

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 63 (1954)
Heft: 2

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 24.05.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einpaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnement:* Schweiz: jährlich Fr. 20.—, halbjährlich Fr. 12.—, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.—, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.—, monatlich Fr. 3.—. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 15. — *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 348690.

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

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. — Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. — *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° 85. Téléphone (061) 348690.

Nr. 2 Basel, den 14. Januar 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang 63^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 14 janvier 1954

N° 2

Die Nachwuchsausbildung als Kernproblem der Hotellerie

Die Probleme der Nachwuchsausbildung in Hotellerie und Gastgewerbe beanspruchen nach wie vor intensivste Aufmerksamkeit der gastgewerblichen Berufsverbände. Kurz vor Jahresende hat die Berufsbildungskommission Zürich unter dem Patronat der paritätischen Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe im Waldhaus Dolder in Zürich einen ausserordentlich gut besuchten *ersten ganztägigen Lehrmeisterkurs* zur Durchführung gebracht, der dem Thema der Nachwuchsausbildung gewidmet war. Bei dieser Gelegenheit fiel unserem Zentralpräsident, Dr. F. Seiler, die ehrenvolle Aufgabe zu, das einleitende Referat zu halten. Wir sind in der Lage, die wesentlichen Teile seiner Ausführungen hier wiederzugeben. Auf die erfolgreiche und interessante Veranstaltung, die unter der Leitung von Herrn O. Winzler, Zürich, stattfand, werden wir später noch zurückkommen. Die Red.

Wie die Hotellerie im Volksganzen eine Kernindustrie, so ist die Nachwuchsausbildung ein Kernproblem innerhalb der Hotellerie. Die Gliederung dieser Darlegungen in folgende zwei Abschnitte ergibt sich von selbst:

1. Warum ist die Nachwuchsausbildung das Kernproblem der Hotellerie, ja des ganzen Gastgewerbes?

2. Was kann und soll geschehen, um dieses Kernproblem der Nachwuchsausbildung einer nach menschlichem Ermessen befriedigenden Lösung entgegenzuführen?

I.

Warum ein Kernproblem?

Antwort: Weil Hotelindustrie und Hotelbetrieb zufolge ihrer Eigenart von einem nicht bloss quantitativ, sondern vor allem qualitativ genügenden Nachwuchs in entscheidendem Masse abhängen, weit mehr als dies bei den allermeisten andern Berufszweigen der Wirtschaft der Fall ist.

Der Redner schilderte eingehend die Natur und die Risiken, die Kapitalintensität, die besondere Betriebs- und Kostenstruktur der Hotellerie und führte dann aus:

Aus dieser Schlage ergibt sich die gebietsspezifische Notwendigkeit, der Heranziehung und der Ausbildung des Nachwuchses die allergrösste Aufmerksamkeit und die stärkste Anstrengung zu widmen.

In dem ganz ausgezeichneten, ja grundlegenden Referat von Herrn Schwander, Chef der Sektion für berufliche Ausbildung im BIGA, vom 11. Juni dieses Jahres in Weggis, wurde auf die «lauten Klageklänge» und Jeremiaden in Presse und Radio über die schweren Existenzbedingungen der Hotellerie hingewiesen und demgegenüber eine «lebensbejahende Stimmung des tüchtigen und zufriedenen Meisters» gefordert. Statt stets nur grau in grau zu malen, soll die Sonnenseite des Lebens stärker hervorgekehrt werden.

In diesen Feststellungen ist sicher ein wahrer Kern enthalten. Aber im allgemeinen liegen die Dinge doch so, dass dem Hotelier in der Regel wohl eher ein allzu grosser Optimismus als ein ausgesprochener Pessimismus anhaftet.

Es hat keinen Zweck und führt nicht zum Ziel, wenn man die Tatsachen verschweigt, die zur Berufsfucht in der Hotellerie geführt haben und die das Problem einer Wiederauffüllung des Kaders, das Problem der Heranbildung des Nachwuchses, ganz besonders dornenvoll gestaltet.

Die Eigenart von Hotelindustrie und Hotelbetrieb — die an sich schon dazu führt, dass die Ergründung des Hotelberufes für die Jugend

bei näherer Prüfung nicht etwa als ein Weg des geringsten Widerstandes gelten kann — ist seit dem ersten Weltkrieg dermassen drastisch in Erscheinung getreten, dass man von einem Wunder hätte sprechen müssen, wenn es zu keiner Abwanderung aus unserem Berufe gekommen wäre. Ja, wir möchten weiter gehen und sagen: Es ist geradezu ein Wunder, dass diese Berufsfucht nicht noch katastrophalere Ausmassen angenommen hat und dass sich immer noch junge Leute gefunden haben und finden, die sich von den Schattenseiten dieses Berufes nicht abschrecken lassen, oder, anders ausgedrückt, die ein Gespür für die Lichtseiten des Berufes bekundet und unter Beweis gestellt haben.

Neben den Schwierigkeiten, die dem Hotelgewerbe wirtschaftlich inhärent sind, neben den Auswirkungen einer jahrzehntelangen geschäftlichen Krisis der Hotelindustrie und neben der Einschränkung und Einengung der internationalen Freizügigkeit auf dem Gebiete der Arbeitsmarktpolitik ist zweifelsohne die *Hochkonjunktur* an dem Umstande schuld, dass die Hotellerie in bezug auf die Rekrutierung und Heranbildung eines genügenden Nachwuchses ins Hintertreffen geriet, und zwar nicht nur deshalb, weil die Saison- und Berghotellerie (diese verfügt über 70—80% der Gastbettenzahl) aus dieser Hochkonjunktur wegen der sich zusehends verschlechternden Relation zwischen Kosten und Preisen keinen der übrigen Wirtschaft analog verlaufenden Nutzen ziehen

konnte, sondern weil die vielgerühmte Vollbeschäftigung dazu geführt hat, dass auch ungelernete Arbeitskräfte ohne Schwierigkeiten und zu verhältnismässig lukrativen Bedingungen in den verschiedensten industriellen und gewerblichen Wirtschaftszweigen Unterkunft oder Unterschlupf gefunden haben und immer noch finden.

Der Bund hat *verschiedene Not- und Hilfsmassnahmen* zugunsten der Hotellerie getroffen, *jedoch kein umfassendes Statut*, nach dem Beispiel dessen, was für die Landwirtschaft und die Uhrenindustrie geschaffen wurde. Wir sind dankbar für die einzelnen Massnahmen, deren finanzielle Bedeutung und Tragweite in der Öffentlichkeit weit übertrieben werden. Übrigens darf man nicht vergessen, dass die Schutzmassnahmen für die Hotellerie abgebaut, ja sogar aufgehoben werden könnten, wenn heute noch die gleiche Preis/Kosten-Relation wie vor dem Krieg bestünde. Der Schutz anderer Wirtschaftszweige ist nicht dazu angetan, die zusammengeschrumpfte Verdienstmarge zu verbessern.

Die Notwendigkeit der Heranbildung eines qualifizierten Nachwuchses ist um so grösser, als die den andern Industrien oder Gewerbebezügen in zum Teil reichlichem Masse zur Verfügung stehenden Möglichkeiten, menschliche Arbeitskräfte durch maschinelle Einrichtungen oder andere technische Rationalisierungsmassnahmen und Methoden zu ersetzen, im Falle der Hotellerie nicht oder kaum in Betracht fallen. Wohl bestehen im Küchenbetrieb, in Wäscherei und Heizung mechanische Rationalisierungsmöglichkeiten, aber als Ganzes genommen bleibt das Hotel, wie wir es in der Schweiz als erweiterten Haushalt kennen, auf die *menschliche Arbeitskraft* als auf die unentbehrliche Grundlage seines Betriebscharakters, seiner Qualitätsleistungen und seines Erfolges im Hin-

blick auf internationale Konkurrenzfähigkeit angewiesen. Das gilt übrigens nicht nur für unsere Klein- und Mittelbetriebe, sondern durchaus und wesentlich auch für die relativ in starker Minderzahl befindlichen Grossbetriebe, die sich im Vergleich insbesondere zu amerikanischen Verhältnissen geradezu als Kleinunternehmen ausnehmen.

Daher ist es auch im grossen und ganzen abwegig, sich dem Glauben hinzugeben, die schweizerische, ja überhaupt die europäische Hotellerie könne von der amerikanischen Hotellerie, die ganz anders gelagert ist und eine total unterschiedliche Struktur aufweist, Beispielhaftes übernehmen oder nachahmen.

Die Tatsache, dass es in der Schweiz nur verhältnismässig wenig Grossbetriebe gibt und dass die Klein- und Mittelbetriebe dominieren, geht aus folgender Übersicht hervor:

Betten	Anzahl Betriebe		Anzahl Gastbetten	
je Betrieb	Anzahl	Anteil	Anzahl	Anteil
3— 20	4 588	67,9	44 621	27,5
21— 50	1 454	21,5	49 001	30,1
51—100	525	7,8	38 799	23,9
101—200	161	2,4	22 807	14,0
200 und mehr	27	0,4	7 368	4,5
Total	6 755	100,0	162 596	100,0

Auch nach dem Rang, bzw. nach Preisklassen entfallen gut drei Viertel der Gastbetten auf Betriebe der unteren Preisklassen, während dieses Übergewicht nicht mehr vorhanden ist, wenn wir auf die Bettenbesetzung abstellen. Hierüber gibt folgende Tabelle Aufschluss:

Minimalpensionspreis	Betriebe	Gastbetten	I	II
unter 10 Fr.	2 848	31 130	28,3	32,7
10—11,50 Fr.	1 656	29 888	24,5	31,3
12—13,50 Fr.	1 272	34 111	29,2	39,0
14—15,50 Fr.	693	31 973	32,7	49,0
16—17,50 Fr.	168	13 181	34,9	58,3
18—19,50 Fr.	105	11 280	34,8	58,1
20—21,50 Fr.	37	5 492	28,1	62,1
22 Fr. und mehr	44	6 914	40,9	57,5
unter 16 Fr.	6 469	127 102	28,8	37,6
16 Fr. und mehr	354	36 867	35,0	58,5
Total	6 823	163 969	30,1	41,5

I = in % der vorhandenen Gastbetten

II = in % der jeweils verfügbaren Betten

Endlich überwiegen in der Schweizer Hotellerie, nach der Unternehmensform gesehen, die Einzelfirmen und Personalgesellschaften. Ende 1951 existierten bloss 401 gastgewerbliche Aktiengesellschaften mit einem nominellen Aktienkapital von zusammen 84,1 Mill. Fr. Die von der schweizerischen Dividendenstatistik erfassten 219 AG. mit einem AK. von insgesamt 72,8 Mill. AK. schütteten 1949 durchschnittlich 1,78% und 1950 2,58% (Maximum seit 1936) Dividenden aus.

II.

Was kann und soll zu einer befriedigenden Lösung des Problems getan werden?

Aus allen diesen Hinweisen erhellt ganz deutlich, dass der Hotelbetrieb in allen Sparten mit dem menschlichen Faktor, mit den human relations — das Wort im weitesten Verstande und in intensivster persönlicher sowie sozialer Bedeutung gefasst — steht und fällt.

Zunächst möchte ich auf die Wechselbeziehungen und Wechselwirkungen hinweisen, die zwischen *Nachwuchsförderung im allgemeinen und Nachwuchsausbildung im besonderen* besteht. Je besser und intensiver die Ausbildung sich erweist, desto stärker wird das Interesse sein, das wir für den Beruf zu wecken vermögen. Dabei geht es nicht nur um die rein fachliche Ausbildung und die Berufsschule allein, sondern um die Vermittlung einer Erziehung und Bildung, die den ganzen Menschen erfasst: Kopf, Herz und Willen. Das Spezialistentum in seiner aus dem Arbeitsteilungsprozess und aus dem naturwissenschaftlichen Geist des 19. Jahr-

EINLADUNG

zur

ausserordentlichen Delegiertenversammlung

am Dienstag, den 26. Januar 1954, in Davos

PROGRAMM

Montag, den 25. Januar 1954

Ankunft der Delegierten
Nachessen in den Unterkunftshotels
20.30 Uhr: Zusammenkunft der Delegierten und Abendunterhaltung im Grand Hôtel Belvédère

Dienstag, den 26. Januar 1954

9.00 Uhr: Beginn der ausserordentlichen Delegiertenversammlung im Palace Hôtel

TRAKTANDEN

1. Begrüssung
2. Mehrregionengesamtarbeitsvertrag
3. Bedienungsgeldordnung
4. Beteiligung an der Hospes
5. Weiterbehandlung des Berichtes der sog. «Luzerner Konferenz»
6. Diverses und Umfrage

13.00 Uhr: Gemeinsames Mittagessen im Palace Hôtel
Schluss der Tagung

An den Verhandlungen der Delegiertenversammlung können alle Mitglieder des Zentralvereins das Wort ergreifen. Nicht-Delegierte haben indessen weder Stimm- noch Wahlrecht.

Wir bitten die Sektionen, die Namen der Delegierten bis 20. Januar 1954 dem Zentralbureau SHV, Basel, bekanntzugeben.

In der Hoffnung, recht viele Mitglieder aus allen Landesteilen erwarten zu dürfen, entbieten wir herzlichen Vereinsgruss.

Schweizer Hotelier-Verein

Der Zentralpräsident:

Der Vorsteher des

Zentralbureaus:

Dr. Franz Seiler

Dr. R. C. Streiff

hundert hervorgegangenen Überspitzung und Übertreibung hat seine Unfähigkeit, den Menschen zu einer auch für das Berufsleben so unerhöht wichtigen harmonischen und innerlich ausgeglichenen Entwicklung zu führen, genügend unter Beweis gestellt.

Nun erfordert aber gerade der Beruf des Hotelangestellten, wie wir alle wissen, eine selten vielseitige beruflich-charakteristische Ausbildung sowie eine seelische Haltung, die auf ein attraktives gegenseitig anregendes Verhältnis nicht nur mit dem Gast, sondern auch mit dem Mitarbeiter, auf ein fruchtbares Zusammenleben und Zusammenarbeit zwischen Betriebsleiter und Abteilungschefs, zwischen Abteilungschef und untergebenem Personal und zwischen gleichgestellten Angestellten ausgerichtet sein muss.

Vor allem gilt es also, die Freude und das Interesse an den gastgewerblichen Berufen zu wecken, offensichtliche oder latente Veranlagung und Neigung zu diesen Berufen zu entdecken und zu aktivieren, all dies zunächst durch eine systematische Aufklärung, die alle Volkskreise durchdringen und schon bei der Kinderstube beginnen sollte.

Man müsste die Vorzüge des Berufes, das Dankbare daran, kurz die Lichtseiten, die umso heller hervortreten, als die Schattenkontraste nicht fehlen, betonen, an Wagemut, Wanderlust, Menschenfreundlichkeit und manches andere appellieren, dartun, wieviel Befriedigung und Abwechslung gerade die Betätigung in der Hotellerie bringt, im Gegensatz zu mechanistischen und maschinellen oder rein büromässigen, einseitigen Berufsarten.

Im Bericht der sogenannten Luzerner Konferenz wird festgestellt, dass es vor allem an Kellnern, Serviertöchtern, aber auch an Köchinnen fehlt, die eine Berufslehre auf Grund des Berufsausbildungsgesetzes bestanden haben; hingegen mangle es im Kochberuf eher an Lehrstellen als an Berufsanwärtern. In jenem Bericht sind verschiedene Massnahmen genannt, die zu einer Aktivierung der Nachwuchsausbildung beitragen können, und die alle Beachtung verdienen. So die vermehrte Förderung und Unterstützung der hochverdienten Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, die Aus- und Weiterbildung in der beschäftigungslosen Zwischenzeit sowie die Verbesserung der Arbeitsstätten und der Personalräume. Im Bericht der Luzerner Konferenz fehlt aber auch nicht der Appell an die Betriebsinhaber, sich mehr als bisher der Ausbildung des Nachwuchses anzunehmen, und zwar in enger Fühlungnahme mit der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe und ihren Kreiskommissionen und mit den für den Vollzug des Berufsbildungsgesetzes betrauten kantonalen amtlichen Instanzen sowie mit den Berufsberatungsstellen. Hier, meine Herren, werden wir nun mit dem Kernpunkt unseres Problems konfrontiert.

Verba docent, exempla trahunt, Worte belehren, Beispiele aber reissen mit, reissen hin. Es nützt nichts, über das Elend der Mangelberufe in unseren Betrieben bewegliche Klage zu führen, wenn es am Willen fehlt, selber einzugreifen und Lehrlinge auszubilden. Weder der Betriebsleiter noch die Abteilungschefs dürfen — so gross auch die Schwierigkeiten sein mögen — davor zurückschrecken, sich aktiv in die Berufsausbildung einzuschalten. Das gilt vorab für die Ganz-Jahresbetriebe. Man darf und muss sich vor Augen halten, dass es eine der schönsten und dankbarsten Aufgaben ist, junge Menschen mit Geduld, Energie und Liebe in die Kunst des eigenen Berufes einzuführen und so das Schicksal der kommenden Generation mitzugestalten. Hingeben birgt auch ein bereicherndes, beglückendes Empfangen in sich, das zur eigenen Vervollkommnung und Zufriedenheit beiträgt. Damit erhebt sich das Kernproblem, das sich hier in grossen Zügen, gewissermassen nur freskenhaft, anzudeuten die Ehre hatte, aus dem Felde des rein Beruflichen, Fachlichen und Wirtschaftlichen in den Bereich des Pädagogischen, in die Höhe des menschlich, ethisch, ja sogar religiös Bedeutungsreichen. Der Meister wird zum väterlichen Erzieher und Freund, der nach bestem Wissen und Gewissen sich bemüht, dem Lehrling den Weg ins Leben eben zu helfen, zum Wesenskern des Anbefohlenen vorzudringen. Und dieser Wesenskern liegt wohl bei jedem strebsamen jungen Menschen im vertrauensvollen Aufblick zu Vorbildern beschlossen, in der Zuversicht, aus dem Gelernten selbständig schöpfen und aufbauen zu können, Leben und Beruf zu meistern und das Empfangene dereinst weiterzugeben. So mag sich unser aller Wunsch erfüllen, es werde die Tradition unseres «edlen Gewerbes» — wie der Beruf des Gastwirts der alten Burgen des Mittelalters

hiess — nicht erstarren, sondern kräftig weiterblühen, zum Nutzen des ganzen Berufsstandes, zum Wohle von Volk und Heimat. «Die Seele der Kultur ist die Kultur der Seele.» Das gilt

ganz besonders für eine gehobene, verfeinerte Hoteltkultur und ist der tiefste Sinn unseres Strebens nach einer Lösung des Problems der Nachwuchsausbildung.

L'apprentissage de cuisinier

Le groupe romand des orienteurs professionnels a tenu son assemblée générale à l'Ecole hôtelière de la S.S.H. à Lausanne, à la fin de l'année dernière. M. E. Loewer, professeur de cuisine à notre école, avait été chargé d'exposer à ceux qui ont pour mission d'orienter la jeunesse vers des métiers susceptibles de lui convenir, les servitudes et la grandeur du métier de cuisinier ou, en d'autres termes, de préciser les qualités physiques et morales que doit avoir l'apprenti cuisinier, les étapes et les conditions de l'apprentissage et, enfin, les perspectives que ce métier offre à la jeunesse qui le choisira.

M. Loewer, dont la valeur de pédagogue est bien connue, et qui est l'auteur d'un «Manuel de cuisine pour hôteliers, restaurateurs et cuisiniers» fort répandu et apprécié, était mieux que quiconque qualifié pour renseigner ces spécialistes des questions professionnelles. Nous sommes donc heureux de pouvoir reproduire ci-dessous des extraits de cette causerie. Les considérations de M. Loewer ont le mérite d'une grande franchise et de reposer sur une expérience éprouvée. On ne dira pas qu'il a peint le métier de cuisinier trop en rose. M. Loewer a tenu en effet à énumérer tous les désavantages et toutes les servitudes qu'impose cette profession, mais il rappelle aussi la récompense que les candidats capables trouveront dans l'exercice de ce métier difficile. Car il est passionnant pour tous ceux qu'il l'ont appris à fond et qui, ne voulant pas rester sur leur lancée, continuent sans cesse à se perfectionner pour devenir, non plus des ouvriers, mais des artistes dont le goût est garant d'un tempérament artistique et d'une forte culture qui ne s'acquiert pas sans peine.

(Réd.)

Le métier de cuisinier étant susceptible de revêtir un caractère artistique, nécessaire du jeune néophyte une forte armature morale.

Le jeune candidat qui a jeté son dévolu sur cette profession doit être préparé et surtout bien renseigné sur ce qui l'attend, ce métier exigeant une étude longue et sérieuse, allée à un travail qui met à l'épreuve l'esprit, la santé et les nerfs.

La condition physique de l'apprenti

Cette profession est à déconseiller aux jeunes gens délicats des poudrons, du cœur, de l'estomac, à ceux qui ont la vue ou l'ouïe défectueuses, de même qu'aux natures faibles, sujettes aux refroidissements. Des jambes et des pieds robustes sont une condition primordiale. Une infirmité corporelle, si elle n'est pas un obstacle absolu, est toujours un handicap très sérieux dans cette profession où l'adresse, la rapidité et la sûreté des mouvements sont éléments essentiels. La cuisine est surtout un endroit néfaste pour les tuberculeux. Beaucoup de gens ont l'idée erronée que dans ce métier un enfant malingre peut plus facilement se développer parce qu'il y trouve une nourriture substantielle. C'est méconnaître les efforts physiques demandés au moment des «coups de feu», l'énerverment, la rapidité du travail, la concentration d'esprit que nécessite cette profession. L'emplacement de travail est surchauffé et souvent mal aéré, particulièrement pendant les heures de service où les fenêtres doivent rester closes pour éviter le refroidissement des mets et des plats. Toutes ces remarques ne sont pas très encourageantes à première vue, mais nous nous devons d'insister sur l'état physique de l'apprenti qui est au stade de sa croissance et qui risque de souffrir d'autant plus si son état général est déficient.

Les qualités morales et intellectuelles

L'apprenti cuisinier doit posséder :

1° Un caractère ferme, mais conciliant, car il aura parfois à supporter des rebuffades vertement dites;

2° une formation scolaire suffisante, nous dirons même une bonne instruction, car il ne faut pas oublier que, plus tard, il sera appelé comme chef à diriger et administrer une cuisine dont il devra assurer le bon rendement;

3° une excellente mémoire, non seulement pour se rappeler d'innombrables recettes culinaires, mais pour pouvoir faire preuve, durant les moments de presse, d'un «self-control» qui lui permette d'exécuter un service rapide tout en préparant une cuisine de qualité irréprochable;

4° une bonne éducation, car si le patron ou le chef de cuisine doivent assumer l'instruction professionnelle de l'apprenti et continuer son éducation morale, ils ne sont pas nécessairement des «rééducateurs» tenus de corriger les fautes commises par les parents;

5° La sobriété sera naturellement un excellent auxiliaire.

Ce sont autant de qualités qui le feront estimer de ses chefs et lui permettront d'apprendre plus aisément ce métier si varié. Et n'oublions pas l'observation des règles de l'hygiène qui est, en cuisine, un élément de toute première importance. Les vapeurs grasses et humides, parfois la fumée, de même qu'une sudation presque constante devant les fourneaux, obligent l'apprenti à des soins de toilette minutieux. Son corps, comme ses vêtements, doivent être toujours propres, ainsi que ses dents. Le changement fréquent de sous-vêtements «ad hoc» lui éviteront des refroidissements dus souvent à des brusques changements de température, variant parfois de 35 à 45° C.

Quand et comment devient-on apprenti?

L'âge minimum exigé pour un apprenti est de 15 ans, mais nous pensons qu'un jeune garçon ne devrait entrer en apprentissage qu'à 16 ans révolus. Il lui est ainsi loisible d'améliorer son instruction et de parfaire sa forme physique.

La durée de l'apprentissage est de deux ans et demi et doit, si possible, correspondre au début du semestre scolaire d'automne ou de printemps.

Le temps d'essai est de 4 semaines, mais il peut être porté à 2 mois. Avant son échéance, les parents feront bien de s'assurer, à la fois: que le métier convient au jeune homme, que ses chefs d'apprentissage sont d'accord pour convenir que le candidat présente bien les qualités requises pour ce métier et qu'enfin, physiquement, le garçon supporte allègrement ce travail.

Le montant maximum du «denier d'apprentissage» est de Fr. 400.—. Bien des maisons cependant y renoncent ou tout au moins facilitent aux parents le versement de cette contribution. En outre, selon le contrat en vigueur, le jeune homme sera mis au bénéfice d'une rémunération mensuelle d'encouragement de Fr. 50.—, durant les six derniers mois de son apprentissage.

Les frais d'équipement complet de l'apprenti (vêtements de travail et outils indispensables) se montent à environ Fr. 350.—.

Le programme d'apprentissage...

Durant les deux années et demie de son apprentissage, le jeune homme devra être initié aux travaux pratiques ainsi qu'aux disciplines suivantes:

- a) *Connaissance des marchandises*: provenance, nature, caractéristiques, propriétés, prix, conservation et différents emplois des matières premières les plus courantes.
- b) *Connaissance professionnelle générale*: principaux procédés de cuisson pour les denrées alimentaires d'origine animale et végétale; les manières les plus courantes de trancher; les modes de conservation; composition des fonds, sauces, potages, gelées, marinades et farces; la cuisine diététique, etc.
- c) *Composition appropriée de menus*: principe du calcul, des quantités et des prix de revient; dispositions essentielles de la législation sur le commerce des denrées alimentaires; connaissance des principes de l'alimentation.

Cette instruction pourra s'échelonner au cours des 5 semestres d'apprentissage (voir à ce propos le règlement fédéral du 3 mars 1945).

... et la filière

Comme on peut en juger par ce qui précède, lorsque l'apprenti obtient le certificat de capacité officiel, il est au bénéfice d'un bagage intéressant. Cependant il sera tenu encore de développer et perfectionner son savoir durant plusieurs années. Il devra suivre «la filière»; commencer comme petit commis dans de bonnes maisons et sous la surveillance de maîtres qualifiés. Dès le début, son salaire sera appréciable si l'on compte les indemnités supplémentaires de nourriture, de logement et de blanchissage du linge de travail. — Plus tard, après quelques années de pratique, il pourra prétendre à un poste supérieur de premier cuisinier ou de chef

Ablösung der Neujahrgratulationen zugunsten der Stiftung des Mitgliederunterstützungsfonds

Souscription de Nouvelle Année en faveur du Fonds de Secours pour Sociétaires

Mit der heute publizierten 4. Spenderliste übersteigen die Einzahlungen von Mitgliedern und Unterstützungen zugunsten der Stiftung Mitgliederunterstützungsfonds den Betrag von 2000 Franken. Dieses schöne Ergebnis ist ein Zeugnis edlen Brudersinnes und lebendiger Berufssolidarität. Bevor wir die Sammlung endgültig abschliessen, möchten wir all jenen, die aus irgendeinem Grunde ihre beabsichtigte Spende noch nicht einzahlen in der Lage waren, eine letzte Gelegenheit geben, dies nachzuholen. In der nächsten Ausgabe der Hotel-Revue werden wir daher nochmals eine Spenderliste publizieren und daraufhin das definitive Ergebnis mitteilen. Wer in dieser Liste der Neujahrgratulationsablosungen zu figurieren wünscht, möge daher von dieser letzten Möglichkeit Gebrauch machen. Postcheckkonto SHV, Basel V 85. Herzlichen Dank!

Hr. Rud. Auf der Maur, Hotel St. Gotthard, Luzern
Hr. A. R. Badrutt, Kulm-Hotel, St. Moritz
Hr. Tony Benz-Wenk, Hotel Pfauen, Einsiedeln
Hr. C. L. Boivin, Hôtel des Trois Sapins, Interlaken
Hr. Jos. Escher, Hotel City, Bern
Hr. Robert Frick, Hotel St. Peter, Zürich
Hr. E. Gugolz-Jenni, Hotel Boldt, Lugano-Castagnola
M. G. Guhl, dir., Hôtel Excelsior, Montreux
Frl. N. Guler, Pension Chalet Linard, Klosters
Hr. Robert Gut, Parkhotel des Alpes, Wilderswil
Hr. und Frau R. und G. Keller, Hotel Vitznauerhof, Vitznau
M. W. Lichtenberger, Hôtel Belvédère, Villars-Chesières
Frau B. Markwalder, Hotels Verena Hof und Ochsen, Baden
Victor Metler AG, St. Gallen
M. H. Nussbaum, Dr., Excelsior Hôtel, Anvers (Belgique)
M. A. Perrin, Hôtel Régina, Montana
Hr. H. E. Saxer, Eden-Sporthotel, Davos-Platz
HH E. und E. Schmidt, Hotel Helvetia, Lugano-Castagnola
Hr. H. A. Sieber-Ott, Hotel Excelsior, Arosa
Hr. Armin Siegenthaler, Dufourstrasse 188, Zürich 8
Hr. und Frau H. und F. Steiner, Hotel Eugénia, Ruvigliana/Lugano
M. F. Tissot, Grand Hôtel de Vevey et les Frères, Leysin
Sig. J. Uffer, Hotel Mirto e Belvédère, Brissago
Hr. S. Weissensberger, Dir., Hotel Euler, Basel
Fam. Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken

Voici la 4e liste des donateurs qui ont participé à notre souscription dites «des souhaits de Nouvelle année», en faveur de notre Fonds de secours pour les membres de la S.S.H. Le total des montants versés jusqu'à ce jour dépasse Fr. 2000.—. Ce beau résultat est un témoignage de la confraternité et du vif sentiment de solidarité professionnelle qui existent entre nos membres. Avant que nous ne mettions le point final à cette souscription, nous aimerions donner à ceux qui, pour un motif quelconque, n'ont pas encore versé la somme qu'ils avaient l'intention de souscrire, une dernière occasion de le faire. C'est pourquoi nous publions encore une liste des donateurs dans le prochain numéro de l'Hotel-Revue en indiquant le résultat final de cette collecte de fin d'année.

Que ceux qui veulent donc faire encore un don s'empressent d'envoyer une somme — les plus petites sont les bienvenues — au compte de chèque postal de la S.S.H., V 85, Bâle. Merci à tous les souscripteurs.

de partie. — Avec un peu de cran et de volonté, il se préparera à subir l'examen supérieur de maîtrise, épreuve qui viendra couronner sa carrière et lui permettra d'aspirer aux plus hautes fonctions de chef de cuisine de brigade.

Est-il préférable d'apprendre le métier de cuisinier dans une petite ou une grande maison? Nous croyons pouvoir répondre que chaque établissement comporte des avantages et des inconvénients, que très souvent, seul, le maître d'apprentissage peut avoir une influence capitale sur la formation de l'apprenti en lui faisant aimer son travail, en lui évitant dans la mesure du possible les écueils inhérents à la profession et en le préservant des mauvais contacts. Les employeurs, qui considéreraient encore l'apprenti comme une main-d'œuvre à bon marché, ont heureusement tendance à disparaître peu à peu.

Avantages apparents et réels de l'apprentissage et de la profession

A l'heure actuelle, le métier de cuisinier est une des professions les plus alléchantes pour... les parents, pressés de caser leur fils sans trop de frais, ce qui peut au fond lui être préjudiciable s'il est peu doué et peu enthousiaste. En



effet, l'apprenti bénéficie durant ces deux ans et demi, du logement gratuit, d'une bonne et copieuse nourriture, du blanchissage de son linge de cuisine et parfois même de son linge de corps. Mis en parallèle avec le coût que nécessite l'étude d'une autre profession, ces conditions doivent paraître à priori fort intéressantes à des parents peu désireux ou dans l'impossibilité d'engager un gros capital pour assurer l'avenir de leur garçon.

Il ne faut pas orienter dans cette profession des jeunes gens contraints par leurs parents, ou éblouis par la perspective des voyages ou encore par l'attrait de la bonne chère, car ils empêchent d'autres jeunes de s'intéresser à ce métier, ils encombrant la profession, se lassent vite et découragent les maîtres chargés de leur formation.

Il est bien entendu que ce métier ne comporte pas que des avantages: Les heures de travail du cuisinier ne concordent pas avec celles d'autres professions, ce qui l'empêche d'avoir des contacts extérieurs intéressants et de participer pleinement aux joies de la famille. Il n'a même pas, à l'instar du sommelier, des contacts directs avec la clientèle. S'il veut s'instruire il ne peut guère bénéficier, vu l'heure tardive, des cours du soir ou assister à des conférences. Les fêtes dans l'année sont pour lui l'occasion d'un surcroît de travail.

Par contre, certains avantages sont indéniables: les salaires sont intéressants, les débouchés sont nombreux, les possibilités de voyage très fréquentes et la nourriture qui s'ajoute aux salaires n'est pas la partie la moins intéressante. Enfin, les cuisiniers qui plus tard s'établissent comme hôteliers ou restaurateurs, bénéficient d'une connaissance approfondie de ce département si délicat « La Cuisine ».

E. Loewer

Après le Congrès de la F.N.I.H.

Les vœux des hôteliers français

Voici un extrait des principaux vœux formulés par nos collègues français à l'occasion de leur congrès annuel à Paris.

En ce qui concerne la *superfiscalité* qui grève les établissements hôteliers, la F.N.I.H.:

- Après avoir entendu le rapport de M. Deleau, demande que la réforme fiscale à intervenir:
- modifie les principes mêmes de l'actuelle fiscalité pour les adapter aux conditions d'exploitation des entreprises;
- simplifie et limite les obligations administratives des contribuables;
- par la suppression des privilèges fiscaux permettant une plus équitable répartition des charges fiscales et par une limitation de la fraude, aboutisse à la diminution du taux des divers impôts;
- garantisse les droits des contribuables et supprime l'arbitraire administratif;
- en résumé, ne soit pas un simple « replâtrage » mais une véritable « réforme » caractérisée par plus de simplicité, plus d'équité, plus d'encouragement au travail et à l'épargne.

Soucieux du perfectionnement de la formation professionnelle, les hôteliers et restaurateurs, après avoir approuvé le rapport de M. Menin, demandent:

- que des centres d'apprentissage et des cours professionnels soient créés dans les grandes villes ou les centres touristiques où il n'en existe pas encore;
- qu'en plus des exonérations prévues à l'article 44 du code général des impôts, au regard de la taxe d'apprentissage, des subventions soient accordées aux patrons qui forment régulièrement des apprentis.

Ce qui intéresse les hôteliers et commerçants suisses, c'est la résolution adoptée contre les *excès du « paracommercialisme »*. Après avoir entendu le rapport très étoffé de M. Bideau, membre du Bureau de l'Union nationale des débitants de boissons, l'assemblée a formulé le vœu:

- que des interventions d'urgence soient faites auprès des organismes paracommerciaux caractérisés et que les actions soient poursuivies auprès de l'administration et de la juridiction compétentes;
- que, d'autre part, interviennent rapidement des dispositions législatives réglementant toutes les opérations commerciales de vente de produits et cession de tous articles donnant lieu à perception de sommes sous forme de recettes, d'avances ou de retenues sur les salaires faites par des sociétés, associations, groupements ou individus;
- que toutes ces opérations soient considérées dans leur intégralité, comme relevant d'une activité commerciale et soient soumises comme telles aux obligations fiscales administratives et sociales auxquelles sont assujettis toutes les professions et commerces exercés.

Clôturons cet aperçu nécessairement succinct en mentionnant la résolution que la F.N.I.H., sur le rapport de son ancien président M. Marcel Bourseau, a prise à l'unanimité, en condamnant tous les « Plans » anciens et nouveaux destinés à porter atteinte au patrimoine hôtelier. L'assemblée,

— confirmant la position prise par le bureau de l'U.N.H. et l'assemblée générale de la section nationale de l'hôtellerie saisonnière,

Convocation

à

l'Assemblée extraordinaire des délégués

mardi 26 janvier 1954 à Davos

PROGRAMME

Lundi, 25 janvier 1954

Arrivée des délégués
Dîner dans les hôtels où logent les participants
20.30 h. Réunion des délégués et soirée récréative au Grand Hôtel Belvédère

Mardi, 26 janvier 1954

9.00 h. Début de l'assemblée extraordinaire des délégués au Palace Hôtel

ORDRE DU JOUR

1. Allocation d'ouverture
2. Contrat collectif de travail interrégional
3. Règlement sur les taxes de service
4. Participation à l'HOSPES
5. Suite à donner au rapport de la Conférence dite de Lucerne
6. Divers et discussion générale

13.00 h. Déjeuner en commun au Palace Hôtel
Fin de l'assemblée

Tous les membres de la Société centrale peuvent participer aux délibérations de notre assemblée des délégués et y prendre la parole. Par contre seuls les délégués ont le droit de vote.

Les sections sont donc priées de communiquer au Bureau central à Bâle les noms de leurs délégués jusqu'au 20 janvier 1954.

Dans l'espoir de saluer de très nombreux collègues de toutes les parties du pays, nous présentons d'ores et déjà à tous nos plus cordiales salutations.

Société suisse des hôteliers

Le président central: Dr Franz Seiler
Le chef du Bureau central: Dr R. C. Streiff

— réprobat l'action et l'attitude de ceux qui ont cru devoir en cette occasion écarter, sans fondement et avec une désinvolture inadmissible, la thèse des professionnels de l'hôtellerie conforme aux objectifs d'intérêt général du tourisme français;

— mandate le président Bourseau pour poursuivre ses démarches.

Ces démarches ne profiteront pas seulement aux hôteliers de France. En luttant contre des idées « socialistes » l'hôtellerie française défend les intérêts de l'hôtellerie professionnelle européenne tout entière qui est menacée par les mêmes dangers de vulgarisation et de collectivisme touristiques.

Dr W. Bg

Günstige Entwicklung der New-Yorker Hotels

Seit sich die Einschränkungen in den Jahren nach dem Krieg gelockert haben, haben sich die Preise für Hotelzimmer um 60 % erhöht. Die Betriebskosten der Hotels sind in der gleichen Zeit um 65 % gestiegen. Trotzdem ist die Lage der Hotels weit günstiger als früher.

Gute durchschnittliche Besetzung

Die durchschnittliche Belegung beträgt 78 1/2 %, weil sich die Ausnutzung der Räume verbessert hat. Unmittelbar nach dem Krieg und am Ende des Krieges betrug die Belegung der 400 Hotels in New York im Jahresdurchschnitt 95 %. Sie ist seither zurückgegangen, doch kann in diesem Jahr noch immer eine Durchschnittsbelegung von 78 1/2 % festgestellt werden.

Im Jahre 1932 gab es in New York mehr leere Zimmer als Gäste. Langsam stieg die Besetzungszahl auf 67 %, um dann im Krieg rasch hochzuschnellen. Manche bekannten Hotels brachten es auf eine Durchschnittsbelegung von 100 %.

Auch heute noch gibt es lange Perioden, wo der Jahresdurchschnitt weit überschritten wird, zum Beispiel die Zeit der World Series, die im Herbst die Baseball-Saison beendet. Das grosse Waldorf-Astoria hatte im vergangenen Herbst eine Belegung von 104 %, und so erging es vielen anderen Hotels, die gezwungen waren, Gäste in Nebenräumen unterzubringen.

Zunahme der Jahresversammlungen

Die International Association of Convention Bureaus schätzt, dass jedes Jahr in den Vereinigten Staaten 11 000 Jahresversammlungen abgehalten werden. Es handelt sich dabei um so riesenhafte Konventionen wie die Jahrestagung der American Legion und um so kleine wie den Kongress der « Gesellschaft der Mütter von Drillingen ». In New York fanden im vergangenen Jahr über 700 Kongresse statt, gegenüber 366 im Jahr 1945.

Rund 13 Millionen Besucher strömen jedes Jahr nach New York, und davon sind 20 % Besucher von Jahresversammlungen. Die Hotels sind an diesen Kongressen begreiflicherweise in hohem Masse interessiert. Aber doch ist es für sie nur ein, wenn auch ertragreiches Nebengeschäft. Der höchste Prozentsatz der für einen Kongress zur Verfügung gestellten Hotelzimmer in New York ist 18 % der Beherbergungskapazität. New York kommt in bezug auf die Häufigkeit von Jahresversammlungen allerdings erst an zweiter Stelle. An erster Stelle steht Chicago, das wegen seiner zentralen Lage für diese Zwecke besonders geeignet ist.

Am leersten am Wochenende

Auch an Wochenenden sind die New Yorker Hotels gut besucht, aber im allgemeinen sind am

Wochenende die Art Zimmer leichter zu bekommen, die sich jemand gerade wünscht. Das rührt daher, dass die meisten Tagungen am Montag beginnen und dass reisende Geschäftsleute ihre Reservierungen von Hotelzimmern auch auf den Montag legen.

Heute, da so wenig Hotels gebaut werden — wenn ein grosses Hotel entsteht wie das neue Statler in Los Angeles, so erregt das Aufsehen im ganzen Land — kann man kaum glauben, dass in den acht Jahren zwischen 1922 und 1929 mehr als 2000 Hotels in den Vereinigten Staaten völlig neu erbaut wurden. In Chicago allein entstanden über 11 000 Hotelräume in 5 Jahren und in New York über 52 000 im selben Zeitraum. Im Jahre 1939 waren in New York trotz der Weltausstellung, von den damals vorhandenen 130 000 Hotelräumen im Durchschnitt nicht mehr als 65 % besetzt.

Scharfe Konkurrenz ist den grossen Stadthotels in den letzten Jahren durch die in Massen aufschliessenden Motels und Auto-Courts im ganzen Land erwachsen. Manche Hotels und Hotelkonzerne haben dieser neuartigen Konkurrenz dadurch die Spitze abgeben, dass sie selbst derartige moderne Unterkünfte für Autofahrer erwarben und führen.

Die amerikanische Hotelindustrie ist davon durchdrungen, dass sie der Konkurrenz anderer Betriebsformen nur standhalten kann, wenn sie ihr Äusserstes zur Modernisierung und zur Hebung des Gästekomfortes tut. Das wird auf den Tagungen der « American Hotel Association » scharf betont. Die Milliarden Dollars, die seit dem Krieg von den amerikanischen Hotels für Modernisierung ausgegeben wurden, haben sich zweifellos jetzt bereits in höheren Einnahmen bezahlt gemacht.

Dr. W. Sch.

Amerikanisches Interesse für britische Hotels

Die Gordon Hotels Limited, der das im Londoner Westend gelegene Hotel « May Fair » sowie das Grosvenor Hotel in London und die Hotels « Metropole » in Brighton, Folkestone und Monte Carlo gehören, verhandelt mit einer amerikanischen Gesellschaft, die sich besonders für eine Beteiligung am May Fair Hotel interessiert. Bei dieser amerikanischen Gesellschaft handelt es sich um die Inter-Continental Hotel Corporation of America, die eine Tochtergesellschaft der Pan American Airways ist und die eine Anzahl grosser Hotels in Nord- und Südamerika kontrolliert. Die amerikanische Gesellschaft will die Geschäftsführung des May Fair Hotels dergestalt übernehmen, dass ihr 25 Prozent des Reingewinns abgegeben wird. Die Gesellschaft bringt, wie sie hervorhebt, « die besten fachmännischen Erfahrungen » für eine solche Hotelführung mit. Sie

ist auch bereit, wenn notwendig, ein Kapital bis zu 100 000 Pfund (gleich 1 226 000 sFr.) zu investieren und hat in Aussicht gestellt, Auslandstouristen in dem Hotel namentlich während der Wochenenden unterzubringen, in denen das Geschäft im May Fair Hotel gewöhnlich ruhig ist. Die amerikanische Gesellschaft hatte die Absicht, ein Hotel im Grosvenor Square, im Westen Londons, zu errichten, das besonders ihren Zwecken dienlich sein sollte. Nach Ansicht der Inter-Continental Hotel Corporation, dessen Vizepräsident, Mr. B. C. Calhoun, dem May Fair Hotel kürzlich einen Besuch abgestattet hat, könnte dieses Hotel unter amerikanischer Leitung einen Gewinn von jährlich 200 000 Pfund (gleich 2 452 000 sFr.) abwerfen. Auch für die anderen zum Gordon-Konzern gehörenden Hotels ist amerikanisches Interesse vorhanden. Der Vorsitzende des Konzerns, Mr. Jackson, hat sich zu Verhandlungen nach Amerika begeben.

Die Gordon Hotels Ltd. hat in letzter Zeit im Mittelpunkt schärfster Auseinandersetzungen gestanden, da der Verwaltung der Vorwurf gemacht wurde, dass ihre Geschäftsführung so mangelhaft sei, dass die Aktionäre schon seit Jahren keine Dividende mehr erhalten haben. Diese Auseinandersetzungen haben dazu geführt, dass unter Führung des jetzigen Vorsitzenden, Mr. Jackson, der ein Grosskaufmann ist, die alte Verwaltung vor einigen Monaten von einer Aktienmehrheit zu Fall gebracht worden ist, wobei Mr. Jackson den Aktienbesitzern versprach, er werde die Geschäftsführung der Gesellschaft wieder rentabel gestalten.

Inzwischen hat die Knott Hotels Corporation, New York, mit der Errichtung eines Hotel-Neubaus in der Bond Street in London begonnen, der Ende nächsten Jahres fertiggestellt sein soll. Die Baukosten werden sich auf über 500 000 Pfund (6 130 000 sFr.) belaufen. Das Hotel wird sieben Stockwerke hoch sein und 240 Zimmer umfassen, von denen nahezu die Hälfte zweibettig ausgestattet sein wird.

s. b.

Wein statt Eiswasser in einem Hotel in Dijon

In bestimmten Zimmern eines Hotels in Dijon fliesst aus zwei Hähnen zu jeder Tages- und Nachtstunde Rot- und Weisswein. Der Schöpfer dieser Neuerung namens Maillard erklärte: « Die amerikanischen Hotelzimmer sind mit drei Hähnen für Kalt-, Warm- und Eiswasser versehen. Wir sind nun der Auffassung, dass man im Burgund das Eiswasser durch Wein ersetzen soll. »

Die entsprechenden Zimmer des grossen Hotels in Dijon, die jetzt die Bezeichnung « Burgunder-Zimmer » tragen, sind mit zwei Hähnen versehen, aus welchen Rot- und Weisswein fliesst. Durch eine besondere Vorrichtung wird der Wein temperiert bzw. abgekühlt, damit die Degustierung bei der für den entsprechenden Wein geeigneten Temperatur erfolgen kann. Dem Hotelgast stehen auch die Burgunder Degustierungsschalen « Tastevins » zur Verfügung. Ohne Preiszuschlag kann nun der Hotelgast zu jeder Tages- und Nachtzeit einen ausgezeichneten Qualitätsburgunder kosten.

Der ausländische Tourist wird durch eine Gebrauchsanweisung in englischer, deutscher und französischer Sprache auf diese Neuerung aufmerksam gemacht. « Alle Länder der Welt haben ihren Reichtum, der Reichtum des Burgunds sind seine Weine. Du wirst den ganzen Tag froh sein, wenn Du beim Erwachen ein Glas Wein trinkst. »

Nachahmung in der Schweiz?

In einer Neuenburger Zeitung wird vorgeschlagen, die Hoteliers seien aufzufordern, jedem Gast, der die Nacht im Hotel verbracht hat, am Morgen je nach Wunsch ein Glas Weissen oder Roten gratis zu servieren, und zwar während der ganzen Dauer seines Aufenthaltes im Gasthaus. Zum ersten Glas soll dem Gast zudem ein hübscher Prospekt für Neuenburger Weine in die Hand gedrückt werden, der Sprüche wie beispielsweise: « Ein Glas Wein am Morgen macht fröhlich bis zum Abend » enthalten würde ...

*

Aus den edelsten Gewächsen der Champagne



Champagne
HEIDSIECK & CO. MONOPOLE
Dry Monopole (brut) Red Top (sec) Monopole (demi-sec)

JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BALE

Als Kuriosität mag man von solchen Tendenzen und Erscheinungen Notiz nehmen. Wir vermögen nicht zu glauben, dass die Einrichtung eines Weinlagers im Hotelzimmer, aus dem der Wein nach Belieben wie heisses und kaltes Wasser fliesst, bei uns Schule machen wird. Ökonomische Gründe sprechen gegen solche kostspielige Installationen, die keinem wahren Bedürfnis entsprechen. Der Wein will zu Mahlzeiten und in geselligem Kreis in der Gaststube genossen werden. Und je nachdem will der Gast sich für Weisses oder Roten, und zwar für einen bestimmten Weisses oder Roten entscheiden. Ein Weinlagers im Hotelzimmer, aus dem nur ein Standardwein fliesst, kann somit den individuellen Geschmacksrichtungen der Weintrinker nicht Rechnung tragen. Und ein wie grosser Prozentsatz der Hotelgäste gehört schon zu der Kategorie jener Weintrinker, die beim

Zubettegehen im Schlafzimmer glauben, ein Glas Wein nicht entzücken zu können und schon beim Aufstehen das Bedürfnis nach Weingeuss empfinden? Es kann auch nicht Aufgabe der Hotellerie sein, den stillen Trunk — nebenbei bemerkt zum Schaden des Servierpersonals — zu fördern. Sie hat andere Investitionsaufgaben, um Komfort und Gastlichkeit zu heben, als den «fließenden Wein» im Hotelzimmer zu installieren. Selbst wenn der Bund zur Hebung des Weinabsatzes solche Investitionen eines Tages finanzieren sollte — was tut man heute nicht dem Wein zuliebe! —, so müsste man entschieden nein sagen. Mit dieser Auffassung glauben wir uns sogar in Übereinstimmung mit Herrn Peter von Roten, der bekanntlich im Weintrinken eine «sakrale» Handlung erblickt, zu befinden und daher wohl auch ein Anwalt gastronomischer Kultur ist.

Verkehrsdirektor L. E. Pessina †

Am vergangenen Samstag wurde in Sursee (Kt. Luzern) die sterbliche Hülle von Herrn Luigi Emilio Pessina der Erde übergeben. Im letzten Sommer hatte der Verwaltungsrat der Hotels Seiler AG, Zermatt, den hervorragenden Verkehrs- und Propagandafachmann in die Geschäftsführung dieses verzweigten Unternehmens berufen. Seiner nie erlahmenden Schaffensfreude eröffnete sich damit ein neues, interessantes Arbeitsgebiet. Doch sollte dieses Wirken, das vielsprechend begann, nicht von langer Dauer sein. Mitten in der Arbeit trat der Tod unerwartet an ihn heran.

Seiner verehrten Gattin und seinen Angehörigen sprechen wir unser tiefempfundenes Beileid aus, im Bewusstsein, dass Hotellerie und Fremdenverkehr einen grossen Förderer und Freund verloren haben. Mit Recht schreibt z. B. das Luzerner «Vaterland»:

«Wenn Luzern als Fremdenplatz seine Bedeutung trotz der Wirren eines Zweiten Weltkrieges zu behaupten vermochte, so darf dieses Verdienst Herrn Direktor L. E. Pessina zuerkannt werden.»

Wir geben nun das Wort Herrn Dr. Franz Seiler, Zürich/Zermatt, der letzten Samstag, als der Verstorbene auf dem Dägerstein in Sursee vor einer grossen Trauerversammlung der gewählten Erde zur letzten Ruhe anvertraut wurde, am offenen Grab im Namen aller vertretenen touristischen Organisationen — so vor allem im Auftrage des Verbandes schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren, der Verkehrskommission von Luzern, des Skiklubs Luzern, des Verkehrsverbandes des Kantons Waadt, der Propagandakommission vom Genferseebereich, des Kur- und Verkehrsvereins sowie des Werbesyndikates Zermatt und der Hotels Seiler AG, Zermatt — das Wirken und Wesen des Verstorbenen folgendermassen würdigte:

«Es ist mir die ebenso schmerzliche wie ehrenvolle

Pflicht zuteil geworden, am Grabe unseres unvergesslichen, nach menschlichem Ermessen viel zu früh in die ewige Heimat aberufenen Herrn Direktor Luigi Emilio Pessina ein Wort des Abschieds, ein Wort des Dankes zu sprechen und der tapferen Gattin sowie allen Familienangehörigen des Verstorbenen unsere tiefempfundene Anteilnahme an dem schweren Leid auszusprechen, das über sie hereingebrochen ist.

Lassen Sie mich auf einige Marksteine am Wege des reichen Lebens unseres lieben Heimgegangenen hinweisen, der im Jahre 1898 in Lignoretto geboren wurde und einer alten Tessiner Patrizierfamilie entstammte: auf die glückliche Kindheit unter der Obhut angesehener, kultivierter Eltern — der Vater war ein künstlerisch hochstehender Bildhauer — auf die erfolgreiche Schulzeit im Tessin, in Basel und im Welschland, auf die dreijährige Banklehrezeit in Lugano und in Mailand, auf den Besuch der Mercantile School in London, sodann — nach dieser systematischen Heranbildung im Kaufmännischen und im Sprachlichen — auf seine erste Stelle als Hotelsekretär der Villa d'Este in Como, ein glänzendes Debut, das zu seiner Ernennung als Propagandachef der Società Grandi Alberghi di Salsomaggiore und schon drei Jahre später zur Berufung als Verkehrsdirektor von San Remo führte. Dort leitete der sprachkundige, tatkräftige junge Mann während vier Jahren das weitverzweigte Fremdenverkehrsamt und organisierte die berühmten Blumenfeste, die internationalen Golf-, Tennis- und Reittourniere sowie die Schachweltmeisterschaften, lauter Erfolge, welche die Grundlage dafür bildeten, dass unser nach einem Wirkungsfeld in der Heimat Umschau haltender Freund im Jahre 1931, als er sich um die freigewordene Stelle des Verkehrsdirektors von Luzern bewarb, als der bestqualifizierte Anwärter aus einer stattlichen Zahl von Kandidaten heraus gewählt wurde.

Luzern blieb für L. E. Pessina 16 Jahre lang der Mittelpunkt einer überaus intensiven und vielseitigen, aber auch dornenvollen, weil durch die Wirtschaftskrisen der 30er Jahre und die Weltkriegskatastrophe der 40er Jahre überschatteten Tätigkeit. Es war eine umfassende Wirksamkeit, deren Höhepunkt zweifellos die Schaffung der internationalen musikalischen Festwochen bildete, die der Verstorbene mit Recht als den Haupterfolg seiner Luzerner Zeit betrachtete. In seinem Curriculum vitae steht hierüber das für die bescheidene Art des Initianten kennzeichnende Wort: «Wir hatten das grosse Glück, mit Maestro Arturo Toscanini starten zu können.»

In diese bewegten Luzerner Jahre des Verstorbenen fallen jährlich unternommene, ausgedehnte Propagandareisen in Europa und Übersee, zahlreiche grosse Kongresse und internationale Veranstaltungen, die Anknüpfung und der Ausbau unzähliger, für Luzern und die ganze Schweiz bedeutsam gebliebener Beziehungen zu den Reisebureau- und Pressekreisen des In- und Auslandes, die Mitwirkung bei der Gründung der Internationalen Skat-Organisationen, die Gründung des Skaklubs Luzern, dessen einziges Ehrenmitglied er war.

Der Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren, den Herr L. E. Pessina von 1939 bis 1943 präsidierte, der Vorstand der Schweizerischen Verkehrszentrale, der Publizitätsdienst der SBB sowie zahlreiche Regionalkommissionen und Arbeitsausschüsse sicherten sich in jenen Jahren die Mitwirkung des hochgeschätzten, durchwegs gründlich unterrichteten, klar disponierenden, klug und konziliant urteilenden Luzerner Verkehrsdirektors. Mit besonderer Verehrung pflegte der Verstorbene von den markanten Luzerner Persönlichkeiten zu sprechen, mit denen ihn seine berufliche Arbeit hauptsächlich zusammengeführt hatte, so vor allem von Stadtpräsident Dr. Zimmerli, Oberstadtdirektor Hans Pflyfer von Altshofen und Oscar Hauser, die ihm alle im Tode vorangegangen sind.

Nach seinem Rücktritt als Verkehrsdirektor von Luzern war der Verewigte während zweier Jahre Propagandachef der Swissair, setzte hierauf einige Monate aus, um sich gesundheitlich zu erholen, und wurde im Frühjahr 1950 als Nachfolger seines Freundes R. A. Ablas zum Verkehrsdirektor von Montreux gewählt, wo er innerhalb des Zeitraums von zwei Jahren eine überaus konstruktive, für diesen wichtigen Platz und das Gebiet des Lac Léman sehr erfolgreiche Tätigkeit entfaltete. Wegen aufreibender Meinungsverschiedenheiten im Schosse der leitenden Instanzen sah sich Herr Pessina Ende April 1953 zu seinem Leidwesen veranlasst, den Rücktritt zu erklären, ein aufgezwungener Verzicht, der seine feinerweise Natur vermutlich tiefer erschütterte und einschneidender verletzte, als es nach aussen hin den Anschein haben mochte.

Um so freudiger ergiff Herr Pessina sehr bald darauf die sich ihm bietende Gelegenheit, als Propagandaleiter in die Direktion der Hotels Seiler AG, Zermatt, einzutreten. Damit erfüllte sich der Lieblingwunsch des Verstorbenen, auf die Ursprünge seiner beruflichen Laufbahn zurückgreifen und die

gewonnenen Erfahrungen, Beziehungen und Kenntnisse in den Dienst eines verzweigten Privatunternehmens stellen zu können. Was der Verstorbene in dieser Position während der 4–5 Monate, die ihm der Herr über Leben und Tod noch zugedacht hatte, zu leisten und anzubahnen imstande war, erscheint als geradezu bewundernswürdig und wird bestimmt wegliegend bleiben für die Fortsetzung des begonnenen Werkes.

Verehrte Trauerversammlung! Dies ist, nur ganz kurz und flüchtig skizziert, der weitgespannte äussere Rahmen, der ein Lebens- und Menschenbild von aussergewöhnlicher Harmonie, Feinheit und Innerlichkeit umschliesst.

Der Verstorbene war alles andere denn ein Blender oder Bluffer, alles andere als ein Streber und Effekthascher. Das Werk, dem er diente, die Sache, die er zu vertreten hatte, standen ihm stets viel höher als persönliche Geltung oder materieller Gewinn. Nie machte er Aufhebens von sich. Mit seiner tieferen, sonoren, warmen Stimme griff er gewissermassen «con sordino-meza voce» in die Diskussion um die Fachprobleme ein, die er beherrschte, wie nur selten einer. Und dergestalt — in dieser vornehmen, ruhigen, aufdringlich-aufmerksamen Art — wusste er um so eindrücklicher und nachhaltiger für seine wohlüberlegten Gedanken und Projekte, für die Qualität der Fremdenverkehrseinrichtungen, für die Schönheit des Landes, für die Eigenständigkeit des Volkes, für alles das zu werben, was ihm zutiefst am Herzen lag. In seinem den inneren Werten des Lebens zugewandten Wesen barg sich die gesammelte Energie eines konzentrierten Denkens, einer methodisch zielstrebigem, ungemein beharrlichen Willenskraft und eines tiefgründigen, menschenkundigen, durch und durch edlen Gemüts.

Kein Wunder also, dass dieser gewissenhafte Mann seinen Mitarbeitern und Mitmenschen Zutrauen einflusste, dass er zu überzeugen vermochte, dass von ihm und seiner stillen Güte ein gewinnender Charme ausstrahlte, ein freundlich winkendes Licht, das noch lange weiterleuchten wird!

Leiden und Prüfungen sind unserem verblichenen Freund nicht erspart geblieben. Der Allmächtige, auf den er in kindlich starkem Glauben immerfort sein Vertrauen setzte, liess ihn nie im Stich und schenkte ihm in entscheidender Stunde — in der Person von Hedwig Theiler aus Sursee — eine Lebensgefährtin, mit der er treu und innig verbunden blieb und die ihn wie ein heller, guter Schutzgeist durch Freude und Schmerz begleitete, bis in die plötzlich hereinbrechende Todeskrankheit, bis ins Sterben hinein. Von ihrem heiteren Sinn und ihrer hingebungsvollen Pflege umhüllt, inmitten der geliebten ewigen Berge, legte er seine Seele in die Hand des Schöpfers zurück.

In dieser Trauerstunde erfüllt uns das Herzensbedürfnis, dem Lenker aller Dinge dafür Dank zu sagen, dass es uns vergönnt war, einem solchen Freund und Mitarbeiter zu begegnen. Aber auch er, den wir heute beweinen, Luigi Emilio Pessina, verdient unserer tiefen Dank, ja den Dank des ganzen Landes für sein segensreiches Wirken, für sein er-



RELAVIT Geschirrwaschmittel für Automaten reinigt rasch, gründlich, sparsam auch wenn noch so schmutzig.

RELAVIT

Verhindert jeden Kalkbelag, macht Geschirr und Besteck schonend blitzsauber. Verlangen Sie Muster und Offerte.

Van Baerle & Cie. AG. Münchenstein Tel. (061) 905 44

Zu verkaufen erstklassige

Couchbetten

mit Federkernmatratze, komplett, aus Reserve, günstig, Garantie. Anfragen unter Chiffre A R 2900 an die Hotel-Revue, Basel 2.

TESSIN - Zu verkaufen

schöne Liegenschaft

mit 13 neu umgebauten Ferienwohnungen, komfortabel eingerichtet, 45 Betten, 1-3-Zimmerwohnungen mit Küche, Duschen, Bad, Terrassen, etwa 1000 m² Land, ganzes Jahr geöffnet. Offerten an V. E. La Residenza, Muraltio-Locarno, Tel. (083) 744 92.

HOTEL-

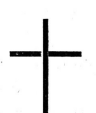
IMMOBILIEN-ZÜRICH

AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

P. Hartmann

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

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



Tieferschüttet erfülle ich die schmerzliche Pflicht, Sie vom Hinschied meines geliebten Gatten

Herrn

L. E. PESSINA-THEILER

Mitglied der Direktion der Hotels Seiler AG., Zermatt

in Kenntnis zu setzen, der heute nach kurzer Krankheit im Alter von 56 Jahren unerwartet rasch in die ewige Heimat aberufen wurde.

Ich bitte, dem lieben Verstorbenen ein gutes Andenken zu bewahren und seiner im Gebete zu gedenken.

Zermatt und Sursee, den 6. Januar 1954.

In tiefer Trauer:

Hedi Pessina-Theiler und Anverwandte.

Beerdigung fand statt.

Gesucht auf 15. Februar 1954 für Hotel mit 40 Betten (Jahresbetrieb): tüchtige, selbständige

Köchin

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre W 5 2921 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Confiserie-Tea Room, centre Lausanne, demande

contrôleur/se

pour entrée à convenir. Offres avec curriculum, copies de certificats, photo et prétentions sous chiffre OFA 8019 L à Orell Füssli-Annonces, Lausanne.

Gesucht selbständige, tüchtige

I. Buffetdame

Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten an Familie K. Steffen, Restaurant «Du Nord», Zürich, Bahnhofplatz.

Tuberkuloseheilstätte sucht einen tüchtigen

Alleinkoch

Modern eingerichtete Küche, gute Arbeitsbedingungen. Offerten mit kurzem Lebenslauf, Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch bei freier Station erbeten unter Chiffre OFA 3080 R an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Winterthur UNFALL

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Vergünstigungen

für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Drüthhaftpflicht- und Unfallversicherungen für das Personal.

MOBILIAR

Kompl. Betten (auch ältere)

Lavabos (nur guterhaltene)

Stühle, kompl. Bar oder Carnotet

gegen bar gesucht.

Elofferten an Postfach 62, Terzitet (Montreux).

Grösseres Stadt-Restaurant sucht in Jahresstelle

Allgemeingouvernante für Betrieb mit 50-60 Angestellten als Vertrauensperson

Restauranttöchter sprachkundig

Buffettöchter

Commis de bar im Spieleservice bewandert

Commis-Pâtissier

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre S R 2974 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wählen Sie das beste, wählen Sie

RESINFLEX

für Wandverkleidung und Polsterüberzüge

Storenstraße AG, Aarau, Feerstr. 10, Tel. 064 / 2 52 92

hebendes Beispiel, für seine schöne, zeitlebens aus dem unversiegbaren Quellgrund christlicher Humanität schöpfende Menschlichkeit.

L. E. Pessina †

Samedi dernier, la dépouille mortelle de Luigi Emilio Pessina a été rendue à la terre à Sursee dans le canton de Lucerne. La nouvelle de son décès prématuré, alors qu'il venait depuis quelques mois d'être attaché à la direction générale des Hôtels Seiler S.A. à Zermatt, a surpris ceux qui le connaissaient. C'est en effet en pleine activité qu'il a été frappé par la mort, à l'âge de 56 ans.

Lors des obsèques, qui se déroulèrent en présence d'une nombreuse assistance, le Dr Franz Seiler, Zurich/Zermatt, prit la parole au nom des organisations touristiques — en particulier de l'Association suisse des directeurs d'office de tourisme, des commissions touristiques de Lucerne et de la région du Léman, des offices vaudois et lucernois de tourisme, des associations touristiques de Zermatt, ainsi que des Hôtels Seiler S.A. — pour rappeler la brillante carrière du disparu et pour témoigner de l'œuvre qu'il a accomplie en faveur de notre tourisme. Nous résumons brièvement ci-après la belle allocution de notre président central, allocution dont nos lecteurs trouveront ci-dessus le texte original.

Né à Ligornetto, en 1898, d'une vieille famille patricienne tessinoise, L. E. Pessina fit d'abord des études commerciales au Tessin, à Bâle, en Suisse romande et à Londres, vouant tous ses soins à posséder parfaitement nos trois langues nationales et l'anglais. L'hôtelier l'intéressait et sa première place fut celle de secrétaire à l'Hôtel de la Villa d'Este à Come. Ses brillants débuts lui valurent d'être appelé comme chef de propagande de la Società Grandi Alberghi di Salsomaggiore et comme directeur de l'office de tourisme de San Remo. En 1931, il postula le poste de directeur de l'Office de tourisme de Lucerne, poste qu'il devait occuper jusqu'en 1946. Ce qu'il a fait pour Lucerne, nous le trouvons résumé par cette phrase du journal lucernois «Vaterland» qui écrivait:

«Si, malgré les bouleversements d'une deuxième guerre mondiale, Lucerne a conservé son importance de centre de tourisme, c'est indubitablement aux mérites de M. L. E. Pessina qu'elle le doit.»

C'est en effet à lui que revient l'idée et la création des semaines musicales internationales de Lucerne qui connaissent un succès considérable et qui placent Lucerne parmi les centres culturels de l'Europe. Après avoir été pendant deux ans chef de propagande de la Swissair, il succéda au printemps 1950 à son ami R. A. Alblas comme directeur de l'office de tourisme de Montreux. Il se dévoua également sans compter pour faire connaître la Riviera vaudoise et, là encore, son activité fut extrêmement fructueuse. Ayant quitté, bien à regret, cette région à laquelle il s'était attaché, il revient à ses premiers amours, c'est-à-dire à l'hôtellerie, acceptant de remplir les fonctions de chef de

propagande à la direction des Hôtels Seiler S.A. à Zermatt. Comme de coutume, il se consacra entièrement à sa tâche et son œuvre à Zermatt, bien que trop courte laissera certainement d'heureuses traces.

L. E. Pessina était un modeste qui ne cherchait pas à se mettre en valeur ou à tirer matériellement profit de la cause qu'il servait. On appréciait son intelligence claire, son esprit conciliant et surtout sa connaissance profonde de tout ce qui touchait au tourisme et à l'hôtellerie. Il possédait une énergie considérable, une force de concentration et de volonté qui, alliées à un tempérament méthodique et précis, ainsi qu'à une ténacité exceptionnelle, lui permettaient d'atteindre presque toujours le but qu'il s'était fixé.

L. E. Pessina manifesta encore l'intérêt qu'il portait au tourisme en étant toujours un membre actif de l'Association suisse des directeurs d'offices de tourisme, qu'il présida de 1939 à 1943, et en fondant le Skai-Club de Lucerne.

Nous prions son épouse, Madame Hedwig Pessina-Theiler, si brutalement frappée dans ses affections par la perte de l'homme remarquable que fut L. E. Pessina de trouver, ici aussi, l'expression de notre profonde sympathie.

Nouvelles de la Swissair

Des vols de nuit entre Londres et Genève

Le service hebdomadaire de nuit à tarif réduit pour les sports d'hiver que les compagnies BEA et Swissair ont récemment introduit entre Londres et Zurich a fait, ces derniers temps à Genève, l'objet de divers articles de presse.

Travaillant en pool, les deux compagnies doivent, du 19 décembre 1953 à fin mars 1954, exécuter chacune quinze vols de nuit entre Londres et Zurich à raison d'un vol par semaine. En ce qui concerne la Swissair, c'est la première fois qu'elle exploite un service de nuit en hiver. Elle le fait à titre d'essai et pour des raisons de concurrence. Pour les mêmes raisons, il a été nécessaire d'appliquer un tarif sensiblement réduit. Il ne couvrirait les frais qu'au cas où le coefficient d'occupation soit exceptionnellement élevé. Vu ce risque et pour éviter que ces vols portent préjudice aux lignes de jour, cette expérience ne pouvait se faire que sur une base très restreinte. D'où le nombre réduit des vols envisagés.

Le public, en Europe, n'a pas encore l'habitude des services aériens de nuit. Si l'on ne veut pas qu'ils provoquent des pertes financières, il faut être très prudent lors de leur introduction et de leur extension. Quand on tente un essai sur une ligne où les conditions sont particulièrement propices, cela ne signifie pas que l'on puisse l'étendre automatiquement à une ligne parallèle. Le risque financier serait beaucoup trop grand. Ceci est spécialement valable pour des services de nuit en hiver, car nous n'avons pas encore d'éléments d'appréciation dans ce domaine. En l'occurrence, les précisions indiquaient l'existence d'un potentiel de trafic particulier à destination de Zurich.

Dispensations et Dienstverlegungen

Die Übersicht der militärischen Unterrichtskurse 1954 ist soeben in der Tagespresse veröffentlicht worden.

Jeder dienstpflichtige Hotelangestellte sollte, um über den Zeitpunkt seiner Dienstleistung orientiert zu sein, sich anhand des Militärschulthebens und im Zweifelsfalle beim zuständigen Kreiskommando oder bei seinem Einheitskommandanten jetzt schon erkundigen, wann er seinen Militärdienst zu leisten hat. Aber auch der Arbeitgeber hat ein Interesse daran, zu wissen, wann der Angestellte zur Erfüllung seiner Wehrmannspflichten einrücken muss. Gesuche um Dispensationen oder Dienstverschiebungen haben in der Regel keinen Erfolg mehr, wenn das Gesuch erst nachträglich, wenn der Dienstpflichtige bereits im Besitz des persönlichen Aufgebotes ist, gestellt wird.

Wir empfehlen daher unseren Mitgliedern dringend, sich sofort über Zeit und Dauer der Militärdienstleistung des männlichen Personals zu informieren, um allenfalls sich aufrufende Gesuche um Dispensationen oder Dienstverlegung rechtzeitig einreichen zu können.

Nachdrücklich sei auf folgende Bestimmung betreffend Dispensation aufmerksam gemacht:

C'est la raison pour laquelle l'essai devait être tenté sur cette ligne.

La Swissair n'a pas agi autrement lorsque, l'été dernier, elle a ouvert sur la seule ligne Genève-Paris un service quotidien de nuit à tarif réduit. Ce service fut, de loin, plus important que celui dont nous parlons. La Swissair exécuta, en effet, 121 vols au total qui donnèrent, du reste, des résultats favorables. Et, bien que ne bénéficiant pas d'une liaison analogue, les milieux zuricois ne présentèrent aucune réclamation.

Le nouveau service de nuit Londres-Genève pour les sports d'hiver se développe de façon encourageante. Il est donc possible, aujourd'hui, d'envisager la prochaine introduction de services analogues à tarif réduits entre Londres et Cointin, conformément au désir exprimé à Genève. Les autorités britanniques ont déjà fait connaître leur accord. D'autre part, nous avons demandé l'approbation du tarif par l'IATA. Cette dernière prescrit un délai de vingt jours avant que soit homologué un nouveau tarif, ceci pour permettre aux compagnies intéressées de présenter leurs éventuelles objections. En cas d'opposition d'une compagnie, le tarif spécial proposé ne pourrait pas être appliqué. Si aucune difficulté ne surgit, les vols de nuit Londres-Genève pourront commencer vers la fin de ce mois. Ils seront maintenus jusqu'à fin mars.

Pour favoriser les sports d'hiver

Dans la période du 26 décembre 1953 au 30 avril 1954, Swissair accordera des facilités spéciales pour

«Dispensationen werden nur in begründeten Ausnahmefällen bewilligt. Gesuche von Unteroffizieren und Mannschaften sind unter Beilage des Dienstbüchleins sowie der nötigen Beweismittel möglichst frühzeitig an die Militärbehörde des aufbietenden Kantons (DB Seite 8) zu richten. Gesuche von Offizieren sind ohne Dienstbüchlein auf dem Kommando-Dienstweg einzureichen. Alle Gesuche sind eingehend zu begründen und persönlich zu unterzeichnen. Gesuche von Dritten (Arbeitgeber usw.) sind vom Wehrmann mitzuunterzeichnen. Der durch Dispensation versäumte Dienst ist nachzuholen.»

Es ist zu hoffen, dass bei den militärischen Stellen das Verständnis vorhanden ist, dass man nicht mehrere Angestellte aus dem gleichen Betrieb in der gleichen Zeit oder mitten aus der Saison heraus zum Militärdienst aufbieten kann, wodurch der Hotelbetrieb in empfindlicher Weise gestört würde, zumal in einer Zeit der Personalknappheit, wo Ersatz praktisch gar nicht beschafft werden kann. Hier darf die Hotellerie erwarten, dass ihren Betriebserfordernissen durch ein vernünftiges Entgegenkommen in der Behandlung von Dienstverlegungsgesuchen Rechnung getragen wird.

le transport de leurs skis aux passagers venant en Suisse pour se livrer aux sports d'hiver.

Le transport de skis bénéficiera de tarifs spéciaux très avantageux et, pour autant que le total des bagages du passager y compris les skis ne dépasse pas la limite de poids autorisée, ils seront transportés gratuitement.



This is the Gin

Gordon's

the heart of every good cocktail:
for gin-fizz, gin and tonic, vermouth-gin a.s.o.

Sole Distributors: Jean Haecy Import A.G. Basel

L'OVOMALTINE chaude

et la bonne manière de la servir.



Si vos hôtes demandent une Ovomaltine chaude, servez-leur une tasse de lait chaud (jamais bouillant) avec un sachet d'Ovomaltine. Pour une portion servez-leur du lait dans un pot avec 2 sachets d'Ovomaltine. Un peu de sucre sur une soucoupe est toujours le bienvenu. — L'Ovomaltine chaude se sert toujours dans une tasse et jamais dans un verre ou dans le gobelet-mélangeur.

Dr A. WANDER S.A., BERNE
Téléphone (031) 55021

Sind Sie an der Automobilisten-Kundschaft interessiert?

Mehr Gäste und mehr Logiernächte, mehr Umsatz und mehr Verdienst, auch bei ungünstiger Witterung, bringt Ihnen die wetterunabhängige Automobilistenkundschaft ein, welche sich auch wochentags und vielfach überhaupt während des ganzen Jahres unterwegs befindet.

Nützen Sie diese für Ihr Haus interessanten Vorteile während der nächsten Jahre noch mehr aus, indem Sie sich im einzigen OFFIZIELLEN AUTOMOBILFÜHRER DER SCHWEIZ, im roten CH-Führer, eintragen lassen. Wie der Bahnbenützer seinen Fahrplan, so wird der rote CH-Führer von Zehntausenden von Automobilisten immer wieder konsultiert.

Eine Empfehlung darin bedeutet eine jahrelang wirkende Dauerwerbung für Ihr Haus. Neben seiner starken Verbreitung im Inland wird der rote CH-Führer im Ausland von Hunderten von Automobil- und Touring-Clubs, Buchhandlungen und Reisebüros konsultiert und verkauft.

Ende April erscheint die Ausgabe 1954/1955

Diese wird demnächst abgeschlossen. Sind Sie darin vertreten? Wenn nicht, schicken Sie uns unverzüglich nachstehenden Coupon ein, worauf Sie unverbindlich nähere Einzelheiten erfahren werden.

Da schon die früheren Ausgaben — welche nur alle 2 Jahre erscheinen — binnen kurzem ausverkauft waren, ist Ihnen volle Gewähr geboten, dass sich diese Propaganda auch für Ihr Haus lohnt. Zahlreiche Hotels, Restaurants usw. figurieren schon seit 30 Jahren darin!

Hier abtrennen

An die Administration des Offiz. Automobilführers der Schweiz, Bern, Nordring 4

Geben Sie uns bitte, ohne jede Verpflichtung für uns, nähere Aufschluss über eine Eintragung unseres Hauses in der nächsten für die beiden Jahre 1954 und 1955 gültigen Ausgabe.

Adresse:

Haus und Unterschrift:

Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ



Von HEINZ auch die feine Worcestersauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

Gesucht für Sommersaison 1954, mit Eintritt auf 1. April 1954

Sekretärin

für Journalführung, Kassa und Telefon-
Offerten sind zu richten an Schlosshotel Breiten-
borg, Seengen (Aargau).

Markt- und Situationsbericht

Mitgeteilt von der Direktion der Howeg

Der schweizerische Index der Grosshandelspreise ist in den letzten Monaten bemerkenswert stabil gewesen. Seit Beginn des Jahres 1953 hat sich der Totalindex um 2,6% gesenkt. Dabei verzeichnen die Nahrungsmittel gegenüber dem Januar 1953 eine leichte Erhöhung von 206 auf 209 Punkte, die aber durch den Rückgang der Roh- und Hilfsstoffe und der Futtermittel nach unten korrigiert worden ist. Das Ansteigen des Nahrungsmittelindex im November haben anziehende Preise für Kälber, fette Schweine, Speisekartoffeln und Ölfrüchte verursacht. Andererseits befinden sich in der gleichen Zeit grosses Schlachtvieh, Importeure, Zucker, Reis und Hülsenfrüchte leichte Preisrückgänge zu verzeichnen.

Am 24. November ist in Bern ein neuer Handelsvertrag mit der Tschechoslowakei unterzeichnet worden. Er gleicht in den meisten Bestimmungen demjenigen, der seit 1948 zwischen der Schweiz und Russland besteht. Seine Gültigkeit ist auf fünf Jahre angesetzt, mit automatischer Verlängerung unter Berücksichtigung einer sechsmonatigen Kündigungsfrist. Ob dieser neue Handelsvertrag eine praktische Bedeutung erhält, hängt davon ab, ob die Tschechoslowakei zu Warenlieferungen nach der Schweiz befähigt ist und ob sie unsere Qualitätsansprüche sowie der Konkurrenz unserer westlichen Handelspartner die Stirne bieten kann.

Mit Recht ist in letzter Zeit von wirtschaftlichen Organisationen nachdrücklich auf die Gefahren hingewiesen worden, welche das dauernde Absinken unserer Importe für die schweizerische Exportwirtschaft, und zu ihr gehört auch die Fremdenindustrie, haben kann. Die Zeiten, in denen unsere ausländischen Handelspartner im Notfall mit Gold bezahlen konnten, sind vorbei. Wenn auch die multilaterale Verrechnung des Verkehrs zwischen den OEEC-Ländern für die letzten Jahre eine willkommene Überbrückung von Guthabenspitzen gebracht hat, so musste doch die Schweizerische Eidgenossenschaft bereits mit der Übernahme eines Kredites von 1500 Mill. Franken einspringen. Dass diese Entwicklung nicht unendlich weiter gehen kann, ist klar, und wir müssen uns mit der Tatsache abfinden, dass wir auf die Dauer nur ungefähr für so viel Franken Ware und Leistungen ausführen können, als wir anderseits bereit sind, von unseren Handelspartnern abzunehmen und zu importieren.

Der Weinmarkt im Tirol

Eine persönliche Einkaufsreise des Berichterstatters hat uns ein klares Bild über die Lage am Tiroler Weinmarkt vermittelt. Dabei haben sich die in früheren Berichten angedeuteten Tendenzen als die Tatsachen entsprechend erwiesen. In einigen Gebieten um Bozen herum, insbesondere aber im Überetsch, sind zum Teil überdurchschnittlich grosse Erntemengen eingebracht worden. Der regnerische Sommer 1953 liess die überladenen Stöcke ihrer Trauben nicht ausreifen, so dass das Gros der Hügelschneide zum Teil unter 10 Grad Alkohol wog. Solche Weine kommen natürlich für den

Export nach der Schweiz nicht in Frage. Sie fanden aber in Mittel- und Südtal den schlanken Absatz zu verhältnismässig guten Preisen. Andererseits sind zweifellos aus dem Süden hochgradige Coupageurweine heraufgekommen, welche den geringen Gradationen «auf die Beine» helfen sollen. Denn selbst in den bevorzugten Qualitätslagen blieben die Gradationen um durchschnittlich ein Grad hinter den letztjährigen zurück. Unter diesen Umständen muss mit der grössten Vorsicht an die Auswahl der für die hohen Schweizer Ansprüche genügenden und geeigneten Weine herangeführt werden. Andererseits sind die vorhandenen wirklich guten Partien seltener und kleiner als je zuvor.

Das aus dieser Sachlage entstandene Unterangebot an guten Exportweinen kommt in einem massiven Preisanstieg schon jetzt zum Ausdruck, und es ist damit zu rechnen, dass im nächsten Frühjahr noch höhere Preise bezahlt werden. Kalterer-See-Auslesen mit über 11 Grad Alkoholgehalt kosten 1000 bis 1500 Lire mehr als letztes Jahr, St. Magdalener 500 bis 1500 Lire. Einzig die Grieser Lagrein-Weine machen bezüglich Preis eine Ausnahme. Die Nachfrage nach dieser Provenienz ist in den letzten Jahren stark zurückgegangen, was einen gewissen Aufstau alter Weine von einem Jahrgang zum anderen zur Folge hatte. Obschon die grosse Nachfrage des Inlandes letzten Herbst dann auch die Lagrein-Keller zu leeren vermochte, traut man sich offensichtlich nun doch nicht, den Bogen zu überspannen, sondern man zieht vor, die Gelegenheit zur Rückgewinnung verlorenen Bodens auszunützen. Natürlich sind auch die Lagrein-Weine schwächer als letztes und vorletztes Jahr. Sie dürften aber unserer Meinung nach besonders im nächsten Sommer von angenehmer «Süffigkeit» sein und dabei nur unwesentliche Preiserhöhungen erfahren.

Import-Geffügel

Bresse-Poulets werden in der Schweiz wegen ihres anhaltend zu hohen Preises nur noch ganz vereinzelt verlangt. An ihre Stelle sind mit gutem Erfolg holländische Milchmast-Pouleten getreten. Die Geflügel-Pest scheint in Holland abzuflauen. Sämtliche zu importierenden Partien müssen aber immer noch eine Quarantäne in einem Grenzkühlhaus durchmachen und können erst nach gründlicher Untersuchung durch das Eidg. Bakteriologische Institut verzollt werden. Beanstandungen wegen Verseuchung sind aber in letzter Zeit nur noch ganz vereinzelt festzustellen. — Für kurant Ansprüche erobert sich Dänemark den Schweizer Markt je länger je mehr. Man hat dort gelernt, sauber zu schlachten und nach Gewicht, und Qualität exakt auszusortieren. Auf die Weihnachts- und Neujahrs-Feiertage haben die Preise sofort greifbarer Ware angezogen. Kleinstware (500 bis 600 g) wird bereits rar, wogegen ausgewachsene Ware in genügenden Mengen angeboten wird.

Kaffee

Neue Berichte aus Südamerika melden eine verschärfte Haasse, die von Brasilien ausgeht und auf die erhöhte Finanzierungsbasis der dortigen Regierung zurückzuführen sei. In Costa Rica und Guatemala sollen sich massive deutsche Käufe im Sinne einer Preiserhöhung bemerkbar machen.

Personalfeiern

Personalfeier im Hotel Bellevue-Palace, Bern

Es ist ein schönes Zeichen echter Hotelier-Tradition, wenn sich die verantwortliche Leitung eines Hauses mit ihrem Personal zur Weihnachtsfeier zusammenfindet.

In Wahrung dieses schönen Brauches hat auch unser verehrter Direktor, Herr Alfred Krebs, sein zahlreiches Personal mit den Angehörigen der verheirateten Angestellten — was dankbar erwähnt sei — am 22. Dezember zur Weihnachtsfeier und Ehrung langjähriger Mitarbeiter eingeladen.

Im vollbesetzten Festsaal, wo ein prächtiger Christbaum der Feier einen würdigen Rahmen verlieh, konnte Herr Direktor Krebs anfangs seiner Begrüssung eine ganze Anzahl unserer verehrten, langjährigen Hotelgäste, welche durch ihre Anwesenheit die Verbundenheit mit der Direktion und dem Personal bekundeten, willkommen heissen. In seiner Ansprache an das Personal dankte Herr Krebs allen für die treue Mitarbeit und würdigte das gute Einvernehmen und die flotte Zusammenarbeit zwischen Prinzipalschaft und Personal.

Nachdem die Auszeichnung einer Anzahl langjähriger Angestellter vorgenommen war, wurde von ihm für jeden Angestellten eine Gratifikation überreicht, welche je nach Dienstjahren und Leistungen namhafte Beträge erreichte; diese Aufmerksamkeit auf die Festtage hin wurde von allen Anwesenden mit grosser Freude und Dankbarkeit vermerkt. Wir alle danken unserem Direktor für sein Wohlwollen und seine soziale Aufgeschlossenheit.

Der gemütliche Teil des Abends erhielt ebenfalls eine besondere Note durch musikalische Darbietungen und humorvolle Einlagen. Alle Ausführenden, auch diejenigen des Unterhaltungssorchesters, rekrutierten sich aus dem Angestelltenstab des Hauses; ihnen allen gebührt ebenfalls unser Dank. Zum guten Gelingen dieser würdigen Feier sowie der frohen Stimmung haben auch Küche und Keller das ihrige beigetragen.

Die Genugtuung und Freude, welche alleits zum Ausdruck kamen, liessen erneut erkennen, dass nur gegenseitige Wertschätzung und Achtung auch beiderseits Zufriedenheit zu erzeugen vermögen — in diesem Geist wünschen wir unserem «Bellevue-Palace» weiterhin ein glückliches Gedeihen und entbieten dem Verwaltungsrat und unserem geschätzten Direktor, Herrn Alfred Krebs, unseren herzlichsten Dank. FW.

Berichtigung

In dem in der «Hotel-Revue» Nr. 1 vom 7. Januar 1954 publizierten Mehrregionen-Gesamtarbeitsvertrag für das schweizerische Gastgewerbe, Art. 13, Al. 2, Schluss, ist eine Zeile ausgefallen. Richtigerweise soll es heissen:

«... Die Entschädigung hat im gesamten für weibliches Personal und ledige männliche Arbeitnehmer mindestens Fr. 6.— und für verheiratete männliche Arbeitnehmer mit eigenem Haushalt mindestens Fr. 8.— pro Tag zu betragen, für direkt kassierende Bedienungspersonal Fr. 4.— zuzüglich anteilsmässigem Barlohn.»

Personalfeier im Dolder Grand Hotel, Zürich

Wiederum haben sich in den ersten Januartagen die Angestellten des Dolder Grand Hotels zum grossen Stelldichein des Jahres zusammengefunden.

Ohne die Wertschätzung der Dienste des Personals durch deren Vorgesetzte, Herrn und Frau Direktor Kraehenbuehl, könnte ein Fest in der Art und Weise wie es den tätigen Geistern vom Keller bis zur obersten Etage dieses Hauses geboten wird, wohl kaum zustande kommen. Wer immer in den Vorbereitungen für die Personalfeier beschäftigt ist — und da gibt es im Zusammenhang mit einer stattlich ausgestatteten Tombola und einem reichlich beladenen kalten Buffet manche zusätzliche Arbeit —, tut dies mit der Überzeugung und Genugtuung, seinen Mitarbeitern einen Höhepunkt froher Stunden zu verschaffen.

Geradezu ungewohnt für das Dolder Grand Hotel wurden von den anwesenden 120 Angestellten nur wenige für 5 und mehr Dienstjahre ausgezeichnet. Es waren dies:

Herr Charles Welin	20 Dienstjahre
Chef Gardemanger	
Herr Viktor Knüpfer	
Elektriker	15
Herr Fritz Mattle	
Etageportier	10
Frl. Rosmarie Flückiger	
Economatgouvernante	5
Frl. M. Hostettler	
Officegouvernante	5

Herrn Direktor Kraehenbuehl blieb das Vergnügen vorbehalten, dem abgelaufenen Geschäftsjahr höchstes Lob zu spenden. Hat doch 1953 umsatzmässig alle seine früheren Jahrgänge übertroffen, und da Herr Kraehenbuehl stets danach bestrebt ist, die Authentizität und Schlafplätze des Hauses dauernd zu verschönern, müsste man sich nicht wundern, wenn bei fortschreitender Devisenliberalisierung mit weiteren Rekordjahren gerechnet werden dürfte.

Da bei diesem Fest abwechslungsweise sowohl das Hausorchester als auch der Barpianist die Tanzmusik bestritten, kamen die Tanzlustigen voll und ganz auf ihre Rechnung, und gerne hätte man den Abbruch

Wintersalat

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

ergeben allein oder gemischt einen mündigen 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

GROSSES STADT-ZÜRCHER

Hotel und Geschäftshaus

umständehalber zu verkaufen.

(Preis 3 Millionen Fr.). Interessenten wollen sich melden unter OFA 1004 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 28.

**Nelken, Rosen, Orchideen,
Narzissen, Veilchen, Mimosa,
Margeriten, gemischte Sträusschen
Anemonen, Ranunkeln etc.**

zu den niedrigsten Tagespreisen, prompter Postexpressversand.

Kummer, Blumenhalle, Baden
Telephon (056) 2 76 71

**Berg-Restaurant
im Berner Oberland sucht
per sofort erstklassigen**

Chef de service

Organisatorisch gut durchgebildet. Offerten unter Chiffre B R 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

K O C H

in gepflegten, alkoholfreien Grossbetrieb, Jahresstelle, Eintritt Frühjahr 1954. Bewerber müssen sich beruflich und charakterlich gut ausweisen können und fähig sein, eine sorgfältige Küche zu führen. Offerten mit Zeugnisabschriften, Personal- und Lohnausweis, unter Chiffre S 30101 an Publicitas Luzern.

Bestauesgewies. Hotelfachmann u. Restaurateur 40jährig, mit 20jähriger In- und Auslandspraxis, Fähigkeit auszuweisen, die Hauptsprachen beherrschend, sucht per Frühjahr

Direktion oder Geranten-Stelle

evtl. könne auch Beteiligung in Frage. Offerten erbeten unter Chiffre W R 2915 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ankauf und Verkauf

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

ENGLAND

Suchen fortwährend Töchter in gebildete, überprüfte Familien. Besorgen alles für Sie und wahren von hier aus Ihre Interessen. **BELDI-GRANT** Anglo-Swiss-Büro mit langjähriger Referenzen. Auskunft Fr. 2.— in Marken. — Vormalig Schweiz, jetzt: Cleavers Lyng, Herstmonceux, Sussex (England).

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuerwertige, schöne und solide

Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gschwend AG., Steffisburg, Tel. (033) 26312

Gesucht von erstklassigem Stadthotel tüchtige und sprachkundige

BARMAID

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre B M 2938 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Officebursche

Gesucht: junger Mann als später als **Kochlehrling**

in städtisches Pausantenhotel. Offerten unter Chiffre P H 2939 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für lange Sommersaison in neues Berghotel der Zentralschweiz

Chef de service - Oberkellner Concierge

fachkundig und sprachkundig. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisabschriften und Referenzen unter Chiffre Z S 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Plattenpapiere
Papierservietten
Serviettentaschen
Lunchpapier,
Lunchsäcke
Napperons
Tischdeckpapier in Rollen**
zu vorteilhaften Preisen

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

Gesucht

in Bad-Hotel nach Baden (Saison März bis 15. November):

**Zimmermädchen
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Küchenmädchen**

Offerten an Postfach 31922, Baden.

On cherche pour grand restaurant de Genève, saison mars-octobre: **caissière-dame de buffet** de confiance et bien au courant de la partie, **cuisiniers de partie** avec pratique du service de restauration soignée chefs de rang avec pratique du service de restauration soignée et connaissance des langues. Offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à: Restaurant La Perle du Lac, 128, rue de Lausanne, Genève.

Gesucht

in grösseres Stadthotel der franz. Schweiz, per 1. März in Jahresstelle:

Saal-Oberkellner Kondukteur

(nur Schweizerbürger), bestqualifiziert, sprachkundig. Offerten unter Chiffre D R 2905 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PERSONAL

aller Abteilungen **gesucht**

Sprachkenntnisse (möglichst Englisch) erwünscht, infolge Betriebsvergrößerung. Saison März bis Oktober. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an die Direktion des Grand-Hotel, Montreux-Terzitet.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst, individueller Unterricht, Rasche und gründliche Ausbildung, Diplome, Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskult und Prospekt durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

**ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT
WAADTLÄNDER WEIN**

OPV

der frohen Stunden noch etwas hinausgeschoben, wenn nicht die Zeit der Arbeitswiederaufnahme in greifbare Nähe gerückt wäre.

Herrn und Frau Direktor Kraehenbuehl sei einmal mehr für die Aufrechterhaltung dieser schönen, unbeschwerter Feiertage gedankt.

VERANSTALTUNGEN

Culinarisch-gastronomisches Kollegium von Basel

Dienstag, den 19. Januar, 19 Uhr, findet im Hotel «Drei Könige» in Basel das 27. Colloquium des Kollegiums statt. Bei diesem Anlass hält der Kunsthistoriker Dr. Ed. Hüttinger einen Vortrag mit Lichtbildern über «Das Gastmahl in der Bildkunst». Anschliessend findet ein «Gastmahl» statt. Mit Rücksicht auf die im Herbst durchgeführte Kochkunstausstellung und die Vorbereitungen für die Hospes fällt dieses Jahr die traditionelle Saint-Vincent-Feier aus, doch verspricht auch die oben erwähnte Veranstaltung den Berufskollegen und Berufsfreunden hohen Genuss.

DIVERS

Une nouvelle automotrice sur la ligne Bex-Gryon-Villars

La compagnie du Bex-Gryon-Villars vient de mettre en service une nouvelle automotrice pesant 26 tonnes et à laquelle de longues remorques pourront être accouplées. Cette importante composition pourra emporter jusqu'à 300 personnes. Destinée plus spécialement au service navette entre Villars et Bretaye, ce train renforcera l'équipement de cette ligne. Il permettra un écoulement plus rapide du trafic et évitera de recourir aux cars en cas de grande affluence. C'est une nouvelle amélioration des relations entre la plaine et la montagne et un attrait nouveau pour les sportifs pressés qui craignent toujours, bien à tort, que les moyens de transport ne puissent suffire à leur frénésie de vitesse.

Le télésiège Diablerets-Isebau en service

Nous disions récemment que Les Diablerets ne possédaient pas encore de télésiège et que seule une concession pour le parcours Les Diablerets-Col des Andrets avait été octroyée. Nous oublions le télésiège Les Diablerets-Isebau qui a été inauguré au début de cette année. Il faut dire que l'on doutait que les travaux de construction puissent être terminés à temps, et c'est grâce au temps exceptionnel dont nous avons bénéficié cet automne que le nouveau télésiège est capable maintenant de transporter la foule des sportifs qui veulent profiter des magnifiques terrains de ski

qui leur sont accessibles grâce à ce moyen de transport pratique et rapide.

La longueur effective de l'installation, qui comprend 54 cabines fermées à deux personnes, est de 2500 mètres. La durée du parcours, qui permet de passer de l'altitude de la station des Diablerets, 1200 m, à la station supérieure, 1800 m, est de 16 minutes. Les usagers du télésiège apprécient le confort des cabines fermées qui les met à l'abri du froid et des intempéries.

C'est un nouvel atout pour la belle station des alpes vaudoises qui est en voie de redevenir le centre sportif qu'elle était autrefois et qui avait subi, on ne sait pourquoi une éclipse temporaire.

Un « pont aérien » pour les touristes anglais

Le service spécial annoncé par une compagnie de navigation aérienne britannique — et que nous avons déjà signalé — pour le transport des amateurs de sports d'hiver britannique et de leurs voitures entre la Grande-Bretagne et la Suisse, fonctionne maintenant.

Comme les inscriptions sont plus nombreuses qu'on ne s'y attendait, deux courses auront lieu chaque semaine, dans les deux sens, jusqu'au mois de mars.

Les avions partent de l'aérodrome de Blackbushe (Hampshire) et atterrissent à Kloten, et vice-versa.

Le hockey sur glace à 2388 mètres d'altitude

Avant les fêtes de Noël les équipiers du Hockey-Club de Davos avaient l'habitude de gagner le sommet du col de la Fluela qui relie Davos à la Basse-Engadine, pour s'entraîner, sur le Schotensee, en attendant que la vaste patinoire de la station grisonne soit prête. On croit pouvoir avancer que peu de teams européens disposent, avant la saison, de patinoires aussi élevées pour parfaire une forme qui permette de tenir tête aux équipes de villes de Bâle, de Berne, de Lausanne, de Neuchâtel et de Zurich qui disposent de patinoires artificielles.

Rappelons que les patineurs de tous talents disposent, pendant toute la saison d'été, de l'espace magnifique aménagé sous le Jungfrau (3457 m/11340 ft) à quelques minutes de marche, souterraine, de l'Hôtel qui porte ce nom et que l'on gagne par le chemin de fer partant de la Petite-Scheggia.

SAISONNOTIZEN

Neujahrsvorkehr in Arosa

mn. Nachdem der erste Schnee von Ende Oktober während des 7 Wochen dauernden Schönwetters wieder vergangen war, schneite es erst am 19. Dezember wieder, so dass für Weihnachten wenigstens eine weisse Decke lag, die schliesslich dann vom 26. an so

viel verstärkt wurde, dass die Abfahrten des Carmina- und Tschuggenflises fahrbar wurden und schliesslich auch eine Abfahrt vom Weisshorn und vom Hörnli. Die aperi Hänge vier Tage vor Weihnachten bewirkten natürlich viele Absagen, doch wurde bald durch Nachbestellung die Lücke wieder geschlossen. So ist über Weihnachten ein verständliches Frequenzdefizit gegenüber dem sehr guten Vorjahr, mit ausgezeichneten Schneeverhältnissen, entstanden. 43 575 Logiernächte in der letzten Dekade des Jahres stehen so 45 060 im Vorjahr gegenüber. In den vier letzten Tagen waren aber bereits etwas bessere Frequenzen zu verzeichnen. Am Silvester waren 5522 Gäste in Arosa gegenüber 5308 im Silvester 1952. Vom 3. Januar ab setzte dann allerdings ein Massenabreisen ein, das sich dieses Jahr wesentlich auf den ersten Sonntag des Jahres konzentrierte. Die Rätische Bahn beförderte an diesem Tage 2728 Fahrgäste von Arosa nach Chur, darunter 562 in der zweiten Klasse. Etwa 200 Autos hatten die zur Zeit gute Schanfiggerstrasse nicht gescheut. Es waren hauptsächlich ausländische Wagen. Der Betrieb über Neujahr war in den Hotels und Restaurants sehr stark. Gelitten haben unter den Verhältnissen hauptsächlich die Skiflirtanlagen, deren Dezemberfrequenz nur gut halb so gross war als im Vorjahr. Zusammen mit den Autobusbetrieben ergibt sich eine Frequenz von 51 000 Fahrgästen. In den letzten Tagen des Jahres und dann auch im neuen Jahr «normalisierten» sich die Verhältnisse wieder. Das Jahr 1953 schliesst mit einer Gesamtfrequenz von 680 662 Fahrgästen ab, gegenüber 734 745 im Vorjahr und 658 715 im Jahre 1951. Der Rückfall ist ganz den besonderen Dezemberverhältnissen zuzuschreiben. Er bietet deshalb zu keinen grundsätzlichen Überlegungen Anlass.

Gstaad — Internationaler Kurort

Mit dem schnellst erwarteten Schneefall vom 26. Dezember hat im Kurort Gstaad das rege Sportleben begonnen. Die berühmten Skipisten auf Wassengrät, Egli und Windspielen erfreuen sich eines lebhaften Betriebes.

Curling-Matches, Eishockey-Treffen und Eisschaulaufen lösen sich in bunter Reihenfolge ab. Neben den sportlichen Anlässen weiss der Oberländer Kurort seine Gäste auch während der langen Winterabende zu unterhalten. Nach Gala-Soirées mit weltbekannten Künstlern wie Edith Piaf und Jacques Pills gastierte am 2. Januar Maurice Chevalier im Palace Hotel.

Unter den Gästen des Gstaad Palace befinden sich bekannte Persönlichkeiten. So S. M. Ex-König Umberto von Italien mit seinem Sohne, dem Grafen de Sarre. Dann die Prinzen Alfonso und Gonzalo de Bourbon-Parma, Prinz Mohamed Said Toussoun und Ex-König Peter von Jugoslawien.

ZAHLUNGSVERKEHR

Schweden

Erhöhung der Devisenzuteilung für Auslandsreisen

Mit Wirkung vom 1. 1. 54 an hat das schwedische Valutakontor die Devisenzuteilung für nichtgeschäftliche Auslandsreisen von 1000.— auf 1500.— sKr. pro Person und Kalenderjahr erhöht. Diese Erhöhung gilt lediglich für Reisen nach Ägypten, Belgien-Luxemburg, der Bundesrepublik Deutschland, Frankreich und Kolonien, Griechenland, Holland, Israel, Italien, Jugoslawien, Österreich, Portugal, Spanien, der Schweiz, Triest und der Türkei.

Devisen in unbeschränkter Höhe werden für Reisen nach den skandinavischen Nachbarländern sowie den Ländern des Sterlinggebietes (Uniscan-Länder) abgegeben.

Die Devisenzuteilung für Reisen nach Dollarländern beträgt unverändert 500.— sKr. pro Person und Kalenderjahr.

Über die Erhöhung der Devisenabgabe für Geschäftsreisen, die auf 1000.— sKr. angesetzt war, ist bis dahin nichts bekannt geworden. **SVF.**

Ostschweizerische Curlingmeisterschaften in Pontresina

Pontresina, das sich je länger je mehr zu einem Curler-Zentrum bester Prägung emporarbeitet, wurde mit der Durchführung der Ostschweizerischen Curlingmeisterschaften 1954 am 15./17. Januar beauftragt. Auf sechs spiegelblanken Culingbahnen werden vom frühen Morgen bis am späten Nachmittag die Bettflaschen geschoben und tüchtig gewischt werden.

Haus für ein Ferienlager gesucht

Das Kinderferienlager der Basler Polizei sucht für die Sommerferien 1954, vom 7. Juli bis 4. August, ein Haus (Dependance usw.) mit ca. 40 Betten an klimatischer günstiger Lage zu mieten. Bettwäsche wird gestellt. Die Küche wird in eigener Regie geführt. Erforderlich sind einwandfreie Toiletten und Wascheinrichtungen sowie Ess- und Aufenthaltsraum, wenn notwendig heizbar. Eilofferten nimmt die Redaktion zur Weiterleitung gerne entgegen.

Der heutigen Ausgabe unserer Fachzeitung liegt ein Prospekt des bekannten Teppichhauses W. Geelhaar AG., Bern, bei, welchen wir der Beachtung unserer Leserschaft empfehlen.

1954
bauen wir ein modernes neues
HOTEL
beim Hauptbahnhof St. Gallen. Kaufinteressenten erfahren nähere Auskunft unter Postfach 844, St. Gallen.
(Ihre Wünsche können berücksichtigt werden)

Zu vermieten
per sofort gutbekanntes
Hotel-Restaurant
an guter Lage in Hauptort der Ostschweiz. In Frage kommt
Pächter-Paar
(Küchenchef bevorzugt). Offerten unter Chiffre Z V 2954 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Gesucht
in Hotel-Restaurantbetrieb, Saison April bis November:
Restauranterkochen, evtl. Alleinlechner
Patissier-Konditor
Lingère
I. Saaltochter
Salipraktikantin
Buffetpraktikantin
Anfangszimmermädchen
Hausbursche-Portier
Küchenmädchen
Gef. Offerten erbeten an Hotel Seegarten, Locarno.

Belebt die Nerven
Hilfe bei Nervenschwäche und Funktions-Störungen durch Nerven-Forus. Es belebt die Nerven bei Gefühlskälte, Nerven- und Sexualschwäche und regt das Temperament an. KUR pr. 26.—, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogisten, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 275067.

Mercedes
1941, Typ 340 (Tüpfelzug), in bestem Zustand, Motor neu revidiert, für Fr. 7000.—
zu verkaufen
Anfragen unter Chiffre O 8199 Z an Publicitas, Zürich 1

Gesucht
gegen Kasse besterhaltene
Küchenmaschine
Kühlschrank
Braisiere
88 x 45 cm
2 Braisiere
40 x 45 cm
Offerten an Postfach 668, Luzern.

On cherche début mars:
secrétaire
seul (homme)
chasseur
(1er avril)
pour hôtel et restaurant.
Hôtel d'Angleterre, Lausanne-Ouchy.

Koch-
lehrstelle
Nähe Zürich erwünscht. Offerten sind erbeten an: A. Bauer, Schönhaldestr. 8, Ermatingen (Kt. Thurgau).

Junge Cuisinier, 21 ans,
pratique dans divers restaurants, demande place comme
aide de cuisine
ou
commis
Certificats à disposition. Offerten unter Chiffre A C 2918 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Welcher Hoteller oder Restaurateur engagiert junge oder jungen
Engländer (in)
um mir einen Aufenthalt in England zu ermöglichen. Eintritt Ende Mai/Anfang Juni. Offerten unter Chiffre W H 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

AUSTRALIEN

Gesucht mehrere Hausköche und Köchinnen in gute Stellen. Nähe beisammen. Reise wird bezahlt und arrangiert. Für Auskunft Fr. 3.— in Marken an Anglo-Swiss Büro: Beldi-Grant, Cleavely Lyng, Herstonmoneux, Sussex (England). Offerten sind auch viele überprüfte Stellen in ENGLAND.

Tüchtiger, entrentmungskundiger Hotel-Patissier sucht Stelle für Sommersaison als

Chef
oder
Alleinpatissier
Offerten unter Chiffre H P 2942 an die Hotel-Revue, Basel 2.
28jähriger, lediger, tüchtiger, diplomierter

Masseur
(Diplom. Kt. Aargau) sucht Jahres- oder Saisonstelle (eine Jahresstelle in Zentral- schweiz bevorzugt). Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten mit Lohnangabe sind erbeten unter Chiffre D M 2919 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid
gut präsentierend, sucht Stelle in Hotelbar. Drei Sprachen. Saison- oder Jahresstelle. Gute Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre H B 2919 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Österreicher sucht Stelle als
Hotellangestellter
oder als
Kellner

vorzugsweise Westschweiz. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre W 26152 X an Publicitas, Genf.

Secrétaire d'hôtel-caissière
expérimentée, française, allemand, anglais italien, cherche situation intéressante dans hôtel 1er rang, bureau de renseignements ou agence de voyage. Excellentes références à disposition. Suisse et étranger. S'adresser sous Chiffre S C 2939 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Junge, sprachkundig. Saal-
tochter sucht gute Stelle als
Restauranttochter
Offerten unter Chiffre A R 2948 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BÜRKI & KULL
Seehofstrasse 4 Zürich 8 Telefon 34 47 96
Innenausbau + Projektierung
Hotels, Restaurants, Cafés, Bars

Gesucht
nach Zürich in gutes Hotel
TOURNANT
(Etage und Telefon)
Sprachkundige Bewerber mit Erfahrung im Telefonat melden sich unter Chiffre E T 2956 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
In Grossrestaurant nach Bern sehr tüchtige, erfahrene und bestausgewiesene Frau als
Bureau, Aide de patron
oder **Geschäft**
4 Sprachen in Wort und Schrift. Hotelfachkundig. Bescheidene Lohnansprüche. Offerten an Mrs. C. Le Pelley, 44 Ellertstr. Rd., London, S.W. 18.

Gesucht
Chef de service
Alter nicht unter 28 Jahren. Gef. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre B E 2987 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
evtl.
Alleinkoch
mit ersten Referenzen sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E R 2969 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss
... nur bei In-
serenten kaufen!

Gesucht
für Sommersaison (15. April bis 30. September)
Alleinsekretär/-sekretärin
Alleinkoch mit guten Diätkenntnissen
Hilfsköchin für die Rohkost
Saaltochter
I. Zimmermädchen
Etagenportier
Glätterin
evtl. Ehepaar
Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sowie Gehaltsansprüchen an Kurantall Friedenfels, Sarnen (Obwalden).

Gesucht
Kochlehrstelle
für 15jährigen, intelligenten, arbeitsfreudigen Jungling in erstklassigen mittelgrossen Hotelbetrieb mit solider Küche. Eintritt 1. Mai. Offerten unter Chiffre A K 2940 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklass-Hotel in Zürich sucht
per 1. Februar in Jahresstelle
Hilfszimmermädchen
(mit Hotelpraxis)
per 15. Februar:
Zimmermädchen (sprachkundig)
Glätterin (geleirte)
Nur gutausgewiesene Bewerberinnen wollen Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild einreichen unter Chiffre Z H 2950 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel

Nr. 2

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Gesucht für sofort: Anfangsköchin (Hilfsköchin), auf Ende Januar sprachkundige Saaltochter. Offerten unter Chiffre 1112

Gesucht von Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee, für Sommer (Mai-Ende September): Sekretärin oder Sekretärin für Journal und Kasse, Sekretärin-Praktikantin, Postman-Praktikant (womöglich mit roten Fahrausweis), Etagenportier, Oberkellner oder Obersaaltochter, Hallenleutcher, Saal- und Restauranttochter, Patisserie. Offerten unter Chiffre 1117

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis | Gartenstrasse 112 | Tel. (061) 34 86 97
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-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 SHV eingeschrieben sind, erhalten telefonisch Adressen von unter „Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 7738 Küchenchef, Anfang März, Hotel 40 Betten, Graubünden.
7858 Tourant für Etage und Saal, sofort, mittelgroßes Hotel, Genf.
7868 Commis de cuisine, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Olten.
7868 Serviertochter, 1. Februar, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
7892 Hausbursche-Chauffeur, 1. März, mittelgroßes Hotel, Nähe St. Moritz.
7897 Etagen-Economatgouvernante, Demi-Chef, Chef de rang, sofort, Küchenbursche, Chasseur, 1. Februar, größeres Hotel, Biel.
7910 Obersaaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Lugano.
7913 Küchen-Hausmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
7959 Alleinleutcher, sofort, mittelgroßes Hotel, Olten.
7959 Sekretärin-Praktikantin, Ende Januar, Erstklasshotel, Zürich.
8001 Einzliche Serviertochter, sofort, Hotel 60 Betten, B.C.
8011 Barpraktikant, nach Übereinkunft, Restaurant-Bar, Luzern.
8033 Serviertochter-Anfängerin, 1. Februar, Hotel 30 Betten, Baderhof Kanton Aargau.
8034 Office-Hilfsgouvernante, 15. Januar, mittelgroßes Hotel, Zürich.
8042 Küchenmädchen, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
8046 Chasseur, deutsch, französisch sprechend, sofort, mittelgroßes Hotel, Fribourg.
8050 Sekretärin, deutsch, französisch sprechend, sofort, Hotel 80 Betten, Willis.
8051 Commis de cuisine, eventuell Patisserie oder Konditor zur Weiterausbildung, junge flinke Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
8072 Sekretärin, 1. Februar, mittelgroßes Hotel, Biel.
8104 Chef-Gardemanger, Barmain, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine
Restauranttochter
Chasseur
Buffettochter
Officiemädchen

Offerten unter Beilage von Photo und Zeugniskopien erbitten an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Gesucht
nach Lugano

Chef de réception

Offerten an Hotel Eden, Lugano

Gepflægtes Passantenhotel in Basel sucht auf Mitte Februar 1954:

Küchenchef
I. Köchin, II. Köchin
Küchenburschen
Küchenmädchen
Empfangsbürofräulein
Wäscherin, Lingère
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
Buffetdame, Buffettochter
Serviertochter

Es kommt nur bestausgewiesenes und qualifiziertes Personal mit Sprachkenntnissen in Frage. Offerten und Gehaltsansprüche an die Direktion A. Mazzolani, kurzzeit Hotel Alpina, Matten bei Interlaken.

Kochkurse Servierkurse

je vom 25. Februar bis 15. April
21. April bis 12. Juni

Gründliche theoretische und praktische Einführung in Küche resp. Service. Koch- und Servierkurse stellen hier täglich praktisch arbeitende Küchen- resp. Servicebrigade der Schule im „Montana“ dar.
Illustr. Prospekt und Auskunft sofort auf Verlangen. Telefon (041) 255 51

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im Hotel „Montana“

Gesucht von grösserem Sporthotel in Graubünden, Eintritt baldmöglichst: tüchtige, sprachkundige Serviertochter, Saal- und Hallenleutcher, Commis de cuisine, Kaffeebursche sowie Küchens- und Hausmädchen. Offerten erbitten unter Chiffre 1119

Gesucht per sofort: Tea-Room-Tochter, jüngere, u. Commis de rang. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1120

Gesucht: selbständige, tüchtige Köchin in kleinen Betrieb sowie Zimmermädchen und Serviertochter für Saal und Restaurant, Eintritt sofort. Jahresstellen. Offerten an Hotel Oberland, Beatenberg. (1121)

Wir suchen in Jahresstelle für unser Café-Restaurant: flinke, jüngere Serviertochter mit Sprachkenntnissen. Ebenso suchen wir auf Februar-März eine Serviceleutcher (evtl. eine Saaltochter oder Saalpolierin) für unsern gepflegten Hotel-Speisesaal. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Krone, Winterthur. (1118)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Tochter, 25 Jahre alt, Schweizerin, zur Zeit in England, sucht Stelle als Hotelsekretärin. Spricht Englisch und Deutsch. Nötige Kenntnisse und gute Umgangsformen vorhanden. Offerten erbitten an Trudy Müller, 12 Narvay Lane, Woodley, Leeds (England). (388)

- 3108 Buffettochter, Buffetpraktikantin, Kontrollleur(in), Hausmädchen für Putzarbeiten, sofort, Hotel 50 Betten, Thunsee.
3113 Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Interlaken.
3117 Sprachkundige Buffetdame, eventuell Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
3118 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Kurhaus 30 Betten, Ostschweiz.
3167 Köchin oder Hilfsköchin, Küchenmädchen, Küchenbursche-Mittheilung im Haus, beide deutsch sprechend, 1. Februar, Hotel 60 Betten, Thunsee.
3184 Restauranttochter, sofort, mittelg. Hotel, Basel.
3185 II. Sekretärin-Telephonistin, sprachkundig, sofort, mittelgroßes Hotel, Zürich.
3197 Küchenchef, nach Übereinkunft, grosses Hotel, Luzern.

Wintersaison

- 7738 Serviertochter, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Graubünden.
7887 Küchenmädchen, sofort, Hotel 125 Betten, Berner Oberland.
7893 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Arosa.
7902 Commis de cuisine, Officiemädchen, Commis de rang, Saaltochter eventuell Anfängerin, Etagegouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Davos.
7908 Economatgouvernante, Etageportier, Casserolier, Aushilfe oder Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
7953 Journalführer mit Kenntnissen des Rufsystems, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
7987 Küchenbursche, Officiemädchen, sofort, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.
7990 Etageportier, sofort, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
3000 Küchenbursche, sofort, kleineres Hotel, Arosa.
3047 Sekretärin, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Davos.
3048 Köchin, sofort, Hotel 20 Betten, Arosa.
3049 Sekretärin, sprachkundig, für Korrespondenz, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Arosa.
3180 Küchenmädchen, Kellner, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Graubünden.
3182 Commis-Gardemanger, 1. Februar, Erstklasshotel, Kanton Waadt.
3186 Journalführer-Kassier, tüchtige Saaltochter, evtl. Kellner, Office- oder Küchengouvernante, Barmain, sofort, grosses Hotel, Davos.

Frühjahrs- und Sommersaison

- 7751 Tüchtiger Küchenchef-Alleinleutcher, Mai, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
7838 Commis de cuisine, Saaltochter, Restauranttochter, Sekretärin-Praktikantin-Mittheilung im Saal, englisch sprechend, Wäscherin, Anfangsmädchen, Küchenmädchen, Ostern, Hotel 55 Betten, Vierwaldstättersee.
7854 Küchenchef-Alleinleutcher, Anfang März, Hotel 20 Betten, Lago Maggiore.
7929 Chef de réception, Sekretärin-Journalführer, Etageportier, Lidter, Telephonist, Zimmermädchen, Lingère, Commis de cuisine, Casserolier, Argentier, Wäscher, Officebursche, Tourant, Chef d'étage, Chef de rang, Commis de rang, Hausbursche, Hausmädchen, Ende März, Hotel 130 Betten, Lugano.

Salle und Restaurant

Maitre d'hôtel-Chef de service, organisatorisch gut gebildet, sprachkundig, gegenwärtig in Wintersaison tätig, sucht ab 1. April, evtl. früher, passende Stelle. Offerten unter Chiffre 391

Cuisine und Office

Commis-Saucier oder II. Koch sucht Stelle per 15. März oder 1. April in nur erstklassiges Hotel. Bin Deutscher, 21 Jahre alt, Zeugnisse mit erster Häuser vorhanden. Angebote mit Nettogehalt bitte an Joachim Kapp, Hauptpostlagernd, Konstanz. (390)

Garçon de cuisine, argentier, casseroier, muni d'excellentes recommandations, cherche emploi. Libre de suite ou à convenir. S'adresser à Poste restante No. 19 à Neuchâtel 1 ou sous Chiffre 389

Küchenchef empfängt sich für Aushilfen und Ferienabstellungen. P. Carl Moser, Postfach 91, Rorschach, Tel. 42277. (385)

Küchenchef, 40 Jahre, freudiger Arbeiter, absolut perfekt in regionaler, internationaler und soignierter Küche, mit Zeugnissen erster Häuser, sucht ab 1. Februar oder später Stellung in nur gutem Haus. Offerten unter Chiffre 381

- 3035 Küchenbursche, Februar/März, Hotel 50 Betten, Toggenburg.
3036 Jüngere Köchin, April, Hotel-Restaurant, Tessin.
3084 Obersaaltochter, Restauranttochter, Büropraktikantin, Patisserie, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Baderhof Kanton Aargau.
3089 Chasseur, Etageportier, englisch sprechend, Zimmermädchen, 2 Saaltochter, 2 Saalpraktikantinnen, 2 Officiemädchen, Commis de cuisine-Saucier, Frühjahr, Hotel 50 Betten, Wintersaison.
3098 Poissolier, Hospes, Bern.
3097 Zimmermädchen, Chasseur-Telephonist, Commis eventuell Chef de rang, Officiemädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Locarno.

3120 I. Sekretärin-Kassier-Receptionist, I. Lingère, jg. Commis de cuisine, Saaltochter, Saalpraktikantinnen, Officiemädchen, Küchenbursche-Casserolier, März/April, Hotel 70 Betten, Lugano.

- 3127 Gouvernante, 4 Officiemädchen, unter 35jährig, jüngerer Officebursche, Hausbursche, 28-30jährig, Angestelltenköchin, 35-45jährig, Küchenmädchen, unter 35jährig, junge Stenodactylin, Anfang/Mitte April, 4 Chasseurs, sprachkundig, über 20jährig, Concierge, Kontrollleur, letztere beiden 30-40jährig, Ende April, 2 Serviertochter, ca. 30jährig, Kaffeebursche, 28-30jährig, tüchtige II. Buffetdame, Barmain, sprachkundig, 30-42jährig, Anfang Mai, Commis-Patisserie, nicht zu jung, Kaffeebursche, 30-45jährig, Mitte/Ende Mai, Restaurant, Interlaken.
3164 Küchenchef, Commis de cuisine, Commis-Patisserie, 1. April, Hotel 70 Betten, Baderhof, Kl. Aargau.
3184 Saaltochter, 10. April, Hotel 30 Betten, Lugano.
3187 2 Commis de cuisine, Ostern, evtl. Jahresstellen, grosses Hotel, Luzern.

Aushilfen

- 3035 Commis de cuisine, sofort, für ca. 4 Wochen, Hotel 50 Betten, Toggenburg.

Hotelangestellte

Es liegen bei uns bereits zahlreiche Personalgesuche für die

Frühjahrs- und Sommersaison vor. Wir empfehlen deshalb den

Angestellten, welche sich für solche Stellen interessieren, sich

raschmöglichst bei uns anzumelden. HOTEL-BUREAU

Stimmungs und Tanz-

Duo Kinderfräulein

Klavier, Solo-Fox, Akkordeon, Schlagzeug und Gesang, frei ab Februar. Offerten unter Chiffre S T 2941 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge dame cherche dans hôtel au Tessin place de

Küchenchef

allererste Kraft, sucht Jahres- evtl. längere Sommersaisonstelle in nur Erstklass- und Grossbetrieb zu grösserer Brigade. Offerten erbitten unter Chiffre K A 2944 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Etage-Gouvernante

Sofortige Offerten erbitten unter Chiffre E G 2982 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Hotel mit 90 Betten nach Luzern für lange Sommersaison:

Chefkoch, erstklassiger (Küchenchef)
Köchin, tüchtige
2 Küchenmädchen
Obersaaltochter, bestempfohlene
Serviertochter, sprachkundig
2 Zimmermädchen, sprachkundig
Wäscherin
Hausmädchen
Offerten erbitten unter Chiffre S L 2984 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PARK-HOTEL VITZNAU

sucht für die Sommersaison 1954:

Receptionnaire
Bureaupraktikantin
Zimmermädchen
Etageportier
Patisserie
Hilfsofficegouvernante
I. Glättlerin
Offerten mit Zeugnisausschnitten und Lohnansprüchen sind zu richten an E. Rüegger, Direktor, Park-Hotel, Vitznau.

Etage und Lingerie

On demande Lingère-Gouvernante, Place à l'année. Sérieuses références exigées. Ecrire sous Chiffre H 2841 X à Publicitas Genève. (389)

Zimmermädchen, gesetzten Alters, auch Aushilfsstelle in gutes Hotel. Offerten unter Chiffre 387

Zimmermädchen sucht Stelle für sofort oder auf 1. Februar in gutes Hotel, eventuell auch nur für Wintersaison. Eilofferten unter Chiffre 390

Zimmermädchen, durch Zeugnisse bestens ausgewiesen, sucht Stelle als Aushilfe für den Rest der Wintersaison. Offerten unter Chiffre 392

Divers

Österreicherin sucht per sofort Stellung für Küche oder in Lingerie. In jeder Arbeit bewandert. Offerten an Kathi Steinger, Liechtensteinerstr. 56, Feldkirch (Vorarlberg). (388)

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

Lernstellen

- 7737 Kochlehrtochter, anfangs April, mittelgroßes Passantenhotel, Basel.
7901 Kochlehrling, sofort, Hotel 60 Betten, Baselland.
7915 Kellnerlehrling, nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Genfersee.
3051 Servierlehrtöchter, sofort, Hotel 40 Betten, Kl. Zürich.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 23 92 58.
Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

- 9399 Laveuse, fille d'office, de suite, hôtel moyen, Villars.
9404 Chef de partie, garçon de salle, de suite, clinique, Leyrin.
9427 Cuisinière, fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, Château d'Oex.
9430 Jeune chef de service (Suisse parlant italien), fin janvier, clinique, Leyrin.
9431 Fille de cuisine, sachant cuire, 1er février, hôtel moyen, Genève.
9435 Chef d'office ou gouvernante d'office, de suite, grand hôtel, Lausanne.
9436 Fille de cuisine, fin janvier, hôtel moyen, Valais.
9439 Femmes de chambre, fin janvier, clinique, Leyrin.
9441 Ier Lingère ou gouvernante, commis de rang (Suisse), de suite, hôtel moyen, Genève.
9455 Une aide-buffet expérimentée, de suite, restaurant, Lausanne.
9456 Une aide-buffet-office, parlant français, de suite, restaurant, Lausanne.
9461 Chasseur (Suisse), de suite, restaurant, Lausanne.
9462 Femme de chambre, fille d'office, de suite, clinique, Leyrin.
9464 Fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, Lausanne.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine
Restauranttochter
Chasseur
Buffettochter
Officiemädchen

Offerten unter Beilage von Photo und Zeugniskopien erbitten an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Gesucht
nach Lugano

Chef de réception

Offerten an Hotel Eden, Lugano

Gepflægtes Passantenhotel in Basel sucht auf Mitte Februar 1954:

Küchenchef
I. Köchin, II. Köchin
Küchenburschen
Küchenmädchen
Empfangsbürofräulein
Wäscherin, Lingère
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
Buffetdame, Buffettochter
Serviertochter

Es kommt nur bestausgewiesenes und qualifiziertes Personal mit Sprachkenntnissen in Frage. Offerten und Gehaltsansprüche an die Direktion A. Mazzolani, kurzzeit Hotel Alpina, Matten bei Interlaken.

Kochkurse Servierkurse

je vom 25. Februar bis 15. April
21. April bis 12. Juni

Gründliche theoretische und praktische Einführung in Küche resp. Service. Koch- und Servierkurse stellen hier täglich praktisch arbeitende Küchen- resp. Servicebrigade der Schule im „Montana“ dar.
Illustr. Prospekt und Auskunft sofort auf Verlangen. Telefon (041) 255 51

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im Hotel „Montana“

Mix- und Bar-Lehrkurs

(auch ohne Alkohol) durch internat. Fachmann. Keine vielversprechende Reklame, sondern gründliche Vorbereitung in Theorie und Praxis. I. Spinelli, Mixing School, Beckenhofstrasse 10, Zürich. Zweigstelle: Basel, Zürcherstrasse 19, Tel. 22 03 70.

Gesucht

für Sommersaison in Hotel mit 50 Betten (Zentralschweiz): tüchtige

Köchin neben Chef-Patron
Alleinportier
Zimmermädchen
Lingère-Biglin
Küchenmädchen
Officiemädchen

Offerten mit Zeugniskopien erbitten unter Chiffre V W 2957 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison in mittleres Hotel am Thunersee:

Saaltochter
Zimmermädchen
Alleinportier
Casserolier
Küchenbursche
Officiemädchen

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an W. Hauri, Hotel des Alpes, Merzigen (Berner Oberland).

Gesucht

per 1. Februar jüngerer

KOCH

in soignierter Restaurantbetrieb, Guterzählte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Gasthof Rössli, Würenlos (Aargau).

Küchenchef

tüchtiger, erfahrener Fachmann, sucht Frühjahrs-Sommersaisonengagement mit Eintritt im April. Beste Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Offerten erbitten unter Chiffre F M 2975 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Artisten und Musiker Saal-Dekorationen

durch die
Artisten-Gilde, Zürich 57
Telephon (051) 26 99 55



Gesucht auf Mitte März 1954 nach Zürich für neu-
eröffnendes Hotel (130 Betten) mit Restaurant und Bar,
folgendes Personal:

Küchenchef mit 1 Aide
3 Küchenmädchen
Küchenbursche
Köchin für kalte Küche
Generalgouvernante
6 Zimmermädchen
3 Lingères, 3 Etagenportiers
Hausbursche, Chasseur
Chef de service
6 Restaurationstöchter
2 Buffetdamen

Personal, das gewillt ist, durch gute Leistung als Mitar-
beiter anerkannt zu werden und Freude an einem modernen
Betrieb hat, meldet sich unter Chiffre Z H 2913 bei der
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison 1954:

Küchenchef
Saucier, Entremetier
Rotisseur, Aide de cuisine
Patissiers
Chef de réception
Journalführer(in)
Office- u. Economatgouvernante
Lingère
gute Stöperin
Hallen- u. Serviertochter
Taverne und Dancing
Etagenportier, Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen an
die Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad.

Gesucht

für lange Sommersaison (April bis Oktober)

Serviertochter
Buffetochter
Chasseur-Portier
Chef de service-Oberkellner
(evtl. früher).

Offerten mit Zeugniskopien an J. Stilli, Dir., Kursaal, Baden.

Gesucht

in Erstklasshotel am Genfersee mit Saisondauer von
Mitte April bis Oktober:

Direktions-Sekretärin
Telephonistin
Saucier, Entremetier
Commis-Gardemanger
(evtl. Hotelmetzger)
Commis de cuisine
Etagenportiers, Zimmermädchen
Personalzimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Buffetochter
Chefs de rang, Commis de rang
Küchen- und Officemädchen
(-burschen)
Argenter, Casserolier
Officegouvernante (Anfängerin)
Waren- und Bonkontrollleur
Waren- und Bonkontrollleurhilfe
Chasseurs
Serviertöchter für Brasserie
Lingeriemädchen
Generalgouvernante

Ausführliche Offerten von tüchtigem Personal sind mit
Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen zu richten unter
Chiffre E H 2924 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison ab April/Mai:

Maincourantier-Praktikant
Chefs de rang
Demi-Chefs
Commis de rang
Zimmermädchen
Etagenportiers
Chasseurs
Glätzerin
Maschinenwäscherin
Casserolier
Küchenbursche
Lingerie-, Office- und
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien an Grand-Hotel Beau-Rivage,
Interlaken.

Gesucht

mit Eintritt März und Saisondauer bis Ende Oktober:

I. Sekretärin
Allgemein-Gouvernante
Buffetfräulein
Saucier
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Saal-Restaurant-Töchter
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
Küchenbursche
Officemädchen
Lingère
Privat-Zimmermädchen
Wäscherin

Gefl. Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen unter
Chiffre H R 2891 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CARLTON-HOTEL TIVOLI, LUZERN

sucht für Sommersaison 1954:

Journalführer
Bon- und Warenkontrollleur
Praktikant(in) für Bureau und Economat
Logentourant
Chasseurs
Chefs und Demichefs de rang
Commis de rang
Zimmermädchen mit Sprachkenntnissen
Angestellte Zimmermädchen
Glätzerinnen
Mangemädchen
Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen
erbeten.

GESUCHT

für
Sommersaison
1954

Chef de réception-Caissier
Sekretär-Journalführer
Sekretär-Kontrollleur(euse)

Oberkellner I.
Oberkellner II.
Chef d'étage
Chef de rang
Demichef
Commis de rang

Chef-Saucier
Chef-Entremetier
Chef-Gardemanger
Chef-Pâtissier
Commis Saucier
Commis Entremetier
Commis Gardemanger
Commis Pâtissier

Lingère
Lingère-Flieckerin
Glätzerinnen

Economat-Gouvernante
Office-Aide-Economat-Gouv.
Etagen-Gouvernante

Gefl. Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photographie und Gehaltsangaben richten man
an das Personalbureau der Bürgenstock-Hotels, Hirschemattstrasse 32, Luzern.

Postman-Telephonist
Chasseur-Telephonist
Chasseur
Nachtportier

Barman
Commis de Bar
Barmaid-Restauranttochter
Saaltöchter
Restaurationstöchter
Saal-Praktikantinnen

Koch-Tourant
Communard
Kaffeeköchin I.
Kaffeeköchin II.
Küchenburschen
Küchenmädchen
Officemädchen
Officemädchen

Hilfswäscher
Wäscherin
Lingeriemädchen

Etagenportiers
Zimmermädchen
Hausburschen

LEITERIN

gesucht

mit Fähigkeitsausweis für Resta-
urationsbetrieb, in Davoser Hoch-
tal (ausserhalb des Kurortes).
Kochkenntnisse erwünscht. Ein-
tritt 1. April 1954.

Offerten von gutausgebildeten, er-
fahrenen Bewerberinnen mit Photo,
Zeugniskopien und Referenzen an
Postfach 92, Davos-Platz.

Gesucht

in bekanntes Hotel nach Rheinfelden (80 Betten)
tüchtiger

Chef de cuisine
Commis de cuisine
Commis-Pâtissier

Saisondauer Anfang April bis Ende Oktober. Offerten mit
Zeugnissen und Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre
B H 2889 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Sanatorium: tüchtige, gut ausgewiesene

Chef-Köchin

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnanspruch bei
freier Station und Photo sind erbeten unter Chiffre
OFA 3079 R an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht

wird auf Anfang März bis November:

1 Saaltöchter
1 Saalpraktikantin
1 Zimmermädchen
1 Officemädchen
2 Küchenmädchen

Offerten gefl. an Hotel Bellerive, Lugano.

Gesucht

in bestrenommiertes Hotel-Restaurant in Lugano:

Restaurationstöchter, evtl. Kellner
Buffetlehrtöchter
Küchenmädchen
Küchenburschen
Zimmermädchen, Wäscherin

Eintritt per 15. Februar oder nach Übereinkunft. Saison-
dauer bis Ende Oktober. Offerten mit Photo und Gehalts-
ansprüchen an Postfach 523 Lugano-Centrale.

Gesucht

in Jahresstelle

II. Kaffeeköchin
Kaffeeköchin-Tourante
Economathilfe
II. Journalführer

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre J J 2865
an die Hotel-Revue, Basel 2.

BAD SCHINZNACH sucht

auf Sommersaison 1954 (April bis Oktober):

II. Oberkellner, Hallenchef
Chef d'étage, Chefs de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Alleinserviertochter
für Stübel
Chefs de partie
Commis de cuisine
I. Economat-Gouvernante
Warenkontrollleur
(Magazine)
Etagenportier
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Bäderhilfe
Office- und Küchenmädchen
Küchenburschen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Porto an Dir. C.
Schärer, Bad Schinznach. - Bisheriges Personal ist ge-
beten, Anfragen für die Saison 1954 sofort einzureichen.

Heirat

mit sympathischer Tochter,
die es verstehen würde, in
einem eigenen Heim eine
wohlliche, wohlthuende Atmo-
sphäre zu gestalten. Bild-
zuzufügen unter Chiffre SA
270 A an Schweizer-Annon-
cen AG. «Asa», Aarau.

Kaufmännische Angestellte
mit abgeschlossener Lehr-
zeit sucht Stelle als

Telephonistin

in Wintersporthotel. Sprach-
kenntnis (Englisch und
Frankreichaufenthal). Offen-
ten unter Chiffre D 30168 Lz
an Publicitas Luzern.

Ein in allen Sparten des Re-
staurations- und Hotelgewer-
bes versierter Mann, in den
40er Jahren, sucht Posten als

Stütze, Gerant
oder Direktor
(evtl. Ausland od. Übersee).
Ertl. auch Pacht oder Kauf
eines nachweisbar guten
Betriebes. Offerten erbeten
unter Chiffre A 30149 Lz an
Publicitas Luzern.

Kochlehrstelle
Eintritt 1. Mai 1954. Offerten
mit Konditionen unter Chiffre
P 1029 N an Publicitas Neu-
schätel.

Gesucht

für Sommersaison (April bis Oktober) in Hotel
mit 80 Betten, Zentralschweiz

I. Saal- u. Restaurationstochter
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Alleinkoch entremotekundig
Etagenportier allein
Zimmermädchen
Officemädchen

Bildofferten mit Zeugniskopien und Angabe der Gehalts-
ansprüche erbeten unter Chiffre Z 3 2754 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Das beliebte Hotel von Ascona sucht

Aide de cuisine-Pâtissier
(helle, elektrische Küche)
I. Portier d'étage
II. Portier-Hausbursche
Saalpraktikantin
Saallehrtöchter
Küchenmädchen

Eintritt Ende März. Saison bis Anfang November. Offerten
mit Bild und Gehaltsansprüchen erbeten an Dir. Schräml,
Sonnenhof, Ascona.

Erstklasshotel in Luzern

sucht für die Sommersaison:

gewandten, erfahrenen
Chef-Saucier
(Remplaçant-Küchenchef)
Chef-Entremetier
Gardemanger
Commis de garde
Commis de cuisine
II. Oberkellner, evtl.
Anfangsoberkellner
Chef de rang, Commis de rang
Sekretär-Journalführer
Kontrollleur
für Bon- und Warenkontrolle
und zur Führung der Küchenabrechnungen
Nachtportier
Chasseur
Etagenportier
Zimmermädchen
Economat-Officegouvernante
Glätzerin
Lingeriemädchen
Casserolier, Argentier
Küchenburschen
Officemädchen

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo
erbeten an: Direktion Hotel Balances, Luzern.

HOSPES 1954

vom 14. Mai bis 21. Juni

INTERNATIONALES RESTAURANT

sucht

Souschef
Chef Pâtissier
12 Chefs de partie
3 Commis Pâtissier
15 Commis de cuisine
Chef Communard

Es wollen sich bitte nur gut qualifizierte Kräfte melden.
Offerten an G. Reist, Chef de cuisine, Palace Hotel, Wengen
(Bern Oberland). Ab Anfang März Stadt-Casino, Basel.

Gesucht

nach Lugano-Castagnola, in Hotel mit 90 Betten, für Saison
Anfang März bis Ende Oktober:

Bureaupraktikant(in)
Commis Entremetier
Commis Pâtissier
Saaltöchter
sprachkundig
Zimmermädchen
Deutsch, Französisch
Hausbursche
Officebursche

Ausführliche Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen
unter Chiffre L C 2910 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Küchenchef

in erstklassiges, mittelgroßes Hotel Graubündens
mit Zweisaisonbetrieb. Tüchtige, erfahrene,
entremotekundige Bewerber mit einwandfreiem,
verträglichem Charakter, die fähig sind, eine
sozialisierte Küche zu führen, wollen sich melden
mit Gehalts- und Altersangabe, Zeugnissen und
Bild unter Chiffre A Z 2937 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Hotel St. Gotthard, Luzern

sucht für die Saison 1954:

Sekretär-Praktikant
Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tourante
Entremetier
Personalkoch oder Köchin
Kochlehrling
Kellerlehrling (Caviste)
II. Oberkellner
Chefs de rang
Demi-Chefs
Commis de rang
Küchenburschen
Lingeriemädchen

Bildofferten mit Zeugniskopien erbeten an Direktion
Hotel St. Gotthard, Luzern.

Gesucht

für lange Sommersaison (Ende März bis Mitte Oktober):

Portier, sprachkundig
Sekretärin, sprachkundig
Küchenchef
Junger Koch
Köchin
Zimmermädchen
Saaltöchter, sprachkundig
Officemädchen
Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Du Lac
und Hotel Schweizerhof, Weggis.

Gesucht

per sofort jüngerer, sauberer

Buffetbursche

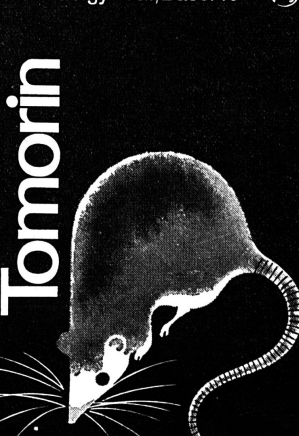
evtl.

Buffetlehrtöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hist.
Wirtshaus zu St. Jakob, Basel.

Tomorin vernichtet Ratten und
Mäuse

J.R. Geigy A.G., Basel 16



Führendes, grösseres Hotel
am Vierwaldstättersee, Saison April bis Oktober, sucht:

Chef de réception
Bureaufräulein und -praktikantin
mehrere **Saal- und Restauranttöchter**
Portier-Kondukteur
II. Portier-Hausbursche
Barfräulein, gewandtes
mehrere **Zimmermädchen**
Gouvernante
Buffetfräulein und -praktikantin
Hotelpâtissier
Entremetier, Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photos unter
Chiffre A 2322 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Hotel-Restaurant am Vierwaldstättersee:

Küchenchef,
junger, tüchtiger, Eintritt Anfang Februar
Aide de cuisine,
junger, tüchtiger, Eintritt Anfang April
Pâtissier-Aide de cuisine
Eintritt Anfang April
Serviertöchter und Saaltöchter,
Eintritt Anfang Februar/März
Zimmermädchen,
Eintritt Anfang März
Küchenburschen und -mädchen
Eintritt nach Vereinbarung

Offerten unter Chiffre H R 2933 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison 1954 in erstklassigen Restaurant-
betrieb mit Eintritt am 10. April 1954, evtl. Überkennung:

Saucier (Restauranteur)
Commis Saucier
Commis Entremetier
Commis Garde-Manger
1. Lingère
2. Buffetdame

Offerten sind zu richten an Schlosshotel Breitenberg,
Seengen (Aargau).

Gesucht

in neuvervierten Pensionshotel mit langer Saison
(April bis Ende Oktober):

Koch restaurationskundig
Aide de cuisine (mod. elektr. Küche)
Köchin
Kaffeeköchin
Küchenmädchen
Officemädchen
sprachkundige **Restauranttöchter**
Lingère gute Näherin
Maschinenwäscherin

Eintritt nach Überkennung. Offerten mit Zeugniskopien,
Bild und Lohnansprüchen an HOTEL WEISSES KREUZ,
FLÜELLEN (Vierwaldstättersee).

Gesucht

in Jahresstelle jüngerer, seriöser

PÂTISSIER

Offerten mit den üblichen Angaben und Bild an
Hst. Wirtshaus zu St. Jakob, Basel.

Gesucht

per sofort

ZIMMERMÄDCHEN

Englische Sprachkenntnisse erwünscht. Offerten
mit Zeugniskopien und Photo an Fam. Fuchs,
Hotel Eiger, Wengen. Tel. (036) 34132.

Gesucht

für lange Sommersaison (Mai-Oktober)

Küchenchef

Nur Bewerber, die einer grossen Brigade vor-
stehen können, mit besten Erfahrungen auf Diät-
küche und lückenlosen Referenzen, wollen sich
melden an Direktion Grand Hotel Hof Ragaz,
Bad Ragaz.

Gesucht

für längere Sommer- und Wintersaison in führendes
Sommer- und Wintersporthotel:

I. Oberkellner, Chefs de rang
Demi-chefs, Commis de rang
Küchenchef, Saucier
Entremetier, Rotisseur
Gardemanger, Pâtissier
Commis de cuisine
Etagengouvernante, I. Kraft
Zimmermädchen
Portiers
Economatgouvernante, fachtüchtig
Economatihilfsmädchen
Concierge, Conducteur
Nachtportier, Chasseur
Lingeriegouvernante
Lingeriemädchen
Küchenmädchen, flinkes
Officemädchen
Angestellte Zimmermädchen
Hoteltätler
versierter, mit Qualifikationen für Blumenzucht
und Gemüsebau
Hotelmaler, Hoteltapezierer
Kontrollleur, versierter
Hotelsekretär/Sekretärin
für Journal und Kasse

Frühzeitiger Eintritt möglich. Eingaben unter Chiffre S W
2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

sucht für Sommersaison
folgendes Personal:

a) HOTEL VICTORIA

mit Eintritt Ende April/Mitte Mai:

I. Journalführer
II. Journalführer
Bonkontrollleur-Sekretär
Conducteur mit Fahrbewilligung
Telephonisten(innen)
Liftiers-Chasseurs
Etagenportiers
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
II. Oberkellner
Winebutlers
Chefs- und Demi-chefs de rang
Commis de rang
Courrier-Kellner
Chef-Saucier
Chef-Rotisseur
Chef-Entremetier
Chef-Gardemanger
Chef-Pâtissier
Commis-Pâtissier
Commis de cuisine

Alle alten Angestellten, welche sich wieder für ihre Posten interessieren, wollen sich umgehend melden. Offerten
mit Zeugniskopien und Bild sind zu richten an: U. Ligenstorfer, Hotel des Alpes, Arosa.

b) HOTEL JUNGFRAU

mit Eintritt Anfang/Mitte Juni:

Etagengouvernante
Etagenportiers
Zimmermädchen
Liftiers-Chasseurs
Nachtportier
Kaffeeköchin

Gesucht

auf Anfang April in Saisonstelle folgendes fach- und
sprachkundiges Personal:

Küchenchef
entremetskundig
Chef de rang und
Saaltöchter
Sekretärin
für Journal, Kasse und Korrespondenz
Conducteur-Concierge
Lingère-Glätterin

Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Photo
unter Bekanntgabe des Alters und Zivilstandes an Hotel
Eden, Luzern.

GESUCHT

für Sommersaison ab April/Mai:

Hausbursche-Portier
Sekretärin
Saaltöchter
Zimmermädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel National, Weggis.

GESUCHT

für März/April bis Ende Oktober von Hotel-Restaurant in
Kurort am Vierwaldstättersee

Alleinkoch
(Restaurantsbetrieb)
Köchin, Hilfsköchin
Küchenbursche, Küchenmädchen
Buffetdame
4 Restauranttöchter
Zimmermädchen
Wäscherin

Offerten unter Chiffre K V 2961 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Important hôtel-restaurant de ville (avec jardin) au bord
du lac Léman, cherche pour la saison d'été (début mars-
octobre):

chefs de rang
demi-chefs
commis de rang
connaissant la restauration.

Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre
L E 2955 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht: tüchtiger, nüchtern
KÜCHENCHEF
ALLEINKOCH

Saison April/Mai bis Oktober. Englisch sprechende

SAALTOCHTER

Zeugnisse und Saläransprüche an Hotel Belmont,
Wilderswil.

Gesucht in gepflegtes Kleinhotel: fähiger

THURNESEE

Küchenchef

sowie

Aide oder Köchin

per Ende Februar bis Ende Oktober, auf Wunsch
Eintritt auch später. Offerten erbeten an Hotel
Strandweg, Faulensee (Spiez).

je 1 Vertreter

Nahrungsmittelfabrik sucht für Basel-Stadt und
Nordwestschweiz sowie Stadt und Kanton Zürich

zum Besuche der Grosskonsumenten-Kund-
schaft. Wir bieten gute Verdienstmöglichkeit und
bei Eignung Dauerstelle. Ausführliche Offerten
mit Bild unter gleichzeitiger Nennung der Gehalts-
ansprüche sind einzureichen unter Chiffre OFA
58841 A an Orell Fussli-Annoncen AG., Basel.

Gesucht
in Badhotel im Aargau: intelligente, arbeitsame
Tochter
mit guter Schulbildung und Umgangsformen,
deutsch und französisch, evtl. auch englisch spre-
chend, als

Stütze der Frau
in Büro, Empfang, Etagengouvernante. Ein-
tritt nach Überkennung. Ausführliche Offerten er-
beten unter Chiffre S T 2966 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht
in grösseres Zweitklasshotel in Luzern in Jahresstelle
tüchtiger

Küchenchef

Ferner in Saisonstellen ab Frühling (evtl. Jahresstellen)

2 Aides de cuisine
2 Commis de cuisine
Pâtissier

Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Lohn-
ansprüche unter Chiffre L Z 2978 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison qualifiziertes Personal (Erstklasshotel
150 Betten, Zentralschweiz):

Concierge
Chasseur-Conducteur
Chef de rang
Chef d'étage
Restaurant- und Saaltöchter
Barmaid
Chef de cuisine
Pâtissier
Saucier
Entremetier-Rotisseur
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Etagengouvernante
Economat-Officegouvernante
Etagenportiers
Zimmermädchen
Personalzimmermädchen
I. Lingère
Lingeriemädchen
Glätterin
Wäscherin

Bildofferten mit Zeugniskopien erbeten unter Chiffre W S
2789 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Hotel Schweizerhof, Valpurga

Chef de réception
Kassier
Journalführer
Kontrollleur
Etagen-, Lingerie- und Office-
gouvernante
Nachtportier, Chasseur
Etagenportiers
Zimmermädchen
Oberkellner I. und II.
Chefs de rang, Demi-Chefs
Commis de rang, Chefs de partie
Commis de partie
Personalkoch oder Köchin
Kaffeeköchin
Argentinier, Casserolier
Officemädchen
Küchenburschen und
Küchenmädchen
Golfcaddies

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen
an E. A. Tugmann, z. Zt. Hotel Belvédère, Arosa. (An-
gestellte, die auf ihren letztjährigen Posten reflektieren,
wollen sich bitte wieder melden.)

Gesucht für Saison März bis November:

Sekretärin
Bureaupraktikantin
Portiers
Anfangsportier
Portier-Chauffeur
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Küchenhilfen
Kaffeeköchin
Küchenburschen
Küchenmädchen
Lingère

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

Erstklasshotel im Tessin

sucht für Ende März/Anfang April:

Küchenchef,
tüchtig, sprach- und entremetskundig
Sekretärin-Kassierin
Oberkellner
Concierge
Gouvernante
(Economat-Office, Stütze der Hausfrau)
Lingère-Glätterin
Zimmermädchen
Demi-Chefs
Saalkellner
Saaltöchter
Chasseur
Kaffee-Personalköchin

Offerten unter Chiffre E H 2931 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Gesucht

für Sommersaison (April bis Oktober)

Journalführer(in)
Sekretär-Korrespondent(in)
Etagengouvernante
Economatgouvernante
Lingeriegouvernante
Chefs de rang und Demi-Chefs
Commis de rang
Chefs de partie
Casserolier
Etagenportiers
Zimmermädchen
Glätterin-Stopferin
Office- und Küchenhilfpersonal

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an
Salinenhotel, Rheinfelden.

Gesucht

in mittl. grosses Hotel der Zentralschweiz

Büropraktikantin

Saalpraktikantin

Zimmermädchen

Etagenportier

Offerten sind zu richten an Postfach 22137, Luzern.

HOSPES

Simple course pour aller et retour

Les entreprises suisses de transport ont montré toute l'importance qu'elles attribuent à l'HOSPES, de Berne en accordant à ses visiteurs le droit d'utiliser le *billet simple course pour le retour* et cela pendant toute la durée de l'exposition du 14 mai au 21 juin 1954. Cet avantage — du billet simple pour le retour — place l'HOSPES — mot qui en latin veut dire: hôte — sur le même pied que nos grandes expositions périodiques. Cette faveur qu'accordent ainsi nos entreprises de transport, également intéressées au tourisme, facilitera la visite de l'Exposition par les intéressés de toutes les parties du pays et l'étranger fera volontiers usage de cette réduction de prix, à partir de la frontière suisse.

Les cuisiniers de navires américaines les plus réputés seront à l'HOSPES

A côté des nombreuses délégations nationales inscrites au Concours culinaire de l'HOSPES, voici que la grande compagnie de navigation américaine l'«United States Lines» annonce également sa participation. La délégation sera présidée par M. Otto Bismarck, le premier cuisinier en chef de l'«United States», le paquebot le plus moderne et le plus rapide du monde. Secondé par trois autres maîtres queux de cette compagnie, il apprêtera pendant cinq jours, au Restaurant international, les spécialités internationales et américaines, puis présentera au Pavillon de l'Art culinaire les plats froids les plus somptueux de la cuisine américaine.

Die HOSPES-Sesselbahn

Noch kurz vor Ende des abgelaufenen Jahres hat der Gemeinderat der Stadt Bern beschlossen, das Konzessionsgesuch der HOSPES zur Erstellung einer Sesselbahn vom Bärengraben zum Ausstellungsgelände während der Dauer der HOSPES (14. Mai bis 21. Juni) an den Bundesrat in empfehlendem Sinne weiterzuleiten.

BÜCHERTISCH

Zeitschrift für Fremdenverkehr

Das neue Heft 4/1953 der Zeitschrift für Fremdenverkehr bringt mit einer Reihe interessanter Beiträge die Diskussion über Marktforschung und Werbung im Fremdenverkehr zum Abschluss. Während Prof. W. Hunziker (St. Gallen/Bern) das Problem aus dem allgemeinen Zusammenhang mit der Fremdenverkehrsforschung heraus entwickelt, untersucht Prof. K. Krapp (Bern) insbesondere die Möglichkeiten und theoretischen Grundlagen der touristischen Marktforschung. Über Methoden und Mittel der Werbung im Fremdenverkehr orientiert in umfassender Weise Dozent P. Bernecker (Wien), der sich auf ein eindrucksvolles Anschauungsmaterial stützt. Zwei weitere Beiträge schneiden das Thema Luftverkehr und Tourismus an: Max P. Virchow (Zürich) gibt die eigenen Erfahrungen mit der Einführung der Touristenklasse im Luftverkehr bekannt und Lickorish/Kershaw (London) berichten aufschlussreich über den Wettbewerb zwischen Schiff und Flugzeug im Nordatlantik.

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik. 8. Jahrgang. Heft 4/1953. Art. Institut Orell Füssli AG., Zürich 3.

Nummer 4 des *Archivs*, die letzte Nummer von 1953, enthält wiederum eine Reihe von Aufsätzen mit aktueller Bedeutung. André Marguerat, der Direktor des Kreises I der SBB, schreibt über «Le chemin de fer et ses efforts de rationalisation face à l'évolution actuelle des transports». Wenn man sich vergegenwärtigt, dass die Zukunft der Eisenbahnen einerseits auf den eigenen Rationalisierungsbestrebungen und andererseits auf einer gerechten Verkehrspolitik beruht, so erkennt man, dass Marguerat sich mit einer lebendigen und wichtigen Materie befasst.

Prof. Dr. Kurt Leibbrand äussert sich zum Thema «Öffentlicher und privater Stadtverkehr», ebenfalls in allen grossen Städten ein brennendes Problem. Der Verfasser ist einer der Experten, die am Zürcher Generalverkehrsplan arbeiten und somit mit der Materie besonders vertraut.

Es folgt eine Abhandlung von Dr. Werner Hirsimann über «Die Kostenrechnung im Eisenbahnbetrieb» und ferner ein Aufsatz von Prof. Dr. Albert Kuntzemüller «100 Jahre Schweizerische Eisenbahngesetzgebung. Ein Rückblick und ein Ausblick».

Das *Archiv* schliesst mit der interessanten und reichhaltigen Chronik des Verkehrs und der üblichen statistischen Übersicht über den Verkehr.

Schweizer Journal Nr. 1, Januar 1954. — Eine fröhliche Note klingt im ersten Heft des neuen Jahrganges. «Der Sport hat den Winter besiegt», heisst der erste Beitrag, und dieser Gedanke, der Siegeszug des Wintersportes, findet in jedem Artikel und jedem Bild erneut Ausdruck; ob sich nun Buben auf dem Schutweg im Schnee tummeln, ob Hans Roelli von seinen Erfahrungen als Skilehrer berichtet oder die Weltmeisterin Tenely Albright über den Schlittschuhsport schreibt. In F. K. Mathys' Artikel «Von Brettern, die die Welt eroberten» erfahren wir in Bild und Wort aus der Vergangenheit des Skisportes. Von Wert und Schönheit des Tourenfahrens berichtet Dr. Willy Gyr; die erzählenden Beiträge aus der Welt der winterlichen Berge stammen von Henry Hoek und Sir Arnold Lunn. Dr. F. Galler nimmt Stellung zur Lage des Eishockeyspiels, dieses schnellsten Mannschaftsspiels. — Die weniger populären Sportarten wurden ebenfalls nicht vergessen. Amüsante «Gedanken einer Hotelpartier-Seele» lassen hinter die Kulissen eines Grand Hotels blicken, und auch die Mode kommt in einem winterlich-modischen Streifzug zu ihrem Recht. — Das reichhaltige Heft ist zum Preis von Fr. 2.80 an jedem Kiosk erhältlich.

Dr. Donald A. Laird: Menschenführung im Betrieb. Albert Müller Verlag AG., Rüschlikon/Zürich.

Dr. Donald A. Lairds Buch «Menschenführung im Betrieb» hat nicht zum Zwecke, kurzfristige Erfolge aus dem Leben zu erhaschen, sondern es ist vielmehr die Brücke zu einer bewussten Lebensführung. Die Lektüre bietet uns nicht tauschend «Du sollst» oder «Du sollst nicht». Laird un-

terhält seine Leser ganz einfach mit seiner Lebenserfahrung, die er als Industriebereiter in den USA. gemacht hat. Und wie er uns seine fesselnden Beispiele so pulsant mittelt, macht uns das Lesen erst recht lesenswert. Er erzieht den Menschen zum Führer, indem er ihn lehrt, seine Mitmenschen zu erfassen und sich positiv zu den Geschehnissen des Alltags zu verhalten. Führung bedeutet nach Laird nicht herrschen, sondern lenken. Wo immer Menschen zusammenkommen, ob im Grandhotel oder im kleinsten Kreise, oder auch nur als Gast und Kellner in einem Restaurant, ist derjenige im Vorteil und des Erfolges sicher, der sich auf die Menschenbehandlung versteht und sie anzuwenden weiss. Laird ist Meister dieser Kunst und er lehrt sie dem Leser in seinem Buch auf 140 Seiten.

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



LIQUEURS ET GINS
DE HOLLANDE

BOLS
Fondé en 1575

Agence générale pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Grosse Auswahl an Hero-Eierschwämmen

Vergangen Sommer konnten wir grosse Mengen erstklassiger Eierschwämme konservieren. Jetzt ist die richtige Zeit, im Detailverkauf auf diese hervorragende Hero-Spezialität aufmerksam zu machen.



Eine Spezialität der grossen
Hero-Auswahl... wer sie führt,
ist leistungsfähiger!

Ihre Ratschläge werden von den
Gästen geschätzt.
Empfehlen Sie Hero-Eierschwämme
als Einzelgericht oder als Beigabe.



HERO CONSERVEN LENZBURG

Fischstube Zürichhorn

sucht für Saison März/April bis September/Oktober

- 3 Buffetdamen
- 1 Buffettochter
- 15 Serviertöchter

franz. und engl. sprechend, Franchisuren erforderlich

- 1 Entremetier
exakter und sauberer Arbeiter bei überdurchschnittlicher Entlohnung
- 1 Hors-d'œuvre
- 2 Commis de cuisine
- Pâtissier, Chasseur

Schriftliche Offerten an C. Hohl, Seestrasse 441 Zürich 38.

Auf Zürcher Stadthotel
mit Restaurant, bestausgewiesener
Hotelier-Restaurateur
mit Zürcher Fähigkeitsausweis als

Direktor gesucht

Handgeschriebene, ausführliche Offerten unter Chiffre OFA 940 Z
an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.



Warm und heimelig

soll Ihr Gast auch das Hotel-Schlafzimmer empfinden.

Klein-Orientalen für Einer- und Zweierzimmer, sowie Spannteppiche schaffen Behaglichkeit und Wärme.

Zahlreiche Lieferungen an Saison- und Stadt-Hotels zeugen von der Beliebtheit dieser Teppiche.

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Sternegg

Silberwarenfabrik Schaffhausen



Verkaufsbureau und Musterzimmer in Zürich:
EDUARD WIDMER, ZÜRICH 8
Mainaustrasse 31 Telefon (051) 34 72 36
oder im Werk Schaffhausen, Telefon (053) 5 12 91

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen

Hiram Walker's
CANADIAN CLUB
Whisky
ALSO
BOURBON & RYE
GENERAL AGENTS:
F. Liegenthaler Ltd.
LAUSANNE TEL. (021) 23 74 33

Autom. Waagen

revidiert, mit Garantie, ab
Fr. 250.-,
Aufschnittmaschinen
Nationalkassen
Elektrische Kaffeemühlen
verkauft Frau Sigg, Mühle-
gasse 12, Zürich 1.



mit sep. Anhängel-Etikette,
auf Wunsch versehen mit
Hotelbenennung und laufend
numeriert. Anfragen und be-
musterte Offerten verlangen.
E. Schwäbiger, Zürich
Gummiwaren - Seefeldstr. 4

Zu verkaufen
neue, solide

Stühle

schon ab Fr. 17.20.
O. Locher, Baumgarten, Thun

Beachten Sie bitte den beiliegenden Prospekt! Er enthält interessante Angebote!



Giger Kaffee

fein und gehaltvoll
kräftig und ergiebig
vom Guten das Beste!

HANS GIGER & CO., BERN

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



Formschöne und gediegene Polstermöbel und Matratzen
für Hotels und Restaurants

Unsere Vertreter werden Sie gerne beraten. Bezugsquelle durch
EMIL GROLLMUND-MAERKI, GmbH., USTER (Zch.)
Polstermöbel- und Matratzenfabrik



Der neue SURSEE-

Infrarot-Gas-Grillsalamander

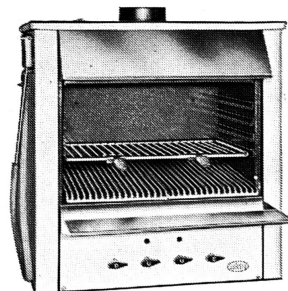
vereint alle Vorteile eines modernen Grill-Apparates
in sich!

**Rasches und äusserst
sparsames Grillieren**

Einfache Bedienung

Grosse Leistung

Machen auch Sie sich die Vorteile des
SURSEE-INFRA-ROT-GAS-GRILL-
SALAMANDERS zunutze und ver-
langen Sie unverbindliche Offerte



SURSEE-WERKE AG., SURSEE

Telefon (045) 5 76 44

Vorteilhafter als Geelhaar
ist jetzt
Saison-Ausverkauf
Amtlich bewilligt vom 15. Januar bis 6. Februar 1954



Capsules pour bouteilles

Maschinen de cave

E. & H. Schlittler Frères
Näfels/Gl.
Téléphone (058) 441 50



denn für die Pflege des kost-
baren Silbers ist nur das Beste
gut genug

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

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

**Lerne
Englisch
in London**

an den London Schools of
English, 20/21, Princes Street,
Hanover Square, London W.1.
Spezialkurse für jeden Zweck
das ganze Jahr. Für Unter-
kunft kann gesorgt werden.

**Hotels
Restaurants**

Kauf, Verkauf und
Pacht vermittelt

G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien - Spezial-
gasse 32 - Tel. (031) 3 53 02

Inserieren bringt Gewinn

Wenn Sie die Angebote vergleichen

dann kaufen Sie das von Ihnen gewünschte 4-5-
Personenauto, zum Beispiel den neuesten

VW- Volkswagen

bei uns. - Denn bei uns erhalten Sie ihn zu

sehr kulantem Bedingungen, mit einer
kleinen Anzahlung und mit monatlichen
Raten schon von Fr. 125.- an.

Sie können bei uns auch zu verbilligten Preisen
erfolgreich und schnell fahren lernen. Der neue
VW hat hydraulische Bremsen, Synchrongetriebe
und eine sehr schöne und bequeme Innenausstat-
tung, mit eingebauter Heizung und Defroster.

Alle VW-Modelle, Personen- und Liefer-
autos, können wir Ihnen sofort liefern.

Es stehen Ihnen überdies in der ganzen Schweiz
100 VW-Vertreter mit einem schnellen und sorg-
fältigen Schmier-, Wasch- und Reparaturservice
- zu Festpreisen - jederzeit zur Verfügung.
Schreiben oder telefonieren Sie uns zu
einer kostenlosen und genussreichen Probefahrt.

Franklin-Garage, Oerlikon-Zürich 11

Schaffhauserstrasse 344, Eingang Tramstrasse 2.
Telefon (051) 48 22 33/34.

Hôtel-Restaurant

à louer sur route Neuchâtel-Bienne. Etablisse-
ment bien situé et bien installé. Affaire pour bon
cuisinier. Engagement: 1er février 1954 ou au
plus vite. Faire offre par écrit avec références,
évent. et curriculum vitae à André Ruedin,
«La Grille», Cressier (Neuchâtel). Renseigne-
ments éven. par tél. (038) 771 89.



Auf kleinstem Platz - Grosse Leistung!
durch



Geschirrwaschmaschinen
Fleischschneidemaschinen
Universal-Küchenmaschinen
Kartoffelschäler / Rahmbläser

HOBART-MASCHINEN

J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH

Talacker 41 Telefon (051) 27 80 99

VERKAUF-SERVICE