzjahresbetrieb - Pension ab Fr. 14.-
Prospekt durch R. Geiger.

Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ



Von HEINZ auch die feine Worcestersauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

ORIGINAL BEER GRILL
Zürich 4 Militärstrasse 99

zeigt ihre neusten Modelle, elektr. Spiess-Grill-Salamander, mit waagrecht und senkrecht Spiessführung, Wärmeschranke (Tellerwärmer), Grossstoaster, Wärmeplatten, Tischroste, Bains-Marie

Fiera Lugano
4. bis 19. Oktober 1952, Degustationshalle, Stand 223

Olma St. Gallen
9. bis 19. Oktober 1952, Halle 14, Stand 1456

Wir beraten Sie gerne und unverbindlich und freuen uns auf Ihren Besuch. - Ernsthaften Interessenten stellen wir gerne Eintrittskarten zur Verfügung.

WIR VERTRETEN HOTELSILBER BEKANNTER FIRMEN IN ERSTKLASSIGER QUALITÄT.



Mahler CHUR

MAHLER & CO. CHUR SEIT 1808
TELEFON (081) 21 231

Dewar's "White Label" SCOTCH WHISKY



Och! The FEEL of it!

Generalagentur: Jean Haecy Import A. G., Basel 18

Wir führen zu vorteilhaften Preisen

MALERARBEITEN IN HOTELS

aus. Sämtl. Renovationen von Maler-, Tapezier- und Gipserarbeiten. Erstkl. Facharbeiten. Unverbindliche Beratung und Kostenvoranschläge. Verlangen Sie nähere Auskunft: Basel 10, Postfach 100.

Gesucht
in Jahresstelle nach Übereinkunft für Grossrestaurationsbetrieb

Stütze des Patrons

Verlangt werden Kenntnisse von Küche, Keller, Service und Buchhaltung sowie gutes Organisations-talent. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Angabe der Lohnansprüche sind zu richten unter Chiffre N W 2954 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Das Gemüse der Woche

Spinat, Blumenkohl, Weisskabis.

montage, mystification? Quoi qu'il en soit, puisque à Lèche-les-Bains l'élément liquide est réchauffé naturellement, on devrait trouver de l'eau chaude au plus commun robinet. B. O.

ZAHLUNGSVERKEHR

Schweiz

Änderung der Auszahlungbestimmung der Schweizerischen Verrechnungsstelle für Belgien und Dänemark

Es hat sich als notwendig erwiesen, folgende Änderung der Auszahlungbestimmungen vorzunehmen:

1. Belgien und Dänemark.

a) Auszahlungen, die gemäss Staffellung auf einen Sonn- oder Feiertag fallen, können ausnahmsweise am *Vortag* oder dann am nächsten Tag vorgenommen werden. Für die Berechnung der Fälligkeit der nächsten Auszahlung ist der Sonn- oder Feiertag massgebend.

b) Banken in Fremdenverkehrszentren sind ermächtigt, mehrere Raten auszusahlen, wenn der Nachweis erbracht wird, dass sich der Reisende seit der Einreise ununterbrochen in der Schweiz aufgehalten hat.

2. Belgien.

Bei Banküberweisungen von unter Fr. 200.— zugunsten von Hotels und Pensionen auf Grund von Pauschalarrangements oder Gesellschaftsreisen wird auf den Nachweis der Auszahlungsberechtigung verzichtet. S.F.V.

Deutschland (Bundesrepublik)

Devisenzuteilungen für nichtgeschäftliche Auslandsreisen

Die Bundesrepublik Deutschland wird mit Wirkung vom 1. Oktober 1952 an, in Übereinstimmung mit ihren Verpflichtungen der OEEC gegenüber, den nichtgeschäftlichen Reiseverkehr nach OEEC-Ländern, somit auch nach der Schweiz, zahlungsmässig liberalisieren, soweit es nicht bereits geschehen ist (Reisen aus gesundheitlichen und kulturellen Gründen).

Dies bedeutet vor allem, dass jeder in der Bundesrepublik Domizilierte Zahlungsmittel für Touristenreisen nach OEEC-Mitgliedstaaten erhalten wird.

Immerhin bleibt die Einzelzuteilung dafür nach wie vor an einen *Jahreshöchstbetrag* gebunden. Dieser wird sich auf 500 DM pro Person und Kalenderjahr für Erwachsene und auf 250 DM für Kinder unter 14 Jahren belaufen.

Über die Möglichkeit, ob und in welcher Form höhere Zuteilungen, beispielsweise für Reisen an Wintersportplätze, zu bewilligen wären, soll noch entschieden werden.

Im Hinblick auf die mit Wirkung ab 1. 10. 52 erfolgende Liberalisierung des nichtgeschäftlichen

Reiseverkehrs nach OEEC-Ländern sind die deutschen Aussenhandelsbanken bereits ermächtigt worden, den *Zuteilungsanträgen* im Rahmen der Jahreskopfgrenze ohne weiteres und ohne Prüfung des Reisegrundes zu entsprechen und die beantragten Devisen im zulässigen Betrage abzugeben. Die Aussenhandelsbanken haben die Zuteilungsanträge nach erfolgter Devisenabgabe ihrer obersten Landesbehörde für Wirtschaft zu melden; sie erhalten dann von dieser die zur Abgabe der Reisevisen erforderliche Sammelgenehmigung nachträglich. S.F.V.

AUS DER HOTELLERIE

Der Asconeser Kunstsammler

Dr. Eduard von der Heydt siebzigjährig

In der reichhaltigen Geschichte der schweizerischen Hotellerie dürfte es wohl einmalig sein, dass ein Kunstsammler und Kunstsachverständiger von internationalem Ruf zugleich Besitzer eines Grand Hotels ist und beides harmonisch miteinander verbindet.

Dr. Eduard von der Heydt, der am 26. September in seinem Wohnort Ascona seinen 70. Geburtstag begeht, hat es fertig gebracht, in den Jahren, als er aktiv um die Leitung des *Hotels Monte Verità* in Ascona bemüht war, eine glückliche Synthese zwischen bildender und kulinarischer Kunst zu finden.

Kaum ein zweites Hotel auf dem europäischen Kontinent war mit einer solchen Fülle von Meisterwerken ostasiatischer und europäischer Kunst ausgestattet wie dieser Monte Verità (es ist heute auch noch der Fall). Nicht nur in Haupt- und Gesellschaftsräumen, auch in den Gästezimmern und im Nebengebäude waren Kunstwerke zu finden.

Schon im frühesten Jugendalter hatte sich Dr. von der Heydt, dessen eigentlicher Beruf Bankier war, besonders für chinesische Plastik interessiert, und wie die Steinchen zu einem Mosaik hat er mit Liebe und tiefem Kunstverständnis Stück für Stück seiner wertvollen Sammlung zusammengetragen. Viele Jahre hindurch war ein grosser Teil in seinem Privathaus im Park des Monte Verità und im Neubau des Hotels Gemeintig für alle, die es sehen wollten. Ein jeder hatte Zutritt, ganz gleich, ob er Hotelgast war oder nicht. Neben diesen kulturellen Werten suchte der Hausherr seinen Gästen die Basis für ein „Neues Leben“ zu vermitteln, das er im Sinne der Naturmenschen, der ursprünglichen Bewohner dieses seltensamen Berges, fortzuführen suchte. Angesichts der üppigen Natur sollten die Menschen durch Luft und Sonne, befreit von den übernommenen Fesseln einer Konvention den Weg zum einfachen, und doch kulturell hochstehenden Leben finden.

Ursprünglich hatte dieser kunstverständige Sammler und Kunstsachverständiger in der Stadt Locarno seine Sammlung zugeordnet, die dieses Geschenk ablehnte. So fiel sie Zürich in den Schoß, wo sie im Rietberg-Museum ihre neue Heimat fand. Noch befinden sich in den grossen internationalen Museen Leihgaben der Sammlung von der Heydt, die nach und nach ihren Weg nach Zürich nehmen werden. Auch Kunstwerke primitiver Völker Afrikas und Amerikas und alte Schweizer Masken gehören der Sammlung an.

So wurde unserem Lande ein Geschenk von unschätzbarem Wert gemacht, denn die von Dr. von der Heydt zusammengetragenen chinesischen Plastiken werden von der internationalen Fachwelt als die bedeutendste und vollständigste Kollektion bezeichnet, die Europa aufzuweisen hat. lz

Pachtübernahme

Frau Roost, die während vieler Jahre das althergebrachte *Hotel Engel* in Stans in vorbildlicher Weise führte und sich dabei der Wertschätzung eines grossen Gästekreises erfreuen durfte, zieht sich in den wohlverdienten Ruhestand zurück. Die Besitzerfamilien Roost und Gabriel haben deshalb das Haus an Herrn *Marti-Hutter* verpachtet, dem der Ruf eines tüchtigen Fachmannes vorausgeht

Associations touristiques

Au comité de la Fédération suisse du tourisme

Le comité de la Fédération suisse du tourisme, réuni sous la présidence de M. Gafner, conseiller d'Etat bernois, a pris connaissance avec satisfaction des résultats favorables de la saison d'été qui vient de prendre fin prématurément par le changement brusque de la température.

Cependant, il faut se rendre compte que l'accroissement réjouissant de la fréquentation des hôtels n'a pas correspondu à un accroissement proportionnel du rendement de notre hôtellerie, de sorte que le maintien de certaines mesures en faveur de cette industrie et notamment la continuation d'une propagande intensive est recommandée pour la prochaine saison d'hiver.

Il serait important de prolonger les vacances d'été et du jour de l'an de nos écoles afin de compenser dans une certaine mesure le manque à gagner et la fréquentation insuffisante.

Le professeur W. Hunsiker a montré les progrès réalisés dans la normalisation du tourisme avec l'Allemagne et avec d'autres pays de l'OEEC. Cependant, le contingent accordé aux touristes anglais et hollandais entrave encore le développement normal du tourisme et l'utilisation de l'état favorable de nos prix. L'arrêté fédéral sur la compensation des transports pour les régions de montagne en discussion devant les Chambres est vivement recommandé dans une requête à l'Office fédéral compétent.

Vocabulaire touristique

Récemment s'est tenue à Monte-Carlo la deuxième session plénière de l'Académie internationale du tourisme, fondée sous le haut patronage de S.A.S. le prince Rainier III de Monaco.

Une des résolutions avait trait au vocabulaire international du tourisme, que l'Académie qui en a eu l'idée publiera dans le cours des prochaines années. Il sera rédigé en français et en anglais d'abord. L'Académie procédera par la suite seulement avec l'aide de conseillers linguistiques à sa rédaction en espagnol, en italien et en allemand ou toutes autres langues.

Le vocabulaire international du tourisme comprendra les mots et termes créés spécialement pour le tourisme et les mots et termes usuels ayant un sens particulier dans le langage touristique.

Pour procéder à la rédaction de ce vocabulaire, on a fait appel à des experts, en particulier à M. Paul Ossipow, secrétaire général adjoint de l'Alliance internationale du tourisme.

Au cours des réunions qui se sont déroulées pendant trois jours, une centaine de mots ont été étudiés.

GÜNSTIGE GELEGENHEIT!

Infolge Abbau des Phototurms in Luzern wird die

komplette Kücheneinrichtung

inkl. allen Küchenmaschinen und Apparaten

sowie eine erstklassige

Geschirrwash- und Spülanlage

System Brümssen

einzelnen oder en bloc zu stark reduzierten Preisen abgegeben.

Nähere Auskunft erteilt die

Fa. Walter E. Frech & Co., Luzern

Tel. (041) 2 98 40/41

Löwenstrasse 9

Pension in Davos

zu verkaufen. Bekanntes und gut erhaltenes Objekt an ruhiger Lage. 20 Betten. Offerten unter Chiffre OFA 3984 D an Orell Füssl-Annouren, Davos.

A vendre

dans importante station des Alpes vaudoises,

HOTEL-PENSION

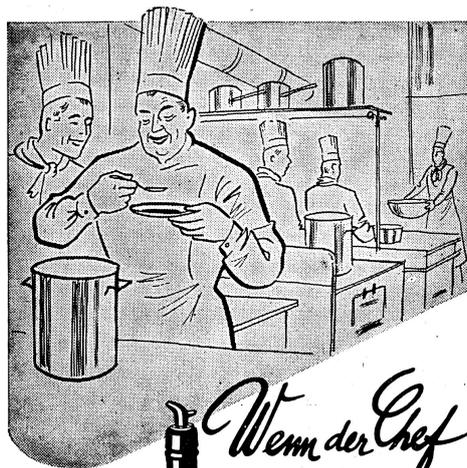
de 35 lits, mobilier compris. Tout confort.

VILLA

comprenant 3 chambres à coucher, salle à manger, salon, bains, W. C. et garage. Four renseignements, visiter et traiter, s'adresser: étude Paul Genet, notaire à Eggle, Tél. (022) 2 21 22.

WENN SIE

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



Wenn der Chef seine Saucen gewürzt, seine Suppen probiert,

dann fügt er zur geschmacklichen Vollendung noch ein Gläschen 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 I

Einheits-Fragebogen für Reisebüreaux

Die auf Grund unseres Zirkulars vom 20. September an die Mitglieder bis jetzt bestellten Fragebogen werden sobald als möglich zum Versand gebracht. Wir ersuchen diejenigen Mitglieder, welche solche Fragebogen zu beziehen wünschen, sie aber bei uns noch nicht bestellt haben, ihren Bedarf unserem Zentralbüro sofort zu melden, damit die Auflage festgesetzt werden kann. Bei dieser Gelegenheit bitten wir alle Mitglieder, in Zukunft bei Vertragsabschlüssen mit Reisebüreaux nur noch diese international gültigen Fragebogen zu verwenden. Gleichzeitig können wir mitteilen, dass ein Fragebogen mit deutschem Text nun ebenfalls vorbereitet wird. Sobald auch deutsche Fragebogen erhältlich sind, werden wir unsere Mitglieder durch die Hotel-Revue benachrichtigen und sie zur Aufgabe ihrer Bestellung einladen.

und dem die schöne Aufgabe zufällt, die alte Tradition gastlicher Aufnahme im Engel weiterzuführen.

TOTENTAFEL

Frau Amalia Wolffisberg-Giger †

In Rheineck starb kürzlich hochbetagt in ihrem 80. Lebensjahr Frau Amalia Wolffisberg-Giger. Die Verstorbene entstammte einer angesehenen Hotelierfamilie und zeichnete sich als Hotelierfrau durch aussergewöhnliche Tüchtigkeit und grosses Können aus. Sie war die Tochter von Herrn Josef Giger, der in den Glanzzeiten des schweizerischen Tourismus langjähriger Direktor des Grand Hotel Hof-Ragaz sowie des Hotel du Lac in St. Moritz war und z. Z. das Waldhaus in Sils-Maria erbaute hatte.

Seine Tochter Amalia verheiratete sich mit Herrn Wolffisberg, der zuerst Direktor des Waldhaus Vulpera war und nachher das *Hotel Europe* in St. Petersburg während 25 Jahren in hervorragender Weise führte. Bei Ausbruch der Revolution 1917 kehrte Frau Wolffisberg nach der Schweiz zurück, wo sie sich in verschiedenen Hotels betätigte und ihre reiche Erfahrung als eine ausserordentlich tüchtige Hotelierfrau der alten Schule in den Dienst unserer Hotellerie stellte. Der Ehe Wolffisberg-Giger entsprossen 2 Kinder. Ein Sohn lebt als Direktor der Nestlé-Gesellschaft in New York, während die Tochter mit Herrn Generaldirektor Candrian in Zermatt verheiratet ist. Den Trauerfamilien sprechen wir unser aufrichtiges Beileid aus.

IHR BERUF

lässt es nicht zu, dass Sie mit Ihren Lebenskräften sparsam umgehen. Doch können Sie mittels bewährter Regenerationskuren den vorzeitigen Zusammenbruch bannen. Nähere Angaben durch Prospekt Nr. 54/5.

Kurhaus **Senmurū** Degersheim
Telephon (071) 5 41 41

An so schönen Gläsern haben Sie und Ihre Gäste Freude

Weinkelche „Davos“ optisch, Höhe 120 mm, Fr.-.85
Weinkelche „ „ „ 130 mm, Fr.-.95
Wasserkelche „ „ „ 140 mm, Fr.-.1.—
Likörkelche Kirschkelche Champagner-Coupes 10% Spezialrabatt

Senmurū
GLASHALLE RAPPERSWIL
Spezialhaus für Hotelporzellan, Gläser und Bestecke
Telephon (051) 2 18 55

Hotel-Restaurant

mit 65 Betten, alle Zimmer mit f. Kalt- und Warmwasser, Privat- und Etagenbäder, Lift, Jahresgeschäft in erstem Kur- und Ferienplatz des Berner Oberlandes. Anzahlung Fr. 80 bis 100.000.— Das Geschäft seit 1909 in gleichen Händen und wird nun infolge hohem Alter des Besitzers verkauft. Antritt nach Belieben. Auskunft durch Hotel-Immobilien G. Frutig, Spitalgasse 32, Bern.

Kochkurs Servierkurs

je 30. Okt. bis 20. Dez. 1952
Weitere Kurse nach Neujahr

Gründliche theoretische und praktische Einführung in Küche und Service. Der Kochkurs arbeitet täglich als Küchen- und der Servierkurs als Service-Brigade. Illustr. Prospekt sofort auf Verlangen. Tel. (041) 2 85 51

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Die Fachschule im Hotel

Absatzsorgen der Bündner Weinbauern

spa. Vertreter der Bündner Hotellerie, des Wirtvereins Graubünden, des einheimischen Weinhandels und der Presse hatten Ende letzter Woche Gelegenheit, die Rebbaugelände der Bündner Herrschaft zu besichtigen und im Rahmen einer eingehenden Aussprache zur gegenwärtigen Absatzkrise für ostschweizerische Rotweine Stellung zu nehmen. Die Begehung stand unter der Leitung von Landwirtschaftslehrer Adolf Liechti, Präsident des Weinbauvereins Herrschaft, und führte von Fläsch über Maienfeld und Jennins nach Malans.

Das gesamte Rebareal der Bündner Herrschaft umfasst 154 Hektaren mit einer durchschnittlichen jährlichen Produktion von 670000 Litern Wein, der bis vor wenigen Jahren fast immer schlanken Absatz fand. Ein besonderes Merkmal des Herrschaftler Weinbaues ist die Tatsache, dass Grossproduzenten kaum in Erscheinung treten; das ganze Rebgebiet verteilt sich auf mehrere hundert Besitzer. Die Umstellung von Weiss- auf Rotwein erfolgte bereits zur Zeit des Dreissigjährigen Krieges, als Herzog Rohan die blaue Burgunderrebe nach Graubünden brachte. Die buketreichen, feurigen Säfte fanden, vorwiegend im Unterland, dankbare Abnehmer.

Das Jahr 1951 brachte eine Rekorderte und damit auch Absatzschwierigkeiten, die allerdings nicht nur in der Bündner Herrschaft, sondern in der ganzen Ostschweiz neuerdings in Erscheinung treten. Als Ursache dieser Entwicklung wurden, neben der steigenden Produktion, der Rückgang des Weinkonsums in der ganzen Schweiz und die vermehrte Konkurrenzierung durch Rotweine ausländischer Herkunft angegeben. Die Lage gibt insofern Anlass zu erster Besorgnis, als sich die Westschweiz gerade anschickt, ihren Weinbau von Weiss- auf Rotwein umzustellen, was eine noch grössere Konkurrenzierung der gegenwärtigen Rotweingebiete der Schweiz zur Folge haben dürfte. Aus Kreisen des Weinhandels wurde in diesem Zusammenhang die auch von den übrigen an der Regelung beteiligten Gruppen unterstützte Ansicht vertreten, dass eine Umstellung der schlechteren westschweizerischen Weinlagen auf Rotwein ohnehin unzweckmässig wäre. Wo nur minderwertige Weissweine gedeihen, würden auch keine guten Rotweine reifen.

Die ausgiebige Aussprache brachte verschiedene Anregungen und Wünsche, gleichzeitig aber auch die Bereitschaft zum Ausdruck, den

Absatz an einheimischen Weinsorten von bewährter Qualität zu fördern, ohne staatliche Lenkung und Hilfe beanspruchen zu müssen. Das bedinge allerdings eine engere Zusammenarbeit zwischen Produzenten, Handel und Konsumenten. Bei der preislichen Gestaltung sollten die berechtigten Interessen aller Beteiligten berücksichtigt werden. Durch Schaffung von Ausgleichslagern könnte eine gewisse Kontinuität in der Belieferung erreicht werden, die im Gastgewerbe sehr erwünscht wäre. Allgemein begrüsst wurde die Einführung der Weinesekontrolle zur Förderung der Qualität, die — wie aus Kreisen der Hotellerie wiederholt mit Nachdruck betont wurde — in bezug auf die Weine der Bündner Herrschaft als ausserordentlich gut bezeichnet werden müsse.

Flugplatz Basel-Mülhausen

Vor der Eröffnung der Ost-West-Piste

Der Ausbau des Flughafens Basel-Mülhausen macht nach langer Wartezeit nun rasche Fortschritte: Am kommenden Donnerstag wird die *extraterritoriale Zollstrasse* zwischen der Schweiz und dem Schweizer Teil des Flughafens offiziell geweiht. Bis Ende Oktober wird — wie wir von der Flugplatz-Bauleitung erfahren — die Ost-West-Betonpiste in Gebrauch genommen, wenn auf der bereits fertiggestellten Piste auch die Beleuchtungsanlage angebracht sein wird. Und spätestens im Juni 1953 dürfte auch die grosse Blindlandepiste, von der zurzeit bereits 600 Meter betoniert sind, in Betrieb kommen. B. N.

BÜCHERTISCH

„Nordostschweiz“

Es wird Herbst —, wer es noch nicht bemerkt haben sollte, wird es aus der neuen Nummer der „Nordostschweiz“ erfahren, die der „Olma“ in St. Gallen gewidmet ist. Und die „Olma“ ist ja die bekannte *ostschweizerische Herbstmesse*. Direktor E. Schenker würdigt sie in einem Aufsatz, die die zehn vergangenen „Olma“-Jahre resümiert und auf die Zukunft schiess. Auch Ruth Blum ist mit einem herbstlichen Thema vertreten: „Herbst im Schaffhauserland“. Ein prächtiges Landschaftsbild, Schleithelm, eingebettet in Rebbergen, illustriert es. Und dann folgt unser benachbartes Fürstentum Liechtenstein, dem ein

Tag an der „Olma“ gewidmet sein wird (Dr. A. Goop: Hoch lebe der Fürst). Walter Schlegel weiss Neues und Altes über das stattliche Appenzellerdorf Gais zu berichten und E. Kadler über das neue Kunsthaus in Glarus, dessen architektonische Gestaltung ungewöhnlich gut gelungen ist. Herbstferien in der Ostschweiz schildert Jean Prévile in französischer Sprache. Viele ganzzeitige Illustrationen, alle herrliche Photos, geben der bei *Zollihofer & Co.* in St. Gallen gedruckten und verlegten Herbstnummer ein festliches Gepräge.

Neue Fahrpläne

Amtlisches Kursbuch

Am 5. Oktober 1952 tritt bei den schweizerischen Transportanstalten der Winterabschnitt des Jahresfahrplanes 1952/53 in Kraft. Das amtlische Kursbuch und der allgemeine Plakatsfahrplan werden auf diesen Zeitpunkt neu herausgegeben.

Im internen und internationalen Verkehr sind keine wesentlichen Neuerungen zu verzeichnen. Bei den eigentlichen Saison-Unternehmungen bringt der Winterfahrplan gegenüber dem Sommer dagegen im allgemeinen grössere Änderungen.

OLMA

Original Beer Grill, Zürich 4
Halle 14 — Stand 1456

Nach einigen Jahren Unterbruch treffen wir wieder die Firma *Original Beer Grill*, die ihre altbewährten und weit herum bekannten Fabrikate zeigt.

Vom kleinen Grill, Type „Baby“ bis zur Grossgrillanlage mit einem, zwei und mehr Spießabteilen, von der Wärmeplatte, Tischrost, Bain-Marie bis zum modernsten Wärmeschrank ist hier alles zu besichtigen, was jeder, mit der Zeit gehende Gastwirt, in seinem Betriebe haben sollte.

Der Besucher der OLMA wird bestimmt überrascht sein über die formschöne und überaus praktische Ausführung der einzelnen Modelle, über den massiven Bau und die verschiedenartige Verwendbarkeit derselben.

Als Kuriosum und bis jetzt noch nie gesehene Neugigkeit wird ein elektrischer Grillrost vorgeführt, der im Prinzip dem ursprünglichen Holzgrill-Rost nicht nachsteht. Über die Leistungsfähigkeit dieses Apparates kann sich jeder Inter-

Lehrling oder Hilfskraft ?

Die Werbung von Nachwuchs für die gastgewerblichen Lernberufe (Koch, Köchin, Kellner, Serviertochter) stösst auf grosse Schwierigkeiten. Da und dort besteht die Auffassung, der Lehrling werde als zusätzliche Arbeitskraft betrachtet und entsprechend behandelt. Oft wird dieser Gedanke sogar von der Berufsberatung vertreten, wobei ganz vereinzelte Fälle verallgemeinert werden. Gewiss, es gibt leider Lehrbetriebe, die sich zwar redlich Mühe geben, aus dem Lehrling einen brauchbaren Berufsmann zu machen, die aber vergessen, dass er nicht eine billige Arbeitskraft ist, sondern Anspruch auf eine gründliche Berufsausbildung, geordnete Freizeit und Ruhezeit hat.

Lehrherr und Lehrchef, die diesen Umständen nicht die gewünschte Beachtung schenken, erweisen dem Gastgewerbe einen schlechten Dienst. Wie sollte sich ein Schülentlассener für einen Beruf begeistern können, von dem behauptet wird, er sei nicht in einer sorgfältigen Lehre verankert? Und wie soll die Berufsberatung in ihrem Wirkungskreis für die gastgewerblichen Berufe werben können, wenn Mängel in der Lehrlingsausbildung und -haltung sich herumgesprochen haben?

Es liegt an uns selbst, die gastgewerblichen Berufe anziehender zu gestalten. Je korrekter die bestehenden Richtlinien über das Lehrlingswesen gehandhabt werden, umso reibungsloser lässt sich der unentbehrliche Nachwuchs für unsere interessanten und schönen gastgewerblichen Berufe finden.

essent selbst überzeugen, auf alle Fälle darf vertragen werden, dass innert kürzester Zeit eine Unmenge von Würsten grilliert werden können, so dass auch in Stosszeiten kein Unterbruch im Service entsteht.

Ein Besuch dieses einzigartig assortierten Standes lohnt sich, um so mehr, als fachmännisch geschultes Personal über alle den Besucher interessierenden Fragen, gerne und unverbindlich Auskunft erteilt.

Apéritif à la gentiane



Schon Sie Ihre Wäsche!

Unsere bestbewährten Waschmittel helfen Ihnen dazu!

ENKA

stabilisiert, einziges unschädliches Fleckenreinigungsmittel, gibt blendend weisse Wäsche.

Regil
ESWA

neuartiges unerreichtes Vorwasch- und Einweichmittel mit grösstem Schmutzlösevermögen.

ANTIKALKIN

entkalkt graue Wäsche. Nach einigen Anwendungen wird dieselbe wieder weich, geschmeidig und reinweiss

tip

Sparsiefenfloeken, ausgiebig und äusserst sparsam, keine Kalkseifenbildung.

Fleckenreinigungsmittel, Mangewalzen- und Bügeltischbezüge, Waschnetze, Putzartikel etc. Alle Bedarfsartikel für die Waschküche und die Glättereien in bester Qualität zu günstigen Preisen.

ESWA — Ernst & Co., Zürich 50

Gesucht jüngerer, tüchtiger

Oberkellner- Chef de service

für Dancing und Spezialitäten-Restaurant, Jahresstelle. Eintritt nach Überzukunft. Offerten gefl. an Restaurant Singerhaus, Basel.

Gesucht

jüngerer Portier in Jahresstelle. Eintritt baldmöglichst.

Ferner für Winterseason: Kaffeeköchin-Buffetochter Saal- und Restaurantföchter Commis-Pâtissier Commis de cuisine Anfangs-Sekretärin

Gefl. Offerten an Familie Dahinden, Hotel Bellevue, Rigi-Kalbad.

Gesucht

in gut eingerichteten Betrieb (Jahresstelle) zuverlässige, exakte

Wäscherin-Glätterin

die noch einige Kenntnisse im Flecken hat, zur selbständigen Besorgung der Wäsche, Hilfe vorhanden. Evtl. würde Tochter auch angelehrt. Guter Lohn. Offerten mit Zeugnisfotos an Restaurant und Metzgerei Freihof, Richterswil, Tel. (081) 980214.

Seit 30 Jahren ist die Autophon AG. mit der Hotellerie verbunden durch sorgfältige Planung und saubere Ausführung von

Telephananlagen

Vom einfachen Hausanschluss bis zur grössten Hotelzentrale.

Service-Lichtruf

für Zimmermädchen, evtl. Portier und Kellner. Autophon-Lichtrufapparate sind formvollendet und betriebssicher.

Musikanlagen

für Grammo, Radio und Telephonrundspruch. Im Gastzimmer bietet unser HF-TR-Kleimpfänger die ideale Lösung mit der Auswahl von fünf Programmen mit beschränkter Lautstärke.

Vivavox

Direktsprechanlagen zur Verbindung von Office, Küche, Keller, Gardemanger etc.

Elektr. Uhrenanlagen

Ob Sie in Ihrem Hause grosse oder kleine Veränderungen planen, so werden vermutlich Fragen aus diesen Gebieten angeschnitten. Gerne sind wir Ihnen behilflich, in jedem Fall für Sie die vorteilhafteste Lösung zu finden.



AUTOPHON

Zürich Basel Bern

Im Tessin Hotel-Pension

komfortabel eingerichtet, mit zirk 40 Betten, zu kaufen gesucht. A. Hoffer, Neubadstr. 80, Basel.

Inserieren bringt Gewinn

Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen stetsfort die inserierenden Firmen

dann fahren Sie besser!

ferrum

Waschereianlagen

Wirtschaftlichkeit, Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit sind die Merkmale der Ferrum-Waschereimaschinen. Unser Fabrikationsprogramm: Waschmaschinen, Zentrifugen, Glättermaschinen, Trocknermaschinen, Komplett-Anlagen.

FERRUM A.G. RUPERSWIL, Verkaufsbüro, Löwenstr. 66 Zürich, Tel. No. 051/27 48 87

Stellen-Anzeiger Nr. 40
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

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

- Cuisinier, jeune, ayant fini apprentissage (restaurant) cherché pour octobre. Occasion de se perfectionner dans restaurant de premier ordre. Adresser offre à Restaurant au Plat d'Argent, Genève. (1583)
Gesucht selbständige Serviertochter (Schweizerin). Alter nicht unter 25 Jahren. Deutsch und Französisch. Eintritt 15. Oktober. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Pilatus Alpnachstad. (1573)
Gesucht ehrliche, deutsch und franz. sprechende Serviertochter mit Saalreihe, junge Köchin oder Mädchen, das Freude hat, das Kochen zu erlernen. Hausmädchen. Offerten an Hotel Linde, Heiden. (1574)
Gesucht in mittleres Hotel im Graubünden, für die Wintersaison: junge, freudige, Restauranttochter, jüngere Buffettochter, jüngere Köchin, Commis de cuisine (frisch aus der Lehre), Portier-Conducteur, Etagen-Portier. Offerten unter Chiffre 1584
Gesucht in Royal Palace Hotel Gstaad: erstkl. Chef-Rôtisseur, Chef-Entremetier sowie Chef de garde, Offerten mit Lohnansprüchen an O. Schlegel, Chef de cuisine, Palace Hotel, Luzern. (1585)
Gesucht für die Wintersaison, von mittelgrossem Sporthotel: Saalpraktikantin, Hilfsköchin evtl. Kochtochter. Offerten mit Photo, Altersangabe und Zeugnisausschnitten an Postfach 25, Davos-Platz. (1579)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 586 97
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-Beläge für die Weiterleitung an den Stellen dienst „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
6163 Etagenportier, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
6164 Schenkbursche, sofort, Hotel-Restaurant 20 Betten, Vierwaldstättersee.
6167 Koch, evtl. Aushilfe, ab sofort bis November, Hotel 25 Betten, Baselstadt.
6170 Zimmermädchen, sofort, mittlgr. Hotel, Luzern.
6177 Portier-Hausbursche, Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
6179 Restauranttochter, nach Übereinkunft, mittlgr. Hotel, Schaffhausen.
6182 Commis de rang, sofort, grosses Hotel, Zürich.
6184 Restauranttochter, 1. November, mittlgr. Hotel, Interlaken.
6185 Commis de cuisine, sofort, mittlgr. Hotel, Bern.

WERKZEUG-KOFFER

für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekt mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unverzichtbar. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugbedingungen 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 Fibre-Koffer nach Belieben.
JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD Tel. (064) 313 73
Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

Hotelier-Restaurateur-Ehepaar sehr fachichtig und initiativ, Fähigkeitsausweise der Kantone Luzern und Bern, seit 2 Jahren in leitender Stellung, sucht

Direktion oder Gérance in Saison- oder Jahresbetriebe. Angebote erbeten unter Chiffre D C 2062 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht erstklassiger Koch in Hotel-Restaurant in Zürich. Hat Posten frei als Souschef. Offerten unter Chiffre D R 2119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Oberkellner in Saison- oder Jahresbetriebe. Angebote erbeten unter Chiffre B A 2112 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Crans s/Sierre (Valais) Hôtel de 70 lits cherche pour la saison d'hiver du 20 décembre au 20 mars une secrétaire maincourantière qualifiée, 2 langues. Faire offres avec photo et certificats sous chiffre S. E. 2120 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht Office-Gouvernante Entremetier in erstkl. Winterphorhotel mit langer Saison (Dezember bis April): Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien an Derby-Hotel, Davos.

Gesucht Saaltochter-Anfängerin und Servicelehtochter zu 1 1/2-jähriger Lehrzeit, mit amtlichem Abschluss. Eintritt sofort. Offerten an Hotel Continental, Luzern. (1582)
Borsaaltochter-Chef de service in Jahresstelle nach Luzern gesucht. Zweiklasshotel, Minimallohngarantie, 3 Hauptpraxen erforderlich, à-la-carte-kundig, Eintritt 15. Oktober 1952. Offerten unter Chiffre 1580
Restauranttochter, sprachkundig, tüchtige, per 15. Oktober gesucht. Offerten an Gashof Rössli, Würenlos/Aargau. (1581)

Stellengesuche - Demandes de places

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

Bureau und Reception

Koch, junger, der sich im Hotellfach weiterbilden möchte, sucht Stelle als Anfangs-Sekretär. Absolvent des Sekretär-Kurses der Schweiz. Hotelfachschule, Luzern, mit Saisonpraxis. Offerten unter Chiffre 4 2975 Le an Publicitas Luzern. (1589)

Salle und Restaurant

Débutante-Barmaid, demoiselle d'agréable présentation, français, anglais, cherche place. Offres sous chiffre P 12865 L à Publicitas Lausanne. (1429)
Hölländer, 26jährig, deutsch, französisch, englisch sprechend, sucht sofort Stelle als Demi-chef oder Chef de rang, in mittelgrosses Hotel. Offerten unter Chiffre 327 (1587)

- 6183 Barmaid, evtl. Anfängerin, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
6195 Buffedame, nach Übereinkunft, mittlgr. Passantenhotel, Basel.
6197 Commis de cuisine, 26-30jährig, Zimmermädchen, 15. Oktober, mittlgr. Hotel, Basel.
6199 Küchenmädchen, 15. Oktober, Hotel 45 Betten, Nähe Biel. Oberkellner, Allgemeingouvernante, Zimmermädchen, n. Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6203 Zimmermädchen, auch Anfängerin-Mihilfe in Lingerie, nach Übereinkunft, mittlgr. Hotel, Basel.
6207 Chef de rang, englisch sprechend, Sekretär, sprachkundig, sofort, Hotel 100 Betten, Luzern.
6209 Nachtportier, Anfang Oktober, mittlgr. Hotel, Zürich.
6212 Küchenmädchen, Anfangsköchin, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Zentralschweiz.
6214 2 tüchtige Zimmermädchen, sprachkundig, Anfang Nov., Erstklasshotel, Zürich.
6218 Chef de rang, sofort, Hotel 120 Betten, Lugano.
6228 Anfangsmädchen, Hausbursche-Portier, nach Übereinkunft, Kurhaus 80 Betten, Otschweiz.
6228 Buraupraktikant, sofort, Erstklasshotel, Locarno.
6229 Restauranttochter, nach Übereinkunft, mittlgr. Hotel, Biel.
6230 Chef de rang, trancheier- und fambierkundig, sofort, grosses Hotel, Biel.
6231 Chasseur, sofort, Hotel 135 Betten, Genf.
6233 Alleinkoch tüchtiger, guter evtl. mit jungem Commis, sofort, Hotel-Restaurant 20 Betten, Berner Jura.
6239 Gouvernante-Tournante, Serviertochter, sofort, mittlgr. Hotel, Bern.
6266 Commis Pâtissier, Buffettochter, Stopferin, Serviertochter, 15. Oktober, Hotel 100 Betten, Basel.
6281 Lingère, sofort, Restaurant, Zugersee.
6286 Restauranttochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Fribourg.
6274 Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 125 Betten, Saffort, Kanton Aargau.
6278 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6298 Köchin-Anfängerin, Zimmermädchen, Stütze des Patrons, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Luzern.
6309 2 Commis de cuisine, 15. Oktober/1. November, jüngere Officebursche, Küchenbursche, sofort, Erstklasshotel, Basel
6310 Buffettochter, sofort, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
6311 Restauranttochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
6318 Saaltochter, 10. Oktober, Commis de cuisine oder Entremetier, sofort, mittelgrosses Hotel, Luzern.
6324 Commis-Pâtissier, sofort, Restaurant, Zürichsee.

Perfektes Zimmermädchen Fussballspiel-apparat (Deutsche), sucht Stelle für Wintersaison. Einreise muss besorgt werden. Offerten unter Chiffre J S 2111 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Trio oder Quartett sehr bekannt noch frei für Wintersaison. Tel. (061) 466 482. Zeit: 12 bis 15 h oder ab 19 h.

Rest.-Kellner mit guten Referenzen, sucht Engagement. Geht. Offerten unter Chiffre A K 2103 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger deutscher Kellner, mit engl. und franz. Sprachkenntnissen, sucht Stelle als Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de rang für Wintersaison 1952/53. Beste Referenzen. Offerten an Walter Haas, Hotel Splendid, Interlaken.

Gesucht in Jahresstelle nach Basel: in moderne Konditorei. Eintritt 15. Oktober. Geht. Offerten an Restaurant Baslerhof, Aeschenvorstadt 55, Basel.

Gesucht Entremetier per sofort in Jahresstelle, tüchtiger, erfahrener

Wir suchen für jungen, tüchtigen Hotelierssohn der selbständig Sommerbetrieb führt und über erstklassige Referenzen verfügt, Stelle als Chef de réception, Stütze des Patrons Aushilfsstelle, Stelle in Jahresbetrieb oder Wintersaison. Anfragen erbeten an Postfach 43, Basel 2

Restauranttochter, geseteten Alters, seriös, sprachkundig, an Soosbetrieb gewöhnt, sucht passende Stelle für Wintersaison. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 366
Saaltochter, I., tüchtig, Deutsch, Franz., Englisch perfekt, sucht Stelle in mittleres Hotel. Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre 305
Serviertochter sucht Stelle in Tea-room oder Saal, ab 15. Oktober oder nach Übereinkunft. Deutsch und französisch sprechend, einige Kenntnisse in Englisch. Offerten unter Chiffre 362

Cuisine und Office

- Casserolier, Argentinier sucht Jahresstelle. Eintritt November oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 365
Chefköchin, tüchtig, entremets- und pâtisserieskundig, sucht passende Stelle per sofort. Offerten unter Chiffre 367
Koch, junger, tüchtig, feink und sauber, sucht Stelle als Entremetier in Restaurantbetrieb der Otschweiz. Platz Zürich bevorzugt. Beste Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 350
Koch (Deutscher), sucht sich zu verändern, als Chef de partie oder Alleinkoch. Beste Referenzen vorhanden. Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an E. M. Hotel Baur, Wehringen (Bern Oberland). (312)
Koch sucht Stelle per 10. Oktober oder nach Übereinkunft, neben Chef oder als Alleinkoch. Beste Referenzen. Bescheidene Ansprüche. Offerten an Zanotti Pietro B. Corsi, Haldenstr. 48, Luzern, Tel. (041) 23181.
Küchenin, Österreicherin, junge, gewandte, seit 2 1/2 Jahren in Schweizer Hotels, sucht Stelle ab Anfang Winter. Offerten unter Chiffre 368
Küchenchef, mit besten Referenzen, sucht Posten in gutes Haus für sofort oder Saison. Offerten unter Chiffre S. A. 2124 Z. Schweizer Annoncen AG, Zürich 23. (1686)

Etage und Lingerie

Zimmermädchen, sprachkundig, mit besten Referenzen, sucht Posten in gutes Haus, für sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre S. A. 2125 Z. Schweizer-Annoncen AG, Zürich 23. (1687)

Wintersaison

8360 Lingeriegouvernante, nach Übereinkunft, Hotel 130 Betten, Graubünden.

Aushilfen

8189 Koch, Aushilfe 1 Monat, Hotel 45 Betten, Biel.
8209 Engenportier, Anfang Oktober für 3-4 Wochen, mittelgrosses Hotel, Zürich.

Lehrstellen

8206 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Sanatorium Otschweiz.

Ausland - Etranger

Deutschland (Austausch)
Gesucht nach Baden-Baden, im Austausch, tüchtige fachkundige Saaltochter. Der Anfangsvertrag wird nach 4wöchiger Probezeit auf 1 Jahr abgeschlossen. Offerten mit Zeugniskopien und Photos sind zu richten an Nr. 40/AD/9319 an Hotel-Bureau, Basel (Fr. Z. in Briefmarken belegen).

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne
Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 23 92 58.
Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.
8730 Fille d'office-buffet, de suite, hôtel moyen, Yverdon.
8731 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, Yverdon.
8732 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois.
8733 Sommelière, de suite, pour 4 semaines, hôtel moyen, lac Léman.
8752 Fille de salle, sommelière, évent. débutantes, de suite, hôtel moyen, Lausanne.

Zimmermädchen, geseteten Alters, sucht Stelle zur Aushilfe für 2 Monate. Offerten unter Chiffre 369

Loge, Lift und Omnibus

Concierge-Conducteur, 4 Sprachen, sucht Winterengagement, evtl. als Portier-Conducteur oder Halle. Prima Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 337
Concierge, tüchtiger, sprachkundiger, sucht Engagement für die Wintersaison oder Jahresstelle, auch Ferienablösung. Frei a sofort. Offerten unter Chiffre 347
Conducteur, Portier, Telephonist, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle, auch Ferienablösung, frei ab 15. Oktober. Bern bevorzugt. Offerten unter Chiffre 364
Portier, geseteten Alters, 4 Hauptsprachen, sucht für Ende September für ca. 4-6 Wochen Jahresstelle als solcher, auch als Nachportier, Liftler oder Bahnportier Genf bevorzugt. Offerten an Alphonse Vincenz, Süswinkelgasse 18, Chur. (370)

Divers

Fachmann (Schweizer), junger, sucht Jahresstelle in Erstklasshotel oder Klinik (nur mittelgrossen, ruhigen Betrieb) als Hilfe in Economat, Kontrolle oder Keller, Kaffeeküche oder ein Buffet. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 420
Friseur, junger, aus Hoteliersfamilie, sucht Stelle als Praktikant, Deutsch, Französisch und Italienisch in Wort und Schrift. Luzern oder Zürich bevorzugt. Offerten an Margot Küpfer, Rigi-Klosterli, Tel. (041) 8312/13/14. (361)

Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

- 8783 Garçon de salle, garçon de maison-peintre-ébéniste, à convenir, clinique, Leyrain.
8772 2ème lingère, chasseur, de suite, sommelier, 10 octobre, sommelier, fin octobre, clinique, Leyrain.
8782 Repasseuse, de suite, grand hôtel, Lausanne.
8783 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, Valais.
8786 Sommelière, de suite, hôtel moyen, Neuchâtel.
8787 Dame de buffet, sommelière, de suite, restaurant, Neuchâtel.
8789 Lingère expérimentée (suisse), de suite, pour 1 mois, hôtel moyen, Yverdon.
8791 Fille de salle, gouvernante d'office-economat, de suite, hôtel moyen, Genève.
8793 Sommelière, de suite, restaurant, Lausanne.
8799 Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Genève.
8802 Sommelière, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
8815 Dame de buffet, sommelières, de suite, hôtel de passage, Lausanne.

Es liegen bereits zahlreiche Personalgesuche für die Wintersaison vor, die wir nicht publizieren, sondern auf welche wir die Offerten von bei uns angemeldetem Personal unterbreiten. Wir empfehlen deshalb dem Personal, sich raschmöglichst bei uns anzumelden. Hotel-Bureau.

- 8821 Jeune sommelière, parlant français (débutant), de suite, jeune garçon de maison-portier (suisse), 15 octobre, hôtel moyen, Yverdon.
8823 Cuisinière, à l'année, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
8841 2ème lingère-repasseuse, de suite, hôtel moyen, Genève.
8846 Femme de chambre-débutante, 15 octobre, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8849 Une secrétaire, une stagiaire de bureau, gouvernante, cuisinière, stagiaire-cuisine, laveuse ou laveur, à convenir, clinique, Vaud.

3. Kurs für Reise- und Verkehrsbureaudienst
5. bis 7. November 1952
Schweiz. Fremdenverkehrsverband; Dr. Franz Müller, Präsident des Schweiz. Hoteliersvereins; Dr. J. Britschgi, Direktor des Touringclub der Schweiz. Programm „Reisebureauekurs“ verlangen.
Telephon (041) 255 51.
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN, im Hotel „Montana“

Erfahrene Etagen-Gouvernante in erstklassiges Stadthotel gesucht. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E T 2098 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Per sofort oder nach Übereinkunft wird in modernen Stadtbetrieb eine fähige, zuverlässige Allgemein-Gouvernante gesucht in Jahresstelle für Economat, Wäsche, Bonkontrolle, Warenkontrolle, Personalaufsicht usw. Ausführliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Saläransprüchen unter Chiffre A G 2105 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für baldigen Eintritt tüchtiger, bilanzsicherer Buchhalter in Erstklasshotel. Bewerber mit Kenntnissen im Gastgewerbe erhalten den Vorrang. - Offerten mit Handschriftprobe, Lebenslauf, Zeugniskopien und Angabe der Saläransprüche sind zu richten unter Chiffre B H 2108 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Zürich erstklassiger, junger Oberkellner Tüchtiger Restaurateur. Offerten geht. unter Chiffre O K 2118 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht seriöser, jüngerer Hausbursche-Portier in Jahresstelle. Wenn möglich franz. oder engl. Kenntnisse. Eintritt sofort. Offerten an Hotel Anker, Rorschach, Tel. 43344

Gesucht für Wintersaison (Dezember bis Ende April): Alleinkoch Tüchtig, patissierkundig Restaurationstochter tüchtige, sprachkundige Buffettochter zuverlässige Offerten an Berghaus-Restaurant Weissflühloch, Davos-Parsonn.

Gesucht zu baldigem Eintritt in Jahresstelle II. Oberkellner für Stadthotel mit Restaurant.

Gelegenheit für fachlich tüchtigen, sprachgewandten, über gewinnende Umgangsformen verfügenden jüngeren Mann, später zum I. Oberkellner aufzurücken. Nur Bewerber mit guten Referenzen und Kenntnissen im Fambieren und Tranchieren, gute Verkäufer, belibien sich zu melden. Offerten mit Bild und Angaben betr. Alter, Grösse, Konfession am frühestem Eintrittstermin unter Chiffre O K 2114 an die Hotel-Revue, Basel 2.

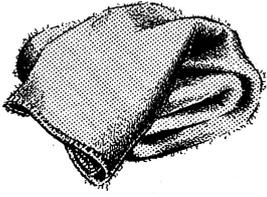
Richtigstellung!

Unterzeichneter macht hiermit folgende Richtigstellung zum Inserat vom 28. September 1952, welches wie folgt lautet:

Zu verkaufen ab 26. September 1952, diverses Mobilier im Hotel Savoy, Interlaken: Schlafzimmer, Betten, Tische, Stühle, Nachttisch, Kommoden, Fauteuils, Patent-Couches, 1 antikes Schränkchen, 1 Kupferkessel, Bilder und Spiegel (grosse Goldspiegel) sowie Teppiche und Bettvorlagen. Telefon Hotel Savoy (036) 20 54.

Um keine Irrtümer aufkommen zu lassen, stelle ich hiermit klar, dass es sich beim vorerwähnten Mobilier nicht um das dem Hotel Savoy gehörende Inventar handelt, sondern nur von mir als Hotel Savoy vermietete Gegenstände, welche nun von demselben nicht mehr gebraucht werden, so dass der unterzeichnete Eigentümer darüber verfügt und diese Möbel zur Veräusserung in Thun ausgeschrieben werden. O. Locher, Thun Baumgarten 10, Tel. (033) 214 61

Ausserordentlich günstiges Angebot



uni-farbig: beige, hell- und dunkelgrün, hell- und dunkelblau, fraise, rosa, hellgelb u. kamelhaarfarbig

Über 18000 englische WOLLDECKEN

habe ich in den letzten 3 Jahren an Private, Hotels, Pensionen und Institute verkauft.

Dank rechtzeitig getätigten Grosseinkäufen bin ich in der Lage, meine bewährten reinwollenen, englischen Wolldecken, die ohnehin die preiswertesten Decken auf dem Markte sind, zu den nachstehend günstigen Preisen abzugeben.

HOTEL-PREISE:

145 x 200 cm | 160 x 205 cm | 180 x 230 cm | 205 x 255 cm
32.- | 39⁵⁰ | 53⁵⁰ | 69⁵⁰

Beachten Sie die besonderen Grössen dieser Decken. - Verlangen Sie unverbindlich bemusterte Offerte. - Für grössere Quantitäten Spezial-Rabatte.



Basel, in der Aeschen
 Möbel, Teppiche, Vorhänge, Bodenbeläge
 Telefon (061) 2 09 25

Bar-Dancing-Grill, Engadin
 sucht für die Wintersaison

BARMAID

4 Hauptsprachen, mehrjährige Praxis Bedingung. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Bild von bestqual. Bewerberinnen erbeten unter Chiffre B M 2063 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de premier ordre au lac Léman demande pour entrée immédiate ou à convenir

secrétaire de direction

très qualifiée, sachant à fond les langues, avec connaissances de la partie hôtelière et de la comptabilité. Place à l'année. Débutantes prière de s'abstenir. Offres avec certificats, photo et présentations sous chiffre L E 2979 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

CHEF DE SERVICE

24 ans, français, allemand, anglais, bon organisateur, ayant initiative, connaissances approfondies: la restauration, vins, économique, contrôle, cherche place (saison ou à l'année). Event. étranger. Offres sous chiffre B R 2070 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

per sofort in modern eingerichtetes Hotel nach Pompeji (Italien)

Maître d'hôtel Gouvernante

Gubezahlte Jahresstellen
 Offerten unt. Chiffre M G 2060 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barkurs!

Da der Kurs vom 3. bis 15. November bereits vollbesetzt ist, wird vom 24. November bis 6. Dezember ein zweiter Kurs durchgeführt. Frühzeitig anmelden!

Prospekt „Barkurs“ verlangen. Tel. (041) 2 55 51

Schweiz. Hotelfachschule Luzern



Die

SWISSAIR

sucht

Stewardessen

Bedingungen: Schweizerin, ledig, 161-176 cm gross, gute Gesundheit, sympathische Erscheinung, gute Allgemeinbildung, Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache (mündlich), Jahrgang 1923 bis 1931.

Der Ausbildungskurs beginnt anfangs 1953. Auskunftsblatt und Bewerberformular sind bis 15. Oktober 1952 bei der SWISSAIR, Personalabteilung, Hirschengraben 84, Zürich 1, zu beziehen. Persönliche Vorstellung nur auf Einladung.

Gesucht für Wintersaison junger, gut ausgebildeter

Hotel-Pâtissier

Evtl. Zweitsaisonstelle. Offerten unter Chiffre O S 2065 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant «Gentilhomme» à Lausanne

cherche pour début octobre

2 chefs de rang
 connaissant bien la restauration à la carte, et
2 commis de rang
 français, allemand exigés

Offres avec copies certificats et photo à l'Hôtel Central-Bellevue, Lausanne.

Jeune

Gouvernante de lingerie-buanderie

demandée par clinique à Lausanne pour date à convenir. Faire offres avec tous renseignements, références, photo et copies de certificats sous chiffre G L 2067 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

nach Arosa für die Wintersaison, Hotel mit 110 Betten:

Sekretär - Journalführer
 evtl. Sekretärin
Pâtissier
Aide de cuisine
Angestellten-Köchin
Saaltöchter

Offerten erbeten an A. Birkmaier, Fahrwangen, Aargau.

On cherche, de préférence en Suisse romande, pour le printemps 1953

place d'apprenti cuisinier

pour jeune homme robuste ayant terminé l'école secondaire. Le postulant est en possession du certificat de l'Orientation professionnelle du canton de Berne. Prière d'envoyer offres détaillées à: M. Rud. Gilgen, tailleur diplômé, Alemannenstr. 43, Berne-Bümpliz

Gesucht

auf 15. November, in Restaurationsbetrieb, tüchtiger

Alleinkoch

Gubezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch an Gasthof zum Bären, Birsfelden bei Basel, Tel. 2 33 94.

Wir suchen für unsere bestausgewiesene

Sekretärin

mit perfekten deutschen, französischen und englischen Sprachkenntnissen, Cistebuchhaltung «Ruf», guten Posten für die Zeit vom 1. November bis 31. März, möglichst im italienischen oder französischen Sprachgebiet. Selbständige Kraft. Ferner ab sofort für erstklassigen

Pâtissier

Ablösung oder Aushilfsstellen bis 15. Dezember. Zuschriften erbeten an Badhotel «Tamina», Bad Ragaz, Tel. (088) 91644.

Jeune, initiative Hotelsekretärin sucht Posten in der Zentral- oder Oatschweiz (Zürich wird bevorzugt) als

Sekretärin / Aide Reception

oder
Alleinsekretärin
 Eintritt evtl. ab sofort. Anfragen sind erbeten unter Chiffre S R 2067 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôteller-restaureteur de métier (couple) 20 ans d'expérience cherche

Gérance ou Direction

Organisateur des grandes manifestations, banquets etc. Nombreuses références et patente Vaudoise de cafetiers et restaurateurs. Accepterait engagement à l'étranger. Offres sous chiffre G D 2073 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Geranten-Ehepaar

sucht Stelle als

Asst. Mgr., Mgr.

oder Pächter

in Hotel in Übersee. la Referenzen. Bereit, Ausreisekosten selbst zu tragen. Sofortiger Antritt (Ex-Mgr. Hotel Majestic, Bombay usw.). Zuschriften erbeten unter Chiffre A P 2081 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges, tüchtiges Ehepaar sucht Stelle: er als

Chef de Service

sie als
Zimmermädchen
 für Wintersaison. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre A L 2079 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Zimmermädchen

suchen Wintersaison-Stelle. Arosa bevorzugt. Mittlerer Betrieb. Offerten unter Chiff. Z M 2077 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge

Damenschneiderin

sucht Stelle als

Kinderfräulein

wo sie für den Bedarf der Familie auch beruflich beschäftigt werden könnte. Eintritt 1. Nov. oder später. Off. unter Chiffre D K 2080 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche, gelehrte

Servier-tochter

sucht Stelle in Hotel oder Tea-room, um sich in der Schweiz weiter auszubilden. Zeugnisse vorhanden. Rita Götz, Pension Eigerblick, Grindelwald (B.O.).

Fräulein, gesetzten Alters, sucht Stelle als

I. Buffetdame oder Gouvernante

*Offerten sind erbeten unter Chiffre G E 2068 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fächthältige, sprachkundige

Restaurations-tochter

sucht Stelle in erstklassigen Speiseraum oder Tea-room. Offerten erbeten an A. Dubach, Allmendend, Erlenhofstr. 5.

Junger

Chef de rang

Schweizer, 4 Sprachen, und junges

Zimmermädchen

italienerin
 suchen Stelle für Wintersaison. Offerten unter E C 406, Poste restante, Montreux 1.

Tüchtige, selbständige Schweizerin, sehr zuverlässig, sucht Stelle als

Lingère-Stopferin

in Hotel, Zürich oder Umgebung bevorzugt oder Zentralschweiz. Gefl. Offerten unter Chiffre A G 2088 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Temperament gewinnen

Fortus-Kur (Fr. 26.-) gegen Gefühlskälte, Nerven- und Sexual-Schwäche, Mittel-Kur Fr. 10.40, Probe Fr. 2.10 in Apotheken und Drogerien. Distrib. durch Fortus-Versand, Zürich, Telephone (051) 27 50 67.

Gesucht sehr gut präsentierende, sprachgewandte

Serviceleiterin-Verkäuferin

mit Keller- und Küchenkenntnissen. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Lebenslauf sind zu richten an Herrn U. Prager, Rest. Mövenpick, Claridenhof, Zürich 2.

Cherché

Demi-chef de rang

Entrée toit de suite. Place à l'année. Faire offres avec photo et certificats restaurant «Le Mazot», Bar-grill, 13, rue Kléberg, Genève.

Gesucht

von erstkl. Stadtraum per 1. November, evtl. etwas früher, tüchtiger, gut ausgebildeter

Küchenchef-Alleinkoch

Offerten mit Saläranspruch unter Chiffre K A 2068 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige, selbständige

KÖCHIN

in Tea-room-Restaurant. Angenehme Jahresstelle. Guter Lohn. Offerten mit Zeugniskopien an A. Müller, Tea-room-Restaurant Stadthof, Rapperswil (Zürichsee).

Gesucht für Wintersaison 1952/53:

Küchenchef
Commis de cuisine
Pâtissier
Sekretärin
Oberkellner jüngerer
Saaltöchter
Zimmermädchen
Portier
Office- u. Küchenmädchen
Anfangs-Gouvernante

Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten an Direktion, Hotel Braunwald, Braunwald (Glarus).

Gesucht anständiger, in allen Sparten versierter

Restaurationskoch

mit Frau zur Mithilfe in Lingerie, Buffet und Service. Jahresstelle. Ausführliche Offerten unter Chiffre K L 2101 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Gesucht

in Erstklasshotel in Graubünden mit Winter- und Sommerbetrieb:

Conducteur
Chefs de partie
Restaurations-tochter
Saaltöchter, Zimmermädchen
Cafeköchin, Buffetochter
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre G B 2097 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrener Hotelier-Restaurateur Mitglied des SHV. und WV. Leiter eines erstkl. Sommerferienbetriebes im Berner Oberland,

sucht Wirkungskreis für den Winter, evtl. auch Pacht

eines mittleren Geschäftes. Gefl. Offerten unter Chiffre W P 2094 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Tomorin, ein Geigy-Präparat gegen Ratten und Mäuse im Haus, in Vorratslagern, etc. Kein Ködermittel, sondern ein Streumittel, daher sichere Wirkung. Streudosen à 500 g Fr. 4.80 Packung à 5 kg Fr. 6.55 per Kilogramm Packung à 10 kg Fr. 6.— per Kilogramm Packung à 25 kg Fr. 5.40 per Kilogramm In üblichen Fachgeschäften erhältlich. Patent

Tomorin

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Die Kochkunst in Interlaken

Damals, im Jahre 1924, anlässlich des Salon Culinare in Interlaken, feierten unästhetische Wachsarbeiten sowie überschwebliche Aufbauten, als Überrest einer dekadenten Kochkunst, noch vielfach höchste Triumphe.

Seither überholte jedoch unser mehr realistisch eingestelltes Zeitalter alles zu Prunkhafte und Gekünstelte, speziell im Revier der klassischen Küche, um in schlichteren, der Natur besser angepassten Formen neue und zugängliche Schönheitsbegriffe zu schaffen. Damit wurde die Basis für unsere Schweizer Kochkunst gesichert, die ihr Hauptgewicht auf eine einwandfreie Zubereitung und auf eine zweckmässige Aufmachung der Speisen legt.

Die nationalen Koch- und Fachausstellungen sind dabei zu Marksteinen von ausgeprägter Bedeutung geworden: sie vertiefen bei den Exponenten unserer Köchenschaft das berufliche Können und erzeugten Liebe zur Arbeit sowie neue Kräfte zum erspriesslichen Schaffen.

Jedenfalls vermochte der III. Salon Culinare in Interlaken, vom 6. September letzthin, durch den zweckmässigen Aufbau der Schau und durch die unverfälschte, bekömmliche Linienführung in der Ausarbeitung der Gerichte, die vorteilhafte Entwicklung unserer nationalen Kochkunst - von damals 1924 bis heute - nachhaltig zu demonstrieren.

Obchon man von einer Jury Abstand nahm, war der Köchenschaft für diese Schau nur bestes Können wegeleitend. In der ganzen Demonstration widerspiegelte sich ein enormes Buffet froid, in ausgeglichener, mannigfacher Aufmachung, von der pikanten Vorspeise bis zur süssigen Kunst. Selbst verwöhnte Kenner fanden nur höchstes Lob für die zweckmässigen Anrichtarten und für die bekömmliche Kunst des Kochens.

Damit sollen die „Schnitzer“, die in Interlaken zutage traten, aber in bescheidenerer Masse als sonst üblich, nicht verschwiegen werden. Überladene Platten oder gedrängte Anrichtarten waren spärlich wahrzunehmen. Dafür hatte sich das neue, gegenteilige Übel, das zu „weitmäschiger“ Anrichten, bereits eingeschlichen. So war bei einem bestimmt nicht ungeschöner angerichteten Stück Contre-Filet, mit vorgelegten Tranchen und einiger Garnitur, von der essbaren Ware zur mächtigen Silberfläche proportional nicht die gewünschte Wirkung erzielt worden. Wohl an, angemessene Zwischenräume vom Hauptstück zur Garnitur sowie von Beilage zu Beilage sind in Ordnung - aber jedes Zuviel wirkt sich hier inmitten eines Bufetes störend und zu bildmässig aus, oder man müsste sich rechtzeitig auf die Socken machen, um auch für die andern Gerichte ebenmässiges Geschirr zu bekommen - um schliesslich den gewollten Zweck doch nicht zu erreichen.

Rot muss eine verführerische Farbe sein, denn die nachgeahmten Giftpilze aus essbarem Material (Tomaten usw.) trieben auch in Interlaken, im Angesicht der reinsten aller Jungfrauen, ihr sündhaftes Wesen, obchon massgebende Küchengeister längst darauf hingewiesen, dass giftige Pilze, auch in Nachahmung, nichts, rein nichts in der Küche zu suchen hätten.

Bei einer Kalbsbrust wurden die vorgelegten Tranchen gegen das Hauptstück gelegt, was besseren Bedienung des Gastes nach vorne gekehrt. Wie schon früher mehrmals auf diesen Fehler hingewiesen wurde, konnte auch das Belagen der Plattenränder mit Zitronenscheiben und dergleichen bis heute noch nicht ausgemerzt werden. Denn selbst beim besten Willen können kalt gedachte Forellen, auf einer eher etwas zu kalten

Platte, deren Rand sogar mit ungeschälten Zitronenscheiben belegt war, nicht als vorbildlich bezeichnet werden.

Diese und ähnliche kleine kulinarische Vergehen wurden jedoch durch den vorzüglichen Eindruck der vielen guten und vorzüglichen Arbeiten vorteilhaft in einen ausgeglichener Rahmen versetzt. Horats' œuvre, Canapés, Saumons, Langoustes, Homards, Timbale und Paupiettes de sole verrieten in ihrer Aufmachung hohes kulinarisches Verständnis sowie eine glückliche Hand zur dekorativen Gestaltung. Ob in raffinierter oder in einfachster Herrichtung, stets, in allen Belangen wurde das Anmutige mit dem Schönen verbunden.

Der in vollendeter Symmetrie verfertigte „Brochet farci batilère“, wie die in höchster Schlichtheit, sauber angerichtete Forelle (Truite du lac) dürfen eben in ihrer Art, in getrennten Klassen, als Vorbild dienen.

Bei der „Galantine de faisán à l'ancienne“ war die Bemerkung zu hören, dass die zeitweilige Anrichtkunst direkt auf der Platte des Gerichtes kein „plumage“ mehr dulde. Gewiss, diese Einwendung mag im allgemeinen ihre Berechtigung haben. Aber hier wurde das Gefieder des Fasans direkt hinter die ausgezeichnet dressierte Galantine gesetzt, und zwar mit dem sichtbaren Vermerk „à l'ancienne“.

Die insgesamt günstig beurteilten Pâtés, Galantines und Terrine, wurden einzig bei einer Platte durch die zu wulstigen, daher nicht durchgebakenen Teigfalzen etwas benachteiligt. „Les trois filets gastronomes“: drei verschiedene ganze Filets, das eine der Gattung entsprechend englisch gebraten, alle in Gänseleber-Farce zu einem Stück eingewickelt und in Pastententig gebacken boten in sauberer Darstellung eine neue Idee, die jedoch noch die Probe der Praxis zu bestehen hat.

Von der appetitlich und schlicht angerichteten Truthenne (le blanc de dinde aux truffes) über das Selle de veau, Selle de chevreuil, Filets de boeuf (Beaugard et Wellington), Chaudroid de volaille, Jambons et Mirlots, Médailles, Côte et Langue de boeuf, Carrée de porc, etc., war in angenehmer Diversität, von der guten Herrichtung bis zur stilreinen und vollendeten Aufmachung alles vertreten.

Einige vortrefflich hergerichtete Restaurationsgerichte vermehrten bei dem glanzvollen Bild der ganzen Schau, in verstärkter Masse, das Bestreben der wahren Kochkunst: aus der Praxis für die Praxis. Dies ein erster Wunsch, dem künftig allenthalben vermehrte Beachtung zukommen sollte.

Um schliesslich vermochten auch in Interlaken die Beflissenen der süssigen Kunst, durch ihre gefälligen und vorzüglichen Arbeiten sowie durch ihren unermüdelichen Fleiss, eine Note mit voller Anerkennung in das Ganze zu tragen. Entremets, Wedding cake, Birthday cake, Fritolletts, Phantasiertorten, Patisserie, Zuckerarbeiten u.a.m. wurden bei voller Anerkennung bestaunt.

Es ist nur zu hoffen, dass auch der nachfolgenden „Quinzaine Gastronomique“ voller Erfolg beschieden blieb, denn an guten Spezialitäten fehlte es in den Interlaken Hotels wahrlich nicht.

Wenn der III. Salon Culinare fachtechnisch und organisatorisch ausgezeichnet abschnitt, so ist doch im ersten, alle dem umsichtigen Präsidenten, Herrn Hotelier Ed. Krebs, dem unermüdelichen Präsidenten des SKV, Sektion Interlaken, Herrn Küchenchef Wälti, sowie dem Präsidenten des Hotelier-Vereins, Herrn Hofmann, zu verdanken. E. P. Wir werden in einer nächsten Nummer Bilder von einigen mustergültigen Platten bringen. (Die Red.)

En juillet 1952,

les nuitées ont augmenté en Suisse d'environ 10%.

Durant le mois en revue, l'activité hôtelière a été plus intense qu'en juillet 1951. Les tendances de l'évolution sont demeurées les mêmes que dans l'avant-saison - augmentation des apports indigènes et étranger - avec cette différence, cependant, que la reprise a été maintenant plus vigoureuse et qu'elle est due surtout aux étrangers. Ceux-ci, malgré le fléchissement du trafic anglo-suisse, n'avaient jamais été si nombreux en juillet depuis qu'il existe la statistique du tourisme (1934). Le chiffre de nuitées au regard de 1951 est monté dans les hôtels, pensions, sanatoriums et établissements de cure d'un sixième pour se fixer à 1,56 million. L'apport indigène s'étant également accru de 8% pour s'établir à 1,9 million, le total des nuitées a atteint 3,46 millions en s'élevant de 356000 ou de 11 1/2%.

L'essor est dû non seulement au beau temps, mais surtout au fait que les conditions de la concurrence internationale se sont modifiées au profit de notre pays, qui est devenu beaucoup plus attractif pour la clientèle indigène et étrangère. Cette situation est révélée par les chiffres globaux et bien mieux encore par les chiffres afférents aux hôtels et pensions, qui sont d'un huitième plus élevés qu'il y a un an. On doit aux hôtes du pays une augmentation de 139000 nuitées ou 9%, qui provient presque exclusivement du trafic d'agrément.

Le nombre des nuitées d'hôtes étrangers s'est accru de 207000 ou d'un sixième pour atteindre 1,45 million, ce qui constitue un nouveau record. Le total eût dépassé 1 1/2 million si l'affluence britannique ne s'était pas réduite d'un quart en raison de la pénurie de devises. La perte la plus sensible est notée au Tessin, où la clientèle britannique s'est réduite de deux cinquièmes, et la plus faible dans l'Oberland bernois, où les Anglais ont fourni un cinquième de nuitées de moins que l'an passé.

Fort heureusement, le recul imputable aux hôtes venus d'outre-Manche a été largement compensé par l'augmentation des groupes arrivés de la plupart des autres pays, notamment de l'Allemagne, des Etats-Unis, de la France, de la Belgique et du Luxembourg, de la Hollande, de l'Italie et de la Scandinavie.

Le gain le plus substantiel - environ 90% - est

dû aux Allemands, dont l'apport n'est cependant que la moitié de celui de juillet 1951. Nos voisins du Nord se sont rendus de préférence en Suisse centrale, au Tessin, dans les Grisons, l'Oberland bernois et la ville de Zurich. La clientèle nord-américaine, qui s'est accrue de 62%, a fréquenté surtout les grandes villes ou les centres touristiques de Lucerne, Zurich, Interlaken, Genève et Montreux. Le trafic franco-suisse s'est développé plus favorablement qu'on ne l'espérait: le gain a été d'un quart, alors qu'un léger fléchissement avait été observé en avril et en mai. L'amélioration a profité en premier lieu à l'Oberland bernois et à la Suisse centrale, qui sont avec la région du Léman les contrées préférées des Français. Les hôtes italiens ont également inscrit un quart de nuitées de plus qu'il y a un an, et surtout au profit des Grisons et de l'Oberland bernois. L'affluence des visiteurs belgo-luxembourgeois a également été bien plus forte. Les touristes luxembourgeois ont doublé le chiffre de leurs nuitées, tandis que ceux de Hollande et de Belgique l'ont accru respectivement de 18 et de 12%. Les touristes sont venus en plus grand nombre de la Scandinavie et surtout du Danemark (+64%), qui a supprimé en octobre 1951 les taxes sur les voyages à l'étranger et qui a porté en décembre de 500 à 750 couronnes le montant des devises octroyées pour des vacances en Suisse.

Comme les Grisons, le Valais a également reçu des hôtes en plus grand nombre qu'il y a un an. Les apports indigènes et étranger se sont accrues l'un d'un quart environ, l'autre de 12%. Le total des nuitées, en s'élevant aussi d'un quart, a atteint 268000, ce qui dépasse même le niveau de 1947. Plus des deux bons tiers des nuitées ont été fournies par les Suisses et un petit tiers par les étrangers, parmi lesquels les plus nombreux sont les Français (+29%), les Belges (+16%) et les Anglais (-22%).

Le mois en revue a valu aux hôtels et pensions des Alpes vaudoises un gain de 7000 nuitées ou de 12%, réalisé en bonne partie grâce aux étrangers (+17%), et surtout aux Italiens, Belges et Français.

Les résultats ne sont pas beaucoup plus favorables au Tessin, où l'on avait constaté il y a un

an une amélioration bien supérieure à la moyenne. Locarno, Ascona et Brissago ont bien été plus fréquentés qu'en juillet 1951, mais l'affluence a été moins grande à Lugano, où les Anglais ont notablement réduit leur apport.

Dans la région du Léman, l'augmentation au regard de 1951 n'a été que de 2 1/2%, car une perte de 7500 nuitées indigènes et de 7% s'oppose à un gain de 15300 nuitées étrangères ou de 7% seulement. Les chiffres enregistrés sont tous de même l'indice d'une activité très satisfaisante.

L'évolution dans les diverses régions et les différences existant d'une contrée à l'autre sont indiquées par les taux d'occupation suivants, calculés d'après le nombre des lits disponibles en juillet.

Table with 2 columns: Région du Léman (avec Genève et Lausanne) and Taux d'occupation des lits, en pour-cent. Values: 75.5, 77.5.

Table with 2 columns: Région and Taux d'occupation des lits, en pour-cent. Values: 62.1, 72.4, 60.0, 67.4, 61.4, 62.3, 50.2, 61.9, 50.2, 61.3, 52.4, 58.4, 45.5, 52.1, 48.7, 51.2.

Les grandes villes ont toutes hébergé plus d'étrangers, mais moins de Suisses qu'en juillet 1951.

Les sanatoriums et établissements de cure ont annoncé dans le mois en revue 313000 nuitées, c'est-à-dire 10000 nuitées ou 3% de plus qu'il y a un an. Le chiffre des nuitées de malades indigènes s'est réduit de 5000 ou de 2%, tandis que les malades étrangers ont fourni 15000 nuitées de plus (+16%).

Probleme der Saisonhotellerie in Graubünden

Anlässlich einer Sitzung der Geschäftsprüfungskommission des Grossen Rates des Kantons Graubünden hielt Herr Direktor Fritz Buchli, Kurhaus Tarasp, ein sehr instruktives Referat, das sowohl allgemeine wie spezifisch bündnerische Probleme der Hotellerie behandelte. Wir möchten deshalb die Ausführungen von Herrn Buchli resumierend oder auszugsweise, unseren Lesern zur Kenntnis bringen.

Direktor Buchli erinnerte daran, dass die Hotellerie seit bald 40 Jahren keine langfristige Erholung mehr kannte und dass im Gefolge zweier Weltkriege die Struktur des Fremdenverkehrs sowohl hinsichtlich der Herkunft der Gäste als ihrer sozialen Schichtung tiefgreifende Wandlungen erfahren habe. Dadurch sind die Hotellerie und so ausgesprochene Fremdenverkehrskantone wie Graubünden in eine schwierige finanzielle Lage geraten. Für die Hotellerie wird der Nachholbedarf immer grösser, weil Geldmittel gar nicht oder nur sehr schwer und sporadisch zu erhalten sind und sowohl die Banken als auch die SHTG, der Kapitalentschuldung erheblichen Widerstand entgegenzusetzen. Es wäre entschieden von Vorteil, wenn der Modernisierung der Saisonhotellerie mehr Beachtung geschenkt würde. Das Bedürfnis nach neuzeitlichem Komfort wird immer grösser und neue Investitionen machen sich bezahlt. Der Hotellerie ihre Existenzberechtigung nur deshalb abzusprechen, weil ihr Krisen im Winter und im Frühjahr Wunden geschlagen haben, weil ausländische Devisenschwierigkeiten den Reiseverkehr behindern, wäre sicher nicht gerecht. Das Übel ist leicht zu diagnostizieren. Da die Saisondauer eine sehr kurze geworden ist und die Zeit der Vollbeschäftigung sich auf wenige Wochen beschränkt, so ist man heutzutage schon sehr damit zufrieden, wenn man nach einer Saison keine neuen Verluste feststellt, sondern ohne an Kapitalverzinsung zu denken mit ausgeglichener Bilanz abschliesst und vielleicht noch die dringenden Reparaturen und Anschaffungen bestreiten kann.

Angesichts der Unrentabilität der Saisonbetriebe mag es als bedauerlich erscheinen, dass das sogenannte „Hotelbauverbot“ abgelehnt wurde. Nachdem es sich aber allgemein und auch bei den freigebigsten Geldgebern herumgesprochen hat, dass in der Hotellerie keine Vermögen mehr zu gewinnen, sondern nur zu verlieren sind, und die überaus hohen Baukosten ohnehin dafür sorgen, dass Neubauten wenigstens in den Saisongebieten unterbleiben, ist die Ablehnung der Hotelbaufürnklausel nicht allzu tragisch zu nehmen.

Zum Personalproblem führte Herr Direktor Buchli aus:

„Es ist nur zu verständlich, dass viele tüchtige einheimische Arbeitskräfte aus der Hotellerie in weniger krisenempfindliche Industrien und Arbeitszweige abgewandert sind. Heute liegt es aber schon so, dass qualifizierte Kräfte ohne übersetzte Salärauslagen nicht zu haben sind. Die Gesamtarbeitsverträge sind sicher zu begrüssen, denn auch wir müssen mit der Zeit gehen. Aber das Salärproblem für qualifizierte Arbeitskräfte beginnt nach und nach zu dem Strick zu werden, der sich immer enger um den Hals der Saisongeheften zusammenschlingt. Dazu kommt ein empfindlicher Rückgang der Berufsmodal, der sich im Nichteinhalten abgeschlossener Verträge äussert, was oft zu sehr unliebsamen Konsequenzen führt. Wir sind deshalb in der Saisonhotellerie in starkem Masse auf ausländische Arbeitskräfte angewiesen. Aber viele von diesen kommen, wenn auch oft mit dem besten Willen, so doch ohne jede Vorschule und ohne Vorkenntnisse in den Betrieb. Es erfordert Mühe, sie einzuführen und sie im Laufe der Saison zu wirklich einermässen brauchbaren Mitarbeitern zu machen. Dazu kommt meist die mangelnde Kenntnis fremder Sprachen, alles Dinge, welche den Betrieb erschweren und einen mit leiser Wehmut an die Zeiten zurückdenken lassen, als noch jeder jeden kannte und eine Arbeitsgemeinschaft bestand, die ein Werk einsetzte. Viele Söhne und Töchter von Bergbauern finden heute noch in den Berg-hotels Anstellung und Verdienst und ihre Abwanderung in die Industrie konnte glücklicherweise zum Teil verhindert werden, was nicht zuletzt im Interesse der Bergsalzwerke selbst liegt, der ja grosse Teile des Umsatzvolumens im Fremdenverkehr zuflüssen. Bedauerlich ist, dass heutzutage viel weniger bündnerische Lehrer, deren man in Folge des Winterschulsystems früher sehr viele während der Sommerferien in allen möglichen Funktionen in der Hotellerie sah, sich für diese Tätigkeit zu interessieren scheinen.

Herr Direktor Buchli unterstrich sodann die Notwendigkeit intensiver Werbung um den einfachen Gast in allen Ländern, in denen noch Freiheit herrscht. Das bedinge aber eine schrittweise Deklassierung erstklassiger Häuser dort, wo die Nachfrage zu einer guten Durchschnittsbesetzung nicht mehr ausreicht. Schon heute geht die Entwicklung dahin, sogenannte Partys zu möglichst niedrigen Fachaalpreisen anzubieten.

Die Werbung spielt heute eine immense Rolle; sie verschlingt allerdings grosse Geldmittel, doch ist ohne sie ein Erfolg nicht mehr denkbar. Von einer stärkeren Stafelung der Schulferien verspricht sich Direktor Buchli eine gewisse frequenzbelebende Wirkung. Auch sollte nach ihm alles darangesetzt werden, unsere eigenen Landsleute zu veranlassen, ihre Ferien nach Möglichkeit im Lande zu verbringen, wenn auch nicht daran

zu denken ist, den Schweizer durch allerhand Erschwerungen von Auslandsreisen abzuhalten.

Eingehend befasste sich sodann Herr Direktor Buchli mit der Reorganisation der bündnerischen Verkehrswerbung. Der Verkehrsverein für Graubünden sollte nach ihm auf eine breitere Basis gestellt und zur offiziellen Organisation erhoben werden: „Wir müssen aus einem unseligen Partikularismus heraus und uns zu einer schlagkräftigen Kollektivaktion zusammenfinden. Das soll keineswegs heissen, dass etwa die lokale Initiative unterbunden werden soll. Aber bei aller Wahrung der örtlichen Eigenart sind die Voraussetzungen gegeben, die kantonale Werbeorganisation zu einer kraftvollen Helferlin auszugestalten... Die Saisonhotellerie ist eine der Stützen der bündnerischen Volkswirtschaft, und ihre schwierige Lage geht durchaus alle an.“

Nachdem Herr Direktor Buchli noch auf die dringende Notwendigkeit des Ausbaus des bündnerischen Strassennetzes und auf die Schädlichkeit der Rhätischen Bahn aufgezogenen hohen Tarife hinwies, gab er seiner Genugtuung darüber Ausdruck, dass das Verständnis für den „Sonderfall Graubünden“ im Unterland mehr und mehr an Boden gewinne.

La gare du Jungfrauoch a 40 ans

Le chemin de fer de la Jungfrau, construit en 1896-1912, a été ouvert à l'exploitation par étapes. En 1898 on inaugura la section Petite Scheidegg-Eigerletscher, en 1899 Rotstock, 1903 Eigerwald, 1905 Eismeer, 1912 Jungfrauoch. Lors de la première inauguration, en 1898, le chemin de fer de la Jungfrau était le premier qui fut construit à crémaillère et à traction électrique dans l'Oberland bernois. A ce moment, Guyer-Zeller, l'énergique promoteur de la ligne - que la mort devait enlever six mois plus tard - croiyait voir en 1904 la réalisation de son œuvre que beaucoup avaient qualifiée d'utopie. Mais la lutte contre le rocher se révéla difficile, car toute la ligne conduisant à l'Eigerletscher au Jungfrauoch est dans un tunnel de 7123 mètres de long qu'il fallut frayer dans le dur calcaire et le gneiss de l'Eiger et du Mönch; aussi ce tunnel ne fut-il perçé que le 21 février 1912. Le 1er août de la même année, la gare du Jungfrauoch, la plus élevée de l'Europe (3454 mètres), fut inaugurée par une modeste cérémonie. Une construction ferroviaire unique en son genre, qui avait coûté 15 millions de francs, était ainsi menée à bonne fin après seize ans de pénible labeur, et aussi de tenaces négociations entre les financiers. En 1924 fut ouvert le très confortable hôtel Berghaus, en 1931 la station de recherches scientifiques en haute montagne (prévue et financée en partie par Guyer-Zeller déjà) et en 1937 l'observatoire météorologique du Sphinx, à une altitude de 3573 mètres.

Grâce au chemin de fer de la Wengernalp et à celui de la Jungfrau, on passe en deux heures de la zone des arbres et des pâturages de Grindelwald ou de Lauterbrunnen à celle des hauts sommets et des neiges éternelles. Le contraste est saisissant. La ligne de la Jungfrau, longue de 9,2 kilomètres et qui a une rampe maximum de 25%, vainc en une heure environ une différence de niveau de près de 1400 mètres. Le Jungfrauoch n'est pas seulement le terminus de la ligne, c'est aussi le point de départ pour des courses à ski de belles randonnées dans la région des plus grands glaciers de nos Alpes et de multiples ascensions.

Le chemin de fer de la Jungfrau a transporté 86000 personnes la première année de son exploitation complète, en 1913; il en a transporté plus de 190000 en 1951 et a une valeur de propagande inestimable pour le tourisme suisse. Il a aussi une grande importance pour la science, puisqu'il permet d'accéder toute l'année à la station où l'on fait à une haute altitude des travaux extrêmement utiles, ainsi qu'à l'observatoire météorologique et astronomique du Sphinx; il rendra les mêmes services pour l'installation de télévision qu'on construit sur l'arête de la Jungfrau.

Die tiefgekühlten

CREVETTES

(roh, ohne Kopf, mit Schale) sind in Zürich und Qualität unerreicht. - Ein Versuch wird auch Sie begeistern!

Auskünfte und Preisliste durch

BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 239745



So wird die Roco-Qualität gewährleistet!



**Silber
pflege mit
Argentyl**

denn für die Pflege des kostbaren Silbers ist nur das Beste gut genug

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

Erfahrene Spezialisten zeigen praktisch, wie Sie grössten Nutzen aus der Anwendung von ARGENTYL ziehen können.

Frisch erlegtes

Wild

Reh und Hasen hat abgeben Fr. Hirschi, Metzger, Oberburg, Tel. (034) 2 30 78.

A romette

Hôtel du Parc Champéry

(Valais), 40 chambres (60 lits), Tout confort, 2 saisons. Téléphone: Zermatt 77136, Randa-Truffer-Buffer.

Lerne Englisch

The English Language Institute, Geneva Bay, Kent, heisst Angehörige aller Berufe willkommen. Sie erwerben oder vervollkommen in kurzer Zeit, unter der Anleitung qualifizierter Lehrkräfte, Kenntnisse der englischen Sprache. Erstklassige Küche, moderner Komfort. Auskunft und Prospekt durch Ar. Bayard, Eischoll (Wallis).



Roco Conservenfabrik Rorschach A.G., Rorschach

Durch immer neue Kostproben! Immer wieder müssen die Roco-Erbsen ins Examen. Feinschmecker vergleichen ihre Zartheit, ihren Schmelz, ihren Aromagehalt, sie degustieren den speziellen Roco-Aufguß, erfahrene Fachleute beurteilen die Konservierung, testen den Samen. Nichts, aber auch gar nichts wird unterlassen, um die bekannte Qualität der Roco-Erbsen jederzeit zu garantieren, ja ihre Güte und Schmackhaftigkeit noch zu erhöhen!



Roco-Erbsen ein Plus an Genuß!

Gesucht nach Zürich in grossen Restaurantbetrieb
Kochlehrling
Offerten mit handschriftlichem Lebenslauf, Schulzeugnissen und Photo an Walter König, Restaurant Zeughauskeller, Waaggasse 6, Zürich 1.

„PERDURA“
die Qualitätsmatratze!
P. HOSSTETTLER, BERN
Galgengässliweg 1,
Telephon (031) 803 96

Von Hoteller, Leiter eines Sommerseidenshotels, für den Winter zu pachten gesucht
Restaurant Pension oder kleineres Hotel

Offerten erbeten unter Chiffre P H 2010 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A VENDRE à Byron près Montreux belle propriété comprenant

Hôtel-Restaurant-tea-room
(28 lits) avec mobilier et matériel d'exploitation, 4 appartements non meublés et 3 appartements meublés. Confort. 8 garages. Grand parc. Situation tranquille et magnifique. Fr. 400'000.-, rendement brut 7,5%. S'adr. Marc Chessex, notaire, Montreux.

Direktor eines Sommerhotels (160 Betten) sucht entsprechenden

Winterposten auch aushilfsweise als

Direktor, Gérant, Stütze des Patrons
evtl. Chef de service in Hotel oder Restaurant. Frei ab 1. Oktober. Gef. Off. unter Chiffre W P 2986 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel mit 100 Betten (Engadin) sucht auf kommende Wintersaison:

- Chef de réception-Kassier
- Concierge
- Küchenchef
- Barmaid
- Portier-Kondukteur
- Etagenportier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre H E 2059 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Apprenti cuisinier

16½ ans, cherche place de suite dans Hôtel de 1er ordre Région Montreux-Lausanne-Geneve. Ecrire sous chiffre H S 2061 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!

DON'T SAY WHISKY SAY- JOHNNIE WALKER

Born 1820
— Still going Strong

Distributors
F. SIEGENTHALER LTD Lausanne Tel. (021) 23 74 33

ZU VERPACHTEN
auf 1. November 1952 modernes, erstklassig bekanntes
Hotel-Restaurant
(Jahresbetrieb) auf dem schönsten Berg der Zentralschweiz. Offerten von bestausgewiesenen Fachleuten mit Kapitalnachweis sind erbeten unter Chiffre F L 2076 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Auch Mineralwasser gibt Umsätze!

Besonders an warmen Sommertagen werden Sie feststellen können, daß auch Mineralwasser zur Steigerung Ihrer Umsätze beitragen kann, wenn Sie Eglisauer Qualitätsprodukte kühl servieren.

VIVI-KOLA
ROXY GRAPE FRUIT
Orangina
HENNIEZ Lithinée

Produkte der Mineralquelle Eglisau AG.

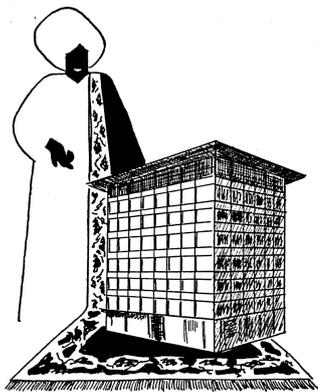
Ich suche für meinen derzeitigen
Saucier
sowie für meine
Köchin
welche jedem Posten der Küche gewachsen ist, ein Engagement für die Wintersaison 1952.
Offerten an Restaurant Fischstube, Zürichhorn.

Sekretär
ebenfalls Mithilfe in der Réception. Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugnissen, Photo und Saltrsprüchen unter Chiffre E H 2980 an die Hotel-Revue, Basel 2.

TÈRE SECRÉTAIRE
est cherchée pour le 1er novembre. Très bonne place à l'année. Offres avec certificats, photo et salaire à l'Hôtel Lloyd, Lugano.

Gesucht
nach Pontresina in gutgehendes Zweisaison-Hotel:
Zimmermädchen
Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Sekretärin für Journal und Korrespondenz, selbständig
Lingère-Glätter
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Casserolier-Heizer
Offerten mit Bild und Lohnansprüchen sind erbeten unter Chiffre Z P 2978 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In Hunderten von Hotels, Anstalten und Heimen wird stark beschmutzte Wäsche mit überraschendem Erfolg in
WYSS
WASCHMASCHINEN
gewaschen. Verlangen Sie kostenlose Beratung in allen Wäschereifragen.
OLMA ST. GALLEN: HALLE 2, STAND 265
GEBRÜDER WYSS, Waschmaschinenfabrik, BÜRON (Luz.)
Telephon (045) 566 19



Ob Neubau oder Umbau,
Schuster-Teppiche sind immer
vertreten!

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 vermieten in gut bekanntem Fremdenkurort
ob Locarno

PENSION

mit 18 Betten, fliessend kaltes und warmes Wasser
in allen Zimmern, Zier- und Gemüsegarten. Nötiges
Kapital zur Übernahme des Inventars Fr. 38000.-,
Gebl. Offerten unter Chiffre P L 2001 an
die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre
à Glion sur Montreux (altitude 700 m)

hôtel

de 80 lits. Eau courante dans toutes les chambres.
Grand parc. Situation tranquille. Vue splendide.
Convient pour Institut, établissement médical ou
maison de repos. Fr. 200000.-. S'adresser à
Etude Marc Chesse, notaire, Montreux.

HOTEL-

IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

P. Karlmann

Seldengasse 20, Tel. (051) 23 63 64. Erstkl. Referenzen.

Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés
Kuranstalten, Pensionen

Infolge Abreise nach Übersee so-
fort preiswert zu verkaufen
in grosser Industrie-Ortschaft am Bodensee, an
zentralster Lage, neuzeitlich eingerichtete

Hotel-Restaurant

mit 13 Fremdenzimmern mit fliessendem Wasser.
Gediegenes Restaurant, Speise- und Versamm-
lungs-Saal und grosse Gartenwirtschaft. Massiver
Bau, in prima Zustand. Für tüchtige Fachleute wirk-
licher Gelegenheitskauf. Preis inkl. reichhaltigem
Inventar Fr. 229000.- mit Fr. 55000.- Anzahlung.
Offerten unter Chiffre K 6737 B an die Annoncen-
Expedition Künzler-Bachmann, St. Gallen.

Zu kaufen gesucht

Elektr. Bratpfanne

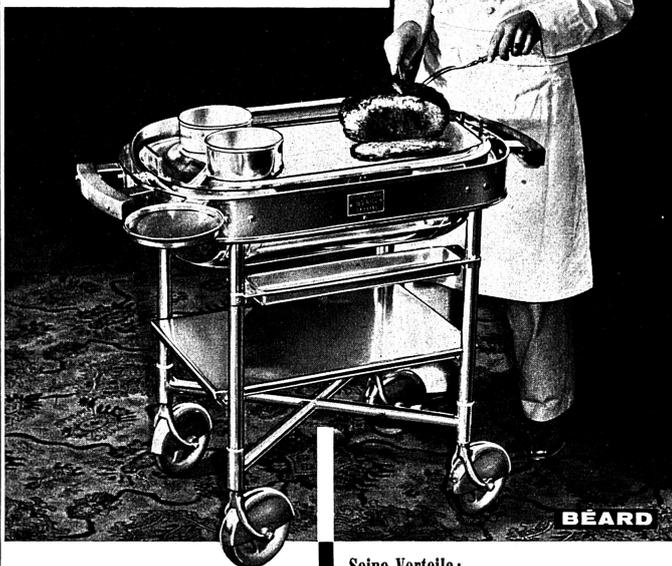
Bezahlung in bar. Hotel Hertenstein, Luzern.

LIPS-

Küchenmaschinen

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF / ZH

Ein BEARD-Tranchier- wagen gehört zum guten Ruf Ihres Restaurants



Seine Vorteile:

- * Der Braten präsentiert sich vortrefflich und mundet den Kunden.
- * Die Speisen bleiben stets warm.
- * Die Wirkung ist grosszügig und trotzdem ist der Wagen ein Sparer (Personal und Ware).

Ein dekorativer Tranchierwagen verleiht dem Restaurant die vornehme Note.

Wärme-Tranchierwagen ganz in versilberter Ausführung

Versenkbarer Deckel - zwei grosse eingebaute Gemüschüsseln und Sauciere im bain-Marie - Tellerträger - Grosse Platte für Service-Platten - Tranchierbesteckhalter Tranchierbrett.
Stahlrohrgestell auf Rädern, mit Kugellager. Der Wagen bewegt sich auf dem Teppich ebenso gut wie auf dem Parkett.

Verlangen Sie ein Angebot oder den Besuch eines unserer Vertreter.



SILBERWARENFABRIK

H. BEARD S. A. MONTREUX

Spezialisiert seit 50 Jahren in der Belieferung von Hotels
Export nach allen Ländern

Generalvertretung und Musterladen für die deutsche Schweiz:

A. Haari, Talackerstrasse 41, Zürich 1, Telephon (051) 25 11 40

Schwarztee

Unser reichhaltiges Lager und die jahrelange Erfahrung im Teehandel bieten Ihnen alle Garantie für eine zuverlässige Bedienung!
Verlangen Sie heute noch eine Offerte!

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



A vendre
pour raison d'âge à Bruges (Belgique) centre
touristique

HOTEL

le plus important de la ville. 1er ordre restaurant, salle de fête, 60 chambres. Clientèle établie été et hiver. Agencement complet. Conditions à convenir. Facilité de paiement. Au besoin, à céder seulement fonds de commerce, conditions à convenir également. Intermédiaire s'abstenir. Ecrire sous chiffre P 8422 DE à Publicitas S. A. Lausanne.

Günstige Gelegenheit!

Chrysler-

Limousine 8/9 Pl.

fabrikneu, mit allem Komfort, Modell 1952, 21 PS, umständehalber zu Ausnahmepreis zu verkaufen. Anfragen unter Chiffre B 4 2084 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Geelhaar's Teppichpflege-Büchlein, haben Sie's erhalten?

Allen unsern Freunden und Kunden verschicken wir kürzlich ein 36seitiges, lustig illustriertes Broschürchen über Teppichpflege.

Es würde so viel verlangt, dass wir es bereits in der 3. Auflage hinaussenden können. — Für alle unsere welschen Freunde schufen wir sogar eine französische Ausgabe.

Wir freuen uns, wenn wir Ihnen mit den vielen praktischen Hinweisen helfen können, die Lebensdauer Ihrer Teppiche um Jahre zu verlängern.

Auf Wunsch erhalten es auch Nichtkunden kostenlos zugesandt. Wer weiss, was nicht ist, kann noch werden!

Bitte schreiben Sie uns auf einer Karte, ob Sie die deutsche oder die französische Ausgabe wünschen.

Ein Gang zu Geelhaar lohnt sich!



W. Geelhaar A.G., Thunstr. 7 (Helvetiapl.)
Gegründet 1869 Telephon 2 21 44



A. Fischer

Agence générale pour la Suisse

Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone 5 30 43 et 5 30 44

Für den Hotelbedarf!

Bodenwische fest und flüssig. Das beliebte

Wasch- u. Universalreinigungsmittel

Geschirr, Gläser, Plättli, Schüttelsteine, Fenster sauber, schön und klar. Ebenso für Polster, Teppiche, Möbel, Waschen, Reinigen und für die Hände schonend, weil alkalisch, säure- und seifenfrei. Das bewährte

Waschmittel für die Waschmaschinen, auf Unschädlichkeit und Reinigungswirkung geprüft und begutachtet durch die Eidgenössische Material-Prüfungsanstalt St. Gallen. AVO-Produkte bestreiten Ihre Ausgaben einzuschranken. Unverbindliche Offerten durch F. Friedli, Faltachen/Reichenbach (Bern Oberland), Vertretung für den Kanton Bern. Weitere Auskunft AVO AG., Degersheim (SC), Tel. (071) 843 34.

A vendre
pour raison de famille

HOTEL

de 1er rang

dans station en vogue du Valais central (2 saisons), environ 55 lits. Sports d'hiver et d'été. S'adresser sous Chiffre H. D. 2897 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.