

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 62 (1953)
Heft: 5

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: 14.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen 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, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 58690.

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames à fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. — Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. — *Redaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 58690.

Nr. 5 Basel, den 29. Januar 1953 Erscheint jeden Donnerstag 62. Jahrgang 62^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 29 janvier 1953 No 5

Schlägt jetzt endlich die Stunde des Visums auch bei uns?

Deutschland ergreift die Initiative

In der letzten Nummer der Hotel-Revue konnten wir melden, dass Deutschland mit den Vereinigten Staaten von Nordamerika eine Vereinbarung getroffen hat, wonach amerikanische Reisende, die sich nach Deutschland begeben wollen, kein Visum benötigen. Deutsche Reisende brauchen zwar noch ein Visum für Reisen in die USA, doch wird ihnen dieses unentgeltlich abgegeben. Knapp 10 Tage später nahm der deutsche Bundestag mit allen Stimmen gegen die der Kommunisten eine vom Bundestagsausschuss für innere Angelegenheiten ausgearbeitete Resolution an, mit der der Visumzwang ab 1. April 1953 für alle Mitgliedstaaten der Organisation für europäische Wirtschaftszusammenarbeit (OECE) aufgehoben wird. Der freie Verkehr wird nur soweit beschränkt, als der Aufenthalt des Ausländers ohne Visum die Zeit von drei Monaten nicht übersteigen darf.

Logischerweise fordert die Resolution von den so begünstigten Staaten baldige Aufhebung der Einreisebeschränkungen für Deutsche nach dem Prinzip der Gegenseitigkeit.

Mit der Beseitigung des Visumzwanges für Bürger der OECE-Länder erfährt der Reiseverkehr nach Deutschland eine wesentliche Verbesserung. Es fallen durch diese Neuordnung alle die zeitraubenden administrativen Umtriebe, die mit der Beschaffung des Visums verbunden sind, weg. Und da das Visum überdies auch Geld kostet, das jeden schmerzt, weil jeder den Aufwand für einen Stempel im Pass als überflüssig betrachtet, wird auch diese Einsparung von allen Reisenden als höchst willkommen empfunden. Diese Vorteile — noch wichtiger ist der psychologische — dürften Deutschlands Stellung bezüglich des Reiseverkehrs aus den OECE-Ländern, einschliesslich Amerika, so erheblich stärken, dass daraus der deutsche Fremdenverkehr beträchtlich Nutzen ziehen würde. Die erhöhte Attraktivität für Reisen nach Westdeutschland wird nicht ohne Auswirkungen auf viele schweizerische Touristen bleiben, die nun den Augenblick gekommen erachten, auch das westdeutsche Bundesgebiet wieder in ihre Reise- und Ferienpläne einzubeziehen. Alles in allem: der deutsche Fremdenverkehr wird von dieser administrativen Liberalisierung einen beachtlichen Auftrieb erhalten. Die Schweiz aber, die im Verhältnis zu Westdeutschland immer noch glaubt, am Visumzopf festhalten zu müssen, hat das Nachsehen.

Die Schweiz vor einer neuen Situation

Ermern wir uns bei dieser Gelegenheit wieder der Ausführungen des Chefs der Polizeibehörde des Eidg. Justiz- und Polizeidepartements, Herrn Direktor Rothmunds, der durch ein begründetes Votum von Herrn alt Direktor Kesselring auf den Plan gerufen, an der Jubiläumstagung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes am 28. November in Zürich einmal mehr die Gründe darlegte, warum es im gegenwärtigen Augenblick noch nicht möglich sei, auf den Visumzwang mit Westdeutschland zu verzichten. Er wies besonders darauf hin, dass der Visumzwang mit

allen andern Ländern stets auf dem Wege der Gegenseitigkeit aufgehoben worden sei. Deutschland könne aber, so lange der Generalvertrag noch nicht abgeschlossen sei, nicht aus freien Stücken den Visumzwang aufheben. Bevor die Gegenseitigkeit nicht gewährleistet sei, wäre ein einseitiges Vorgehen der Schweiz nicht vernünftig.

Unseres Wissens ist der Generalvertrag auch heute noch nicht unter Dach; trotzdem hat sich der Deutsche Bundestag entschlossen, mit dem Visumzopf aufzuräumen und — was besonders bemerkenswert ist — einseitig, aus eigener Initiative. Die Schweiz braucht also nicht mehr auf die Gegenseitigkeit zu warten, nachdem Deutschland mit dem guten Beispiel vorangegangen ist. Auf was warten unsere Behörden noch?

Schon damals, im Zürcher Rathaus, konnte man sich des Eindrucks nicht erwehren, dass die Argumentation Dr. Rothmunds bezüglich der Gründe, die deutschseits einer Aufhebung des Visumzwanges entgegenstehen sollen, auf etwas schwachen Füßen stand und wohl vor allem dazu dienen sollte, die schweizerischen Argumente umschmackhafter zu machen. Es ist daher angezeigt, uns diese einmal etwas näher anzusehen.

Behördliche Argumente, die der Überzeugungskraft ermangeln

Die politische Entwicklung in Deutschland könne noch nicht mit aller Sicherheit beurteilt werden, weshalb es ratsam sei, auf die Möglichkeit einer gewissen Kontrolle noch nicht zu verzichten. Kann etwa die politische Entwicklung in Frankreich, Italien oder Österreich mit Sicherheit vorausgesehen werden? Bestehen Anzeichen für einen bevorstehenden Umsturz in Deutschland? Kommen Deutschlandreisende mit dem Eindruck zurück, es bereite sich eine politische Umwälzung vor in der Richtung einer neuen Diktatur? Zeigt nicht die deutsche Wirtschaft in den letzten Jahren alle Merkmale einer erstaunlichen Erholung, die auch innerpolitisch, bei allen Gegensätzlichkeiten der Auffassungen über den innen- und aussenpolitischen Kurs der derzeitigen Regierung, sich günstig auswirkt? Nein, das Argument der ungewissen politischen Situation Deutschlands entbehrt jeder Überzeugungskraft.

Wie steht es mit der angeblichen Gefahr der Überflutung der Schweiz durch deutsche Staatsangehörige, die zu Hunderten, ja Tausenden in die Schweiz kommen wollten, in der irrigen Meinung, sich bei uns festsetzen, Geschäfte eröffnen oder auf dem Arbeitsmarkt als Arbeitssuchende auftreten zu können? Die Heimschaffung solcher Leute — wurde in Zürich gesagt — wäre mit vielen Unannehmlichkeiten verbunden und würde eine ständige Quelle der Störung des gegenseitigen guten Einvernehmens zwischen der Schweiz und Westdeutschland bilden, woran gerade die Fremdenverkehrswirtschaft kein Interesse haben könne.

Mit Verlaub, auch hier sind wir anderer Auffassung. Visumfreiheit für einen Reiseaufenthalt bis zu drei Monaten bedeutet noch nicht Niederlassungsfreiheit und schliesst auch keine Arbeitsbewilligung in sich. Die Aufhebung des Visums soll doch ausschliess-

lich der Erleichterung des Reiseverkehrs dienen, diesen von lästigen und überflüssigen Fesseln befreien. Man glaube doch nicht, dass bei den Masseneinreisen deutscher Gäste im vergangenen Jahre die Visumpflicht eine wirksame Kontrolle hinsichtlich der wirklichen Beweggründe einer Schweizer Reise ermöglicht. Wer die Absicht hat, in der Schweiz ein Geschäft zu eröffnen oder Arbeit zu suchen, für den bildet das Visum — wohl aber die übrigen Vorschriften — bei der Leichtigkeit seiner Erlangung absolut keinen Hinderungsgrund mehr. Der Chef der Polizeibehörde des EJPD hat ja an der Generalversammlung des Fremdenverkehrsverbandes selbst zugestanden, dass heute die Kontrolle praktisch bereits ins Inland verlegt sei. Warum dann also immer noch das starre Festhalten an einem ärgerlichen Zopf?

Keine Gefahr für unsern Arbeitsmarkt

Für den Arbeitsmarkt vermögen wir aus den gleichen Gründen keine Gefahr erblicken. Jeder Deutsche weiss, dass für die Annahme einer Stelle im Ausland für die verschiedenen Berufsgruppen zentrale Stellen bestehen, die allein für die Vermittlung ausländischer Engagements zuständig sind. So ist nach einer Anordnung des Präsidenten der Bundesanstalt Arbeitsvermittlung und Arbeitslosenversicherung, um die Anwerbung und Vermittlung von deutschen Arbeitskräften für die Schweiz und schweizerische Arbeitskräfte für Deutschland in geregelte Bahnen zu bringen, die Zentrale und Internationale Ausgleichsstelle für das Hotel- und Gaststättengewerbe (ZIA) in Baden-Baden die alleinzuständige Stelle für die Vermittlung von Hotel- und Gaststättenpersonal nach der Schweiz. Für gehobene Angestelltenberufe (Ingenieure etc.) ist es die Zentralausgleichsstelle für Arbeitsvermittlung (ZAST) in Köln-Mülheim, und für alle andern Berufe die neu eingerichtete Vermittlungsstelle für die Schweiz beim Arbeitsamt Konstanz.

Bietet schon diese Zentralisierung der Arbeitsvermittlung Gewähr dafür, dass Deutsche nicht in Massen zur Arbeitssuche nach der Schweiz einreisen werden, so dürfte auch die Besserung der Arbeitsmarktlage in Deutschland den Anreiz hiezu dämpfen. So schreibt in der Verband der Köche in Frankfurt a/Main u.a.:

„Die wachsende Nachfrage nach gut ausgebildeten Köchen hat bei dem seit Jahren fehlenden Nachwuchses zu einer starken Personalknappheit, insbesondere während der Sommersaison, geführt. Bei dieser Sachlage wird es kaum möglich sein, den Anforderungen des Schweizerischen Hotel- und Gaststättengewerbes weder der Zahl noch der Qualität nach zu entsprechen.“

Es kommt hinzu, dass auch bei deutschen Arbeitnehmern in steigendem Masse eine Verstimmlung zu beobachten ist, die aus der strikten Ablehnung der Verlängerung von Arbeitsverhältnissen für die Wintersaison resultiert.“

Ähnlich dürften die Verhältnisse bei verschiedenen anderen Berufen liegen. Es ist somit kaum wahrscheinlich, dass eine Überschwemmung der Schweiz mit deutschen Arbeitskräften zu befürchten ist, zumal ja infolge des Erfordernisses einer Arbeitsbewilligung für diese Leute nur Schwarzarbeit in Frage käme, die aber bei den bestehenden Kontrollmöglichkeiten keine ernst zu nehmende Gefahr bildet. Und wenn einmal ein paar Leute wegen Verstoßes gegen die schweizerischen Vorschriften über die Grenze zurückgeschoben werden müssen — im Verhältnis zu Italien haben sich nach Aufhebung des Visumzwanges ähnliche Miss-

Les élèves de l'Ecole hôtelière cherchent des places de stagiaire

Notre semestre d'hiver se terminera le 26 mars 1953. Selon le règlement, nos élèves doivent faire un stage pratique de 5 à 6 mois ou une saison, consécutivement au cours de service, de cuisine ou de secrétaire suivi à l'école. Les «aides-directrices» peuvent être employées au bureau aussi bien que comme aides-gouvernantes à l'économat, à l'étage, etc.

Nous vous serions reconnaissants si vous nous faisiez connaître prochainement les stagiaires dont vous auriez besoin. Le bureau de placement de la Société suisse des hôteliers à Lausanne, 2, avenue Agassiz, pourra vous soumettre alors les offres que nous lui transmettrons.

Ecole hôtelière de la S.S.H. Tël. (021) 265923 Lausanne

Praktikanten suchen Plätze

Unser Wintersemester geht am 26. März 1953 zu Ende. Ein Grossteil der Schüler und Schülerinnen hat laut Règlement ein Praktikum von 5-6 Monaten oder eine Saison im Service, in der Küche oder im Büro zu absolvieren. Die sogenannten „Direktionshilfsfinnen“ können auf dem Büro, als Hilfs-gouvernanten im Economat oder auf der Etage usw. beschäftigt werden.

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

Hotelfachschule SHV. Tël. (021) 265923 Lausanne

stände auch nicht ergeben — so wird das uneres Erachtens die deutsch-schweizerischen Beziehungen in keiner Weise beeinträchtigen.

Der Visumzwang muss fallen!

Nach der beschlossenen Aufhebung des deutschen Visumzwanges scheint uns eine andere Gefahr ungleich grössere Bedeutung zu erlangen. Sollte nämlich die Schweiz weiterhin an der Visumpflicht für deutsche Staatsbürger festhalten, so müsste das von den deutschen Touristen als eine durch nichts mehr gerechtfertigte Diskriminierung empfunden werden. Daraus könnte dem schweizerischen Fremdenverkehr unabsehbarer Schaden erwachsen. Wohl hat der Reiseverkehr aus Deutschland in den letzten Jahren, nicht zuletzt dank der entschlossenen und zielbewussten Liberalisierungspolitik der deutschen Bundesregierung, einen über Erwartungen erfreulichen Aufschwung genommen. Nichts garantiert uns aber, dass dieser Aufstieg anhalten werde. Um so weniger haben wir Grund, dem deutschen Gast durch eine diskriminatorische politische Behandlung Anlass zur Verstimmung gegen unser Land zu bieten. Schliesslich gehört Westdeutschland wie die Schweiz zur grossen abendländischen Kulturgemeinschaft. Diese Schicksalsverbundenheit ist mit einer Gesinnung, die politischen Misstrauen verhält, unvereinbar. In dieser und anderer Beziehung verdienen die Ausführungen der „Deutsche Zeitung und Wirtschaftszeitung“ besondere Beachtung. Das führende deutsche Blatt schreibt u. a.:

„Der Visumzwang, geboren aus politischem Misstrauen, ist nie etwas anderes gewesen als eine Belästigung harmloser Reisender. Kein Verschwörer oder Spion wird durch ihn wirklich in seiner Bewegungsfreiheit gehemmt. Die Skorzyns und Gesinnungsgenossen reisen allemunter in der Welt umher und haben sogar in zwischen fremde Staatsbürgerschaften erworben, die sie alle Grenzkontrollen glatt passieren lassen. Es ist in der Tat nichts als das Beharrungsvermögen, die Trägheit und Selbstüberschätzung der Bürokratie allerorten, die starr und stur an ihrem Stempelsteifer und an ihren Fragebogen festhält, die längst Selbstzweck geworden sind. So wenig erfreulich es ist, wech-

eine Macht jede einmal eingeführte Gewohnheit darstellt, sei sie noch so vernunftwidrig geworden, so tröstlich wäre es doch auch, wenn es endlich gelänge, der Vernunft in dieser kleinen Frage ein Tor zu öffnen. Ist es doch sicher, dass der Nutzen der Freiheit auf diesem Gebiet in kurzer Zeit den Widerstand aller ihr heute noch Widerstrebenden überwinden und verstümmen lassen würde."

Wir erwarten den befreienden Schritt

Wir wollen nicht hoffen, dass die Hartnäckigkeit, mit welcher die Schweiz am Visumzwang mit Westdeutschland noch immer festhält, auch auf fiskalische Gründe zurückzuführen ist. Ein solcher wirtschaftlich unfruchtbarer Krämergeist stünde unserem Lande schlecht an. Wie kürzlich gemeldet wurde, beabsichtigt die deutsche

Bundesrepublik durch eine Senkung der Lohn- und Einkommensteuer um 15% einen mutigen Schritt in der Richtung steuerpolitischer Konjunkturförderung zu unternehmen. Dieses Beispiel ist auch für den Fremdenverkehr lehrreich. Der Abbau der Visumpflicht, der den Wegfall der Visumgebühren mit einschliesst, bedeutet eine so grosse Erleichterung, dass der fiskalische Ausfall durch ökonomische Vorteile ganz erheblich überkompensiert würde.

Wie immer man das Problem betrachtet, so erscheint uns heute der Abbau des Visumzwanges für deutsche Staatsangehörige überreif zu sein. Wir hoffen deshalb zuversichtlich, dass nun auch unsere Behörden in Bern nicht mehr länger zögern werden, den befreienden Schritt zu tun.

La leçon de Curnonsky

par Paul André

On a beaucoup dit qu'il fallait manger peu, et en somme manger mal, pour vivre longtemps. Gandhi avait largement dépassé les soixante-dix ans quand il fut assassiné; il était alors en pleine vigueur, et, lorsqu'il ne jeûnait pas de longues semaines pour intimider Sa Majesté britannique, il ne vivait que de fruits et de lait de chèvre. Le Dr Alexis Carrel avait d'autre part observé, dans ses laboratoires où l'on sondait avec un outillage perfectionné les secrets de l'existence, que les souris sous-alimentées deviennent plus intelligentes que les autres. Lui-même était d'ailleurs un ascète, qui se contentait volontiers d'un repas par jour, et aussi rapide que frugal. Il n'en est pas moins mort relativement jeune. Tandis qu'il y a chez les centenaires des gens dont la fourchette fut et demeure singulièrement alerte. Sans doute ne suffit-il pas, pour parvenir à l'âge patriarcal, de savoir manger et de savoir boire. Mais cela contribue certainement à prolonger nos jours. Surtout lorsqu'on sait manger et boire selon son propre tempérament, ce qui demande une connaissance de soi-même qui n'est pas le privilège de tout le monde, et une discipline plus difficile à observer que l'abstinence. La santé est premièrement un équilibre entre les besoins réels et leur satisfaction.

Tel serait, je pense, l'avis de Curnonsky — au familier *Cur*, dont on a récemment fêté à Paris les allégres quatre-vingts ans. C'est, nul ne l'ignore, le prince des gastronomes. Car les gastronomes, gens aristocratiques par tempérament, ont un prince; un prince qu'ils vénèrent et qu'ils aiment; un prince qu'ils consultent avec déférence comme un prince du goût, et qui en est assurément un, le plus fin. Mais comme ils sont aussi de mœurs démocratiques, ils ne manquent jamais d'ajouter à son titre: *élu*. Elu dans les belles années d'avant le déluge, où l'on s'amusa à fonder toutes sortes de principautés.

Il y eut même un prince des penseurs, à l'élection duquel plusieurs écrivains prirent part, en particulier Jules Romains, qui aime la blague presque autant que son immortelle personne. Ce bonhomme s'appelait Brisset; il prétendait que le latin n'avait jamais existé, et que les curés l'inventèrent pour tenir le peuple dans l'ignorance. Ses livres expliquaient par les plus cocasses étymologies, mais avec un sérieux magnifique, comment le français était né par génération spontanée. Inutile d'ajouter qu'il en était l'éditeur.

Le principat de Curnonsky aurait pu être aussi éphémère que celui de Brisset; il dure depuis environ trente ans, et son titulaire en a fait une sorte de sacerdoce de gueule, si j'ose accoupler ces deux mots pour désigner l'espèce de mysticisme qui s'y mêle. Bien qu'il ait souvent raconté comment il fabriqua son pseudonyme, il faut le rappeler, car on n'en a pas encore fini de le prendre pour un Slave issu de je ne sais quelle Moscovie. Rassurez-vous, c'est un Français de l'Anjou aux vins onctueux, et il s'appelle Maurice Saillant. Il aspirait à l'incertaine carrière des lettres, ses parents n'en voulaient rien entendre, alors il prit en latin une décision: *Cur non* (pourquoi pas?). Et comme un peu plus tard tous les Parisiens se feront un peu russes pour recevoir la visite du Tsar, il ajoutera: *sky*. Voilà comment naquit ce nom aujourd'hui célèbre: *Curnonsky*.

Curnonsky est donc avant tout un écrivain voué aux choses de la cuisine, genre qui en vaut bien un autre; un écrivain dont la plume délicate et châtiaée a deux maîtres auxquels on reviendra quand la cuistrie de M. Sartre

ne sévira plus ici-bas: La Bruyère et Anatole France. A propos, vous représenteriez-vous Jean-Paul Sartre en gastronomie? Non: cet effrayant homme ne doit manger que du linge sale, pour voir la vie si en noir. Tandis que notre Curnonsky, il a toujours vu la vie en rose, et même en chemise rose. C'est d'ailleurs la gastronomie qui l'a rendu sérieux. Il a commencé sa carrière comme nègre chez Willy, le premier mari de Colette, lequel s'entendait comme pas un à faire travailler les autres. Après lui avoir fourni plusieurs romans plutôt scabreux, mais qui sont une littérature d'enfant de choeur à côté des audaces modernes, il papillonna longtemps dans la *Vie Parisienne*, où il était le plus léger et le plus libre des conteurs.

N'oublions pas cependant qu'après ses études littéraires en Sorbonne — car cet homme si dépourvu de pédantisme a passé par la Sorbonne — il avait vécu, comme secrétaire du duc de Montpensier, dans l'entourage du prétendant au trône de France: le duc d'Orléans. Etonnez-vous maintenant qu'il ait établi à sa façon une dynastie! Ces fonctions, qui n'étaient pas astreignantes, l'amènèrent à parcourir le monde. Il poussa en compagnie de son patron jusqu'en Chine, et si vous lui demandiez quelle cuisine il préfère, il répondrait que c'est la chinoise. Pourquoi le chinois ne se trouverait-il pas en famille dans le plus

Trois bonnes nouvelles

Les bonnes nouvelles sont assez rares pour qu'il vaille la peine de les monter en épingle et de les signaler ici aussi, afin que ceux de nos lecteurs qui ne les auraient pas déjà lues dans la presse quotidienne puissent s'en réjouir avec nous!

La voie est libre pour la suppression du visa dans le trafic germano-suisse

La question du visa obligatoire pour les voyages entre l'Allemagne et la Suisse préoccupait depuis longtemps les milieux touristiques et les milieux hôteliers en particulier. Depuis plus de deux ans, combien d'hôteliers ne sont-ils pas intervenus auprès des organes de la S.S.H., lors de nos assemblées des délégués ou conférences de présidents de section, pour que la S.S.H. et les organisations touristiques compétentes réclament toujours plus énergiquement la suppression d'une entrave que l'on jugeait désuète et tracassière.

Les autorités suisses évoquent chaque fois les mêmes arguments: La suppression du visa ne peut avoir lieu unilatéralement de la part de la Suisse. La situation en Allemagne occidentale n'est pas encore assez stabilisée pour que l'on renonce à une mesure de contrôle indispensable. Il ne faut pas que les autorités allemandes puissent nous reprocher d'accueillir sans précaution des éléments indésirables et dont la venue en Suisse pourrait être une source de difficultés pour les deux pays. Les autorités allemandes ne peuvent supprimer cette mesure avant que l'accord général avec les alliés ne soit conclu, etc., etc.

Ces arguments n'avaient pas toujours paru très convaincants. La voie avait été supprimée dans les relations avec d'autres pays dont la situation n'était pas beaucoup plus rassurante que celle de l'Allemagne occidentale; et il n'en était pas résulté d'inconvénients majeurs. Mais devant la persistance des autorités, on avait fini par croire en effet qu'il ne fallait plus espérer la suppression du visa, avant que les conventions générales n'aient été signées entre les autorités allemandes et les puissances occupantes.

Grande sera donc la satisfaction de tous les hôteliers et de tous ceux qui participent d'une manière ou d'une autre au trafic germano-suisse, d'apprendre que l'un de nos vœux les plus chers pourra être réalisé alors que l'on ne s'y attendait plus. Nous ne sommes pas dans le secret des dieux, et nous ne connaissons naturellement pas les raisons qui ont retardé brusquement à néant les raisonnements si bien étayés des représentants de la division fédérale de police, qui doit agir à son tour.

C'est un grand progrès dans la voie de la libération. En cas de réciprocité après l'aug-

ment de la libération individuelle accordée aux Allemands se rendant à l'étranger, on peut bien augurer de l'évolution prochaine des relations touristiques germano-suisse. Il faut espérer que la situation économique d'autres pays permettra aussi bientôt de lever des restrictions qui avaient dû être réintroduites.

Il est vrai que sa situation en ville ne manque pas d'agréments. Tous les restaurateurs se disputent l'honneur de l'avoir à leur table; il déjeune et il dîne toujours gratis, comme n'importe quel prince de la politique. Il eût pourtant un jour ce mot désabusé: «La gastronomie ne nourrit pas son homme.» C'est qu'il a rendu à la gastronomie des services qui valent certainement plus que les avantages dont elle le comble. Il a fait comprendre avec grâce ce que c'est que le plaisir de bien manger. Et enseigne l'art de bien manger. Il lutte pour la bonne cuisine, contre celle qui trompe et qui trouve trop de dupes satisfaites.

Nul n'a mieux servi la table française, soit dans ses articles, soit dans ses ouvrages. N'aurait-ce pas apporté à la propagande touristique de nos pays un précieux concours? Il semble que la leçon de Curnonsky pourrait nous être utile. Notre carte gastronomique, sans bénéficier du prestigieux renom de la cuisine française, est admirablement variée. Elle procède de traditions qui méritent d'être mieux connues. Comment les faire connaître?

Il ne suffit pas de proclamer de temps à autre les qualités de tel ou tel plat, les mérites de telle ou telle région. Il faut accomplir tout un travail en profondeur, où précisément l'art d'écrire a sa part. Une part primordiale — à condition d'avoir le mot juste et le trait qui reste naturellement dans la mémoire. Ecrire sur les choses de la bouche n'est pas si facile que ce n'en a l'air; une prose qui donne avec ardeur dans l'exagération et les superlatifs, comme il arrive souvent, aura les plus désastreux effets. Le vrai seul porte, mais le vrai réellement expressif, et l'on ne doit pas oublier que cela demande quelque talent.

Il n'y a pas que notre diplomatie qui soit digne d'ambassadeurs; il y a aussi notre cuisine. Avec un peu de flair, et deux grains de confiance, on pourrait peut-être en découvrir qui lui permettraient de parler la langue de son rang. On soigne la préparation des mets: c'est essentiel. On soigne leur présentation: ce l'est non moins. Reste à créer l'atmosphère d'intelligente sympathie qui aidera nos hôtes à les mieux apprécier.

ment de l'allocation individuelle accordée aux Allemands se rendant à l'étranger, on peut bien augurer de l'évolution prochaine des relations touristiques germano-suisse. Il faut espérer que la situation économique d'autres pays permettra aussi bientôt de lever des restrictions qui avaient dû être réintroduites.

Les touristes danois recevront davantage de devises

Il semble décidément qu'en ce début de 1953, c'est du nord que viennent les lueurs qui éclairent notre tourisme au cours de ces prochains mois.

Après l'augmentation de l'allocation individuelle aux touristes hollandais et de l'attribution consentie aux touristes allemands, c'est au tour du Danemark d'annoncer que les attributions individuelles aux touristes pendant la prochaine saison plus qu'on n'en portait à 2000 couronnes par personne, quel que soit le pays où ils se rendent.

On sait que jusqu'à présent le Danemark pratiquait un système discriminatoire. Les touristes danois se rendant en Norvège, en Suède, en Finlande ou en Grande-Bretagne pouvaient seul prétendre à 2000 couronnes. Pour les autres pays, l'attribution en monnaie étrangère n'était que de 750 couronnes. Dans ces conditions, il était compréhensible que les touristes danois soient rares chez nous. Les frais de voyage et la modicité de la somme qu'ils pouvaient emporter leur faisaient préférer d'autres lieux de vacances.

Nous sommes heureux de voir que le Danemark a renoncé à toute discrimination et qu'il n'a pas hésité à faire un grand pas vers la libération des moyens de paiement touristiques dès que sa situation s'est suffisamment améliorée pour lui permettre de revenir à un régime plus normal.

Ne serait-ce que les restrictions anglaises et l'incertitude qui règne encore au sujet de l'avenir économique de quelques pays, on pourrait — après une longue période d'attente et même de recul — croire de nouveau dans les progrès d'un libéralisme touristique indispensable à la bonne marche du tourisme.

Le franc français ne sera pas dévalué

Depuis la crise gouvernementale qui a éclaté en France à la fin de l'année dernière, des prévisions pessimistes avaient été faites quant à l'avenir du franc français. Les restrictions réintroduites à l'exportation des devises n'avaient pas été non plus sans alarmer un certain nombre de nos concitoyens. On savait que M. Pinay n'avait pas eu matériellement le temps d'achever la tâche qu'il avait entreprise, ni de consolider une situation

qui devenait gênante pour tous ceux qui sont persuadés que l'honnêteté, le courage et la franchise demeurent les seuls moyens de redonner confiance à un peuple fort, mais qui se lassait des combinaisons politiques si savantes soient-elles.

M. René Mayer, qui poursuivra avec peut-être d'autres moyens et sous une autre forme la politique de M. Pinay n'a pas, en accordant au pouvoir, rassuré complètement l'opinion. Il reste l'homme qui a retiré les billets de 5000 frs de la circulation et la population française a gardé de cette opération financière, brutale mais nécessaire alors, un souvenir amer. C'est la raison pour laquelle on avait peur que la situation financière de la France n'oblige de nouveau ses dirigeants à prendre des mesures trop énergiques.

Les bruits d'une dévaluation étaient venus tels que le nouveau ministre des finances de la France, M. Bourgeois-Monory, a déclaré solennellement devant l'Assemblée nationale que le gouvernement s'engageait à maintenir la valeur de la monnaie à l'intérieur et à l'extérieur, contrairement à tous les bruits qui ont pu circuler tant en France qu'à l'étranger. «Je le dis solennellement», termina M. Bourgeois-Monory, «c'est mon premier devoir envers la nation».

En ce domaine, il convient de ne pas toujours prendre pour argent comptant les déclarations officielles. De trop célèbres exemples nous le confirment. Mais dans les circonstances actuelles, il ne semble pas que le gouvernement français ait le moindre avantage à procéder à une dévaluation. Le dernier alignement du franc a été suivi d'une telle hausse de prix que le bénéfice de la manipulation se paie chèrement. La situation de ceux qui ne peuvent compter que sur des revenus fixes s'est aggravée et toute opération monétaire ne pourrait que saboter la confiance qui existerait encore entre le peuple et ses dirigeants.

La déclaration gouvernementale semble donc confirmer un état de faits. Nous nous en réjouissons, car une dévaluation aurait été plus néfaste encore au trafic franco-suisse que des restrictions monétaires que l'on espère temporaires.

Der Fremdenverkehr in der Schweiz im November 1952

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Der November ist seit jeher die frequenzschwächste Jahreszeit. Diese Feststellung gilt auch für den Berichtsmontat, wurden doch von den *Hotels und Pensionen* bloss 627'000 Logiernächte gemeldet, die einer landesweiten durchschnittlichen Bettenbesetzung von 24 Prozent entsprechen. Berücksichtigt man bei der Berechnung der Bettenbesetzung auch die 77'000 Gastbetten der rund 17'000 geschlossenen Betriebe, so sinkt die Quote sogar auf 13 Prozent.

Fremdenverkehr im November 1951 u. 1952

Jahre	Arrivés			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Auslandgäste	Total	Schweizer Gäste	Auslandgäste	Total
Hotels, Pensionen						
1951	124 216	68 106	192 322	432 475	207 215	639 690
1952	123 991	71 242	195 233	420 255	206 255	626 780
Sanatorien, Kuranstalten						
1951	1 555	830	2 385	171 319	95 126	266 445
1952	1 476	767	2 243	162 296	96 018	258 314
Total						
1951	125 771	68 935	194 707	603 794	302 341	906 135
1952	125 467	72 009	197 476	582 551	302 543	885 094

Dass die letztjährigen Novemberergebnisse nicht mehr ganz erreicht wurden (— 2 Prozent), ist zur Hauptsache auf ein Nachlassen der Inlandfrequenz, genauer gesagt auf einen Ausfall an Übernachtungen berufstätiger Dauergäste zurückzuführen (— 10 000). Der saisonbedingt schwache Ausländerverkehr — es wurden für ausländische Gäste nur 207 000 Logiernächte registriert — vermochte sich annähernd auf der Höhe des Vorjahres zu halten. Die Besucher aus Grossbritannien, Frankreich, Ägypten und einigen anderen Ländern waren zwar weniger zahlreich als damals, dafür hielten sich mehr Amerikaner, Deutsche, Belgier und Italiener in unserem Lande auf.

Während der „toten Saison“ wickelt sich der Fremdenverkehr vorwiegend in den grossen und mittleren Städten ab, auf die im Berichtsmontat drei Viertel der Ausländerfrequenz und gut die Hälfte des Gesamtverkehrs entfielen. An der Spitze steht Zürich mit 116 000 Übernachtungen und einer mittleren Bettenbesetzung von 69%. In Genf wurden 75 000 Logiernächte gebucht und 58% der Gastbetten beansprucht. In merklichem Abstand folgen Lausanne (38 000), Basel (28 500) und Bern (26 400) mit Besetzungsquoten von gegen über 50%. Im allgemeinen wurden die Vorjahresergebnisse in den Städten etwas übertroffen oder doch annähernd erreicht. Einzig Genf, das weniger Schweizer und weniger Ausländer beherbergte als im November 1951, fällt mit einer Abnahme von 7% etwas aus dem Rahmen. Ausserhalb der Städte hatte der Fremdenverkehr noch eine Bedeutung in den Kurorten am Luganer-, Langen- und Genfersee. Die mittlere Besetzung der verfügbaren Gastbetten überschritt aber nirgends 30%.

Von der Jahreszeit kaum abhängig sind die Sanatorien und Kuranstalten, deren Frequenz auch während der Zwischenmonate sechs Siebentel von jener des Hochsommersmonats August ausmacht. Die Zahl der Logiernächte der Patienten in unseren Heilstätten war mit 258 000 um 3% kleiner als im November 1951.



Überlegungen zum Postverkehrs-gesetz

Nachdem der Bundesrat die eidg. Volksabstimmung über das revidierte Postverkehrsgesetz definitiv auf den 19. April 1953 festgelegt hat, ist es an der Zeit, sich mit diesem Fragegebiet zu befassen. Heute sei vorerst nur die kurze Orientierung über die Voraussetzungen gegeben, die das Parlament bewegen haben, einer Taxerhöhung bei der Dienstgruppe Post zuzustimmen.

Es ist natürlich keineswegs erfreulich, wenn Bundesregiebetriebe Massnahmen treffen, die geeignet sind, die Lebenshaltungskosten zu verteuern. Taxerhöhungen müssen sich daher schon als unumgänglich notwendig erweisen, wenn sie Aussicht haben wollen, vor dem Volk Gnade zu finden. Gegen das revidierte Postverkehrsgesetz ist bekanntlich das Referendum ergriffen worden, was uns Gelegenheit gibt, uns darüber an der Urne auszusprechen.

Betrachten wir zunächst einmal die Finanzlage der PTT, die sich aus den Betriebsgruppen Post, Telephon und Telegraph zusammensetzt, die in den letzten Jahren eine ganz unterschiedliche Finanzentwicklung durchgemacht haben. Während der Postbetrieb seit 1947 in wachsendem Masse defizitär ist, liefert die PTT-Verwaltung steigende jährliche Überschüsse. Die TT-Überschüsse sind von 1945-1951 von 22,5 auf 94,3 Millionen angestiegen, was eine Folge der Rationalisierung, des technischen und Verkehrssteigerungen bei diesem Dienstzweig ist, verbunden mit der weitgehenden Automatisierung des schweizerischen Telephonnetzes. Für die Betriebsgruppe Post bieten sich nur weit geringere Rationalisierungsmöglichkeiten. Ihr Betriebsdefizit wuchs von 1947-1951 von 11,6 auf 44,3 Millionen an. Verschiedene Mehrbelastungen, wie zusätzliche Teuerungszulagen an das Personal, Durchführung des neuen eidg. Beamtengesetzes, erhöhte Ablieferungen an die Transportanstalten, Erhöhung der Beiträge an die Eidg. Versicherungs-kassen usw., lassen leider ein rasches weiteres Anwachsen der jährlichen Defizite der Postverwaltung erwarten, und zwar dürften sie schon bald auf 70-80 Millionen im Jahr ansteigen, wenn keine Massnahmen ergriffen werden. Damit würde in der Gesamtrechnung der PTT der Überschuss der TT bald nahezu durch die Defizite der Post aufgesogen. Für die Ablieferung der PTT an die Bundeskasse bliebe dann nicht mehr viel übrig. Zur Zeit beträgt die Reinertragsablieferung 50 Millionen im Jahr, es bestehen aber Pläne, im Rahmen der definitiven Bundesfinanzreform diesen Einnahmeposten des Bundes bis auf 75 Millionen pro Jahr zu steigern. An dieser Ertragsablieferung kritisiert man nicht, sondern, indem sich einwenden liesse, ein Bundes-

regiebetrieb wie die PTT habe für möglichst billige Taxen für das Publikum zu sorgen und sei nicht als Fiskalquelle für den Bund auszubauen. Mindestens ebenso berechtigt aber ist der Einwand, dass ein defizitärer Postbetrieb notwendig ist, indem auch dieser Bundesbetrieb nach dem Prinzip der Eigenwirtschaftlichkeit zu gestalten sei. Schliesslich kann man es niemandem zumuten, jährlich Millionendefizite zu decken, die dadurch entstehen, dass die Postbenützer zu niedrige Gebühren bezahlen, die die effektiven Kosten der Post für die Ausführung der ihr übertragenen Aufträge nicht ausgleichen. Besonders verurteilenswert ist für die Post die Beförderung der Inlandpakete, auf welcher Dienstleistung der Post schon 1949 ein Ausfall von 31 Millionen entstand. Bei der Geld- und Bankpost arbeitet die Postverwaltung mit 16-19 Millionen defizitär im Jahr. Eine Heraussetzung der Taxen, namentlich für die Inlandpakete und für den Postcheckverkehr, drängt sich daher als Notwendigkeit auf. Das ist übrigens auch gerecht, denn der Benutzer der Post soll jene Taxen erlegen, die die Kosten decken.

Das Parlament hat nun bei den revidierten Postverkehrsgesetz vorgesehenen Taxerhöhungen vorgesehen, dass der Bundesrat den Zeitpunkt ihres Inkrafttretens selbst verfügen könnte, wobei die Gesamtmassnahme jedoch in zwei Etappen durchgeführt wird. Für den Inlandbriefverkehr wird in der ersten Etappe noch nichts geändert. Durch die gesamte Revision soll die PTT jährliche Mehrnahmen von 58 Millionen erhalten, wovon 35 Millionen auf die erste Etappe entfallen, in welcher die Abteilung Post noch nicht ganz aus der Defizitwirtschaft hinauskommt. Die Mehrnahmen der ersten Etappe werden gerade ausreichen, um eine Gesamtablieferung der PTT an die Bundeskasse von jährlich 50 Millionen sicherzustellen. Erst bei Inkraftsetzung der zweiten Etappe könnte eine höhere Reinertragsablieferung an die Bundeskasse effizienter werden, und gleichzeitig würde dann die Dienstgruppe Post, für sich allein betrachtet, ebenfalls selbsttragend. Es hängt von einem weiteren Parlamentsbeschluss ab, ob später auch die zweite Etappe in Kraft gesetzt wird.

Zuweilen wird die Frage erhoben, ob nicht durch eine Vereinfachung der PTT-Verwaltung beträchtliche Einsparungen im Betrieb möglich wären. Ein Entwurf zu einem „Postorganisationsgesetz“ liegt bereits vor, doch wird er von den zuständigen eidgenössischen Verwaltungsstellen erst weiter verfolgt, wenn das schickals des revidierten Postgesetzes festgestellt ist, über das wir am 19. April nächsthin abzustimmen haben. Dr. O.B.

10	Italien	89%	320%
11	Norwège	75%	70%
12	Pays-Bas	75%	187%
13	Portugal	85%	totalément libéré
14	Royaume-Uni	46%	70%
15	Suède	81%	145%
16	Suisse	89%	totalément libéré
17	Trieste	ne publie pas de chiffres	
18	Turquie	65%	néant

1) Pour l'Allemagne: 1949.
2) Une indication parue vers le 24 janvier a annoncé que ce montant a été augmenté à la contre-valeur de 2000 Kr. dan. soit 280 Dollars, ce qui placerait le Danemark parmi les Pays «praticquement libérés».

Il résulte de notre tableau que, parmi les 18 pays de l'O.E.C.E.:

- 4 (Belgique, Luxembourg, Portugal et Suisse) ont complètement libéré leurs paiements touristiques alors qu'ils ont encore contingentés un pourcentage très modeste de leurs importations.
- 5 (Allemagne, Danemark, Italie, Pays-Bas et Suède) ont plus ou moins largement dépassé la «Standardquote» de 100 dollars.
- 3 (Autriche, France, Grande-Bretagne) ont plus ou moins dépassé, le pourcentage de libération appliqué au secteur des importations.
- 2 (Irlande et Norvège) restent au-dessous du coefficient de la libération de leurs importations.
- 3 (Grèce, Turquie et Islande) n'accordent aucune attribution ferme, mais examinent chaque demande individuellement.
- 1 (Trieste) ne publie jusqu'ici aucun règlement spécial, mais il est très probable que les autorités locales, en ce qui concerne les attributions en devises de voyage, se conforment à la législation italienne.

Nous terminerons notre résumé en reproduisant ci-après la section IX qui porte le titre:

Perspectives d'avenir

Le tourisme européen d'après-guerre est caractérisé par certaines tendances qui persistent déjà depuis deux ou trois ans et qui continueront vraisemblablement à se manifester. Bien que l'année 1951 ait vu diminuer en Europe le nombre des touristes en provenance des Etats-Unis, il paraît légitime de supposer qu'il ne s'agissait là que d'un recul temporaire dû à la situation mondiale, et devant être suivi d'un nouvel essor. Un certain nombre d'autres tendances affectent l'ensemble du tourisme en Europe — qu'il s'agisse du

tourisme américain, intra-européen ou d'autre provenance.

En premier lieu, la durée des séjours individuels tend à s'allonger; en second lieu, les touristes sont de plus en plus itinérants: ils visitent, au cours d'un même séjour, plusieurs centres, voire plusieurs pays, en sorte que la durée de villégiature dans un centre donné diminue plus vite encore que la durée moyenne de séjour en Europe. La moyenne des dépenses individuelles tend également à diminuer à mesure que le nombre des touristes augmente. Parmi les autres facteurs on citera l'accroissement du revenu national, l'évolution de la répartition des revenus individuels, le nombre croissant des congés payés, qui contribue tous à élargir la clientèle touristique. A ces facteurs s'ajoute l'évolution des moyens de transport. Les touristes européens voyagent de plus en plus par la route, principalement en voitures particulières. Les transports aériens au tarif réduit progressent vraisemblablement au détriment des transports internationaux classiques, maritimes et ferroviaires. Ainsi qu'on l'a déjà signalé dans le Rapport, on voit actuellement se réaliser les conditions nécessaires à une expansion continue du tourisme européen. Le problème du transport a cessé d'être un sérieux obstacle et le développement du trafic n'est plus limité par des impossibilités techniques, mais seulement par des considérations de prix.

Le problème de l'hébergement deviendrait beaucoup facile si les efforts tendant à allonger la saison touristique et à élargir les vacances portaient leurs fruits. Il en résulterait, notamment, ipso facto, une baisse des prix de revient de l'industrie hôtelière, ce qui permettrait de réduire les prix des services. Mais, jusqu'à présent, aucun progrès appréciable n'a été accompli en ce domaine. Ces prédictions n'ont rien perdu de leur actualité: tous les problèmes qui y sont mentionnés subsistent, mais la plupart d'eux, par exemple la baisse des prix de revient de l'industrie hôtelière, l'allongement de la saison touristique et l'influence de la diminution du pouvoir d'achat sur l'évolution du tourisme, n'ont trouvé, depuis, aucune solution satisfaisante. Il est même à craindre quelle n'en trouvent aucune — le Rapport de l'O.E.C.E. le dit d'ailleurs «expressis verbis», tant que les conditions politiques ne seront pas redevenues stables.

Dr Walter Bing (Paris)

Beste Schneeverhältnisse, schönstes Wetter, schwache Frequenz

Eine interessante Enquête des Verkehrsdirektors des Berner Oberlandes

Wer über Neujahr in irgendeinem schweizerischen Wintersportplatz in den Ferien weilte, ob als Sportler oder zur Erholung und sonst nicht am Wintersportsverkehr interessiert war, muss den Eindruck erhalten haben, dass unsere Kurorte florieren, dass die Hotels, Bergbahnen, Skischulen, Lifte usw. wirklich glänzende Geschäfte machen. Dieser Eindruck auf alle jene, die selbst wirtschaftlich nichts mit der Wintersaison zu tun haben, ist ganz allgemein und durchaus verständlich. Jedermann bildet sich schliesslich das Urteil über eine Sache so wie sie sich ihm präsentiert, wie er sie selbst erlebt hat.

Da die Bezeichnung „Januar-Loch“ in den deutschschweizerischen Sprachgebrauch Eingang gefunden hat, kommen wir nicht darum herum, sie hier zu verwenden. Sie ist der Sammelbegriff für die sehr schwachen Hotelfrequenzen, den Mangel an Dauergästen im Januar. Publizistisch und psychologisch ist es zwar vielleicht ungeschickt, das wissen wir, von der schwachen Frequenz unserer Kurorte in der zweiten Januarhälfte zu schreiben, aber volkswirtschaftlich betrachtet ist es unerlässlich, die Dinge so zu sagen wie sie sind. Überdies fühlt man sich zur Zeit in den Wintersportplätzen der ganzen Schweiz punkto Schnee- und Eisverhältnisse und Prachtsvertrauen aber sicher und glücklich. Man bedauert geradezu alle diejenigen, die nicht schnurstracks Ferien machen und in die Berge fahren können. Leider hatten unsere Gäste über Neujahr nur faibles, aber nicht so prächtiges Wetter, wie es in den letzten Wochen der Fall war. Vielleicht auch später nicht, bei aller Berücksichtigung der längeren Tage und Sonnenscheindauer im Februar und März.

In Zahlen

Wir haben, um bezüglich der Januar-Frequenzen nicht im Dunkeln zu tappen und für volkswirtschaftliche Betrachtungen zuverlässige Unterlagen zu haben, auf den Stichtag 13. Januar an sämtliche oberländischen Hotels einen Fragebogen gerichtet, dessen Beantwortung von etwas über 100 Hotels aller Stationen (70%) pünktlich erfolgt ist. Die Erhebungen zeigen folgendes Bild:

1. Durchschnittliche Hotelbesetzung am Stichtag 13. Januar = 27%.
2. Aussichten für Bettenbesetzung für die Periode 14.-28. Januar = 24%.
3. Ankunft neuer Gäste mit Aufenthaltsdauer von mindestens 5 Tagen vom 4.-13. Januar:

Schweizer	42%	Italiener	1%
Engländer	39%	Holländer	2%
Franzosen	9%	Belgier	3%
Deutsche	2%	Andere Nationen	4%

Obwohl wir uns klar sind, dass keine Statistik vollkommen ist, dürfen diese Erhebungen Anspruch darauf machen, die augenblickliche Lage zu zeigen. Leider ist die Frequenz mehr als unbefriedigend, so dass meistens verloren geht, was über die Festtage verdient wurde. Das gilt vor allem für die zweite Hälfte Januar, und es braucht gute Februar-Frequenzen, um die Januar-Ausfälle auszugleichen. Unsere Wintersaison-Promotoren müssen alles daran setzen, um in Zukunft für die Januar-Brücke bessere Frequenzen herbeizuführen. Man darf nie vergessen, dass es sich nicht nur um die Hotelbesitzer, sondern allein für das Berner Oberland um einen in die gehendste gehenden Personalbestand handelt, der in gleicher Weise in Mitteleuropa gezogen wird.

Es liegt uns sehr viel daran, im Zusammenhang mit dieser Meldung die Bitte anzubringen, die Öffentlichkeit möchte uns recht verstehen und diese Betrachtungen nicht als das übliche Klage-lied der Hotellerie aufzufassen, sondern als leidenschaftliche Beurteilung der Dinge wie sie sind. Und nun noch einmal, es herrschen allerbeste

Sportsverhältnisse und der Gast ist nie willkommener und nie besser aufgehoben als gerade jetzt; abgesehen davon, dass er keine Konjunktur-treue zu bezahlen hat.

G. M.

Anmerkung der Redaktion: Wir werden demnächst auf das Problem der Januarflaute und die Möglichkeiten zu deren Milderung zurückkommen und hoffen, dabei einige neue Gesichtspunkte in die Diskussion zu werfen.

ZAHLUNGSVERKEHR

Dänemark liberalisiert den Reisezahlungsverkehr

Auf Verfügung des Finanzministeriums ist heute infolge der ständigen Besserung der Zahlungsbilanz die Devisenzuteilung an dänische Touristen erhöht worden. Dänische Auslandsreisende konnten bisher für Reisen nach England und den skandinavischen Ländern jährlich 2000 Kronen in der Währung dieser Länder beziehen. Für alle übrigen europäischen Länder war der Betrag auf 750 Kronen festgesetzt. Nach der neuen Verfügung steht nun den dänischen Touristen für Reisen in sämtliche europäischen Länder, also auch nach der Schweiz, der volle Betrag von 2000 Kronen zur Verfügung.

Frankreich

1. Devisenzuteilung im französischen Mutterland für Auslandsreisen.

Gemäss Verfügung des französischen Finanzministeriums hat mit Wirkung vom 1. Januar 1953 an eine Neuregelung Platz gegriffen, die sich für Touristenreisen nach der Schweiz wie folgt gestaltet:

- a) Während bisher im Verlaufe eines Kalenderjahres einmal der Gegenwert von 3000 Fr. pro Person für jedes O.E.C.E. Land, das ein Reisender zu besuchen beabsichtigt, bezogen werden konnte, sind nunmehr insgesamt lediglich 6000 Fr. pro Kalenderjahr erhältlich, und zwar in zwei Raten von je 3000 Fr., deren Bezug mindestens zwei Monate auseinanderliegen muss.
- b) Im Gegensatz zur früheren Regelung dürfen jedoch beide Zuteilungen von je 3000 Fr. für ein und dasselbe Land, also beispielsweise die Schweiz, verwendet werden.



Le nouveau rapport touristique de l'O.E.C.E.

L'O.E.C.E. vient de publier un nouveau rapport sur le tourisme en Europe qui comprend 48 pages de texte, 9 tableaux et 9 graphiques. Mais toute cette documentation se limite aux années antérieures à 1952, ce qui lui enlève la plus grande partie de sa valeur d'actualité. Il n'est nullement dans nos intentions de dénigrer un travail, accompli avec tant de soin. Mais à quoi sert-il, au début de 1953, de comparer les exportations «visibles» et «invisibles» des pays membres pendant les années 1950 et 1951? La capacité d'hébergement, communiquée par 14 pays seulement, représente pour 1951, par rapport à 1949, un accroissement de 17%! Le «Comité de Tourisme» de l'O.E.C.E. ne pourrait-il pas accélérer ses enquêtes?

Les investissements réalisés en 1951 dans les industries hôtelières des pays-membre montrent que la petite Autriche vient de loin en tête, avec un montant de 44,94 millions de dollars de compte, et 22,47 millions provenant du budget. Le total de 17,79 millions de fonds de contrepartie du Plan Marshall.

Voici la liste de ces investissements pour amélioration et modernisation, construction nouvelles, etc.

Pays	en millions de dollars
1. Autriche	44,94
2. Italie	8,62
3. Royaume Uni	7,00
4. Allemagne	5,71
5. Suisse	4,00
6. Suède	2,30
7. Trieste	1,64
8. Norvège	1,00

La France qui, en 1951, a investi quelque 13,6 milliards de francs français (= 43 millions de dollars) ne figure pas dans cette liste. La Hollande aura exécuté, au printemps 1953, le programme d'investissements appliqué au titre du Plan Marshall, mais on ne connaît pas la ventilation par année; jusqu'au 30 juin 1950, elle avait utilisé pour ce programme environ 3,7 millions de dollars. La Belgique qui, à en croire le rapport précédent de l'O.E.C.E. avait dépensé, jusqu'au 30 juin 1952, un montant total de 68,6 millions de dollars (dont 21,4 millions provenant de Fonds Publics et 8,5 millions de contre-parties E.R.P.) ne figure plus sur la liste de 1951, de même que la Turquie et le Portugal.

Il ne faut cependant conclure de ces lacunes que les pays membres en question n'aient rien fait pour favoriser le tourisme et notamment leurs industries hôtelières. Le total de la capacité d'hébergement des 18 pays de l'O.E.C.E. qui s'élevait fin 1949 à 2 514 415 lits (y compris refuges et auverges de la jeunesse) avait passé à fin 1951 à 2 874 845. Pendant cette période, des modernisations et des constructions essentielles ont été effectuées.

Mentionnons qu'en Belgique on a surélévé de 2 étages le Palace Hotel de Bruxelles et on a adjoint de nouvelles salles aux hôtels «Excelsior» et «Century» à Anvers. Au Danemark plusieurs hôtels nouveaux sont en cours de construction. D'autres projets sont à l'étude. La France a nouvellement aménagé 8000 chambres et modernisé 12000 chambres de son patrimoine hôtelier. L'hôtellerie irlandaise disposera, à partir de la saison 1953, de 500 chambres et 200 salles de bain de plus. La Grèce a modernisé 4 hôtels à Athènes, 1 à Corfou, 1 à Heraclion (Crète), 1 à Mont Helmos (Péloponèse) 1 à Kalamaki près Athènes, 1 à Rhodes et 1 à Thessalonique. En

outre 5 pavillons de tourisme avec 32 lits et 4 auverges avec 125 lits y ont été aménagés.

Les Pays-Bas ont nouvellement construit 20 pensions de famille, de catégorie moyenne et ont modernisé 2 grands hôtels, celui de Scheveningen et le «Krasnapolsky» à Amsterdam. Au Portugal, on a nouvellement édifié 1 hôtel à Porto, 1 à Figueiro dos Vinhos, 1 à San Miguel et 1 à Cintra; on a modernisé 4 hôtels à Lisbonne, 1 à Chaves et 1 à Futre os Ros. En Italie 2674 hôtels, pensions et auverges ont été construits entre le 31 mai 1949 et le 31 mai 1952. Elles comprennent 36670 chambres neuves avec 54588 lits. Au Royaume-Uni enfin, on compte 7 nouveaux hôtels à Londres et 1 à Oxford.

La libération des échanges touristiques

Il faut reconnaître que dans le domaine des attributions de devises intraeuropéennes le rapport contient des faits et des chiffres qui donnent une image, si non complète, du moins assez exacte de la situation actuelle:

Voici, selon la liste publiée dans l'annexe à la section VII, les attributions de devises aux touristes nationaux, à la date du 15 décembre 1952:

18 zones monétaires		en devises (Dollars de compte)	en monnaie nationale	Observations
Autriche	36,84	1000 Schillings		
Union Belge/Luxemb.	praticquement libéré	25000fr. belg.	nombre illimité de voy.	
Danemark	108	néant	Le montant aurait été porté depuis le 24 janv. 1953 à 290 \$ (inform. non confirmé)	
France	86	10000 fr.	pour les voyages par air	
Allemagne	200	200 DM		
Grèce	néant	néant		
Islande	néant	néant		
Italie (et Trieste)	320	30000 Lire		
Pays-Bas	157	néant		
Norvège	70	néant		
Portugal	praticquement libéré			
Suède	148	néant		
Suisse	totalément libéré	totalément libéré		
Turquie	70	néant		
Royaume-Uni	70	10 Livres plus 42 \$ Sterl. toier.	pour les automobiles.	
(Angleterre et Irlande)				

Somme toute et malgré les progrès réalisés dans certains pays, autoétrés pauvres en devises, comme la Hollande et le Danemark, il n'existe actuellement que 4 pays qui ont pratiquement libéré leurs importations invisibles de toutes les restrictions de guerre. La Suisse, l'Union Belgo-Luxembourgeoise, le Portugal. Mais en comparant les résultats positifs obtenus dans le domaine de la libération des importations de marchandises avec ceux du tourisme on arrive à un bilan encore plus négatif:

Pays membres	Taux de la libération des importations (Base = Volume de 1948)	Taux de la libération des attributions de devises (Base: quota Standard = 1000)
1 Autriche	exempt de la libération	40%
2 Allemagne	81%	200%
3-4 Union Belge/Luxemb.	90%	totalément libéré
5 Danemark	75%	108%
6 France	86%	86%
7 Grèce	exempt de la libération	néant
8 Irlande	exempt de la libération	70%
9 Islande	exempt de la libération	néant

2. Devisenzuteilung in überseeischen französischen Gebieten für Auslandsreisen.
 Bisher erhielten in überseeischen französischen Gebieten domizilierte Schweizerbürger für Touristenreisen nach der Schweiz pro Jahr eine Zuteilung von monatlich 1000 Schweizer Franken je Person für höchstens vier Monate.
 Diese Zuteilung ist nunmehr in Übereinstimmung mit der allgemeinen Regelung auf monatlich 2500 ffr. pro Person für höchstens vier Monate festgesetzt worden. Die französischen Behörden haben sich allerdings bereit erklärt, auf

besonderes Gesuch in Fällen eines nachgewiesenen Mehrbedarfs höhere Beträge zu bewilligen.
3. Banknotenausfuhr aus Frankreich.

Mit Wirkung vom 11. Januar 1953 an dürfen im Reiseverkehr aus Frankreich statt 20000 ffr. nunmehr 10000 ffr. in französischen Banknoten ausgeführt werden.

Andererseits unterliegt die Einfuhr französischer Banknoten nach Frankreich betragsmässig nach wie vor keiner Beschränkung. SFV.

Erfolgreiche internationale Zusammenarbeit

Unter den internationalen Organisationen, welche auf dem Gebiete des Tourismus Aufbaubarbeit leisten, ist neben dem Comité du Tourisme der OECE, und der International Hotel Association vor allem der Internationale Verband der Fremdenverkehrsorganisation (IUOTO) zu erwähnen. Dieser hielt im Oktober des vergangenen Jahres ihren Jahreskongress in Neapel ab unter dem Vorsitz des bisherigen Staatskommissars für Tourismus in Frankreich, Henry Ingrand, der zufolge Übertritt in den diplomatischen Dienst das Präsidium überlegte. An seiner Stelle wurde der Staatskommissar für Fremdenverkehr in Italien, Pietro Romani gewählt.

In der letzten Nummer des abgelaufenen Jahres der deutschen Zeitschrift „Der Fremdenverkehr“ hat der Vertreter Deutschlands in der IUOTO, Herr Hans Seydel, einen interessanten zusammenfassenden Bericht über die Arbeiten der verschiedenen Kommissionen veröffentlicht, aus dem wir einiges auch für unsere Leser herausgreifen.

Der vom Belgier Haulot präsidierten European Travel Commission (ETC) ist es gelungen, den internationalen Personenverkehr von einer Anzahl unnötiger Hindernisse und Schwierigkeiten zu befreien. Zu erwähnen ist hier vor allem die im Februar 1951 verwirklichte Einführung einheitlicher Zollvorschriften für ausländische Reisende in allen der OECE. angeschlossenen Ländern. Eingehend studiert wurden auch die Probleme einer einheitlichen internationalen Klassifizierung im Hotelwesen und die berufsmässige Organisation der Reisebüros in den verschiedenen Ländern. Der seit Jahren in den USA. betriebenen Gemeinschaftsbewegung ist es gelungen, durch neue, gut organisierte Werbemethoden zur Belebung des Fremdenverkehrs von Amerika nach Europa beizutragen.

Neben der Organisation für europäische wirtschaftliche Zusammenarbeit haben sich die Wirtschaftskommission für Europa der UNO, die International Hotel Association, verschiedene Transportorganisationen der Schiene, der See und der Luft, u. a. auch die IATA und bedeutende Reisebüros wie Wagon-Lits/Cook und American Express, in einem Koordinationskomitee den Bestrebungen der ETC. angeschlossen und in gemeinsamen Sitzungen die einschlägigen Probleme behandelt.

Auf dem Gebiete der Pass- und Sichtvermerkerleichterungen in Europa hat die ETC. Verhandlungen mit den zuständigen deutschen und aus-

ländischen Regierungsbehörden über allmähliche Lockerung und endgültige Aufhebung des Sichtvermerkes im Verkehr mit Westdeutschland vorgesehen, das inzwischen, wie aus dem heutigen Leitartikel hervorgeht, seinerseits die Initiative zur Aufhebung des Visumzwanges ergriffen hat. Die Union wird auch weiterhin ihren ganzen Einfluss im Sinne einer Liberalisierung des Reiseverkehrs geltend machen. In der Liberalisierung der zollfreien Ein- und Ausfuhr von touristischem Werbematerial aller Art konnten besonders in Europa in enger Zusammenarbeit mit der OECE. befriedigende Erfolge erzielt werden.

Von den Arbeiten der Hauptkommission für Forschung und Organisation verdient die Aufstellung internationaler Fremdenverkehrsstatisitiken Erwähnung. Die dritte Grundkommission berichtet über das Ergebnis der Untersuchungen über die einheitliche Klassifizierung von Hotels und Restaurants. Dabei bildete die Aufstellung genauer Richtlinien, die in jedem Land der Einstufung zugrunde gelegt werden können, zunächst das Hauptproblem. In diesem Zusammenhang werden auch Fragen der Ausstattung und Modernisierung im internationalen Hotelwesen behandelt.

Die vierte Kommission stellte wertvolle Untersuchungen über die von den einzelnen Fremdenverkehrsorganisationen durchgeführte Auslandswerbung. Die Fortsetzung dieser Untersuchungen, die in den kommenden Jahren für die Werbearbeit im internationalen Reiseverkehr revolutionierende Umwälzungen mit sich bringen dürfte, wird nach Auffassung der Kommission mit einer Untersuchung der Methoden und der Technik der touristischen Marktanalyse einhergehen müssen.

Einen bedeutenden Platz nahm im Rahmen des Kongresses die Gründung des Internationalen Instituts für wissenschaftliche Erforschung des Reiseverkehrs ein.

Auf Einladung Portugals werden Kongress und Generalversammlung der Union 1953 in Portugal stattfinden.

Un touriste anglais raconte ses vacances en Suisse

Le «Manchester Guardian» a publié un long article, accompagné d'une vue des champs de neige

en amont de Saint-Moritz, sous le titre: «En Suisse avec 25 livres sterling». L'article déclare notamment que si, avec 25 livres sterling, on ne peut descendre dans les grands hôtels il est tout de même possible, avec une telle somme de passer confortablement dix jours aux sports d'hiver en Suisse. On trouve ainsi des pensions «genre chalet, la bonne nourriture suisse, une livre d'argent de poche par jour et surtout la belle neige et le plus beau paysage du monde.

Durant les fêtes de Noël et de Nouvel An, les grandes stations de sports d'hiver ont été très fréquentées, mais on a remarqué l'absence des hôtes anglais. De nombreux Anglais semblent avoir oublié que l'on est également très bien logé dans des hôtels modestes et que nombreux sont les Suisses qui ne dépensent pas plus de 300 francs, l'équivalent de 25 livres anglaises pour les vacances d'hiver.

En Suisse centrale, notamment, il y a une série de stations d'hiver parfaitement équipées et qui offrent tous les avantages des grandes stations, et où, avec 18 francs suisses par jour, on peut vivre confortablement. Grâce à un abonnement d'une semaine, on peut utiliser avantageusement les ski-lifts, prendre des cours de ski et même louer un équipement. En outre, les petites stations ont cet avantage que l'on peut s'y amuser le soir, sans être obligé de posséder un habit de soirée. La saison d'hiver actuelle, en ce qui concerne la neige et le soleil, est des plus favorables. Les visiteurs anglais ne doivent pas oublier d'emporter avec eux leurs lunettes et leur crème de soleil.»

KLEINE CHRONIK

Die Ruhezeit der Musiker in Unterhaltungsbetrieben

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat eine Verfügung über die Ruhezeit der Musiker in Unterhaltungsbetrieben erlassen. Die Verfügung tritt am 1. März in Kraft. Vorbehalten bleiben Vereinbarungen zwischen Berufsverbänden der Arbeitgeber und Arbeitnehmer, die von der zuständigen Behörde genehmigt oder zur allgemeinen verbindlichen Regel erklärt werden.

Schönes Ergebnis der Bundesfeier-sammlung

Das Schweizerische Bundesfeierkomitee schreibt: Der Abschluss der Jahresrechnung zeigt einen Reinertrag der letztjährigen Bundesfeier-Aktion von 1186261 Fr., rund 63000 Fr. mehr als im Vorjahr. Davon kommen zwei Drittel der Geschäftsforschung zu, ein Drittel der Volkskultur, und zwar speziell Bestrebungen, die darauf ausgehen, dem Volke, vorab der Jugend, guten und billigen Lesestoff zu vermitteln und so den Kampf gegen die schlechte Literatur zu führen.

Mit diesen Mitteilungen verbinden wir den aufrichtigsten Dank an alle Spender und auch an alle diejenigen, die in irgendeiner Form für diese Aktion eingetreten sind.



Todes-Anzeige

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

Frau Wwe.

Marie Walther-Bartmann

Hotel Walther und des Alpes Flims-Waldhaus

am 21. Januar in ihrem 83. Lebensjahr zur ewigen Ruhe eingegangen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident

Dr. Franz Seiler

Ein Appell zur Rheinaufgabe

Das Überparteiliche Komitee zum Schutze der Stromlandschaft Rheinfall-Rheinau teilt mit: „Die eidgenössischen Volksinitiativen zum Schutze der Stromlandschaft Rheinfall-Rheinau und zur Erweiterung der Volksrechte bei der Erteilung von Wasserrechtskonzessionen durch den Bund sind zustande gekommen. Das Überparteiliche Komitee stellt fest, dass durch die beiden Initiativen eine neue Rechtslage geschaffen wird. Es appelliert an den Bundesrat, die Behörden der Kantone Zürich und Schaffhausen und die KonzeSSIONÄRE, der neuen Rechtslage Rechnung zu tragen und dafür zu sorgen, dass die Bauarbeiten für das Kraftwerk Rheinau bis zur Durchführung der eidg. Volksabstimmung über die beiden Initiativen eingestellt und dass bis dahin auch keine weiteren Aufträge erteilt werden. Das Schweizervolk soll in Freiheit entscheiden können; es lässt sich nicht vor vollendete Tatsachen stellen. Ein Bauaufschub ist um so mehr gerechtfertigt, als mit dem Projekt des Kraftwerkes Rheinau die noch keineswegs abgeklärten Fragen der Hochrheinschiffahrt und der Gefährdung des Grundwasserstroms verbunden sind. Ein weiteres Bauen in Rheinau würde eine Missachtung des Initiativrechtes des Volkes bedeuten, was schwere politische Folgen nach sich ziehen müsste.“



Etwas vollkommen neues für automatische Geschirrwashmaschinen

RELAVIT

Geschirrwashmittel

Relavit schont Geschirr und Besteck, verleiht ihm wunderbaren Glanz und ist sparsam im Gebrauch. Relavit verhütet Kalkbildung und verstopfte Düsen. Zahlreiche Grossbetriebe verwenden Relavit und bestätigen durch spontane Zeugnisse ihre Zufriedenheit. Verlangen Sie bemusterte Offerte.

Van Baerle & Cie., AG. Münchenstein
 Chemische- und Seifenfabrik Tel. (061) 90544

Mittelgrosses Hotel im Berner Oberland
 sucht für die kommende Sommersaison folgendes Personal

Hilfs-Sekretärin
 Aide de cuisine (experimenté)
 Commis de cuisine, Casseroier
 Küchenburschen
 Officeburschen
 Officemädchen
 Portier d'étage, Gärtner

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre M H 2127 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 (Saison von Ende April bis Anfang Oktober):

Sekretärin-Journalführerin
 Aide de cuisine
 Saalkellner
 Saalpraktikantinnen
 Etaéngportier
 Anfangs-Zimmermädchen
 Liftier-Chasseur
 Wäscherin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Fam. H. Schenk, Eden-Hotel, Interlaken.

CINQ CONTINENTS APPRÉCIENT



BOLS

LIQUEURS ET GINS DE HOLLANDE

Agence générale pour la Suisse:

E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

GESUCHT
 für Erstklasshotel am Vierwaldstättersee (Saison April bis Oktober):

Lingerie-Gouvernante
I. Lingère

ferner:
Saucier, Gardemanger
Pâtissier

Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre V S 2118 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Trotz Nässe und Schmutz mühelose Bodenreinigung mit unseren

Bodenputz-Maschinen

Kleine und grosse Modelle zum Spänen, Blochen und Fegen



SUTER-STRICKLER SOHN
 Maschinenfabrik Horgen Tel. 924 624

„PERDURA“
 die Qualitätsmatratze!
 P. HOSTETTLER, BERN
 Galgenfeldweg 1,
 Telefon (031) 8 03 96

Leerne
Englisch
 in London

an den London Schools of English, 319, Oxford St., London W. 1, Spezialkurse für jeden Zweck, das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

31jähriger Kaufmann, in leitender Stellung (Fabrikintendant), 178 cm gross und schlank, mit gesunder und heissen Lebensauffassung, wünscht

Heirat

mit charmanter Tochter, die es verstehen würde, in einem eigenen Heim eine wohlnehlicke, wohlwollende Atmosphäre zu gestalten. Bildzuschriften erbeten unter Chiffre SA 79713 A an Schweizer-Annoncen AG. „ASSA“ Luzern.

J'achète
 bouteilles de vin en quantités importantes.
S. PEUTET
 Téléphone (022) 2 63 95
 Genève, 5, rue des Pâquis

Gesucht für grosses Hotel in Interlaken, Saison Ende April bis Ende September:

Sekretärin für Réception und Journal
2 Köche
7 Saalflüchter
Barmaid
Kinderfräulein
4 Zimmermädchen
2 Portiers d'étage
Hallenportier
 evtl. mit Fahrbewilligung
2 Chasseurs-Litriers
Handyman
Casseroier-Heizer
2 Küchenmädchen
3 Officeburschen
Maschinenwäscher
2 Lingeriemädchen-Stoßlerinnen

Offerten erbeten unter Chiffre R 2013 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss
 ... nur bei Inserenten kaufen!

Für den Maskenball



Astischalen „Davos“, optisch,	110 mm	1.25
Weinkelche „ „ „	120 mm	-85
Weinkelche „ „ „	130 mm	-95
Weinkelche „ „ „	140 mm	1.-
Astiflutes, glatt	165 mm	1.80
Saughalme glashell, per Tausend		13.95

mit 10% Spezialrabatt

Transfah
 GLASHALLE RAPPERSWIL
 Telephone (055) 2 18 55

Gesucht
 für Sommersaison 1953, in Hotel an prächtiger Lage im Berner Oberland:

Küchenchef (entremetskundig)
Köchin neben Chef
Küchenbursche
Gartenbursche
Alleinportier
Saaltochter
Saalpraktikantin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo gefl. an Hotel Wetterhorn, Hohlhub (Brüning-Hausberg).

Gesucht
 für kommende Sommersaison, von Erstklasshotel im Engadin, mit Zweisaisonbetrieb, tüchtige, selbständige

Economat-Officegouvernante

Gewünscht wird Person, welche befähigt ist, einem zahlreichen Personal mit Autorität und Takt vorzustehen. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre V P 2142 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Berufliche Besinnung

Das Saint-Vincent-Fest des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums von Basel

Tönt dieser Titel nicht wie ein Ruf aus weiter Ferne, wie eine Mahnung aus einer andern, ruhigeren Welt? Sicher wird mancher mit einem raschen Wort bestätigen, dass wir in unseren Tagen eine berufliche Besinnung nötiger hätten als je; doch wir haben keine Zeit! Wir glauben, keine Zeit zu haben! Es muss geradezu als ein Lichtblick erscheinen, wenn wir vernehmen, dass gegen 200 Frauen und Männer, die im Gastgewerbe tätig sind, die Zeit gefunden haben, sich im Casino in Basel zu treffen, schöner Musik zu lauschen, einen Vortrag anzuhören, miteinander zu plaudern und sich an einem gepflegten Mahl zu erlaben.

Es brauchte sicher viel Mut, wenn der Obmann des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums, Emil Vogt, versuchte, gleichgesinnte Hoteliers und Restaurateure zu einer Berufsgemeinschaft zu vereinen. Es entstand nicht ein Verein, wie wir sie in unserm Lande kennen; das Kollegium hat viel mehr Ähnlichkeit mit einer alten, wärschaften Zunft, die jedes Mitglied zu einer gewissenhaften Geschäftsführung verpflichtet. Wohl geht es auch um die Förderung von Küchen-spezialitäten, es handelt sich aber auch um die Durchführung schöngestirter Anlässe.

Jedes Jahr im Januar feiert das Kollegium mit seinen Gästen das *Saint-Vincent-Fest*, den Tag der beruflichen Besinnung. Als Redner traten in den letzten Jahren Arnold Kübler, Schriftsteller und Redaktor des „Du“, Chefredaktor P. Dürrenmatt und Staatsanwalt Bähler auf. Am diesjährigen Saint-Vincent-Fest bot die Sängerin Gret Egli Lieder von Beethoven und Schumann, das Henneberger-Trio (Ed. Henneberger am Klavier, Else Popf-Müller, Violine und Fritz Moser, Violoncello) erfreute die lauschende Gemeinde mit klassischer Musik. Der Obmann Emil Vogt begrüßte mit gewählten Worten alle, die seinem Rufe gefolgt waren, und K. Nell verstand es, Besinnliches über den Beruf des Hoteliers in schöner Form darzubieten. Im Mittelpunkt des Festaktes stand der Vortrag von Albin Fringeli. Unter dem Titel „By me guete Schoppe“ bot der Vortragende ein reiches Menü, das von den zahlreichen Anwesenden mit Freude und grossem Beifall aufgenommen wurde.

In seiner Mundartvorlesung führte Albin Fringeli seine Zuhörer in eine ländliche Wirtstube im Schwarzbundland. Man lernte den Rössliwirt Xaveri und seine verschiedenen Gäste kennen. In die lebensvolle Erzählung wurden auch kulturgeschichtlich interessante Einzelheiten eingeflochten.

Wie ein kleiner König wirkt der Wirt in seinem Reich. Er ist ein scharfer Beobachter. Ihm geht es nicht in erster Linie um den Batzen. Er scheut sich nicht, einen Trinker wegzuwischen. Einem Alkoholiker bietet er einen warmen Kaffee an und erzieht ihn mit kernigen Worten zur Mässigkeit.

Beim Rössliwirt kehrt aber auch der Bauers-

mann ein, der am Sonntag seinen Jass klopfen möchte. Nein... nicht klopfen, denn der Xaveri duldet keinen Lärm!

Einen netten Abstecher macht der Wirt aber — mit einem Fünfzähler in der Westentasche — zu seinem Kollegen. Er trinkt dort einen Zweier Wein. Bald kann er in seiner eigenen Wirtschaft den Kreuzwirt begrüßen, der ihm den Fünfzähler zurückbringt und ebenfalls seinen Zweier trinkt. Der Xaveri sinnt nach über wirtschaftliche und politische Fragen; dann möchte er sie mit dem Kreuzwirt besprechen. Er trägt den halben Franken zum zweiten Mal ins Kreuz. Er erhält dafür einen Zweier. Nach etlicher Zeit aber wandert das kleine, unruhige Geldstück noch einmal ins Rössli! Manchen Zweier können die beiden Wirte trinken... mit einem einzigen Fünfzähler.

Schon am Morgen früh zieht es den Rössliwirt in die Natur hinaus. Er betreibt eine kleine Landwirtschaft. Er hat helle Augen für alles Schöne. Oft bringt er seltsame Versteinerungen oder Blumen mit nach Hause und ziert damit seine Stube. Er möchte auch seinen Gästen zeigen, wie viel schöne Dinge auch in einer abgelegenen Gegend zu finden sind. Er sammelt Altertümer und ist stolz auf die Münzen und Waffen, die er in langen Jahren erwerben konnte.

Nicht bloss Gemeinderäte kehren im Rössli ein und besprechen dort die Probleme, die sie schon während der Sitzung behandelt haben. Im Rössli sind auch schon Bundesräte und der General eingekehrt. Das freut den Wirt, aber er bleibt bescheiden, er nimmt es ernst mit seiner Aufgabe. Er ist davon überzeugt, dass sowohl der Direktor des grossen Hotels, wie auch der Dorf- wirt eine Mission zu erfüllen hat. Auch er, der Rössliwirt, möchte ein guter Schweizer sein.

Nach diesen Bildern aus dem Leben eines Wirtes las Albin Fringeli einige lustige Gedichte, erzählte heitere Anekdoten aus dem Schwarzbundland und beschloss seinen Vortrag mit zwei ersten Gedichten aus seiner Sammlung „Der Holderbaum“.

Nach der Ehrung der berufstätigen Frau genoss man im grossen Festsaal des Stadtcasinos das vorzügliche Mahl. Als Vertreter der Basler Regierung war Regierungspräsident Dr. Schaller anwesend. Aus dem Baselbiet war Regierungsrat Kaufmann erschienen. Als Gäste sprachen während des Banketts H. Schraemli aus Luzern und E. Henggeler aus Unterägeri.

Die äussere Form und der innere Gehalt der ganzen Veranstaltung standen auf derart hoher Stufe, dass durch solche Adressen gewiss manches Vorurteil, das gegen den Wirtstand besteht, beseitigt wird. Es war kein alltägliches Fest, sondern im wahren Sinne des Wortes „ein Tag der beruflichen Besinnung“, der — nach dem allgemeinen Urteil der Teilnehmer — so prächtig war, dass er unvergessen bleiben wird.

En l'honneur de Saint-Vincent

Au temps des corporations, celle des aubergistes et des hôteliers avait Saint-Vincent pour patron; c'est de lui qu'elle attendait confiance et protection à une époque particulièrement agitée. Seules quelques «Zinfte» ont conservé dans notre pays leurs traditions et leurs fêtes. Pourtant, mieux que beaucoup de règlements ou de mesures dirigées, ne sont-elles pas de nature à conserver à la profession son caractère profond et à éveiller chez ses membres le véritable sens de sa mission et de la grandeur de son travail?

C'est dans cet hommage à leur profession, dans cette évocation des lourdes responsabilités qu'elle impose à l'homme qui veut s'y vouer corps et âme, dans les degrés de qualité qu'il faut gravir pour atteindre la perfection que le débutant ou l'apprenti, puis le compagnon et enfin le maître trouveront leur raison d'être.

Il faut donc être reconnaissant au Collège culinaire et gastronomique de Bâle, qui réunit les meilleurs hôteliers et restaurateurs de la cité des bords du Rhin et qui assume à toutes ses grandes manifestations les plus fervents défenseurs de la gastronomie, d'avoir ressuscité ces nobles traditions.

La fête de la Saint-Vincent — la sixième depuis la fondation de ce groupement gastronomique — est en effet redevenue une tradition, comme put le déclarer le président du Collège culinaire et gastronomique de Bâle, M. Emil Vogt, en souhaitant la bienvenue aux quelque 200 personnes qui étaient venues au Casino de Bâle, non seulement pour faire honneur au banquet de la Saint Vincent, mais encore pour se recueillir dans une atmosphère musicale et poétique et pour se pénétrer du respect que l'on doit à son travail ou à son métier.

Nos lecteurs trouveront ci-dessus le compte rendu de cette toujours imposante manifestation. Nous voudrions pour nous insister surtout sur un aspect des réflexions de M. Karl Nell, membre de ce collège, qui attirera l'attention sur les obligations de l'hôtelier et du restaurateur, et surtout sur la somme de travail que représente un mes bien figolé, bien présenté, servi dans un cadre approprié, sur les mille petits travaux à accomplir avant qu'un hors-d'œuvre constitue enfin un tout harmonieux de formes et de couleurs. Quelle somme de travail aussi jusqu'à ce que la table soit mise, que la décoration florale soit terminée, que les verres aient été choisis pour faire ressortir les liquides délicats qu'ils contiendront.

Peu de clients se rendent compte de tout cela. Beaucoup d'entre eux sont pressés; ils ne regardent que ce qui est devant eux et ne s'aperçoivent que d'un œil distrait le plat qui leur est servi et après avoir mangé précipitamment laissent repartir à la cuisine des restes informes. Le cuisinier et le restaurateur ont l'habitude que leur ouvrage ne soit considéré que comme un château de cartes qui s'effondre au moindre courant. Ils savent que conteaux et fourchettes détraquent sans pitié ce qui est pourtant leur œuvre quotidienne.

Nous ne croyons pas trahir le sens des paroles de M. Nell en nous étendant sur ce côté un peu triste de la carrière, car il la rend d'autant plus belle. Un éclair de beauté, d'harmonie et de perfection doit être une récompense suffisante pour

Me muess si wüsse z'hälfe

Es sitze zue am Wirtshuustisch
Un jomrre, wils scho zweifi isch.
„Das Zyt goht vor“, het eine gseit,
„Dr Wirt hets altwäg fürsi draiht.“

Do meint der anger: „Säg emol,
Worum ischs dir so gar nit wöhl,
Wenn d'Jumppre chunnt mit Schirm und Huet,
Un wenn si wüestuehle tuet?“

„Dir säg is jetz, verrot mi nit!
I glaub, ass hüü no Gschpäscher git.
s isch wie verhäxt bim Heizeuegh,
s tuet em i Strossegabe schloh.“

I speer mi fescht und lauf schön mitts...
Bis ig im Strossegabe sitz.“

Druf meint der Fründ: „Das isch doch dumm,
O mini Strosse laufe chrumm;
Doch pass i uff, ass Zobe spot,
Mi nie e kein i Grabe schloht.“

„Was du mit seisch! Wie machsch du das? —
Fräulein, zum Abschied no de Glas!“

„He, lauf du schön im Grabe hei,
Und schüüprich einisch a ne Stei,
Denn isch dr Schade nit so gross,
Du fliegsch, wien ig, grad schön uff d'Sross!“

Albin Fringeli

ceux qui ont choisi comme profession de nourrir les corps et de créer cet état de bien-être qui incline aux bons sentiments, et qui fait mieux percevoir la beauté des choses.

Ce métier qui impose tant de servitude à aussi ses graveurs, et la Saint-Vincent est une magnifique occasion de les mettre en évidence et de redonner un nouvel élan à ceux qui se sentiraient écrasés par le poids de leur tâche. Ceux-là sont rares, mais il y a pourtant des découragements passagers que l'on surmonte mieux en pensant au sens réel de la profession qu'en se laissant d'espérer non justifiés ou en adoptant une attitude purement conventionnelle.

Les membres du Collège culinaire et gastronomique de Bâle et leurs invités ont vivement res-

Trinkt Veltliner Weine



Proben und Preisliste zu Diensten

A vendre dans un endroit idéal des Alpes vaudoises

hôtel-pension

de 30 lits, avec chalet dépendances et grand terrain avec jardin potager, superficie 88 ares. Convientrait aussi pour pensionnat inséuit, colonie de vacances, etc. Prix intéressant. S'adresser sous chiffre A V 2137 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Speise-Restaurant und Klein-Hotel

ist infolge Krankheit äusserst günstig zu verkaufen, in Bodenseegebiet. Grosse Terrasse, prächtige Aussicht, gut eingerichtet. Anzahlung Fr. 25.000.— bis 30.000.—

Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an

HOTEL-IMMOBILIEN - ZÜRICH
P. Hartmann - Seidengasse 20
Zürich 1 - Tel. (051) 23 63 64

Zu verkaufen in der Nähe von Zürich

HOTEL

mit Restaurant modern eingerichtet. Umsatz ohne Hotel über Fr. 400.000.—, Kaufpreis Fr. 850.000.—, Anzahlung Fr. 120.000.—, Selbstkaufverfahren unter Chiffre D A 2156 an die Hotel-Revue, Bâle 2.

CONGO BELGE Suite décès à céder dans contrée salubre

magnifique hôtel-restaurant

situé sur route à grand trafic. Prix demandé: fr. 250.000.— pour renseignements écr.: In-sural, 106, rue P.E. Devroye, Bruxelles (Belgique).

Hoteldirektor

mit fachkundiger Ehefrau, sucht passenden Wirkungskreis im In- oder Ausland. Eventuell Aushilfe als Chef de réception-Kassier oder Sous-Direktor. Offerten unter Chiffre O 2279 Q an Publicitas Basel.

Gesucht in Jahrestellen Commis de rang Kellnerlehrling

Eintritt März. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, Basel.

Même en hiver
et plus que jamais

les clients demandent et apprécient
une glace comme dessert!

Songez-y et servez-leur donc, en hiver aussi, des coupes, des mousses ou des parfaits glacés,

mais confectionnés avec **FRIG**

Avec «FRIG» vous obtiendrez des glaces d'un goût délicat, exquises et onctueuses à souhait et ne cristallisant pas.

«FRIG» neutre et «FRIG» à la vanille, au chocolat et au moka s'obtiennent auprès de la

Dr. A. Wander S.A., Berne
Téléphone (031) 550 51

Gesucht
nach Lugano, auf 15. Februar, evtl. nach Übereinkunft:

tüchtige Buffettochter
junger Koch oder Köchin
Hausbursche-Portier
2 jg. Restaurationstöchter
Wäscherin (Maschine)
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Postfach 509, Lugano.

Gesucht
für Sommersaison 1953, evtl. Jahrestelle, mit Eintritt auf 1. April 1953 in Hotelbetrieb tüchtige, selbständige

Hausbeamten

Offerten mit Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre V.R.2914 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Vorzugsobst
für die Hotellerie und das Gastgewerbe

Fortschrittlich geführte Betriebe der Hotellerie und des Gastgewerbes schenken der neuzeitlichen Ernährung ihre besondere Beachtung

Für den
stückweisen Verkauf von Äpfeln an die Gäste

ist nur das Beste gut genug

Adressenverzeichnis zuverlässiger Lieferanten für Hotelpackungen von Vorzugsobst beim
Schweiz. Obstverband in Zug erhältlich

(SPZ)

Gesucht
für Sommersaison 1953 mit Eintritt März/April:

Saaltöchter (allein) für Saal und Restaurant, Deutsch, Französisch und Englisch
Zimmermädchen
Anfangs-Zimmermädchen
Kochlehrtöchter oder jg. Köchin
Office-Hausbursche

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel-Pension Froburg, Weggis, Tel. (041) 821128.

Sous engagons
de suite ou à convenir pour place à l'année un

maître d'hôtel-restaurateur

Seul des personnes capables et qualifiées veulent soumettre leurs offres à la Direction Chs Fedier, Restaurant Métropole, Lausanne.

Autrichienne
cherche place comme lingère ou femme de chambre

dans hôtel de la Suisse romande. Offres: Mlle Th. Leuterburg, Falkenhöweg 8, Berne, Tel. (031) 31612.

Junger **Patissier**

Anfänger in der Hotellerie, sucht Stelle per sofort. Offerten an Gilbert Cavusca, Zénaua, Le Mouret (Fribourg), Tel. 33284.

17 1/2-jähriger Bursche sucht auf Frühjahr **Koch-lehrstelle**

im Welschland (Neuenburg oder La Chaux-de-Fonds). Offerten an Adolf Iringer, Bachstr. 1025, Buchs b. Aarau

Reservieren Sie sich Ihre **Bar-Stühle**
durch Tel. (051) 924488.

Chesières-Villars

A vendre pension «Les Bruyères» de 33 lits. Aff. intéressante. S'adr. R. Favro, notaire, Ollon.

In Jahrestelle gesucht **Hilfs-kontrollleur(in)** oder **Kontrollleur-Praktikant(in)**

Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien Photo und Angabe der Lohnansprüche gefl. an **Casino Berne**

AUSKUNFTSDIENST

Vorsicht!

Das Reisebureau Westminster Touring Association Ltd., 92 Victoria Street, London, S. W. 1, vor welchem wir bis jetzt schon drei Mal in der Hotel-Revue warnen mussten, unterhält nach wie vor geschäftliche Beziehungen mit schweizerischen Hotels. Von Mitgliedern erfahren wir nun, dass die Firma trotz wiederholten Mahnungen ihren Zahlungsverpflichtungen einfach nicht nachkommt. Es ist deshalb grösste Vorsicht am Platze. Im übrigen raten wir dringend, in solchen Fällen Bestellungen immer nur gegen Vorauszahlung anzunehmen.

senti cette magnifique impression, aussi bien pendant les allocations et exposés de M. E. Vogt, président, et de M. K. Nell, qui pendant la lecture, faite par l'auteur, d'œuvres originales en dialecte de l'écrivain soleurois Albin Fringeli. Les productions musicales du trio Henneberg et de Mme G. Egli qui exécutèrent des œuvres de Mozart, Beethoven, Brahms et Schumann favorisèrent aussi ce recueillement. Que dire du banquet, sinon qu'il fut une illustration parfaite de ce qui avait été dit le matin, un exemple incomparable de cette incalculable

somme de travail nécessaire pour composer et exécuter un menu digne des connaisseurs. L'ambiphyron M. Emilio Casanova — qui ne put malheureusement entendre les applaudissements qui accueillirent la présentation de ce repas, puisqu'il était allité pour se remettre d'une opération chirurgicale — et le chef de cuisine M. Jos. Scheu, ainsi que tous les collaborateurs du Casino qui ont travaillé à la réussite de cette manifestation conçue par M. Vogt et son comité ont droit aux plus chaleureuses félicitations.

Elles leur furent d'ailleurs exprimée par un des invités d'honneur — un des grands maîtres suisses de la gastronomie — M. Harry Schraemli. L'exemple de Bâle mériterait d'être suivi dans d'autres régions de notre pays, car cette fête de la St-Vincent devrait servir de trait d'union entre tous les hôteliers et restaurateurs qui ont conscience de la beauté de leur profession et qui entendent l'honorer comme il se doit.

AUS DER HOTELLERIE

Neuer Besitzer

Wie die „Davoser Zeitung“ erfährt, hat die Hotel-Pension „Edeleweiss“ in Davos-Dorf ihren Besitzer gewechselt, indem diese Liegenschaft, bestehend aus Hotelbetrieb und Geschäftlokalen im Parterre, von der Immobilien AG. Primavera

in Davos-Dorf auf Anfang der Wintersaison an Herrn J.U. Graf-Bolliger, Hotelier, verkauft wurde. Herr Graf hat seine berufliche Ausbildung, wie viele Kollegen seiner Zeit, im Auslande, so in Belgien, England und Holland, begonnen. Nach mehrjährigem Auslandsaufenthalt vor und während des ersten Weltkrieges setzte er seine Karriere in ersten Hotels in der Schweiz fort bis gegen Ende der 20er Jahre. Seither waren Herr und Frau Graf ununterbrochen in leitender Stellung tätig. Herr Graf ist seit bald 20 Jahren Mitglied des SHV. und steht heute an der Schwelle des 7. Dezenniums.

Wir wünschen den neuen Besitzern weiterhin den verdienten geschäftlichen Erfolg in ihrer über 40jährigen unermüdeten Tätigkeit im Hotelfach.

FACHLITERATUR

„Das grosse Kochbuch“, von Erna Zietschmann, Grossformat, 496 Seiten. Dazu 64 teils vierfarbige Tafeln und 145 Zeichnungen. Abwischbarer Einband. DM 29.-. Bertelsmann-Verlag, Gütersloh (Deutschland) oder in jeder Buchhandlung.

(*). Von den vielen in der letzten Zeit erschienenen neuen Kochbüchern verdient „Das grosse Kochbuch“ für die Hotellerie, für Pensionen oder Feinschmecker, wozu auch unsere Geflügelzüchter gehören, besondere Beachtung.

Nichts ist in diesem Kochbuch vergessen, was irgendwie im Bereich der Küche und darüber hinaus der menschlichen Ernährung in gesunden und kranken Tagen von Bedeutung sein könnte; und was wir uns sonst aus verschiedenen Büchern mühsam herausuchen müssten: Säuglingsernährung, verschiedene Diät, Kolikost, Beantwortung von allerlei Küchenfragen — hier finden wir alles in einem Bande vereinigt. Auch ein kleiner Knigge und ein Küchenlexikon sind zu finden — ja, man entdeckt sogar Seiten, die heftig an die Biologiebuch aus der Schulzeit erinnern! Es kann einem buchstäblich nichts mehr passieren, wenn man dieses Buch besitzt, so müsste man meinen. Und wenn dennoch einmal das Essen versalzen oder die Milchspeise angebrannt ist — „Das grosse Kochbuch“ weiss immer Rat und Hilfe. Eine geschickte Gliederung, zweckmässige Hinweise, übersichtliche Tabellen und Register gewährleisten eine schnelle Handhabung des Buches.



FÜR DEN HOTELBEDARF!

Das bewährte Waschmittel für die Waschmaschine

frei von schädlichen Substanzen. Garantie auf Reinigungswirkung und für schonendste Behandlung der Wäsche. Staatlich geprüft und begutachtet durch die Eidg. Materialprüfungsanstalt St. Gallen.

Bodenwische, fest und flüssig, erstklassig

Das beliebte Wasch- und Universal-Reinigungsmittel Plättli, Scheinwische, Geschirr, Gläser, Fenster sauber, schön und klar. Ebenso für Polster, Teppiche, Möbel, Reinigung der Böden, Entfernen von Flecken an Stoffen.

Zum Waschen

und Reinigen und für die Hände schonend, weil alkalischfrei und seifenfrei. Offerten unverbindlich von F. Friedli, Falschen, Reichenbach (B.O.). Weitere Auskunft: AWU. AG., Degersheim (St. Gallen), Tel. (071) 54334.

Gesucht für die letzte Juli- und die erste Augustwoche

Koch-möglichkeit und Unterkunft

(kein Massenlager) für ca. 40 Personen. Zuschriften an das Pfarramt Wangen a.A.

Kauf, Miete oder

Direktion

eines grösseren Hotel-Restaurant-Cafés oder Teeroms usw. mit ausgewiesenen Umsatz von tüchtigem Ehepaar mit Kapital gesucht. Offerten unter Chiffre K M 2208 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngling

17 Jahre, deutsch und französisch sprechend, sucht auf April oder Mai

Koch-lehrstelle

Bevorzugt Zürich oder Luzern. Offerten erbeten an R. Brandenberg, Zug, Alpenstrasse 17.

Gesucht

Sekretär-Journalführer

und Sekretär-Anfänger

Eintritt Anfang März. Hotel Schweizerhof, Bern.

Gesucht

Commis-Saucier

Commis-Entremetier

Commis-Pâtissier

Eintritt ca. Anfang Mai 1953. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre Z S 2189 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Sekretärin

erfahren in Hotelbuchhaltung und Telefondienst. Saison 18. April bis Ende Oktober. Anmeldung mit Photo und Zeugniskopien an die Kuranstalt Mammern (Thurgau).

Gesucht tüchtige

Etagengouvernante

Juni bis September (evtl. Wintersaison) ins Engadin. Offerten erbeten unter Chiffre E G 2198 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht freundliche, aufrichtige

Serviertochter

evtl. Anfängerin für sofort. Dagobert Camenzind, Hotel Seegarten, Gersau.

Gesucht

von Erstklasshotel in Luzern für die Sommersaison erfahrenen, bestausgewiesenen

Chef-Saucier

(Hüchtliger Restaurateur)

Chef-Entremetier

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Unterlagen an Hotel des Balances, Luzern.

Gesucht für lange Sommersaison, Mai bis Oktober:

Sekretärin Steno-Dactylo Deutsch, Französisch, Englisch Bureau-Praktikant Commis de cuisine Küchenburschen Officemädchen Chef d'étages Demi-Chefs Commis de rang Nachtportier Chasseurs Stofferin Lingeriemädchen Buffet- u. Kellerbursche (Kursaal) II. Buffetdame/Buffettochter (Kursaal) Chasseur Serviertochter (Kursaal) Offerten an Direktion Grand Hotel Hof Ragaz, Herrmann J. Hobi.

Junger Schweizer

Oberkellner evtl.

Chef de service

von hohem Auftreten, sucht Sommerengagement. In Referenzen vorhanden, der vier Haupt-sprachen mächtig sowie beste Küchen- und Kellerkenntnisse. Zurzeit in Erntebetrieb tätig. Zuschriften erbeten unter Chiffre O K 2202 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen in Jahresstellen tüchtige

Glätterin

(für Stärke-Wäsche) sowie

Chasseur

für Vestibul Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind erbeten an Hotel Baur an Lac, Zürich.

Gesucht für lange Saisondauer, Ende März bis Oktober, in gutes Haus nach Lugano: junger, tüchtiger

Koch entremetierkundig, neben Patron Sekretär junger, Deutsch, Französisch, Englisch unersichtlich, evtl. Italienisch Zimmermädchen sprachkundig Küchenmädchen Waschfrau tüchtige, jüngere Offerten gefl. mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre L O 2181 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison 1953

Oberglätterin

Vertrauensposten, nur erste Kraft

3 Glätterinnen

Gefl. Offerten richtet man an das Personalbüro der Bürgenstock-Hotels, Hirschwangstrasse 32, Luzern.

Gesucht per 1. März: tüchtige

Allein-Saaltochter

in Hotelbetrieb und erstklassige

Barmaid

in führende Hotelbar in Zürich. Offerten mit Bild unter Chiffre Z H 2175 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Italiener, seit längerer Zeit in der Schweiz (3 Sprachen), und Schweizerin suchen Sommersaison- oder Jahresengagement als

Etagenportier

oder Portier-Hausbursche

Zimmermädchen

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre H Z 2211 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Genf

in führendes französisches Restaurant auf 1. März:

Saucier-Rôtisseur

nur erste Kraft

Demi-chef

Commis de salle

Ausführliche Offerten an Restaurant Du Nord, Grand Quai 12, Genève.

Gesucht per 1. Februar 1953 in Jahresstelle

Commis de cuisine

(Aide de cuisine). Gelehrter Pâtissier bevorzugt. Offerten mit Gehaltsansprüchen gefl. an Hotel Aarauerhof, Aarau.

Apprenti cuisinier

est cherché pour entrée à convenir par l'Hôtel-Restaurant de l'Aigle à Couvet (Neuchâtel). Tél. (038) 93132.

Erstklasshaus in St. Moritz sucht für die Sommersaison Juni bis September:

Entremetier

Commis de cuisine Pâtissier Chefs de rang / Commis de rang Näufferin-Stofferin 2 Officemädchen

Bei Zufriedenheit auch Wintersaison zugesichert. Offerten erbeten unter Chiffre S M 2199 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle nach Zürich per 15. März, evtl. nach Übereinkunft: freundliche, an rasches Arbeiten gewöhnte

Restaurationstochter

Guter Verdienst. Nur versierte Bewerberinnen mit allen Sparten eines gepflegten Service à la carte vertraut: deutsch, französisch und englisch fließend sprechend, beliebten Bildstoffe einzuzeichnen unter Chiffre OFA 3840 Z an Orell Füssli-Annoucen, Zürich 22.

LUGANO

Gepflegte Hotel-Pension (30 Betten), sucht für lange Saison (20. März bis 31. Oktober): fachlich tüchtige

Alleinköchin

jüngere oder junge, Alleinkoch Köchenmädchen jüngere

Alleinportier jüngere, sauber, fachlich tüchtig, sprachgewandt

Allein- o. Saaltochter jüngere, fachlich tüchtig, sprachgewandt

Saal-Praktikantin deutsch, französisch sprechend

Lingerie-Mädchen (Anfängerin), deutsch, französisch sprechend. Mögliche Schweizer Personal ist gebeten sich zu melden mit Beilage von Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo unter Chiffre T E 2183 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige, selbständige

Lingerie-Gouvernante

Jahresstelle. Eintritt Ende März/Anfang April in grösseren, erstklassiges Badhotel in Baden. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre L G 2193 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dans une prospère localité industrielle et touristique, située dans la plus belle contrée du Jura neuchâteloise on offre à vendre hôtel-pension-restaurant d'excellente renommée, 35 lits, tout confort. Salle de cuisine au mazout, magnifique grande salle de 400 places, salle de café et beaux jardins ombragés. Tennis, Garages et dépendances. Pour tous renseignements, écrire sous chiffre B A 2939 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

DIRECTEUR dirigeant actuel Grand Hôtel des Alpes vaudoises, cherche situation. Saison ou année. Possède certificat de capacité pour maisons importantes. Offres sous chiffre D B 2214 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Direktion Bestqualifiziertes Hoteller-Ehepaar, mit In- und Auslandsreisen und vorzüglichen Verbindungen, sucht neuen Wirkungskreis

Gesucht in Sommersaison 1953 Sekretärin od. Praktikantin Hotelpraxis, Englisch in Wort und Schrift. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft (evtl. Jahresstelle).

Saucier (Chef de cuisine), ruhig und sehr solid. Spar-sam, arbeitsfreudig, guter Charakter. Im Restaurantbetrieb bewandert. Eintritt Mai 1953.

Concierge-Conducteur sehr solid und arbeitsfreudig, englisch sprechend, Eintritt Mai, guter Zerdienst garantiert, evtl. Wintersaison.

3 Saal- und Rest.-Keller sprachenkundig, Eintritt nach Übereinkunft.

2 Zimmermädchen Eintritt sofort Buffet- od. Buffellehrtochter Eintritt Mai.

Mädchen für Lingerie Gute Stofferin. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnangabe, Zeugniskopien und Photo an Hotel Steinbock, Büffel, Lauterbrunnen (Bernser Oberland).

Gesucht per sofort Gouvernante-Stütze des Patrons für Lingerie, Etage, Econamat usw. Gefl. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre B O 2201 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht per sofort Kartoffel-schälmaschine Offerten unter OFA 6222 Z an Orell Füssli-Annoucen, Zürich 22.

Gesucht für sofort, eventuell nach Übereinkunft Kellerbursche (Jahresstelle). Auch Anfänger wollen Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Lohnansprüche gefl. abgeben an Casino Berne

Koch oder Alleinkoch zirka 30 Jahre, mit Pâtisserie-kennntnissen, sucht Stelle sofort oder nach Übereinkommen. Angebote an Postfach 19, Gränichen (Aargau).

Gesucht per Ende Mai Allein-sekretärin für Hotel mit 70 Betten. Gefl. Zuschriften an Postfach 46718, Postresina.

Barmaid sucht per sofort Saison- oder Jahresstelle, evtl. für Fasnacht. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten un. Chiffre C Z 2203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter eine Stelle in gutem Hotel, wo sich Gelegenheit bietet, die internationale Küche kennenzulernen. Dauer ca. 3 Monate. Bevorzugt wird Engadin oder Genfersee. Offerten unter Chiffre E 60899 G an Publicitas St. Gallen.

Gesucht tüchtige Tochter eine Stelle in gutem Hotel, wo sich Gelegenheit bietet, die internationale Küche kennenzulernen. Dauer ca. 3 Monate. Bevorzugt wird Engadin oder Genfersee. Offerten unter Chiffre E 60899 G an Publicitas St. Gallen.

Gesucht freundliche, aufrichtige Serviertochter evtl. Anfängerin für sofort. Dagobert Camenzind, Hotel Seegarten, Gersau.

Gesucht

für Sommersaison April bis Oktober:

Sekretär-Journalführer (in)
Bon- u. Warenkontrollleur
Bureau-Praktikant (in)
I. Oberkellner, II. Oberkellner
Chefs- u. Commis de rang
Hilfsgouvernante
Chef-Saucier, Kaffeeköchin
Maschinenwäscherin
tüchtige Maschinen-Stopferin

Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen an Grand Hotel und Beau Rivage, Interlaken.

Gesucht

für Saison, Anfang April bis Ende Oktober:

Chef de cuisine
Kaffee-Personalköchin
Pâtissier-Aide
Sekretärin
Kellner, Kellnerlehrling
Saaltöchter-Praktikantin
Barmaid
Concierger-Conducteur

Offerten an Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden.

Hôtel 100 lits, Alpes vaudoises

cherche pour saison juin - mi septembre:

Chef de cuisine, Aide de cuisine
Commis de cuisine
Commis-pâtissier
Cafetière, Secrétaire
Stagiaire de bureau
Gouvernante d'économ. et d'office
Gouvernante d'étage
Lingère, Aide-lingère
Maitre d'hôtel
Commis ou filles de salle
Portiers d'étage
Femmes de chambre
Fille d'office, Fille de cuisine
Garçon de cuisine-Casserolier
Garçon de maison et d'office
Jardinier (entrée 1er mai)

Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre D R 2147 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotel Belvedere, Interlaken

sucht für die Sommersaison, Eintritt April/Mai, Saison bis Oktober:

Sekretär-Aide-Reception
Contrôleur-Caissier de restaur.
II. Maître d'hôtel
sprachkundig
Chef de rang
Demi-chef und Commis de rang
Etagenportier
Economat-Gouvernante
Buffetöchter
I. Buffetdame
Chef de cuisine
tüchtiger Restaurateur, erste Kraft
Saucier, Gardemanger
Entremetier, Pâtissier
Chef de garde, Commis de cuisine
Casserolier
Küchenbursche
Küchenmädchen

Offerten sind zu richten mit Zeugniskopien, Referenzen und Gehaltsansprüchen an Gebr. Fröh, Restaurant Kunst-halle, Basel.

Gesucht

zu baldigem Eintritt:

Jünger Commis de cuisine
Officiemädchen
Wäscherin für Maschine und Hand
Hausbursche-Portier

Für die Saison, Eintritt: April/Mai:
Oberkellner, jüngerer
Saaltöchter
Küchenchef
restaurationskundig und für grössere Bankette
I. Aide de cuisine (Saucier)
Kellerbursche, Portier
Zimmermädchen, Concierge
Conducteur, Liftboy
I. Sekretär sprachkundig
II. Sekretär (evtl. Praktikant)
I. Lingère selbständig
Lingère-Wäscherinmädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre L Z 2150 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Clinique Val-Mont, Olon s./ Montreux
demande pour le 15 février jeune

gouvernante de cuisine

(25 à 28 ans)
pour le service de passeplat
Très bons crapes, place à l'année. Offres avec certificats et photo à la direction.

Gesucht

auf ca. 19. März in gutgehendes Hotel:

Köchin, neben Chef, Eintritt 19. März
2 gewandte
Zimmermädchen, sprachkundig
2 gewandte
Saaltöchter, sprachkundig
auf 15. Mai:
Saaltöchter
Saalkonkantin
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Rigi am See, Weggis.

ERSTKLASSIGES BADEHOTEL
IM UNTERENGADIN

sucht für Sommersaison 1953 (Mai bis September):

Kassier sprachkundig
II. Kassier-Journalführer
sprachkundig (evtl. Journalführerin)
Etagengouvernante sprachkundig
Economatgouvernante
Küchengouvernante
Portier, Zimmermädchen
Wine-Butler (evtl. nur für Hochsaison)
Chef de rang
wenn möglich mit Kenntnissen in der Diätküche
Commis de rang
Stopferin, Officemädchen

Nur qualifiziertes Personal beliebt seine ausführliche Offerte mit Zeugniskopien und Photo zu senden an F. Buchli, Direktor, z. Zt. Grand Hotel Tschuggen, Arosa. Bei Zufriedenheit auch lange Wintersaison garantiert.

Grosshotel im Bündnerland sucht
in Jahresstelle tüchtige, selbständige

Lingerie-Gouvernante

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre L G 2141 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

zum baldigen Eintritt tüchtige, sprachkundige
Restaurationsstöchter
für unsere Locanda Ticinese.
Ferner

Cbasseur-Telephonist

Offerten mit Photo und Zeugnisschriften sind zu richten an die Direktion des Carlton Elite Hotel, Zürich.

Erstklassiges Restaurant sucht per 1. Febr.
oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Offerten gefl. an Restaurant Singerhaus, Basel.

Grand restaurant de Suisse romande
engagiert

Chef-saucier

très qualifié. Place à l'année. Faire offres avec copies de certificats, photographie, en indiquant présentations, sous chiffre S R 2130 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

für Sommersaison 1953 mit Eintritt auf 24. April 1953 tüchtiger

Alleinportier

Saisondauer rund 6 Monate. Offerten mit Zeugnisschriften sind zu richten unter Chiffre A P 2918 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
zu baldigem Eintritt: gesetzte

Person

für den Badebetrieb
welche schon in ähnlicher Stellung tätig war. Die Bewerberin wird angeleitet. Dankbare und lohnende Jahresstelle. Verlangt wird absolut exaktes und zuverlässiges Arbeiten. Offerten an R. Geiger, Hotel Solbad Storch, Rheinfelden.

LOCARNO

Gesucht für Grand Hotel Garni, Eintritt ca. 25. März, Saison bis Ende Oktober: tüchtiger

Bar-Kellner
(gl. Frühstückchef, Italienisch unerlässlich)
Zimmermädchen
servicekundig
Etagenportier
Lingerie-, Officemädchen
Bureau-Praktikantin
perfekt Englisch
Offerten mit Zeugniskopien und Bild an R. Schrämbli, z. Zt. Posthotel, Davos-Platz.

GERANTIN

Gesucht zu sofortigem Eintritt, arbeitsfreudige, tüchtige
möglichst mit Fähigkeitsausweis, in kleinerer, gepflegter Pension mit Restaurant, am Lago Maggiore. Offerten mit Photo unter Chiffre C G 2159 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

branchenkundiges, sehr gut ausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

wobei der Mann als Küchenchef arbeiten müsste, oder

Gerantin

zur umsichtigen Führung einer gepflegten Weinstuben in Zürich. Antritt nach Übereinkunft. Handgeschriebene, detaillierte Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre M 3025 an Maurer & Salzmann, Annoncen, Winterthur.

Gesucht von

AUTO-REISEBUREAU

in Lugano

REISEFÜHRER

(Saison 1. April bis Mitte Oktober), für Fahrten nach Italien, Riviera, Spanien, sowie lokale Touren. Landessprachen und Englisch erforderlich.

Stenodactylo

Deutsch/Französisch oder Deutsch/Englisch

Car-Chauffeure

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Lebenslauf und Bild unter Chiffre M. 27/3 an Publicitas Lugano.

Gesucht in Hotel am Walensee, für Sommersaison:

PRAKTIKANTIN

HILFSKÖCHIN

evtl. Praktikantin
Offerten mit Zeugniskopien und Bild gefl. unter Chiffre W A 2154 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für März bis Oktober, in Hotel am Langensee: jüngerer, tüchtiger

Küchenchef

(Alleinkoch) oder Köchin

Saaltöchter

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo, nebst Gehaltsansprüchen unter Chiffre H L 2157 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Saison März bis Ende Oktober: tüchtiger, sprachkundiger

CHASSEUR

Mithilfe im Bahndienst. Offerten mit Referenzen und Photo an Hotel Reber auf Lac, Locarno.

Nelly-Bar, Ascona, Bar de nuit, sucht per 15./20. Februar: junge, gut präsentierende, sprachkundige

BARMAID

evtl. Anfängerin, für lange Sommersaison.

Frl. 38jährig, tüchtig, zuverlässig und gut präsentierend, Deutsch, Englisch, Französisch, sucht selbständigen Vertrauensposten als

Stütze des Patrons, Sekretärin od. Directrice

in gutes Hotel der Zentralschweiz. Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Zuschriften unter Chiffre S D 2170 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Erstklassrestaurant nach Basel, per 1. April, in Jahresstelle: junger, initiativer

Oberkellner

Offerten von fach- und sprachkundigen Bewerbern mit Referenzen erbeten unter Chiffre O K 2955 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter mit umfassenden Kenntnissen des Hotel- und Wirtschafes sucht interessante Stelle als

Sekretärin - Stütze des Patrons

oder in Reisebureau. Ausland bevorzugt Deutsch, Französisch, Englisch perfekt. Italienischkenntnisse. Offerten erbeten unter Chiffre T 2332 Y an Publicitas Bern.

Hôtel moyen de Suisse romande cherche bon

chef de cuisine

connaissant parfaitement la restauration, et la bonne cuisine économique, sachant organiser une cuisine, et étant sincère collaborateur. Entrée 1er mars ou à convenir. De même, deux

commis de cuisine

capables. Entrée de suite ou à convenir. Faire offres détaillées, avec références, copies de certificats, photo et présentations sous chiffre P 1490 N à Publicitas Neuchâtel.

Luxushotel in Florenz sucht per Mitte März:

I. Lingerie-Gouvernante für sofort
Office-Gouvernante
Telephonistin (3 Sprachen)
Chef d'étage
Oberkellner-Winebutler (3 Sprachen)

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre L F 2165 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tapetierer-Dekorateur
übernimmt

Störenarbeit

Modernisierung und Umarbeitungen von Polstermöbeln und Matratzen zu sehr günstigen Bedingungen. Offerten unter Chiffre O F A 3217 S an Orell Füssli-Annoncen, Solothurn.

Gesucht auf 1. März: junge, tüchtige

KÖCHIN

Guter Lohn und gerahmte Freizeit. Dasselbe eine jüngere, nette, ehrliche, saubere

Buffetöchter

evtl. Mithilfe in Serviceabteilung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Strandhotel Schlössli, Bottighofen (Thurgau).

Gesucht

in erstklassiges Stadthotel eine selbständige

Buffetdame

Bureaupraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an H. Bossi, Hotel Krone, Solothurn.

Kleines Hotel mit Tee-room sucht in Jahresstelle einen tüchtigen, ledigen, strebsamen

Pâtissier-Aide de cuisine

Offerten unter Beilage von Zeugnisschriften sowie Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre P 1742 S an Publicitas Sitten.

Gesucht auf 2. April, Saison bis Oktober:

Küchenchef

(Alleinkoch), tüchtige Kraft mit besten Referenzen. Offerten mit Zeugnisschriften und Lohnansprüchen an Hotel Rössli, Weggis.

Gesucht mit Eintritt 1. März oder früher, jüngerer, zuverlässiger

Kellermeister

Kellerbursche

Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche an Bahnhofbuffet, Göschenen.

Gesucht

Buffetdame

Buffetöchter

oder gut ausgewiesene
Offerten mit Zeugnisschriften und Bild an Bahnhofbuffet Solothurn HB, Postfach 899.

Serviertöchter

und 2 Zimmermädchen

suchen für kommende Saison Stelle. Serviertöchter ist im Hotelservice tätig. Offerten unter Chiffre S Z 2168 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand restaurant de Suisse romande engagiert

chef de service

très qualifié, place à l'année. Adresser offres, avec certificats, photographie, en indiquant présentations, sous chiffre GR 2181 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

für die Sommersaison von Mai bis September, in Badehotel:

jüngerer
Oberkellner, evtl. **Obersaaltöchter**
Verkaufserin/Economat-Gouvernante
4 Saaltöchter
2 Portiers
2 Zimmermädchen
Lingère
Maschinenwäscherin
3 Küchen- und Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion Hotel Schwefelberg-Bad.

Bestausgewiesener Hotelfachmann und Restaurateur sucht für sofort oder nach Übereinkunft

DIREKTION oder Geranten-Posten

in mittleres Hotel oder vielseitigen Restaurationsbetrieb, eventuell auch **P A C H T** Untericht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

Gesucht auf 1. März: sauberer, restaurationskundiger

KOCH

in gutbezahlte Stelle. Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen sind zu richten an Historisches Wirtshaus St. Jakob, Basel.



Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschli. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherunterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Kursaal-Casino Interlaken sucht zu baldigem Eintritt in Jahresstelle, tüchtige, bilanzsichere

Budhalferin

Nur bestausgewiesene Bewerberinnen, welche auf Dauerstellung reflektieren und wenn möglich Hotelierfahrung besitzen, wollen ihre ausführliche Offerte mit Zeugnisabschriften, Referenzen, Bild und Gehaltsansprüchen an Dir. W. Obrist, Kursaal, Interlaken, richten.

MONTREUX

On cherche pour saison d'été 1953 (fin mars jusqu'à fin octobre):

- conciierge
- chauffeur-conducteur
- chasseur
- volontaire de réception
- chef de cuisine-saucier
- pâtissier-entremetier
- garçon de cuisine
- garçon d'office
- filles d'office
- maître d'hôtel
- chefs de rang
- commis de rang
- portiers d'étage
- filles de lingerie

Offres de personnel qualifié, avec certificats et photo à la Direction de l'Hotel Belmont, Montreux.

Grand Hotel Kurhaus und Bad Lenk i. S. sucht für Mai bis September, bei gegenseitiger Übereinkunft teilweise Winterengagements in Adelsboden:

- Chef de réception - Kassier
- Bureaupraktikantin
- Warenkontrollleur - Kellermeister
- Conciierge, Chasseur-Telephonist
- Economat-Gouvernante
- Office- und Küchengouvernante
- Hilfsgouvernante, Oberkellner
- I. Saal- und Hallentochter
- Etagen- und Saalkellner
- Saaltöchter, Chefs de partie
- Commis de cuisine
- Personalköchin, Kaffeeköchin
- Argentier
- Küchen-/Office Mädchen (-burschen)
- Zimmermädchen/Hilfzimmermädchen, Etagenportier
- Glätterin/Stopferin
- Maschinenwäscherin/Handwäscherin, Lingeriemädchen
- Hilfsheizer - Hausbursche
- Hilfsgärtner, Spezialistin f. Fango
- Spezialist(in) für Unterwasserstrahlmassage
- Masseur/Masseuse

Offerten erbeten an Simon Lötcher, kurzzeit Hotel National, Adelsboden (ehem. Direktor der Schweiz. Hotelfachschule Luzern).
PS. Letztjährige Angestellte, die sich für ihren früheren Posten wieder interessieren, mögen sich bitte sofort melden.

Gesucht in grösseren Hotel- und Restaurationsbetrieb nach dem Kessin:

- Küchenchef
- 2 Aides de cuisine
- II. Bürotöchter
- Zimmermädchen
- Etagenportier
- Saalpraktikantinnen
- Küchen- und Office Mädchen

Saison bis 15. November, evtl. Jahresstellen. Eintritt ab ca. 18. März/1. April. Offerten erbeten unter Chiffre T E 2030 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht freundliche, selbständige, ehrliche

Serviertochter

Eintritt 1. Mai. Guter Verdienst. Familienanschluss. Offerten mit Photos und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre O O 2119 an die Hotel-Revue, Basel 2.



im „Montana“, die Fachschule im Hotel

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Kochkurse Servierkurse

je 26. Febr. bis 21. April u. 22. April bis 13. Juni 1953

Gründliche, umfassende Theorie und Praxis. Der Kochkurs arbeitet als Küchenbühne, der Servierkurs als Servicebrigade der Schule im „Montana“.

Voranzeige: Der Frühjahrs-Barkurs ist auf den 20. März bis 2. April vorgesehen. Frühzeitig anmelden! Der Frühjahrs-Englischkurs (die beste Gelegenheit, in der Zwischenzeit Englisch zu lernen) findet vom 8. April bis 6. Juni statt. Prospekt sofort auf Verlangen. Telefon (041) 2 55 51

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

sucht für Sommersaison mit Eintritt Ende April/Anfangs Mai folgendes Personal:

- a) **HOTEL VICTORIA:**
- Sekretärin-Korrespondentin
 - Journalführer
 - Kontrollleur-Bureaupraktikant
 - Telephonisten
 - oder Telephonistinnen
 - Liftiers-Chasseurs
 - Chauffeur-Voiturier
 - Etagengouvernante
 - Etagenportiers
 - Zimmermädchen
 - Hilfzimmermädchen
 - Angestellten-Zimmermädchen
 - II. Oberkellner
 - Wine-Butlers
 - Chefs de rang
 - Chefs d'étage
 - Commis de rang
 - Saalpraktikanten
 - Courier-Kellner
 - II. Barmaid

- Officegouvernante
- Kellermeister
- Casserolier
- Argentier
- Küchenburschen
- Office-Küchenmädchen
- Maschinenwäscher
- Wäscherin für Fremdenwäsche
- Stopferinnen
- Glätterinnen
- Mangemädchen
- Mädchen für Privathaushalt
- Gärtner
- Hotelschreiber

- b) **HOTEL JUNGFRAU:**
- mit Eintritt Anfangs Juni, evtl. früher:
 - Etagenportiers
 - Zimmermädchen
 - Hilfzimmermädchen
 - Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo etc. an: Dir. U. Liggenshofer, z. Zeit Hotel des Alpes, Arosa. — Alle früheren Angestellten, welche sich wieder für ihre früheren Posten interessieren, wollen sich bitte unverzüglich melden.

Gesucht für Sommer- und Wintersaison (Juni-September und Dezember-März) in feines bekanntes Familienhotel I. Ranges, 180 Betten:

- I. Oberkellner
- Conciierge
- Küchenchef
- Etagengouvernante
- Economatgouvernante
- Lingeriegouvernante
- Journalführer(in)-Kassier(in)
- Sekretärin-Praktikantin
- Officegouvernante
- Barman, evtl. Barmaid
- Barcommis
- Conducteur
- Chasseur
- Nachtportier
- Saucier
- Entremetier
- Pâtissier
- Gardemanger-Rotisseur
- Commis de cuisine
- Küchenmädchen
- Casserolier
- Zimmermädchen
- Etagenportier
- Hilfsportier-Hausbursche
- Angestellten-Zimmermädchen
- Glätterin
- Näherin
- Lingeriemädchen
- Wäscherin
- Chefs de rang
- Demi-chefs
- Commis de restaurant
- Kaffeeköchin
- Office Mädchen
- Hilfsarbeiter für Park und Gärtnerrei

Seriöse Bewerber und Bewerberinnen mit Praxis in grossen Häusern belieben ihre Offerte einzureichen unter Chiffre F H 2143 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Grossbetrieb in Bern

Chef de service

Verlangt wird Befähigung zum Organisieren von grossen Banketten sowie gute Kenntnisse im feinen Service. (Viele Freizeite.) Es handelt sich um einen guten Dauerposten mit Fixbezahlung. Interessenten wollen sich melden mit den Ausweisen ihrer bisherigen Tätigkeit und Ansprüchen bei H. L. Oehen, Dir., Kursaal, Bern.

Hôtel de tout premier rang

de la Suisse romande cherche pour saison avril/octobre le personnel suivant:

- secrétaire-main-courantier
- secrétaire-caissier
- secrétaire-contrôleur
- caissier du restaurant
- 2 apprentis-sommeliers
- 1 apprenti-cuisinier
- 2ème gouvernante d'économat
- 2ème cuisinière à café.

Offres sous chiffre S R 2929 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Für Speisewagen gesucht:

Kellner mit guten Sprachkenntnissen, ca. 22-40jährig, mit Berufslöhre und Praxis, Schweizerbürger;

Köche mit Berufspraxis als Alleinkoch oder Küchenchef, ca. 28-40jährig, entremetskundig, Schweizerbürger;

Küchen- und Officegehilfen mit Praxis im Hotelfach, ca. 21-40jährig, Schweizerbürger, nur Jahresstellen. Eintritt: a) Jahresstellen: ca. 1. April, b) Saisonstellen: 1. Juni bis 30. September, mit Saison-Zulage. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft, Postfach 236, Olten.

Grosses Bahnhofbuffet sucht per sofort oder nach Übereinkunft zuverlässigen, sprachkundigen

Perron-Verkäufer

Es werden nur kautionsfähige Bewerber berücksichtigt. Offerten mit Zeugniskopien sind einzureichen unter Chiffre H 5631 Z an Publicitas Zürich 1.

Gesucht für lange Saison (Ostern bis Ende Oktober):

- Cuisinier-Pâtissier
- Commis de cuisine
- Zimmermädchen

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Gotthard, Lugano

Gesucht in Saison, 1. April bis Ende Oktober:

- Küchenchef-Restaurateur
- bestausgewiesene, guter Rechner und Organisator
- Saucier
- Entremetier
- Sekretärin, Journal-Korrespondenz
- Lingère, Jahresstelle
- Obersaaltöchter
- Zimmermädchen
- Englisch, Französisch, Deutsch
- Saaltöchter
- Restauranttochter
- Engl., Franz., Deutsch, Flambieren, Tranchieren
- Hausbursche
- Casserolier-Küchenbursche
- Küchenmädchen
- Buffetlehrtöchter
- Buffetöchter
- Hausmädchen
- Mithilfe in der Lingerie und Zimmer

Offerten an Stranchohotel Belvédère, Spliez.

Hotelier mit geschäftstüchtiger Frau sucht

Direktion oder Pacht

eines Sommerbetriebes mitlanger Grösse. Fähigkeit ausweis vorhanden. Eigene Küchenführung (Küchenchef). Frei ab 1. April 1953.

Anfr. unter Chiffre D P 2017 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL IN ENGLAND

requires first class men, of Swiss Nationality preferred, to fill the posts of

- working sous-chef de cuisine
- pâtissier
- commis-tournant

Season: From Easter until the end of October. Good salary assured. Please send offers under cipher M.S. 2128 to the Swiss Hotel-Review, Basle 2.

Gesucht von Haus mit 100 Betten und langer Sommersaison:

Oberkellner

sprachkundig, mitarbeitend und berufstüchtig. Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre G Z 2110 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GROSSHOTEL I. RANGES

am Vierwaldstättersee, mit langer Saison (April bis Oktober) sucht:

- Bureaupraktikant, Chefs de partie
- Commis de cuisine
- Personalköchin
- Economatgouvernante
- Logen-Tournant
- Chasseurs, Etagenportiers
- Zimmermädchen
- Angestellten-Zimmermädchen
- Barman
- Chefs de rang
- Commis de rang
- Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre E R 2139 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per Sommersaison 1953, Saison Mai bis Oktober:

- Sekretärin
- Chef de rang, d'étage und
- Commis de rang
- Saal- und Restauranttochter
- Saallehrtochter oder Praktikantin
- Chef-Entremetier
- Chef-Tournant
- Commis de cuisine
- Vertrauensperson für Keller
- Kaffee- und Personalköchin
- Küchenbursche, Küchenmädchen
- Zimmermädchen
- Etagenportier, Liftier
- Maschinenwäscher
- Lingère und Lingeriemädchen
- Näherin-Stopferin
- Gärtnerbursche

Offerten unter Einreichung von Zeugniskopien und Angabe von Lohnansprüchen erbeten an Hotel Waldstätterhof, Brunnen.

Gesucht für Saison März bis Oktober:

- Sekretärin
- Koch, Pâtissier
- Anfangsportier
- Saaltöchter
- Saalpraktikantin
- Hausbursche, Küchenbursche
- Kaffeeköchin

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel du Lac, Lugano-Paradiso.

Gesucht für die Sommersaison mit Eintritt Mai/Juni!

- Alleinkoch und Köchin für Personal und Kaffee
- 2 Saaltöchter sprachkundig
- Restaurations-tochter
- 2 Office Mädchen
- Zimmermädchen
- Portier, Casserolier
- Küchenmädchen

Offerten sind zu richten an Hotel Kurhaus Griesalp, Kiental (Berner Oberland). Telefon (035) 9 62 31.

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

Wir suchen für die Saison März bis November tüchtige:

- Alleingouvernante
- Kaffeeköchin
- Büglerin
- Saalpraktikantin
- deutsch und französisch sprechend
- Commis de cuisine
- Entremetier, Saucier
- Praktikantin
- für Büro und Hotelbetrieb.

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel International, Lugano.

Hotel I. Ranges in Graubünden

(Sommer und Winter geöffnet) sucht

Direktionssekretär

oder

-sekretärin

In Betracht kommen nur speditiv Persönlichkeiten mit perfekten Kenntnissen der Hotel-Korrespondenz in mindestens 3 Sprachen, Buchhaltung und allgemeinen Bureauarbeiten. Geboten wird selbständige Jahresstelle, entsprechende Behandlung und Entlohnung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre X 2843 Ch an Publicitas Chur.

Ihr Abfuhrmittel soll auch

die Drüsen der Verdauungsorgane zu neuer Tätigkeit anregen. Mit grünen Kräuterpillen Helvasan-1 entlastet sich der Darm täglich. Individuelle und beschwerdefreie Wirkung über Nacht, weil die tägliche Dosis je nach Fall und Bedarf gesteigert oder vermindert werden kann. Schachtel Fr. 3.65. Man nehme Helvasan-1 zweckmässig mit «Helvasan»-Tee. Erhältlich in Apoth. und Drog., wo nicht, Versand-Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.

Die Diät im Rahmen der Badekuren

Der vom Verband der Schweizer Badekurorte am 22. Januar im Badhotel Bären in Baden veranstaltete Diätkurs vereinigte eine über Erwarung grosse Zahl von Teilnehmern aus der ganzen Schweiz. Erfreulich war, dass neben zahlreichen Badehoteliers auch eine Reihe von Küchenchefs erschienen. Der Verbandspräsident, Herr Nationalrat A. Schirmer, gab denn auch in seinem Eröffnungswort seiner Freude über die starke Beteiligung Ausdruck, die einen Beweis dafür bildet, dass der Diätfrage von der Schweizer Bäderhotellerie eine grosse Bedeutung beigemessen wird. Als Gäste konnte der Vorsitzende die Herren Dr. med. Heinemann, Bad-Schinzach, Präsident der Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie, ferner den Leiter des Volkshimmbades Baden, Dr. J. Ch. Terrier, und die Herren Dr. Jappert und Dr. Klemm, Rheinfelden, begrüssen.

Der Kurs wurde eröffnet durch ein formell und inhaltlich gleicherweise hervorragendes Referat von Herrn Priv.-Doz. Dr. med. A. Jung, der vom wissenschaftlich-medizinischen Standpunkt aus das Problem der Diät beleuchtete und diese als einen wichtigen Faktor für den Kurerfolg bezeichnete. Eine Badekur, bei der heute so sorgfältige Methoden angewendet werden, darf nicht durch eine unzureichende Ernährung ganz oder teilweise in Frage gestellt werden. Überall da, wo die Diät als geeignetes Mittel im Rahmen der durch die Badekur geplanten Umstimmung in Frage kommt oder wo die Anpassungsfähigkeit nicht genügend gross ist und wo eine Schondiät empfohlen – besonders wenn diese als notwendiger Faktor zur Therapie gehört –, darf man ihr nicht entzogen.

Aus ihrer grossen Erfahrung als Diätleiterin des Kantonsospitals und Leiterin der Diätassistentenschule Zürich sprach Schwester Marie Riech über die Voraussetzungen der richtigen Durchführung des Diätprogramms. Sie betonte besonders die Notwendigkeit, der ärztlich verordneten Diät seitens des Küchen- und des Servierpersonals besondere Sorgfalt entgegenzubringen. Sie verhehlte nicht, dass bei der praktischen Durchführung der ärztlichen Vorschriften sich mancherorts noch Schwierigkeiten ergeben, was oft nicht auf den Mangel an gutem Willen, sondern auf das Fehlen der notwendigen Instruktionen und Fachausbildung des Koches oder der Köchin zurückzuführen ist. Schwierigkeiten ergeben sich namentlich auch dort, wo eine speziell ausgebildete Diätassistentin fehlt und wo die Verbindung zwischen Arzt und Patient durch den Oberkellner oder die Obersalotochter hergestellt wird. Der gewünschte Kurerfolg ist aber nur dann gewährleistet, wenn auch das Servierpersonal mithilft, die Anordnungen genau zu befolgen.

Vom hotelwirtschaftlichen Gesichtspunkt aus erörterte sodann Direktor F. Buchli jun., Kurhaus Tarasp, in aufschlussreicher Weise die Probleme der Diätküche einschliesslich der Kalkulation, wie sie sich in dem von ihm geleiteten Badhotel stellen. Gerade dieses Beispiel liess erkennen, dass die in jedem grossen Kurhaus zur Notwendigkeit gewordene Führung einer Diätküche organisatorisch gewaltige Anforderungen an die Hotellerie stellt und eine totale Organisation von Küche und Service bedingt. Auch hier erweist es sich, dass dieser nicht mehr zu vernachlässigende Dienst am Gast eine recht kostspielige Angelegenheit ist und dass bei den heutigen Konkurrenzverhältnissen eine Entlastung von der Kostensseite her kommen muss.

Im Anschluss an die Referate, die alle starken Beifall ernteten und auf die wir in der Fachecke noch zurückkommen werden, entspann sich eine ausserordentlich lebhaft Diskussions, an der sich sowohl Ärzte, Hoteliers als auch Küchenchefs beteiligten. Sie zeugte von dem grossen Interesse, das im Kreise der Bäderhotellerie der Diätfrage entgegengebracht wird. Der Verbandspräsident

Skitechnik — Skifahren

Ein hervorragender Burret-Skilehrfilm

Das Skifahren ist heute die verbreitetste Wintersportart. Wer in die Winterferien geht, den zieht mit den Brettern in die Berge. Auf dem Skisport basiert sozusagen unsere ganze Wintersport-Hotellerie. Mag auch alles was mit Eis- und Schlittensport zusammenhängt da und dort noch eine gewisse und hoffentlich bleibende Rolle spielen, so überragt doch der Skisport alle anderen Wintersportbetätigungen seiner konkreten Bedeutung nach, um Turmeshöhe.

Es gibt viele Gründe, die zu dieser Entwicklung geführt haben. Wir wollen hier nicht näher auf sie eingehen und den Aufschwung des Skilaufs lediglich als Tatsache hinnehmen. Der Umstand, dass diese Wintersportart im eigentlichen Sinne zu einem Volkssport geworden ist, hat schon seit langem das Bedürfnis nach einem guten Skilehrfilm wachgerufen. Die ersten Versuche in dieser Richtung gehen schon auf 1/4 Jahrhundert zurück. Sie alle krankten an dem einen Übel: Die Skitechnik selbst steckte noch in voller Entwicklung, rivalisierende Auffassungen standen sich gegenüber. So haftete den Filmen viel Problematisches an. Heute ist das alles anders geworden. Die Skitechnik hat einen international anerkannten Stand erreicht und es sind keine umwälzenden Änderungen mehr zu erwarten. Damit aber ist auch die Hauptvoraussetzung für einen einwandfreien Skilehrfilm gegeben.

Obwohl sich die Einheitsmethode schon seit geraumer Zeit durchgesetzt hat, blieb es bei der Verfilmung bei mehr oder weniger befriedigenden Ansätzen. Das Bedürfnis nach einem guten Lehrmittel, der die heute übliche Skitechnik klar und deutlich veranschaulicht, blieb bestehen. Das hat die Eidg. Turn- und Sportschule in Magglingen bewogen, sich der Sache anzunehmen. Im Winter 1950/51 hat sie in Mürren mit Christian Rubi als Regisseur und Jakob Burret als Kameramann einen Film geschaffen, von dem man wohl sagen kann, dass er das am Skifahren interessierte Publikum begeistert wird.

Vergangene Woche fand in einem kleinen Kreise von Fachleuten und der Presse im Hotel Elite in Zürich die Vorführung dieses Farbfilmes „Skitechnik — Skifahren“ statt. Herr Marcel Meier von der Turn- und Sportschule Magglingen, der zusammen mit Herrn Christian Rubi massgeblich bei der Herstellung des Filmes beteiligt war, referierte kurz über die Geschichte und Entstehung des Filmes, wie wir sie einleitend andeuteten, und Herr Christian Rubi als bewährter Fachmann kommentierte den so Minuten dauernden Filmstreifen. Diese Uraufführung enttäuschte in keiner Weise. Was wir hier auf der Leinwand zu sehen bekommen, das waren die Elemente des Skilaufs, vordemonstriert durch einige schweizerische Skilehrer, die in klassischer Weise vom Einfachen zum Schwierigeren fortschreitend die

konnte das Ergebnis der Aussprache dahingehend zusammenfassen, dass kurzfristige regionale Kurse für Hoteliers und Küchenchefs zur Durchführung gelangen und die grossen Sektionen mit den Ärzten Kontakt nehmen sollen, um in gemeinsamer Zusammenarbeit geeignete Diät-schemata aufzustellen. Ferner soll versucht werden, auf welche Art und Weise eine Aufklärungs-broschüre geschaffen werden kann. Endlich wäre auch an den Hotelfachschulen nahezu legen, der Diätküche in ihrem Lehrprogramm einen angemessenen Platz einzuräumen.

Skilauftechnik und ihre Anwendung in der Praxis zeigen. Wo immer es zweckmässig war, konnten die Bewegungen und Reaktionen der hervorragenden Fahrer in ihren einzelnen Phasen im Zeit-lupentempo verfolgt werden. Wie einfach, selbst-verständlich und überzeugend nimmt sich doch das alles aus. Das Skifahren in höchster Vereinfachung, zwei Arten des Laufens, zwei des Bremsens und zwei des Schwingens; damit wird praktisch das ganze Geheimnis der Skilauftechnik ent-hüllt. Gerade beim Christiana mit der Rotations-bewegung beim Stemm-Christiana kommt die gewaltige Vereinfachung, die sich vollzogen hat, deutlich zum Ausdruck.

Die Demonstration der Skilauftechnik wickelt sich auf dem Hintergrund einer herrlichen Winterlandschaft ab, die jedoch nie zum Hauptzweck wird. Ausgezeichnet verstand es der Kameramann Jakob Burret sich auf das Wesentliche zu beschränken, und so hinterlässt der prächtige Farbfilm nie den Eindruck der Langeweile, und das ist wohl das Beste, was man von einem Lehrfilm sagen kann. Überall, wo er gezeigt werden wird, dürfte er als ausgezeichnetes Werbemittel für den Skisport und die Schweizer Skischulen wirken und gerade durch seine Sachlichkeit indirekt auch für den Schweizerischen Fremden-verkehr werben. Den Herstellern, Mitwirkenden und insbesondere der Burret-Film-G.m.b.H. gratulieren wir zu ihrer Leistung!

DIVERS

Atmosphäre de Leysin

Lorsqu'on parle de Leysin chacun pense aux malades qui y reçoivent des soins attentifs et il semble que, là-haut, le soleil veuille lui aussi apporter son importante contribution à leur guérison.

Et pourtant Leysin a aussi sa vie de Station avec ses hôtels si bien dirigés, pour non malades, avec ses organisations sportives et ses soirées récréatives.

Samedi le 17 janvier j'avais le plaisir de répondre à l'invitation qui m'avait été envoyée par le comité de la Société des cuisiniers. Comme tous les jours les organisateurs – avec à leur tête le toujours dévoué Oreste Melly – firent bien les choses et la soirée se déroula dans une belle ambiance aux sons harmonieux du parfait orchestre «Les Georgians». Que dire de la tombola qui est un summum de réussite dans son genre? Chaque chef de cuisine apporta un soin tout particulier à la confection de son plat. Quel spectacle alléchant que

celui du pavillon des lots où Langouste en Belle vue, Gigot à la Richelieu, Poularde glacée etc. venaient avec des desserts somptueux qui devaient faire de nombreux heureux. Réellement les Cuisiniers de Leysin sont à féliciter pour leur esprit d'initiative. Avec le plaisir très grand qu'ils procurent ils prouvent aussi qu'ils ont leur métier en mains et qu'ils sont capables de répondre aux fortes exigences de leur travail.

Le lendemain à 11 heures une course de bob réunissant un nombreux public sur un parcours intéressant. Notons le succès des maîtres-queue en grande tenue de chef MM. Révillard, Melly, Boerio et Rossmann qui sortirent premier de leur catégorie!! L'après-midi les hockeyeurs rencontrèrent l'équipe de Servette et clôturèrent une merveilleuse journée ensoleillée et toute pleine de plaisirs.

Lorsque le soir je suis redescendu en plaine, le soleil se couchait sur les Dents du Midi. Je pensais à la beauté de ce plateau de Leysin, au panorama merveilleux qui se déroule sous les yeux du visiteur, aux nombreux dévouements qui vivent là-haut et aussi à la gentillesse naturelle de chacun: toutes ces choses qui sont nécessaires pour compléter agréablement un séjour et qui vous laissent au cœur le désir de revenir...

P. Zeller

Maladresse

Les pays qui nous entourent redoublent d'efforts pour attirer la clientèle. Nous serons le tout dernier à vouloir contester à la concurrence étrangère le droit de défendre ses positions, surtout lorsque la bonne foi reste de mise.

Ce qui ne semble pas être le cas, absolument, pour une station italienne qui vient de diffuser un dépliant d'une bonne tenue typographique, mais à qui notre hommage eût été plus spontané si le voisinage de la Suisse n'avait pas été délibérément effacé.

Il s'agit de Breuil, alias Cervinia, qui connaît une forte affluente de skieurs venus de Turin et de Milan. On sait, par un récent article paru dans ce journal, que nos voisins eussent aimé que Zermatt fût relié directement au Furgratt (2497 m) où aboutit le téléphérique partant de Plan-Maison, première station de la Funivia reliant Breuil à Plan Rosa (ou Testa Grigia, ou Col du Théodule). Mais l'avantage eût été à sens unique et, de cela, les Valaisans n'ont pas voulu; d'autant plus que le trop fameux projet de téléphérique du Mont-Cervin prévoyait un départ de ce Furgratt, précisément – un projet dont chacun souhaite qu'il reste en l'air le plus longtemps possible.

Est-ce pour les punir que l'Azienda autonoma di soggiorno di Cervinia a carrement noyé la Suisse dans le brouillard? Au delà d'un Cervin que l'on a fait pivoter sur un axe imaginaire, et publicitaire, pour lui donner le profil connu du

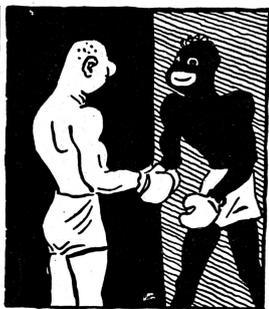
Zwei preisgünstige
BIRDS EYE-Spezialitäten

Ravioli - Délices au fromage

erstauflin in Qualität und Preis!

Auskünfte und Preisliste durch:

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



TESSIN
Hotel mit 60 Betten sucht für Saison März bis Oktober:
Alleinportier
junger, Ehe und Bahndienst
Saalkellner
junger, sprachgewandt
II. Saalotchter
Deutsch und Französisch
Zimmermädchen
serviceständig
Küchenmädchen/Kaffeeköchin
Haus- und Küchenbursche
Handgeschriebene Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an Hotel Camelia, Locarno.

Gesucht in gutes Stadthotel in Jahresstelle tüchtiger
Etagenportier
Eintritt nach Übersendung. Offerten von gut ausgewiesenen Bewerber sind zu richten an die Direktion des Hotel City, Neuenburg.

Gesucht per ca. 20. März 1953, tüchtige, bestausgewiesene, jüngere
Allgemein-Gouvernante
Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohn-sprechungen sind zu richten an Bahnhofbuffet Chur.

On cherche pour clinique à Leysin
aide du patron
spécialement qualifiée comme lingère.
Place à l'année dès le 15 février. Faire offre avec références, présentations, etc. sous chiffe A P 2198 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Interessant
Envoyez-nous votre
déchet d'huile
ou de
graisse
Nous vous bonifions pour tout envoi franco Fr. -70 par kg. En revanche, nous vous fournissons
savon mou
jaune 38%, garanti et de première qualité à Fr. 1,30 seulement. Un essai s'impose incontestablement dans votre propre intérêt.
E. Bressay, Fivoll 5, Fribourg Tel. (037) 26441.

Unkosten einsparen
Anstatt teure Tücher für den internen Betrieb benutzen Sie die starken, reinbaumwollen, schönen, weissen Säcke (140 Lbs. - 110x200 cm), zur Anfertigung von Hand-, Küchentüchern sowie Schürzen etc. oder für Torchons (jeder Sack ergibt 2 Tücher). Preis für 3-70 Stück pro Sack Fr. 2,35, bei 11-80 Stück pro Sack Fr. 2,20, bei 91-100 Stück pro Sack Fr. 2,10, ab 101 Stück und mehr pro Sack Fr. 1,88.
Mustersendung: 3 Stück, gegen Nachnahme Fr. 1,05. Sich wenden an Postfach 7328 Basel I oder Tel. (061) 316116.

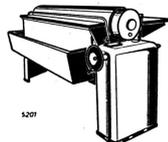
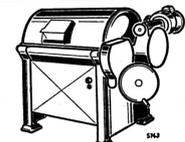
Gesucht absolut zuverlässige
Sekretärin-Maincourantière
für Erstklasshotel an der italienischen Riviera. Jahres-solares etwas italienisch-wünscht. Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften u. Gehalts-sprechungen sind zu richten unter Chiffre S M 2162 an die Hotel-Revue, Basel 2.

zum Preise von Fr. 17.80 per Stück. Möbelabfabrik Gschwend & C., Stiefenburg, Tel. (059) 26512.
Wenn Sie
Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Hotel-Revue!



Das Spiel ist aus, es ist so weit, und man wird durstig mit der Zeit. Jedoch ob dunkel oder hell: Nichts löscht den Durst wie Bier so schnell!

LEIS
A. CLEIS AG., SISSACH
WÄSCHEREI-MASCHINEN-FABRIK
Gegründet 1872 Telephone (061) 74207



LEIS
Waschmaschinen Zentrifugen Mangen

Temperament gewinnen
Die Fortus-Kur (Fr. 26.-) nährt die Nerven, regt das Temperament an und bekämpft Gefühlskälte, Nerven- und Sexualschwäche. Mittel-Kur Fr. 10.40, Proben Fr. 5.20 und 2.10, erhältlich in Apoth. und Telefon - wo nicht, durch Fortus-Versand, Postfach Zürich 1, Telefon (051) 27 50 67.

monde entier, la Suisse est plongée dans la brume et c'est tout juste si l'on voit surgir, comme un îlot, le haut du massif du Mont-Rose.

Tant pis. Les prospectus de la Compagnie du chemin de fer Brigue-Viège-Zermatt et du Gornegrat continueront à présenter à leur clientèle les pistes de ski abouissant à Breuil, par le Théodule; une science approfondie de l'art publicitaire dans le domaine touristique leur permet de ne point ignorer des vérités premières.

Travail

L'hôtellerie et le tourisme montrousiens en 1952

Plusieurs journaux locaux ont fait en fin d'année le bilan des événements de leur région. Parmi eux, le «Journal de Montreux» a accordé une place importante au tourisme qui joue un si grand rôle pour la grande station de la Riviera vaudoise. L'évolution touristique à Montreux peut se résumer comme suit:

On a enregistré une diminution marquée des hôtes anglais en 1952 et les restrictions monétaires imposées aux touristes français ont empêché cette catégorie d'hôtes de prendre la place qu'elle aurait occupée dans des conditions normales. L'Office du tourisme a cherché à accroître la propagande dans les pays pouvant nous envoyer des hôtes nouveaux.

Montreux a de nouveau été en 1952 une importante ville de congrès puisque plus de 30 associations suisses et romandes ont tenu leurs assises dans cette ville. L'Office du tourisme a dû faire face à un travail gigantesque puisqu'à côté de toutes les tâches qui lui incombent naturellement il a organisé la Fête des narcisses, qui se révéla un succès, le rallye des narcisses, qui fit de Montreux le rendez-vous des autocars étrangers, et qu'il organisa de nombreuses actions de propagande ainsi que le voyage publicitaire de la Chanson de Montreux en Allemagne.

C'est avec le plus vif regret que l'on a appris à la fin de l'année que le nouveau directeur de l'Office de tourisme de Montreux M. Pessina avait donné sa démission. Il sera fort regretté, car il s'est dépensé sans compter dans sa nouvelle activité et l'on trouvait toujours en lui un homme affable et obligeant qui savait donner tous les renseignements désirables sur les activités montrousiennes.

Le tableau des arrivées et des nuitées et l'examen de l'affluence étrangère permet au Journal de Montreux de faire les remarques suivantes sur le mouvement touristique à Montreux en 1952: De janvier à novembre, les arrivées furent en augmentation de 13 488 sur les onze mois correspondants de 1951, soit de 12,02 %.

Quant aux nuitées, on en compte 106 212 de plus de janvier à novembre 1952 que pendant la même période de 1951.

Cela prouve que la durée moyenne de séjour tend à diminuer: elle avait été de 4,16 jours en 1951 et fut de 3,80 jours en 1952.

Le taux d'occupation des lits fut de 41,20% en 1951 et de 42,90% en 1952 (lits disponibles) et de 37,58% en 1951 contre 38,51% en 1952 (lits recensés).

Voici un tableau qui permet d'intéressantes comparaisons entre les «saisons» 1951 et 1952:

	De janvier à nov. 1951		De janvier à nov. 1952	
	arrivées		nuitées	
Janvier . . .	1 374	12 310	1 343	12 142
Février . . .	1 421	11 520	1 579	11 262
Mars	5 057	24 211	2 056	14 585
Avril	5 588	29 000	9 528	40 089
Mai	12 460	44 939	13 302	42 912
Juin	16 258	62 606	19 923	66 213
Juillet	22 025	82 655	26 142	87 049
Août	24 602	102 824	29 171	116 718
Septembre . .	15 679	60 761	14 880	56 838
Octobre	5 636	24 370	4 821	19 869
Novembre . . .	2 096	12 641	1 839	10 761
	112 190	467 837	125 684	478 458

Dans les arrivées, on constate, pour les onze premiers mois de l'année, une diminution assez sensible des touristes anglais, égyptiens, hindous et asiatiques.

Par contre, les arrivées de touristes allemands sont en très nette augmentation. Il y a accroissement aussi assez net dans les arrivées d'hôtes américains, danois, portugais et hollandais, alors que les Suisses n'inscrivent pas une forte augmentation d'arrivées.

Pour les nuitées, les proportions sont à peu près les mêmes, et l'on notera une forte augmentation pour les hôtes venant d'Italie (la Fête des Narcisses n'y fut pas étrangère) et d'Allemagne surtout.

Da Locarno

Serata degli Albergatori

L'annunciata festa sociale, che gli Albergatori di Locarno e dintorni hanno tenuto mercoledì sera u. s. all'Hotel Esplanade, è riuscita imponente per numero di partecipanti e interessante per il curioso seguito che si svolse dopo il banchetto, servito questo nella sontuosa sala principale dell'albergo, per l'occasione riservata alla bella famiglia degli Albergatori.

Il Comitato direttivo del sodalizio si era preventivamente accordato con alcune persone le quali, per la loro particolare funzione o posizione che occupano, erano in grado di intrattenere, seppure in modo semplice e familiare, questo speciale uditorio sui problemi locali che dell'industria turistica possono essere considerati come i motori propulsori del nostro turismo regionale.

Così, dopo il benvenuto che il presidente del sodalizio, sig. Fanciola, ha recato ai presenti assieme ad uno sguardo generale e constatazioni su quella che fu la buona annata del 1952, prese per primo la parola il sig. Ing. E. Meyer, direttore delle Ferrovie Regionali Ticinesi.

Egli disse in modo particolare sull'esercizio dei trasporti nel nostro lago, anticipando alcune informazioni circa la novità che il nostro bacino lacuale registrerà prossimamente con la messa in funzione del già annunciato battello rapido (volante) ad alettoni, che verrà immerso nelle acque del nostro lago, ancora nel corrente mese, per iniziare subito utili prove prima di essere ufficialmente adibito a un regolare servizio.

Secondo oratore il sig. Ing. I. Marazza, direttore del nostro Aeroporto doganale già dal giorno della sua messa in funzione. Egli intrattene l'uditorio sull'attuale funzionamento del nostro campo civile di aviazione e sulle sue possibilità avvenire se a questo non mancheranno i necessari appoggi. Disse delle difficoltà incontrate e superate in questi ultimi anni, terminando con l'augurio che il nostro Aeroporto possa divenire presto Cantonale.

In seguito il sig. Rodolfo Broggin, direttore della nuova funivia Locarno-Orselina-Cardada, disse quanto entusiasmo abbia suscitato, già nelle sue prime settimane di esistenza, questo nuovo mezzo di trasporto, che veramente costituisce un'attrattiva in più da aggiungere alle altre che già possediamo.

Il sig. Riccardo Bolla, direttore della Pro Locarno, ha interessato l'uditorio riferendo quali sono le manifestazioni in programma per quest'anno.

Ha fatto piacere a tutti udire che avrà luogo il VII. Festival Internazionale del Film, con a lato una mostra particolare del film turistico; che Locarno sta studiando una speciale manifestazione con riferimento ai festeggiamenti che il Ticino intende organizzare per commemorare il suo 150. anniversario di entrata nella Confederazione.

Il Sig. Arch. Bruno Viganò di Brissago, che dalla costituzione del Consorzio delle Isole ne è l'amministratore, ha riferito su quanto è stato fatto in questi primi 3 anni di esercizio.

Ha rilevato, con la bellezza incantevole di quel gioiello che sono le Isole di Brissago, anche le difficoltà che i tre comuni di Ascona, Brissago e Ronco si sono assunte, per creare questa oasi di tranquillità, e come il loro coraggio e sacrificio meritino lode e comprensione.

Accenna allo sviluppo del parco botanico che migliorerà di anno in anno e invita il ceto albergatorio a continuare, come ha fatto in questi primi anni, a suggerire e spingere la sua clientela, che soggiorna a Locarno, a non trascurare una visita alle Isole.

Chiuse la serie dei discorsi il sig. Avv. Camillo Beretta, da 25 anni presidente della Pro Locarno.

Questi, con la competenza che gli è propria, attirò l'attenzione degli Albergatori di Locarno su quanto essi dovrebbero fare per marciare in adattamento ai tempi e alle nuove passioni di chi viaggia. Raccomandò a tutti di fare il massimo sforzo possibile per conservare alla nostra regione il suo particolare volto e carattere, sia nelle costruzioni che per quanto concerne il trattamento propriamente alberghiero.

Il sig. Beretta rivolse ai presenti altri buoni suggerimenti, che furono ascoltati con viva attenzione.

Da ultimo il maggiore di tavola, sig. O. Borghi, segretario dell'associazione, ringraziò vivamente i sei oratori che seppero intrattenere con grande interesse l'uditorio che non mancò, alla fine di ogni relazione, di testimoniare con spontanei applausi la grande soddisfazione provata per le belle esposizioni svolte. B.O.

AUS DEN VERBÄNDEN

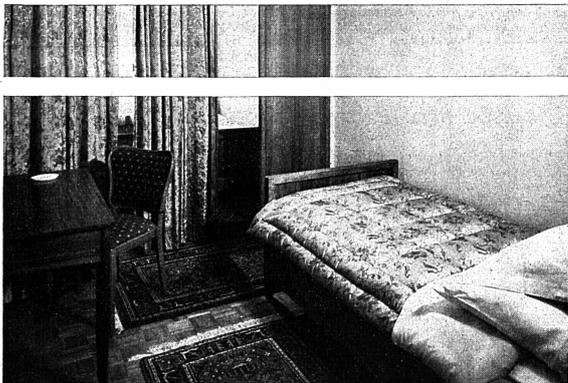
Kurverein Weggis

In der ersten Sitzung des neuen Jahres konstituierte sich der an der letzten Generalversammlung erneuerte Vorstand. Fortan wird nun Herr Hans Weber, Hotel Bühlegg, das Steuer des Kurvereins mit sicherer Hand führen, nachdem er sich mehrere Jahre als umsichtiger Organisationspräsident des Rosenfestes bewährte. Ihm zur Seite steht als Vize-Präsident Herr Josef Stalder, jun., Hotel National.

Aus Gesundheitsrücksichten trat Herr Hermann Huber, Hotel Paradies, von der Leitung des Vereins zurück. 20 Jahre gehörte er dem Vorstand an, wovon 8 Jahre als dessen Präsident. Stete Initiative verbunden mit nie erlahmender Energie und uneigennützigem Aufopferung für die Belange des Kurortes sind ihm heute noch höchstes Gebot. Voll berechtigt zollte ihm Gemeindevorstand Ed. Zimmermann ehren den Dank und Anerkennung für die gute Zusammenarbeit zwischen Gemeinde und Kurverein. Doch konnte Herr Huber bewegen werden, die Leitung der Sektion Weggis SHV beizubehalten, wofür ihm in Anbetracht der Durchführung der Delegiertenversammlung des SHV in Weggis Dank gebührt. Der Kurort heisst die Delegierten heute schon herzlich willkommen und wird sich zum Empfang besonders herausputzen. So beschloss denn eine ausserordentliche Generalversammlung die gartentechnische Umgestaltung der Seepromenade im Kostenbetrag von Fr. 27.000.-, die auf Ostern fertig erstellt sein soll, während der Kurplatz samt Musikpavillon vor zwei Jahren ebenfalls modernisiert wurde. -r.

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

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1886
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122



«Haben Sie gut geschlafen?» — «Danke, herrlich, — ich fühle mich wie zu Hause!» Ein solches Lob lässt das Herz eines jeden Hoteliers höher schlagen. Er weiss aber auch wie wichtig es ist, die Ruhstätte seines Gastes so bequem wie nur möglich einzurichten, denn der Schlaf ist ein stiller Freudenspende, und jedes Hotel ist ja bestrebt, dem Gast den bleibenden Eindruck einer freundlichen Atmosphäre zu vermitteln. Darum wird der weitsichtige Hotelier dem wichtigsten Teil des Bettes, der Matratze, besondere Aufmerksamkeit schenken. Nur das Beste ist dabei gut genug! Er wird deshalb die bekannte und beliebte Superba-Matratze wählen. Warum? Weil sie die hervorsteckendsten Vorteile bietet. Superba-Matratzen werden seit zwanzig Jahren hergestellt. In dieser Zeit wurden Konstruktion und Macht in einer Weise vervollkommen, dass man ruhig sagen kann: Auf Superba-Matratzen schlafen Ihre Gäste mit höchstem Comfort. Für den Hotelier von besonderer Wichtigkeit ist aber, dass er mit Superba eine aussergewöhnlich solide Matratze besitzt. Dank ihrer besonderen Konstruktion und des speziell präparierten Polsters bilden sich auch nach vielen Jahren noch keine Vertiefungen; das kostspielige Aufarbeiten ist somit nicht mehr nötig. Ventilationslöcher sorgen für automatische Entlüftung. Drilich und Polster werden gesteppt — nicht mit Knöpfen, Büscheln oder Schnüren geheftet — und bleiben deshalb viel länger haltbar. Die weiteren Vorteile der Superba-Matratze entlasten Ihr Personal: kein Klopfen ist mehr nötig, denn kein Staub kann in die Superba-Matratze eindringen. Die Superba-Matratze ist so elastisch, dass sie mühelos gerollt werden kann, wodurch das Betten bedeutend erleichtert wird. Superba-Matratzen müssen nicht täglich gekehrt werden, es genügt viermal im Jahr. Rüsten Sie Ihre Betten mit der komfortablen und warmen Superba-Matratze aus; Ihre Gäste werden davon sprechen, wie angenehm man in Ihrem Hotel schläft.

Bezugsquellenachweis durch die Fabrikanten:
SUPERBA S.A. - BÜRÜN (LU)

SUPERBA

Die Abbildungen zeigen Zimmer aus dem neuingerichteten Hotel de la Paix in Lausanne. Die Bettstellen wurden sämtliche mit der Superba-Matratze ausgerüstet. Die dekorativen Superba-Daunensteppdecken und die in gleichen Dessins gehaltenen Superba-Vorhänge verleihen den Zimmern eine gemütliche Atmosphäre. In weiteren Hotels wie: Zürich: Hotel Urban, Bern: Hotel Volkshaus, Chiasso: Hotel Touring, Neuchâtel: Hotel Touring, Genf: Hotel Beau-Sejour, Hotel Métropole, Hotel Richmond etc. leisten die Superba-Matratzen, Superba-Überwürfe und Vorhänge unschätzbare Dienste.

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Mensch und Betrieb

Grundsätzliches über den Servierberuf

Von Direktor Hans Weissenberger

Im Rahmen des von der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe am 2./3. Dezember 1952 an der Schweiz. Hotelfachschule in Luzern durchgeführten Instruktionurses hielt der Verfasser das nachstehend wiedergegebene, nur unwesentlich gekürzte Referat, das auch in weiteren Fachkreisen Beachtung verdient. (Die Red.)

Das Gastgewerbe, ein königlicher Stand

Wer rastet, der rostet. Das gilt nicht nur für den Körper, sondern in weit grösserer Masse auch für den Geist. In Umkehrung des sonst gern gebrauchten Spruches, dass nur in einem gesunden Körper ein gesunder Geist wohnen könne, darf ruhig festgestellt werden, dass ein gesunder, wacher Geist vielmehr den Körper zu leiten und zu erhalten vermag.

Es ist hier ein grosses Übel unserer Zeit, dass man immer mehr auf materielle Sicherung seiner Existenz und auf die Gewinnung einer stets ausgedehnten Freizeit bedacht ist, als auf die Pflege des inneren Menschen, des allgemeinen Wissens und Könnens.

Den meisten Menschen, die das Hotel- und Restaurationsfach zu ihrem Lebensberuf gewählt haben, geht es zwar so, dass sie über kurz oder lang feststellen zu müssen glauben, dass ihr eigener Wirkungskreis nur Schatten aufweise, der Beruf des Anders aber im hellsten Lichte erstrahle.

Es ist ja in der Tat nicht zu bestreiten, dass das Hotelgewerbe als sehr krisenempfindlicher Teil unserer Volkswirtschaft in Zeiten wirtschaftlicher oder politischer Unstimmigkeiten sofort in Leidenschaft gezogen wird, und damit die Existenz der in diesem Beruf Tätigen, seien es nun Arbeitgeber oder Arbeitnehmer, immer wieder gehemmt oder gar ernstlich bedroht wird.

Es ist hier nicht der Ort, die überragende Bedeutung des Fremdenverkehrs und ihres hauptsächlichsten Zweiges, der Hotellerie, für die Volkswirtschaft unseres Landes darzulegen.

Wenn aber ein bekannter ausländischer Volkswirtschaftler einmal erklärt hat, das *Hotelgewerbe sei eine besonders reizvolle Branche*, so möchte ich ihm dabei nur aus vollem Herzen beistimmen.

Derselbe Mann sagte auch: „Das Gastgewerbe sei ein wahrhaft königlicher Stand“, denn königlich sei es, wenn man das eigene Gedeihen derart eingeschlossen sehe in der *Wohlfahrt des Ganzen!* Wie gross, wie schön und dankbar ist daher die Aufgabe, Diener in und an einem solchen Königreich sein zu dürfen! Ist es nicht herrlich, in dem Bewusstsein arbeiten zu können, dass man sein Bemühen einer so grossen, für das ganze Volk lebenswichtigen Sache zur Verfügung stellen darf?

Die Berufsfreude, unerlässliche Voraussetzung

Wir Hotelleute haben also allen Grund, auf unseren Beruf stolz zu sein. Ich verstehe dabei unter Stolz allerdings nicht jene falsche Überheblichkeit, welche gewisse Berufe oder ganze Berufskategorien an den Tag zu legen pflegen. Ich meine also nicht das, dass der Kellner oder die Saalbotin es nicht übers Herz bringen, mit dem Office- oder Küchenmädchen auf gleicher Ebene zu sprechen, oder dass der Oberkellner sich über das Hallen-, Küchen- oder Etagenpersonal hoch erhaben glaubt.

Ich meine also nicht diesen Stolz, sondern die Freude am Beruf. Die Freude am Beruf führt dann automatisch auch zur Treue gegenüber demselben. Die Berufstreue aber trägt den Lohn in sich selbst, indem die Summe aller Kenntnisse, Erfahrungen Überlegenheit und Sicherheit des Daseins schafft.

Diese Freude am Beruf und die Treue zu demselben wird die Voraussetzung und das Ergebnis unseres persönlichen Erfolges bilden.

Die Leistungen des Hotels dem Gast gegenüber bestehen bekanntlich in der Hauptsache in der Zurverfügungstellung von Wohnung und der Lieferung von Speise und Tranksame.

Die Vermittlung der von Küche und Keller an die Kundschaft abgegebenen Speisen und Getränke geschieht nun durch den Service, das heisst die betreffenden Erzeugnisse werden durch das entsprechende Servicepersonal den Gästen in den hierzu bestimmten Saal- und Restaurationsräumen dargereicht.

Die Art und Weise, wie diese mit viel Sachkenntnis, Mühe und Sorgfalt zubereiteten Speisen und fachgemäss gepflegten Getränke dem Gast dargeboten werden, das heisst, wie er bedient wird, ist von ausschlaggebender Bedeutung für das Wohlbehagen des Gastes und den vollen Genuss dieser kulinarisch-gastronomischen Leckerbissen.

Gastfreundschaft üben, bedeutet Dienst am inneren und äusseren Menschen

Zu diesem Wohlbehagen gehören die Gemütlichkeit und Sauberkeit der Räume, der gute Zustand aller Servicegegenstände, die schöne Wäsche, der Tafelschmuck, ebenso wie die Freundlichkeit (abgesehen vom Zollbeamten und Dienstmann) beim Betreten unseres Landes in Berührung kommt, sind der Hoteler und sein Personal. Müde und abgapannt von der Reise wird der Ankommende vorerst einmal den Wunsch nach einer

Erfrischung haben. Das Hotel, und in diesem wieder der Speisesaal oder das Restaurant, ist also gewissermassen die erste Visitenkarte, ein Kulturschnitt des Landes. Die ersten Eindrücke sind bekanntlich sehr oft die ersten, woraus erhellt, wie wichtig es ist, dass der Gast dort, wo er den Fuss zuerst hingeworfen hat, sofort angenehm berührt wird.

Was aber unseren Beruf besonders hebt und der Mitarbeiter darin geradezu einen idealen Schwung verleiht, das ist doch die Tatsache, dass wir dazu berufen sind, den Mitmenschen Freude zu vermitteln, ihnen das Leben angenehm zu gestalten, mit einem Wort: *Hilfsbereitschaft, Dienst am innern und äusseren Menschen, Gastfreundschaft zu üben!* Welch schöne Aufgabe! Welche Befriedigung muss eine solche Tätigkeit doch geben.

Unbegründete Vorurteile gegenüber dem Servierpersonal

Was ich hier vom Ausländer sagte, das trifft nicht minder, ja vielleicht in noch höherem Masse gegenüber unserm Schweizergast zu. Dieser ist nach Veranlagung und zufolge unseres hohen Lebensstandards besonders empfindlich und anspruchsvoll. Hier gilt es nun, für den Beruf des Servierpersonals eine ganz besondere Lanze zu brechen.

Die oft abschätzige Bemerkung in Wort und Schrift: *Es war eben ein Kellner, oder eine Serviertochter, muss verschwinden, muss dergestalt ausgemerzt werden, dass die Angehörigen dieses Berufes durch persönliche Haltung, Lebensführung und Leistung sich den nötigen Respekt verschaffen und ertrotzen.*

Muss man für den Servierberuf geboren sein, oder kann man ihn erlernen?

Es ist gar keine Frage, dass das Vorhandensein bestimmter guter menschlicher Eigenschaften für den Erfolg in diesem Beruf fast unerlässlich ist. So z. B. ein gepflegtes Aussehen, Höflichkeit und ein angenehmes, lebenswürdiges Wesen, Talent für Sprachen, rasche Auffassungsgabe, Einfühlungsvermögen, praktische Begabung und ein gutes Gedächtnis.

Daraus geht hervor, dass ein Kellner oder eine Serviertochter einige Voraussetzungen mitbringen muss, die über den Beruf des sonst sehr ehrenwerten Dienstmannes hinausgehen. Ich sage dies, weil viele junge Leute glauben, mit dem Hinhalten einer Platte beim Table d'hôte-Service sei ungefähr das Optimum der notwendigen Geschicklichkeiten eines Serviceangestellten erfüllt. Aber auch die Eltern von der Schule Entlassener sind, nicht selten sogar von Berufsberatungstellen darin unterstützt oder mindestens nicht aufgeklärt, der Auffassung, dass dann, wenn das Schulzeugnis ausser Turnen und Singen so ziemlich überall mindere Noten aufweist, das Hotelfach gerade noch gut genug sei.

Indessen neigt man dann viel eher noch zum Chasseur, als zum Koch oder Kellner, denn die beiden letzteren Berufe verlangen ja eine gentliche Lehre, und es winkt nicht sofort ein hoher Verdienst. Und der rasche Geldverdient ist doch schliesslich heute die Hauptsache, denn — Sie wissen ja — Kino, Rauchen, Tea-Room, Tanzen usw. sind ziemlich teuer geworden. Und man ist doch erst ein rechter Mann und eine begabtere Maid, wenn man in solchen Belangen den Mann oder die Frau stellt.

Der Servierberuf bietet dem Tüchtigen Aufstiegchancen

So ist es dann manchmal nicht verwunderlich, wenn gute junge Leute es nicht wagen, sich dem Kellnerberufe zuzuwenden oder wenn ihre Eltern ihnen die Zustimmung verweigern. Und dabei bietet dieser Beruf dem begabten Manne gute Aufstiegsmöglichkeiten. Wenn auch nicht jeder Kellner Oberkellner oder Direktor werden kann, so gewährt der Beruf einem wirklich fleissigen, treuen, ehrlichen und sympathischen Fachmann doch immerhin ein gutes Auskommen auch in fortgeschrittenen Jahren. Ich bin überzeugt, dass man sich auch in der Schweiz mit der Zeit an männliche Bedienung in guten Restaurants gewöhnen wird, wenn der Kellner es versteht, sich durch Tüchtigkeit und Zuverlässigkeit ins richtige Licht zu setzen.

Ein leichtes Gruseln überfällt mich allerdings, wenn ich daran denke, was sich in den letzten Wochen, während derer ich einen jungen, flotten Kellner suchte, bei mir alles für Leute vorstellte. Die Hände in den Hosentaschen vergraben, die Finger in Chinesengelb getaucht, in salopper Haltung präsentierten sie sich und glaubten allen Ernstes, dass man solche Figuren in einem guten Haus auf gute Kundschaft loslassen könnte. Solche Leute werben natürlich im Publikum nicht für ein gutes Ansehen des Berufes, sie diskreditieren ihn bei ihren Mitmenschen.

Wohl selten bei einem andern Beruf, wie Kellner, kann man sagen, dass „der junge Mann den Marschallstab gewissermassen im Tornister trägt“. Wer über gut fundierte Kenntnisse verfügt, sich seriöser Lebensführung befleißigt, die Arbeit nicht scheut und seiner Weiterbildung die nötige Aufmerksamkeit widmet, dem öffnen sich Türen und Tore.

Gerade im Hotelfach, wo namentlich die Tüchtigkeit zählt, hat man viel eher als in manch andern Berufe die Möglichkeit, bis an die höchsten Spitzen der Berufshierarchie aufzusteigen.

Ohne Anstrengung geht es nicht

Was sich in den letzten Jahren, bei dem notorischen Mangel an Hotelpersonal, namentlich alles in den Servierberuf hineingedrängt hat, wir wollen dabei von der Überschwendung mit Tea-Room-Töchtern ganz absehen, das hat natürlich

nicht zur Hebung des Service-Berufsstandes beigetragen, höchstens zur Hebung des Absatzes von Nagellack und Lippenrouge.

Die wohlgeleitete Absicht, die absolut ungenügende sogenannte Saalbotinlehre durch eine gesetzliche Serviertochterlehre abzulösen, ist in den Anfängen stecken geblieben. Ich habe schon immer der Ansicht geguldet, dass es besser wäre, sich in den Städten auf eine einjährige Lehre mit Gewerbesuchbesuch zu beschränken.

Man darf nicht vergessen, dass die jungen Mädchen in weitaus den meisten Fällen ihre Tätigkeit als Serviertochter nicht als Beruf aufassen, sondern nur als eine Übergangstätigkeit bis zur Verheiratung. Lieber eine richtige einjährige Lehre, als gar keine.

Für den Kellner stellt die zweijährige Lehrzeit die geeignetste Form der Anfangsausbildung dar. Den Lehrmeistern und den Lehrchefs (Oberkellner und erste Angestellte) ist heute gegenüber früher eine viel grössere Verantwortlichkeit für die Leitung des Nachwuchses überbürdet, denn wie oft sollten sie das, was von den Eltern an Erziehung versäumt wurde, nun in der Lehre noch nachholen. Es ist betrüblich, wie wenig sich die Eltern oft die Leistungen und das Betragen ihrer Kinder am Lehrort bekümmern.

Diese grösseren Anforderungen setzen andererseits auch höhere Qualifikationen der ersten Angestellten voraus. Dass es in dieser Beziehung oft nicht zum Besten bestellt ist, braucht nicht besonders betont zu werden.

Wie oft erlangen gerade diejenigen, die führen und anleiten sollten, elementarster beruflicher und charakterlicher Fähigkeiten, um für die gute Ausrichtung des Nachwuchses Gewähr zu bieten.

Beruflich wird nun heute so viel an Gelegenheiten gegeben, um fehlende Kenntnisse nachzuholen, dass es möglich sein sollte, Mängel, die leider heute noch bestehen, über kurz oder lang auszuscheiden.

Dem Lehrbetrieb muss vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden

Das schweizerische Gastgewerbe hat nicht die Masse, auf alten Lorbeeren auszurufen. Das Ausland strengt sich an, und wir sollten uns bemühen, nicht nur durch die einzigartigen Schönheiten unseres Landes, sondern namentlich auch durch unübertreffliche Qualitätsleistungen des Gastgewerbes unsern Vorsprung als Ferienparadies und erstes Fremdenverkehrsland der Welt zu erhalten.

Darum muss mit allen Mitteln für den Beruf des Hotelangestellten, sei es nun des Kellners oder des Koches, geworben werden. Diese Berufe sollten zu den Hauptberufen unseres Landes gehören, damit wir nicht gezwungen sind, die Zahl der Ausländer immer noch zu verhehren. Das bodenständige Hotelgewerbe beobachtet diese Entwicklung mit grösstem Bedauern und sehnt den Tag herbei, da unsere jungen Leute wieder in vermehrter Masse ihre Kenntnisse in der Ferne erwerben können und mit guten ausländischen Erfahrungen bereichert zurückkehren.

Alle, die am Wohlgehen und an der Rendite ihrer Betriebe, und als erste Angestellte, an ihrer eigenen Existenz und damit am Blühen und Gedeihen der Hotellerie interessiert sind, sollen der Ausbildung des Nachwuchses ihre ganze Aufmerksamkeit widmen.

Le prix Prosper Montagné

Nous avons suivi ces dernières années avec intérêt les résultats du prix Prosper Montagné accordé en France au cuisinier qui prépare sous la main la plus parfaite et la plus originale un met imposé. On se souvient que l'année dernière c'était la préparation d'une selle d'agneau qui avait mis aux prises les divers concurrents. Cette année, il s'agissait d'appréter un canard. Après les éliminatoires, il resta 6 chefs de cuisine venant de diverses régions de France pour concourir devant un jury présidé par Curmouky.

Le prix fut décerné à M. Henri Mercier pour son «caneton à l'avignonnaise» dont nous reproduisons ci-dessous la recette publiée dans le dernier numéro de la Revue générale de la gastronomie. Elle peut paraître compliquée, mais elle semble avoir réuni tous les suffrages.

«Le caneton à l'avignonnaise»

(Recette de M. Henri Mercier pour 8 personnes)

Avoir un canard Rouennais (très gros, 2 kilos à 2 kilos 400), le flamber, vider, conserver la peau du cou en l'incisant sur toute sa longueur, le déosser par l'os dorsal, ôter les os des cuisses à la jointure des pilons, laisser les moignons des ailes, l'assaisonner: sel, poivre du moulin et un peu de quatre épices, macérer avec Porto et Fine.

Dénervé 400 g maigre de porc, 200 g noix de veau, piler au mortier, passer au tamis de crin, parer 200 g lard gras, piler avec 100 g débris de truffes, relever en terrine, puis raidir à l'huile le foie du canard et trois foies de volailles, égoutter, passer au tamis de crin également, 30 g échalotes hachées suées au beurre, trois autres foies de volaille coupés en petits dés, raidis à l'huile et égoutter, ajouter ces éléments à la farce, et enfin 150 g têtes champignons de Paris en dés crus, préalablement légèrement acidulés au citron, 20 g persil haché sans être pressé, 50 g mie de pain trempée au lait, pressée et très émietée, la macération du canard, sel, poivre, travailler la farce à l'aide d'une spatule en bois.

Farcir le canard, placer de la farce à la place du jabot, lui redonner sa forme primitive, bien dodu, quelques points de ficelle sur le dos afin d'éviter que la farce ne s'échappe, le brider.

L'assaisonner extérieurement, en le frottant, sel et poivre, le colorer au four dans une plaque, 10 minutes. Foncer une daubière, 2 kilos os de veau concassés, 2 gros oignons et 2 grosses carottes entières, 2 têtes d'ail broyées, pincer 15 minutes, y placer le caneton, ajouter bouquet garni, composé de: une brindille de thym, 1 feuille laurier, 6 feuilles sauge, 2 côtes céleri, 2 blancs de poireau, queues de persil, puis 2 bouteilles de Coteaux-du-Rhône, deux tiers de litre fond de veau, peu lié et très rapide, sel, poivre concassés, papier huilé, luter la daubière et braiser le caneton 2 h. 30 environ.

Sortir le canard, le maintenir au chaud à couvert, passer le fond de braisage au chinois métallique, laisser reposer, dégraisser complètement,

Unterziehe man sich der Mühe und vergesse die Sorgen, welche mit der Haltung und der Ausbildung von Lehrlingen heute unweigerlich verbunden sind, denn die Lösung des Nachwuchsproblems ist für die Zukunft unseres Gewerbes von grösster Bedeutung!

Halte man darauf, dass da, wo Gewerbeschulen bestehen, die Lehrlinge die Schulstunden regelmässig besuchen. Dabei gilt es, sich über die Leistungen der Schützlinge zu vergewissern. Wenn die Eltern dies nicht tun, so muss man selbst Kontakt mit ihnen nehmen. Wo immer möglich, sollte auch Einfluss auf die Freizeitgestaltung der Lehrlinge gewonnen werden.

Dass sind Programmpunkte, die wunderschön aussehen, deren Verwirklichung aber grosse Hindernisse im Wege stehen. Ich könnte nicht guten Gewissens behaupten, dass in meinem eigenen Betriebe alle diese schönen Wünsche erfüllt seien. Aber wir müssen uns doch ein Ziel vor Augen halten, dem wir entgegenstreben und zu dessen Erreichung Arbeitgeber und erste Angestellte einträchtig zusammenarbeiten müssen.

Es wird namentlich auch die Aufgabe der verantwortungsbewussten Angestelltenschaft und ihrer Organisation sein, neben der Wahrung ihrer standespolitischen Interessen der beruflichen und vornehmlich auch der charakterlichen Förderung der Arbeitnehmer ihr volles Augenmerk und ihre dankbare Anstrengung zu widmen.

Die Hausgemeinschaft — eine Interessengemeinschaft

Ich anerkenne ihre Bemühungen nach dieser Richtung und möchte wünschen, dass gelegentliche Eskapaden, die dem guten Verhältnis zwischen Arbeitnehmer und Arbeitgeber in unserm Berufe nicht gut bekommen, auf beiden Seiten immer seltener werden oder ganz unterbleiben.

Was nützt es, wenn der Betriebsleiter vom besten Willen beseelt ist, wenn aber seine Mitarbeiter ihn nicht freudig unterstützen, wenn sie nicht vom hohen Gedankenspiegel des Leiters angesteckt sind, wenn sie sich nur als Arbeiter fühlen, nicht als verantwortungsfreudige Mitarbeiter denken und handeln?

Dieses verantwortungsbewusste Handeln als eine Haus- und Interessengemeinschaft ist der Schlüssel zum Erfolg eines Unternehmens, besonders des wie kein zweites auf Gemeinschaftsarbeit fussenden Hotelbetriebes.

Wenn z. B. unsere Dienstleistung allzu offensichtlich nach Vielverdienenden ausgerichtet ist, wenn die höhere Einnahme, das ausgiebigere Bedienungsgeld die einzige Triebfeder der Betreuung unserer Gäste ist, dann hat der Betreffende seinen Beruf verfehlt, sei er nun Betriebsinhaber oder Angestellter.

Man kann in unserem Beruf nur Erfolg haben, wenn man darin seine nie erlahmende Befriedigung findet, wenn man sich dazu wirklich „berufen“ fühlt. Der Beruf darf nicht nur zum Lebensunterhalt dienen, er muss einem in Fleisch und Blut übergehen, wir müssen von unserem Beruf gewissermassen „besessen“ sein.

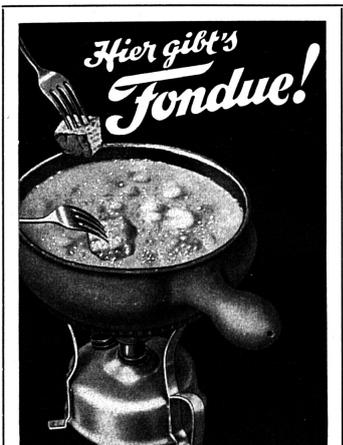
Wir stehen alle, Patrons und Angestellte, namentlich die Serviceangestellten, so im Rampenlicht der Öffentlichkeit, wir sind jederzeit so der Kritik ausgesetzt, dass es viel psychologischen Einfühlens in die Mitmenschen und die Gäste bedarf, um jeder Lage gerecht zu werden.

réduire de moitié; d'autre part, une 1/2 bouteille de Château-mouté, avec une parcelle de zeste de citron, ajouter une bonne cuillerée à bouche glace de viande de veau, réduire à glace, incorporer à cette réduction le fond du canard, puis progressivement 100 g purée de foie gras poché et 200 g beurre frais mangé, fouler à l'étamine, maintenir la sauce au bain-marie (sauce très sirupeuse).

Pendant le braisage du canard on préparera des croquettes de maïs en forme de palets deux personnes (garniture).

Quelques instants avant l'envoi de la pièce, frire les croquettes, blondes, dresser sur plat rond avec serviettes.

Débarrasser le canard de ses liens de ficelle, placer sur plat long, assez creux, l'enrober de sa sauce, resté en saucière.



Kann man bei Ihnen ein Fondue bestellen?

Wenn nicht, dann empfehlen wir Ihnen, diese Nationalpreise auf die Spezialitätenkarte zu setzen. Ihre Gäste werden Sie dankbar fragen. Einiges an Spezialitäten, 30-42 cm., erhalten Sie gratis und franco samt Rezepten.

Propagandazentrale der Milchwirtschaft Bern, Laupenstrasse 12

Hotel Rössli, Weggis
(30 Betten) sucht, mit Eintritt auf ca. 23. März, Saison bis Oktober:

Portier-Conducteur
Zimmermädchen
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Hilfsköchlin
Office- u. Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Hotel Rössli, Weggis.

Hôtel moyen, région du lac Léman, cherche pour 1er avril, saison à fin octobre

chef de cuisine (seul)

avec commis durant la haute saison. Postulants capables, économes, pouvant assurer une cuisine fine et soignée sont priés d'adresser les offres avec références, sous chiffre H M 2043 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
für Sommersaison 1933, Eintritt Ende März/April-Mai, je nach Übereinkunft:

Zimmermädchen, Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Küchenmädchen und -bursche
Casserolier, Portier-Conducteur
Portier, Chasseur
Officemädchen oder -burschen
Oberkellner
jüngere Hilfs-gouvernanten
für Economat
jüngeres Kindermädchen
Saucier-II. Koch
Küchen-Commis

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre B O 2114 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Vitznauerhof, Vitznau
sucht, mit Eintritt zweite Hälfte März und Saisondauer bis Ende September/Oktober:

Rotisseur, Pâtissier
Entremetier, tüchtiger Aide
Hallenkellner, Saaltöchter
Saalpraktikantin
Glätterin
Conducteur-Chauffeur
Etagenportier
Zimmermädchen

Offerten an Postfach 8, Rigi-Kaltbad.

Gesucht
nach Locarno, Hotel 50 Betten, für die Saison Mitte März bis Oktober:

Lingère
selbständig und gute Büglerin
Lingeriemädchen
Waschfrau
Hand- und Maschinenwäsche
Serviertöchter
sprachkundig
Saalpraktikantin
Zimmermädchen

Offerten und Unterlagen erbeten an Postfach, Locarno, Nr. 5322.

Gesucht
für Sommersaison, Anfang April bis Ende Oktober:

Köchin neben Chef
Saal-Restauranttochter
sprachkundig
Saalpraktikantin
Hilfs-Zimmermädchen
lingeriekundig
Portier-Hausbursche
Küchenmädchen
Küchenbursche

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an W. Trösch, Hotel Wartenstein, Bad Ragaz.

Gesucht
in erstklassiges Hotel (90 Betten) am Genfersee: Tüchtiger

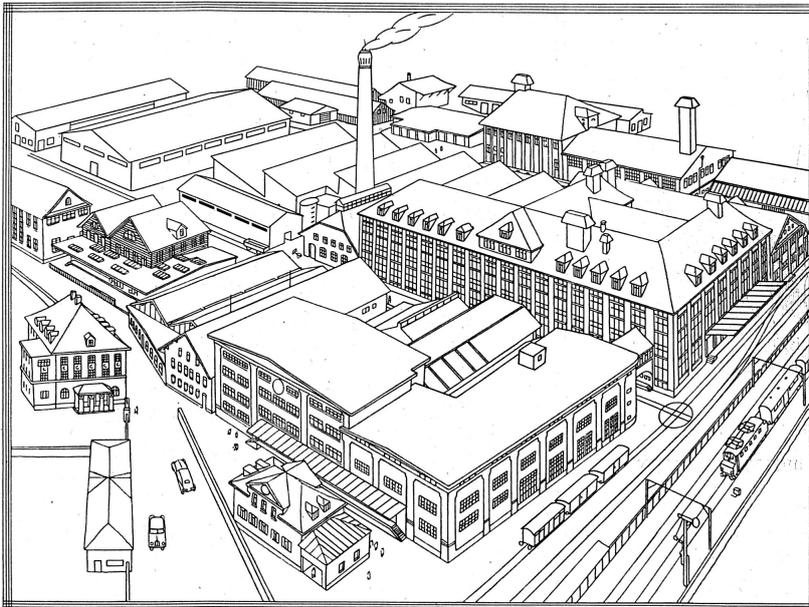
Koch (neben Chef)
für lange Saison, Eintritt ca. 15. März
Economat/Küchengouvernante
tüchtige, französisch sprechende, Eintritt im April gut präsentierende, französisch, deutsch und englisch sprechende
Sekretärin
für Journal und Kasse, Eintritt ca. 20. März
Zimmermädchen
gewandtes, Eintritt nach Übereinkunft

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften, Altersangabe und Gehaltsansprüchen unter Chiffre E G 2133 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel und Restaurant Oberland in Interlaken sucht auf kommendes Frühjahr (Ostern, evtl. Anfang Mai):

2 Restaurationsstöchter sprachkundig
Buffetdame sprachkundig
Oberkellner sprachkundig
Saaltöchter sprachkundig
Saalkellner sprachkundig
Saalpraktikantin
Zimmermädchen sprachkundig
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Commis-Pâtissier
Abwaschmädchen
Bürofräulein (Sekretärin-Praktikantin)
Portier-Conducteur

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten.



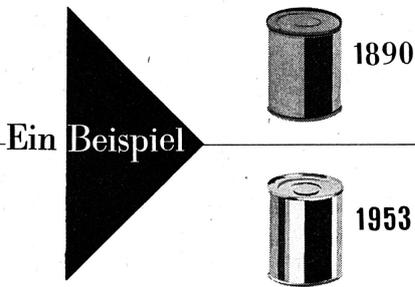
Hero-Fabriken in Lenzburg

QUALITÄT FÜR WENIG GELD

Seit Jahrzehnten bemühen wir uns, für unsere Kunden erstklassige Konserven und Confitüren zu möglichst niedrigen Preisen herzustellen. Weil wir dabei weder Anstrengungen noch Kosten scheuen und die grossen Fortschritte von Wissenschaft, Anbautechnik, Industrie, Handel und Transport ausnützen, konnten wir erreichen, was auf den ersten Blick unvereinbar scheint: Qualität für wenig Geld.

Hero bietet diesen grossen Vorteil!

Die Hero-Produkte sind heute von anspruchsvollen Käuferkreisen gesucht und ihres Preises wegen auch für bescheidene Börsen erschwinglich. Darin liegt das Geheimnis unseres Erfolges. In einer Reihe von Inseraten zeigen wir, welch gewaltige Fortschritte wir in der Qualitäts-Steigerung einerseits und in der Verbilligung der Hero-Erzeugnisse andererseits erzielt haben.



Ein Beispiel: Vor sechs Jahrzehnten entsprachen die Herstellungskosten der grösstenteils von Hand verfertigten Konservenbüchse dem damaligen Stundenlohn eines Arbeiters. Es ist uns gelungen, die Stückkosten auf ein Zehntel eines heutigen Stundenlohnes zu senken.

Hero Konserven Lenzburg

Fabriken in Lenzburg, Frauenfeld, Hallau, ferner in Frankreich, Holland und Spanien.

Erstklasshotel am Genfersee

sucht für lange Sommersaison:

Economat u. Officegouvernante
Keller- und Officebursche
Pâtissier, Commis de cuisine
Argentier, Casserolier
Küchen- und Officemädchen
(-burschen)
Buffetdame
Serviertöchter für Brasserie
sprachkundig
Nachtportier sprachkundig
Chasseur sprachkundig
Telephonist-Praktikant
Etagenportier
Maschinenwäscher
Lingeriemädchen
Mangemädchen

Es kommt nur qualifiziertes Personal in Frage. Offerten an Direktion Hotel Suisse und Majestic, Montreux.

Gesucht für Sommersaison 1933 in erstkl. Restaurantbetrieb mit Eintritt auf 24. April: tüchtiger

Commis-Saucier
welcher Gelegenheit hat, bei Eignung den Saucierposten selbständig zu übernehmen. Guter Anfangslohn. Ebenfalls tüchtiger
Commis-Gardemanger
und tüchtiger
Commis-Entremetier
Es wollen sich nur Bewerber melden, welche im Restaurantbetrieb durchaus bewandert und routiniert sind. Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten unter Chiffre Z E 2916 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Frühjahr-, Sommer- und Herbst-Saison, Eintritt Ende März oder nach Übereinkunft:

Saaltöchter
Saal-Restauranttochter
Saalpraktikantin
Sekretärin-Anfängerin
Zimmermädchen, Lingère
Portier-Conducteur

Offerten sind zu richten an Fam. Hs. Weber-Grossmann, Hotel Bühlegg, Weggis.

Gesucht
auf Frühjahr, ca. April, in Jahresstelle, tüchtiger, jüngerer

Küchenchef

der eine ausgezeichnete Küche zu führen versteht und im Restaurantbetrieb durchaus gewandt ist. Sossbetrieb. Es kommen nur verheiratete Bewerber in Frage, die Wert auf Dauerstelle legen. Wohnung vorhanden. Offerten mit Lohnansprüchen etc. an Hotel Sonne, Wildhaus.

Gesucht nach Lugano

Sekretärin-Praktikantin

etwas Praxis erforderlich. Eintritt Anfang Februar. Offerten unter Chiffre S E 2092 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pächter gesucht

für mittleres Haus mit 50 Betten, im Berner Oberland. Antritt: Mai oder nach Übereinkunft. Bevorzugt wird fachkundiges Ehepaar, mit guten Beziehungen im In- und Ausland. Notwendige Kaution Fr. 8000.-. Offerten unter Chiffre P G 2131 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Hotel am Thunersee, mit langer Sommersaison:

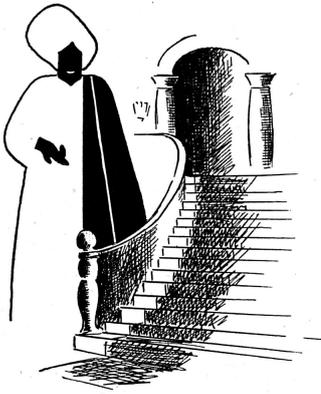
Saaltöchter
Zimmermädchen
Portier
Office- und Küchenmädchen
Casserolier

Offerten mit Zeugnisabschriften, Lohnansprüchen und Photo unter Chiffre T S 2117 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison 1933 mit Eintritt auf 24. April

Oberkellner

mit kleiner Brigade, bestehend aus
4 Chefs de rang
4 Commis de rang
Verlangt werden erstklassiger Restaurant- und à-la-carte-Service. Saisondauer rund 6 Monate. Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten unter Chiffre E R 2913 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Hotel-Läufer und Spannteppiche sind unsere Spezialität!

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



Seit Jahren liefern wir bewährte, solide **Küchenstöckli** zu mässigen Preisen
Sütterlin, Darmhandel AG.
Basel 12 Hagenastr. 25
Abt. Metzgereiwerkzeuge
Telephon (061) 2 63 40

Zu verkaufen

Schiebewand

aus Fichtenholz, Oregon, Länge 5,75 m, Höhe 2,35 m. Sich wenden an Büro vom Tabaris, 12 bis, Place St-François, Lausanne. Tel. (021) 220933.

Zu kaufen oder zu pachten gesucht

Hotel-Restaurant

(30-50 Betten) von fachkundigem Ehepaar. Offerten unter Chiffre R 2290 Q an Publicitas Basel.

Je früher

wir im Besitze Ihres Inserates sind, desto mehr Sorgfalt können wir für dessen Ausführung verwenden



G. Mascioni & Cie.
Campascio (Graubünden)
Telephon (082) 6 06 05

Veltliner

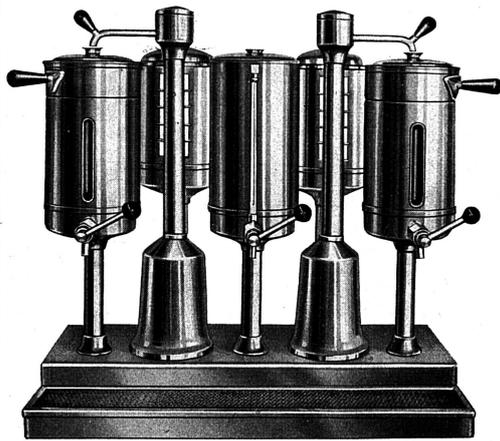
ganz erstklassige, reelle

Weine

Eigene große Güter

- La Gatta
- Saffella
- Grumello
- S. Domenico
- Perla di Saffella
- Veltliner-Marc

Kaffee- und Teemaschinen **BRAVILOR**



Ihre grossen Vorteile:

drucklose Frischwasser-Überbrüfung

geringe Strom- und Unterhaltskosten

einfache Bedienung

Vom Kleinmodell bis zur Grossanlage

Einige Tausend **BRAVILOR** sind allein in der Schweiz täglich in Betrieb

HGZ-AKTIENGESELLSCHAFT, ZÜRICH-AFFOLTERN

Zehntenhausstrasse 15-21 - Telephon (051) 46 64 90

Ihre Gäste

schätzen einen guten Kaffee. Machen Sie die Probe mit unserer

GIGER - MISCHUNG

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735



Am besten Platze einer grossen nordwestschweiz. Industrie-Ortschaft ist umständehalber ein neueres

Geschäftshaus

mit vorzüglich eingerichteten und bestfrequentierten **Restaurations-Räumlichkeiten**

wie Restaurationslokal, Sali, Bar etc. und verschiedenen neuzeitlichen Wohnungen. ZU VERKAUFEN. Notwendiges Kapital Fr. 150 000.--. Übrige Finanzierung zu ausserordentlich günstigen Bedingungen. Offerten von seriösen Selbstinteressenten sind zu richten unter Chiffre A 2287 Y an Publicitas Bern.



Die Stuhl-Rückenlehne mit Rohrgeflecht verleiht dem Sitzmöbel eine vornehme Note. Die eleganten Horgen-Glarus - Modelle mit Rohrgeflecht werden viel verlangt, weil leicht, luftig und doch solid. Sitzen und Ausruhen auf Stühlen von

HORGEN-GLARUS

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS, Tel. (058) 5 20 91

Blumen

für Ihre Gaststätte

Nelken, kurz, ca. 45 cm lang, per St. - 20; 80 St. 9.50; 100 St. 18.- Nelken lang per St. - 30; ab 50 St. 27 Cts. per St. Rosen ab - 60. Tulpen per St. - 40. Osterlocken per St. - 30. Margeriten, p. Bund gelb u. weiss 1.50. Ringelblumen, p. Bund 1.60. Ginster, per Kilo 10.- Mimosa, p. kg 8.- Gemischte Frühling Blumensträußchen, Bd. 2.40. Asparagus plumosus, p. St. - 25; Dtz. 2.50. Asparagus sprengeri, p. St. - 15; p. kg 8.- Verlang. Sie eine gemischte Frühlingsendung zu Fr. 14.65 franko.

Kummer, Baden
Blumenhalle
Telephon (086) 2 76 71
Versand in der ganzen Schweiz.

Argentyl

für Ihr Silber bewährt und unerreich



Auch Ihr Personal schätzt ARGENTYL, arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr

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

Der Kauf von Argentyl sichert Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes

Th. Domenig AG.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

„CARMENNA“

AROSA

Telephon (081) 3 16 01/2

Bündnerfleisch Fr. 16.90 p. kg

Rohschinken o/Bein Fr. 16.90 p. kg

Salsize Fr. - 98 p. Stk.

Salami Fr. 11.50 p. kg

Mortadella Fr. 5.50 p. kg

Holländische

Poularden

weisse Luxusqualität

1200 bis 1800 g

Kistenweise Fr. 6.80 p. kg

Stoessel - Comestibles

Burgdorf, Tel. (034) 2 30 94

Hotels

Restaurants

Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt

G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien - Spitalgasse 32 - Tel. (031) 353 02



BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44



A. Fischer

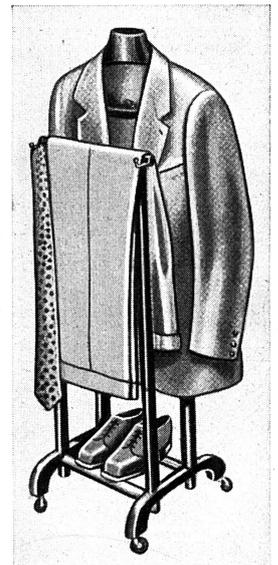
Agence générale pour la Suisse
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone 5 30 43 et 5 30 44

Chaudière électrique «Therma»

200 l. basculante à vendre pour manque d'emploi à prix avantageux. Adresser offres sous chiffre P B 80070 L à Publicitas Lausanne.

la Kleiderständer

Praktisch für Schlafzimmer



Spezialität: KLEIDERBÜGEL

Verlangen Sie Offerten oder Vertreterbesuch.

Angel, 90, rue du Rhône, Tel. (022) 4 49 37 Genève