

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 62 (1953)
Heft: 6

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

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. A.G., Elisabethenstrasse 15. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 95. Telefon (061) 53690.

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 95. Téléphone (061) 53690.

Nr. 6 Basel, den 5. Februar 1953 Erscheint jeden Donnerstag 62. Jahrgang 62^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 5 février 1953 N° 6



Es geht auch uns an!

Noch führt der Winter sein strenges Regiment. Tiefverschneit liegen Hänge und Matten, und wie um Hilfe flehend, recken die Obstbäume ihre kahlen Arme gen Himmel. Doch schon bald werden sich die ersten Anzeichen neuerwachenden Lebens bemerkbar machen, und dann dauert es nicht mehr lange, bis alles in Blüte steht. Wie arm wäre doch unser Leben ohne dieses wechselvolle, sich ewig wiederholende Spiel der Natur.

Sind wir Schweizer auch mit Naturschönheiten vom Schöpfer überaus reichlich bedacht worden, so fühlen wir uns doch ganz besonders mit den prachtvollen Obstkulturen verbunden. In unseren Kindheits Erinnerungen spielt kaum etwas eine grössere Rolle als gerade der Apfel, diese köstliche Frucht. Grossmutter hatte stets eine dieser rotbackigen Früchte für uns bereit, und immer galt unsere besondere Aufmerksamkeit den schwer beladenen Apfelbäumen. Als Buben nahmen wir das Obst am liebsten dort, wo es am schönsten wuchs, und das war nicht immer im eigenen Garten; und wie oft mussten wir Fersengeld geben, um dem berechtigten Zorn des Bauern zu entkommen!

Sorge nagt am Herzen des Obstbauern, wenn er jetzt durch seine Kulturen schreitet. Er sieht dem kommenden Frühling mit gemischten Gefühlen entgegen. Bald beginnen die Obstbäume wieder auszuschlagen, und noch sind die Lagerhäuser mit einem Grossteil der letztjährigen Ernte angefüllt. Wären wir alle Obstesser, wie es unsere Gesundheit eigentlich verlangt, und würden wir dabei unseren Äpfeln und Birnen die nötige Reverenz erweisen, dann wären wohl die Obstbauern ihre Sorgen los.

Zwanzig Millionen Kilogramm herrlicher Schweizer Äpfel sind noch vorrätig, davon mehr als die Hälfte der beiden beliebten Qualitätssorten Boskoop und Kanada-Reinetten. Ist in den nächsten Wochen nicht eine wesentliche Konsumsteigerung möglich, so besteht die Gefahr, dass ein Teil dieser gesunden Früchte verdirbt. Dies verlangt auch unsererseits eine unvoreingenommene Stellungnahme. Wir Gastgewerber bilden mit unserer Bauernsamen eine Schicksalsgemeinschaft.

Daran können auch gelegentliche, vorübergehende Spannungen untereinander nichts ändern. Nie wären wir imstande, die Wünsche unserer anspruchsvollen Kundschaft zu befriedigen, wenn nicht ein Heer arbeitsamer Bauern allmorgendlich beim ersten Hahnenschrei aufstehen würde, um dem Boden das abzurufen, dessen wir bedürfen. Grossartige Beweise ihres guten Willens haben sie uns im letzten Krieg gegeben, und nun hätten wir einmal Gelegenheit, auch ihnen zu beweisen, dass wir aus bestem Schweizer Holz geschnitten sind.

Primäre Aufgabe des Gastgewerbes ist es, die Wünsche seiner Gäste zu erfüllen!

Diese Wunschskala aber lässt sich sehr leicht in Einklang bringen mit den Gegebenheiten unserer Landwirtschaft, und so wollen wir uns auch dem Appell der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft nicht verschliessen; denn wir Hoteliers und Gastwirte können bestimmt Entscheidendes beitragen zu einer sinngemässen Verwertung der Obstvorräte. Wir können dies um so eher tun, als wir den Wünschen unserer Gäste und auch unserer treuen Mitarbeiter entgegenkommen. Jeder Mensch freut sich auf einen schmackhaften, gesunden Apfel, denn es ist der Instinkt, der ihn zu diesem Genuss ermuntert. Sicher würden auch Sie, meine geschätzten Kollegen, recht oft zu einem Apfel greifen, wenn er gerade verlockend zur Hand wäre. Ich selbst kann mich seinem Zauber nie entziehen und betrachte ihn geradezu als einen nieversagenden Gesundheitsregler. Bestimmt werden wir viele Mittel und Wege finden, unsere Gäste, Angehörigen und die weitere Familie am herrlichen Obstsegen teilhaben zu lassen. Besonders leicht wird es uns diesmal dadurch gemacht, dass, wie erwähnt, die Propagandazentrale uns tatkräftig unterstützt und uns viele Vorteile offeriert, die wir nutzbringend und zum Wohle der uns Anvertrauten anwenden können. Was in vielen Touristenländern längst zu einer Selbstverständlichkeit geworden ist, nämlich das einheimische Obst zu propagieren, sollte doch

auch bei uns möglich sein. Wer weiss, welche grosse Rolle in Italien die Orangen und Mandarinen im Fremdenverkehr spielen, mit welcher Freude man in Frankreich geradezu einen Kult mit den Trauben treibt, der mag sich wundern, wie wenig wir Schweizer es bis jetzt verstanden haben, unseren Apfel, der als der beste der Welt gilt, in die tägliche

Speisenfolge einzubauen. Sollte man uns hier nicht einer Nachlässigkeit bezichtigten dürfen, werden auch wir uns anstrengen und uns in vermehrtem Masse für das Schweizer Obst einsetzen müssen. Trotz eigener Sorgen sind wir gottlob immer noch aufnahmefähig für die Sorgen unserer Mitmenschen.

Harry Schraemli

Les frais d'exploitation de l'industrie hôtelière

La viande, élément essentiel du compte cuisine

Dans le numéro 2 (1953) de l'Hôtel-Revue, nous avons rappelé l'importance que les frais d'exploitation prennent actuellement dans l'industrie hôtelière. Nous avons énuméré quelques-uns des postes de dépenses en analysant spécialement celui de la publicité qui venait de faire l'objet d'une enquête de la Société suisse des hôteliers.

Aujourd'hui, notre intention est de mettre en évidence un des éléments essentiels des dépenses d'exploitation, celui qui a une influence prépondérante sur le rendement de la cuisine - puisqu'il représente le 50% environ des dépenses en denrées alimentaires - nous avons cité: la viande.

Nous renvoyons aussi à ce sujet à l'article «Das Fleisch als wichtiger Faktor der Hotelküche» paru en allemand dans l'Hôtel-Revue No 4, 1953.

La consommation de la viande

On peut se faire une idée de l'ampleur de ce poste de dépenses en consultant le rapport de Lucerne qui, sur les 10 pages consacrées au chapitre des frais d'exploitation de l'industrie hôtelière, n'en réserve pas moins de deux au problème de la viande. Il est clair que pour donner quelque variété à la composition des menus, les hôtels sont enclins à servir beaucoup de viande. Dans les ménages privés la consommation de la viande - qui avait subi un fort recul pendant la guerre - a connu de rationnement, des difficultés d'approvisionnement et du prix de cette marchandise - a de nouveau fortement repris, sans toutefois atteindre le niveau d'autrefois. Si son prix continue à en faire un article de luxe, la hausse des revenus provoquée par la conjoncture actuelle explique cette évolution de la consommation.

Ne serait-ce que pour pouvoir faire face à la concurrence internationale, les hôtels sont obligés d'offrir toute une gamme de mets carnés, et cela finit par avoir une influence sensible sur le rendement de l'exploitation. C'est pourquoi les organes directeurs de la Société suisse des hôteliers se sont longuement penchés sur ce problème auquel ils vouent la plus grande attention.

Le rapport de Lucerne précise lui-même (page 37) que «parmi les produits alimentaires qu'emploie l'hôtellerie, la viande et les produits carnés occupent le 1^{er} rang quant aux dépenses. En effet, d'après une enquête de la Société suisse des hôteliers, l'hôtellerie helvétique a consommé en 1949 - sans compter les restaurants - 10,5 millions de kg de viande, ce qui représente le 7% environ de la consommation totale du pays. En ce qui concerne les frais, il y a lieu de noter que l'hôtellerie utilise surtout des qualités de viandes de prix élevé, comme cela ressort du tableau suivant:

Consommation de viande par l'hôtellerie en 1949

| | Millions de kg | Millions de fr. |
|-----------------------------------|----------------|-----------------|
| Bœuf | 5,4 | 37,5 |
| Veau | 2,2 | 17,2 |
| Porc, lard | 2,0 | 13,5 |
| Autres viandes et produits carnés | 0,9 | 12,8 |
| | 10,5 | 81,0 |

Les dépenses pour les produits carnés atteignent le 31,5% de l'ensemble des dépenses de cuisine et le 16% des frais d'exploitation (sans frais d'entretien, intérêt des capitaux et amortissement) qui sont chiffrés à 515 millions.

Aux 81 millions dépensés pour la viande, s'ajoutent 33 millions pour la volaille et 12,6 millions pour le poisson, soit au total 127 millions ou approximativement 50% de toutes les dépenses de cuisine. Le rapport de Lucerne reconnaît expressément que l'hôtellerie est une excellente cliente de l'agriculture suisse, de la boucherie, ainsi que des importateurs de viande, produits carnés, poulets et poissons.

Le pourcentage de ce poste de dépenses par rapport aux frais d'exploitation montre l'influence que le prix de la viande peut avoir sur le rendement de la cuisine et de l'hôtel en général.

Facteurs défavorables

La concurrence étrangère contraint l'hôtellerie suisse à faire figurer diverses viandes sur ses cartes de menus et de mets. Cette obligation la place dans une situation d'autant plus défavorable, que, malgré la hausse du coût de la vie enregistrée ces derniers temps dans les pays qui nous entourent, le prix de la viande est demeuré chez nous bien au-dessus de la moyenne. D'autre part, ces dernières années les prix des produits carnés avaient fortement tendance à augmenter en même temps que la fréquentation. L'année dernière, la saison d'été - de juin à septembre - valut à nos hôtels et pensions 10,3 millions de nuitées, ce qui représente la moitié de l'ensemble du mouvement hôtelier. Si l'on englobe dans ces chiffres les quelque 1,2 millions de nuitées comptées dans les établissements de cure, on constate que plus du 50% de la fréquentation se concentre sur ces quatre mois de l'année.

Les inconvénients de l'augmentation de la consommation de la viande correspondant à ce mouvement touristique accru sont d'autant plus sensibles que l'offre du bétail de boucherie indigène diminue dès que le bétail peut être mis au vert. Ainsi l'hôtellerie consomme le maximum de viande à une époque où, pour des raisons saisonnières, le marché est le moins animé et où les prix sont les plus élevés. Les hôtels et restaurants ne profitent plus de la baisse qui se manifeste en automne,

quand les paysans désirent se débarrasser des bêtes qu'ils ne veulent pas conserver pendant l'hiver, puisque les clients sont rares et plusieurs entreprises fermées.

Les variations de prix sont autant plus sensibles que l'hôtellerie consomme les *meilleures qualités* de viande telles les carrés et les aloyaux, ainsi que les morceaux spéciaux tels que jambon, langue, rognon, foie, riz, cervelle, etc.

Les revendications de la Société suisse des hôteliers

Avant la guerre, l'approvisionnement de l'hôtellerie en viande ne posait aucun problème, puisque, dès qu'une raréfaction de l'offre se faisait sentir, on recourait automatiquement à l'importation directe, ce qui était extrêmement avantageux pour les régions touristiques excentriques. Mais, lorsque après la guerre, la *réglementation du marché de la viande et du bétail de boucherie*, décrétée en vertu des pleins-pouvoirs, fut maintenue dans ses grandes lignes, l'hôtellerie commença à éprouver de *sérieuses difficultés d'approvisionnement*. La politique d'importation étant axée sur les besoins et les intérêts de la production nationale, l'hôtellerie est donc dans l'impossibilité de se procurer les qualités de viande qui lui sont nécessaires par des importations avantageuses. Les plaintes se multipliant au sujet de la qualité de la viande et de son prix, les organes directeurs de notre société s'adressèrent aux autorités pour qu'elles mettent un terme à une situation désastreuse.

L'on demandait en particulier de *libérer des contingents d'importation* à des conditions avantageuses en faveur de l'hôtellerie. Si les organes chargés de diriger le marché de la viande et du bétail de boucherie n'ont pu donner suite à cette proposition, ils durent cependant reconnaître le *bien fondé* de nos arguments. La coopérative suisse pour l'approvisionnement en viande et en bétail de boucherie se déclara prête à collaborer pratiquement avec l'hôtellerie qui avait toujours témoigné sa compréhension pour les revendications de l'agriculture et pour le sort des paysans de la montagne. Cette coopérative désigna donc une sous-commission, présidée par le colonel *Rutishauser*, et dans laquelle une place avait été réservée à la Société suisse des hôteliers. Il faut reconnaître que, pour la première fois, l'approvisionnement en morceaux spéciaux a été *satisfaisant* au point de vue qualitatif et n'a donné lieu à aucune réclamation en été 1952. De même, les *suppléments saisonniers* qui avaient été si durement ressentis les années précédentes, ne se manifestèrent point. Ce résultat fut obtenu par la *simple importation en temps utile* des morceaux spéciaux dont l'hôtellerie avait besoin. Il semble que l'on ait la ferme intention de continuer à faire preuve de bonne volonté dans ce domaine et de maintenir cette soupape de sécurité.

Viande fraîche ou viande congelée

Il est évident que, pour les aloyaux par exemple, il ne sera pas possible, malgré le désir que l'on ait, de satisfaire entièrement les vœux formulés et de n'importer que de la viande fraîche. Il faut aussi pouvoir se contenter de viande congelée, qu'il s'agisse de la production nationale ou étrangère. C'est pour cela d'ailleurs que la commission dont nous venons de parler avait organisé à Berne, au cours du mois dernier, une *dégustation* de différentes sortes de produits carnés. Nous renvoyons à ce sujet au compte-rendu paru en allemand dans le numéro 4 de l'Hotel-Revue. Le jugement des spécialistes de la viande et des quelque 20 hôteliers qui participèrent à ces essais déclara que les aloyaux étrangers congelés, sans atteindre la qualité suisse, étaient fort acceptables. Les expériences faites serviront encore à améliorer la qualité et il faut espérer que les *prix* pourront être gradués en conséquence.

Le problème des prix n'est pas encore résolu

La dégustation qui a eu lieu à Berne visait surtout à examiner si et comment il était possible d'approvisionner l'hôtellerie en viande de qualité satisfaisante pendant les mois d'été. Personne ne conteste que la qualité joue un rôle déterminant, mais la *question des prix* n'est pas moins importante pour l'hôtellerie. Une branche qui est aussi exposée que la

notre à des risques de toutes sortes, ne peut mettre son espoir que dans un *abaissement des prix de revient*. L'hôtellerie saisonnière particulièrement exposée doit pouvoir, dans les périodes creuses – comme le mois de janvier par exemple pour les hôtels de sports d'hiver – se procurer de la marchandise de qualité à des prix lui permettant de ne pas exploiter sa cuisine à perte. Il ne faut pas oublier que, comme on le dit, il y a les recettes de logement et de cave continuant à diminuer, *des établissements bien fréquentés se verraient me-*

nacés dans leur existence à cause du mauvais rendement de la cuisine.

C'est un aspect particulier d'un certain poste de dépenses que nous avons encore voulu présenter ici. Il y en a d'autres encore que nous examinerons plus en détail lorsque l'occasion se présentera, car il est bon que l'on se rende compte dans tous les milieux de l'ampleur qu'ont pour l'hôtellerie des dépenses d'exploitation dont on méconnaît en général l'influence sur le rendement de l'établissement.

Gedanken zur Januarflaute

Wir geben gerne folgenden, zum Nachdenken anregenden Betrachtungen aus Fachkreisen Raum:

Betriebsschliessung im Januar – keine Lösung

Wir schreiben heute Februar. Die frequenzschwachen Januarwochen liegen bereits hinter uns. Wie seit vielen Jahren schon, hat sich auch in diesem Januar der gefürchtete Frequenziefstand wieder gezeigt. Am einen Ort stärker als am andern, und auch in den einzelnen Regionen mit unterschiedlicher Intensität. Aber im grossen ganzen war die Frequenz so schwach, dass der Hotelbetrieb *defizitär* arbeitete, was die ertragswirtschaftliche Bilanz der ganzen Saison sehr nachteilig beeinflusst. Viele Hoteliers haben deshalb schon erwogen, ihre Betriebe über diese flauere Zeit ganz einfach zu schliessen oder sie überhaupt erst auf Anfang Februar zu öffnen, aus der Erwägung heraus, dass der kurze Festtagsrummel nicht genügend Einnahmen bringt, um daraus die hohen Kosten für Personal und Heizung während der Zeit des sogenannten „Januarloches“ zu decken.

Es mag sein, dass einzelne Betriebe aus einer solchen Massnahme rein rechnerisch Nutzen ziehen könnten. Aber es spielen hier *Impponderabilien* mit, die man nicht ausser acht lassen darf. Wenn eine ins Gewicht fallende Anzahl von Wintersporthotels erst ab Ende Januar/Anfang Februar den Gästen offenstehen würde, so könnte wohl an Betriebskosten eingespart werden, wie aber wären die Rückwirkungen auf den *Personalmarkt*? Würden wir dann überhaupt noch Personal für die Wintersaison finden? Welcher Angestellte wollte dann noch ein Engagement für 4-5 Wochen in einem Wintersporthotel als attraktiv empfinden? Müsste nicht die Abwanderung von Saisonpersonal in andere Berufe noch grössere Ausmasse annehmen?

Ähnliche Wirkungen wären auch zu erwarten, wenn man einen Teil des Berufspersonals während drei Wochen in die Ferien schickte. Auch das müsste sich als ein untaugliches Mittel zur Überwindung der Kostenkrise im Januar erweisen.

Frequenzsteigerung das Ziel

Es bleibt somit nichts anderes übrig, als dem Problem von der *Frequenzseite* her beizukommen versuchen. Das ist freilich leichter gesagt als getan. Gerade der diesjährige Januar hat den schlagenden Beweis erbracht, dass es weder am Wetter noch an den Schneeverhältnissen liegt, warum die Frequenzen so sehr zu wünschen übriglassen. Der Direktor des Verkehrsvereins des Berner Oberlandes hat mit Nachdruck auf diese Tatsache aufmerksam gemacht. Es ist auf den ersten Blick in der Tat verwunderlich, dass bei trüber nebliger Witterung in den Niederungen nicht mehr Leute unsere Winterkurorte aufsuchen, um sich über der Hochebeldecke im herrlichen, in der Wintersonne glitzernden Schnee zu tummeln. Woran liegt das?

Man muss sich natürlich stets vor Augen halten, dass unser Land klein und dass die Zahl jener, die sich Wintersportferien im Hotel leisten können, nicht sehr gross ist. Nur relativ wenige wollen nur Winterferien machen. Zweimal im Jahr in die Ferien zu reisen ist jedoch nur einer relativ kleinen Schicht vergönnt. Das trifft auch für Ausländer zu. So ist denn auch der Anteil der Wintersaison an der Gesamtfrequenz des Jahres – Herr Dr. Max Senger hat vor einigen Monaten darauf hingewiesen – relativ bescheiden, wie sich aus folgender Übersicht ergibt:

| 1951 | Logiernächte | Prozent |
|--------|--------------|---------|
| Sommer | 8 548 683 | 42 |

| | | |
|----------|-----------|----|
| Herbst | 4 199 555 | 21 |
| Frühjahr | 3 912 327 | 20 |
| Winter | 3 494 994 | 17 |

Die inländische Frequenzbasis ist zu schmal, um auch nur einen beachtlichen Teil der vielen leeren Hotelbetten im Januar füllen zu können. Wer bereits über die Festtage dem Wintersport oblag und es sich leisten kann, ein zweites Mal in einem Wintersporthotel Aufenthalt zu nehmen, der zieht es aus begrifflichen Gründen vor, dafür einen späteren Termin zu wählen, zumal in der Regel geschäftliche Gründe (Abschlussarbeiten, Inventarisierungen) seine Anwesenheit in den Betrieben erforderlich machen. Es spielt aber auch ein *Modefaktor* mit. – Sonnengebräunt aus den Bergen in die Städte zurückzukehren, ist heute der Wunsch und der Ehrgeiz so vieler. Wer daher sein „make-up“ der Sonne überlässt, der kommt naturgemäss im Februar und März besser auf seine Rechnung als im Januar, wo die Tage kürzer sind und die Sonne weniger intensiv strahlt. Auch wer den Rummel und den Betrieb ruhiger Beschaulichkeit vorzieht, fährt in diesen Monaten besser als in den frequenzschwachen Januarwochen.

Das alles sind Gründe, die uns vor der Illusion bewahren, durch eine sehr geschickte Propaganda könnte eine grundlegende Änderung in den Winterferiendispositionen der Schweizer Kundschaft herbeigeführt werden, in dem Sinne, dass nun der Januar stärker als bisher als Ferienmonat bevorzugt würde. Damit wäre übrigens das Problem auch noch gar nicht gelöst, denn mit einer blossen Frequenzverschiebung ist unserer Hotellerie auch nicht geholfen. Immerhin ist zu sagen, dass z.B. eine *dritte Ferienwoche* in den Städten, wo die im ganzen immer noch auf agrarische Bedürfnisse zugeschnittene Ferienordnung ohnehin schon längst ihre Daseinsberechtigung eingebüsst hat, eine gewisse, sehr willkommene Saisonverlängerung über die Festtage hinaus begünstigen würde. Die Erfahrungen im Kanton Bern liefern hierfür einen eindrücklichen Beweis. Was indessen die Hotellerie vor allem benötigt, ist eine so erhebliche *zusätzliche* Frequenz, dass zu deren Gewinnung andere Massnahmen unerlässlich sind.

Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg

Man wird sich allerdings bewusst sein müssen, dass sich eine namhafte Steigerung der Januarfrequenz nur mit *Auslandgästen* erzielen lässt, weil nur im Ausland jenes Gästepotential vorhanden ist, das uns die erforderlichen Mehrfrequenzen liefern kann. Als günstiges Moment ist die Tatsache zu werten, dass einerseits die Januarfrage in zahlreichen Großstädten Europas unendlich trostlos zu sein pflegen: Keine Sonne, nasskalte, neblige ungesunde Witterung. Solche Faktoren lassen es den Städtebewohnern wünschenswert erscheinen, der unfreundlichen Großstadatmosphäre zu entfliehen und während einiger Tage oder gar Wochen die Stadluft mit der gesunden reinen Bergluft zu vertauschen, wo herrlicher Schnee und blanke Eisflächen zum Wintersport einladen und die Landschaft immerhin während mehrerer Stunden in strahlender Wintersonne getaucht ist. Gerade in Grossbritannien, einem Land mit gegen 50 Millionen Einwohnern und einem im Januar notorisch schlechten Klima, dürfte es möglich sein, mittels einer geschickten Werbung eine grössere Zahl von Wintersportgästen auch für den Januar – der englische Wintersportgast hatte übrigens für diese Jahreszeit nie das gleiche Vorurteil wie der kontinentale und speziell der schweizerische Gast – zu mobilisieren.

Das grosse Hindernis, das heute einer Intensivierung des Winterreiseverkehrs aus England entgegensteht, ist die *knappe Devisen-*

Beschaffung ausländischer Angestellter

Die paritätische Kommission für Ein- und Auswanderungsfragen im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe hat sich in ihrer Sitzung vom 27. Januar 1953 eingehend mit den Schwierigkeiten auf dem Arbeitsmarkt auseinandergesetzt. Die im Lande fehlenden Arbeitskräfte müssen für die Sommersaison, wie in den Vorjahren, in den Nachbarstaaten rekrutiert werden. Auf Grund der geführten Besprechung gelang das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit mit *Kreisschreiben an die kantonalen und städtischen Arbeitsämter* betreffend die Behandlung der Gesuche um Bewilligung ausländischer Arbeitskräfte. Ausländische Angestellte reflektieren nur dann auf Stellen bei uns, wenn sie rechtzeitig angefordert werden und die Zusage über zum Stellenantritt ohne Verzögerung erhalten. Die zuständigen Behörden werden daher dringend zur *speeditiven* Behandlung der Bewilligungsgesuche eingeladen. Auf diese Weisungen, die uns kurz vor Redaktionsschluss zugekommen sind, kommen wir in der nächsten Nummer zurück.

zuteilung. Wenn daher einer Januarwerbung Erfolg beschieden sein soll, so setzt das eine *elastischere Preispolitik* voraus. Vor Jahresfrist wurde der Hotellerie in der Hotel-Revue aus Bankkreisen nahegelegt, im Januar das Ausverkaufsprinzip der Warenhäuser anzuwenden. Mit vollem Recht hat sich die Redaktion gegen eine solche wirtschaftlich nicht zu verantwortende Lösung ausgesprochen. Bei den heute schon knappen Gewinnmargen wäre es sinnlos, die üblichen Hotelleistungen noch wesentlich billiger zu verkaufen und dann überhaupt nichts mehr zu verdienen oder gar draufzuliegen. Wir haben ja in der Hotellerie keine Ladenhüter abzustossen. Der Weg muss in anderer Richtung gesucht werden. Wenn es gilt, eine zusätzliche Kundschaft zu gewinnen und diese nur in Kreisen gefunden werden kann, die an notorischem Kaufkraftmangel leiden, dann bleibt nur der Weg einer *Reduktion unserer Leistungen*. Das aber darf nicht innerhalb des Pensionsarrangements geschehen, weil sonst gar leicht der gute Ruf unserer Hotellerie beeinträchtigt werden könnte. Vielmehr könnte die Lösung unseres Erachtens darin gefunden werden, dass für die Zeit der Januarflaute *neben* dem üblichen Pensionsarrangement *Spezialangebote* gemacht werden, etwa in der Weise, dass ein *Pauschalpreis* für Zimmer und Frühstück unter Zugrundelegung des Zimmerminimalpreises offeriert, im übrigen aber dem Gast *völlige Freiheit* in bezug auf die Mahlzeiten gelassen würde. Dieses Vorgehen setzt allerdings voraus, dass der Gast die Möglichkeit hat, sich im Hotel *à la carte* zu verpflegen, und zwar müsste er neben teureren A-la-carte-Gerichten eine *genügend reiche Auswahl billiger, gutzubereiteter und sättigender Speisen* haben, so dass er sich auch für wenig Geld verpflegen kann. Alle diese Gerichte müssten richtig kalkuliert sein, d.h. der Verkaufspreis müsste den normalen Bruttozuschlag enthalten.

Die Erfahrung mit dem A-la-carte-Prinzip zeigt, dass der Gast gesamthaft im allgemeinen nicht weniger ausgibt, als wenn er den vollen Pensionspreis zahlt. Aber er hat die Möglichkeit zu wählen, sich einzuteilen; er kann für die Verpflegung weniger ausgeben und dafür mehr für Tranksame aufwenden. Er kann am Mittag in einem Berghaus oder in einer Skihütte sich mit Suppe, Wurst und Brot begnügen und sich am Abend im Hotel ein Steak oder sonst eine ihm zusagende Spezialplatte leisten. Auf jeden Fall fühlt sich der Gast freier und kann sich besser nach seinen Mitteln einrichten. Er ist nicht in eine Schablone gezwängt und hat vielerlei *Ausweichmöglichkeiten*, die ihm beim Pensionsarrangement nicht zur Verfügung stehen.

Natürlich empfiehlt sich die Beibehaltung des A-la-carte-Prinzips in der Wintersporthotellerie während der Zeit erfahrungsgemäss guter Besetzung aus betriebsökonomischen Gründen nicht. Wer seine Ferien in die Zeit starker Bettennachfrage verlegt, der wird dann auch mit dem für diese Zeit geltenden Pensionsarrangement vorliebnehmen müssen, wobei man sich auch fragen könnte, ob nicht die Minimalpreisbasis erhöht werden sollte.

Es ist vorzusehen, dass dieser Vorschlag aus organisatorischen Gründen als undurchführbar bezeichnet werden wird. Diese Seite



des Problems wird denn auch mit ganz besonderer Aufmerksamkeit studiert werden müssen. Einsichtige Hoteliers und tüchtige Küchenchefs versichern aber andererseits, dass das A-la-carte-Prinzip mehr eine Frage der zweckmässigen Organisation ist und seine Verwirklichung keinen grösseren Personalaufwand erfordert.

Neuorientierung der Angebotspolitik auf der ganzen Linie

Eine Neuorientierung unserer Angebotspolitik während der frequenzschwachen Januarwochen hätte den grossen Vorteil, dass es dadurch aller Voraussicht nach gelingen würde, das berichtigte Januarloch etwas auszubringen. Dabei wäre es gar nicht ausgeschlossen, dass auch die Attraktivität eines Hotelaufenthaltes nicht nur für kaufkraftschwache ausländische Wintersportgäste, sondern auch für solche Schweizer Gäste gehoben werden könnte, die bisher glaubten, sich bestenfalls mit einer Ferienwohnung begnügen zu müssen. Warum soll man der wachsenden Konkurrenz der Ferienwohnung mit verschränk-

ten Armen zusehen und nicht auch da zum Mittel der Selbsthilfe greifen?

Noch etwas muss gesagt werden. Wenn schon die Hotellerie grosse Anstrengungen unternimmt, um im Januar mehr Gäste zu gewinnen, dann darf man gerechterweise erwarten, dass auch die *Skischulen* und die *Skis- und Sessellifts* zur Vergrösserung der Attraktivität von Januarvergnügensportferien beitragen, indem auch sie für diese Zeit ihre *Tarife* ermässigen. Die Frage, ob und in welcher Form auch die übrigen Transportanstalten zwecks Gewinnung eines zusätzlichen Verkehrs gewisse Januarvergünstigungen gewähren könnten, bedarf ebenfalls einer sorgfältigen Prüfung. Wenn alle Interessierten etwas unternehmen, dann ist die Hoffnung berechtigt, dass es inskünftig gelingen wird, den Frequenzbruch im Januar ganz merklich zu dämpfen.

Der Gedanke ist zur Diskussion gestellt. Die Frage lautet: Wollen wir in der angedeuteten Richtung überlegter Selbsthilfe einen Versuch wagen oder wollen wir fortfahren, alljährlich das Klagegedicht über das böse Januarloch anzustimmen und uns fatalistisch in das „Unvermeidliche“ zu schicken?

Zum Problem der Vor- und Nachsaison

Der Kommentar der Hotel-Revue zu den Feststellungen des Delegierten für Arbeitsbeschaffung unter obigem Titel vom 18. September vergangenen Jahres, resümiert diesen Fragenkomplex in hervorragender Weise. Sämtliche Aspekte, von der unbefriedigenden Ertragslage bis zum Personalproblem, von der Zusammenballung der Ferientermine bis zum Problematik der frequenzfördernden Preispolitik, wurden berührt. So viel aber auch darüber geschrieben worden ist, so sind wir trotz allem Kopfschütteln noch weit von einer Lösung entfernt.

Das soziale Problem des Saisonsgastgewerbes muss solange unlösbar bleiben, als die ausreichende Rentabilität Wunschtraum bleibt. Wenn bis in die jüngste Zeit der notwendige *Mitarbeiterstab* jeweils noch da rekrutiert werden konnte, so nicht zuletzt deshalb, weil wir, wenn auch unter vielen Schwierigkeiten, auf ausländische Arbeitskräfte zurückgreifen konnten. Dieses Provisorium kann aber auf die Dauer nicht befriedigen. Mit der rapiden Zunahme des Wirtschaftspotentials in Deutschland wird mit der Zeit auch die dortige Arbeitslosigkeit sinken, eine Beobachtung, die auch für Österreich zutrifft. Auch in Italien verliert die Auslandspraxis mehr und mehr an Reiz. Und wenn es einmal soweit ist, dass uns diese drei Länder den Personalnachschub nicht mehr gewährleisten können, dann beginnt eine kritische Phase für unsere Hotellerie. Es kommt hinzu, dass nicht nur bloss der Personalnachwuchs, sondern auch der *Hoteliernachwuchs* immer mehr gefährdet ist. Die Aussichtslosigkeit, in diesem Beruf es auf einen grünen Zweig zu bringen und die mit der hauswirtschaftlichen Natur des Gewerbebetriebes verbundenen grossen körperlichen Anstrengungen, besonders der Frau und Lebensgefährten, führen dazu, dass man sich immer mehr die Frage stellt: warum und wozu?

Was sagt der Delegierte für Arbeitsbeschaffung zu diesem Punkt: „Solchen Erscheinungen wird unbedingt begegnet werden müssen, wenn nicht die Qualität unserer Hotellerie mit der Zeit leiden soll!“ Wir denken, sie hat schon lange genug gelitten, sind doch all die erwähnten Symptome und die schleppende, nur widerstrebend und mit Unlust durchgeführte Erneuerung, überhaupt der kolossale bauliche Nachholbedarf, der allzu deutliche Anstoss der jahreszeitlichen Leistungszeit, Zugabegeben, dem Zerfall mass begegnet werden, aber wie? Eine Wurzel des Übels ist die *Kürze der Saison*. Und es wird nicht besser. Im Gegenteil! Wir wohnen einer zunehmenden Konzentration des Fremdenverkehrs auf wenige Monate, ja Wochen bei. Man denke an die Gebiete des Genesee und das Tessin und was von der dortigen ehemaligen Frühjahrs- und Herbstsaison übrig geblieben ist. Sie alle sind heute vorwiegend Sommerplätze geworden, wie der übrige grosse Harz. Wenn wir über die Grenzen hinausgucken, so ist das heute auch an der Riviera und in den italienischen Vorpalen so. Warum? Weil der Gast von heute seine Arbeits- und Ferienzeit nicht mehr selber bestimmen kann — von einzelnen, kaum ins Gewicht fallenden Ausnahmen abgesehen. Unsere Ermahnungen und Wünsche in Richtung auf Ferienstafelungen, Ferienhöfen zwischen Ehepartnern und ohne Kinder, zwischen betagten und jungen Gästen verhallen ungehört.

Was bleibt dem Hotelier angesichts dieser Situation zu tun übrig, das einzige, was in unserer Macht steht, ist uns möglichst vollständig dem Zuge der Zeit anzupassen und das Beste daraus zu machen versuchen. Dabei spielt wohl die Rationalisierung die Hauptrolle: *Einsparen an Speisen, Unkosten, Verschleiss, Verderb, Aufmachung*. Wir müssen mit dem Prestigedenken und mit den persönlichen Ambitionen aufräumen, weiterhin versuchen, durchzuhalten, unzeitgemässe Praktiken vehement verabschieden, uns halten im vollständigen Bewusstsein, dass sich weder die Lage noch die Umstände, von uns aus gesehen, grundlegend bessern werden.

Kaufmännisch denken — noch konsequenter und unbedingter als bisher! Die Anwendung der Minimalpreise in Vor- und Nachsaison wird stets die grosse Gefahr in sich bergen, unter den Gestehungskosten zu arbeiten, den Konkurrenten unter Druck zu setzen, Kompromisse einzugehen. Zumutungen dieser Art gilt es, die Tür zu weisen, bedingungslos und ohne Nachsicht. Eruiieren wir unseren Selbstkostenpreis, so wie er sich tatsächlich stellt, ohne Wenn und ohne Aber, rein realistisch auf Grund der bisherigen Durchschnittszahlen. Darauf aufbauen, ihn bei jedem Entschluss zugrunde legen und kein Jota davon abweichen.

Vor einiger Zeit hat sich die Öffentlichkeit

unverständlicherweise darüber aufgehalten, dass Wintersaisonhotels bei Festtagsreservierungen sich ausgenommen hatten, ihre Bedingungen zu stellen. Bedingungen in bezug auf die Preise und Aufenthaltsdauer. Wir freuen uns über diese Selbstbestimmung ausserordentlich. Dies ist der Weg, den wir gehen müssen, weil wir ihn gehen können — im Gegensatz zu allen übrigen Vorschlägen, die nur theoretisch richtig sind und daher undurchführbare Wünsche bleiben. Es wäre wirklich reichlich deplaciert, dem Hotelier wegen seines kaufmännischen Denkens und Handelns Vorwürfe machen zu wollen, nur deshalb, weil es in der Vergangenheit unschwer möglich war, den wirtschaftlich Schwächeren unter Druck zu setzen. Ebenso, wie jemand für zehn Tage über die Festzeit ein Chalet mieten will, jedoch, wie es absolut normal und in Ordnung ist, einen Monatsvertrag einzugehen hat, genau so gebührt auch dem Hotelier ein bescheidener Zuschuss an die selbstverständlich erwartete Bereitschaft. Wer einen Ofen kauft, erhält diesen auch nicht zum halben Preis, obwohl er nur im Winter gebraucht wird, oder einen Pelzmantel, oder eine Ski- oder auch nur eine Badehose. Das meiste, was wir kaufen, gewährt nur temporäre Nutzung, und niemand würde es einfallen, auf Grund dessen unlogische Forderungen an den Verkäufer zu stellen. Nur der Hotelier scheint hierbei mit Vorliebe aufs Korn genommen zu werden, derweil sein Betriebsmanko, die Fehlrechnung und die Sorgen nicht von der Saison verursacht werden, sondern nicht von der allzu langen Zeit, die dazu hin liegt, und die leider alles andere als „kostenlos“ abläuft.

Wir alle sind uns einig, dass es damit nicht getan ist, festzustellen, dass etwas geschehen muss, wenn nicht im gleichen Zuge Vorschläge formuliert werden, die auch realistisch sind und damit Aussetz haben, mit gutem Willen, mit Einsicht, mit Aufgeschlossenheit, mit Toleranz, verwirklicht werden zu können. Wenn die Hotellerie, gestützt auf ihre fixen Gestehungskosten im Verein mit der Saisonschrumpfung und trotz der gestiegenen Intensität der eigentlichen Hochsaison, ihre Rentabilität nicht finden kann, und dies der Grundcharakter des modernen Tourismus ist, dann ist eine Ausdehnung verumöglich, denn bleiben nur zwei Auswege, deren Durchführbarkeit oder Nichtdurchführbarkeit bei näherer Analyse leicht beurteilt werden kann.

1. Der finanzielle: *preisliche Erhöhung der Verkaufseinheit*. Wird diese Lösung trotz korporativen Anschlusses mit menschlicher Schwächen, sei es, dass das alte Gesetz von Angebot und Nachfrage stärker ist, vom Kunden nicht durchgehalten, bleibt die umgekehrte Technik, nämlich 2. die *Reduktion der Gestehungskosten pro Verkaufseinheit* im Verhältnis zum Fehlbetrag. Zum Beispiel durch Verbilligung der Lebensmittel und Brennmaterialien, durch Reduktion der Lohnkosten (nicht der Löhne!), durch Steuererlass, durch öffentliche Beiträge für Gebäuderhalt und Erneuerung und schliesslich durch Zinssenkung für das investierte Kapital (was hinsichtlich der Eigenkapitalien schon längst der Fall ist).

In Verbindung damit muss versucht werden, die Nutzungsdauer unserer Betriebe auszudehnen, dadurch, dass der vom eigentlichen Tourismus nicht alimentierte Teil der Saison in anderer Weise fruktifiziert wird. Wir denken dabei vorweg an die enormen Möglichkeiten, die in der Organisation von Erholungs- und Rekonvaleszenzaufenthalten in Zusammenarbeit mit Gewerkschaften, Grossfirmen und Konzernen des In- und Auslandes, mit grossstädtischen Gemeinwesen, Spitalen und Ärzteverbänden bestehen. Wir denken an die Eisen-, Stahl-, Kohlen-, Textil-, Chemie- und Ernährungsindustrie mit ihren teilweise gesundheitsschädigenden Einflüssen und können nicht umhin, hier Möglichkeiten zu sehen, die noch völlig brachliegen.

Dieser Weg muss erst noch geprüft werden. Subventionen mögen in aussergewöhnlichen Zeiten ihre volkswirtschaftliche Berechtigung haben als medizinische Wirtschaftssphäre. Wir befinden uns jedoch nicht in einer aussergewöhnlichen Zeit. Es sind denn, man betrachte die seit Jahre andauernde Hochkonjunktur als eine Ausnahmeerscheinung, besteht auch keinerlei Aussicht, dass ausgerechnet die Hotellerie bei einem Abflauen der gegenwärtigen allgemeinen Hochkonjunktur bessere Zeiten erleben werde. Mögen unsere Vorschläge zum Nachdenken anregen und dazu beisteuern, den Weg für eine hoffnungsvollere Zukunft bahnen zu helfen.

Fred. Ammann, Unspunnen

Fremdarbeiter und Volkswirtschaft

Ganze Wirtschaftszweige, darunter auch die *Hotellerie* und das Gastgewerbe, könnten heute ohne Beiziehung fremder Arbeitskräfte nicht auskommen. Die Hochkonjunktur hat ihnen zahlreiche einheimische Kräfte entzogen, und das wird auch in der nächsten Zukunft so bleiben. Es besteht somit ein gesamtvolkswirtschaftliches Interesse an einer ausreichenden Zulassungspraxis, wie sie sich in Zusammenarbeit von Behörden und Wirtschaft in den Nachkriegsjahren herausgebildet hat. Die Regelung hat alleseitig befriedigt, und aus diesem Grunde haben denn auch die Gewerkschaften ihre ursprünglichen Bedenken und Einwände fallen lassen und haben eine Politik der Tolerierung betrieben. Dies lag ausgesprochen auch im Interesse der schweizerischen Arbeitnehmer. Denn die Beschäftigung von Fremdarbeitern in der Hochkonjunktur gehört nach den Äusserungen des Delegierten für Arbeitsbeschaffung, Direktor O. Zipfel, „zu den Massnahmen der *Teuerungsbekämpfung* und *Inflationsbekämpfung*, denn dadurch wird es ermöglicht, die erhöhte Nachfrage nach Gütern aller Art besser zu befriedigen und so einem übersteigerten Konjunktur- und Preisaufrtrieb entgegenzuwirken!“

Die volkswirtschaftlichen Vorteile der getroffenen Lösung sind daher evident, zumal in bezug auf den einheimischen Arbeitsmarkt *keine Nachteile* resultieren. Nachdem die Fremdarbeiter zu den gleichen Bedingungen beschäftigt werden wie die schweizerischen Kräfte und die Zusage vorliegt, bei eintretendem Arbeitsmangel der einheimischen Arbeitskraft den Vorrang einzuräumen, besteht wirklich kein Grund zu Befürchtungen gewerkschaftlicher Art. Man hat es bei dem kurzen und leichten Konjunkturrückgang 1949/50 erlebt, dass die gegebene Zusage praktisch auch eingehalten wird, denn damals wurde das fremde Kontingent an Arbeitskraft ungesäumt von 106000 auf 90000 reduziert, und in einzelnen betroffenen Branchen erreichte die Reduktion 30% und mehr.

Abnehmend ist auch bei einem *künftigen Konjunkturrückgang* zu erwarten. Es liegt daher heute keinerlei Grund zu neuer *Beunruhigung* in Arbeitnehmerkreisen vor oder zu „vorsorglichen“ Begehren, wie sie in einer sozialdemokratischen *Interpellation* im Nationalrat an den Bundesrat gerichtet wurden. Unsere Landesregierung wird darin nämlich ersucht, „Weisungen zu erlassen“, um das überhöhte Kontingent von Fremdarbeitern zu reduzieren und um die Zulassung neuer ausländischer Arbeitskräfte für Industrie und Gewerbe zu sistieren. Man ist einigermassen erstaunt über diesen Vorstoss, zumal die Konjunkturlage heute keinen Anlass dazu bietet. Würde er verwirklicht, so entstünde daraus unserer Wirtschaft *grosser Schaden*, der sich auch auf die einheimischen Arbeitnehmer übertragen würde. Manche, an Lieferfristengestaltung und -dauer könnten nicht mehr herangekommen werden, und dies würde auch einheimische Arbeiter beschäftigungslos machen. Ganz schlimm bestellt wäre es in Branchen wie der *Hotellerie* und des Gastgewerbes. Die genannte Interpellation entbehrt der

Pour obtenir du personnel étranger

Dans sa séance du 27 janvier 1953, la *commission paritaire pour les questions d'immigrations et d'émigration* intéressante le personnel d'hôtels et restaurants s'est occupée de manière approfondie de la situation et des difficultés du marché du travail. La main-d'œuvre faisant défaut pour la saison d'été devra être recrutée, comme les années précédentes dans les états voisins. A la suite de cet examen, l'Office fédéral de l'industrie des arts et métiers et du travail a adressé une circulaire aux offices de travail cantonaux et urbains pour leur donner des directives sur la façon dont il convenait de traiter les demandes de permis de travail pour la main-d'œuvre étrangère. Les employés étrangers ne consentent à venir en Suisse que s'ils sont engagés à temps et s'ils ont l'assurance de pouvoir occuper leur emploi sans retard. C'est pourquoi les autorités compétentes sont instamment priées de traiter avec diligence les demandes de permis. Nous reviendrons dans le prochain numéro sur ces instructions qui nous sont parvenues au moment où notre journal allait être mis sous presse.

wirtschaftlichen Einsicht und erweist sich überdies auch als Bumerang in bezug auf die Interessen des einheimischen Arbeitsmarktes. Es ist zu hoffen, dass die *Gewerkschaften* nicht in ihre frühere ablehnende Haltung zurück verfallen, denn dies müsste unserer Volkswirtschaft bedeutende Schwierigkeiten bereiten, die sich im allgemeinen Interesse recht gut vermeiden lassen. Man soll nicht wegen eingebildeter Gefahren wirkliche Übelstände gefühllos herbeiführen.

Es ist auch darauf hinzuweisen, dass bei langsam nachlassender Konjunktur ein vorhandenes Fremdarbeiterkontingent als „*Stossdämpfer*“ für die einheimischen Arbeitskräfte wirkt. Zuerst werden die Fremden sukzessive ausgeschaltet, ehe der schweizerische Arbeiter beschäftigungslos wird. Diese Stossdämpfung kann um so wirkungsvoller sein, je mehr man sich für die Beschäftigung von Fremdarbeitern an die von Direktor Zipfel aufgestellten *Richtlinien* hält:

„Um grössere Entlassungen einheimischer Arbeitskräfte beim Rückgang auswärtiger Bestimmungen zu vermeiden, tun die Exportunternehmungen gut, das heimische Arbeiterpersonal dem normalen und langfristigen Arbeitsvolumen anzupassen, den kurzfristigen Spitzenbedarf aber nach Möglichkeit durch die Heranziehung ausländischer Arbeitskräfte zu decken.“

Dieser Richtlinie ist weitgehend nachgelebt worden, und deshalb bedeutet heute die Weiterbeschäftigung eines angemessenen Fremdarbeiterkontingents einen *Schutz der einheimischen Arbeitskraft*. Grund zu überstürzten Begehren auf Reduktion des Fremdarbeiterkontingents besteht nicht, und die Erfüllung solcher Forderungen müsste sich auf unsere ganze Volkswirtschaft, einschliesslich die einheimische Arbeitskraft, nachteilig auswirken. Dr.O.B.

Protéger le commerçant à fin de bail

Le bail commercial continue à beaucoup faire parler de lui et le mouvement qui se dessine pour son introduction dans la législation suisse semble éveiller un écho favorable. Bien que les hôteliers qui ne sont pas propriétaires de locaux, en général sous le régime du fermage, nous croyons que ce problème ne doit pas laisser les milieux touristiques indifférents. Sa solution peut entraîner une certaine stabilité dans les stations touristiques et avoir aussi des répercussions favorables pour les beaux que les grands hôtels qui louent des arcades ou des magasins sont appelés à passer avec des commerçants, car cela leur assurera des locataires plus stables. (Rééd.)

Personne n'ignore les nombreux frais qu'exige l'exploitation d'un fonds de commerce. Le marchand a l'obligation toujours plus impérative de soigner la présentation de ses produits, l'aménagement de ses locaux, de prévoir un important budget publicitaire et de s'entourer d'un personnel qualifié. Le but de ces investissements est de solliciter l'attention de la clientèle, lui plaire. C'est la raison pour laquelle, depuis peu de temps, les magasins sont bien éclairés, agencés avec goût, les vitrines attrayantes; nous trouvons dans les journaux de nombreuses pages d'annonces. La concurrence imitoyable que se livrent les commerçants les met en demeure de perfectionner leurs exploitations.

Après des années d'efforts, un marchand est parvenu à faire connaître une entreprise et son emplacement. Qu'advient-il du produit de ce travail à l'échéance du contrat de bail? Le propriétaire d'immeuble peut librement disposer du résultat de tant de sacrifices et refuser, sans contrepartie, le renouvellement de sa location. Par conséquent, le preneur évincé n'aura plus à faire que le geste de remettre à son bailleur les clés du local qu'il occupait et qu'il s'est efforcé de rendre prospère. Le bailleur peut même dès lors favoriser un concurrent de son précédent locataire et lui fournir, probablement, à bon compte, une maison de commerce bien achalandée, bien agencée, connue.

Cette situation du locataire évincé a inquiété les législateurs anglais, français et belges; ils s'aperçurent qu'il existait une distinction fondamentale entre le bail de jouissance (location d'appartement) et le bail d'exploitation (bail à ferme et bail commercial). La faiblesse insécurité qui distinguait, dans ces pays, la fonction du locataire commerçant mit en évidence un fait: le droit, en matière de contrat de bail, n'a pas évolué avec les progrès de la science, de la technique. Ce contrat, plus qu'un contrat, ne s'adapte pas aux exigences du commerce actuel. Il pouvait convenir aux boutiquiers du moyen âge; en effet, à cette époque, les conséquences d'un refus du bailleur étaient bien plus légères qu'elles ne le sont de notre temps. Le boutiquier expulsé n'avait qu'à ramasser son établi, décrocher son enseigne et démaner. Les rez-de-chaussée inoccupés étaient nombreux; il était facile de transporter une lampe à pétrole ou deux tables, de transférer une boutique. Remarquons que le profit du

bailleur était alors minime; nous pourrions plus justement faire état du préjudice qu'il ressentait en refusant le renouvellement du bail. En fait, le boutiquier avait la possibilité d'acquiescer l'immeuble où il avait fixé son négoce car cette dépense n'était pas considérable. De nos jours, les immeubles atteignent des dimensions qui les mettent hors de portée des modestes locataires commerçants et ce ceux qui nous intéressent.

La classe moyenne des petits et moyens commerçants joue un rôle social, économique et politique qu'il faut se garder de mépriser. Cette large couche de notre population se trouve aujourd'hui placée entre deux puissances: les propriétaires d'immeubles, sociétés immobilières et d'autre part les grands magasins ou les entreprises à succursales multiples qui peuvent sans trop de difficulté obtenir tous les locaux commerciaux qu'ils convoitent, c'est-à-dire provoquer l'expulsion des petits et moyens commerçants établis. Notre législation permet cette éviction et elle reste fidèle à un principe que nous respectons, la libre concurrence. Ce que nous condamnons, c'est que cette expulsion puisse s'opérer sans que le locataire sortant obtienne la moindre indemnité que méri-

Heidsieck & Cie.
MONOPOLE
Agence pour la Suisse:
Jean Haecky, Importation S. A., Bâle

tent son travail, ses efforts; par ces derniers il a créé un fonds de commerce, donc un bien, une richesse.

L'éventualité d'un refus de renouvellement s'opérant sans indemnité engendre un marasme social et économique. Le locataire qui risque d'être évincé aura de la peine à améliorer son fonds, son agencement, ne stockera pas des marchandises en quantité suffisante pour lui permettre de vendre à bas prix, il limitera au maximum ses frais de publicité et congédiera une partie de son personnel. De plus, si le marchand doit faire appel à des crédits, les banques se refusent toujours à les lui accorder lorsque son bail approche de son échéance. En définitive, le négociant

sera contraint d'amortir ses dépenses sur une période relativement courte; le prix de ses marchandises s'en ressentira. En d'autres termes, la collectivité en devra faire les frais.

Nos conclusions sont donc les suivantes: le bail commercial doit réparer une injustice en ce sens qu'il obligerait les sociétés immobilières à respecter le travail d'autrui. Le bail commercial favoriserait la baisse de l'indice du coût de la vie et, par là, il répondrait à un besoin toujours plus actuel de notre économie. Les seuls lésés seraient les personnes qui spéculent sur l'échéance d'un bail pour s'approprier des biens, les résultats d'efforts d'autrui, et cela sans bourse délier.

findet er sich auch während dieser Zeit irgendwo auf einer Propagandareise im Ausland oder gönnt sich einige Ferientage.

Gerade, weil es so verschiedenartige Umstände gibt, ist es für uns besonders wertvoll, die Namen jener Häuser zu kennen, von denen Gäste keine oder keine prompte Antwort erhalten. Wir könnten dann die Agenturen, bei denen solche Klagen einlaufen, über die Gründe orientieren. Sollten sich aber auch andere Hotelbetriebe Unterlassungen der erwähnten Art zuschulden kommen lassen, dann würden wir nicht verfehlen, sie auf Erfordernisse und Bedeutung eines guten Kundendienstes aufmerksam zu machen.

Avez-vous «réservé» vos chambres?

Oui, vous avez bien lu. Il paraît que, dorénavant, on «réservé» ses places on ses chambres, alors que jadis on les réservait. Il paraît aussi que c'est le progrès. Moins la Revue des hôteliers, restaurateurs, traiteurs et cafetiers de Belgique le déclare en rendant compte de la dernière séance du Comité directeur de l'Académie internationale de Tourisme qui s'est réunie à Bruxelles à la fin de 1952.

Le but de cette académie internationale de tourisme est de préciser et de définir les termes touristiques techniques. Son premier soin avait été de mettre au concours la définition du mot «tourisme».

Nous avons relevé déjà que le lauréat de ce concours était M. Demeyer, directeur adjoint du commissariat au tourisme pour le Congo belge. M. Demeyer avait trouvé une définition concise en décrivant le tourisme comme «ensemble des déplacements humains et des activités qui en résultent, provoqués par l'extériorisation et la réalisation du désir d'évasion qui sommeille à des degrés divers en chaque individu».

Il semble difficile en effet, si l'on veut demeurer bref, de mieux évoquer le tourisme en général, sans mentionner tel ou tel de ses aspects particuliers au détriment des autres.

Ce faisant, l'Académie internationale du tourisme rendait service à tous les spécialistes qui s'occupent des déplacements et des séjours d'individus ou de groupes d'individus. Il sera cependant difficile de la prendre au sérieux si elle entend donner sa bénédiction à des termes tels que «réservé». Elle a beau être internationale, ce n'est pas une raison. Les plus humbles journalistes, spécialisés ou non dans le tourisme, continueront à prétendre — en français tout au moins — qu'il convient de «réservé» des places ou des chambres. Il est évident que le mot «réservé», pour marquer surtout le résultat de l'action de réserver, pourrait être pratique en certaines occasions, mais il n'est guère plus long ni plus compliqué de parler de chambres réservées d'avance, de places commandées, d'annulations de commandes, etc., etc.

La Revue dont nous venons de parler annonce que l'académie internationale publiera en 1953 l'édition française de son dictionnaire touristique. Souhaitons qu'il ne contienne pas d'autres

monstruosités, car, s'il part d'un bon naturel de vouloir choisir et définir les termes techniques d'une science nouvelle, il n'est pas nécessaire de contribuer officiellement au massacre de la langue française. S'il est permis de pécher par omission ou par ignorance, il est moins pardonnable de le faire volontairement et en parfaite connaissance de cause.

Gästeanfragen sind prompt zu beantworten

Die SZV-Agentur London unterbreitert uns via Zentrale in Zürich folgenden Wunsch:

„Jedes Jahr melden uns Kunden, dass ihre Anfragen von den dem schweizerischen Hotelführer, den regionalen oder lokalen Hotelisten entnommenen Hotels, nicht beantwortet bleiben. Unser Auskunftsdienst ist heute schon mit ca. 200-300 Auskünften täglich für die kommende Saison beansprucht und die üblichen Klagen über nichtbeantwortete Schreiben an Hotels gehen wieder ein.“

Wir bitten Sie demnach, die Hotels bei passender Gelegenheit auf die Bedeutung der Pflege der Kundenkorrespondenz aufmerksam zu machen. Es handelt sich hier doch um einen Bestandteil des Kundendienstes, dessen guten Funktionieren wir in unserer Werbung sehr gerne unterstreichen.“

Wir geben diesem Wunsche der SZV-Agentur London gerne Raum. Es mag vorkommen, dass Gästeanfragen unbeantwortet bleiben. Sagen wir aber auch gleich, dass deren Nichtbeantwortung in der Hotellerie nicht üblich ist. Sollten dennoch diesbezügliche Reklamationen bei den Agenturen einlaufen, so möchten wir diese bitten, sich die Namen der Hotels zu merken und sie uns mitzuteilen. Häufig kommt es nämlich vor, dass Häuser geschlossen sind, möglicherweise gerade ein Direktionswechsel im Gange ist, oder dass der Hotelier an einem andern Orte, oft sogar im Ausland, im Winter ein Haus führt. Vielleicht be-

Prof. Erhard gegen Devisenzwangs- und Planwirtschaft

In dem von der Handelshochschule St. Gallen veranstalteten Vortragszyklus „Die Integration des europäischen Westens“ hielt in der dichtbesetzten Tonhalle Bundeswirtschaftsminister Prof. Dr. L. Erhard aus Bonn einen Vortrag, der in ein Bekenntnis zur freien Marktwirtschaft ausmündete.

Nach einem Begrüßungswort des früheren Direktors der Handelshochschule, Prof. Dr. Theo Keller, der die Stellungnahme der Schweiz gegenüber der wirtschaftlichen Verständigung Europas kurz umriss und an die vor drei Jahren in St. Gallen gehaltene Rede Minister Erhards erinnerte, sprach dieser in zündender und freimütiger Weise über die wirtschaftlichen Aspekte der europäischen Verständigung. Er erinnerte daran, dass vor vierzig Jahren, vor den beiden Weltkriegen, die wirtschaftliche Zusammenarbeit ganz gut funktioniert habe. Vor dreieinhalb Jahren habe er es nicht als Illusionist, sondern als Realist in seinem Lande unternommen, aus dem Chaos heraus zur Liberalisierung der Wirtschaft zu gelangen, und es seien dabei trotz aller Widerstände Erfolge erzielt worden. Auch eine europäische Integration sei nur dann möglich, wenn man aus der Zwangswirtschaft, die im Kriege verständlich sei, herauskomme und zur freien Wirtschaft, zur freien Konvertibilität der Währungen zurückkehre. Das sei aber immer noch nicht der Fall. Der Redner sprach entschieden gegen die Devisenzwangsbewirtschaftung und gegen die Planwirtschaft, der er die Vorteile der freien Marktwirtschaft gegenüberstellte. Die Europäische Zahlungsunion habe schon viel genützt, weise aber erhebliche Unzulänglichkeiten auf. Es müssen gesunde Grundlagen durch die freie Konvertibilität der Währungen geschaffen werden. Die unrealistischen Wechselkurse sollten verschwinden. Spontane Beifall ertönte der Redner, als er es als eine Kulturschande bezeichnete, dass beim Grenzübertritt noch Lebensvisitationen vorkämen. Auch seine Bemerkungen gegen den allzu grossen Einfluss der Organisationen, die den Willen des Individuums unterdrücken, fanden starke Resonanz. Minister Erhard anerkannte die Marshall-Hilfe als eine grosszügige Tat des amerikanischen Volkes, die aber im einzelnen nicht immer wirtschaftlich verwendet worden sei. Planwirtschaft

†

Todes-Anzeige

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

Herr
Alex Voegeli-Brugger
Hotel Central, Unterseen-Interlaken

am 23. Januar nach längerem Leiden, jedoch unerwartet rasch, im Alter von 63 Jahren in die ewige Heimat abberufen worden ist.

Am 31. Januar entschlief

Herr
Reinhard Schmid
Hotel Traube, Chur

nach kurzer, schwerer Krankheit im Alter von 65 Jahren.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

sei europäisch noch weniger möglich als auf nationalem Boden. Die Länder, die in der Planwirtschaft verharren, seien die grössten Hindernisse für die europäische Verständigung. Am Schlusse seiner mit einer Beifallsovation verdankten Rede betonte Minister Erhard die Bedeutung des Vertrauens bei der Schaffung der Vereinigten Staaten von Europa. Es gebe keine bessere Waffe gegen das kollektivistische Gift als die Mehrung der Wohlfahrt und die Wahrung der Freiheit und Menschlichkeit.



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1886
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

Wintersalat

**Sellerie
Rot- und Weisskabis
Kartoffeln
Endivien
geschnittener Lattich
Karotten
rote Randen**

ergeben allein oder gemischt einen munden Salat. Zur Herstellung Ihrer Salatsaucen, die Sie nach Ihrem Gutdünken würzen können, sollten Sie aber

Saucenpulver

DAWA

verwenden. Die Oelzugabe kann je nach Geschmack erhöht oder reduziert werden.

Saucenpulver DAWA ist zu beziehen bei

Dr. A. Wander A.G., Bern
Telephon (031) 55021

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen

Zum gepflegten Service gehört schönes, gepflegtes Silber!

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

E. ZELLWEGER, CHUR
Versilberungsanstalt Münzmühle



BELLARD
Vermouth

fait ressortir toute la saveur

Für die Schweiz: Produits Bellardi S.-A., Berne

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

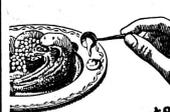
LUGANO

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

Aleinköchin
jüngere oder jungen Alleinkoch
Küchenmädchen jüngeres
Aleinpörtier
jüngerer, sauber, fachlich tüchtig, sprachgewandt
Alein-Saalkocher
jüngere, fachlich tüchtig, sprachgewandt
Saal-Praktikantin
deutsch, französisch sprechend
Lingerie-Mädchen
(Anfängerin), deutsch, französisch sprechend.

Möglichst 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.

Un peu de moutarde



fait ressortir toute la saveur



**Capsules pour bouteilles
Machines de cave**

E. & H. Schmitter Frères
Genève, 1860
Téléphone (058) 44150

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.

On cherche
1er avril

secrétaire
seul (homme)

file de salle
seule

2 garçons de restaurant
Hôtel d'Angleterre, Lausanne-Ouchy.

ZÜNDHÖLZER

jeder Art und Packung
Bodenwische, Bodenöl,
Bodenwachs, Bodenwax,
Schuhcreme, Closetpapier,
Kerzen, Feuerwerk
usw., alles in bester Qualität liefern

G. H. Fischer Söhne, Fahrtrarf
Zünd- und Fetwarenfabrik
Gebr. 1860

Verlangen Sie Preisliste

**Holländische
Loularden**

weisse Luxusqualität
1200 bis 1800 g
Kistenweise Fr. 6.80 p. kg
Stoessel - Comestibles
Burgdorf, Tel. (034) 23094

Gesucht
in Hotel mit 80 Betten in Lugano-Paradiso

**Sekretär-
Chef de réception**
(Anfänger, evtl. Sekretärin)

**Etagenportier-
Sekretärin
praktikantin
Zimmermädchen
Lingere-Stooperin
Saalpraktikantin
Commis de cuisine**

Gefl. Offerten unter Chiffre H. L. 2227 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Zwei
Koch-Commis**

20 Jahre, mit besten Referenzen, schon in der Schweiz tätig gewesen, suchen möglichst zusammen gute Stellung zur Frühjahrs- und Sommerzeit in der Schweiz. Angebote erbeten an Josef Oefele, Bremen, Restaurant «Zur Vahr» a. Schwabhauser Heerstrasse 276.

Barmaid

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

Whisky- und Apérogläser




Becher, konisch, mit rotem Filet bei 35 g . . . 95
Becher m. Fuss, Meienberg' mit rotem Filet bei 35 Gramm . . . 110
do. auch ohne Filet als Kaffeeglas . . . 110
Kirschbecher mit Sockel glatt, 18 Gramm . . . 40
Grüner, Porzellan weiss 0,02 l . . . 45
Porzellan weiss 0,03 l . . . 50
Saughalme, glasschiff per Tausend . . . 13.95

10% Spezialrabatt

Fasnach
GLASHALLE RAPPERSWIL

Tel. (052) 21855

Gesucht in Hotel am Walensee, für Sommersaison:

PRÄTIKANTIN

für Restaurant- und Salservice

HILFSKÖCHIN

evtl. Praktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Bild gefl. unter Chiffre W A 2184 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Keine verstopften Salzstreuer mehr!

GRESIL- Tafelsalz

mit Zusatz von Calciumphosphat bleibt immer rieselfähig. - Neuer verbilligter Verkaufspreis.

Erhältlich in allen Kolonial- und Delikatesswarengeschäften.

A la confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Une réunion d'amitié franco-suisse de la Chaîne des Rôtisseurs a eu lieu récemment à Genève, sous la présidence de M. Roger Haefeli, Bailli, délégué en Suisse.

Cette réunion était rehaussée par la présence de M. Jean Valby, délégué général des états généraux de la gastronomie, grand chancelier de la Chaîne des Rôtisseurs, qui put renseigner la nombreuse assistance sur l'organisation en Suisse d'une section des états généraux de la gastronomie et du programme de la Chaîne des Rôtisseurs pour 1953.

Voici quelques extraits des renseignements donnés par M. Valby:

«Solidement constitués dès l'origine par l'homme le plus qualifié, M. Gaston-Gérard, dotés de statuts minutieusement mis au point, conduits par un comité directeur actif et dévoué, magnifiquement épaulés sous la présidence d'honneur de Curwonsky par un comité d'action nationale où brillent les noms de personnalités les plus qualifiées, ils ont rapidement groupé tous les organismes qui travaillaient en ordre dispersé, la presque totalité des clubs et associations de gastronomes, les syndicats et confédérations, les professionnels de l'alimentation, etc.

Les deux premières sessions de 1950 et 1951 furent de magnifiques réussites. On y établit définitivement un programme non sans avoir décidé de créer, dans tous les grands centres, des comités d'action régionale qui étudieront chacun les questions intéressantes leur contrée et qui, en dehors des sessions plénières tenues chaque année à Dijon, où leurs cahiers seront discutés, pourront organiser des sessions exceptionnelles.

Assurés en raison de leurs buts et de leur importance, de l'appui du monde officiel, les Etats Généraux vont continuer leur œuvre avec le programme suivant:

Faire revivre le prestige de la gastronomie par le moyen de la presse, de la radio, du film, d'œuvres littéraires, de concours, d'expositions et de prix annuels.

Réunir en leur sein, comme une fédération nationale:

Les associations gastronomiques de toutes les régions;

les personnalités qui, par profession, ou par dilection, s'intéressent à la gastronomie, qu'elles appartiennent au monde des Lettres, des Arts ou des Sciences;

les associations touristiques et les représentants du tourisme;

les artisans et industriels des Arts de la Table;

les collectivités professionnelles dans leurs rapports avec la gastronomie.

Encourager, soutenir, provoquer et stimuler toutes initiatives particulières, locales ou régionales, qui seront profitables à l'intérêt général.

Multiplier les grandes manifestations gastronomiques, internationales et rechercher, à cet effet, l'appui des organismes internationaux.

Etudier les moyens de développer le tourisme et de faciliter l'expansion des cuisines régionales.

Favoriser la création d'écoles hôtelières comportant l'enseignement de la cuisine de la région, de cours d'apprentissage rationnels et dotés du personnel et du matériel adéquats.

Etudier et promouvoir des mesures de contrôle et de détection des productions gastronomiques, en vue de ne décevoir en aucun cas, ni les nationaux, ni les étrangers.

Créer des musées de la gastronomie.

En créant les états généraux de la gastronomie, leurs fondateurs non seulement ne se sont pas donné pour mission de favoriser telle ou telle région, tel ou tel pays, mais de grouper toutes les compétences et toutes les activités dans un vaste ensemble dont profitera le monde entier.

Qu'il nous soit permis aussi de nous associer aux souhaits exprimés dans les termes suivants par le grand chancelier de la Chaîne des Rôtisseurs:

«Mesdames et Messieurs, je souhaite ardemment que, comme en France, vous réalisiez l'union de vos associations touristique, gastronomique, littéraire et que vous constituiez une magnifique organisation suisse, pour faire mieux connaître à l'étranger votre gastronomie et votre beau pays.

Je le souhaite ardemment parce que cela sera un lien de plus entre la Suisse et la France.

Je le souhaite ardemment parce que pour tous ceux qui sont épris de la vie et de ses douceurs, la cuisine, la gastronomie, le goût des vins, sont de merveilleux éléments de civilisation, des tests sûrs de raffinement, d'aimables moyens de rapprocher les êtres humains. C'est autour des tables, devant la porcelaine et le cristal, en tastant le vin et en savourant les rôtis que les hommes se montrent indulgents, reviennent sages, réapprennent à chanter et parlent de l'amitié.

Février, mois des grandes compétitions hivernales

En février, les journées plus longues, le soleil plus haut, le temps plus sûr font que les sports d'hiver peuvent être pratiqués dans des conditions particulièrement favorables. Pour cette raison, nombreux sont ceux qui, à ce moment-là, partent pour de leurs vacances en montagne. C'est aussi l'époque où la compétition, élément vital du sport, entre dans une nouvelle phase: celle des grands concours. Le cadre, souvent grandiose, dans lequel ils se déroulent n'est pas étranger à l'enchantement qu'ils procurent.

Les joueurs de hockey sur glace devront mettre les bouchées doubles en février pour terminer leur championnat suffisamment tôt pour permettre la préparation des championnats du monde qui se disputeront au début de mars à Bâle et à Zurich.

Février sera cependant encore bien le mois des sports d'hiver. C'est ainsi que du 8 au 15 la patinoire de Davos, célèbre dans le monde entier, sera le théâtre des championnats du monde de patinage artistique, sport où la grâce et l'acrobatie se mêlent heureusement et donnent lieu à des spectacles d'une rare beauté. Dans le monde entier, la presse présente de nouvelles «étoiles de la glace» qui viendront à Davos chercher la consécration de leur talent.

Sport de glace de plus en plus apprécié et répandu, surtout en Suisse romande, le curling donnera lieu à de nombreuses compétitions. C'est ainsi que la «guerre des bouillottes» sera fort animée sur les patinoires de Château-d'Oex, Crans, Caux, Saanen (où auront lieu les championnats suisses du 5 au 7) Gstaad, et Zermatt (où une série de compétitions importantes se disputeront du 9 au 17).

Après avoir dû faire taire leur passion durant plusieurs semaines, les amateurs du turf pourront à nouveau s'en donner à cœur joie. En effet, la série des courses de chevaux et concours hippiques sera ouverte à Saint-Moritz, les 1er et 3 février, où plusieurs des meilleurs jockeys et chevaux internationaux se disputeront la victoire sur la plus haute piste d'Europe. La Suisse romande ne reste pas en arrière dans ce genre de compétitions; leur cadre est plus restreint, peut-être, mais leur intérêt tout aussi vif. Il y a longtemps que la solide réputation des courses et concours de Château-d'Oex (le 15 février cette année), de Crans (le 26) est faite; comme celles des épreuves prévues à Saint-Cergue (le 15), à Leysin (le 22), etc.

Les skieurs ne manqueront pas de concours non plus. Les spécialistes des intéressantes courses de fond se répartiront le 8 février entre Glaris où aura lieu la fameuse course du Prigel (dont on célébrera le cinquantième anniversaire) et les Diablerets où aura lieu le 3e derby de la Suisse romande (30 km.).

Depuis 2 ans, la Fédération suisse de ski à l'heureuse idée d'organiser chaque hiver une semaine internationale de saut à laquelle prennent part quelques-uns des meilleurs sauteurs du monde. Cette année encore, des Norvégiens, des Suédois, des Finlandais, des Italiens, des Yougoslaves, des Autrichiens, des Allemands, des Français et des Suisses entreprendront un tour de Suisse à leur façon. Comme d'habitude une foule de spectateurs ne manquera pas de venir assister à leurs exploits remarquables sur les tremplins de Saint-Moritz le 7 février, d'Unterwasser le 8, d'Arosa le 11, et du Locle les 14 et 15. D'autres compétitions régionales ou internationales sont annoncées en différents endroits du pays, notamment à Gstaad le 15 (Coupe Montgomery), Saint-Croix le 22.

La fin du mois verra nos meilleurs skieurs se disputer les titres de champions suisses des diffé-

Caisse d'assurance-chômage PAHO

Les nombreuses questions que nous posent des membres de la S.S.H. nous font croire que la circulaire du Bureau central de la S.S.H. du 24 novembre 1952 concernant la caisse d'assurance-chômage PAHO n'a pas encore été comprise par tous. C'est pourquoi nous croyons utile de répéter ce qui suit:

Grâce à l'adhésion collective de la S.S.H. (décision de l'Assemblée des délégués de 1951), tous les membres de la S.S.H. sont devenus sans autre membres de la PAHO.

La cotisation collective annuelle que la S.S.H. verse à la PAHO remplace également les primes de chacun des membres de la S.S.H. A l'encontre des outsiders (entreprises qui ne sont pas affiliées à la S.S.H.), les membres de la Société suisse des hôteliers n'ont plus de cotisation individuelle à verser à la caisse d'assurance chômage PAHO.

La circulaire ci-dessus mentionnée ne doit donc pas être considérée comme une invitation faite à nos membres d'adhérer à la PAHO, mais comme un appel pour les inciter à encourager leur personnel à s'assurer contre le chômage auprès de la caisse professionnelle de l'hôtellerie. Pour autant que la liste l'employés qui avait été remise à nos membres afin qu'ils la remplissent comme il convient n'ait pas encore été retournée au Bureau central de la S.S.H. ou à la PAHO directement, nous prions nos membres de réparer cette omission et de nous adresser cette liste sans retard. Les entreprises qui ne travaillent que pendant la saison d'été et qui sont actuellement fermées signaleront le personnel qu'elles occupent lors de la réouverture de l'établissement.

L'hôtellerie tout entière a intérêt au développement de la caisse d'assurance chômage PAHO, fondée également avec la coopération de la S.S.H. C'est pourquoi nous vous prions instamment de soutenir les efforts de notre société et ceux de la caisse d'assurance chômage de l'hôtellerie. Nous vous remercions sincèrement d'avance pour votre participation.

rentes spécialités. Les épreuves de Sainte-Croix (qui a créé cette année sa compétition de descente dite des Trois Pistes), de Gstaad (Coupe Rita Hayworth, slalom géant, le 14), de Champéry (slalom géant de Planachaux, le 15), de Saas-Fée (combiné quatre les 15 et 16), etc. serviront d'il-

Von den Anstrengungen der Fastnacht erholen Sie sich am raschesten durch

eine **Sennrütli**-KUR

weil diese Ihren Organismus regeneriert. Verlangen Sie Prospekt Nr. 54/F.

Kurhaus Sennrütli, Degersheim
Telephon (071) 5 41 41.



Etwas vollkommen neues für automatische Geschirrwashmaschinen

RELAVIT

Geschirrwashmittel

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

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



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)

Lieferanten von Vorzugsobst

an die Hotellerie und das Gastgewerbe

auf der Basis von

Stückpreis-Offerten:

AG. für Fruchthandel, Viaduktstr. 12, Basel
AG. Ernst Geiser, Langenthal
Franz Amrein & Cie., Emmenbrücke/LU
Fellej Frères S. A., Saxon/VS
Cultures fruitières B. Roethlisberger, Thielle-Wavre/NE
Fruchtexport AG., St. Margrethen/SG
A. Füglistler-Spiller, Obstlagerhaus, Dietikon
K. Koch, Landesprodukte, Stetten/AG
Ernst Müller, Obstkühlager, Märstetten/TG
Obst AG., Sursee
Obsthalle AG., Romanshorn

Perlini & Co., Landesprodukte, Etzgen/AG
Rheinthal. Genossenschaft zur Förderung des Qualitätsobstbaues, Au/SG
Gebr. Ronzani AG., Hint. Schützengasse 6, St. Gallen
A. Schrüter & Fils, Sion
E. Steffen-Ris AG., Utzenstorf/BE
Sunfruct S. A., Charraz/VS
Ulrich-Fruits, Sion
Verband landw. Genossenschaften von Bern und benachbarter Kantone, Speichergasse 12, Bern

Alle Firmen sind Mitglieder des Schweizerischen Obstverbandes

S.P.Z.



DEWAR'S "White Label" SCOTCH WHISKY

Scotch Whisky is the finest drink in the world

Generalvertrieb für die Schweiz:

JEAN HAECKY IMPORT AG., BASEL

Lingère-Stütze der Hausfrau

in gutbezahlte Jahresstelle. Eilofferten an Hotel Schwannen, Rapperswil.

Militärischer Haushalt sucht tüchtige, seriöse

Leiterin

zur selbständigen Führung eines grösseren Betriebes, deutsch und französisch sprechend. Alter nicht unter 30 Jahren. Offerten mit Lebenslauf und Photo an: Chiffre M. H. 2238 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige, selbständige KÖCHIN

eventuell ALLEINKOCH in Restaurationsbetrieb. Gutbezahlte Jahresstelle. Gasthof z. Bären, Birsfelden bei Basel.

Gesucht per 1. März oder 1. April GERANTIN

mit Zürcher Fähigkeitsausweis zur Führung eines Restaurant und Bar. Offerten von gut ausgewiesenen Bewerberinnen unter Chiffre TA 431 an die Senger-Annoncen, Postfach, Zürich 27.

GROSSHOTEL SUCHT in Jahresstelle

Journalführer I. Kontrollleur - Sekretär Direktions-Sekretär

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre D R 2238 an die Hotel-Revue, Basel 2.

times entraînements avant les concours nationaux. Les 21 et 22 février, *Saint-Moritz* recevra les spécialistes des épreuves nordiques (fond, saut, combiné deux, courses d'estafettes) alors que les champions suisses des épreuves alpines (slalom, slalom géant, descente) auront lieu du 27 février au 1er mars à *Andermatt*, la région du pied du Gothard convenant parfaitement à ces compétitions.

Les hôtes de nos stations ne sont pas oubliés pour autant et partout ils peuvent participer à des épreuves qui leur sont réservées. Certaines sont très amusantes et sympathiques comme les courses «*Elle et Lui*» organisées régulièrement dans les Préalpes vaudoises et en Valais notamment, les concours de carnaval, etc.; parmi les autres manifestations plaisantes, signalons les slaloms nocturnes, les descentes aux flambeaux organisées notamment à Villars, Château-d'Oex, Crans, etc.

AUS DEN VERBÄNDEN

Arbeitsgemeinschaft für balneologische und medizinisch-klimatologische Grundlagenforschung

Unter dem Vorsitz des Präsidenten der internationalen Vereinigung für Balneologie und Klimatologie, Nationalrat *A. Schirmer* (Baden), trafen sich am 23. Januar 1953 im Hotel „Verenahof“ in Baden, als Vertreter der Fachdozenten ihrer Länder, die Herren Prof. Dr. med. *W. H. Fährndrich* (Baden-Baden), Prof. Dr. med. *F. Schemnitsky*, Dekan der medizinischen Fakultät (Innsbruck), Prof. Dr. med. *A. Böni* (Zürich) und Prof. Dr. med. *K. M. Walther* (Genf), um für das deutsche Sprachgebiet eine Arbeitsgemeinschaft für balneologische und medizinisch-klimatologische Grundlagenforschung zu gründen. Eine ähnliche Gruppe besteht bereits für die romanischen Länder. Die Arbeitsgemeinschaft wird die wissenschaftliche Forschung auf dem Gebiete der physikalischen Medizin koordinieren und ein Archiv für Balneologie und medizinische Klimatologie herausgeben. Nach der Tagung trafen sich die prominenten Balneologen mit dem Direktor des Eidgenössischen Gesundheitsamtes, Dr. med. *P. Vollenweider* (Bern) und dem Präsidenten der Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie, Dr. med. *V. Heinemann* (Schinznach-Bad) zu einem Gedankenaustausch. Direktor *W. Keller* (Baden) empfing die Gäste im Namen des Verbandes Schweizer Bäderkurorte. *HW*

AUS DER HOTELLERIE

Der neue Löwensaal in Kreuzlingen

Noch vor Jahresende konnte in Kreuzlingen der im Verlaufe des vergangenen Sommers neu erbaute Saal des *Hotels Löwen* offiziell seiner Bestimmung übergeben werden. Der thurgauische Bezirkshauptort und die aufstrebende Grenzstadt, die heute 10300 Einwohner zählt, hat damit eine Baute erhalten, die als Zentrum des gesellschaftlichen und kulturellen Lebens grosse Bedeutung erhalten wird. Der neue Saal, der architektonisch eine hervorragende Leistung darstellt, besonders wenn man bedenkt, dass hin-

sichtlich seiner Zweckbestimmung verschiedenen Bedürfnissen Rechnung getragen werden musste, erlaubt mit seiner Fläche von 15 x 26 m die Durchführung von Grossveranstaltungen aller Art. Die Bühne mit einer Tiefe von 7,5 m dürfte eine der grössten und modernsten der ganzen Ostschweiz sein.

Der Saal ist ein Gemeinschaftswerk von Behörden und Privaten, Hotelbesitzern, Architekten und der kunstbegeisterten Kreise. Sein Bau setzte die Einsicht der Stimmbürger voraus, um das zu erreichen, was verwirklicht wurde. Von allem Anfang an war man sich in Kreuzlingen darüber im klaren, dass die Schaffung befriedigender Saalverhältnisse, wofür ein unbestreitbares öffentliches Interesse bestand, nicht allein Aufgabe des Hotelbesitzers sein konnte, dass diesem die Aufbringung der Kosten nicht zumutbar war. So hat denn die Gemeinde an den Kostenaufwand einen Beitrag von 30000 Franken geleistet. Die Gesamtkosten einschliesslich einiger Umbauten der Hotelräumlichkeiten beliefen sich laut Vorschlag auf 65000 Franken. Den heutigen Besitzern des *Hotels Löwen*, Herrn *W. Wenger* und seiner Familie, gebührt neben den Stimmbürgern Dank für den grosszügigen und mutigen Entschluss, den Grundstein zu diesem Neubau gelegt zu haben. Der Familie Wenger wünschen wir erfolgreiche Tätigkeit im neuen „Löwen“. Möge ihre Initiative reiche Früchte tragen.

Es sei erwähnt, dass das *Hotel Löwen* einer der ältesten Gasthöfe in Kreuzlingen ist und als solcher, dank seiner zentralen Lage, schon in früheren Jahrzehnten und Jahrhunderten Treffpunkt der Thurgauer Bauern auf dem Wege zur Konstanzer Messe war. Die Überlieferung berichtet auch, dass Prinz Louis Napoleon, der spätere *Kaiser Napoleon III.*, zur Zeit seines Asyls auf Schloss Arenenberg, wiederholt im „Löwen“ einkehrte.

Le nouveau directeur du Casino de Montreux est nommé

Le Conseil d'administration du Casino-Kursaal de Montreux a nommé comme nouveau directeur de cet établissement, à l'essai jusqu'à fin janvier 1954, *M. Emile Niederhauser* et Mme. Né en 1916 à Aix-les-Bains, M. Niederhauser a fait toutes ses classes - primaires et secondaires - à Montreux. Il a suivi ensuite les cours de l'Ecole hôtelière de Lucerne, puis a fait différents stages dans l'hôtellerie. Son activité fut interrompue par les mobilisations, durant lesquelles il fit du service actif et de l'instruction. Il travailla ensuite à l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, et de 1944 à 1946, fut délégué du C.I.C.R. en Allemagne.

De 1946 à 1950, il dirigea l'Hotel *Mena House*, au *Caire*, bel établissement situé près des Pyramides de Gizeh. Dès le début de 1950 il dirigea le groupe d'hôtels dont fait partie l'*Héliopolis-Palace*, à *Héliopolis*, l'un des plus beaux quartiers du *Caire*. Ce groupe d'hôtels comprend quelque 700 lits et des établissements de nuit.

M. Niederhauser a renoncé à poursuivre sa carrière en Egypte. Ses nombreuses qualités et ses connaissances hôtelières correspondent à ce que l'on est en droit d'exiger du directeur d'un établissement tel que notre Casino-Kursaal.

Le choix du Conseil d'administration du Casino est fait sous réserve de la ratification du Département cantonal vaudois de Justice et Police. M. Niederhauser entrera en fonctions à Montreux

vraisemblablement en juin prochain. En le félicitant de sa nomination, nous lui souhaitons d'ores et déjà un beau succès à Montreux.

TOTENTAFEL

Alex Max Vögeli †

Unerwartet rasch starb hier im Alter von 63 Jahren Hotelier Alex Vögeli. Der Entschlafene kannte das Hotelfach von Grund auf. Nachdem er längere Zeit verschiedene Posten in der Hotellerie innegehabt hatte, übernahm Alex Vögeli vor dem letzten Weltkrieg das damals neu erbaute Strandhotel *Neubaus* am oberen Thunersee. Vor einigen Jahren erwarb er käuflich das *Hotel Central* in *Unterseen-Unterlaken*, das er rasch wieder zu einem guten Fremdenhotel zu gestalten wusste. Dank seiner umfassenden Sprachkenntnisse und seiner grossen Gewandtheit im Umgang mit den Gästen war er der geborene Hotelier. *dp.*

VERMISCHTES

Konzessionsgesuch für die Diavolezzabahn eingereicht

kv. Dieser Tage hat das Initiativ-Komitee für den Bau einer Bahn nach der Diavolezza dem Amt für Verkehr ein Projekt zur Konzessionierung eingereicht. Bestimmend zu diesem Entschluss wirkte die Beobachtung während vieler Jahre, dass der heutige Skifahrer sich mehr und mehr jenen Gebieten zuwendet, welche über Transportmittel verfügen. Mit der Diavolezzabahn würde Pontresina dem Pisten- wie dem Tourenfahrer ein *Skigebiet eröffnen*, wie man es sich nicht idealer vorstellen kann. Dank der guten Schneeverhältnisse auf dieser Höhe wäre die Möglichkeit geboten, die ohnehin schon kurze Saison auszudehnen. Auch für den Sommer ist eine zusätzliche Attraktion im Engadin notwendig. Das heutige Konzessionsgesuch betrifft eine *Luftseilbahn*, System Bell, mit 8 Stützen, an deren umlaufenden Seil je nach Bedarf *Kabinen* für je 4 Personen angehängt werden können. Die Förderleistung liegt zwischen 200 und 240 Personen pro Stunde. Die gesamten Erstellungskosten werden auf maximal 1,5 Millionen Franken veranschlagt.

Leerstehende Hotels und Pensionen für die Sommersaison gesucht

Dass in Haushalt und Industrie dem Personal bezahlte Ferien gewährt werden, ist eine sehr anerkanntere soziale Errungenschaft und eine persönliche Wohltat. Eine bedauernde Tatsache aber ist, dass diese Ferienmöglichkeiten nicht immer voll ausgenutzt werden können. Die meisten Industrieferien fallen in die Hochsaison; die Bemühungen um eine Staffellung der Ferien haben wenig Erfolg gehabt. So ist es unmöglich, in dieser Zeit für eine grössere Anzahl Leute zu verbilligten Preisen in einem Hotel Unterkunft zu finden, und Privatwohnungen und Einzelzimmer werden selbstverständlich an Gäste abgegeben, die in dieser Zeit für eine grössere Anzahl Leute Lösung besteht darin, dass bei Selbstverpflügung



Kurs für Praktiker Hotelrechnungswesen

13./14. April 1953 in Bern

Wie vor rund 10 Jahren beabsichtigt das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr (FIF) der Universität Bern im kommenden Frühjahr erneut einen Kurs für Praktiker über das betriebliche Rechnungswesen im Gastgewerbe durchzuführen. Dieser Kurs steht wiederum unter der Leitung von Prof. Dipl.-Ing. *A. Walther*, Ordinarius für Betriebswirtschaft an der Universität Bern.

In letzter Zeit wurde aus Hoteliers- und Werkreisen oft der Wunsch geäussert, eine derartige Veranstaltung möge möglichst bald wieder einmal stattfinden. Vor allem wurde darauf hingewiesen, es seien noch zu wenig Hotelsekretäre und -sekretärinnen mit den Methoden des modernen Hotelrechnungswesens vertraut.

In den vergangenen 10 Jahren hatte das FIF Gelegenheit, das von ihm entwickelte Rechnungswesen in zahlreichen Unternehmungen des Gastgewerbes auszuprobieren und zu vervollkommen. Diese neu gewonnenen Erfahrungen und Erkenntnisse sollen nun am 13. und 14. April 1953 einer möglichst grossen Zahl von Praktikern aus dem Gastgewerbe mitgeteilt werden. Als willkommene Neuerung beabsichtigt das FIF, in diesem 2. Kurs nach jedem Vortrag Übungen über den betreffenden Stoff in kleineren Klassen durchzuführen. Dadurch soll den Kursteilnehmern Gelegenheit geboten werden, die in den Referaten vermittelten Erkenntnisse sogleich selber an einfachen praktischen Beispielen auszuprobieren. Sicherlich dürfte diese Neuerung im Kursprogramm bei den Teilnehmern grossen Anklang finden. Weitere Einzelheiten über diesen Kurs werden unsere Lehrer bald erfahren.

in einem ganz oder teilweise leerstehenden Hotel oder Chalet eine Anzahl Zimmer gemietet werden. Aber auch solche Objekte sind schwer zu finden. Und doch sollte es möglich sein, auf diese Weise unserer einheimischen Bevölkerung mit bescheidenem Einkommen zu guten Ferien zu verhelfen. Eine Konkurrenz der Hotellerie kommt bei diesem Vorgehen nicht in Frage; es geht darum, dass für ein leerstehendes Haus ein kleiner Ertrag erzielt werden kann. (Siehe Inserat in Nr. 5 H.R.)

Zwei preisgünstige BIRDS EYE-Spezialitäten

Ravioli - Délices au fromage

erstaunlich in Qualität und Preis!

Auskünfte und Preisliste durch:

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

Für guten Kaffee:
HOTEL-MISCHUNG
à Fr. 6.75 und à Fr. 7.50 per kg, von 2 kg an franco
A. & R. STERN, LANGNAU i. E.
KAFFEEÖSTEREI
Telephon (035) 21743, Postcheckkonto III 6658

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: tüchtige
Buffettochter auf März/April
Patissier
Commis de cuisine
Anmeldung mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Familie Hübner, Terrassen-Restaurant, Bahnhofbuffet Rorschach-Bafon.

Gesucht jüngerer, gut ausgewiesener
Küchenchef
der einer sorgfältigen Küche mit Stabesbetrieb vorstehen kann. Eintritt 1. evtl. 15. März. Schriftliche Offerten mit Zeugnissen und Angabe der Gehaltsansprüche an J. Guyer-Pfister, Bahnhofbuffet, Rapperswil.

Jüngere
Hotelsekretärin - Journalführerin
sprachkundig, auf Mitte, evtl. Ende Februar
GESUCHT
Zeugniskopien mit Photo sind zu richten an Hotel Wilden Mann, Luzern.

Gesucht auf Anfang April
Obersaalttochter, evtl. Chef de rang
Saalpraktikantin
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Eden, Luzern.

Gesucht per 15. Februar: 2 sprach- und fachkundige
Restaurationsstöchter
tüchtiger, williger
Restaurations-Koch
Gutbezahlte Jahresstelle. Ausführliche Offerten an Gasthof Rösli, Würenlos.

Gesucht nach Zürich in gute Jahresstellen
Etagenportier
I. Saaltochter
Sprachkundige Bewerber melden sich unter Chiffre Z H 2274 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SCHWANEN-BAR, Hotel Schwanen, Rapperswil, sucht per 1. März: junge, tüchtige
Barmaid
in Jahresstelle. Offerten an Hotel Schwanen, Rapperswil.

Gesucht gut ausgewiesener
Buffettochter
Eintritt 1. März oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Rhein, St. Gallen.

Wir suchen in Jahresstellen:
Maincourantier
Aide de réception für Journal mit Durchschreibesystem
Glätterin gelernte
Chasseur für Vestibül
Bewerber(innen) belieben Offerten mit Zeugniskopien und Bild einzureichen an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Küchenchef 32jährig, 3 Sprachen, mit Wirt-Fähigkeitsausweis, sucht Stelle als
Aide du patron od. Aide du directeur evtl. Gerance
eines mittleren Betriebes, für Sommer und Winter oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre K F 3306 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT auf 1. März: tüchtige
KÖCHIN
in kleinere Privatklinik. Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien erbeten an Klinik Richemont, Leyn-Feydey, (Vaud).

Welches Hotel nimmt Praktikanten für Sommersemester für
Büro und Reception
Fachschulen, deutsch, engl., franz. Sprachk., Zeugn. v. Best. Häusern über Praxis der übrigen Hotelabz. Geeignete Gehaltsansprüche. Eintr. n. Wunsch. Off. unter Chiffre PR 2888 an d. Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger
KÜCHENCHEF
älter, wünscht Stelle in Hotel oder Sanatorium, auch ausschliessliche Offerten unter Chiffre K U 2315 an die Hotel-Revue, Basel 2 oder Telefon (071) 42155.

Allein-Saaltochter
sprach- und servicekundig, sucht Stelle in gutem Hause in Lugano. Offerten unter Chiffre A S 2305 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges italienisches Ehepaar französisch und italienisch sprechend, sucht geeignete Jahres- oder Saisonstelle in
Loge bzw.
Etage
bevorzugt. Offerten unter A. R., Case postale 285, Fribourg.

Stütze der Patrons
Ehemalige Hotelière, ges. Alters, die 4 Landessprachen sprechend, fachkundig, sucht passendes Engagement. Anfragen unter Chiffre E M 2311 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter aus dem Gastgewerbe, vier Sprachen, mit Fähigkeitensausweis, sucht passendes Engagement. Offerten unter Chiffre E M 2311 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Vertrauensposten
Offerten unter Chiffre T V 2310 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!

Gesucht in Saisonstelle, in grösseres Restaurant (Stadt), tüchtige Kraft für die Lingerie als
Wäscherin und Glätterin
Mindestens 8 Monate Beschäftigung. Offerten mit Unterlagen an Chiffre W G 2312 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in gute Jahres- oder sehr lange Saisonstellen, Eintritt nach Übereinkunft.
jüngere Saaltochter sprachkundig
jüngeres Zimmermädchen
Saaltochter
Portier-Anfänger alle deutsche und franz. sprechend, per Anfang April
Kochlehrling
Offerten mit Bild und Ausweis über bisherige Tätigkeit an Bad-Hotel Bären, Baden (Aargau).

Junger, tüchtiger, in allen Teilen bewandeter
Küchenchef
sucht Stelle für Sommersemester in Brigade von 5-8 Köchen. Offerten unter Chiffre J T 2307 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu vermieten per sofort
KLEINHOTEL
mit Restaurant, rationell eingerichtet, daher minimaler Personalbedarf, 20 Betten, 130 Sitzplätze, elektr. Küche, Frigor, Glacière. Schöne Aufenthaltsterrasse, Sonnenterrasse. Das Haus steht an bester Geschäftsfläche, Nähe Vierwaldstättersee, und bietet tüchtigem Ehepaar grosse Aufsteigsmöglichkeit. Eventuell kommt für den Anfang tüchtiger
GERANT
in Frage. Offerten unter Chiffre K L 2293 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Luzern SUCHT für Sommersemester:
Chief-Maincourantier
II. Maincourantier
Telephonist, Tournant-Hall
Chefs de partie
Commis de cuisine
Aide-Lingère
Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre L Z 2289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Frühlings-, Sommer- und Herbstsaison:
Büro-Praktikantin Eintritt ca. Mai/Juni
Aide-Economat-Officegouvernante 1. März, **Saaltochter** 1. April
Saaltochter-Praktikantin (Anfängerin) April, nach Überkennung
Saaltochter oder
Commis de salle 20. Juni
Koch neben Chef mit Patissierkommissionen, ca. 20. März
Zimmermädchen zwischen 1. und 15. März
Hausbursche und **Mithilfe im Garten**, Ende März
Küchenmädchen 1. April
 Bedingung: Kenntnis der franz. Sprache. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Gehaltsansprüchen und Rückporto an **Direction Hotel Come, Vevey.**

Gesucht Alleinkoch
 (Köchin vorhanden) für Hotel 60 Betten, Saison 10. Mai bis Mitte September.
 Ferner auf Ende März: **Restauranttochter** (allein) für Tea-room und Restaurant,
Saaltochter (allein), **Saalpraktikantin**
Zimmerlehrtochter, oder
Tourante
Turnante Köchin
 jüngere Köchin, Saison bis Mitte September, geregelte Freizeit und guter Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Alpenblick, Wilderswil B. Interlaken.

Gesucht für Sommersaison, ca. Mai bis Ende September:
I. Saaltochter (Vertrauensperson)
Restauranttochter
Saalpraktikantin
Alleinportier-Hausbursche
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Aide de cuisine
Anfangsköchin
Küchenmädchen (März)
 Gefl. Offerten unter Chiffre B O 2276 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht von Erstklasshotel in Luzern für die Sommersaison:
Sekretär-Journalführer
Chef-Saucier bestausgewiesener
Economat-Officegouvernante
 jüngere, evtl. Anfängerin
Commis de rang
Nachtportier
Chasseurs
Zimmermädchen Eintritt 10. Juni
Glätterin
 Offerten mit Gehaltsansprüchen und Unterlagen an Hotel Balances, Luzern.

Küchenchef-Restaurateur
 mit geschäftstüchtiger Frau sucht passenden Wirkungskreis als
Gerant, Küchenchef oder
Vertrauensperson
Pacht, evtl. Beteiligung
 käm auch in Frage. Offerten unter Chiffre C K 2286 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hôtel de Vevey cherche pour saison d'été (mai jusqu'à fin septembre):
Chef de réception
Secrétaire
Concierge
Chasseur
Maitre d'hôtel
Chefs de rang
Chef d'étage
Commis de rang
Chefs de partie
Commis de cuisine
Femmes de chambre
Aides-femmes de chambre
Femme de chambre tournante
Filles de lingerie
Filles ou garçons de cuisine
Filles ou garçons d'office
 Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la Direction du Grand Hôtel de Vevey.



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 Küchenbrigade, der Servierkurs als Servicebrigade der Schule im „Montana“.
Voranzeige: Der Frühjahrs-Barkurs wird vom 20. März bis 2. April, der Franchierkurs vom 23.-29. April durchgeführt. Frühzeitig anmelden! Der Frühjahrs-Englischkurs (die beste Gelegenheit, in der Zwischenzeit Englisch zu lernen) findet vom 8. April bis 6. Juni statt.
 Rabatt für UH-Mitglieder!
 Prospekt sofort auf Verlangen. Telephone (041) 2 55 51

On cherche
 pour saison mai-septembre un(e) très bon(ne)
ler (ère) secrétaire-maincourantier (ère)
 connaissant parfaitement le français et l'allemand et capable de correspondre dans ces 2 langues. (Dactylographie). Offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la *Direction de l'Établissement thermal de Lavey-les-Bains (Vd.)*

Gesucht
 per Ende Februar/Anfang März
Alleinkoch
 für Hotel sowie gepflegte Restaurantküche. Offerten unter Chiffre E F 2291 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
KOCH-GERANT
 mit geschäftstüchtiger Frau für Berghotel in der Zentralschweiz (80 Betten und Restaurantbetrieb). Saison Mitte Mai bis Mitte Oktober. Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen erbeten unter Chiffre A 31391 Le an Publicitas Luzern.

Gesucht
PARTIEKOCH
 in Jahresstelle. Eintritt nach Überkennung. Offerten mit Zeugniskopien über bisherige Tätigkeit und Photo sowie Bekanntheit eines evtl. Eintrittstermins an Bahnhofbuffet, Solothurn-BB., Postfach 899.

Gesucht
 in Jahresstelle
Aide de cuisine
 Offerten unter Chiffre A D 2285 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche
 pour saison mai-septembre un très bon
chef de cuisine
 ayant plusieurs années de pratique, économe, sobre, sachant diriger une brigade de 3-4 cuisiniers et capable de faire une cuisine fine et variée. Offres avec copies de certificats et prétentions de salaire à l'Établissement thermal de Lavey-les-Bains (Vd.).

Hôtel de 1er ordre, lac Léman, cherche pour environ 15 mars/ler avril:
Concierge, Chasseur
Portier-Conducteur
Portier
Maitre d'hôtel
Winebutler
Sommelier, Fille de salle
Cuisinière à café
Fille d'office
Garçon d'office
jeune pâtissier (pour l'été)
 Offres avec photo et copies de certificats sous chiffre H O 2086 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
 für die Sommersaison:
 tüchtiger **Sekretär** (Journalführer)
Oberkellner
 evtl.
Obersaaltochter
Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Kellner
Chef de cuisine
Aide und Commis de cuisine
Patissier
Economatgouvernante
Zimmermädchen
Etagenportier und Chasseur
 Offerten mit Zeugnissen und Photo an Familie V. Egger, Grand Hotel Victoria, Kandersteg.

Gesucht
 für Sommersaison
Entremetier, evtl. Saucier
Patissier
Commis de cuisine
Personalköchin
Officegouvernante
Hilfs-Officegouvernante
Hilfs-Zimmermädchen
Portier-Hausbursche
Liftier-Chasseur
Wäscherin
Chef de rang
 (Stellvertreter-Oberkellner)
Chefs de rang u. Restauranttochter
Saaltöchter
Commis de rang
Saalpraktikantin
 (Letztjährige Angestellte wollen sich bitte melden.) Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an A. P. Boss, Hotel Spiezherhof au Lac, Spliz.

Gesucht für die Sommersaison Juni-September
Restaurants-tochter (sprachk.)
Saaltochter
Zimmermädchen sprachkundig
Köchin neben Chef
Küchenmädchen
Küchenbursche (Casserolier)
Officemädchen
Wäscherin
 Offerten mit Bild, Zeugnissabschriften und Gehaltsansprüchen an Frau M. Brog, Kurhaus Rosenlauf ob Mairingen.

Junger tüchtiger
Commis-Pâtissier
 mit Fachschulabschluss sucht Saisonstelle in Erstklasshotel. Frei ab Ende März. Offerten erbeten an K. Schoop Hotel Regina, Grindelwald.

Junger Pâtissier sucht Jahresstelle (evtl. Saison) in gutes Hotel oder Restaurant auf Anfang April als:
Patissier-Kochpraktikant
 oder
I. Commis-Pâtissier
 Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre P. K. 2270 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 per 18. Februar
Sekretär de réception
Restauranttochter
Demi-Chef
Chasseur
Officemädchen
 Offerten an Hotel Elite, Biel.

Gesucht in gutfrequentierte Ferien- und Passantenhotel mit Saison April-Oktober: tüchtiger
Aide de cuisine oder **jüngerer Entremetier** neben Chef (Eintritt 1. April)
Alleinportier
 tüchtig und sprachkundig (Eintritt Mitte März, spätestens 22. März)
Wäscherin (Maschine)
 Gefl. Offerten an Hotel Terminus, Vitznau.

Gesucht
Büro-Anfängerin
Wagenmeister-Portier
 für Rütspark, sprachkundig (auch englisch), gute Umgangsformen, solid
Saucier gew. Restaurateur, per 20 Februar
Aide de cuisine per 20. Februar
Commis de cuisine
Küchenbursche
Officebursche oder -mädchen
6 Terrassen-Saaltöchter
 Deutsch, Französisch, evtl. Englisch, selbständig, Stovesverkehr
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Lingère-Stopferin
Hausbursche
 Eintritt Anfang März. Saisondauer bis Ende Oktober. Hotel Krone, Murtten.

Gesucht
 auf 15. März
Alleinportier
 sprachkundig
Saaltochter
 Auf 1. Juni
Aide de cuisine
 (Elektrische Küche)
Kaffee- und Hilfsköchin
I. Saaltochter sprachkundig.
 Offerten an Hotel Kreuz, Oberhofen.

Hôtel anglais
 au bord de mer cherche
4 jeunes filles
 Bonnes conditions assurées. Répondre en français ou anglais sous chiffre R 30288X Publicitas Genève.
Gesucht
 auf 15. Mai

Koch
 Offerten an Strandhotel, Iseltwald (B. O.)

Buchhalter(in)-Sekretär(in)
 von mittlerem Hotel in Höhenkurort Graubündens gesucht. Eintritt März. Jahresstelle. Offerten von sprachkundigen Bewerber(innen) erbeten unter Chiffre H. K. 2268 an die Hotel-Revue, Basel 2.
 Hotel Garmi in Zürich sucht auf 1. März 1953, evtl. früher, jüngeren

Nachtportier
 Jahresstelle. Ausführliche Offerten an Rämipostfach 110, Zürich.
 Tüchtiger

Patissier
 sucht Stelle auf 1. März, evtl. als Patissier-Aide de cuisine. Offerten unter Chiffre N 6043 Z an Publicitas, Zürich 1.
 Ausländer, von Mai bis Oktober 1952 in der Schweiz tätig, sucht Stelle für lange Sommersaison als

Saalkellner
 (Chef de rang, Barkellner) 29 Jahre alt, fachkundig, sprachkundig, Gefl. Offerten mit Verdienstangaben erbeten an Paul Hanika, Eggerstr. 10, Konstanz, Allmatsdorf (Sodensee).
Zur gefl. Notiznahme!
 Inseratenaufträge beliebe man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Gesucht
 in Stadthotel-Restaurant in Basel
Chasseur-Telephonist (Erfahrung notwendig)
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
 Gutbezahlte Jahresstellen. Eintritt nach Überkennung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre B. A. 2284 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kochgehilfin
 neben Chef und Chefköchin. Sehr gute Gelegenheit, vorhandene Kochkenntnisse zu erweitern. Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Bad-Hotel Schwannen, Baden.

Per 1. April 1953 suchen wir einen
Koch-Lehrling
 Es wollen sich nur intelligente, gesunde Jugendliche melden, die überzeugt sind, an diesem Beruf Freude zu haben. Offerten an K. Grau, Restaurant zur Waid, Zürich 37.

Gesucht tüchtige
Saaltochter
 sowie tüchtiges
Zimmermädchen servicekundig
 deutsch und franz. sprechend, für Hotel-Kurhaus mit sehr guter Besetzung. Jahresbetrieb. Eintritt nach Überkennung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre O Z 2271 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande
 dans restaurant à Neuchâtel
dame de buffet-gouvernante
 Bon salaire. Entrée de suite. Adresser les offres avec références, photo et indication d'âge à case postale 961, Neuchâtel.

Gesucht
Küchenchef
Patissier-Aide de cuisine
Hilfsköchin
 Eintritt: März/April. Offerten mit Zeugnissabschriften an H. Brun, Hotel Schwannen, Rheinfelden.

Gesucht
Buffetdamen
II. Chef de service
 Offerten an C. Hohl, Seestr. 441, Zürich-Wollishofen.

Gesucht
 auf zirka 15. März (Saisondauer März-November) junge, sprachkundige
Barmaid-Bufferdame
Bufferpraktikantin
Lingeriemädchen
Küchenmädchen
 Offerten erbeten an Hotel Seegarten, Locarno.

Gesucht
 ausgewiesener
KÜCHENCHEF
 Sommersaison Mai-Oktober. Offerten unter Chiffre K. F. 2282 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht mit Eintritt ab zweite Hälfte März und Saisondauer bis Ende Oktober:
Küchenchef, Aide de cuisine
Köchin
Obersaaltochter
Saaltochter
Saalpraktikantin
Restauranttochter
II. Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Office- und Küchenmädchen
 Offerten erbeten an Hotel Central am See, Weggis.

Hôtel Carlton
 Lausanne, demande
apprenti de cuisine
 Entrée à convenir.

Bestausgewiesener, erfahrener
Oberkellner - Chef de service
 gesetzn Alters, interessiert sich für Jahresstelle und bittet um Offerten unter Chiffre O. B. 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger Nr. 6
Monitor du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Alleinlocher gesucht, von erstklassigem, mittelgrossem Restaurant-Team in Zürich. Gut bezahlte Jahresstelle. Fähige, initiative Bewerber belieben ihre Offerte einzureichen unter Chiffre 1888

Alleinlocher, entremetungskundiger, bestausgewiesener, in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee gesucht. Saisondauer: April-Oktober. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnis-Ankopie an Postfach 10233, Weggis. (1700)

Gesucht: Chef de cuisine (Alleinlocher), gewandter, entremetungskundiger, in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee für die Saison. Saisondauer: Anfang April bis Oktober. Gutes Hilfspersonal vorhanden. Ferner 1 Saaltochter, sprachkundig. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Rigi am Saig, Weggis. (1684)

Gesucht in Hotel Terminus, Vitznau, mit Eintritt Ende März/Anfang April und Saisondauer bis Anfang Oktober: tüchtiger Aide de cuisine oder jüngerer Entremetteur neben Chef, selbstständig, linker Alleinportier, Office- und Küchenmädchen, Küchenbursche. Offerten an H. Reutener-Forrer. (1689)

Gesucht in Hotel mit 150 Betten, am Vierwaldstättersee für die Sommeraison: Küchenchef, Patisier, Casseroier, Chauffeur-Kondukteur, Etagenportier, Sekretärin-Journalführerin (Französisch, Englisch), Lingère, Wäscherin, Saaltochter, Saalpraktikantin, Büropraktikantin. Offerten unter Chiffre 1693

Gesucht mit 50 Betten am Vierwaldstättersee, für Ende März bis Oktober: Küchenchef (entremetungskundig), Küchenbursche (jungere), Porter-Kondukteur (sprachkundig), Garten- und Hausbursche, Saaltochter (sprachkundig), Saalpraktikantin, Office-mädchen, Lingerie-mädchen-Büglerin. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen an Postamt Weggis. (1692)

Gesucht für Sommeraison: Serviertochter, Zimmermädchen, Hilfskochen, Küchenmädchen, Hausbursche. Offerten mit Zeugnis und Photo an Familie Matzner, Hotel Rosoli, Brienz (Bern). (1696)

Gesucht in Erstklassrestaurant, Platz Basel, junge, willige Buffetlehrtöchter. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 1694

Gesucht, mit Eintritt zweite Hälfte März und Saisondauer bis Oktober: Kassier, Entremetteur, Kellner, Zimmermädchen, Küchenbursche, Hallenkelner, Saaltochter, Zimmermädchen, Glätzerin, Conductor-Chauffeur, Portier d'étage. Offerten an Familie Koller, Vitznau, (1695)

Gesucht per sofort, von Erstklasshotel in Zürich: sprachkundiger Sekretär, Kondukteur, Chasseur, Etagenportier. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Postfach 1033 N, Weggis. (1701)

Gesucht für Sommeraison, April bis Oktober, in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee: Alleinportier-Kondukteur, Saaltochter, sprachkundig, Zimmermädchen, Köchin, Chef. Offerten mit Zeugniskopien und Photos an Postfach 1033 N, Weggis. (1701)

Gesucht: Küchenbursche, Casseroier und Küchenmädchen, evtl. Echaupar. Eintritt: 1. April. Offerten an Hotel Bären, Wilderswil. (1702)

Gesucht auf 15. März: Restauranttochter, tüchtige, gewandte, und geregelte Freizeit, sowie Küchenmädchen, evtl. Küchenbursche, Jahresstelle, gute Lohn und geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre 1704

Gesucht in Grossrestaurant Genesee: Chef de cuisine, Oberkellner, Etagenportier, Zimmermädchen. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre 1705

Hotelsekretärin für Kassa, Telefon und Journal, auch Barmaid gesucht. Jahresstelle. Offerten mit Lohnansprüchen und Photo unter Chiffre 1687

Office- und Ecomatogouvernante wird in mittleres Haus Genesee gesucht. Eintritt und tüchtige Kräfte werden um Offerte mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen gebeten unter Chiffre 1697

Patisier-Aide ce cuisine, tüchtiger, lediger, strebsamer, in kleines Hotel, in Jahresstelle gesucht. Bitte Angaben von Referenzen und Lohnansprüchen unter Chiffre P 1743 S Publicitas Sitten.

Restaurationskochen, selbständig, jünger, in sehr gute Jahresstelle gesucht. Infolge Heirat der jetzigen Inhaberin der Stelle wird das Restaurant für den 1. April an einen anderen Besitzer übergeben. Die neue Küche (1. Stock). Schönes, sonneniges Zimmer mit Zentralheizung. Sehr gute Lohn und Verpflegung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie E. Meier-Hirt, Hotel Löwen, Schaffhausen. (1703)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Jeune fille, de 17 ans, actuellement dans un pensionnat en Suisse romande, cherche place dans un bureau d'hôtel comme volontaire. Offres à S. P. Meisser, Zurichstrasse 5, Safran, Bâle. (619)

Jeune femme, Suisse, présentant bien, cherche place dans hôtel, comme cantinière ou autre poste perfectionné ses connaissances dans l'hôtellerie, bonnes références. Entrée de suite. Offres sous chiffre 822

Secrétaire, qualifiée, parlant et écrivant 4 langues, cherche place avrill. Faire offre sous chiffre 823

Sommelier ou Chef de service, 45 ans, cherche place pour le 15 février. 20 ans pratique à l'étranger, français, allemand, anglais. Offres sous chiffre 826

Salle und Restaurant

Obersaaltochter, gewandte, deutsch, französisch, englisch sprechend, sucht Frühjahrsengagement in grösserem Betrieb. Offerten unter Chiffre 825

Sommelier ou Chef de service, 45 ans, cherche place pour le 15 février. 20 ans pratique à l'étranger, français, allemand, anglais. Offres sous chiffre 826

Salle und Office

Chef de cuisine, tüchtiger, sucht Engagement, Eintritt nach Übereinkunft, Platz Zürich wird vorgezogen. Offerten unter Chiffre 821

Ecomatogouvernante sucht nach Übereinkunft Jahresstelle. Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre 815

Etage und Lingerie

Loge, Lift und Omnibus

Zimmermädchen, fleissiges, sauberes und exaktes, in ungekündigter Stellung, sucht neuen Wirkungskreis. Offerten unter Chiffre M 2528 Y an Publicitas Bern. (297)

Alleinportier-Kondukteur, in ungekündigter Stelle, zuverlässig, willig und treu, 4 Sprachen beherrschend und gute Zeugnisse besitzend, sucht Stelle. Offerten erbeten unter Chiffre S 2530 Y an Publicitas Bern. (298)

Etageportier, mit besten Referenzen, sucht Jahresposten, in nur erstklassiges Haus. Offerten unter Chiffre C 6001 Z an Publicitas Zürich I. (298)

Divers

Vertrauensposten sucht fachkundige, selbständige Frau, gut präsentierend, fließend Deutsch, Französisch, Englisch, als Stütze des Patrons oder Alltagsengagements, in mittleren bis grossen Betrieb. Eintritt sofort möglich. Offerten unter Chiffre 824

Wirtinchen, Absolvent der Wirtschaftsschule, mit Praktikum in Küche, sucht Stelle als Metzgerei-Engagementsverwalter, in nur erstklassigen Hotel oder Restaurant, für Sommeraison, evtl. auch als Stütze des Patrons. Offerten unter Chiffre 820

Obach! Man vergesse nicht die Beilage des Briefporto zur Weiterbeförderung der Offerten!!!

4989 Küchenchef, Patisier-Chef de cuisine, Köchin, Saaltochter, Zimmermädchen, April, Hotel 70 Betten, Baden, Kanton Aargau.

4998 Telefonistin, Sekretärin, Bureaupraktikantin, Office-Hilfskraft, Zürich.

5003 II. Sekretärin, I. April, Chef-Patisier, 15. Mai, Postmann, ca. 30jährig, Ostern, Erstklasshotel, Luzern.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis Gartenstrasse 112 Telefon 58679
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

4509 Haus-Küchenmädchen, 12. Februar, mittelgrosses Hotel, Aarau.

4514 Lingère, Lingerie-mädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Lugano.

4583 Commis de cuisine, Commis d'ouvrier, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.

4587 Commis-Cardeganger-Hors d'ouvrier, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, K. Solothurn.

4605 Sekretär, sofort, Erstklasshotel, Bern.

4621 Alleinlocher, Mitte April, mittelgrosses Hotel, Schaffhausen.

4624 Tochter, zum Anlernen in Zimmer und Saal, Küchenmädchen, Office-Lingerie-mädchen, sofort, Sekretärin für Rufbuchhaltung, sprachkundig, März/April, mittelgrosses Hotel, Bern.

4629 Zimmermädchen, servickundig, tüchtige Köchin, neben Chef, in Saison, Kurhaus 60 Betten, Kanton Luzern.

4641 jüngerer Restaurantkellner, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel

4646 Buffetpraktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Neuenburg.

4657 jüngerer Serviertochter, Februar, Hotel 25 Betten, Kanton Waadt.

4660 Buffetdamme, Bureaupraktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Solothurn.

4662 Serviertochter, à-la-carte- und sprachkundig, Office-mädchen, deutsch sprechend, sofort, Restaurant, Olten.

4664 Buffetpraktikantin, Etagenportier, Zimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.

4686 Demi-chef oder Chef de rang, 16. Februar, jüngerer Oberkellner, 30-35jährig, nach Übereinkunft, Commis de rang, März/April/Mai, Grossrestaurant, Zürich.

4688 Obersaaltochter, sofort, Kurhaus 60 Betten, Kanton Luzern.

4698 Küchenchef, tüchtiger Commis de cuisine, Patisier, Hausbursche, II. Hausbursche, Küchenbursche, Hilfskochen, Küchenmädchen, Buffetdamme oder tüchtige Buffettochter, Anfang-Buttertochter, Restauranttochter, Lingère, Lingerie-mädchen, Ende März, Restaurant, Näge Basel.

4714 Restauranttochter, sprachkundig, gut ausgewiesene und gut präsentierend, 15. Februar, Restaurant Thunensee.

4723 Saalkellner, evtl. Praktikant, 15. Februar, mittelgrosses Hotel, Lausanne.

4746 Bureaupraktikantin, 1. März, Restaurant, Basel.

4752 Serviertochter, sofort, Hotel-Restaurant, Basel.

4763 Serviertochter, sprachkundig, mittelgrosses Hotel, Biel.

4764 Hilfskochen, 15. Februar oder 1. März, Hotel 60 Betten, Kanton Appenzel.

4766 Buffetdamme, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.

4782 C. Commis de rang, Saucier, Gardemanger, sofort, Restaurant, Bern.

4793 Saaltochter, 15. Februar, mittelgrosses Hotel, Basel.

4798 Saaltochter evtl. Praktikantin, Deutsch, Französisch, Februar, Hotel 40 Betten, Thunensee.

4799 Sekretärin, 1. März, mittelgrosses Hotel, Basel.

4812 Commis Patisier, entremetungskundig, sofort, Grossrestaurant, Bern.

4816 Chef de réception oder Aide de réception, Chef de service-Restaurantkellner, sofort, mittelgrosses Hotel, Kanton Solothurn.

4890 Entremetteur, Küchenbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Luzern.

4906 Etagenportier, 15. Februar, Wäscherin, März, mittelgrosses Hotel, Bern.

4929 Commis de cuisine, 1. März, jüngerer Patisier, Restauranttochter, Deutsch, Französisch, Englisch, 1. April, Restaurant, Schaffhausen.

4949 Restauranttochter, sofort, Restaurant, Neuenburg.

4958 Küchenchef, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Fribourg.

4959 Entremetteur-Patisier oder tüchtiger Commis de cuisine, sofort, mittelgrosses Hotel, Aarau.

4996 Restauranttochter, junge, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3002 II. Barmaid, servickundig, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.

Wintersaison

4586 Barmaid, Ecomatogouvernante, Saaltochter, Commis de cuisine, sofort, Hotel 130 Betten, Graubünden.

4689 Chasseur, sofort, Hotel 50 Betten, Aarau.

4687 Zimmermädchen, Deutsch, Französisch, Walliserin bevorzugt, sofort, mittelgrosses Hotel, Zermatt.

4688 II. Commis de cuisine, Hotel 100 Betten, Davos.

4722 Saaltochter, sofort, Erstklasshotel, Zentralschweiz.

4768 Koch, mit Kenntnissen der italienischen Küche, Anfang Februar, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.

4797 Officegouvernante, sofort, Hotel 150 Betten, Berner Oberland.

4826 Chef de partie, ca. 25jährig, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.

4843 Chef de partie, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.

4854 Lihier, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.

4920 Serviertochter, evtl. Sekretärin, evtl. für Sommeraison, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.

4948 Wäscherin, sofort, Hotel 90 Betten, Aarau.

4951 Hilfskochen oder Commis de cuisine, sofort, Hotel 50 Betten, Arosa.

4982 Koch, sofort, Hotel 100 Betten, Arosa.

4994 Saaltochter, sofort, Englisch, evtl. für Sommeraison, 16. Februar, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.

Frühjahrs- und Sommeraison

4510 Jüngerer, tüchtige Küchen-Ecomatogouvernante, evtl. Praktikantin, Frühjahr, Hotel 80 Betten, Lago Maggiore.

4511 Alleinportier, I. Sekretärin, sprachkundig, sprachchenkundig, Saaltochter, Zimmermädchen, servickundig, Küchenmädchen-Kaffeeköchin, Hausbursche, März, Hotel 55 Betten, Luzern.

4517 Alleinlocher, Köchin neben Chef, 2 Saaltochter, Zimmermädchen, 1. Juni, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.

4522 Buffettochter, nicht unter 20 Jahren, sofort, mittelgrosses Hotel, Luzern.

4523 Küchenchef, Sommer, Hotel 40 Betten, Graubünden.

4524 Küchenchef, gut restaurateur, Commis de cuisine, Patisier, Serviertochter, Buffetpraktikantin, Küchenmädchen, Bazarverkäuferin, sprachkundig, 15. Mai, Berghotel 40 Betten, Zentralschweiz.

4531 Saaltochter, I. Sekretärin, Köchin neben Chef, Küchenbursche, Gartenbursche, Alleinportier, Saaltochter, Saalpraktikantin, Sommer, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.

4538 Küchenchef, Buffetdamme, Buffetpraktikantin, März, Hotel 55 Betten, Vierwaldstättersee.

4541 Porter-Hausbursche, Alleinlocher, Saaltochter, Hotel 55 Betten, Vierwaldstättersee.

4544 Zimmermädchen, 27. April, Saucier, Commis de cuisine, 1. Mai, Obersaaltochter, I. Saaltochter, Restauranttochter, Saaltochter, Saalpraktikantin, Buffettochter, I. März, Office-mädchen, Mitte Mai, Hotel 110 Betten, Vierwaldstättersee. Zimmermädchen, 20. Februar, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Gartenbursche, Hotelgärtner, 1. März, Office-mädchen, Alleinportier, Zimmermädchen, 20. März, Saaltochter, 1. April, Hotel 100 Betten, Lugano.

4571 Bureaufräulein, Buffettochter, Barmaid, Saal-Restauranttochter, Saalkellner, Anfangsaaltochter, Commis de rang, Saalpraktikantin, Küchen- und Office-mädchen, Zimmermädchen, Bazarverkäuferin, Sommer, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.

4589 Commis de cuisine, Küchenmädchen, April, Hotel 40 Betten, Lugano.

4600 Sekretärin, Chasseur, sofort, Kursaal, Tessin.

4606 Zimmermädchen, Restauranttochter, Hotel 38 Betten, Luzern.

4608 Oberkellner, Saaltochter, Concierge, Ecomatogouvernante, Ende März, Hotel 80 Betten, Wallis.

4612 Chef de cuisine, Sekretärin, evtl. Anfängerin, sprachkundig, Saaltochter, 30-35jährig, sprachkundig, Saaltochter, Deutsch, Französisch, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, 30-40jährig, Etagenportier, beide sprachkundig, Portier-Hausbursche, Kaffeeköchin, möglichst mit Kochkenntnissen, Frühjahr, Hotel 50 Betten, Kanton Waadt.

4623 jüngerer Saaltochter, Deutsch, Französisch, mit absolviertem Lehre, sofort, Hotel 20 Betten, Lago Maggiore.

4631 Küchenchef, Chef de partie, Commis de cuisine, Konditor, bestausgewiesener, Journalführer-Sekretärin, Buffetdamme-Saalkellner, evtl. Praktikant, 15. Februar, mittelgrosses Hotel, Mai, Hotel-Restaurant, Interlaken.

4642 Küchenchef, Saaltochter oder Kellner, Buffettochter, Bureaufräulein, 10. Mai, Berghotel 90 Betten, Zentralschweiz.

4648 Alleinportier, Commis de cuisine, jüngerer Entremetteur, Wäscherin, sofort, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.

4672 Restauranttochter, Commis de cuisine, Köchin neben Chef, Saaltochter oder Kellner, Office-mädchen, Sekretärin, sprachkundig, Frühjahr, Hotel 100 Betten, Interlaken.

4687 Etagenportier, Saaltochter, Commis de cuisine-Patisier, Köchin neben Chef, Anfangs-Buffettochter, jüngerer Allein-Restauranttochter, Commis de cuisine, sprachkundig, Chasseur-Portier, Mai, Hotel 60 Betten, Interlaken.

4694 Kaffee-Hilfskochen, Saaltochter, Zimmermädchen, Frühjahr, Hotel 80 Betten, Luzern.

4697 Patisier, mit Kochkenntnissen, Sommer, Hotel 100 Betten, Wallis.

4719 Saaltochter, Zimmermädchen, Hausbursche-Portier, Sommer, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.

4724 Zimmermädchen, Etagenportier, Nachportier, Saaltochter, sofort, Hotel 90 Betten, Lugano.

4730 Chef de cuisine, Saucier, Gardemanger, Entremetteur, Patisier, Commis de cuisine, Office-gouvernante, Engagementsverwalter, Etagenportier, Zimmermädchen, Oberkellner, Chef d'étage, Chef de rang, Commis de rang, Hallenkelner, Bar-Serviertochter, Sekretärin, 15. Juni, Erstklasshotel, Gnadwil.

4743 Büropraktikantin, Saalpraktikantin, Küchenbursche, 15. April, Hotel 125 Betten, Badegg, Kanton Aargau.

4749 Sekretär-Chef de réception, evtl. Anfänger oder Sekretärin-Mithilfe in der Réception, Sekretärinpraktikantin, sprachchen, Etagenportier, Zimmermädchen, Lingère-Stopferin, Saalpraktikantin, Frühjahr, Hotel 70 Betten, Lugano.

4758 jüngerer Commis de cuisine, jüngerer Saaltochter, englisch vortugend, 15. Mai, Nachportier, evtl. älterer, jüngerer Hilfsportier-Chasseur für Telefon und Bahn, beide sprachkundig, Anfang Juni, Hotel 100 Betten, Graubünden.

4765 Köchin, Hilfskochen, sofort, Hotel 90 Betten, Thunensee.

4768 Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Wallis.

4773 Saal-Restauranttochter, Chef de cuisine, Saucier-Entremetteur, Diätköchin, Etagenportier, Wäscherin-Glätzerin, Wäscherin, Lingerie-mädchen, Office-Küchenmädchen, April, Hotel 70 Betten, Thunensee.

4785 Portier, Chef de cuisine, Saucier, Casseroier, Chef de rang, Commis de rang, Zimmermädchen, Kaffeeköchin, Frühjahr, Hotel 35 Betten, Lago Maggiore.

4801 Etagenportier, Chasseur, März, Erstklasshotel, Lago Maggiore.

4803 jüngerer, tüchtiger Servier- oder Saaltochter, Zimmermädchen, evtl. Anfänger, Mädchen für Küche-Mithilfe am Herd, 15. März, Hotel 20 Betten, Lago Maggiore.

4813 Patisier, Chasseur, Portier, Sommer, Hotel 120 Betten, Thunensee.

4822 Lingère-Lingerie-mädchen, Köchin oder Kochpraktikantin, neben Chef, 1. Mai, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Thunensee.

4827 Commis de cuisine, Pfingsten, Hotel 55 Betten, Wallis.

4831 Patisier, 3 Chef de partie, Sommer, grösserer Betrieb, Wallis.

4838 Saalpraktikantin, 1./18. März, Hotel 70 Betten, Lugano.

4840 Alleinlocher, 15. Februar, Hotel 30 Betten, Zugserge.

4841 Tüchtige Sekretärin, Journalführer, sprachkundig, Saalpraktikantin, Tournee-Zimmermädchen, Hausbursche, 1. April, kleineres Hotel, Luzern.

4844 Chef de réception, Oberkellner, Commis de rang, Saalpraktikantin, Portier, Zimmermädchen, Buffetdamme, Lingère, Sommer, Berghotel 50 Betten, Berner Oberland.

4882 Zimmermädchen, jüngerer, Saal-Restauranttochter, beide sprachkundig, 1. März, jüngerer, der Lehre entlassener Alleinportier, 1. April, Saalpraktikantin, sprachkundig, 23. März, Stütze der Hausfrau, 1. Mai, Hotel 40 Betten, Genesee.

4893 Küchenchef, Köchin, neben Chef, Küchenbursche, Gartenbursche, Alleinportier, Saaltochter, Saalpraktikantin, Sommer, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

4878 Küchenchef, Commis de cuisine, Küchenmädchen, Portier, Zimmermädchen, Buffettochter, Restauranttochter, Saaltochter, Lingère-Fückerin, Wäscherin, Glätzerin, Hausbursche, Chasseur, 1. April, Kurhaus 80 Betten, Ostschweiz.

4896 Gardemanger, Boucher, Gouvernante, Commis de cuisine oder Köchin, selbständige Köchin, mittel-grosses Hotel, Luzern.

4936 Bahnportier, Deutsch, Französisch, 15. März, Saalpraktikantin, 17-19jährig, Chasseur, Deutsch, Französisch, Lingerie-mädchen-Mithilfe in Zimmer, Anfang April, Commis de cuisine, sofort, evtl. Jahresstellen, Hotel 60 Betten, Thunensee.

4908 Küchenchef-Alleinlocher, Patisier- und restaurationskundig, Portier-Chauffeur, Küchenbursche, Sekretärin evtl. Praktikantin, Saal-Restauranttochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Glätzerin-Lingère, Wäscherin, Hilfskochen, Küchenmädchen, Juni, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.

4920 Commis de cuisine, 3 Zimmermädchen, 2 Saaltochter, Obersaaltochter, Portier, Sommer, Hotel 50 Betten, Berner Oberl. Entremetteur, Saucier, Patisier, Commis de cuisine, Casseroier, Personalakchün, 15. Mai, Hotel 110 Betten, Thunensee.

4939 Zimmermädchen, Saaltochter, beide Deutsch, Französisch, Frühjahr, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.

4941 Chef de cuisine, Ecomat-Officegouvernante, jüngerer, evtl. Anfänger, Commis de rang, Nachportier, Chasseur, Zimmermädchen, Glätzerin, Sommer, Hotel 90 Betten, Luzern.

4963 Alleinportier, Sekretärin, Zimmermädchen, Hilfskochen, Küchenmädchen, 15. April, Hotel 45 Betten, Zentralschweiz.

4962 Saaltochter, Saalpraktikantin, Buffettochter evtl. Anfängerin, Köchin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Restauranttochter, 15. April, Hotel 55 Betten, Vierwaldstättersee.

4969 Küchenchef, erstklassiger, Saucier, Entremetteur, Lingère, Zimmermädchen, Sekretärin, Buffettochter, Buffetpraktikantin, Sommer, Hotel 80 Betten, Thunensee.

4977 Commis de cuisine, Zimmermädchen, Saaltochter, jüngerer Hausbursche-Anfangsportier, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Badegg, Kanton Aargau.

4982 Saaltochter, Buffettochter, Saalpraktikantin, Sommer, Hotel 90 Betten, Thunensee.

4985 Küchenchef, Restauranttochter, Sommer, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.

Aushilfen

4835 Koch, 7. Februar, über Pasnach, Restaurant, Kanton Aargau.

4872 Gardemanger, 27. Februar, Militärentablung, Erstklasshotel, Basel.

4988 Restauranttochter, sofort, für etwa 1 Monat, Hotel 35 Betten, Baselland.

4997 Patisier, 3. März für 3 Wochen, Hotel 100 Betten, Basel.

Ausland - Etranger

Deutschland (Austausch)

Gesucht zu möglichst raschem Eintritt in erstklassiges Hotel nach Frankfurt a. Main, tüchtiger Patisier-Confitour. Bewerber mit guten Referenzen wollen entsprechende Worte einreichen unter 6/D/A/8007 an Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2 - in Briefmarken belegen)

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 29.928.

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

8079 Sommelier, de suite, hôtel moyen, Jura vaudois.

8080 Commis de cuisine, apprenti de cuisine, à convenir, hôtel moyen, Lac Léman.

8082 Commis de cuisine-entremetteur, sommelier, aide-femme de chambre, de suite, restaurant, Neuchâtel.

8086 Garçon de maison (Suisse), fille de cuisine, cuisinière, aide-femme de chambre, apprentie fille de salle, 15 février, lingère-laveuse, début avril, hôtel moyen, Château-d'Oex.

8092 Lingère, à convenir, clinique Leyrin.

8095 Jeune fille de cuisine, de suite, restaurant, Lausanne.

8096 Un aide-économat, aide-gouvernante, 15 février, apprentis-sommeliers, juin, grand hôtel, Genève.

8101 Restaurant-employé, 1er mars, pour 3-4 semaines, lingère-repris, 15 février, hôtel moyen, Lausanne.

8109 Secrétaire, femme de chambre, déb. fille de salle, filles de salle, garçon de cuisine-casseroier, hôtel d'office, mars, hôtel moyen, Lac Léman.

8116 Femme de chambre, débutante, garçon de cuisine, garçon de maison-aide-portier, mars, à convenir, hôtel-restaurant, Jura vaudois.

8123 Repapeuses expér., de suite, à convenir, aide-femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Lac Léman.

8124 Lingère-repapeuse, garçons ou filles de salle, déb. mars, garçon de cuisine, apprentie fille de salle, 15 février, Femme de chambre expérimentée, 15 février, grand hôtel, Lac Léman.

8131 Sommelier, de suite, restaurant, Neuchâtel.

8134 Fille de salle, apprentie-fille de salle, femme de chambre, lingère lingère, jeune garçon de maison, 12 ou 16 mars, hôtel moyen, Lac Léman.

8145 Un secrétaire-sténo-dactylo (français, allemand, anglais), garçon de service-réfectoire, garçon de maison, de suite à convenir, clinique Leyrin.

8148 Chef-rôtisseur (évtl. remplaç.), grand hôtel, Lausanne.

8149 Portier d'étage, 15. février, une aide de buffet, chasseur, serveuses, dame de buffet, de suite, hôtel-restaurant, Lac Léman.

8152 Un secrétaire-malcontentier, à convenir, chasseur, de suite, grand hôtel, Lac Léman.

8155 Gouvernante générale, 1er mars, hôtel moyen, Lac Léman.

8161 Filles de salle, garçon de maison, garçons de cuisine, mars, à convenir, clinique Leyrin.

8164 Chef de cuisine, expérimenté, fille de salle (3 langues), femme de chambre, mars, hôtel moyen, Lac Léman.

8167 Un secrétaire expérimenté, concierge, chasseur (évtl. permis de conduire), maître d'hôtel, chef de rang, chef d'étage, commis de rang, femmes de chambre, expérimentée aides-femme de chambre, chefs de partie, commis de cuisine, garçon ou fille d'office, garçons de cuisine, filles de lingère, début mai, hôtel 140 lits, Lac Léman.

8188 Un secrétaire expérimenté, 15 avril, filles de salle, apprentis-filles de salle, portier de nuit, portier d'étage, aide-portier, commis de cuisine ou aide, fille d'office, fille de cuisine, 15 ou 20 mars, hôtel moyen, Lac Léman.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

Aushilfen

4835 Koch, 7. Februar, über Pasnach, Restaurant, Kanton Aargau.

4872 Gardemanger, 27. Februar, Militärentablung, Erstklasshotel, Basel.

4988 Restauranttochter, sofort, für etwa 1 Monat, Hotel 35 Betten, Baselland.

4997 Patisier, 3. März für 3 Wochen, Hotel 100 Betten, Basel.

Ausland - Etranger

Deutschland (Austausch)

Gesucht zu möglichst raschem Eintritt in erstklassiges Hotel nach Frankfurt a. Main, tüchtiger Patisier-Confitour. Bewerber mit guten Referenzen wollen entsprechende Worte einreichen unter 6/D/A/8007 an Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2 - in Briefmarken belegen)

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 29.928.

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

8079 Sommelier, de suite, hôtel moyen, Jura vaudois.

8080 Commis de cuisine, apprenti de cuisine, à convenir, hôtel moyen, Lac Léman.

8082 Commis de cuisine-entremetteur, sommelier, aide-femme de chambre, de suite, restaurant, Neuchâtel.

8086 Garçon de maison (Suisse), fille de cuisine, cuisinière, aide-femme de chambre, apprentie fille de salle, 15 février, lingère-laveuse, début avril, hôtel moyen, Château-d'Oex.

8092 Lingère, à convenir, clinique Leyrin.

8095 Jeune fille de cuisine, de suite, restaurant, Lausanne.

8096 Un aide-économat, aide-gouvernante, 15 février, apprentis-sommeliers, juin, grand hôtel, Genève.

8101 Restaurant-employé, 1er mars, pour 3-4 semaines, lingère-repris, 15 février, hôtel moyen, Lausanne.

8109 Secrétaire, femme de chambre, déb. fille de salle, filles de salle, garçon de cuisine-casseroier, hôtel d'office, mars, hôtel moyen, Lac Léman.

8116 Femme de chambre, débutante, garçon de cuisine, garçon de maison-aide-portier, mars, à convenir, hôtel-restaurant, Jura vaudois.

8123 Repapeuses expér., de suite, à convenir, aide-femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Lac Léman.

8124 Lingère-repapeuse, garçons ou filles de salle, déb. mars, garçon de cuisine, apprentie fille de salle, 15 février, Femme de chambre expérimentée, 15 février, grand hôtel, Lac Léman.

8131 Sommelier, de suite, restaurant, Neuchâtel.

8134 Fille de salle, apprentie-fille de salle, femme de chambre, lingère lingère, jeune garçon de maison, 12 ou 16 mars, hôtel moyen, Lac Léman.

8145 Un secrétaire-sténo-dactylo (français, allemand, anglais), garçon de service-réfectoire, garçon de maison, de suite à convenir, clinique Leyrin.

8148 Chef-rôtisseur (évtl. remplaç.), grand hôtel, Lausanne.

8149 Portier d'étage, 15. février, une aide de buffet, chasseur, serveuses, dame de buffet, de suite, hôtel-restaurant, Lac Léman.

8152 Un secrétaire-malcontentier, à convenir, chasseur, de suite, grand hôtel, Lac Léman.

8155 Gouvernante générale, 1er mars, hôtel moyen, Lac Léman.

8161 Filles de salle, garçon de maison, garçons de cuisine, mars, à convenir, clinique Leyrin.

8164 Chef de cuisine, expérimenté, fille de salle (3 langues), femme de chambre, mars, hôtel moyen, Lac Léman.

8167 Un secrétaire expérimenté, concierge, chasseur (évtl. permis de conduire), maître d'hôtel, chef de rang, chef d'étage, commis de rang, femmes de chambre, expérimentée aides-femme de chambre, chefs de partie, commis de cuisine, garçon ou fille d'office, garçons de cuisine, filles de lingère, début mai, hôtel 140 lits, Lac Léman.

8188 Un secrétaire expérimenté, 15 avril, filles de salle, apprentis-filles de salle, portier de nuit, portier d'étage, aide-portier, commis de cuisine ou aide, fille d'office, fille de cuisine, 15 ou 20 mars, hôtel moyen, Lac Léman.

Wir suchen tüchtige Küchenchefs
für einige sehr gute Saison- und Jahresbetriebe. Hotel-Bureau

4917 Restauranttochter, Restaurantkellner, Tourant für Buffet, Ecomatog, Lingère, Keller-Küchenbursche, sofort oder 1. März, mittelgrosses Hotel, Zürich.

4928 Lingerie-gouvernante, jüngerer Ecomatog-Hilfsgouvernante, 15. Februar, Restaurant, Bern.

4943 Sekretärin-Journalführerin in der Reception, sofort, Hotel 100 Betten, Genf.

4985 Küchenchef, 1. März, mittelgrosses Hotel, Basel.

4972 Commis de cuisine, Chasseur für Restaurant, Hallenschwager, Keller-Hausbursche, sofort oder nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.

4977 Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Toggenburg.

Gesucht
für die Sommeraison (15. April bis 30. Sept.)

Allein-Sekretär Alleinportier Zimmermädchen Hilfskochen Küchenmädchen Wäscherin-Glätzerin

Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen an Kuranstalt Friedenfels, Sarnen (Obwalden).

Interimsgewinn

Erstklasshotel in Zürich sucht für 5 Monate Ferienabblösung (Februar-Juni): sprachkundigen Etagenportier

sowie für 7 Monate Ferienabblösung (April-Oktober): sprachkundigen Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten unter Chiffre E Z 2953 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Bureau

welche noch kein Frühjahrs- oder Sommerengagement abgeschlossen haben, empfehlen wir, sich baldmöglichst bei uns anzumelden, da wir bereits schon interessante Personalgesuche auf diesen Zeitpunkt haben.

Hotel Oberland, Interlaken, sucht auf Ende April Koch neben Chef, (Aide de cuisine)

Sekretärin
(Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch nach Diktat erforderlich)

Saaltochter - Saalkellner Köchin Eintritt Anfang April

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen sind an obige Adresse erbeten.

Gesucht
zu gelegentlichem Eintritt für Stadthotel von 100 Betten mit Restaurationsbetrieb: tüchtiger, gewandter und sprachkundiger

Oberkellner

Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Photo erbeten unter Chiffre O K 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

<

Gesucht

in Berghotel I. Ranges im Wallis, Saison Juni-Oktober

- Chef de réception
- Journalführer-Kassier
- Oberkellner, Chef de rang
- Commis de rang
- Officegouvernante
- Küchenchef, Saucier
- Entremetier
- Gardemanger
- Pâtissier
- Commis de cuisine
- Warenkontrollleur

Gefl. Offerten unter Chiffre B W 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für lange Sommersaison, Mai bis Oktober:

- Sekretärin Steno-Dactylo
- Deutsch, Französisch, Englisch
- Bureau-Praktikant
- Commis de cuisine
- Küchenburschen
- Officemädchen
- Chef d'étages
- Commis de rang
- Nachtportier, Chasseurs
- Stopferin
- Lingeriemädchen
- Buffet- u. Kellerbursche (Kursaal)
- II. Buffetdame/Bufettöchter (Kursaal)
- Chasseur (Kursaal)
- Serviertöchter (Kursaal)

Offerten an Direktion Grand Hotel Hof Ragaz, Hermann J. Hobi.

Grand restaurant de Suisse romande engagerait

chef de service

très qualifié, place à l'année. Adresser offres, avec certificats, photographie, en indiquant préférences, sous chiffre G R 2191 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Hotel mit 50 Betten am Vierwaldstättersee sucht für Ende März bis Oktober

- Küchenchef (entremetskundig)
- Küchenbursche (jüngerer)
- Portier-Conducteur (sprachkundig)
- Garten- und Hausbursche
- Saaltochter (sprachkundig)
- Saalpraktikantin
- Officemädchen
- Lingeriemädchen-Büglerin

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen an Postfach 51, Weggis.

Gesucht

für lange Saison in Fürigen am Vierwaldstättersee (Eintritt März oder Mai):

- Bureaufräulein
- I. Lingère, Zimmermädchen
- Barmaid
- Saal-Restauranttochter und -kellner
- Anfangssaaltöchter
- Commis de rang
- Saalpraktikantin
- Casserolier
- Mädchen und Burschen für Küche und Office

Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Grand Hotel Belvédère, Wengen (B. O.).

Gesucht

auf 1. März: junge, tüchtige

KÖCHIN

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

Bufettöchter

evtl. Mithilfe in Serviceabläufe. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Strandhotel Schlässli, Bolligenhofen (Thurgau).

Gesucht per sofort bis Ende Oktober 1953

Koch oder Hilfskoch

in Kantinenbetrieb, 1200 m ü. M. Offerten mit Lohnansprüchen an Bauunternehmung Wasserschloss, Ernen (Wallis).

DIRECTEUR

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

Gesucht freundliche, aufrichtige

Serviertöchter

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

Übermässig auf Kälte empfindlich?

Einschlafen der Glieder, Frostbeulen an Händen und Füssen sowie Kälteempfindlichkeit der Glieder. Das wohlschmeckende Kräuterheilmittel Zirkulan kann auch Ihnen helfen, wenn Sie 2 Monate lang täglich 2 Esslöffel voll einnehmen. Kur Fr. 20.55, kleine KUR Fr. 11.20, erhältl. in Apoth. und Drog., wo nicht, Versand: Lindenhol-Apothek, Rennweg 46, Zürich 1.

Gesucht

für Sommersaison 1953

- II. Oberkellner
- Chef de rang
- Demi-chef
- Commis de rang
- Saal- und Restaurationstöchter
- Etagenportiers
- Zimmermädchen
- Hausbursche
- Chasseur-Telephonist
- Chasseur-Liftier
- Chef-Saucier
- Chef-Entremetier
- Chef-Gardemanger
- Chef-Pâtissier
- Commis-Saucier
- Commis-Entremetier
- Commis-Gardemanger
- Commis-Pâtissier
- Communard
- Oberglätterin
- Glätterinnen

Gefl. Offerten richte man mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugniskopien an das Personal bureau der Bürgenstock-Hotels, Hirschatenstrasse 32, Luzern.

Gesucht

nach Basel in kleinere Brigade

Chef de partie

mit seriösem und vertiglichem Charakter. Sehr angenehmer Posten. Keine Nachtwache. Die Stelle wird nur als Jahresstelle abgegeben. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an H. A. Schaefer-Rudolf, Rest. Baslerhof, Basel.

HOTELIER

39jährig, gut präsentierend, Mitglied SHV, Inhaber einer kleinen Hotel-Pension an schöner Lage am Genfersee (1100 m), Sommer- und Wintersaison, gute Kundschaft, sucht

BEKANNTSCHAFT

mit netter, einfacher, seriöser Tochter aus dem Hotelfach (Schweizerin, nicht über 30 Jahre). Tochter, die über einen ehrlichen Charakter verfügen, ausdauernd sind und sich fähig fühlen, einem Kleinbetrieb mit 12 Betten vorzustehen, perfekt französisch sprechen, werden um ausführliche Offerte mit Photo gebeten. Bei gegenseitiger Zuneigung baldige Heirat erwünscht. Offerten unter Chiffre H. T. 2245 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Bahnhofbuffet tüchtiger, initiativer und arbeitsfreudiger

Chef de service

Jahresstelle. Ausführliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre C. S. 2248 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire - maincourantier

s'occupant aussi de la réception, est demandé par hôtel meublé (100 lits) à Genève. Place à l'année. Entrée 15 février. Ecrire sous chiffre H. M. 2240 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Hotel Bellevue, Brunnen

sucht
Alleinchef Eintritt 1. April
Zimmermädchen Eintritt 1. April
Küchen- und Officemädchen Eintritt 1. April
Barmaid Eintritt 1. Mai
Kursaaltochter Eintritt 1. Mai
Bufettöchter oder Buffetpraktikantin

Gesucht

für die Sommersaison bestausgewiesener
Gardemanger
Entremetier
Commis de cuisine
Gefl. Zuschriften an Park-Hotel, Pontresina.

Gesucht

jüngere, sympathische, fachkundige

Restaurations-tochter

Deutsch, französisch und englisch sprechend. Höher Verdienst. Geregelte Freizeit. Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Photo an Hotel Kreuz, Balnhar, Tel. (052) 27412.

Couple ayant longue expérience recherche

DIRECTION

HOTEL, Hôtel garni, CLINIQUE, Date à convenir. Prière d'écrire sous chiffres OFA 10044 L. à Orell Füssli-Annonces, Lausanne.

Gesucht

für Strandhotel Engelberg, Tswan, für Saison Mitte März bis Ende Oktober

- Küchenchef
- Officemädchen
- Küchenbursche
- 2 Serviertöchter
- 2 Restaurations-töchter

Offerten sind zu richten an W. Muheim, Oberkellner, Hotel Tschuggen, Arosa.

Jünger

Hotel-Empfangssekretär

gelernter Kellner, 24jähr., grosse, stattliche Erscheinung (190 cm), Hotelfachschule München, gute engl. und franz. Sprachkenntn. (Dolmetscherschule Hamburg), sucht für kommende Saison

passenden Wirkungskreis

Freundliche Angebote erbeten an Christian Bär, Hofweg 21, bei Heidi, Hamburg 21.

Maler

und Tapezierer

erfahren und absolut selbstständig, sucht Stelle in Hotel oder Immobilien AG. Dauerposten bevorzugt. Offerten mit Angaben über Gehalt und Arbeitsdauer erbeten unter Chiffre OFA 10042 R an Orell Füssli-Annoncen Aarau.

Gesucht

per Sommersaison 1953, Saison Mai bis Oktober:

- Sekretärin
- Barman, Kellner
- Chef-Entremetier
- Commis de cuisine
- Vertrauensperson für Keller
- Kaffee- und Personalköchin
- Küchenbursche, Küchenmädchen
- Zimmermädchen
- Etagenportier, Liftier
- Maschinenwäscher
- Lingère, Näherin-Stopferin

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

Gesucht für Grosshotel in St. Moritz

I. Chef de réception

eventuell Jahresstelle. Offerten mit Referenzen und Photo unter Chiffre S M 2243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

TESSIN

Hotel 30 Betten sucht (Saison: Ende März bis Anf. Nov.)

- Alleinköchin tüchtige, neben Patron
- Serviertöchter sprachkundig
- Zimmermädchen servicekundig

Offerten mit Bild und Zeugnissen unter Chiffre T E 2232 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons pour de suite

main-courantier - caissier

connaissant les langues. Seules les offres des candidats ayant longue pratique seront prises en considération. Faire offres avec copies certificats et photo à l'Hotel Central Bellevue à Lausanne.

Für das neue Flughafen-Restaurant in Kloten/Zch. wird noch folgendes Personal benötigt:

- Chefs de rang
- Commis de rang
- Commis de bar
- Serviertöchter, Bufettöchter
- Telephonistin, Chasseur
- Küchenmädchen
- Casseroliers
- Haus- und Küchenburschen

Eintritt: April 1953. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo sind zu richten an: W. Glinz, Flughafen-Restaurant, Kloten/Zch.

Gesucht

Eintritt Ende März, Saison bis Ende Oktober in gutes Hotel (kein Restaurationsbetrieb) tüchtiger, bestausgewiesener

- Küchenchef-Alleinkoch (entremets- und patissierkundig)
- Etagenportier
- Zimmermädchen gewandtes
- Hilfzimmermädchen (Mithilfe im Service)
- Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sowie Gehaltsansprüchen unter Chiffre E. M. 2239 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für den 1. März 1953 tüchtige

- Sekretärin
- für den 1. Juni 1953
- Küchenchef
- Pâtissier
- Chefköchin
- Wäscherin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Lohnansprüche unter Chiffre S. W. 2241 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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. Schräml, z. Zt. Posthotel, Davos-Platz.

Gesucht

in Jahresstelle jüngerer, sprachkundiger

Sekretär

für Réception, Kasse u. Journal. Eintritt 1. Mai. Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, Basel.

ENGLAND

In kleines, erstklassiges Restaurant an der Ostküste wird ein gut ausgewiesener

Koch - Aide de cuisine gesucht

Familienanschluss, Geregelte Arbeitszeit. Ideale Stellung für Hoteliersch. Offerten an: W. O. Gsche, «Swiss Restaurant», Weybourne, Holt Norfolk (England).

Gesucht für lange Sommersaison

Chef-Pâtissier

Offerten unter Chiffre P. A. 2251 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Passantenhotel-Restaurant nach Basel tüchtige

Restaurations-tochter

Aide de cuisine (Alter 25-35 J.) als Militärdienst-Ablösung vom 1. bis 31. März. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre B. A. 2253 an die Hotel-Revue, Basel 2.



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

Tomorin

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Praktische Probleme in der Diätküche eines Badehotels

Referat von Herrn Direktor F. Buchli jun., Grand Hotel Kurhaus Tarasp gehalten am Diätkurs vom 22. Januar 1953 in Baden.

Da wir im Kurhaus Tarasp keine Geheimnisse hüten und da wir ausserdem auf dem Standpunkt stehen, dass der Erfahrungsaustausch unter Kollegen überaus wertvoll ist, bin ich der Aufforderung unserer Präsidenten, Herrn Nationalrat Schürmer gerne gefolgt. Ihnen über die praktischen und kommerziellen Erfahrungen unserer Diätküche zu berichten.

Es gibt allerdings nichts Neues unter der Sonne, denn „Diät“ haben schon die alten Griechen gekannt und sicher viele Völker vorher, bedeutet doch das Wort nichts anderes, als gesunde Lebensweise oder im speziellen: der Gesundheit zuträglich Verwendung der Nahrungsmittel. Angesichts der mehr als 2500jährigen Vergangenheit des Begriffes der „Diät“ kann die Tatsache, dass sich die Ärzte des Kurortes Scuol-Tarasp-Vulpera vor dreissig Jahren zur Festlegung der vier Tarasper Grunddiäten zusammengefunden haben, vom historischen Standpunkt keinen Anspruch auf geschichtliche Bedeutung machen. Es handelte sich damals auch mehr um die Einführung der Diät in die besondere Tarasper Therapie und ihre Anpassung an die Bedürfnisse eines Zentrums für Magen-, Darm- und Stoffwechselkrankheiten. Als Beispiel standen hierfür ausserdem die bekannten Homburger Diäten zur Verfügung, die eine bewährte Grundlage boten. Ansporn war die Erkenntnis von der fundamentalen Wichtigkeit einer rationellen und gewissenhaften Organisation der kurgemässen Diät.

Es war ein Zeichen der Neuheit, dass damals die diätbedürftigen Gäste in einem besonderen, „Diät-Saal“ serviert wurden und sich an bestimmte Essenszeiten halten mussten, wohl um die spartanische Lebensatmosphäre und Disziplin zu demonstrieren! Es handelte sich zu jener Zeit um einfache, dreiteilige Menüs, wobei Spezialwünsche nur wenig berücksichtigt werden konnten. Der Zuspruch war gering. Nur ein kleiner Teil der Kurgäste machte von diesem Hilfs-Kurmittel Gebrauch.

Im Verlaufe der Jahre wurden dann diese Diätschemata erweitert und unser Kurarzt, Dr. E. C. Wetter, führte die individualisierende Diätbehandlung ein. Damit gelangten immer mehr Gäste zur Einsicht, dass der Kurerfolg nicht zuletzt mit der Einhaltung einer von Arzt bestimmten Diät im Zusammenhang steht.

Demzufolge verabreichen wir heute neben dem normalen Menü, wie es in jedem Erstklasshotel serviert wird, 5 Schemata-Diäten, die sich wie folgt anführen lassen:

- Diät I: die sogenannte Entfettungsdiät; das Wesentliche daran ist die verminderte Kalorienzufuhr, also Vermeiden von Fett, Kohlehydraten, namentlich von Zucker, Brot, Mehl, Kartoffeln; flüssigkeitsarm; gewürzarme Zubereitung.
- Diät II: ist eine Schonungsdiät für katarrhale Magens- und Darmaffektionen. Wesentlich daran ist: Vermeidung starker Gewürze und aller die Magen- und Darmschleimhaut reizenden und pikanten Speisen. Also zartes, weisses Fleisch, zellulosearme Gemüse, weich gekocht oder in Puréeform, säurearme Kompots.
- Diät III: Gallen- und Leberschondiät; ähnlich wie Diät II, gewürzarm, Vermeidung von blähenden und gekühlten Speisen, wie auch von fetthaltigen Gerichten.
- Diät IV: für Zuckerkrankke; quantitative Einschränkung, sehr arm an Kohlehydraten, Ausschaltung von Zucker, Mehlen, Reis und Kartoffeln.
- Diät V: für Rheuma, Gicht und Arthritis, vorwiegend vegetabile Kost, keine purin-stoffreichen Nahrungsmittel, reichliche Anwendung der Rohkost, gewürzarm, wenig Kochsalz.

Ausserdem wird für Patienten, bei denen der Arzt es als notwendig erachtet, die individuelle Diätbehandlung angewendet. So werden zum Beispiel einem Gast vom Arzt nur eine bestimmte Anzahl Kalorien erlaubt. Es ist Aufgabe der Diätassistentin für solche Fälle ein Menü zusammenzustellen, das den ärztlichen Vorschriften und zugleich den Wünschen des Patienten möglichst entspricht.

Der Diätssaal ist inzwischen gänzlich verschwunden, so dass der Diätbedürftige sich nicht mehr an feste Essenszeiten binden muss; der Patient fühlt sich freier und kann die Mahlzeiten zusammen mit seiner Familie oder Bekannten einnehmen.

Sie können sich jedoch zweifellos vorstellen, dass bevor diese Vielseitigkeit an Diätmenüs erreicht wurde, vom administrativen Standpunkt eine totale Reorganisation von Küche und Service erfolgen musste. Erste Voraussetzung war eine von der Hauptküche getrennte Diätküche mit neuzeitlicher Einrichtung. Es ist ja heute eine Tatsache, dass junge Köche nur sehr schwer für die so wichtige Diätküche zu gewinnen sind, und speziell aus diesem Grunde musste für einwandfreie Arbeitsverhältnisse gesorgt sein. Noch vor etwa 10 Jahren beschäftigten wir 1 Diätchef und 1 Gehilfen. Heute stellt sich unser Diätpersonal (ohne Hauptküche) wie folgt zusammen: 1 Diätchef, 2 Partichefs, 2 Commis und 1 Diätassistentin.

Bei vollbesetztem Hause (240 Personen) werden 120-130 Diätmenüs serviert, also mindestens 50% unserer Gäste profitieren von diesem Hilfskurmittel. Es ist ganz klar, dass viele Gäste nicht erkranken, wenn der Kurarzt ihnen die eine oder andere Diät vorschreibt, besonders Patienten, die sich nicht krank fühlen. Immerhin gelingt es uns in den meisten Fällen, den Kunden zu überzeugen, wie wichtig es für ihn ist, sich an die ärztlichen Vorschriften zu halten, um den Kurerfolg sicherzustellen. Es darf in dieser Beziehung nicht vergessen werden, dass wir uns nicht in einem Krankenhaus befinden und den Patienten eher als Feriengast behandeln müssen. Denn unser Bestreben geht dahin, den Kurbedürftigen auch im kommenden Jahr gerne wieder für uns zu gewinnen. Auch aus diesem Grunde ist es von ausschlaggebender Wichtigkeit, dass der Vielseitigkeit in der Diätküche die grösste Aufmerksamkeit geschenkt wird. Deshalb werden sogar Menüs zusammengestellt, die dem Patienten die Möglichkeit geben, zwischen zwei oder drei Entrées, zwei Fleischsorten und mehreren Desserts zu wählen. Ebenso darf nur die allerbeste Ware verwendet werden. Ein nicht unwichtiger Punkt ist die Zubereitung à la minute, das heisst die Gerichte werden erst fertiggestellt, wenn der Gast sich zu Tische setzt. Auf diese Weise kann die Schmackhaftigkeit der Speisen gehoben werden.

Seitdem der individuellen Diätbehandlung mehr Platz eingeräumt wurde, ergeben sich schon beim Frühstück gewisse Mehrarbeiten für Küche und Service, denn die Wünsche oder besser gesagt Vorschriften der Diät werden auch am Morgen berücksichtigt.

Unter diesen Umständen versteht man, dass die Verpflichtung von zusätzlichem Personal absolute Notwendigkeit war.

Vorausgesetzt, dass es gelingt, die Diätküche in diesem Sinne zu organisieren, muss nun für qualifiziertes Servierpersonal gesorgt werden. Die Koordination zwischen Küche und Service sollte möglichst vollkommen sein, denn sonst ist all die Mühe, teure Einrichtung usw. nutzlos.

Bei der Vielseitigkeit der Menüs ist dies eines der Probleme, die besonders zu Beginn der Saison viel Kopfschmerzen bereiten. Als Saisonbetrieb sind wir eben der Gefahr ausgesetzt, dass zuverlässige Angestellte in die Städte abwandern, wo sie das ganze Jahr Beschäftigung finden, demzufolge müssen neue Kräfte erst eingearbeitet werden.

Um diese Schwierigkeiten auf ein Minimum zu reduzieren, lassen wir zum Beispiel spezielle begabte Köche auf eigene Rechnung, sei es im Bürgerhospital in Basel oder Rotkreuzspital in Zürich, für die Diätküche ausbilden. Den Küchenchefs dieser Krankenhäuser gebührt Dank für ihr Entgegenkommen. Diese Zusammenarbeit ist sehr wertvoll. In diesem Zusammenhang ist erfreulich festzustellen, dass seit einigen Jahren bei den Kochlehrlingsprüfungen gewisse Kenntnisse der Diätküche verlangt werden. Ein Koch, der die Meisterprüfung bestehen will, muss fähig sein, ein Diätmenü aufzustellen und über dessen Zubereitung im Bilde sein. Auch werden von der Union Helvetia, Luzern, Diätküche organisiert, die leider von seiten der jungen Köche keinem grossen Interesse begegnen.

Es wird sich aber immer mehr zeigen, dass der Hotelier, vor allem aber der Küchenchef die Diätprinzipien kennen sollte, auch wenn wir nicht von Kurhäusern sprechen wollen. Der Gast sollte

Äpfel für die Gäste

Die Gäste zufriedenzustellen, ihnen immer wieder etwas Neues zu bieten oder ihnen vielleicht auch einmal eine kleine Überraschung zu bereiten, ist das Bestreben eines jeden guten Hoteliers und Gastwirtes. Dabei ist es das Gegebene und auch Billigste, wenn man sich der saisonbedingten Produkte bedient. Könnte man sich aber nicht noch viel mehr besondere günstige Gelegenheiten zunutze machen? — In unserem Zeitalter der modernen Ernährung spielt das Obst eine recht bedeutende Rolle, und sozusagen jeder kennt seine grossen Vorzüge. Eine gewisse Verkaufspsychologie kann die Wünsche des Patrons seinen Gästen gegenüber recht wesentlich unterstützen und diese wiederum für etwas Spezielles interessieren. So ist es allgemein immer noch viel zu wenig bekannt, dass die Schweiz im Verhältnis zur Einwohnerzahl das obstrichste Land der Erde ist und besonders herrliche aromatische Äpfel produziert. Mancher Gast wäre vielleicht dankbar für eine kleine Aufklärung.

Wie aber können sich Hotelier und Gastwirt den schweizerischen Obstsegen zunutze machen? — Sicher sind sie für einige Anregungen und tatkräftige Unterstützung dankbar.

Was halten Sie von einem „stückweisen Verkauf“ an die Gäste?

Sie alle wissen aus Erfahrung, welchen guten Blickfang eine schöne Obstschale, an gut sichtbarer Stelle ausgestellt, bildet. Nur zu gern greift der Gast nach den appetitlichen Früchten. Versuchen Sie einmal, es mit unseren schönen Äpfeln genau so zu machen. In der Hotelhalle, im Entrée, im Speisesaal, bei der Portierloge — überall sollen den Gästen verlockende schöne Äpfel entgegenkommen. Um diese „Ausstellung“ zu erleichtern, werden den Hotels und Gastwirtschaftsbetrieben, welche sich am „stückweisen Verkauf“ beteiligen wollen, besondere Ausstellungsplateaus in zwei Grössen abgegeben.

Kennen Sie die Vorzüge eines Apfels „vor dem Schlafengehen“?

Er ist nicht nur gesund und bekömmlich, sondern seine natürliche Säure desinfiziert die Mundhöhle und ist ausgezeichnet für die Zähne. Jeder sollte es sich zur Gewohnheit werden lassen, vor

heute auf Wunsch in jedem Erstklasshotel oder Restaurant ein ihm zusagendes Diätmenü erhalten können.

Bis anhin habe ich nur von der Organisation und den praktischen Problemen der Diätküche, wie sie bei uns vorherrschen, gesprochen. Nun spielt aber natürlich auch der Kostenpunkt dieses ganzen Apparates eine wichtige Rolle. Die Küche ist ohne Zweifel das wichtigste Departement eines Hotelbetriebes. Die diesbezüglichen Einnahmen machen immerhin 40 bis 55% der Gesamteinnahmen aus, je nach Struktur des Hotels. Dieser Sektor erfordert deshalb auch die grösste Arbeit und ist ausschlaggebend für eine erfolgreiche Gästeaccoution.

Früher wurde irrtümlicherweise dem Küchenkonto nicht die Beachtung geschenkt, die ihm zukommt. Nachdem die Nebeneinnahmen (Keller usw.) leider merklich zurückgegangen sind, ist es zu unserm absoluten Notwendigkeit geworden, genauere Küchenberechnungen aufzustellen. Ganz besonders in einem Kurhotel kann mit namhaften Kellereinnahmen nicht gerechnet werden, da die Mehrzahl der Gäste wirklich kurgemäss lebt.

Von fachkundiger Seite wird uns empfohlen, den Selbstkostenpreis mit einem Verkaufszuschlag von 90% zu versehen, um die Unkosten zu decken und einen bescheidenen Gewinn zu erzielen. Mit anderen Worten: das Küchenkonto sollte einen Brutto-Überschuss von 47% aufweisen.

Beispiel: Anwendung an Waren Fr. 50.— Verkaufszuschlag Fr. 45.— (90%) Verkaufspreis Fr. 95.—

Brutto-Überschuss Fr. 45.—, das heisst 47% von Fr. 95.—.

Bedauerlicherweise, und dies wird in den meisten Saisonbetrieben der Fall sein, können wir nicht annähernd ein solches Resultat vorweisen; mit 28-33% müssen wir zufriedene sein, bzw. der Verkaufszuschlag beträgt nur etwa 50% statt 90. Dies erbringt den Beweis, dass unsere Pensions- und Mahlzeitenpreise zu niedrig sind.

Andererseits müssen wir aber auf die Zahlungsfähigkeit und Devisenschwierigkeiten unserer Kunden Rücksicht nehmen, nicht zuletzt auch auf die Konkurrenz des Auslandes. Wenn wir das nicht tun würden, wäre wahrscheinlich in vielen Fällen die gute Frequenz in Frage gestellt. Deshalb schreibt die Hotellerie der Herabsetzung des Selbstkostenpreises und der Befreiung von Zollgebühren, Taxen etc. eine solch grosse Bedeutung zu.

Wohl haben wir in unserem Betrieb die Möglichkeit, für Diät II bis V einen Zuschlag zu verlangen, der absolut gerechtfertigt wäre, wenn wir den Aufwand an Arbeitskräften in Betracht ziehen. Diese sogenannten Supplements verdienen sich aber bekanntlich keiner Beliebtheit und so sahen wir uns gezwungen, andere Wege zu gehen.

Glücklicherweise hat es unser Küchenchef immer wieder verstanden, durch rationale Verwendung der Waren die Küchenausgaben auf einer tragbaren Höhe zu halten. Das Geheimnis liegt in der Zusammenarbeit der Hauptküche mit der Diätküche. So werden die Diätmenüs, wenn immer möglich, vom normalen Tagesmenü abgeleitet. Dieses System bringt gewisse Erleichterungen in Einkauf und Zubereitung. Alle 10 Tage wird eine Küchenabrechnung angeordnet; die sogenannte Küchenmehre wird ermittelt und zeigt uns an, ob die Küchenausgaben verantwortet werden können. Eine gleichmässige, gute Frequenz ist für diese Berechnung besonders wünschenswert.

Leider ist unser Einfluss auf die Bewegungen der Frequenzkurve nicht entscheidend; infolge vieler Imponderablen gehört der Fremdenverkehr nach wie vor zu den krisenempfindlichsten Zweigen der Volkswirtschaft. Das ist ein Grund mehr, sich ständig zu bemühen, wenigstens zu erhalten, was wir besitzen: den zufriedenen Gast, der uns ebenso Treue bewahrt, wie wir uns andererseits bemühen, ihm seinen Aufenthalt so angenehm und seine Kur so erfolgreich wie möglich zu gestalten.

dem Schlafengehen einen Apfel zu essen. — Es ist sicher im wahrsten Sinne ein „Dienst am Kunden“, einen Versuch mit einem „Nachtischli-Äpfel“ zu machen. Ihre Gäste werden diese „bunne gaste“ zu schätzen wissen, sich gerne daran erinnern — und wiederkommen.

Anstatt Obstbesteck und Fruchteleller — „Papierservietten“

Um möglichst wenig „Umtriebe“ zu machen, wird es in vielen Fällen genügen, dem Apfel, ganz gleich, ob er „stückweise“ gekauft oder auf den Nachtisch gelegt wird, eine Papierserviette beizulegen. Von Hand gegessen, schmeckt der Apfel besonders gut. Sollte dieses gegen den „guten Ton“ des Hauses verstossen, so wird die spezielle, dreifarbige und originelle Papierserviette dennoch willkommen sein. Neben dem farbigen Mädchenkopf wird auch ein Slogan „Lebt gesünder, esst mehr Obst, esst Schweizer Obst“ in drei Sprachen für unsere schönen Äpfel.

Menuekarten sind immer beliebt

Jeder Gast betrachtet sie, nicht nur wegen der Speisefolge, sondern er wird originellen und ansprechenden Karten besondere Beachtung schenken. Der gleiche Mädchenkopf wie auf der Papierserviette mit dem Slogan „Als Dessert einen Schweizer Apfel“, schmückt die Menuekarte, und die kleine Aufforderung „Probieren Sie anstatt Suppe einmal einen Apfel“, wird vielleicht manchmal ein Anreiz dazu geben. Ganz besonders lässt sich diese Werbekampagne für unser Obst natürlich noch durch leckere Apfelspeisen, besondere Patisserie und originelle Gerichte, unterstützen. Der Apfel sollte in dieser Zeit nun einmal im Mittelpunkt stehen.

Ein kleiner Faltprospekt — originell und fröhlich

Prospektmaterial pflegt man selber nur genauer zu betrachten, wenn es irgendwie interessant und lezenswert scheint. Wir glauben mit unserem kleinen Faltprospekt Wesentliches und spezielles Werbung beigetragen zu haben, denn er ist — so sagt man uns überall — originell und fröhlich. Nur klein, lässt er sich gut „mitnehmen“ und

er sollte immer zum „Nachtischli-Äpfel“ und auch beim stückweisen Verkauf mit abgegeben werden. Die Gäste werden sicher Freude daran haben. Die kleinen Prospekte verdienen es, sichtbar und möglichst in der Nähe der Obstplateaus ausgeteilt zu werden, so dass sich jeder selbst bedienen kann.

Schönes Obst — besonders wichtig

Eine solche Werbekampagne für Schweizer Äpfel kann natürlich nur erfolgreich sein, wenn die einzelnen Früchte erstklassig und schön sind. Eine grössere Anzahl von Obsthändlern, alles Mitglieder vom Schweizerischen Obstverband, haben sich speziell darauf eingerichtet und sind in der Lage, den Hotels und Gastwirtschaftsbetrieben „Vorzugsobst“, und zwar auf der Basis von Stückzahl-Offerten, abzugeben. Ein Verzeichnis dieser Lieferanten finden Sie in einem Inserat in dieser Nummer; es ist ausserdem jederzeit beim Schweizerischen Obstverband in Zug erhältlich.

Profitieren auch Sie

Alle diese Werbematerialien werden von den Fruchtelieferanten gratis abgegeben. In Einzelfällen können sie auch bei uns angefordert werden. Nur durch eine enge Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Obstverband und den gastgewerblichen Fachverbänden ist uns diese tatkräftige und wirkungsvolle Unterstützung möglich geworden. Profitieren auch Sie davon, denn es ist doch nicht schwer, unter diesen Umständen einen Versuch zu machen und damit gleich drei Dinge zu vermeiden:

Den Gästen einen besonderen Dienst zu erweisen, unseren Obstbauern zu helfen; hochwertiges, gesundes Obst sinnvoll verwerten zu helfen.

Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich

Manifestations

Les Salons européens

L'importance du Salon international de l'automobile, de la moto et du cycle qu'organise chaque année Genève est révélée par les décisions que prennent périodiquement les bureaux permanents internationaux des constructeurs d'automobiles et de motocyclettes.

En effet, ces organisations dressent chaque année le calendrier des manifestations autorisées. Nulle ville d'Europe, nul groupement, nulle municipalité ne peut se permettre d'organiser une exposition de l'une ou l'autre de ces branches sans cette autorisation.

En janvier aura lieu à Bruxelles le 36e Salon de l'automobile. Dès le 19 mars se tiendra à Francfort le Salon international de l'automobile et à cheval, sur avril et mai aura lieu à Amsterdam un Salon de l'automobile réservé aux véhicules commerciaux seulement. Le Salon de Turin aura lieu du 22 avril au 3 mai. Enfin, dès le 9 octobre, se tiendra à Paris le 40e Salon de l'automobile, du cycle et des Sports, et du 21 au 31 octobre aura lieu à Londres le Salon de l'automobile réservé aux voitures de tourisme, aux carrossiers et aux accessoires.

En outre, en due et bonne place entre Bruxelles et Francfort, les bureaux permanents ont prévu le 23e Salon international de l'automobile, de la moto et du cycle à Genève. A ce Salon seront exposés des voitures et châssis de tourisme, des véhicules et châssis commerciaux, des moteurs, des carrosseries, la motocyclette, le cycle et tous les accessoires et pièces détachées concernant ces moyens de locomotion. En outre, comme chaque année, le Salon de Genève aura une section nautique.

ENZIAN APERITIF

SUZE

Stets ein Genuss

Jci la bonne Fondue!

Servez-vous aussi la fondue?

Si oui, demandez à titre gracieux et franco la pancarte en couleurs reproduite ci-dessus, 30x42 cm, avec les recettes et astuces de cuisine nationale sur votre carte de spécialités. Soyez prêts pour satisfaire vos hôtes!

Centrale suisse de propagande du lait Berne, Laupenstrasse 12

Trinkt Veltliner Weine



Proben und Preisliste zu Diensten

Es war einmal ein
Santöpfli mit jenem
eingetrockneten,
braunen Rand
und verzierte
das Couvert... heute
erfreut
die Tube
Thomy's Sensitive
den Gast!

THOMY'S SENSITIVE
IN TUBEN:
SPARSAM
PRAKTISCH
HYGIENISCH

HOTEL RIGI, WEGGIS (60 Betten), sucht auf ca. 19. März - Saisondauer bis Oktober

Köchin, neben Chef
Portier-Conducteur sprachenk.
2 Zimmermädchen sprachenkundig
2 Saalöchter sprachenkundig
auf 15. Mai:

Saaltochter
Saalpraktikantin
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Rigi am See, Weggis.

Gesucht
(Saison von Ende April bis Anfang Oktober):

Oberkellner
Sekretärin-Journalführerin
Aide de cuisine
Saalkellner
Saalpraktikantinnen
Etagenportier
Liftier-Chasseur

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

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.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Gesucht
für Sommersaison 1983, Eintritt Ende März/April-Mai, je nach Übereinkunft:

Zimmermädchen, Saalöchter
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 Zeugniskopien und Bild an Hotel du Nord, Interlaken.

SAUBER
SCHONEND
SPARSAM

waschen Sie mit

SILAVIT - Waschalkali
ALBA
Universal-Waschmittel

Haben Sie Waschprobleme? Wir beraten Sie gerne!

VAN BAERLE & CIE. AG., MÜNCHENSTEIN
Telephon (061) 905 44

Pour la saison d'été, com. juin-mi-septembre on demande pour hôtel des Alpes vaudoises:

secrétaire
chef de cuisine
aide cuisinière-cafétière
femme de chambre
chasseur-garçon de maison
garçons d'office
lingère-repasseuse
commis de salle
ou fille de salle

Offres sous chiffre: A. V. 2012 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

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

Saaltochter
Saal-Restaurations-tochter
Saalpraktikantin
Sekretärin-Anfängerin
Zimmermädchen, Lingère
Portier-Conducteur

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

Gesucht

Kochgehilfin
neben Chef und Chefköchin

Sehr gute Gelegenheit, die Kochkenntnisse zu erweitern. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen und Lohnansprüchen erbeten an Bad-Hotel Schwaben, Baden.

Gesucht
für Sommersaison tüchtiger

Alleinkoch

Eintritt ca. Mitte Juni. Offerten unter Chiffre AK 2221 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
wird per Anfang März oder nach Übereinkunft, für Pasanten-Berghotel der Zentralalpen, für lange Saisondauer, eine fachkundige, zuverlässige

Buffetdame oder Buffettochter

der deutschen, französischen und englischen Sprache kundig. Geft. Offerten mit Zeugniskopien und Bild, sind zu richten, unter Angabe des Alters und Gehaltsansprüchen unter Chiffre BB 2182 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Alleinkoch od. Köchin

für kleines Erstklasshotel. Nur bestausgewiesene Kraft. Saison Anfang April bis November. Offerten an F. Bortler, Albergo Villa Magliana, Magliana (Tessin).

Grossbetrieb
sucht erstklassigen

Küchenchef

Zuschriften unter Chiffre K 70032 C an Publicitas St. Gallen.

LUGANO-CASTAGNOLA

Gesucht mit Eintritt ca. 15. März, Saisondauer bis November

Küchenchef-Alleinkoch
in Hotel-Pension mit 50 Betten.
Geft. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Postfach 28273, Castagnola.

Ferienheim CO-OP in Jongsy ob Vevey sucht tüchtige

Hausbeamtin
mit guter Allgemeinbildung als
Stütze der Leiterin

Erwünscht ist: Kenntn. der deutschen und franz. Sprache, Leichtigkeit im Umg. mit Gästen und Angest., gute Kennn. in den Bureaurb. Geboten wird: Dauerstelle mit Beding. nach den heutigen Ansätzen. Möglichk. einer Aufn. in die Pensionskasse. Stellenanz.: Anf. März, Ausführl. Offerten mit Lohnansgabe sind zu richten an Dr. Zellwegger, Verband schweiz. Konsumvereine Basel.

Gesucht
per 15. Februar

Tournante

für Zimmer, Buffet und Service. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an A. Blasser, Hotel Siemen, Zofingen.

Gesucht
freundliche, selbständige, ehrliche

Serviertochter

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

HAGÖ
Kaffeebohnen
Kaffeebohnen
demnoch
voller Genuss
HAGÖ GÜMLINGEN

Blumen
für Ihre Gaststätte

Nelken, kurz, ca. 45 cm lang, per St. -20; 50 St. 9.50; 100 St. 18.-, Nelken lang per St. -30; ab 50 St. 27. Cn. per St. Rosen ab -60, Tulpen per St. -40, Osterglocken per St. -30, Margeriten, p. Bund gelb u. weiss 1.60, Ringelblumen, p. Bund 1.60, Ginsters, per Kilo 10.-, Mimosa, p. Kg 8.-, Gemischte Frühlingsblumensträußchen, Bd. 2.40, Asparagus plumosus, p. St. -28; Diz. 2.80, Asparagus sprengerii, p. St. -18; p. Kg 8.-, Vorlang, Sie eine gemischte Probensendung zu Fr. 14.65 franko.

Kummer, Baden
Blumenhalle
Telephon (086) 27871
Versand in der ganzen Schweiz.

Lavabo
und Schüttstein

blank und rein
mit dem entzündenden
Reinigungspulver

Sap

Seit Jahren bewährt,
von Kennern begehrt

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

Unsere Erfahrungen -
für Nutzen!

Praktische Weissblech-Streudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

Lerne
Englisch

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

Reservieren Sie sich Ihre

Bar-
Stühle

durch Tel. (061) 924488.

Zu verkaufen
neuerwertig

Fussballspiel

Sich melden bei Valensgiamo, Falbringen 23, Biel, tagüber Tel. 27926.

Einmal gebrauchte, lochfreie weisse

Baumwollsäcke

1. Qual., für Hand-, Küchen-tücher oder Schürzen usw. Bis 100 Stück Fr. 2.35, 50 Stück Fr. 1.20, 100 Stück und mehr Fr. 1.05. Musteranfrage: 3 Stück gegen Nachnahme Fr. 7.05. Postfach 3328 Basel 1

A vendre
en dessus de Vevey, situation bien fréquenté (altitude 600 m)

Pension-
Tea-room

dans grand Chalet, 12 chambres, tout confort, situation magnifique, terrain 5000 m. - On traite avec 50000 Fr. Offres sous chiffre P T 2220 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
für gutes Restaurant tüchtige

Chefköchin
sowie junges

Officemädchen

Gute Gelegenheit, die französische Sprache zu erlernen. Offerten an J. Guyer-Pläster, Bahnhofbuffet Rapperswil.

Gesucht
für März bis Oktober, in Hotel am Langensee: Bäcker, tüchtiger

Küchenchef
(Alleinkoch) oder Köchin

Saaltochter
sprachenkundig

Zimmermädchen

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

UNSERE GEDIEGENEN GLÄSER, EINGEBRÄUNT MIT IHREM INDIVIDUELLEN DEKOR AUS UNSEREN ATELIERS VERLEIHEN IHRER GASTSTÄTTE DIE PERSÖNLICHE NOTE.

Mahler
CHUR

MAHLER & CO. - CHUR - SEIT 1808
TELEFON - (081) 221 31

Turmix
INFRA

Grill
Hotel-Typ C
fabrikneu, wegen Export-schwierigkeit günstig
zu verkaufen.
Auskunft Tel (041) 31823.

Ankauf
und
Verkauf
Neu
und
Alt

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

Gelegenheit
Zu verkaufen ein grösseres
Quantum neuerwertige, schöne
und solide

Wirtschafts-
stühle

zum Preise von Fr. 17.50 per
Stück. Möbelfabrik Gschwend
& Co., Steffisburg, Tel. (053)
28312.

Gerantin

mit Fähigkeitsausweis, sucht
neuen Wirkungskreis in ge-
eignetem Hotel oder Res-
taurant. Später kommt evtl.
Kauf oder Pacht
in Frage. Offerten unter T G
2223 an die Hotel-Revue, Bas-
el 2.

Allein-
sekretärin

für Hotel mit 70 Betten.
Geft. Zuschriften an Postfach
46715, Pontresina.

Sekretärin

erfahren in Hotelbuchhal-
tung und Telephondienst.
Saison 15. April bis Ende
Oktober. Anmeldung mit
Photo und Zeugniskopien
an die Kuranstalt Mam-
mern (Thurgau).

Commis-
Patissier

mit Kochkenntnissen.
Offerten an J. Guyer-Pläster,
Bahnhofbuffet Rapperswil.

Gesucht
für März bis Oktober, in Hotel am Langensee: Bäcker, tüchtiger

Küchenchef
(Alleinkoch) oder Köchin

Saaltochter
sprachenkundig

Zimmermädchen

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

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.

Hotel Lorius, Montreux
sucht auf kommende Frühlingssaison, mit Eintritt 15./20. März bis Spätherbst, folgendes Personal:

Bureauctochter
Economatgouvernante
Etagenportier
Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tournante
Commis de cuisine
Kochlehrling
Hilfslingère, Casserolier
Saallehrtochter

Offerten erbeten an A. Hauri, Dir.

Hôtel moyen de Saisse 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.

Gesucht
per 1. März: tüchtiger

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.

Gesucht
auf 1. Mai 1983:

Aide de cuisine
(neben Patron)
Kaffeeköchin-Anfängerin
Küchenmädchen
Wäscherin

Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Bahnhof und Bristol
Terminus, Interlaken.

Gesucht
für März bis Oktober, in Hotel am Langensee: Bäcker, tüchtiger

Küchenchef
(Alleinkoch) oder Köchin

Saaltochter
sprachenkundig

Zimmermädchen

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

Luxushotel in Florenz sucht per Mitte März:

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

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

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.

Nach schwerer Arbeit
einer Saison ist die Nervenkraft verbraucht. So sehr, dass man
schlecht auftritt, unwichtige Dinge schwer nimmt und schlecht
schlief. Erneuern Sie Ihre Gesundheit mit nervenstärkender
Spezial-Nervennahrung «Neo-Fortis»! Sie enthält das für die
Gesundheit notwendige Lecithin, Calcium, Magnesium usw.
Familiarpäckchen Fr. 14.55, erhältlich in Apoth. u. Drog., wo nicht,
Versand: Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1. Die kleine
KUR Neo-Fortis Fr. 5.20.



Unser St. Galler Haus
Multergasse 14
erwartet gerne Ihren Besuch

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

„Perdura“ die Qualitätsmatratze
für Hotels, Spitäler und Heime
Federkernanlagen wie Schlaraffia, Dea etc.
Verlangen Sie unsere Offerte und Prospekte.

P. Hostettler, Matratzen u. Steppdeckenfabrikation, Bern
Galgenfeldweg 1, Telefon (031) 8 03 96

Zu verkaufen
Hotel-Pension

(20 Betten)
in Locarno-MURALTO. Gute Lage. Günstiger
Preis. Sich wenden an: Telefono (083) 71874,
Locarno.

● **REVUE-INSERTATE**

halten Kontakt mit der Hotellerie!

Zu kaufen gesucht:
**Elektromotoren, Turbinen
Generatoren, Transformatoren**

für Wiedergebrauch und auf Abbruch. Offerten
sind zu richten an: AKUSTIK AG, Kanonengasse 27,
Basel.



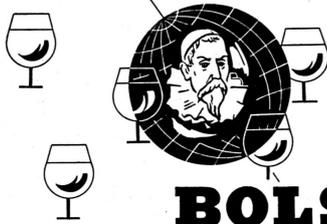
Auf kleinstem Platz - Grosse Leistung!
durch



Geschirrwashmaschinen
Fleischschneidemaschinen
Universal-Küchenmaschinen
Kartoffelschäler / Rahmläser

**HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH**
Talacker 41 Telefon (051) 27 80 99
VERKAUF-SERVICE

CINQ CONTINENTS APPRÉCIENT



BOLS
LIQUEURS ET GINS
DE HOLLANDE

Agence générale pour la Suisse:

E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

ORIGINAL STEINHÄGER

»Urquell«
mit dem Schinkenbild



Generalagent: E. Riedi, Zürich 6

Wir suchen gut ausgewiesenen Fachmann für
die mietweise Übernahme eines

Hotel Garni

von zirka 80 Zimmern in neu zu errichtendem
modernem Geschäftshaus, evtl. in Verbindung mit
einer Tea-Room-Konditorei. Günstige Garagemög-
lichkeiten im gleichen Gebäudekomplex. Das
Objekt befindet sich an Hauptstrasse im Zentrum
einer Kantonshauptstadt mit stark bewohnter Um-
gebung. Interessenten melden sich unter OFA
6229 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

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
Salzete Fr. -.90 p. Stk.
Salami Fr. 11.90 p. kg
Mortadella Fr. 5.50 p. kg

Lerne
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 ge-
sorgt werden.

Wer guten Kaffee schätzt, trinkt

Giger-Kaffee

HANS GIGER & CO., BERN

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



J'achète
bouteilles de vin
en quantités importantes.

S. PEUTET
Téléphone (022) 263 35
Genève, 5, rue des Pâquis

ENGLAND

Suchen fortwährend Töchter in
gebildete, überprüfte Familien u.
wahren hier Ihre Interessen.

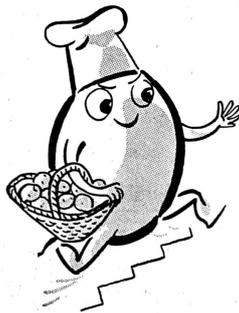
BELDI-GRANT

Anglo-Swiss-Büro mit langjährig-
gen Referenzen. Auskunft Fr. 2.-
in Marken. - Einzige Adresse:
Cleavers Lyng, Herstoncoeur,
Sussex (England).



A. Fischer

Agence générale pour la Suisse
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone 8 30 43 et 8 30 44



Jetzt soll man in den Keller geh'n
und selbst nach den Kartoffeln seh'n -
und ist der Vorrat nur noch klein,
so kauft man nochmals sackweis' ein!

Es empfiehlt sich, die Kartoffelvorräte zu überprüfen,
denn mancherorts sind sie schon ziemlich aufgebraucht.
Um auch die nächsten Wochen angenehm und spar-
sam kochen zu können, sollte man jetzt daran denken,
1-2 Säcke Kartoffeln zu kaufen und den Vorrat wieder
zu ergänzen; denn bis zur neuen Ernte dauert es
noch einige Monate. (S.P.Z.)

DON'T SAY WHISKY

SAY - JOHNNIE WALKER



Born 1820
- Still
going Strong



Distributors

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

**Schlussstage im
Geelhaar-Ausverkauf**

Amtlich bewilligt vom 15. Januar bis 11. Februar 1953

**ALLES
MUSS
WEG!**

Immer noch interessante Posten!

Uni-Vorlagen, Jassdeckeli, Milieux
Bettumrandungen, Spannteppiche
Läufer, Cocos
Woldecken, Badevorlagen

Ein Gang zu GEEHHAAR lohnt sich!



W. Geelhaar AG, Bern - Thunstr. 7 (Helvetiaplatz)
Gegr. 1868 Tel. (031) 2 21 44



**Papier-Servietten
Napperons
Klosettpapier** krepp und
glatt
empfehlen

P. GIMMI & CO. AG., ST. GALLEN
z. Papyrus Telefon (071) 2 52 25

Hotelräume

Um- und Neugestaltung von
Hotelhallen, Gästezimmern,
Speisesälen, Restaurants,
Bars etc. Aparte Möblierun-
gen. Verlangen Sie eine
unverbindliche
Beratung.

HANS KUMMER
Innenarchitekt
Utoquastr. Zürich 8
Tel. 32 44 26