

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 63 (1954)
Heft: 7

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

Nr. 7 Basel, den 18. Februar 1954 Erscheint jeden Donnerstag 63. Jahrgang 63^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 18 février 1954 N° 7

Le rapport dit de Lucerne et ses résultats

Nous avions dit, dans notre compte rendu de l'assemblée extraordinaire des délégués de la S.S.H. qui s'est tenue à Davos le 26 janvier, que nous reviendrions sur le rapport dit de Lucerne, et sur les résultats de la conférence qui a eu lieu le 14 janvier entre une délégation du Conseil fédéral et une délégation de la S.S.H.

Ce rapport de Lucerne semblait être appelé à jouer un rôle tel pour l'avenir économique de l'hôtellerie, que, malgré l'article détaillé paru en allemand sur ce sujet dans l'«Hotel-Revue», il nous a paru utile, pour les lecteurs de langue française, de reprendre la question. Il est en effet nécessaire de faire le point et, comme les représentants du Conseil fédéral et de la S.S.H., de rappeler ce qui a déjà été accompli, ainsi que les principales revendications de l'hôtellerie qui n'ont pas encore été satisfaites.

Précisons encore que la délégation du Conseil fédéral à la conférence du 14 janvier était composée de M. R. Rubattel, président de la Confédération, chef du département fédéral de l'économie publique, de M. J. Escher, vice-président de la Confédération, chef du département fédéral des postes et chemins de fer, ainsi que de M. M. Kaufmann, directeur de l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail. La délégation de la S.S.H. était — en l'absence du Dr Franz Seiler, président central, retenu par la maladie — conduite par M. Lorenz Gredig, Pontresina, vice-président, accompagné de MM. H. Weissberger, président de notre commission de réglementation des prix, de M. F. Tissot, président des caisses sociales de la S.S.H., et de représentants du bureau central.

Avant d'aborder les rapports que MM. Gredig et Tissot firent à l'assemblée des délégués sur cette entrevue avec les autorités, évoquons

L'origine du rapport dit de Lucerne

A la suite de la vague dévaluation qui déferla sur le monde en automne 1948, l'hôtellerie suisse se trouva dans une position précaire. Le niveau élevé du franc suisse faisait de notre pays un îlot de vie chère que les touristes étrangers évitaient. Les restrictions monétaires aggravaient encore la situation, et, bien des hôtels qui croyaient enfin pouvoir profiter de la reprise du tourisme d'après-guerre, durent refermer temporairement leurs portes.

Malgré le désir des autorités de trouver un remède à cet état de choses, elles ne purent décider une action immédiate. C'est pourquoi, à la requête de la Société suisse des hôteliers, le département fédéral des postes et chemins de fer décida de convoquer à Lucerne, les 25 et 26 mai 1950, une conférence réunissant les représentants des organisations de l'industrie hôtelière, des grandes associations économiques et du Parlement, pour examiner à fond la situation de l'hôtellerie, porter un diagnostic sur son état et chercher les moyens qui pouvaient aider à remettre sur pied cette industrie éprouvée par de nombreuses années de crise et de guerre.

La conférence plénière désigna 4 commis-

sions chargées d'étudier plus spécialement le problème de l'accroissement de la fréquentation, des frais d'exploitation, de l'apprentissage et du recrutement du personnel, ainsi que de l'aide juridique et financière dont l'hôtellerie avait besoin.

Les études des commissions ci-dessus mentionnées furent résumées précisément dans le rapport dit de Lucerne, mais qui a pour titre exact: «L'industrie hôtelière suisse, sa situation actuelle et les mesures nécessaires pour la soutenir et la stimuler». Les conclusions — au nombre de 39 — auxquelles aboutirent les experts neutres forment la dernière partie de ce rapport; elles constituent la liste de ce qui peut être fait pour venir en aide à l'hôtellerie dans les quatre secteurs examinés.

Le rapport de Lucerne fut soumis, le 16 mai 1952, à une nouvelle conférence plénière, réunie de nouveau à Lucerne; elle chargea son

président, M. J. Condrau, conseiller national, de transmettre le rapport aux chefs des départements fédéraux de l'économie publique et des postes et chemins de fer, à l'intention du Conseil fédéral, en l'accompagnant des recommandations suivantes:

«Au nom de la conférence réunie à Lucerne le 16 mai 1952, au cours de laquelle les représentants des gouvernements cantonaux, des groupements économiques intéressés et des autorités fédérales ont examiné en détail les rapports des commissions de travail portant sur la situation actuelle de l'industrie hôtelière suisse et les mesures nécessaires pour la soutenir et la stimuler, je me permets de vous soumettre à l'intention du Conseil fédéral le rapport approuvé par la conférence, en relevant ce qui suit:

1. La conférence approuve les conclusions figurant au rapport et prie le Conseil fédéral d'ordonner les études nécessaires pour établir s'il est possible de réaliser les propositions présentées aux autorités et, dans l'affirmative, dans quelle mesure et par quels moyens. Elle le prie en outre de faire tout ce qui est en son pouvoir pour que non seulement les autorités fédérales mais aussi les autorités cantonales et communales, de même que les groupements économiques, tiennent compte dans leurs mesures et décisions de la situation particulière de l'industrie hôtelière.

2. La conférence attire plus spécialement l'attention du Conseil fédéral sur la nécessité, exposée dans le rapport, de développer encore la propagande touristique et l'œuvre de rénovation des hôtels et elle le prie de prendre aussitôt que possible les mesures juridiques et financières appropriées à ces fins.»

Kleines Mosaik

Attacke gegen die Bedienungsgeldordnung?

Die UNION HELVETIA, das offizielle Verbandsorgan des Schweiz. Zentralverbandes der Hotel- und Restaurant-Angestellten, befasste sich in ihrer Ausgabe vom 11. Februar 1954 in ausführlicher Weise mit unserer ausserordentlichen Delegiertenversammlung in Davos, die sich hauptsächlich mit dem Mehrregionen-Gesamtarbeitsvertrag und der abgeänderten Bedienungsgeldordnung befasste. Die UH. gab der Genugtuung darüber Ausdruck, dass diese zwei Verträge, die für die Angestelltenschaft von grösster Bedeutung seien, von den leitenden Organen des SHV. als wichtig genug betrachtet wurden, um für deren Behandlung eine ausserordentliche Delegiertenversammlung einzuberufen. Das zeige, dass die verantwortlichen Instanzen des Schweizer Hotelier-Vereins die Angestelltenfragen nicht als nebensächlich oder solche untergeordneten Ranges betrachten. Nach diesem Kompliment entnimmt die UH. unserer Berichterstattung über die Traktanden «Mehrregionen-GAV.» und «Revision der BO.» zusammenfassend die wesentlichen Gesichtspunkte. Besonders richtet sich ihre Aufmerksamkeit auf die Verhandlungen über die Bedienungsgeldordnung, wobei speziell unsere Feststellung, dass die Diskussion ein gewisses Malaise hinsichtlich der geltenden BO. zum Ausdruck brachte und in das Begehren auf eine Revision ausmündete, der UH. Veranlassung gab, die gefallene Kritik als eine «Attacke gegen die Bedienungsgeldordnung» zu bezeichnen. Wörtlich führt die UH. aus:

«Die Union Helvetia und die ihr angeschlossenen Bediensteten werden sich ihr wohlgerüstet entgegenstellen. Es wird, wenn der Zeitpunkt der Auseinandersetzungen über die BO. gekommen ist, Gelegenheit gegeben sein, zu den Kritiken an einzelnen Bestimmungen der BO., über die im einzelnen der Bericht der 'Hotel-Revue' nicht Aufschluss gibt, Stellung zu beziehen und die Kritiker etwas näher unter die Lupe zu nehmen. Wenn die BO. ein gewisses Malaise bei einer Anzahl von Mitgliedern des SHV. auslöst, so ist dieses nach unserem Dafürhalten vor allem darauf zurückzuführen, dass durch die seit 1950 verbesserte Kontrolle die Vorenthaltung von Bedienungsgeldern

und Grundlöhnen in vermehrter Masse verhindert und die fehlbaren Betriebsinhaber bestraft werden. Auch die Bediensteten sind mit verschiedenen Bestimmungen der BO. nicht zufrieden. Begehren auf Abänderung dieser Bestimmungen, insbesondere auch mit Bezug auf die Anpassung der Grundlöhne an die gestiegenen Lebenshaltungskosten, mussten wegen der festen Geltungsdauer der BO. bis Ende 1954 zurückgestellt werden. Auch wir werden uns unverzüglich mit den Postulaten der Arbeitnehmer im Hinblick auf die vom SHV. angebrachte Revision der BO. befassen. Die auf Begehren von Mitgliedern des SHV. beabsichtigte Verwässerung der geltenden BO. wird zweifellos zu äusserst harten Auseinandersetzungen führen. Die Bediensteten werden gut tun, sich auf diese zu rüsten und vorab innerhalb der Organisation engen Schulterschluss zu nehmen.»

Die UH. irrt, wenn sie glaubt, es gehe dem

SHV. darum, leichtfertig eine Revision der BO. vom Zaune zu reissen, um Verbesserungen zu erzwingen, die vom Standpunkt der Angestellten aus Verschlechterungen sind. Die Diskussion in Davos hat eindeutig gezeigt, dass die Durchführung der BO., namentlich in der welschen Schweiz und vorwiegend bei Kleinbetrieben, auf Schwierigkeiten stösst. Wenn in jenen Kreisen der begriffliche Wunsch laut geworden ist, es sei auf ihre Revision zu dringen, damit die BO. inskünftig in der Praxis leichter anwendbar wird, so ist es Aufgabe der Verbandsleitung, diese Wünsche nicht nur entgegenzunehmen, sondern auch auf ihre Stichhaltigkeit hin zu prüfen. Dies ist denn auch der Sinn des Davoser Beschlusses, der die Geschäftsleitung des SHV. beauftragt, durch eine Umfrage bei den Sektionen zu eruieren, welche Bestimmungen der geltenden BO. in der Praxis Schwierigkeiten verursachen und daher im beiderseitigen Interesse neu überprüft werden sollten. Die Union Helvetia kann beruhigt sein, dass diese Überprüfung sehr sorgfältig vorgenommen wird. Der Zentralvorstand wird der ordentlichen Delegiertenversammlung nur dann eine Kündigung der geltenden BO. beantragen, wenn das Ergebnis der Umfrage eine Revision als sachlich berechtigt erscheinen lässt.

Fortsetzung Kleines Mosaik siehe Seite 3

Le rapport confirme en outre que: Dans sa séance du 27 juin 1952, le Conseil fédéral a pris connaissance du rapport de la Conférence de Lucerne et arrêté les directives nécessaires pour poursuivre l'examen de la question. Il décidera de la suite pratique à donner au rapport après que les avis des départements compétents concernant son contenu — et plus spécialement les recommandations et propositions — auront été recueillis et compilés.

L'hôtellerie était donc en droit de placer quelques espoirs — puisque les autorités et les experts neutres s'étaient penchés avec bienveillance sur son cas — dans ce rapport qui devait être, à nos yeux, le point de départ d'un assainissement et d'un renouveau général pour l'hôtellerie. Or, comme sœur Anne sur sa tour, nous n'avons vu que «l'herbe qui verdoye et la route qui poudroye». Aucune des vastes actions et aucun des allègements envisagés n'ont été réalisés... et pourtant deux ans se sont déjà écoulés depuis la publication de ce rapport. On comprend dès lors mieux pourquoi nos dirigeants tenaient à connaître les intentions du Conseil fédéral à notre égard.

Situation et préoccupations de l'hôtellerie

La fréquentation qui, en 1950, avait atteint avec 18,6 millions de nuitées son niveau le plus bas d'après-guerre, suit de nouveau une ligne régulièrement ascendante, et nous ne sommes plus très loin du résultat de l'année 1947. Toutefois, la situation de l'hôtellerie de montagne est particulièrement précaire. Cela provient de la brièveté des saisons et surtout de la relation défavorable entre les frais et les prix d'hôtel qui ne permet plus d'obtenir un rendement couvrant les dépenses d'exploitation. Le problème des amortissements et des rénovations reste insoluble.

Les mesures de protection financière et juridique ont certes été utiles, et l'hôtellerie est reconnaissante aux autorités de ce qu'elles ont fait dans ce domaine et de ce qu'elles feront jusqu'à fin 1955, puisque l'arrêté fédéral sur la continuation des mesures en faveur de l'hôtellerie a été prorogé jusqu'à cette date. Si l'on apprécie à sa juste valeur l'autorisation donnée à la Société fiduciaire pour l'hôtellerie d'accorder des prêts garantis par une hypothèque contractuelle de rang inférieur, on ne comprend pas pourquoi la Confédération a, en même temps, réduit les fonds mis à la disposition de l'hôtellerie. La première mesure est de nature à renforcer le crédit de l'hôtellerie, mais elle n'est pas suffisante, et c'est avec curiosité que l'on attend de voir la forme qui sera donnée à la législation en faveur de l'hôtellerie, à partir du 1^{er} janvier 1956.

Le taux d'occupation moyen des lits laisse beaucoup à désirer dans les établissements saisonniers et la fréquentation doit absolument encore être accrue.

Les frais de propagande individuelle des hôtels et ceux des organisations locales et régionales ont augmenté occasionnant des charges supplémentaires aux hôteliers; pendant ce temps la propagande faite par l'Office central suisse du tourisme en faveur de tout le pays, c'est-à-dire des groupements économiques les plus divers — et non seulement des industries touristiques — est entravée par la menace d'une réduction de subvention de la Confédération. Cette menace est d'autant plus déprimante que les fonds mis à la disposition de l'O.C.S.T. par les pouvoirs publics n'avaient pas été augmentés depuis le début de la guerre et n'étaient de loin pas adaptés au renchérissement du coût de la vie. La réduction annoncée paraît encore plus paradoxale lorsque l'on voit les efforts qui sont faits par

d'autres pays pour supplanter la Suisse dans le domaine de la propagande.

La question des frais et des prix de revient

Le rapport de Lucerne a mis en lumière les répercussions que les mesures prises en faveur de l'agriculture avaient sur nos prix de revient. Les conséquences en sont d'autant plus sensibles que les prix d'hôtel ne peuvent plus être augmentés s'ils veulent résister avantageusement à la concurrence de l'hôtellerie étrangère et ne pas outrepasser le pouvoir d'achat touristique de la majorité de nos concitoyens.

En examinant la question des frais de l'hôtellerie, il ne faut pas perdre de vue trois recommandations du rapport de Lucerne; ce sont des directives que nous devons nous efforcer de suivre, mais nous ne pouvons le faire qu'avec l'appui des autorités. Voici la teneur des conclusions 15, 16 et 20:

15. Lorsque des prix, des marges et des conditions de vente sont fixés par l'Etat ou du moins influencés par lui, ou lorsque des règlements de vente reçoivent l'appui des pouvoirs publics, les autorités devraient tenir compte, dans la mesure du possible de la situation particulière des hôteliers en tant qu'acheteurs.

16. Les mesures prises par l'Etat en vue de protéger d'autres branches de notre économie nationale grèvent les frais d'exploitation de l'hôtellerie de charges considérables, qui ne peuvent cependant pas être traduites en chiffres. Un remboursement de ces charges supplémentaires se heurte à de graves objections de principe, de sorte qu'une minorité des membres de la conférence ont été d'avis qu'on ne saurait retenir cette solution. Il conviendrait dès lors de trouver un remède dans des mesures publiques complémentaires, qui consisteraient par exemple à mettre à la disposition de l'hôtellerie de nouveaux fonds pour la rénovation des établissements. Ces mesures devront tendre avant tout à abaisser les frais d'exploitation, grâce, par exemple, à une modernisation du chauffage, des installations d'eau chaude, des cuisines, lessiveries, etc.

20. Il est recommandé à la Société suisse des hôteliers, ainsi qu'aux organisations intéressées de fournisseurs, du commerce et de l'artisanat, de rechercher en commun, par des négociations directes, les moyens de rationaliser l'achat et la livraison des marchandises et d'abaisser ainsi les frais d'exploitation de l'hôtellerie.

Il faut rappeler que, parmi les hôteliers, les avis étaient très partagés quant à l'opportunité de la loi sur l'agriculture. Si, au cours de la campagne qui a précédé la votation populaire à ce sujet, l'hôtellerie organisée s'est rangée du côté des partisans de la loi et l'a soutenue officiellement, c'est qu'elle avait la conviction profonde que l'agriculture et l'hôtellerie étaient des branches économiques qui ne pouvaient se passer de l'aide de l'Etat. Mais, ce faisant, elle nourrissait le légitime espoir que des compensations lui seraient accordées pour les charges que cette loi risquait d'imposer aux exploitations hôtelières, charges que celles-ci n'étaient pas en mesure de supporter.

Certes un siège a été accordé à l'hôtellerie au sein de la commission consultative pour la loi sur l'agriculture, mais les expériences faites jusqu'à présent ne permettent de constater aucun résultat positif. Malgré les sacrifices consentis, notre industrie n'a pas rencontré la compréhension désirable lorsque ses intérêts vitaux étaient en jeu.

Le statut du lait ne modifie pas notablement l'état de choses actuel. L'hôtellerie juge utile les mesures propres à relever la qualité du lait et à le rendre digne de la réputation que la Suisse avait dans ce domaine. Il est regrettable que les décisions prises pour régulariser le marché et encourager l'exportation du fromage soient accompagnées de taxes d'importation de 4 à 5 francs par kilo de beurre. Il est encore plus regrettable que l'on considère l'hôtellerie comme consommatrice ordinaire, et qu'on ne veuille pas comprendre que le beurre, comme la viande et d'autres produits agricoles, sont des matières premières qu'elle transforme pour les revendre.

Nous n'insisterons pas sur le statut du vin qui n'aura guère d'influence sur l'hôtellerie. Nous pouvons espérer qu'il contribuera à améliorer la qualité, et que les contingents d'importation dont nous avons besoin pour offrir à nos hôtes des vins de marque et de qualité, et des vins rouges à des prix abordables ne seront pas réduits.

L'ordonnance relative aux dispositions de caractère économique de la loi sur l'agriculture maintient pour les fruits et les légumes le système triphasé prévoyant une période de libre importation, suivie d'une période d'importation restreinte et enfin l'interdiction totale d'importation. L'hôtellerie a reçu l'assurance qu'elle serait consultée avant que des restrictions d'importation ne soient décidées.

L'ordonnance concernant la réglementation du marché du bétail de boucherie et de l'approvisionnement en viande est certainement

celle qui intéresse le plus notre industrie, car il s'agit de la principale matière première de la cuisine d'hôtel. Le rendement de la cuisine a diminué ces dernières années car, dans ce domaine aussi, l'hôtellerie ne peut, ni augmenter ses prix, ni acheter de la marchandise bon marché sans porter gravement atteinte à son principe de qualité. Il est donc inadmissible qu'on refuse aux hôtels la possibilité d'importer directement les morceaux de viande spéciaux, les agneaux de prés-salés, etc., dont elle a besoin. Il est étonnant aussi que les représentants de l'agriculture et des consommateurs qui ne sont pas personnellement intéressés par ces importations directes, s'opposent à cette revendication justifiée. Alors que des milliers de tonnes d'aloyaux sont importés en Suisse sur la base des traités de commerce, nous devons les acheter sur le marché indigène à des prix nettement plus élevés. Puisque ces importations se font de toute façon, on ne voit pas pourquoi l'hôtellerie qui a des frais si élevés, ne profiterait pas des prix avantageux de cette marchandise importée. Toute mesure d'assainissement en faveur de l'hôtellerie a pour condition que les bases commerciales de notre industrie puissent être maintenues.

Le point de vue des autorités

Nos lecteurs sont sans doute impatients de connaître la réponse que les délégués du Conseil fédéral firent aux exposés de nos représentants.

Avec la même franchise, les délégués des autorités expliquèrent l'optique sous laquelle le Conseil fédéral considérait la situation de l'hôtellerie et voyait ses problèmes. La situation s'est notablement améliorée depuis 1951; l'hôtellerie des villes n'est plus dans une situation difficile et quelques grands centres de tourisme ont dépassé le point critique. L'hôtellerie de montagne, par contre, est dans une mauvaise position. Des nouvelles de presse qui annoncent des résultats et des taux d'occupation records contribuent beaucoup à faire croire au grand public et aux autorités que l'hôtellerie connaît à nouveau une période florissante.

Le Conseil fédéral a pris deux décisions importantes dans le sens des recommandations du rapport de Lucerne, en décidant la continuation des mesures de secours en faveur de l'industrie hôtelière et la suppression du visa à l'égard de l'Allemagne occidentale. L'octroi de prêts garantis par des hypothèques en rang inférieur constitue un progrès; en outre, la législation sur la protection hôtelière sera soumise à une commission d'experts en vue d'une complète révision.

Il est évident que les hôtels de montagne sont dans un état qui laisse sérieusement à désirer par suite de la fréquentation insuffisante et de la relation défavorable entre les prix et les frais. Ils ont besoin de vastes rénovations et améliorations qu'ils ne peuvent accomplir par leurs propres moyens. Une action fédérale de rénovations d'hôtels n'est toutefois possible que dans le cadre du programme pour la création d'occasions de travail. Les autorités fédérales ne pourraient aujourd'hui prendre la responsabilité de faire appel à davantage de travailleurs étrangers pour exécuter un programme de « création de travail ».

Pour accroître la fréquentation, le Conseil fédéral a cherché à activer la libération des devises touristiques et a décidé de faire adhérer la Suisse à l'Union européenne de paiements, ce qui a été très utile au tourisme. Sans l'avance — qui s'élève actuellement à quelque 700 millions — de la Suisse à l'U.E.P., la fré-

quentation de personnel et les difficultés de recrutement ont continué d'augmenter; ils nous causent de graves soucis. Non seulement les exigences des employés sont plus considérables, mais les charges sociales grèvent lourdement le compte personnel. Preuve en soit le fait que l'estimation des prestations en nature a été récemment relevée de fr. 4.— à fr. 5.— par jour, ceci malgré l'opposition énergique des organes directeurs de la S.S.H. et de la Caisse Hotela. L'étranger ne nous fournit plus des employés dans la mesure voulue et seuls un allongement de la saison d'été, un échelonnement plus rationnel des vacances scolaires et une propagande plus intensive, pourraient faciliter la solution d'un problème toujours plus aigu.

L'hôtellerie ne désire pas avoir une position privilégiée par rapport aux autres branches de notre économie; elle ne recherche pas de grands bénéfices, mais elle lutte pour son existence. A la montagne, il existe bien des établissements qui ne peuvent rester ouverts que grâce à l'optimisme et aux sacrifices financiers de leur propriétaire, sacrifices qui sont fait finalement dans l'intérêt de la station et de l'économie nationale.

La question de l'hôtellerie serait nettement moins bonne. Le Conseil fédéral avait proposé d'augmenter de 1 million de francs la subvention annuelle à l'Office central suisse du tourisme, mais cette proposition a été refusée par le département des finances qui a invoqué les chiffres records de fréquentation annoncés ces derniers temps. Invité à faire des économies dans le budget fédéral, le Conseil fédéral s'est vu contraint de chercher d'autres méthodes de financement.

Les autorités fédérales ne perdent pas de vue le problème de la formation et du recrutement de personnel et elles feront tout ce qui est dans leur pouvoir pour les soutenir et les encourager.

Les représentants du Conseil fédéral se montrent plus réservés quant à la question des prix de revient. Ils ne voient guère de possibilités pour l'Etat d'intervenir dans ce domaine, et le remboursement des taxes payées par l'hôtellerie sur les marchandises importées rencontrerait des difficultés insurmontables.

La loi sur l'agriculture n'apporte pas de charge nouvelle puisqu'elle réunit uniquement des décrets en vigueur précédemment. L'hôtelier a toujours la possibilité d'acheter du vin à des prix abordables, mais la marge de gain devrait aussi retenir son attention. En 1953, 700 t d'aloyaux ont été importés pour tenir compte des besoins en viande de l'hôtellerie. Ces importations se répétèrent malgré les plaintes des milieux agricoles. Le prix de la viande a aussi été meilleur marché de 15% en moyenne l'été dernier par rapport à la saison correspondante de l'année précédente. De l'avis du Conseil fédéral, l'importation directe de la viande n'apporterait guère d'avantages à l'hôtellerie, car elle devrait payer aussi les taxes et serait soumise aux obligations de prise en charge. L'hôtellerie a meilleur temps de chercher une solution en discutant avec les producteurs et les revendeurs, le chef du département de l'économie public étant disposé à convoquer les parties intéressées et, éventuellement, à fonctionner comme arbitre.

Certes le beurre est soumis à de fortes taxes d'importation, mais une ristourne à l'hôtellerie à ce propos pourrait inciter à d'autres revendications qui finirait par entraîner trop loin.

L'hôtellerie est-elle satisfaite?

Comme l'exprima M. Lorenz Gredig, vice-président, l'hôtellerie est reconnaissante aux autorités fédérales de se pencher sur les problèmes hôteliers et de considérer avec bienveillance une situation délicate, mais qu'il est de l'intérêt général de consolider. Nul ne conteste l'utilité des mesures de protection en faveur de l'hôtellerie, ni de l'aide financière accordée à des établissements qui se trouvent dans une situation désespérée. Puisqu'une révision de cette législation est à l'étude, il ne convient plus de rappeler les conditions draconiennes auxquelles l'aide de la Confédération était liée. Espérons simplement que dans ce domaine des solutions plus souples et plus pratiques pourront être trouvées.

L'hôtellerie se réjouit aussi des décisions prises par le Conseil fédéral pour ralentir la hausse du coût de la vie dans notre pays, pour conserver à notre franc sa stabilité et pour que notre population conserve un standard de vie

élevé. Elle est consciente du bénéfice qu'elle en a retiré, mais elle se rend compte aussi que les mesures en question n'ont pas été dictées par la situation de l'hôtellerie. De même, la collaboration de la Suisse avec l'Organisation européenne de coopération économique et avec l'Union européenne de paiements a favorisé surtout les industries d'exportations visibles.

L'on comprend le point de vue des autorités au sujet de l'action de rénovations d'hôtels, mais, là encore, des espoirs ont été déçus. Depuis bientôt 10 ans, on parle de cette forme de l'œuvre de secours, sans que — en raison des circonstances — l'hôtelier en ait ressenti les effets bienfaisants. Et, malgré les assurances données, on ne croit plus guère à l'exécution de ces rénovations. C'est pourquoi l'on voudrait que, dans les montagnes, où l'on constate un certain chômage chez des artisans, et où l'hôtellerie est dans l'impossibilité de procéder elle-même à l'entretien normal des établisse-

ments, une action partielle de rénovations, limitée aux hôtels de montagne, soit mise en train. Il s'agit, en définitive, de permettre à ces entreprises de tenir jusqu'au retour de conditions normales. L'hôtellerie ne peut non plus changer son point de vue au sujet de la compensation des charges insupportables qui lui sont imposées par les mesures de protection en faveur d'autres branches. Si la compensation n'est vraiment pas possible, il doit y avoir moyens d'exonérer notre industrie de ces taxes et des suppléments de prix. Ceci, en tenant compte des débouchés que la clientèle d'hôtel — la clientèle étrangère spécialement — offre à la production suisse et au fait que cette clientèle se détournerait de notre pays si l'hôtellerie était obligée d'augmenter ses prix.

L'entrevue de notre délégation avec celle du Conseil fédéral s'est donc déroulée dans un esprit de compréhension, mais elle a révélé que de nombreux problèmes essentiels pour l'hôtellerie n'étaient pas encore résolus. L'intérêt que les autorités ont apporté aux questions soulevées permet de conclure que le rapport de Lucerne est un document précieux qui leur a vraiment permis d'étudier à fond la situation de l'hôtellerie et les moyens de lui venir en aide. Il donne la possibilité de discuter sur un terrain solide, sans que soient mises en doute les affirmations des interlocuteurs, comme cela arrive parfois malgré toute la confiance que l'on peut avoir les uns envers les autres. Mais plus on reprend les conclusions du rapport de Lucerne, plus on constate que c'est dans le domaine des prix de revient qu'une aide efficace doit absolument être trouvée en faveur de l'hôtellerie.

Blitzlichter von der HOTELYMPIA Londons grösste Kochkunstschau

Die Initiatoren der alle zwei Jahre in London stattfindenden Kochkunstausstellung, unter dem Präsidium unseres Schweizer Pioniers Paul Senn, haben sich bestimmt nicht träumen lassen, dass diese ehemals kleine kulinarische Schau mit den Jahren einen solch bedeutenden Umfang annehmen würde.

Es bewahrheitet sich, dass hier wie dort Ausstellungen von Kochkunstplattens seitens der Besucher ein riesiges Interesse entgegengebracht wird.

Der Berichterstatter hatte Gelegenheit, als Mitglied der Jury den ersten Tagen der diesjährigen «Hotelympia» beizuwohnen. Mit grosser Freude durfte er feststellen, dass als Ehrenpräsident dieser Grossveranstaltung wiederum ein Schweizer, nämlich A. C. Juriens — ein geborener Waadtländer — und Präsident des bedeutendsten englischen Berufsverbandes, gewählt wurde.

Am ersten Tag wurden über 600 verschiedene Platten eingeleiert, die nach einem ausgezeichneten Reglement in nicht weniger als 39 Kategorien eingeteilt waren. Von den Lehrungsarbeiten über vegetarische Küche, Spitalkost, Armee, Royal Air Force und Royal Navy, dann verschiedenen Spezialkonkurrenzen für serienweise hergestellte Fisch-, Fleisch-, Gemüse-, Eier- und andere Gerichte bis zu den grössten Schaustücken der Kochkunst und Coniferie, war alles vertreten.

Allgemein war das Niveau der ausgestellten Platten recht hoch, jedenfalls ganz bedeutend höher, als was man üblicherweise von der englischen Kochkunst erwarten dürfte.

Wohl hat eine Grosszahl unserer britischen Berufsfreunde den Anschluss an das, was wir unter neuzeitlicher Anrichtweise verstehen, noch nicht gefunden; allgemein krankt man, mit unseren Augen betrachtet, auch in England am gleichen Übel wie vielerorts bei uns, nämlich an überladenen Platten. Wenn wir uns aber vorstellen, unter welcher schwierigen Verhältnissen — durch Krieg, Zerstörung und immer noch, nun schon über 13 Jahre dauernde Rationierung von zurecht noch Fleisch, Eiern und Butter, die Kochkunst sich durchringen musste, so zählt das Gezeigte doppelt hoch.

Das Erfreulichste an allem ist aber, in wie grosser Zahl die Köche teilnehmen. In fairer Art, wenn auch ohne jede Aussicht, die über 40 verschiedenen Silbertröphen und Goldmedaillen zu gewinnen, folgen sie dem Appell, mitzumachen, wohlwissend, dass auch in der Kochkunst die Trauben immer höher gehängt werden, aber in der Erkenntnis, dass eine Ausstellung in erster Linie belehrend nicht nur für die Besucher, wie oft fälschlicherweise angenommen wird, sondern gerade für die Aussteller ist.

Dieses Mitmachen lässt sich gleich auslegen wie das Anstehen in einer der oftmals 50 Meter langen «Schlangen», die sich vor dem «Salon Culinare» bildet — auch der Hinterste hat die Chance, erster zu werden — falls er genügend Ausdauer hat!

Der Umstand, dass ausgerechnet ein Tag vor der Eröffnung ein Streik der Elektriker ausbrach, hätte bei uns in der Schweiz wahrscheinlich einige Wut-



ausrücker zur Folge gehabt; hier in England galt die Devise: «Take it easy» — also behält man sich mit einigen Batterien von kerzentragenden Weinflaschen und zeigte einmal eine Kochkunst-Ausstellung im Kerzenlicht.

Dass auch die warme englische Küche ihre Vorzüge hat, wurde anlässlich des grossen offiziellen Banketts bewiesen.

Es war auch erfreulich, dabei zu vernehmen, wie gross das Interesse an einer Teilnahme oder einem Besuch an der Kochkunst-Ausstellung der HOSPES ist. Die Erwartungen in diese grösste jemals organi-

sierte «Olympiade der Kochkunst» — wie die Internationale Kochkunst-Ausstellung der HOSPES in der ausländischen Presse bezeichnet wird — sind sehr hoch. Das verpflichtet uns aber zu höchsten Leistungen, und da vor allem schwierige Aufgaben zu überzeugenden Lösungen anspornen, so wollen wir guten Mutes ans Werk gehen und nicht nur unsere Berufsfreunde im Ausland, sondern uns alle, uns selbst nicht enttäuschen.

W. Wymann,
Präsident der Internationalen
Kochkunst-Ausstellung «HOSPES».

Kleines Mosaik (Fortsetzung)

Vor einer neuen Weinaktion

Wie bekannt wird, trat am 8. Februar in Bern die im Landwirtschaftsgesetz vorgesehene konsultative Kommission zusammen, um Stellung zu nehmen zu einem Entwurf für einen Bundesratsbeschluss betreffend die Übernahme einheimischer Weissweine der Ernten 1950/51 und 1952 und in einigen Fällen (Tessin) sogar 1953. Beschlüsse seien indessen noch nicht gefasst worden.

Die neue Übernahmeaktion soll sich auf einen Gesamtvorrat von 8,5 Millionen Liter erstrecken und erstmals auch Ostschweizer Rotweine umfassen.

Wer etwa geglaubt haben sollte, das Weinstatut werde toter Buchstabe bleiben, der wird nun eines Besseren belehrt. Das Weinstatut lebt, und offenbar sollen alle Möglichkeiten der Intervention, so teuer das auch den Bundesfiskus oder den Handel und die Konsumenten zu stehen kommt, ausgeschöpft werden. Hier hat die Sparbotschaft zu schweigen, denn die Weinparascherei ist offenbar eine Staatsnotwendigkeit! Fremdenverkehrswerbung, das ist weniger wichtig!

Im Zusammenhang mit der Ankündigung einer neuen Weinaktion ist interessant zu wissen, dass die HOWEG, Einkaufsgenossenschaft für das Hotel- und Wirtgewerbe in Grenchen, sich bei der CAVI um weitere Lieferungen von «Schweizer Weisswein» bemüht hat, um in ihrem Kundenkreis den Bedarf an diesem für Kochzwecke propagierten Wein decken zu können. Seltsamerweise habe man aber der HOWEG geantwortet, es könne kein «Schweizer Weisswein» mehr geliefert werden, obschon noch grosse Mengen vorhanden seien, da diese zur Vermischung mit Rotwein bestimmt seien.

Sowohl der landwirtschaftliche Informationsdienst als auch die CAVI sahen sich veranlasst, zu dieser Feststellung der HOWEG, die inzwischen den Weg in die politische Tagespresse gefunden hatte, Stellung zu nehmen, was die HOWEG ihrerseits bewog, diese Berichtigungen wieder zu berichtigen, so dass also, wie die Neue Zürcher Zeitung schreibt, fast so etwas wie ein diplomatischer Notenwechsel stattfand, aus dem klar zu werden nicht ganz leicht falle.

Nun, soviel scheint festzustehen, dass tatsächlich noch gewisse Quantitäten — nach der CAVI allerdings nur ganz unbedeutende Partien — Weisswein «bestimmt nur zur Mischung

mit billigen Rotweinen» verfügbar gewesen waren. Die «Neue Bündner Zeitung» bezeichnet diesen Streit als einen Streit um Worte. Weissweinvorräte seien immer noch vorhanden, doch sei jenes Quantum, das unter der Marke «Schweizer Weisswein» verkauft werden sollte, abgesetzt, und die Westschweizer opponierten der Fortführung bzw. Wiederaufnahme einer Aktion «Schweizer Weisswein», da diese den Absatz der guten Weissweine konkurrenzieren. Die Westschweizer zögen also die Verwendung der Weissweine zu Verschnittzwecken (Mischung mit billigen ausländischen Rotweinen vor), was aber wiederum den Ostschweizern nicht ins Konzept passe, da in ihren Augen das «Montagner-Gemisch» dem Verkauf der Rotweine abträglich sei. Will man etwa damit die Opposition der Ostschweizer Weinbauern beschwichtigen, dass man in die neue, in Vorbereitung befindliche Aktion erstmals auch Ostschweizer Weine einbeziehen will?

Wenn soll bei einem solchen russischen Salat der Widersprüche und Kombinationen der Appetit nicht vergehen! Da ist eine gastgewerbliche Organisation, die im Interesse der Förderung des Weissweinabsatzes sich bemüht, ihre Kunden beliefern zu können, doch wird ihr der Weisswein vorenthalten, weil die noch vorhandenen Quantitäten zur Mischung mit Rotwein bestimmt seien. Da sind die welschen Weinbauern, die nicht damit einverstanden sind, dass das Kind ihrer Liebe, der Weisse, als solcher verkauft wird; sie schämen sich seiner Farbe und wollen ihn als Roten verfarbt verkaufen, ungeachtet dessen, dass hierfür grosse Quantitäten ausländischer Rotweine benötigt werden, was wiederum nicht hindert, gegen die Rotweininimporte bei jeder passenden und unpassenden Gelegenheit Sturm zu laufen und sie als Ursache der Weissweinnisere hinzustellen.

Wie soll da der Glaube an eine vernünftige Handhabung des Weinstatuts noch Platz haben? Alles deutet darauf hin, dass wir mit diesem Instrument des Wein-Interventionismus noch unsere blauen Wunder erleben werden! Es würde uns nicht verwundern, wenn in landwirtschaftlichen Kreisen das Weinstatut, das man in das Landwirtschaftsgesetz einzuschmuggeln verstand, mehr und mehr als ein Danaergeschenk, als eine stets schwerer werdende Hypothek betrachtet würde.

Äpfel auf dem Hotel-Nachttisch

Ein Apfel als Bettmümpfeli für den Hotelgast — warum denn nicht? Das haben sich eine Reihe grösserer, führender Hotels gesagt, als sie sich entschlossen, einem Aufruf der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft folgend, ihren Gästen allabendlich einen aromatischen Schweizer Apfel zu überreichen. Unzählige «Mercis», die in fast allen Kultursprachen der Welt auf die Papier-servietten gekritzelt wurden, bewiesen, wie sehr von Passanten und Feriengästen dieser Ausdruck schweizerischer Gastlichkeit geschätzt wird.

Nun, Grund nicht zufrieden zu sein, haben die Gäste, wenn ihnen schon etwas geschenkt wird, gewiss nicht. Für die Hotellerie stellt sich das Problem weniger einfach. Jeder Apfel kostet etwas. Wer an einem einzigen Tag z. B. 100 Äpfel gratis abgibt, der muss die Äpfel zuvor kaufen, hat Umtriebe damit, muss dafür besorgt sein, dass sie auf die Gästezimmer verteilt werden und dass die Überreste wieder abgeräumt werden. Dies alles ohne sichtbaren Nutzen. Oder doch? Ist nicht der zufriedene Gast auch ein — zunächst immaterielles — Äquivalent? Ja, aber wenn es alle machen, dann ist der Gast in dieser Beziehung überall gleich zufrieden und wird dann vielleicht als eine Selbstverständlichkeit betrachten, was keine

ist. Könnte es dann nicht sein, dass er auch zu einer Zeit da keine Schweizer Äpfel auf dem Markt erhältlich sind, erwartet, dass ihm der Hoteller ein anderes Bettmümpfeli darbietet? Muss man auch dann diesem Wunsch entsprechen, oder soll der «zufriedene Gast» nur in jener Periode angestrebt werden, wo der Absatz auf Schwierigkeiten stösst?

Nun, diese Überlegungen zeigen, dass das Problem nicht so einfach ist. Für Hotels, die gute Preise erzielen und bei denen die zusätzlichen Kosten in der Gesamtrechnung praktisch nicht ins Gewicht fallen, mag diese «Bettmümpfelpolitik» einen guten Sinn haben und als Aufmerksamkeitsmittel von den Gästen sehr geschätzt werden. Kann sich das aber ein Haus leisten, das Mühe hat, überhaupt nur den Bilanzaufwand zu decken und keine Erträge erzielt, die Rückstellungen und Amortisationen ermöglichen. An solchen Hotelbetrieben ist namentlich in unseren Saisongebieten kein Mangel. Daraus geht hervor, dass wir, so gerne wir es täten, unseren Mitgliedern nicht generell empfehlen können, sich an dieser Aktion zu beteiligen. Wir müssen es jedem Betrieb anheimstellen, ob er mitmachen will oder nicht, ob er von seinem Gesichtswinkel aus glaubt, etwas zur Förderung des Absatzes einheimischer Äpfel tun zu können und damit gleichzeitig seinen



Für den Nachtschliff-Apfel kommen nur gewickelte und kalibrierte Früchte der Sortierungsklasse I in Frage. Um dem Hoteller die Kalkulation zu erleichtern, erfolgt die Verrechnung nicht nach Gewicht, sondern pro Stück.

Gästen eine Freude zu bereiten. Wir wollen aber bei dieser Gelegenheit nicht verschweigen, dass die Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, den Hotels, welche sich an dieser Aktion beteiligen, die Äpfel um die Hälfte des Preises verbilligt abgibt. Das ist natürlich ein Entgegenkommen, das die Kostenfrage in einem milderen Licht er-

scheinen lässt und für viele ein Anreiz sein dürfte, mitzumachen. Wenn dem so ist, so soll uns das nur freuen! Freiwillige Helfer wird die Landwirtschaft, wenn sie Absatznöte hat, in der Hotellerie immer finden. Freiwillige Hilfe lässt auch — im Gegensatz zu erzwungenen — kein Malaise zurück! Im übrigen ist die Sache als ein Versuch zu betrachten.

Kleine Ursachen, grosse Wirkungen

Die Mitteilung aus dem Bundeshaus in Beantwortung einer Kleinen Anfrage, dass in der Schweiz kein absolutes Verbot für das Metzgen von Hunden und Katzen sowie für den Verkauf des Fleisches dieser Tiere besteht, hat im in- und ausländischen Blätterwald ein geradezu aufsehenerregendes Echo gefunden. Man konnte sich des Eindrucks nicht erwehren, dass ausländische Zeitungen mit Wonne davon sprachen, das Hunde- und Katzenfleisch bilde «Bestandteil des Schweizer Menus». Das genügte, das Schweizervolk in den Augen vieler Menschen auf die Stufe von Kannibalen zu stellen. Jedenfalls bekamen wir Schweizer im Ausland sehr unfreundliche Dinge zu hören, und es nützte nicht viel, dass die gesamte Schweizer Presse die Angelegenheit auf das richtige Mass zurückzuführen versuchte. Auch wir hatten ausführlich dargelegt, dass Hunde- und Katzenfleisch für unsere Volksernährung keine Rolle spielt, und dass schon gar in der Hotellerie solches Fleisch überhaupt nie Verwendung findet. Das wissen auch unsere Gäste. Aber dennoch hat die Tatsache, dass viele Zeitungen in Ländern, aus denen sich ein grosser Teil unserer Kundschaft rekrutiert, sich mit der Frage befasst, dem Ansehen unseres Landes schweren Schaden zugefügt.

Es darf füglich behauptet werden, dass in der Schweiz von 1000 Personen 999 bisher überhaupt nicht wussten, dass in einigen Kan-

tonen das Schlachten von Hunden und Katzen toleriert ist. Umso mehr hat das Bekanntwerden dieser Tatsache einen Sturm der Entrüstung ausgelöst, der beweist, dass man es in weitesten Kreisen als unwürdig empfindet, dass mit dem Fleisch unserer treuesten Haustiere überhaupt Handel getrieben werden darf. Diese gesunde Reaktion zeigt, dass man nicht ungegruft tiefverwurzelte Gefühle missachtet. So hat eine Angelegenheit, die ohne die Kleine Anfrage im Nationalrat und deren ungeschickte Beantwortung überhaupt nicht aktuell geworden wäre, eine überdimensionierte Bedeutung erlangt.

Nach all dem Ungereimten der Hunde- und Katzenfleischdiskussion ist die Mitteilung, die von Bundesrat Rubattel gemacht wurde, erfreulich, wonach eine Revision der Fleischschauverordnung erwogen werde, in dem Sinne, dass man wieder zum früheren absoluten Verbot zurückkehren werde. Bereits soll sich ein Entwurf für eine Revision der gemachten Verordnung in Vorbereitung befinden.

Nach dem grossen Tamtam um das Hunde- und Katzenfleisch dürfte es sicher allgemein begrüsst werden, wenn durch ein absolutes Verbot diese Angelegenheit eine klare und saubere Lösung fände.

Aus den edelsten Gewächsen
der Champagne

L'abattage des chiens de «boucherie» sera bientôt interdit sur tout le territoire suisse

On signale que le Conseil fédéral s'occupe de nouveau de la question d'une interdiction de l'abattage des chiens et des chats de boucherie sur tout le territoire de la Confédération. La presse quotidienne signale qu'une décision va intervenir très prochainement. Une interdiction paraît d'autant plus indiquée qu'il faut de toute nécessité mettre un point final aux «histoires» qui se colportent à l'étranger au sujet de la consommation, en Suisse, de viande de chien et de chat, et notamment dans les journaux des pays de l'Est de l'Europe qui se sont ingéniés à dénaturer les faits. Il est évident que si l'on continue, ici et là, à abattre le «meilleur ami de l'homme» pour en consommer la viande, mais de façon tout à fait privée, on aura beaucoup de peine à prendre les délinquants sur le fait, en dépit des contrôles les plus serrés.

Mais il faudra sévir sans ménagement contre ceux qui sont pris sur le fait. Sans compter que ceux qui persistent à vouloir consommer de la viande de chien risquent gros, puisque — contrairement à la réponse du Conseil fédéral à la petite question qui a déclenché cette polémique passionnée — cette viande, loin d'être «saine et succulente» est souvent infectée de trichine. Nous attendons cette décision avec impatience, car, bien qu'elle n'ait jamais concerné de près ou de loin les hôtels et les touristes, tout ce qui a été dit à ce sujet a été de nature à faire porter sur la Suisse un jugement erroné et peu flatteur.



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

JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BALE

Der grenzüberschreitende Autocarverkehr — Objekt staatlicher Lenkungsmaßnahmen

Eine Stellungnahme des Post- und Eisenbahndepartementes

Auf unseren unter obigem Titel erschienenen Artikel der Hotel-Revue hat uns das Sekretariat des Eidg. Post- und Eisenbahndepartementes folgende Antwort zugestellt, die wir unseren Lesern gerne zur Kenntnis bringen:

«Im Jahre 1953 sind 42 072 ausländische Autobusse in die Schweiz eingereist, was einen Tagesdurchschnitt von 115 Cans ergibt. Schon diese Zahlen zeigen, dass die Bundesbehörden dem ausländischen Gast gegenüber keine automobilfeindliche Politik betreiben. Der Grossteil dieser Cans macht sog. geschlossene Rundfahrten, die in der Schweiz keiner Bewilligung bedürfen, weil sie unter die Genfer Freiheiten fallen, denen unser Land im Interesse der Fremdenverkehrswirtschaft schon vor Jahren beigetreten ist. Die geschlossenen Rundfahrten sind in der Schweiz auch dann frei, wenn sie in regelmässigen Intervallen wiederholt werden. Dagegen untersteht der eigentliche Linienbetrieb, d. h. die gewerbemässige Personenbeförderung mit regelmässigen Fahrten, bei denen die Reisenden nicht auf der gleichen Fahrt wieder an den Ausgangspunkt zurückgebracht werden, in unserem Lande schon seit dem Bestehen des Bundesstaates dem Postregal und ist deshalb konzeptionspflichtig. Diese Regelung bezweckt einen Schutz der mit der öffentlichen Verkehrsbedingung betrauten Transportunternehmungen, die ihren Betrieb nicht nur auf die einträgliche Saison beschränken können, sondern das ganze Jahr und bei jeder Witterung fahren müssen, mögen sich Kunden in Hülle und Fülle oder nur vereinzelt einfinden. Im Interesse der Volkswirtschaft auferlegt ihnen der Staat Betriebspflicht, Transportpflicht, Fahrplandpflicht, Tarifpflicht, ferner die Pflicht, Schüler, Arbeiter, wichtige Hofstoffe usw. zu wesentlich herabgesetzten Taxen, ja zum Teil unter den Selbstkosten zu befördern. Diese schwer auf ihnen lastenden gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen sind für sie aber nur dann tragbar, wenn verhindert wird, dass jeder Carunternehmer parallel zu ausgewählten Eisenbahn- und Postautostrecken einen privaten Linienbetrieb eröffnen kann.

Was nun speziell den sogenannten Navette-Verkehr anbetrifft, bei dem beispielsweise jede Woche ein Car eine Gruppe Reisende in die Schweiz bringt und auf der Rückfahrt die vor einer Woche heringekommene Gruppe wieder zurückführt, so fällt auch dieser eindeutig unter die Konzeptionspflicht, denn es handelt sich um regelmässige und gewerbemässige Reisendenbeförderung. Die Genfer Freiheiten kommen hier nicht zur Anwendung, weil auf der gleichen Fahrt nicht die gleichen Personen ins Ausgangsland zurücktransportiert werden.

Es ist unbestritten, dass es einen Rechtsanspruch auf eine Automobilkonzession nicht gibt. Der Entscheid über die Erteilung liegt vielmehr im Ermessen der Konzeptionsbehörde. Rechtlich

kann daher kein Zweifel bestehen, dass der Bund berechtigt wäre, die sogenannten Navette-Fahrten zu verbieten. Das Bundesgericht hat sodann schon wiederholt eindeutig entschieden, dass im Recht, eine Konzession zu verweigern, auch das weniger weitgehende Recht enthalten sei, an die Erteilung der Konzession bestimmte Bedingungen zu knüpfen, und dass dort, wo das Gesetz über die Ausgestaltung der Konzessionsbedingungen keine Vorschriften enthält, diese Ausgestaltung der Verwaltung überlassen sei; sie habe dabei lediglich willkürliche, schikanöse und unsachliche Bedingungen zu vermeiden. Die Rechtslage ist somit klar: An die Erteilung von Bewilligungen für Navette-Fahrten dürfen ohne weiteres Bedingungen zum Schutze der einheimischen Transportunternehmungen geknüpft werden. Da die überwiegende Mehrzahl der zur Diskussion stehenden Navette-Fahrten Holland-Schweiz von Reiseagenturen organisiert wird, die selber keine Cans besitzen, sondern sowohl mit den Bahnen als auch mit Carunternehmern in Verbindung stehen, war es naheliegend, ihnen in der Konzession die Verpflichtung aufzuerlegen, einen bestimmten Teil der sog. Gruppenpauschalreisenden per Bahn zu befördern. Dieser Teil wurde im Einvernehmen mit den wichtigsten in Betracht fallenden holländischen Reiseorganisationen für 1953 auf 40 bis 50% festgesetzt.

Wenn auch diese Konzessionsbedingung von den grossen Reiseorganisationen ohne weiteres erfüllt werden konnte, so war das schwieriger für kleinere Carbesitzer, die auf eigene Rechnung solche Reisen organisieren, wobei allerdings zu sagen ist, dass nach dem schweizerisch-niederländischen Strassenverkehrsabkommen eine Konzeptionierung solcher Unternehmungen gar nicht

vorgesehen war. Einer dieser Unternehmer hat zur Abklärung der erwähnten Klausel selber vorgeschlagen, freiwillig die Verpflichtung zu übernehmen, mit einem Teil der Reisetilnehmer eine Ausflugsfahrt von Weggis nach Lugano durchzuführen, und dazu erklärt, dass bestimmt 80% ohne besondere Propaganda mit Begeisterung diese Fahrt durch den Gotthard mitmachen würden. Wir müssen daher die Darstellung, als ob das Departement einem Konzessionär diese Verpflichtung auferlegt hätte, mit aller Entschiedenheit zurückweisen.

Die im Jahre 1953 getroffenen Massnahmen waren übrigens von Anfang an nur als Übergangslösung gedacht. Für das laufende Jahr konnte mit Holland im vergangenen November eine neue Regelung getroffen werden, welche allerdings erst dieser Tage bestätigt worden ist. Danach werden im Jahre 1954 die Bewilligungen für Navette-Fahrten an holländische Unternehmer von der Schweiz ohne jede Einschränkung erteilt. Die niederländische Regierung verpflichtet sich aber, ihrerseits dafür Sorge zu tun, dass vom gesamten niederländisch-schweizerischen Gruppentaxiverkehr mit Pauschalarrangement für Reise und Ferienaufenthalte mindestens 50% mit der Bahn befördert werden. Die Verpflichtung trifft somit nicht mehr den einzelnen Konzessionär. Dass dieses Verhältnis ohne Schwierigkeiten eingehalten werden kann, zeigt schon der Umstand, dass bereits im Jahre 1953 48% der Bahn benützt haben, gegenüber nur 20% im Jahre 1952. Diese vermehrte Beteiligung der Bahnen konnte erreicht werden, dank den von diesen gewährten Taxermässigungen, dank dem gebotenen höheren Komfort, der rascheren Beförderung und nicht zuletzt der geschuldeten Konzessionsbedingung.

Zum Abschluss darf nicht vergessen werden, dass nicht nur der Autocar, sondern vor allem auch die Bahnen unserem Fremdenverkehr dienen. Die Erhaltung gesunder und leistungsfähiger Bahnen, die auf der Höhe der Zeit stehen und dem Reisenden einen zeitgemässen Komfort bieten können, muss deshalb gerade auch im Interesse unseres Tourismus ein wichtiges Anliegen der obersten Verkehrsbehörde sein.»

Und einige Bemerkungen dazu

Wenn das Eidgenössische Post- und Eisenbahndepartement unsere Darlegungen einer so ausführlichen Stellungnahme würdigt, so darf daraus geschlossen werden, dass es der angeschnittenen Frage eine ebenso grosse Bedeutung beimisst, wie wir das unsererseits taten. Damit besteht bereits Einigkeit darüber, dass die Sache wichtig genug ist, diskutiert zu werden.

Um es vorweg zu nehmen: es geht uns nicht um Rechthaber, es geht uns darum, zu wissen, ob durch behördliche Massnahmen auf dem Gebiete des Verkehrsweesen der Reisestrom nach der Schweiz eingeschränkt und dadurch lebenswichtige Interessen des Fremdenverkehrs verletzt werden dürfen. Aus der Überzeugung heraus, dass dies durch die bisherige Regelung des Navette-Verkehrs der Fall war, haben wir uns entschlossen, die Aufmerksamkeit auf diese Frage zu lenken.

Nach Auffassung der Behörden ist der Navette-Verkehr dem eigentlichen Linienverkehr gleichzusetzen, weshalb er nicht wie die Cans, die geschlossene Rundfahrten unternehmen, unter die Genfer Freiheiten fällt. Es handle sich bei ihm um eine gewerbemässige Personenbeförderung mit regelmässigen Fahrten, bei denen die Reisenden nicht auf der gleichen Fahrt wieder an den Ausgangspunkt zurückgebracht werden, deshalb dem Postregal unterliegt und damit konzeptionspflichtig ist. Dass die Konzeptionspflicht neben der Hebung der Verkehrssicherheit auch einen Schutz der mit der öffentlichen Verkehrsbedingung betrauten und mit gemeinwirtschaftlichen Verpflichtungen belasteten Transportunternehmungen bezweckt, darf, auch wenn das im Postregal nicht ausdrücklich erwähnt ist, als sinngemässe Interpretation betrachtet werden. Wir haben alles Verständnis dafür, dass die Transport-

Ai membri della Federazione cantonale Ticinese degli Albergatori

(comunicato)

Attiriamo l'attenzione di tutti i membri che fanno parte delle sezioni di Lugano, Locarno e di Ascona sull'entrata in funzione della nuova legge cantonale sul lavoro, la quale prevede che tutti i lavoratori occupati in aziende non soggette all'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni e malattie, conformemente alla legge federale, devono essere assicurati — ad opera del datore di lavoro — presso una società d'assicurazione riconosciuta.

L'assicurazione deve coprire tanto gli infortuni professionali quanto quelli non professionali, nonché le malattie.

Il premio deve essere pagato dal datore di lavoro il quale potrà mettere a carico del suo dipendente un terzo dell'importo del premio per gli infortuni professionali e l'intero premio per gli infortuni non professionali.

Considerata l'obbligatorietà dell'applicazione delle disposizioni legislative qui sopra citate, si rendono avvisati tutti i nostri membri che non hanno ancora provveduto alla stipulazione dei relativi contratti assicurativi, di voler provvedere, il più presto possibile, e ciò a scanso di ogni responsabilità derivante da una mancata conclusione della polizza che assicuri i dipendenti dai rischi previsti dalla nuova legge sul lavoro.

Per la Federazione cantonale Ticinese degli Albergatori

Il Presidente: A. Fanciola
Il Segretario: O. Borghi

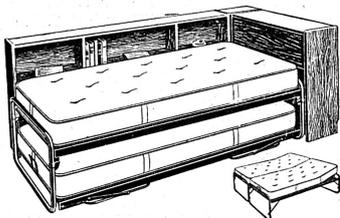
anstanstalten eben mit Rücksichten auf die bestehenden gemeinwirtschaftlichen Auflagen (Betriebspflicht, Transportpflicht, Fahrplandpflicht, Tarifpflicht sowie der Pflicht, gewisse Transporte im Güter- wie im Personenverkehr unter den Selbstkosten auszuführen) sich nicht bedingungslos durch Transportmittel privater Unternehmer konkurrenzieren lassen wollen und können, die ähnliche Verpflichtungen nicht übernehmen. So ist es durchaus verständlich, dass unsere Behörden die Konzession für Autocarlinien Zürich-Bern, Lausanne-Genf oder Basel-Luzern verweigern, wie sie auch einer Autobuslinie — parallel zu einer bestehenden Postautokurslinie — die Bewilligung versagen würde. Wir halten deshalb die Verweigerung der Konzession oder deren Bindung an gewisse Bedingungen, sofern dadurch die Herstellung gleicher Konkurrenzverhältnisse bezweckt wird, nicht zum vornehmsten als einen Verstoß gegen eine freiheitliche Verkehrspolitik. Nur wenn die Bedingungen willkürlich, schikanös oder unsachlich sind, wird man mit Recht dagegen Einspruch erheben können. Dies war zweifellos bei der Regelung des Navette-Verkehrs der Fall.

Schon die Gleichstellung des Navette-Verkehrs mit dem Linienverkehrs kann nicht befriedigen.

Metal-Doppelbett «DUO»

90/190 cm, goldfarbig

mit extra-starkem, verzinktem Drahtnetz, in erstklassiger, bewährter Konstruktion, mit einem verstellbarem Kopfteil, zu vorliegendem Preis, prompt ab Lager lieferbar



Verkauf nur durch Fachgeschäfte

Bezugsquellenname:

Robusta A.G.

BASEL

Heumattstrasse 10 Telephone (061) 34 83 70

HOTEL

(40 Betten), neuzeitlich eingerichtet, Sommer- und Winterkation, mit Restaurantbetrieb (Zentralchiffre), gesundheitsfördernd zu verkaufen.

Grössere Anzahlung erwünscht. Gefl. Offerten unter Chiffre Z S 2308 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PARK-HOTEL GIESSBACH

am Brienzsee, sucht für die Sommersaison

Saucier, Entremetier
Pâtissier
Gardemanger
Tournant
Commis de cuisine

Sehr gute Bezahlung.

Nur bestqualifizierte Kräfte müssen Offerte einreichen an Robert Vogt, Chef de cuisine, Goll Hotel Alexandra, Arosa.

Bartochter

Erstklassen-Stadthotel sucht per 1. März tüchtige, gut präsentierende und sprachkundige

Bildofferten erbeten unter Chiffre B T 2478 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sevieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weis-flog Bitter!

Seit 75 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen. Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.

Gesucht

mit Eintritt April für Saison bis Oktober:

- Sekretärin
- Buffetochter
- Aide de cuisine (Eintritt Mai)
- Commis de cuisine (Eintritt Mai)
- Saal-Restaurantöchter
- Lingère
- Zimmermädchen
- Portier-Hausbursche
- Küchenburschen
- Officemädchen

Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel du Bateau, Murten.

ASCONA, HOTEL MÜLLER a. SEE

sucht:

- Alleinkoch-Küchenchef
- guter Restaurateur, per 1. März
- Pâtissier entremetalkundiger, jüngerer
- Buffetochter Französisch perfekt
- sprachen- und servicegewandte
- Restaurationsöchter
- Saalochter

Daunen- und Wollsteppdecken

Waschbare Überzüge
Betüberwürfe, Piquédecken
Universal-Flacduets
Umarbeitungen und Reparaturen jeder Art
Federn- und Flaumreinigung
UNIVERSAL STEPPDECKENFABRIK BURGDORF A.G., Tel. (034) 23083

Argentyl

für Ihr Silber bewährt und unerreich



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

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

Der Kauf von Argentyl sichert Ihnen die Vorteile unserer Kundendienstes

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grosseres Quantum neuerwiger, schönes und solide

Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelabrik Gschwend A.G., Steffisburg, Tel. (033) 28312

Pension-famille meublée

10-12 lits, confort, vue, agence pour deux saisons est demandée à louer par couple expérimenté. Région Montana-Vermala ou Crans s/Sierre. Faire offres détaillées avec prix de location sous chiffre M L 2452 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Lerne

Englisch in London

an den London Schools of English, 201/21, Princes Street, Hanover Square, London W.1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Aber gewiss

... nur bei Insistenten kaufen!

Likörkelche «Schlossbar»
mit rotem Filet bei 20 g Fr. 1.10
mit rotem Filet bei 20 g Fr. 1.20
und 40 g Fr. 1.20

Likörkelche «Grossbar»
25 g Fr. 1.25

FASTA
30 Tage 10% Spezialrabatt

Cognacschwemmer «Baril»
mit rotem oder mattem Filet
klein, mit Filet bei 23 g Fr. 1.40
gross, mit Filet bei 25 g Fr. 1.50

CHT

Schiffhände 32, Zürich 1
Telephone (051) 32 08 75

Rapperswil
GLASHALLE GEGR. 1875 Telephone (055) 2 18 55

Gérante-Gouvernante

dame qualifiée, avec certificat de capacité, cherche emploi. Région Léman de préférence. Offres sous chiffres R L 2414 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht Büro-Anfängerin

für sofort in Jahresstelle nach Basel
Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter B A 2488 an die Hotel-Revue, Basel 2

Wählen Sie das Beste, wählen Sie

RESINFLEX

für Wandverkleidung und Polsterüberzüge

Stoerstoff AG, Aarau, Feerstr. 10, Tel. 064 / 59 59

Der Unterschied zu den geschlossenen Rundfahrten im Carverkehr besteht einzig darin, dass der Car bei seiner Rückkehr die Gäste auswechselt, um die vor einer Woche gebrachten Touristen zurückzunehmen. Auch bei den geschlossenen Rundfahrten haben wir es mit einem gewerblich- und regelmässigen Verkehr zu tun, der bestimmte Routen einhält. Erstrecken sich diese Fahrten über zwei oder mehr Tage, so geht das Bestreben der solche Fahrten organisierenden Reiseunternehmen dahin, auch die Ausflüge vom Etappenort aus mit dem gleichen Car durchzuführen. Nicht so beim Navette-Verkehr, bei dem die Gäste während ihres Schweizer Aufenthaltes die Ausflüge von ihrem Aufenthaltsort aus mit privaten oder öffentlichen Transportmitteln unternehmen. Gerade dieser Umstand macht den Navette-Verkehr volkswirtschaftlich besonders interessant, weshalb alles vermieden werden sollte, ihn zu erschweren. Seine Gleichstellung mit dem Linienverkehr wird seiner wirtschaftlichen Eigenart nicht gerecht. In dieser Beziehung ist besonders noch zu beachten, dass es sich hier nicht um einen Verkehr handelt, der den Bundesbahnen einen bestehenden Verkehr wegnimmt. Durch die Organisation von Navette-Fahrten ausländischer Reisebüro- oder Car-Unternehmen werden diese in die Lage versetzt, eine bestimmte Schicht ausländischer Touristen passim, d. h. inklusive Fahrtkosten, einen Schweizer Ferienaufenthalt zu offerieren, der sich günstiger stellt, als wenn die Fahrt ab Schweizer Grenze per Bahn ausgeführt werden müsste oder wenn zum Vorhergehenden, wie in dem von uns erwähnten Falle, die Verpflichtung zu einer Fahrt Brunnens-Lugano retour eingeschlossen werden muss. Da es sich bei dieser Kategorie von Touristen um solche handelt, die nur über sehr knappe Reisemittel verfügen, so geben schon relativ kleine Kostendifferenzen den Ausschlag für die Wahl des Reisezeils. Wenn nun kostenerhöhende Konzessionsbedingungen zur Folge haben, dass dadurch die Freigewinnen im Navette-Verkehr erheblich reduziert, die Gäste nach ausländischen Bestimmungsorten abgelenkt werden, dann ist, wie immer auch die Konzessionspraxis rechtlich begründet sein mag, ihr negativer Erfolg der Beweis dafür, dass *wirtschaftlich unvernünftig* ist. Dann steht auch der bescheidene Gewinn, den die SBB. aus der Verkehrslenkung zieht, in keinem Verhältnis zum Schaden, den die Kurorte, die Hotels, die örtlichen Transportunternehmer sowie private und öffentliche Transportanstalten erleiden. Wir haben in unserem Artikel Beweise für die verkehrsablende Wirkung der dem Navette-Verkehr auferlegten Bedingungen erbracht. Damit haben wir, wie es unsere Pflicht ist, die Interessen des Fremdenverkehrs wahrgenommen. Wir werden das auch weiterhin tun müssen, solange uns nicht nachgewiesen werden kann, dass die Bewilligungspflicht für Autocarfahrten zu keinem namhaften Rückgang des Verkehrsverlumes führt. Ob nun die neue Regelung, auf Grund deren sich die niederländische Regierung verpflichtet, dafür besorgt zu sein, dass vom gesamten niederländisch-schweizerischen Gruppenreiseverkehr mit Pauschalarrangements für Reise- und Ferienaufenthalt mindestens 50% mit der Bahn befördert werden, den Verkehr nicht beeinträchtigt wird, dürfte sich objektiv kaum feststellen lassen. Jedenfalls kann sie aber für sich beanspruchen, im Gegensatz zur früheren, nicht

mehr schikanös zu sein — und das ist ein Fortschritt, den wir anerkennen wollen.

AUS DEM LESERKREIS

Die Speisekarte

In zahlreichen und besonders «besseren» Gasthöfen und Hotels unseres Landes wie auch in den beiden oberen Klassen der Bahnhofbuffets sind die Menükarten meist ausschliesslich in französischer Sprache gehalten. Wir Einheimische wundern uns nicht darüber und wissen, dass die französische Küche und das Renommée diese zur Tradition gewordene Gewohnheit verlangen. Anders wird aber die Lage, wenn wir an unsere Gäste aus dem Ausland denken: Die Franzosen und Engländer, Italiener, Spanier und Amerikaner ziehen zweifellos die französisch geschriebene Speisekarte allem andern vor, nicht aber die Deutschen. Sie fühlen sich — wie die Praxis zeigt — ziemlich benachteiligt, wenn eine Speisekarte ausschliesslich in französischer Sprache abgefasst ist.

Viele Deutsche sprechen kein oder nur mangelhaftes Französisch, dagegen besonders im Norden des Landes sehr oft fließend englisch, das ihnen näher liegt.

Ersteller von Speisekarten werden nun einwenden, die französische Küche könne beim besten Willen nicht auf deutsch übersetzt werden. Was sollte man z. B. schreiben für «pommes frites», «Omelette à la...» usw., für Speisen, deren französische Namen sich dermassen eingebürgert haben, dass man sie nicht ohne Verstümmelung übersetzen kann? Es gibt ihrer eine ganze Reihe, und selbstverständlich kann niemandem zugemutet werden, Eigenamen für Speisen, auch wenn sie in manchen Ohren fremd klingen mögen, zu übersetzen. Dagegen besteht ein grosser Unterschied zwischen einer deutsch geschriebenen Speisekarte mit fremden Eigenamen, d. h. fremden Bezeichnungen bestimmter Speisen und Menükarten, die überhaupt von A—Z französisch geschrieben sind. Fremden Gästen, worunter auch Deutsche und Österreicher in grosser Zahl vorhanden sind, muss es seltsam erscheinen, dass in der deutschen Schweiz die Suppe zur «potage», russischer Salat zum «salade russe», ein gewöhnliches Ei zum «œuf à la...» sonnd und so übersetzt. Eine gute deutsche Übersetzung für Kartoffeln mit einer Sauce wirkt genau so vornehm wie die französische Bezeichnung dafür und wird zudem von ausländischen Gästen ohne weiteres verstanden. Vergessen wir nicht, dass der Gast nicht liebt, den Kellner oder die Serviertochter zu fragen, was dieser und jener Ausdruck auf der Speisekarte eigentlich bedeute. Er will seinen Aufenthalt im Lande geniessen und gibt ausserdem nicht gerne zu, dass ihm die fremdsprachlichen Kenntnisse fehlen. So bestellt er oft etwas, von dem er nicht genau weiss, was es ist, und kann unter Umständen über das Gebraachte enttäuscht sein. Der Gast will sich nicht mit Fremdsprachen herumschlagen, sondern seine Ruhe haben, be-

sonders bei Tisch. Nur zu leicht sucht sich besonders der deutsche Aufenthaltler sonst nächstes Mal ein Hotel auf, wo die Speisekarte für ihn verständlich geschrieben ist oder noch schlimmer: er meidet die Schweiz und macht seine Ferien in Österreich, wo bestimmt alles deutsch, nur zu deutsch, auf der Menukarte steht.

Nun hören wir den Einwand, einigen deutschen Gästen zuliebe könne nicht eine Speisekarte nur deutsch geschrieben werden. Davon ist allerdings nicht die Rede. Fortschrittliche Hotels haben den Nagel auf den Kopf getroffen, wenn sie den Speisezetteln stets in zwei Sprachen schreiben: auf der einen Seite französisch, wie bisher, auf der andern Seite aber deutsch. Auch Skandinavier und Holländer werden meist die deutsch geschriebene Seite zuerst betrachten, denn auch ihnen liegt das Französische nicht so nahe wie uns. Gäste lieben Gewohnheiten aus der Heimat mitzubringen, denen wir uns anpassen sollten. hr.

Les prix en Espagne n'ont plus d'attrait...

Il était une fois une série de pays qui s'étaient vu contraints de dévaluer leurs monnaies et qui mirent à profit l'avantage temporaire que leur valut, aux yeux des étrangers, le coût extrêmement bas de la vie provoqué par les différences de change, pour mettre en valeur leur capital touristique. Les hôteliers suisses qui se virent opposer tout à tour les prix pratiqués en France, en Italie, en Autriche, puis en Espagne, en savent quelque chose.

Jusques il y a peu de temps, l'Espagne semblait le paradis des amateurs de vacances non marché. Tout ce qui était à vendre l'était à des prix «imbattables» et le logement ou les repas dans des palaces étaient moins chers que dans des hôtels suisses de 3e catégorie. Malgré leur sens de la mesure, nos compatriotes ont parfois l'exagération facile et la mémoire incertaine quand il s'agit de prix et de catégorie d'hôtels. Il est en effet curieux de constater que, pour nos concitoyens qui reviennent de l'étranger, la Suisse considérée quelques semaines auparavant comme le pays de Palace surannés, ne comptent plus que des hôtels de 3e ordre, alors que les autres régions de tourisme de l'Europe n'offrent que des hôtels de 1er rang. Espérons que les étrangers qui séjournent chez nous ont l'imagination aussi développée et la compensation sera faite.

Mais là n'est pas la question. Ce long préambule nous est inspiré par une décision de la section vaudoise de l'Automobile-club de Suisse, qui — comme l'annonce un compte rendu de presse — a décidé, lors de sa dernière assemblée générale, de renoncer à un voyage collectif en Espagne projeté pour ce printemps, en raison des prétentions des hôteliers espagnols.

C'est une nouvelle preuve de la stabilisation des prix d'hôtels en Europe, stabilisation qui ne peut être

que profitable à notre hôtellerie, à condition que celle-ci ne soit pas obligée, par des prix de revient exagérés, de hausser ses prix de vente.

ZAHLUNGSVERKEHR

Italien

Kürzung der Zuteilung von Reisezahlungsmitteln

Das Ufficio Italiano dei Cambi teilt mit, dass gemäss einer Verfügung des Handelsministeriums von den italienischen Banken aus eigener Ermächtigung, d. h. ohne besondere Genehmigung, an italienische Reisende für Reisen zu irgendwelchen Zwecken nach Ländern der Europäischen Zahlungsunion künftig Devisen im Gegenwerte von höchstens Lit. 130 000.— (bisher Lit. 200 000.—) pro Person und Kalenderjahr (bezw. Lit. 65 000.— für Jugendliche) abgegeben werden dürfen.

Anderserseits haben die Vorschriften über die Mitnahme von Banknoten bei der Ausreise aus Italien über den erwähnten Jahreshöchstbetrag hinaus insofern eine Lockerung erfahren, als im Rahmen der dafür nach wie vor bewilligten Lit. 30 000.— nunmehr auch Banknoten im Werte von Lit. 5000.— und 10 000.— mitgenommen werden können, während bisher nur solche im Werte von höchstens Lit. 1000.— gestattet waren. Demgegenüber ist bei der Einreise

„HOSPES“

Die Anmeldeformulare für die Beschickung der Abteilungen:

- „Kochkunst“
- „Kochkunst-Sonderschau“ im Spezialsektor Berufsbildung (Lehrlinge und Lehrtöchter)
- „Kochkunst-Sonderschau“ in der Spezialabteilung: „Moderne Ernährung und Diät“ (MED)
- „Tafelerservice“ (inkl. Wettbewerbe für Lehrlinge und Lehrtöchter)
- „Mix-Wettbewerbe“ (Cocktail-Konkurrenzen), sowohl für Barmaids und Barmen, als auch für Privatpersonen (Laienpublikum)

können ab 25. Februar 1954 bezogen werden.

Es wollen bitte nur diejenigen Etablissements und Personen Anmeldeformulare verlangen, die tatsächlich die Ausstellung mit Kochkunstobjekten oder Tafelerservice-Arrangements beschicken. Die Anmeldeformulare sind zu verlangen (Postkarte genügt) bei:

Sekretariat der Internationalen Kochkunstausstellung „HOSPES“ BERN 1954, Kramgasse 69, Bern.



4
Dosengrössen
1/2 3/4 1 2 1

Spinat
gehackt, gegrünt

Die überragende Qualität aus zartem Frühlingspinat.
Taufrisch konserviert aus eigenen Plantagen direkt neben der Fabrik.
Verlangen Sie unsere Spezialität bei Ihrem Lieferanten.
Wo nicht erhältlich, Bezugsquellen nachweis durch die Fabrik
SCANA-Lebensmittel AG., Zürich
Telephon (051) 28 36 33

Grand Hotel, 180 Betten, an bekanntem Kurort Gränzböden, mit starker Sommer- und Winter- Restaurationsbetrieb, sucht

KÜCHENCHEF
I. Kraft

evtl. mit Brigade, bei entsprechender Honorierung, Dauerstelle. Offert mit Unterlagen u. Lohnanspruch unter Chiffre S W 2279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
jüngere, tüchtige

Restaurationsstochter

sprachen- und à-la-carte-kundig, für Spezialitäten-Restaurant. Eintritt 1. April. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre R 3370 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serveuses

connaissant les langues et la restauration soignée sont demandées pour la Terrasse du Château de Chillon (Vaud). Entrée 1er mars.

Kaffeeprüfer müssen es ja wissen!

Damit die Kaffeeprüfer wirklich die kleinste Nuance im Aroma wahrnehmen und den Wert des Kaffees bestimmen können, wird der Kaffee nur ein einziges Mal überbrüht. Nur die Aromastoffe dürfen zur Wirkung gelangen, die Bitter- und Gerbstoffe würden das Aroma verfälschen!



— reiftest und faserfrei,
— mehr Aroma
— mit weniger Kaffeepulver

Gesucht
für lange Sommersaison

**Sekretärin oder Sekretär
Chauffeur-Kondukteur
Zimmermädchen
Saaltöchter
Saallehrtöchter oder -praktikantin
Lingeriemädchen
Officemädchen
Haus-Gartenbursche**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Hotel Adler, Grindelwald.

Gesucht
auf Ende März

Restaurationsstochter

in gut frequentiertes Passantenhotel im Toggenburg. Guter Verdienst sowie geregelte Freizeit. Offerten sind zu richten unter Chiffre E P 2371 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CHAMPAGNE
George Soulet, Reims
Agents et dépositaires pour la Suisse
RENAUD S.A. BALE

Auf der gleichen Grundlage beruht das Melitta-Filtern. Es ist bis ins letzte Detail ausgeklügelt, daß es nicht zu rasch und nicht zu langsam filtriert, daß es das Maximum aus dem Kaffeepulver herausholt und nur die Aromaträger aktiviert.
Für jede Kaffeemaschine existiert ein in Grösse und Stärke genau abgestimmtes, reißfestes und faserfreies Filterpapier, das die Zubereitung eines im Aroma unübertrefflichen Kaffees verbürgt.
Auskünfte über die Möglichkeiten zur Kaffee-Verbesserung und Kaffee-Umsatzsteigerung jederzeit durch die Melitta AG. Zürich 1/24
Telefon 051/34 47 77

Zu verkaufen
größerer Posten

Wirtschaftsstühle
neue, schöne, starke Ausführung
ab Fr. 16.50.
Zi m e r m a n n, Berninstr. 117, Zürich-Oerlikon, Tel. (051) 48 26 53. Stühle u. Tische en gros.

Zu vermieten
an bedeutender Lage

BAR-BETRIEB

Mietzins inkl. Inventar 10% des bisherigen durchschschnittlichen Jahresumsatzes. Für Inventar und Mietzins muss eine Garantie von Fr. 20 000.— gestellt werden. Offerten unter Chiffre L E 2809 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ENGLAND
Suchen fortwährend Töchter in gebildete, überprüfte Familien. Wahren von hier aus Ihre Interessen.

BELDI-GRANT
Anglo-Swiss-Büro mit langjähriger Referenzen. Auskunft Fr. 2.— in Merk. — Vormals Schweiz, jetzt: Cleavers Lyng, Heratmonceux, Sussex (England).

Zu kaufen (evtl. zu mieten) gesucht

kleineres bis mittleres HOTEL

neuzeitig eingerichtet, existenzsichernd, auf Sommer-Herbst 1954, 1- oder 2-Saison-Geschäft. Evtl. Restaurant an guter Lage. Details Offerte unter P 8616 Y an Publicitas Bern.



Bier

mit etwas Gutes

Gesucht
für gute, sichere Sommersaison (Ende April bis Ende Oktober):

**Commis de cuisine
Etagenportier
Zimmermädchen
Saaltöchter für à-part-Service
Restaurationsstochter
Stütze für Buffet und Office
Saal-Ausbildungstochter**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten an J. C. Laporte, Propr. Badhotel «Tamina», Bad Ragaz.

nach Italien die Mitnahme italienischen Papiergeldes in unbeschränkter Höhe und in beliebiger Stückelung gestattet.

AUSLANDSCHRONIK

Bankeneinfluss in österreichischen Fremdenverkehrsunternehmen

In Österreich wurde kürzlich eine Untersuchung über die Eigentumsrechte der Banken an inländischen Aktiengesellschaften durchgeführt. Die Ergebnisse zeigen, dass zwar Banken von den 3115 Millionen Schilling Aktienkapital der 452 einbezogenen Unternehmen nur 333 Millionen oder 10,7% besitzen, aber 727 Millionen Schilling oder 23% des Kapitals massgebend beherrschen, wenn personelle Verflechtungen berücksichtigt werden, die dort bestehen, wo Vorstände, Direktoren und andere leitende Angestellte der Banken sowie Bankkonsulenten im Vorstand und Aufsichtsrat der Unternehmen vertreten sind.

In der Wirtschaftsgruppe Fremdenverkehr waren in der erwähnten Erhebung 20 der bedeutendsten Unternehmen mit einem Aktienkapital von 32 Millionen Schilling einbezogen. Von Banken beherrscht sind fünf Unternehmen mit einem Aktienkapital von 9,1 Millionen Schilling oder 28,4%. Der überwiegende Teil dieses Kapitals, und zwar 22,5 Millionen Schilling, befindet sich in Händen der verstaatlichten Kreditanstalt, die im Laufe der letzten Jahrzehnte ein ansehnliches Mass wirtschaftlicher Macht akkumuliert hat und in jedem Wirtschaftszweig mindestens ein Unternehmen beherrscht. Den Rest des Kapitals besitzen Privatbanken.

In vielen Wirtschaftsgruppen kommen in Österreich, nicht zuletzt infolge des Bankeneinflusses, wettbewerbsfeindliche Tendenzen zur Geltung. Im Fremdenverkehr ist das bisher nicht der Fall.

Der Beherbergungsraum in Baden-Württemberg

Nach dem Stand vom 1. April 1953 gab es in Baden-Württemberg in 4748 gewerblichen Beherbergungsbetrieben 85 438 Fremdenbetten, wovon 8042 = 10,3 Prozent zweckentfremdet, d. h. von den Besetzungsmächten beschlagnahmt oder mit Flüchtlingen, Evakuierten und eingewiesenen Mietern belegt oder sonstwie ihrer Bestimmung für den Fremdenverkehr entzogen und 75 596 = 89,7 Prozent frei für den Fremdenverkehr verfügbar waren. Dazu sind 16 394 Betten in Privatunterkünften zu rechnen, so dass sich auf den 1. April 1953 ein Angebot von insgesamt 92 990 Fremdenbetten ergab. In der Zeit vom 1. April 1952 bis zum 1. April 1953 hat der frei verfügbare Bettenbestand in Baden-Württemberg um 21,4 Prozent zugenommen; die Zunahme der Fremdenbetten in den Beherbergungsbetrieben allein betrug in dieser Zeitspanne 7,7 Prozent, die Zunahme der Fremdenbetten in den Privatunterkünften allein belief sich dagegen auf 123,7 Prozent.

Die zahlreichen Komitees und Unterausschüsse der vom 14. Mai bis 21. Juni in Bern stattfindenden HOSPEs (Schweiz, Fremdenverkehrs- und Internationale Kochkunst-Ausstellung) melden übereinstimmend, der Terminkalender der Organisation habe überall pünktlich eingehalten werden können, obschon die Anmeldungen auch die kühnsten Erwartungen übertrafen. Damit ist die Garantie gegeben, dass am Eröffnungstage die ganze riesige Ausstellung fix und fertig sein wird. Für das grosse Internationale Restaurant, den Grill-Room und die Internationale Bar wurde das leitende Personal bereits engagiert, weil auch bei diesen Grossbetrieben die Marschtabelle eingehalten werden konnte. Die für die sieben verschiedenen Konkurrenzen benötigten internationalen Preisgerichte (Jury) konnten ebenfalls schon gebildet werden.

Rotterdam plant grosse Hotelneubauten

Das Jahr 1954 wird für Rotterdam im Zeichen grosser Hotelneubauten stehen, die auch wegen ihrer neuartigen Konzeption weitgehendes Interesse finden dürften. Vor allem ist der Plan eines grossen «Sozialhotels» seitens der «Algemeene Maatschappij voor Jongeren» (AMVJ), geplant, das an der Ecke Maritweg-Kruiskade entstehen soll. Dem Sozialhotel soll

dann ein Hotel für den allgemeinen Reiseverkehr angefügt werden. Das «Kommerzhotel» soll 181 Fremdenzimmer umfassen, ferner ein Café-Restaurant und eine Cafeteria. Das Sozialhotel wird als sogenanntes «Hostel» bezeichnet und wird 111 Gästezimmer sowie mehrere grosse Säle enthalten. Während das «Hostel» nur sieben Stockwerke gross sein wird, wird das Hotel neun Stockwerke hoch gebaut werden. Beide Komplexe sollen streng voneinander getrennt bleiben. Das Hotel soll ein Heim für junge, alleinstehende Männer sein. Die Gesamtkosten dieses Doppelprojektes werden auf 5 000 000 hfl. veranschlagt. Die anfänglich aufgetauchten Finanzierungsschwierigkeiten sind mittlerweile überwunden worden. Männer des Wirtschaftslebens haben sich für die Durchführung des Projektes interessiert. Auch die Gemeinde Rotterdam wird durch eine Garantie bei der Herstellbank in den Kreis der Förderer des Projektes eingeschlossen werden.

In unmittelbarer Nähe dieses Doppelhotels soll dann ferner ein Studentenhotel durch die gleiche Bau-firma errichtet werden, welches 150 Studenten Wohnung gewähren soll. Die Finanzierung auch dieses Projektes ist bereits zum grössten Teile gesichert. Auch die Niederlande Economiche Hoogeschool soll sich an diesem Projekt beteiligen.

Spanische Fremdenverkehrs-Bilanz

Wie das Ministerio de Información y Turismo amtlich bekannt gibt, haben im Jahre 1952 rund 1 500 000 ausländische Touristen Spanien besucht. Diese haben dem Land fünf Milliarden Peseten in ausländischen Devisen eingebracht, während die Einkünfte aus dem Fremdenverkehr 1951 nur 1 062 569 000 Peseten ergeben hatten. An der Spitze stehen, wie erwartet, die Franzosen, welche jetzt in Massen ihre Ferien in dem für sie so billigen Spanien verleben, sowie die Portugiesen, für die Spanien meist gar kein Ausland bedeutet. An dritter Stelle stehen die Engländer, die zumeist von Gibraltar nach Spanien einreisen. Das viertrösste Kontingent stellen die Italiener, für die Spanierinnen grosse Mode geworden sind. An fünfter Stelle kommen die Amerikaner, die wegen ihrer Dollars besonders stark umworben werden, während die Zahl der deutschen Touristen längst nicht so gross war wie es vielfach hingestellt wird. Die Zahl der US-Touristen hat sich in den letzten Jahren wie folgt entwickelt.

Table with 4 columns: Year, 1947, 2400, 1951, 44700; 1948, 7500, 1952, 91800; 1949, 15000, 1953, 150000; 1950, 30000

Das Jahr 1953 hat dem spanischen Fremdenverkehr neue Rekordziffern gebracht. Einzelheiten hierüber sind bisher noch nicht erhältlich.

HOSPES

Die HOSPES auf guten Wegen

Die zahlreichen Komitees und Unterausschüsse der vom 14. Mai bis 21. Juni in Bern stattfindenden HOSPEs (Schweiz, Fremdenverkehrs- und Internationale Kochkunst-Ausstellung) melden übereinstimmend, der Terminkalender der Organisation habe überall pünktlich eingehalten werden können, obschon die Anmeldungen auch die kühnsten Erwartungen übertrafen. Damit ist die Garantie gegeben, dass am Eröffnungstage die ganze riesige Ausstellung fix und fertig sein wird. Für das grosse Internationale Restaurant, den Grill-Room und die Internationale Bar wurde das leitende Personal bereits engagiert, weil auch bei diesen Grossbetrieben die Marschtabelle eingehalten werden konnte. Die für die sieben verschiedenen Konkurrenzen benötigten internationalen Preisgerichte (Jury) konnten ebenfalls schon gebildet werden.

den, und alle entsprechenden Reglemente wurden bestätigt.

Ein internationales Cocktail-Turnier

An der kommenden HOSPEs wird ein internationales Cocktail-Turnier zur Austragung gelangen. Es sind dabei auch alkoholfreie Drinks zugelassen. An dieses Turnier kann jede Nation eine Viereremanschaft delegieren. Jeder Delegierte darf mit zwei Cocktail-Rezepten um den Preis seiner Nation konkurrieren. Das Komitee für diesen Mix-Wettbewerb hat nun die Meldeliste abgeschlossen. Es haben sich Nationalmannschaften aus zehn verschiedenen Ländern angemeldet, so dass dieser Veranstaltung ein voller Erfolg beschieden sein wird.

Russische Köche an der HOSPES

Im Rahmen der HOSPES werden neben 16 verschiedenen anderen Nationen auch russische Köche aus dem grössten russischen Restaurant von Paris ihre ausgezeichneten Spezialitäten demonstrieren. Die Besucher des grossen «Restaurant International» werden gleich zu Anfang der Ausstellung u. a. «ZAKOUSKIS», eine Auswahl leckerer, für unsere Gauen unbekannter Delikatessen, degustieren können.

L'art culinaire yougoslave

L'HOSPES aura le privilège d'accueillir dans ses murs, du 14 mai au 21 juin, une fameuse équipe de maîtres-queux yougoslaves. Nombreux sont les Suisses qui, pendant les vacances, aiment aller se délasser sur la côte yougoslave de l'Adriatique et dans ses charmantes stations. Tous ceux qui y ont été ont goûté et apprécié la cuisine du pays. Aussi n'y a-t-il rien d'extraordinaire à ce que les spécialités de la cuisine yougoslave soient aussi une fois servies chez nous. L'huile d'olive pure est employée pour la préparation des mets. Les poissons, dont on ne trouve pas moins de 300 espèces sur la seule côte dalmate, sont l'une des grandes spécialités de la Yougoslavie. Mais il y en a d'autres, car le pays est soumis tout autant aux influences nordiques que méridionales. Chaque province a son caractère propre, sa façon de vivre à elle. Selon les régions, on vous servira un appétissant paprika, de la viande de porc ou de mouton grillée à point, des viandes à la broche, des spécialités au riz, des ragouts et des roulades de qualité, de la volaille et du gibier en abondance, sans parler des poulets admirablement rôtis. Tout cela le visiteur de l'HOSPES pourra l'apprécier et le déguster, en même temps qu'un petit verre de Slivovica, la fameuse eau de vie serbe, complément indispensable d'un bon repas

Generalprobe der englischen Köche für die HOSPES

Nicht nur in allen Küchen des Gastgewerbes der Schweiz, sondern auch in vielen kulinarischen Kreisen des Auslandes wird tüchtig auf die Internationale Kochkunst-Ausstellung hin, die im Rahmen der HOSPEs organisiert wird, geplant, geübt und gearbeitet. England wird in Bern hervorragend vertreten sein, und es war daher naheliegend, dass die Köche der britischen Nationalmannschaft und weitere Aussteller an der HOSPES, die dieser Tage stattfindende grosse Kochkunstschau in London (Hotelympia) als Generalprobe betrachteten. Der Präsident der Abt. Internationale Kochkunst-Ausstellung der HOSPES, welcher als Mitglied der Jury nach London berufen wurde, beurteilt die an der Hotelympia gezeigten Leistungen als zum Teil «Kochkunst im höchsten Mass». Es ist somit damit zu rechnen, dass einige der begehrten HOSPEs-Goldmedaillen den Weg über den Kanal nehmen werden.

Eine Sonderbriefmarke für die HOSPES

In der Serie der alljährlich erscheinenden Werbebriefmarken gibt die Schweizerische Postverwaltung in diesem Jahr eine Sonderbriefmarke für die HOSPES (Schweizerische Fremdenverkehrs- und Internationale Kochkunst-Ausstellung) heraus. Die Marke — es handelt sich um den Zwanziggrappenwert — zeigt auf braunrotem Grund das Signet der HOSPES, eine geflügelte Kelle. Sie wird ab 15. März in den Poststellen zur Ausgabe gelangen und bis Jahresende Gültigkeit haben. Der Entwurf für die Marke stammt vom Berner Grafiker Bernhard Reber.

Nouvelles personnelles

Nouvelle direction à l'hôtel Mon Repos au Mont Pèlerin

On apprend que Monsieur et Madame Jean Schild ont été nommés directeurs de l'hôtel Mon Repos au Mont Pèlerin sur Vevey. M. Schild, qui est actuellement chef de réception à l'hôtel Excelsior à Montreux, commencera ses nouvelles fonctions le premier avril.

Nous félicitons sincèrement M. et Mme Schild, qui sont tous les deux d'anciens élèves de l'Ecole hôtelière de la S. S. H., pour leur nomination, et nous leur souhaitons plein succès dans leur nouveau champ d'activité.

DIVERS

Sécurité routière

La Conférence suisse de sécurité dans le trafic routier — qui groupe les représentants des autorités compétentes tant fédérales que cantonales et des associations intéressées — a pris connaissance avec satisfaction du résultat de la première campagne de sécurité organisée l'année dernière (juin-juillet) dans toute la Suisse sous le slogan «Respectez ces lignes». Une centaine d'avis émanant des cantons et de villes importantes témoignent de l'intérêt suscité par ce mode de prévenir les accidents et souhaitent la répétition de campagnes de ce genre.

Tenant compte en particulier des vœux émis par les autorités de police, elle a décidé d'organiser au mois de mai 1954 une nouvelle campagne sous le slogan «Respectez signes et signaux» qui s'adressera à l'ensemble des «usagers» de la route et favorisera en outre la propagation des nouveaux signaux internationaux. Une autre campagne relative au contrôle technique des véhicules sur une base élargie et qui permettrait de recueillir en même temps des expériences pour la nouvelle législation sur la circulation routière est d'ores et déjà envisagée pour le printemps 1955 probablement.

Les préparatifs nécessaires pour commencer immédiatement et le public sera renseigné en temps voulu sur les diverses mesures choisies pour garantir à ces campagnes l'efficacité escomptée.

BIRDS-EYE-Rosenkohl

zart, mild und ohne Abfall — sorgfältig sortiert in 3 Grössen. Verlangen Sie Probekunde in der preisgünstigen Grosspackung. BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 239745

Advertisement for GERANT, Hotel in Zürich, seeking experienced staff for hotel management.

Advertisement for Chef de réception-Caissier, Hotel Excelsior, Montreux, seeking multilingual staff.

Advertisement for Küchenchef and Aide de cuisine, Landgasthof, seeking staff for restaurant and banquet service.

Advertisement for Journalführerin-Sekretärin, seeking staff for hotel and restaurant management.

Advertisement for Kantinenkoch, seeking staff for canteen in a mountain resort.

Advertisement for Clinique Val-Mont, Glion, seeking commis-pâtissier.

Advertisement for Saal- und Restaurationstochter, seeking staff for hotel and restaurant.

Advertisement for Economat-Gouvernante, Lingerie-Gouvernante, Glätterin, Saucier, Demi-Chef, Commis de rang, Chauffeur-Conducteur, Chasseur-Telephonist, Etagenportier.

Advertisement for Restaurationsstochter, seeking staff for hotel and restaurant.

Advertisement for Restaurationsstochter, seeking staff for hotel and restaurant.

Advertisement for Gesucht in Sommersaison, nach dem Engadin, seeking staff for hotel and restaurant.

Advertisement for Gesucht für Sommersaison nach Filma-Waldhaus, seeking staff for hotel and restaurant.

Advertisement for Gesucht mit Eintritt 1. März, seeking staff for hotel and restaurant.

Advertisement for Gesucht mit Eintritt 1. März, seeking staff for hotel and restaurant.

Advertisement for Gesucht auf 12. April bis Oktober, seeking staff for hotel and restaurant.

Advertisement for Frühjahrs-Spezialkurse, offering courses in Tranchieren, Bar, Diätküche, Entremets, and Entremets.

Advertisement for conducteur, seeking staff for hotel and restaurant.

Advertisement for PARK-HOTEL VITZNAU, seeking staff for hotel and restaurant.

REVUE-INSERTER haben immer Erfolg!

Hôtel 100 lits

dans station importante des Alpes vaudoises cherche pour saison d'été (juin à septembre)

secrétaire et aide-secrétaire
maître d'hôtel
commis ou filles de salle
commis de cuisine
commis pâtissier
gouvernante d'économat
cuisinière à café
garçon d'office
fille d'office
garçon de cuisine-casserolier
fille de cuisine
lingère-stoppeuse
fille de lingerie, laveuse
femmes de chambre
portiers d'étage
jardinier (entrée avril-mai)

Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre A V 2495 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

in Jahresstelle nach Basel

Zimmermädchen

sprachenkundig, Eintritt 1. April
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an H. Schär-Rudolf, Hotel Baslerhof, Basel.

Hôtel Nuss, Vevey

cherche pour saison mai-octobre

Chef de cuisine seul
Secrétaire débutante
Portier seul
Femmes de chambre
Filles de salle
Faire offres avec certificats et photo.

Hôtel de Genève demande

pour entrée immédiate

fille de salle

expérimentée, Offres avec références sous chiffre F S 2587 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

tüchtige

Directrice-Gouvernante

die selbständig neues Hotel garni in Bergkurort führen kann. Deutsch, Französisch und Englisch verlangt. Geht. Offerten unter Chiffre D S 2564 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant-Pension

sucht in Jahresstellung

perfekte Köchin

Eintritt sofort. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Restaurant Tonhalle, Montreux.

Gesucht

in gutgehendes Badhotel, in Jahres- und sehr lange Saisonstellen:

Aide-Directrice-Gouvernante

jüngere, sofort oder nach Übereinkunft
Zimmermädchen ab Mitte März
jüngere Saaltochter ab Mitte März
Saalpraktikantin April
alle sprachkundig.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Bad-Hotel Bären, Baden.

Absolvent der Hotelfachschule (Montana), strebsam und pflichtbewusst, sucht Stelle als

Allein- oder Etagenportier, evtl. Küchen- oder Buffetpraktikant

in nur gutem Betrieb, Kenntnisse der Landessprachen und Englisch. Offerten unter Lohnangabe unter Chiffre E T 2543 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel am Genfersee

80 Betten und Passantenverkehr, Saison 1. April bis November, sucht

Alleinkoch

Zimmermädchen

Anfängerin

1. April. Auch für später.
Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel du Mont-Blanc au Lac, Morges (Vaud).

Gesucht

auf 1. Mai in Jahresstelle bestausgewiesener

Chefkoch

Offerten mit Zeugniskopien, Photo sowie Gehaltsansprüchen an Hotel Rhein, St. Gallen.

LUGANO HOTEL (100 Betten) SUCHT

tüchtige

Obersaaltochter

sowie

Saaltochter

Saison April-November. Geht. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre L U 2571 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen folgendes Personal für die kommende Sommersaison (Anfang Mai bis Ende September):

Aide de cuisine
Commis de cuisine, Tournante (Zimmer, Saal)
Obersaaltochter, 3 Saaltochter
Etagenportier wenn mögl. engl. sprechend
Lingère, gelernte
Buffetdame-Barmaid wenn mögl. englisch sprechend
Bürofräulein-Aide

Geht. Offerten unter Chiffre B O 2494 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in mittleres Hotel am Thunersee:

Köchin jüngere, neben Chef
Restauranttochter
Gartenservice, guter Verdienst
Saaltochter auch Anfängerin
Alleinportier

Eintritt nach Übereinkunft. Geht. Offerten und Zeugniskopien an R. Jäschmann, Strandhotel Seeblick, Faulensee/Spiez.

Gesucht für die Sommersaison

Chef de partie

Eintritt April/Mai

Commis de cuisine

Eintritt April/Mai

Buffetdame

Eintritt Mitte April

3 Küchenmädchen

auch Italienerinnen oder Österreicherinnen

Eintritt April/Mai

2 Serviertöchter

Eintritt April/Mai

Offerten mit Gehaltsansprüchen an H. Gabriel, Dir., Hotel Bellevue, Mäggingen ob Biel.

Gesucht

für Sommersaison in Restaurationsbetrieb im Berner Oberl.

Küchenchef oder Aide de cuisine
guter Gardemanger
Buffetdame tüchtig
2 Küchenmädchen oder -burschen
Officemädchen
2-3 Serviertöchter

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an H. Moor, Restaurant Aareschlucht, Meiringen.

Gesucht nach Bern in Hotel-Restaurant

Alleinportier

Serviertöchter

Koch-Patissier

Militärdienstablosung ca. 1. Monat ab 1. März

Offerten unter Chiffre B E 2515 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Sommersaison nach Films-Waldhaus

Saaltochter

Saalpraktikantin

Bureaupraktikantin

tüchtiges

Zimmermädchen auf den 20. Mai

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre. H S 2525 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL IN LUZERN

sucht für kommende Saison

Alleinkoch oder Köchin

für 60-100 Personen, auch desserktüchtig

Portier-Hausbursche

Lingère

Lingeriemädchen

Buffettochter oder Buffetdame

Zimmermädchen

Küchenmädchen

Kochlehrtöchter

1. Saaltochter

Geht. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre H L 2512 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in mittelgrosses Hotel am Vierwaldstättersee mit Eintritt Anfang April, Saisondauer bis Oktober

Alleinportier entremetskundig

Köchin neben Chef

Alleinportier-Conducteur

sprachenkundig

Zimmermädchen

Lingère-Stopferin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre M H 2551 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Saison APRIL BIS OKTOBER

jüngerer, bestausgewiesener

Chef de cuisine

Offerten unter Chiffre B H 2554 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Auf den Sommer:

Englisch lernen!

im Ganztags-Englischkurs. 6. April bis 5. Juni. Prospekt sofort auf Verlangen. Tel. (041) 2 55 51. Schweiz. Hotelfachschule Luzern im «Montana»

Einmalige Gelegenheit! Per sofort zu verkaufen, fabrikneue

elektrische Wäschemange

100 cm Walzenbreite, 21 cm Durchmesser. Katalogpreis 2000 Franken, Verkaufspreis 1400 Franken. Auskunft erteilt: Tel. (031) 82098.

Gelegenheit!

prima

Marquissette

100% Baumwolle, écru, 3-schüssig, 110 cm breit, sa, nur

Fr. 3.20

per Meter. Rideaux AG, Bern, Ryffligasse 4, Tel. (031) 3127. Rideaux AG, Luzern, Kornmarkt 10, Tel. (041) 23668.

TAUSCHE

astronomisches

Fernrohr F. 3 Mtr.

(Verkaufspreis ca. Fr. 8000.-) für Hotel-Propaganda-Objekt gegen Porsche oder Volkswagen. Angebot unter Chiffre T 61183 Q an Publicitas AG, Basel.

Zu verkaufen

neue, solide

Stühle

schon ab Fr. 17.50.

O. Locher, Baumgarten, Thun

Junges Couple sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Er als

Concierge-Conducteur, Telephonist etc.

Sie als

Zimmermädchen

Sprachenkundig. Gute Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre C Z 2541 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

sucht Sommerengagement Tessin oder Genfersee bevorzugt. Offerten unter Chiffre K T 2546 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SAAL- evtl. SERVIERTOCHTER

jüngere (Österreicherin), schon längere Zeit in der Schweiz tätig, sucht per März/April Jahresstelle in gutes Hotel evtl. Spaiseresort. Nähe Luzern/Zürich. Gute Sprachkenntnisse. Offerten unter Chiffre S A 2542 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Routinier

Barpianist

mit Akkordeon, Gesang in 5 Sprachen, ab März disponibel. Mo. Giovanni, Tel. (031) 345188.

Tochter

mit Handelsschulbildung

sucht Stelle auf 1. März als

Sekretärin-Praktikantin

Offerten unter Chiffre SA 9839 B Schweizer-Annoncen AG. ASSA, Bern.

Gesucht

per 1. April intelligenter Jüngling, 18-17jährig, mit Kenntnissen der franz. Sprache als

Kellner-Praktikant

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre K P 2566 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saucier

und

Patissier

zuverlässige und fachtüchtige,

suchen lange

Sommersaison- od.

Jahresstelle

Geht. Offerten sind erbeten unter Chiffre S P 2588 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelbuchhalterin-Journalführerin

Deutsche, 40 Jahre alt, gute Erscheinung, sicheres, gewandtes Auftreten, langjährige Praxis, gute Zeugnisse, sucht ab 1. März Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter Chiffre H J 2570 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge homme, parlant français et allemand, cherche place comme

portier-chauffeur

dans hôtel à Lugano de préférence. Références à disposition: chez M. Ernest Gendre, Via Berna 15 à Lugano.

Offres sous chiffre P C 2563 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Erfahrene, tüchtige

Barmaid

gut aussehend, kultiviert, sucht Jahresstelle oder Ausstelle auf interessanten Posten. Offerten unter Chiffre E B 2561 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsche, 38jähr., sucht Stelle zur Weiterbildung ihrer Kenntnisse als

Lingerie-Gouvernante

in mittleres oder kleineres Hotel. Offerten unter Chiffre L G 2545 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 1. März, spätestens 15. März

Etagenportier in Jahresstelle

Zimmermädchen

sprachenk., seriös, mit verträglichem Charakter

Economat- und Office-gouvernante

per 15. März oder 1. April. Fachgewandt, seriös und mit festem Charakter.

Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Photo an Hotel Come, Vevey.

Gesucht für Saison 1954

per März: tüchtige, selbständige

Saal- und Restaurationtochter

per April:

Lingère

die gut flicken kann (Elna)

per Mai:

Saalpraktikantin

Zimmermädchen

Wäscherin

die auch in der Lingerie mithilft

Hausbursche

Kochlehrtöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Ferienhotel Baumgarten, Kehrsiten, Tel. (041) 845342.

Privatklinik der Ostschweiz sucht per 1. April 1954 in gutbezahlte Jahresstelle erfahrene, sprachenkundige

Hausbeamtin (Generalgouvernante)

Alter 30-50jährig. Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre P L 2539 an die Hotel-Revue, Basel 2.

demi-journées

dans hôtel de région léman, courant mars. Ecrire sous chiffre P O 4529 L à Publicitas Lausanne.

Erstklasshotel in Zürich

sucht per 1. April in Jahresstellen:

Zimmermädchen

sprachenkundig

Glättrin

gelernte

Journalführer

(gute Handschrift)

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind erbeten unter Chiffre Z H 2504 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison (Juni bis September) in bestbekanntes Hotel mit 70 Betten in Graubünden:

Küchenchef

(Alleinkoch) entremetskundig, gut qualifiziert

Hilfskoch neben Chef

2 Saaltochter

2 Zimmermädchen

per Meter. Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre G R 2523 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de famille de 1er rang

30 Lits, au bord du lac Léman, cherche pour longue saison (1er avril à octobre) jeune

chef de cuisine

(seul) pour cuisine soignée. Références de 1er ordre exigées. A la même adresse une

lingère entrée 1er avril

aide-lingère entrée 1er avril

garçon de salle

jeune, entrée en mai

Offres sous chiffre H F 2572 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

für kommende Sommersaison:

Saucier tüchtiger

Metzger-Gardemanger

Buffetdamen versierte

Buffetköchler

Restaurationskellner

Hotellkellner, Hotelmaler

Hotelgärtner, Chasseur

Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen, Lohnansprüchen und Bild an Hotel Flora, Luzern.

Gesucht

Vielseitig begabter Hotel-Angestellter mit besten Referenzen von nur erstem Hotel, 29jährig, sucht ab Frühjahr Anstellung als

Telephonist

oder sonst guten Posten

Spricht deutsch, französisch, italienisch, englisch. Offerten unter Chiffre T T 2567 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Saal-Oberkellner

Saaltochter

Restaurationstochter

Portier (Schweizer)

Gute Jahresstellen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Anmeldungen an Hotel Bären, Bern, Marbach & Co., Tel. (031) 23397.

Gesucht

Passantenhotel in Bern sucht

Hausbursche-Hilfsportier

Lingeriemädchen

Service-Praktikantin

(Praktikumsdauer 6 Monate)

Jahresstellen mit guter Verdienstmöglichkeit. Kost und Logis im Hause. Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre P A 2550 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 7

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Gesucht in Hotel 50 Betten: sprachkundige Serviertochter für Saal und Restaurant, Saalpraktikantin, Eintritt April/Mai. Offerten mit Altersangabe und Zeugnis kopien an Postfach 684, Luzern.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Fachabteilnachweis I Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 86 97
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter der Aufsicht des Präsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren.

Jahresstellen

- 5604 Oberkellner-Chef de service, nach Überreife, Grossrestaurant, Basel.
5638 Tochter für Zimmer und Saal, sofort, mittelgr. Hotel, Bern.
5639 Commis de cuisine, Officebursche, nach Überreife, mittelgr. Hotel, Luzern.

Wintersaison

- 5941 Küchenchef, Köchin, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Waadt.
5942 Koch, sofort, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.

Gesucht für Mitte Mai: Buffetdamen, möglichst drei Sprachen, sprachkundig, fleissig, zuverlässig. Offerten an Fam. Homberger, Hotel Schynige Platte (Bern Oberland), zur Zeit Beatenberg. (1171)
Gesucht für Jahresstelle: Serviertochter für Restaurant und Tea-room sowie Officebursche. Bewerberin hat französisch zu lernen. Eintritt nach Überreife. Offerten an Restaurant-Tea-room le Prado, Crans s/Yverne. (1164)

Wir bitten unsere Mitglieder le-rasche Rücksendung des Offertmaterials besorgt sein zu wollen.

Frühjahrs- und Sommersaison

- 5581 Saaltheater, Saalpraktikantin, sofort, Hotel 100 Betten, B.O.
5926 Commis de cuisine, Haushaltungsköchin, Küchenmädchen, sofort, grösseres Hotel, Arosa.
5961 Zimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
5962 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.

Offene Stellen - Emplois vacants

Bureau und Reception

Sekretär-Journalführer-Kassier, junger, tüchtiger, mit mehrjähriger Erfahrung in der Führung und Verwaltung von grosseren Betrieben, sucht Stelle in erstklassigem Hotel. Vier Sprachen (Muttersprache Italienisch). Beste Referenzen. Offerten an Postfach 418, Basel 1. (438)

Salle und Restaurant

Buffetdamen, geseteten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht Posten in erstklassigem, bestausgestatteten, fachkundige im à la carte-Service bewanderte, deutsch, französisch sprechende, sucht Stelle in gehendenden Jahres- oder Saisonbetrieb, in der französischem Schweiz, für 1. März. Offerten an Postfach 418, Basel 1. (438)

Cuisine und Office

Bursche, ehrlicher, sucht Stelle als Haus- oder Küchenbursche, in Offerten unter Chiffre 445.
Bursche, 15jährig, sucht sofort Stelle in Küche, wo er vom Chef nachgenommen würde. Keine Lehre. Jugendsekretariat Horgen, Tel. (081) 924235. (435)

Loge, Lift und Omnibus

Femme de chambre, italienne, 36 ans, sérieuse, ayant travaillé de nombreuses années en Suisse, cherche place à l'année ou avec longue saison en Suisse française. Parle parfaitement l'allemand. Offres sous Chiffre 443.
Zimmermädchen, sprachkundig, sucht Stelle in Passantenhotel in Basel, Bern oder Zürich. Offerten unter Chiffre 445

Bureau und Reception

Salle und Restaurant

- 5843 Pâtisseries-Commis de cuisine, Commis de cuisine, Hausbursche-Anfangsleiter, Saalpraktikantin, Frühjahr, Hotel 70 Betten, Badenort, Ki. Aargau.
5844 Caserioher, Köchin neben Chef, 15. Mai, tüchtiger Commis de cuisine, Officebursche, Pâtissier, entremetskündig, 2 Office-Küchenmädchen, Saaltheater, Bar-Hallenleiter, letztere beiden englisch sprechend, 1. Juni, Chasseur, 6203 10, 18. März, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5864 Oberkellner, evtl. Jg. Oberkellner, 2 Saaltheater, 2 Zimmermädchen, servicekündig, 2 Portiers, 2 Officeburschen, Wäscherin, Mai/Juni, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

Cuisine und Office

Loge, Lift und Omnibus

- 6229 Pâtisseries-Commis de cuisine, Commis de cuisine, Chasseur-Saaltheater, auch Anfangsleiter, 1. Lingère, April/Mai, Hotel 110 Betten, Interlaken.
6234 2 Serviertochter, Deutsch, Französisch, Englisch, Sommer, mittelgrosses Hotel, Luzern.
6236 Portier-Hausbursche, April, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.

„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.

- 8071 Chef de cuisine, à convenir, hôtel moyen, Valais.
8072 Femmes de chambre, de suite ou à convenir, clinique, Leyrain.
8077 cuisinier seul, portier seul, file de salle-restaurant, à convenir, hôtel moyen, Valais.
8097 Femme de chambre, tournaute d'étage-salle, cuisinière-café, garçon de maison-école-portier, à convenir, hôtel moyen, La Léman.

Gesucht

für erstklassiges Passantenhotel im Wallis mit grossem Automobilverkehr tüchtiger, sprachengewandter

- Chef de réception
- Sekretär-Journalführer
- Aushilfs-Sekretärin
- Officegouvernante
- Hausgouvernante
- Chefs de rang, Commis de rang
- Pâtissier
- Commis-Bäcker-Pâtissier
- Maschinenstopferin
- Glätterin
- Kontrollleur

Gefl. Offerten unter Chiffre E P 2472 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel im Berner Oberland sucht für 2 Saisons

Cavist Waschmeister

Offerten erbeten unter Chiffre E H 2386 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Central, Villars s. Ollon

cherche pour saison d'été le personnel qualifié suivant:

- 3 chefs de rang (langues)
- 2 demi-chefs de rang (langues)
- 3 commis de rang
- 1 commis pâtissier (connaisseur entremets)
- 2 garçons d'office
- 2 garçons de cuisine
- 1 barmaid (langues)
- 1 vendeuse pour confiserie (avec pratique, langues)
- 1 femme de chambre

Pour le 1er avril: 1 jeune chef de partie pouvant travailler seul entre saison

Prrière de faire offres détaillées avec photo et références à J. E. Blum, Hôtel Central, Villars sur Ollon.

Gesucht

in Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft, in Erstklasshaus, 90 Betten, Graubündens (Frühjahr und Herbst Tessen), absolut fachgewandte steno- und sprachenkundige

Sekretärin

bei gutem Salär. Detaillierte Offerten unter Chiffre S E 2382 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison in erstklassiges Passantenhotel tüchtiger

Chef de réception

Gefl. Offerten unter Chiffre P H 2473 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison in WILLIMANN'S GRAND HOTEL, BRUNNEN

- Journalführer(in)
- Bureaupraktikant (Mithilfe in Reception)
- Chef-Tournant, Communard
- Casserolier
- Argentier
- Etagenportier, Chasseur
- Chef de rang-Remplaçant-
- Maître d'hôtel
- Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind erbeten an: Dir. J. Willmann, Arosa-Kulm Hotel, Arosa.

VITZNAUERHOF, VITZNAU

sucht für Saison Ende März bis Oktober:

- Rotisseur, 1. Aide de cuisine
- Kellner für Halle und Garten
- 2 Saaltöchter
- Saalpraktikantin
- Personal- und Kaffeeköchin
- Portier d'étage

Offerten an Familie Keller, Postfach 8, Rigi-Kaltbad.

WERKZEUG-KOFFER

für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden u. praktisch installierten Fibex-Koffer nach Belieben. JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD Tel. (064) 31373 Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

Gesucht

für die Sommersaison 1954



- Chef de réception
- Sekretär(in)-Kontrollleur(euse)
- I. Oberkellner, II. Oberkellner
- Chef de rang, Commis de rang
- Demi-chef, Saaltöchter
- Restaurationstöchter
- Aide-Concierge-Telephonist
- Nachtportier, Etagenportier
- Hausbursche
- Badmeister für Strandbad
- Glätterinnen
- Office-Aide-Economat-Gouvernante

Gefl. Offerten von nur bestqualifizierten Bewerbern richtet man an das Personalbureau der Bürgerstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, Luzern.

Gesucht ETAGEN-PORTIER

in Jahresstelle sprachenkundig. Wöchentlich 1 Mal Nachtdienst. Eintritt 1. oder 15. April. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre EP 2548 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ERSTKLASSHOTEL/ZENTRALSCHWEIZ

sucht für die Sommersaison (anfangs April bis Ende November) ganz tüchtige und erfahrene

I. LINGERIE-GOUVERNANTE

Offerten mit Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre D R 2908 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Restaurationsstochter Köchin

für 18. April junge, tüchtige die an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist, und selbständige ab 1. Juni neben Chef Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre E T 2461 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Serviertochter

per sofort oder nach Übereinkunft in gutfrequenztes Tea-room mit Hotel, nette, freundliche in Jahresstelle oder evtl. nur für Sommersaison. Sprachkenntnisse erforderlich. Offerten unter Chiffre B O 2488 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Zürich sucht tüchtiges, sprachenkundiges Zimmermädchen

Jahresstelle. Offerten unter Chiffre Z M 2486 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL MOYEN A GENÈVE

cherche secrétaire - réception Anglais, allemand, entrée le 1er avril. Ecrire avec ref. sous chiffre C E 2906 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht Allein-Gouvernante

in mittleres Hotel am Genfersee Frauenloser Haushalt. Jahresstelle. Englisch sprechend. Eintritt auf 1. April. Offerten unter Chiffre H G 2497 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärin

Initiative, 20jährige Schweizerin, mit staatlichem Handelsdiplom, Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift (Diplom in diesen Sprachen) und absolviertem Volontariat in Hotelbureau sucht per März/April Jahres- oder Saisonstelle als Offerten unter Chiffre H T 2493 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Allein-Küchenchef

tüchtiger, bestausgewiesener, restaurationsstüchtiger in Jahresstelle, in bekannten Gasthof, mit sehr gepflegter Küche (grosse Ala-carte), Kanton Bern, mittlere Stadt. Nur Bewerber, die fähig sind, eine sorgfältige und sparsame Küche zu führen, evtl. patissierkundig, wollen sich unter Chiffre L 2484 an Publicitas Bern, melden.

23jähr., zuverl., deutsch und ziemlich franz. sprechender Italiener sucht Stelle als

Alleinportier oder Portier-Hausbursche

für Anfang März oder später. Offerten an Dottor Elio, Hotel Oberland, Beatenberg (B.O.)

Zwei die Lehre absolvierte

Saaltöchter

suchen auf Mitte März Stellen in der franz. Schweiz, um sich in der franz. Sprache auszubilden. Genf bevorzugt. Offerten an H. Bossi, Hotel Krone, Solothurn.

Gesucht Kochlehrstelle

für 17jährigen, arbeitsfreudigen Jüngling in mittelgrossen Hotelbetrieb oder Bahnhofbuffet. Offerten sind erbeten an Walter Lutz, Sagens, Graubünden.

KÜCHEN-CHEF

evtl. Alleinkoch, mit ersten Referenzen, sucht Engagement. Offerten unter Chiffre K F 2540 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges Grosshotel sucht in Jahresstelle versierten, energischen

KONTROLLEUR-SEKRETÄR

Offerten sind zu richten unter Chiffre K S 2534 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Insertate haben Erfolg!

HOTEL IMPORTANT

de la Suisse romande CHERCHE pour Saison avril-octobre

- secrétaire-main-courantier
- contrôleur
- caissier de restaurant
- 2e gouvernante d'économat
- cuisinière à café
- 2 apprentis sommelier (contrat 18 mois)
- valet pour employés
- femme de chambre pour employés
- 1er commis saucier
- 1er commis pâtissier
- 1er commis entremétier
- jardinier
- chauffeur pour omnibus
- chasseur

Adresser offres sous chiffre S R 2398 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht Sekretärin

für Saison März/November in gutes Zweitklass-Hotel in Lugano: (Englisch erforderlich)

- Commis de cuisine
- Saaltöchter
- Saalpraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo u. Gehaltsansprüchen unter Chiffre L O 2373 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Sekretär

nach Zürich in erstklassigen Restaurationsbetrieb, tüchtiger Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Detaillierte Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre S E 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Hotelsekretärin

tüchtige, selbständige in Jahresstelle in gutfrequenztes Hotel in bestbekanntem Kurort Graubündens. Eintritt baldmöglichst. Ausführliche Offerten unter Chiffre OFA 3163 D an Orell Füssli-Annoncen, Davos.

Inserieren bringt Gewinn!

Gesucht Küchenchef-Restaurateur

1. Kraft (gute Köchin vorhanden) Sprachenkundige Journalführerin die den Concierge remplacieren muss Hausmädchen Gouvernante-Butteldame Saal- und Restaurationstöchter freundlich und sprachenkundig Offerten an Postfach 688, Luzern.

PALACE-HOTEL GSTAAD

sucht für Sommer- und Wintersaison:

- Kassier-II. Chef de réception
- Maincourantier
- Nachtconcierge
- Chasseur
- Etagenportier
- Zimmermädchen
- Privatzimmermädchen
- Lingeriemädchen
- Office Mädchen
- Officeburschen
- Hilfzimmermädchen

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht

selbständige, zuverlässige Buffetdame in Jahresstelle. Central Sporthotel, Davos-Platz.

OFFENE JAHRESSTELLEN IN BAHNHOF-BUFFET

- Chef de service-Oberkellner
- Commis de cuisine
- Commis-Pâtissier
- Servierpersonal
- Butteldamen
- Kiosk- und Perronverkäufer(innen)
- Hilfbuchhalter(in)
- Bonkontrollleur(in)
- Haushandwerker

Offerten mit Photo, Lebenslauf mit genauen Personalien, Zeugniskopien, Angabe der Lohnansprüche und des möglichen Eintritts unter Chiffre O J 2500 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht junge Serviertochter

Portier-Hausbursche Zimmermädchen, Köchin Biddofferten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre S O 2464 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Vertrauensperson

zu alleinstehendem Patron sprachenkundige gesetzten Alters in Berghotel. Eintritt Anfang März bis Oktober, evtl. Jahresstelle. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre V P 2636 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Etagenportier

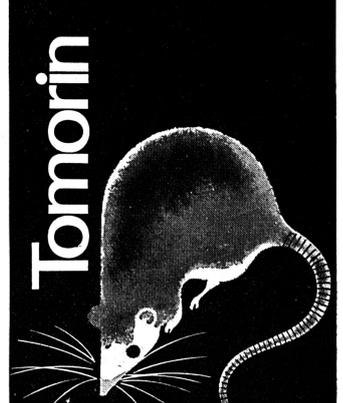
auf 1. März junger, tüchtiger Offerten an Bad-Hotel Schwannen, Baden.

Gesucht Tanz-Trio

(Unterhaltung) für 6-8 Wochen in Sommersaison von gutem Hotel in schönem Kurort im Wallis. Offerten unter Chiffre K W 2483 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tomorin vernichtet Ratten und Mäuse

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





HÔTEL MOREAU

Je confie de la maison de maître, au d'ambrois-sauve avec d'orchestre, bain, téléphone, radio, Le bar-glacier, et les spécialités de sa pâtisserie.

LA CHAUX-DE-FONDS

OUVERTURE PRINTEMPS 1954

Nous cherchons des collaborateurs qualifiés pour les postes de

Directeur - Secrétaire - Gouvernante
Maitre d'hôtel - Chef de cuisine

Offres avec curriculum vitae, certificats, photo et présentations de salaire à: Pierre Moreau, 45, rue Léopold Robert, La Chaux-de-Fonds.

RESTAURANT ZUR WAID, ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt per ca. 15. März bis ca. Ende Oktober

Saucier (tüchtiger Restaurateur)
Patissier-Aide de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien an K. Grau, Restaurant Waid, Obere Waidstrasse 145, Zürich 31.

Gesucht
per sofort

Buffetochter

Offerten unter Beilage von Photo und Zeugniskopien sowie Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an die Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Gesucht
in gutgeführtes kleineres Hotel nach Luzern, gut ausgewiesene, franz. und englisch sprechende

Saaltöchter
per 1. April. Ebendasselbst

2 Küchenmädchen
für 15. März und 18. April. Offerten erbeten unter Chiffre S K 2455 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Sommersaison in gutes Berghotel im Wallis (70 Betten) tüchtige

Bureaukraft u. Receptionärin

Fraulin oder Dame, sprachkundig, nur mit guten Zeugnissen. Offerten unter Chiffre K J 2477 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Direktionsstelle

Jüngeres Ehepaar zur Leitung
eines führenden, erstklassigen Hotels in grossem Kurort in Graubünden gesucht.

130 Fremdenbetten. Winter- und Sommersaison. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre K O 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Übereinkunft tüchtige, im Spelsservice bewanderte

TOCHTER

in Jahresstelle. Sehr hoher Verdienst. Sprachkenntnisse erwünscht. Offerten erbeten an R. Achermann, Hotel Baer, Arbon (Thurgau).

Gesucht

Sekretärin

zu Arzt. Deutsch, Französisch, Englisch. Mithilfe in der Sprechstunde. Handgeschriebene Offerten mit Lichtbild, Lohnansprüchen, Zeugnissen und Referenzen unter Chiffre K O 2480 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Sommersaison in gutes Berghotel im Wallis (70 Betten)

Küchenchef
Commis de cuisine

Offerten unter Chiffre J K 2476 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant de 1er rang cherche pour entrée immédiate ou à convenir un

apprenti de cuisine

Contrat cantonal. Offres à M. Studer, Restaurant Beau-Rivage à Neuchâtel.



BERN HOSPES 1954

SCHWEIZERISCHE FREMDENVERKEHRS- UND INTERNATIONALE KOCHKUNST-AUSSTELLUNG
ABT. INTERNATIONALES RESTAURANT

sucht

RESTAURATIONS-TÖCHTER

Verlangt werden: Gewandte und mit dem Service vertraute Töchter. Ebenfalls melde sich nur erstklassiges Personal, bestqualifizierte Hilfen, und wichtig erscheint uns ein tadelloses, gepflegtes Aussehen.

Wir bieten Ihnen: Freie Kost. Recht gute Verdienstmöglichkeiten. Die für das Fortkommen wichtige Referenz. Bei Eignung Anerkennungs-Urkunde der HOSPES. Vorstellung nur nach Übereinkunft.

Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Bild richten Sie bitte an Herrn EMILIO CASANOVA, Direktor des Internationalen Restaurants, p/A. Stadt-Casino, Basel.

Jede Tochter erhält für die Dauer der Ausstellung die Kontonstracht nach Mass.

BERN 14. MAI - 21. JUNI 1954

Die **BÜRGENSTOCK - HOTELS** suchen für die Sommersaison 1954

Chef-Saucier
Chef-Gardemanger
Chef-Pâtissier
Commis-Saucier
Commis-Entremetier
Commis-Gardemanger
Commis-Pâtissier
Koch-Tournant

Gefl. Offerten von nur bestqualifizierten Bewerbern richte man an das Personalbureau, Hirschematstrasse 32, Luzern

Gesucht
per April/Mai bestausgewiesene Kraft mit Economi- oder Lingerekenntnissen als

I. Buffetochter

(Vertrauensperson) in gutbezahlte Jahresstelle. Offerten an Hotel-Restaurant Sonnenberg, Zürich.

HOTELIER-EHEPAAR
mit langjähriger Erfahrung und ausgezeichneten Verbindungen sucht

DIREKTION

per April/Mai 1954. Offerten unter Chiffre H E 2381 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison (Eintritt 1. Juni):

I. Saaltöchter
Barmaid-Hallentochter
I. Portier
Lingeriemädchen
Küchen- u. Officemädchen
Casserolier

Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten an Familie Christen, Parkhotel, Wolfenschlössen.

HOTEL BÄREN, SUNDLAUENEN
PENSION UND RESTAURANT (Thunersee)
sucht für Anfang April (lange Sommersaison)

Zimmermädchen-Lingere
Buffet- u. Rest.-Tochter (jahresstelle)
Küchenmädch., evtl. Kaffeeköchin
Hausbursche-Portier

Ab Pfingsten bis September:
Saaltöchter, sprachkundig
Köchin, Cordon bleu

Offerten an J. Friedli, z. Z. 12, Aubépine, Genève.

Gesucht
von Hotel der Zentralschweiz mit Sommer- und Wintersaison:

Küchenchef neben Commis
Commis de cuisine
Portier-Conducteur
Etagenportier
Zimmermädchen
Commis de rang
Hilfs-Etagenportier
Bar- und Hallentochter

Offerten unter Chiffre S W 2456 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort

Alleinkoch

guter Restaurateur, in Bahnhofhotel im Aargau, Jahresstelle. Offerten unter Chiffre A K 2402 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicherin, 31 Jahre alt, zurzeit im Haushalt tätig, sucht Stelle als

Zimmermädchen

Eintritt 1. April. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten unter Chiffre A 20642 U an Publicitas, Biel.

ORCHESTER PIANIST
suchen Engagement

LIDO-Stellenvermittlung
Zürich 2/2f, Tel. (051) 2302 13

ETAGEN-PORTIER oder PORTIER-HAUSBURSCH

36jährig, italienisch, französisch, deutsch und etwas englisch sprechend, sucht per sofort oder nach Übereinkunft Stelle. Offerten an: Baronetti Venturino, Postlagernd, Hauptbahnhof, Zürich.

Kräftiger, intelligenter Jüngling, Sekundarschüler, sucht auf Frühjahr 1954

Koch-Lehrstelle
Ferner sucht williger 18-jähriger Bursche Stelle als

Mithilfe des Chefs u. allg. Küchenarbeiten
Auskunft und Offerten: Jugendsekretariat Horgen, Tel. (081) 924235.

Junger, gut präsentierender Barman sucht Stelle als

Barman
oder

Barkellner

Sprachen: Italienisch, Französisch, etwas Englisch und Deutsch. Eintritt baldmöglichst. Elio Branca, Brissago, Tel. (083) 82258.

Gesucht
wird für Saison Ende März bis Ende Oktober in Badehotel im Kt. Aargau jüngere

Köchin oder Koch
neben Chefköchin

Portier, Hausbursche
Zimmermädchen
Office- und Küchenmädchen
Praktikant
für Bureau und Saal

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre W S 2467 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison

Koch, evtl. Köchin
auch jüngere Koch, der sich als Alleinkoch ausbilden möchte.

Saal- und Serviertochter

Strandhotel Iseltwald (B.O.).

BUFFET sucht per 1. März oder nach Übereinkunft

Buffetdame
Lingere

Baldige Offerten erbeten.

Gesucht
für kommende Sommersaison (Ende Mai bis Mitte September) in Hotel 60 Betten, im Unterengadin:

Küchenchef-Alleinkoch
mit guten Diätenkenntnissen

Hilfsköchin
Obersaaltöchter sprachkundig

Saaltöchter, Alleinportier
Junges Zimmermädchen
Glätterin-Lingere

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel Quellenhof, Scuol-Tarasp.

Hilfe bei Leber-Galle-Störungen in jedem Alter durch **Lebriton**

Unschädliches, wirksames Kräuter-Tonikum gegen Fett-Unverträglichkeit, Unbehagen, Spannungen, Verdauungs-Beschwerden, Blähungen, Völlegefühl, Leberschwäche. KUR Fr. 20.55, halbe KUR 11.20, Fr. 4.95, erhältlich in Apotheken und Drogerien.

Schweizer, 32 Jahre alt, bestausgewiesener Hotel- und Restaurantfachmann, zur Zeit in den USA, sucht

Direktion

in der Schweiz oder im Ausland. Nötige finanzielle Sicherstellung gewährleistet. A. P. Kaiser, 828 Pine Street, San Francisco (California) USA.

Gesucht
jüngere

Obersaaltöchter - Chef de service

für Jahresstelle in mittleres Hotel nach Luzern. Gute Verdienstsicherung. Ferner versierte, sprachkundige

Saaltöchter

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre H L 2503 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison von Grosshotel im Engadin (mit 2-Saisonenbetrieb) tüchtige

Officegouvernante

wenn möglich mit Italienischen Sprachkenntnissen. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe des Lohnanspruches sind erbeten unter Chiffre O G 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL IER RANG A LAUSANNE
avec grand restaurant cherche pour de suite

pâtissier
commis pâtissier

Place à l'année et bien retribué. Faire offres avec copies certificats et photo sous chiffre G R 2463 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Regina Hotel Alpenruhe, Grindelwald
sucht für die Sommersaison von Mai bis etwa Ende Sept.:

Concierge, Chasseurs, Nachtportier
Oberkellner, Kellner
Saaltöchter
Officegouvernante-Kaffeeköchin
Etagengouvernante, Etagenportier
Zimmermädchen, Hausbursche
Gärtner der auch als Hausbursche mithilft

Pâtissier
Commis de cuisine

Bei Zufriedenheit evtl. Winterengagement. Offerten an E. Straumann, Dir., Regina Alpenruhe, Grindelwald.

KÜHLANLAGEN FÜR DAS GAST- UND HOTELGEWERBE

Frigidaire
FABRIKAT DER GENERAL MOTORS
SEIT 30 JAHREN

Vertretungen in Basel, Bellinzona, Bern, Colombier/Ne, Genève, Kesswil, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Sion und Zürich.
(siehe Telefon-Verzeichnis unter FRIGIDAIRE)

Gesucht

für Saison 10. April bis Ende Oktober, erfahrener, bestausgewiesener

Küchenchef

mit Diätkenntnissen

**Patissier, Aide, Commis
Diätköchin
Sekretärin-Telephonistin
Lingère, Saaltöchter
Saalpraktikantin**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an Kuranstalt Mammern.

GESUCHT

wird für anfangs April in Restaurationsbetrieb in Basel in Jahresstelle, tüchtiger, zuverlässiger

Chef de cuisine

guter Restaurateur, im à-la-carte-Service bewandert und an Stossbetrieb gewöhnt. Offerten erbeten mit Zeugniskopien, Referenzangaben und Gehaltsansprüchen unter Chiffre C D 2448 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Graubünden

**Direktor oder
Direktions-Ehepaar**

in Jahresstelle. Hotel I. Ranges, 120 Betten. Eintritt April/Mai. - Offerten unter Chiffre D G 2510 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**MUSTERMESSE-RESTAURANTS
BASEL**

suchen für die Dauer der MUBA (6.-18. Mai 1954) folgendes gutqualifiziertes Personal:

- Chef-Rôtiseur, Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Chef-Pâtissier**
- Commis-Pâtissier**
- Casserolier**
- Office-Kellerburschen**
- Buffetdamen/Bufthelfen**
- Office-Gouvernante**
- Chefs de service**
- Chefs de rang**
- Serviertöchter**
- Chasseuses**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an G. Straub, Mustermesse-Restaurants, Basel.

**Erstklasshotel, 180 Betten, sucht
für Sommersaison ab 20. Juni/Anfang Juli:**

- Oberkellner** nur tüchtige Kraft
- Commis de rang, Saaltöchter**
- Saucier, Commis de cuisine**
- Commundard**
- Office-Economatgouvern.**
- Zimmermädchen**
- Chasseur, 2. Sekretär**

Gubezahlte Stellen. Bei Eignung evtl. auch Wintersaison. Offerten mit Unterlagen und Photos erbeten an Direction Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Gerant, evtl. Gerantin gesucht

Christliche Soziale Genossenschaft sucht für ihr Haus mit Restaurant- und Hotelbetrieb, das ganze Jahr geöffnet, berufstüchtige Person zur Führung des Betriebes. Nähere Auskunft erteilt Postfach 1142, Hauptpost St. Gallen.

Gesucht

für Sommersaison, ab 15. Mai:

- Saucier**
- Patissier**
- Commis de cuisine**
- Küchenbursche**
- Küchenmädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Saltranzsprüchen an Hotel Adler, Grindelwald.

Gesucht

wird tüchtige

TOCHTER

mit guten Kochkenntnissen oder

HILFSKÖCHIN

in Passantenhotel für die Sommersaison vom 1. Mai bis 15. Sept. Ebenfalls franz. sprechende, christliche

Serviertöchter

Offerten sind zu richten an Familie Wasser, Hotel Rösali, Lungern (Obwalden).

On cherche

chef de cuisine

jeune (30-35 ans), actif, travailleur, énergique et capable travailler avec patron cuisinier dans restaurant ler ordre. Préférence à candidat de langue franç. Bon salaire et participation aux chiffres d'affaires à ouvrir consciencieux et organisé. Offres avec références et certificats à Restaurant du Plat d'argent, Genève.

21jährige Österreicherin

sucht per 1. Mai Stelle als

Zimmermädchen

Hat in Österreich schon im Hotelkaff gedient. Offerten erbeten an Frl. Hanni Frey bei Gaesslen, Kanalgarasse 15 Biel.

1. Himbeeren
2. Brombeeren
3. Johannisbeeren
4. Weichselkirschen ohne Stein
5. Weichselkirschen mit Stein
6. Erdbeeren
7. Heidelbeeren
8. Aprikosen halbe, extra
9. Spalierbirnen halbe, extragroße
10. Apfelsin
11. Reineclauden naturel
12. Rote Herzkirschen
13. Zwetschgen ganze
14. Goldpluamen geschält
15. Aprikosen halbe, prima
16. Spalierbirnen halbe, mittelgroße
17. Mirabellen
18. Reineclauden gebrüht
19. Gemischte Früchte extra
20. Zwetschgen halbe

20 verschiedene Kompott-Sorten



HERO CONSERVEN LENZBURG

Jede dieser vorzüglichen Früchtesorten hat ihre Liebhaber; jede eignet sich für auserlesene Dessert-Spezialitäten.

*
Mit unserer reichen Auswahl können Sie die Gäste besser bedienen!
*

**Die große
Hero-Auswahl
... wer sie führt,
ist leistungsfähiger!**

30jährige Deutsche, zur Zeit in Arzthaushalt in Zürich, sucht Saisonstelle als

Zimmermädchen

per April. Prima Zeugnisse. Offerten an Maria Klenz, postlagernd, Postreis 33, Zürich 6.

Barmaid

gut präsentierend, sucht Stelle in Hotelbar. Drei Sprachen. Saison- oder Jahresstelle. Gute Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre H B 2418 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn

Erstklassiges Restaurant français in Zürich sucht per sofort in Dauerstelle bestausgewiesenen, sprachenkundigen

Kellner

Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Photo unter Chiffre E R 2464 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Anfang April bis Ende Oktober: tüchtiger

- Alleinkoch oder Köchin**
- Restaurant-Saaltöchter** sprachenkundig
- Zimmermädchen**
- Küchenmädchen**
- Hausbursche-Portier**

Offerten an Hotel Beau-Site, Interlaken.

Gesucht von Hotel im Wallis

- Obersaaltöchter** 4. Juni bis 1. Oktober, sprachenkundig
- Officegouvernante** 4 Monate
- Alleinkoch** 3 Monate, leichte, gubezahlte Stelle, evtl. auch
- Chefköchin**

Offerten unter Chiffre W A 2319 an die Hotel-Revue, Basel 2

Gesucht

Sekretärin

mit Praxis oder Handelsschule, sprachenkundig. Eintritt April. Lange Sommersaison.

Entremetier

Eintritt nach Übereinkunft. Hotel Weisses Kreuz, Interlaken.

Ultra-Bienna

garantiert das längste Leben Ihrer Wäsche!

Ultra-Bienna vereinigt die unerreichte und schonende Waschkraft der Seife mit einem vollkommenen Weichmachen des Wassers. Es verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben und erübrigt spezielle Enthärtungs- und Spülmittel. Ultra-Bienna, wie auch das biologische Einweichmittel Bio 38° C für stark schmutzige Leib-, Küchen-, Operations-, Metzger- und Bäckerwäsche, wurden mit dem Gütezeichen «Q» des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft ausgezeichnet.

Weitere Schnyder-Qualitätsprodukte:

- Produkt 40:** Vorwaschmittel für fettige Wäsche
- Flocken 555:** Spezialseifenflocken für Waschmaschinen
- Perborat-Extra:** Sauerstoffbleichmittel
- Hellin:** Spül- und Weissmittel
- Angora:** Feinwaschmittel für Wollwäsche

SEIFENFABRIK SCHNYDER BIEL 7

Clarel-Practic - das Beste zum Abwaschen und Reinigen!



Hotellerie im Brennpunkt der Weltereignisse

Berlin, Ende Januar 1954. — Es ist nicht so, dass in den Berliner Hotels wegen Vierer-Konferenz jede Badewanne zum Fremdenbett umgewandelt worden ist. Man hat nämlich einfach die Mehrzahl der Bäderwannen aus den Badzimmern herausgeholt, weil man dort statt eines Fremden eben zwei «sardinisiert» nebeneinander packen konnte. — Inzwischen sind aber bereits wieder die meisten Badewannen an ihren alten Platz zurückgestellt worden.

Denn es ist unbestreitbar: die Sensationen aus den Begleitscheinungen der Viererkonferenz sind ausgeblieben. Das Blutrot der Erregungssignale ist schnell auf ein sanftes Grün zurückgegangen, Grün der leisen Hoffnungen. Hoffnungen aber sind für Fremde, zumal Ausländer, keine Veranlassungen, besonders lange in gestopft vollen Hotels sich aufzuhalten. Am 5. Tag der Konferenz waren in Berlin schon wieder die normalen Verhältnisse zwischen Hotelgästen und -abreisen zu verzeichnen. Die Abreisen der Konferenzbummler aber halten unvermindert an. —

Ein neues Zeichen für die Hotellerie in aller Welt: Mit der hohen Politik kann man keine stabilen Hotellerieaufträge herstellen. Hotelgäste, die entweder Politiker sind oder wegen Politikern kommen, machen mehr Ausgaben und Unruhe im Haus, als letzten Endes die auswertbaren Erfolge wert sind.

Teheran, Januar 1954. — Der Schah hat eine neue Wendung gefunden, um seine Weltaufgeschlossenheit zu dokumentieren. Nachdem er bisher versucht hat, durch Hergabe von fast 55 000 Morgen eigenen Bauernlandes an seine früheren Katner und Kleinbauern die Landwirtschaft auf seine Seite zu bringen, kam er (wahrscheinlich durch seinen überaus tüchtigen Verkehrsfachberater Dr. Mahmud Kavani) auf die Idee, es könnte nützlich sein, die internationale Aufmerksamkeit auf die Vorgänge in Persien durch Einspannung des internationalen Fremdenverkehrs zu heben.

Persiens Hotelwesen ist nur zu knappen 10% als moderne Hotellerie anzusehen. Es können täglich im ganzen Lande bis zu 600 Ausländer nach deren Komfortwünschen untergebracht werden. Der Schah meint, es müssten hunderte mehr werden, um Persien mit der Welt in engere Berührung zu bringen.

Also wurde jetzt eine Iran-Hotel-Corporation mit rund 500 Millionen Dollar Anlage- und Baukapital gebildet, der Schah trat dafür weitere 45 000 Morgen seines eigenen Bodenbesitzes in den persischen Städten ab, wurde dafür allerdings auch zum Hauptaktionär der neuen Hotel- und Verkehrsgesellschaften ernannt. Jetzt geht alles wie am Schnürchen, besonders seitdem General Zahedi erklärt hat, dass für diese Bau- und Anlagezwecke der neuen iranischen Hotellerie Fachkräfte aus den Pionier- und Genietruppen des Heeres entlassen werden sollten. Auch für den Hoteldienst werden Fachkräfte aus den Heeresverbänden bereits jetzt schon in die bestehenden, für den internationalen Fremdenverkehr geeigneten Betriebe entlassen.

Fez und Rabat, Marokko, Anfang 1954. — Man kann auch hotelwirtschaftlich derzeit von zwei weltanschaulich getrennten Hauptstädten Marokkos sprechen. Während in Fez der von den Franzosen neu eingesetzte Sultan strenge Verkehrsvorschriften für die in seinem Bereich gelegenen Hotels erlässt — strenge Trennung der Reisenden nach Religion, Beruf, Geschlecht und Herkunft —, ist man in Rabat daran gegangen, eine allgemeine Hotelliberalisierung vorzunehmen. Sogar die Meldepflicht wurde erleichtert.

Sagen die Hotelleute in und um Fez: Wir haben eigentlich mehr Abgänge als Ankünfte zu verzeichnen und was ankommt, genießt die Gastfreundschaft des neuen Sultans, wobei man noch nicht wissen kann, wie die Bezahlungen erfolgen werden. — Sagt die Hotellerie in Rabat: Wir können den Platz nicht schaffen für die unangemeldeten Ankünfte. Es hat den Anschein, als wenn selbst hochstehende Personen aus USA, oder Madrid von heute auf morgen beschließen, einen Dreiwochen-Aufenthalt in Marokko anzutreten.

Die Sache ist so, dass für dieses Jahr die Marokko-Hotellerie in die Klemme zwischen zwei divergierenden Entwicklungen geraten ist: Während in Fez die Trikolore «westentativ» neben der marokkanischen Sultansflagge auf den Hotelgebäuden weht, zieht man jeden Morgen in Rabat die grüne Fahne des Propheten neben den — spanischen und USA-Flaggen auf! — Die Fronten sind klar abgezeichnet. Der spanische Hotelbesuch ausserhalb von Fez und Umgebung ist im laufenden Jahr stärker gewesen als die französischen Hotelankünfte dort. Und die Amerikaner kommen «zu Erholungszwecken»; eigenartigerweise stammen sie aber alle aus der Fliegerbranche und aus dem Atomwaffenbereich.

Moskau, Anfang 1954. — Folgende Vorgänge scheinen für die Moskauer Hotellerie derzeit festzustehen und damit ein unerwartet neues Bild in die Entwicklung zu bringen:

Die Hotelräume, die für einen nicht vorher angesagten oder staatlich und gemeindlich organisierten Besuch zur Verfügung gestellt werden, wurden um 800 auf insgesamt jetzt 2200 erhöht;

Was wird in amerikanischen Hotels und Restaurants getrunken?

Von unserem New Yorker Korrespondenten

In Amerika, wie überall auf der Welt, ist natürlich Wasser das Hauptgetränk. Aber Eiswasser ist charakteristisch für Amerika, und vor jeden Gast im Restaurant oder Hotelpeisessaal wird sofort ein Glas Eiswasser gestellt. Diese Sitte hat sich im Jahrzehnt der Prohibition allgemein eingebürgert.

Wein

Weinkonsum hat seit den Vorkriegsjahren stark zugenommen, wenn auch die einzelnen Jahre Schwankungen unterworfen sind. Die heutige Generation Amerikaner trinkt mehr als doppelt so viel Wein als ihre Väter und Grossväter. Optimistische Sachverständige erwarten eine Verdoppelung und Verdreifachung des Weinkonsums in Amerika. Champagner und andere moussierende Weine bewahren ihr früheres Niveau, nach einem starken Aufschwung des Champagnerkonsums unmittelbar nach dem Krieg. Besondere Nachfrage herrscht für leichte, süssige Weine, und diesem Verlangen wird von kalifornischen Weinproduzenten neuerdings Rechnung getragen.

Bier

Bier steht an erster Stelle der alkoholischen Getränke in den USA; auch im Weinland Kalifornien wird reichlich Bier getrunken. Das meiste Bier wird in New York und dem benachbarten nördlichen New Jersey gebraut. An zweiter Stelle

die Versorgung der Hotels aus eigenen Kellerei- und Küchenanlagen werden im Rahmen der jeweiligen Monatszuwendungen an Rohmaterialien und Lebensmittel freigegeben. Von Fachstellen für Massenspeisungen und Kantinenverpflegungen dürfen aus Hotels nicht mehr plötzliche Entnahmen aus Küche und Keller gemacht werden.

Der Besuch der Hotelrestaurants durch Einwohner Moskaus wird allgemein freigegeben, doch bleiben getrennte Speisräume für ausländische und Moskauer Besucher bestehen; eine gewisse Freizügigkeit von Hotelpersonal-Nachwuchs ist damit gegeben, das Hotels der gleichen Klasseneinteilungen in der UdSSR, also der sozialen Zwecksetzung, gegenseitig Personal austauschen können;

an wirtschäftlich besonders erfolgreiche Angestellte der Hotels, die also den Ausländerbesuch steigern können, die den Umsatz aus den Hotel einzeln betriebenen, Küche, Keller usw. zu heben verstehen, werden ab diesem Jahr sogenannte Leistungsprämien zum Jahresende gegeben.

Vietnam, Anfang 1954. — Es ist schlagend bewiesen, dass der internationale Fremdenverkehr auch nicht durch kriegerische Einwirkungen lahmzulegen ist. In Hanoi, der ewig bedrohten Hauptstadt Vietnams, sind die Hotels jährlich zu rund 70% von amerikanischen, englischen und australischen «Outbound-Travelers» belegt. Unter diesem neuen Namen versteht man die Touristen, die von Gebiet zu Gebiet reisen, wo sie am Rande der weltpolitischen Ereignisse ihrer Geschäften zugleich mit ihrer Sensationsgier nachgehen können. Rund 15 000 Fremde aus allen nichteuropäischen Kontinenten wurden für die kommenden sechs Monate bereits jetzt wieder vorgebucht. Die Hotels bieten noch immer ausgezeichnete Verpflegung. Ende des Vorjahres wurden u. a. 728 Tonnen Güter nach Vietnam gebracht. Zollistenbezeichnung: «Güter für Hotel- und Gaststättenbetrieb»!

Dr. Sch.-L.

kommt der Staat Wisconsin. Milwauke in Wisconsin genießt in Bezug auf Bierbrauerei einen ähnlichen berühmten Ruf in den Vereinigten Staaten wie München auf dem europäischen Kontinent. Die Tendenz zur weiteren Zunahme des Bierkonsums in Amerika ist unverkennbar.

Whisky

Der Anstieg von Whisky ist in steter Zunahme begriffen. Allerdings hat sich die Beliebtheit der einzelnen Whiskysorten verschoben. Am meisten haben die Blends von Whisky zugenommen. Sie betragen heute fast 71 Prozent des Whiskykonsums, während sie vor zehn Jahren 31 Prozent ausmachten. Scotch Whisky beträgt 4-5 Prozent des Gesamtwhiskykonsums. Canadian Whisky etwa 3 Prozent, 25 Prozent allen Scotch Whiskys, der in den Vereinigten Staaten konsumiert wird, fließt in die durstigen Kehlen der New Yorker und ihrer zahlreichen, ebenso durstigen Besucher.

Gin, Rum, Brandy

Während wir bisher von einer Tendenz der Zunahme des Konsums alkoholischer Getränke in Amerika sprachen, ist in dieser Gruppe eine deutliche Abnahme erkennbar. Gin machte 1940 noch 9,3 Prozent des Gesamtkonsums starker alkoholischer Getränke in den Vereinigten Staaten aus, jetzt nurmehr 5-6 Prozent. Die entsprechenden Ziffern von Rum nahmen im gleichen Zeitraum von 2,5 Prozent auf 1,3 Prozent ab.

Es ist nicht recht klar, was den Rückgang dieser Getränke verursachte. Aber die Produzenten nehmen ihn nicht wehlos hin, namentlich die Rum-industrie macht die grössten Bemühungen, wieder in die Höhe zu kommen. Im Krieg um nach dem Krieg, als Scotch Whisky selten war, waren die Detailgeschäfte eine Zeitlang gezwungen, wenn sie Scotch Whisky usw. kaufen wollten, gleichzeitig die doppelte Menge Rum mit abzuholen. Das wurde auf den Konsumenten übertragen, und möglicherweise hat das zur Abnahme der Popularität von Rum beigetragen.

Während des Essens im Hotelpesssaal und Restaurant sieht man in Amerika weniger alkoholische Getränke geniessen, als das in europäischen Ländern üblich ist. Viele Gäste suchen vor oder nach dem Abendessen die Bar auf, die mit dem Hotel usw. verbunden ist, oder gehen erst in eine Bar, ehe sie zum Essen gehen. Dort trinken sie ihren Cocktail oder Whisky-Soda (auch Highball genannt). Aber auch zum Essen werden Cocktails usw. serviert, freilich lange nicht so viel Wein wie in Frankreich oder Italien üblich ist oder so viel Bier, wie in der Schweiz oder Deutschland zum Essen genossen wird.

Nichtalkoholische Getränke

Nach Wasser ist Milch das populärste Getränk in den Vereinigten Staaten. Für den Europäer ist es immer überraschend, in Hotels und Restaurants viele Erwachsene Milch zum Essen trinken zu sehen. Diese Milch ist durchwegs eisgekühlt. Auf die Person treffen rund 55 Gallonen Milch pro Jahr. Es ist kein Zweifel, dass gesundheitliche Propaganda den Milchkonsum wirkungsvoll in die Höhe getrieben hat.

Die Vereinigten Staaten sind das hauptsächlichste Kaffeetrinkland der Welt. Etwa die Hälfte des gesamten auf der Welt produzierten Kaffees wird in den Vereinigten Staaten konsumiert, zum Dinner, zum Dessert oder nach dem Dessert. Auf den Kopf der amerikanischen Bevölkerung treffen rund 18 Pfund Kaffee oder fast 40 Gallonen pro Jahr.

Hotellers und Restaurateure sind sich klar darüber, dass diese Menge nicht von Kaffeeschwerm getrunken wird, in den Vereinigten Staaten ist der Mann bei weitem der durchschnittlich stärkere Kaffeetrinker — stärker hinsichtlich der Menge wie der Konzentriertheit des verführerischen schwarzen Getränkes. Dr. W. Sch.

Les besoins de l'enfant en vitamine A

Une maladie des yeux, attaquant la conjonctive et la cornée, sévissait chez les peuples dont l'alimentation est déficiente en matières grasses d'origine animale. Les Japonais parvenaient depuis longtemps à la guérison en faisant prendre aux patients de la graisse d'anguille, de l'huile de foie de morue, ou du foie de poule. La même maladie ayant fait son apparition durant la guerre de 1914 à 1918 au Danemark, qu'il apportait tout son beurre en Allemagne, les chercheurs découvrirent qu'elle provenait du manque de vitamine A — vitamine présente dans la graisse du lait, comme venait de l'établir les Américains Osborne et Mendel, et très abondante dans l'huile de foie de morue.

Les travaux entrepris dans plusieurs pays ne tardèrent pas à révéler les autres propriétés de la vitamine A. On constata, en particulier, qu'elle jouait un rôle décisif dans la croissance, et on l'appela même, selon Randaouin et Simonnet, «la vitamine de croissance». C'était trop exclusif, car il est maintenant démontré qu'elle n'intervient pas seule, et qu'une croissance normale dépend encore des vitamines du groupe B, sans compter plusieurs autres. Elle parut en outre si active contre les infections que l'on y vit, à tort, un agent anti-infectieux. Elle ne s'oppose pas directement, comme la vitamine C par exemple, à la prolifération des microbes ou à la diffusion de leurs toxines. Mais, en favorisant la sécrétion des muqueuses de divers organes (nez, bronches, pommus, appareil urinaires, etc.), elle leur permet d'assumer pleinement leur tâche protectrice. Ce qui est d'ailleurs tout aussi important.

La maladie provoquée par l'absence totale de vitamine A, la xérophtalmie, est très rare chez nous. Mais les professeurs Glanzmann, Lelong, Debré — pour ne citer que ces noms éminents — s'accordent à constater que de nombreux enfants n'en ont pas autant qu'il leur en faudrait, ce qui gêne leur croissance et diminue leur résistance — sans que l'on sache toujours à quoi l'attribuer. Certaines épreuves oculaires peuvent fournir des indications: la vue ne revient pas assez vite après un éblouissement, chose fréquente au reste chez les adultes, pour la même raison, et qui présente, inutile de le dire, de graves dangers lorsque l'intéressé doit conduire un véhicule.

Pourquoi cependant les enfants surtout manquent-ils de vitamine A? Tout d'abord, parce que leurs besoins sont très élevés. Leur organisme est d'autre part plus sensible à ce déficit, auquel les expose davantage un régime moins varié. L'enfant naît avec une réserve probable de vitamine A, mais elle s'épuise rapidement, et le foie ne stockera que beaucoup plus tard cette substance dans des proportions qui lui permettront de compenser durant quelque temps les déséquilibres éventuels. Le lait de vache en contient tout juste la dose indispensable, à condition qu'il ne soit ni écrémé, ni coupé; or chacun sait qu'un nourrisson ne peut supporter avant plusieurs mois le lait entier. Il y a enfin les troubles digestifs, si fréquents à cet âge, et qui perturbent souvent l'assimilation du peu de vitamine A disponible.

La carotte, les légumes verts, les fruits, les œufs sont, avec le beurre et la crème, une bonne source de vitamine A. Légumes et fruits apportent du carotène, qui se transforme et se fixe dans le foie en vitamine A. Le foie, en est le grand réservoir. Voilà pourquoi Hippocrate eut une intuition géniale, lorsqu'il faisait manger du foie de bœuf à ceux qui perdaient la vue dans la demi-obscérité. D'où vient que celui de la morue en contient tant? C'est qu'elle englutit des quantités énormes de poissons nourris de plancton, ces algues et animalcules qui flottent sur la mer en élaborant, dans leur organisme microscopique, le précieux carotène. D.M.S.

Lu dans la presse

La propagande touristique suisse à l'étranger

Chacun sait que les agences de l'office central suisse du tourisme qui défendent à l'étranger les intérêts de notre tourisme rendent de précieux services à notre pays et à notre économie. Mais on ne se rend parfois pas compte de l'intense activité qu'elles déploient, ni du genre de propagande qu'elles font. Nous croyons donc utile de reproduire l'article ci-dessous qui a paru dans la «Feuille d'avis de Lausanne», du 11 janvier 1953 (Réd.).

(Corr. part.) — La Suisse ne néglige aucun moyen de se faire connaître et d'attirer les hôtes et touristes étrangers. L'O.C.S.T. (Office central suisse du tourisme) saisit toutes les occasions pour faire de l'utile et intelligente propagande, grâce à ses agences en France, Belgique, Hollande, Suède, Norvège, Allemagne, Autriche, Italie, Grande-Bretagne, Portugal, Egypte, Etats-Unis, Brésil, etc.

Il est intéressant de relever quelques-uns des efforts accomplis par les agences ces dernières semaines, notamment pour préparer la saison d'hiver.

Des vitrines de réclame en faveur de la Suisse sont sans cesse aménagées un peu partout; des expositions, des séances de cinéma sont organisées, des affiches apposées, des prospectus distribués. Notons que, dernièrement, treize films étaient utilisés par les agences de voyages de Londres et sept à Sheffield, par exemple. En Allemagne, 113 films furent présentés, en 418 spectacles, à 43 300 spectateurs. Le 11 novembre, le film «Symphonie hivernale» était présenté à 200 membres du Ski-Club de Paris, tandis que 62 000 spectateurs assistaient, dans 165 localités de France, à des séances de cinéma mises sur pied par l'agence de Paris de l'O.C.S.T. En novembre, l'agence de San-Francisco a donné 72 séances cinématographiques, qui groupèrent 10 204 spectateurs; le 12 novembre, un film a été présenté à 400 élèves des écoles moyennes de Philadelphie. Une séance de diapositives dans les plus grands cinémas hollandais a eu un succès certain.

Dans le domaine de l'affiche, signalons que, le 28 octobre, par exemple, l'attribution de devises était

augmentée pour les Anglais se rendant à l'étranger; le même soir, 1500 affiches étaient distribuées par l'agence de Londres de l'O.C.S.T. aux bureaux de voyage de Londres, le 29 en province.

Le grand quotidien «News Chronicle», de Londres, qui tire à plus d'un million d'exemplaires, a organisé un concours de sports d'hiver avec la collaboration de l'agence de Londres de l'O.C.S.T. Le premier prix était un séjour de vacances à Engelberg.

La radio aussi est mise à contribution. C'est ainsi que, le 25 octobre, la B.B.C. donnait une émission intitulée «Sur les rives du Rhin», et le 28, diffusait une émission qui fut retransmise par la radio écossaise. Le 29, un programme de musique populaire suisse était retransmis directement de Lucerne en Ecosse. Radio Monte-Carlo a diffusé une série d'émissions-concours sous le titre «Qui dit ski dit Suisse»; les réactions du public ont été prometteuses. Diverses émissions radiophoniques des U.S.A. ont également eu trait à la Suisse.

La propagande, enfin, ne néglige pas la télévision: la télévision française, poste de Paris, a entièrement consacré l'une de ses émissions, «La valse du monde», à la Suisse. Un film passé à la télévision américaine a pu être vu par environ 100 000 téléspectateurs.

Ce sont là des exemples parmi d'autres. La Suisse se rappelle à l'attention de l'étranger en d'autres occasions encore. Elle a participé, du 31 octobre au 15 novembre, à la Foire gastronomique de Dijon. De même, à Chicago, à une exposition qui fut visitée par 30 000 personnes. A Anvers, le 28 novembre, la décoration du bal annuel de l'Association flamande du Vlaamse Toeristenbond était entièrement consacrée à la Suisse; plus de 2000 personnes participèrent à cette manifestation parmi les plus mondaines de la saison. L'agence de New-York de l'O.C.S.T. a décoré à plusieurs reprises des salles pour des cocktails parties. La Chanson valaisanne a donné un concert au Palais des Beaux-Arts de Bruxelles; les critiques et le public lui furent très favorables.

Ce bref aperçu donne une idée de l'intense activité que déploient nos responsables du tourisme et dont l'économie entière du pays leur est reconnaissante.

VERANSTALTUNGEN

Wenn die Angestellten des Hotels- und Gastgewerbes feiern

Der Jahresball des Sportclubs HOTA, der die sporttreibenden Angestellten des Hotel- und Gastgewerbes umfasst, ist keine blosse Vereinsangelegenheit. Mehr und mehr wird er zum Fest des gesamten gastgewerblichen Personals von Basel. Und ein solches Fest ist ihnen auch zu gönnen, sind sie doch bei festlichen Anlässen und Feiern, wie es ihr Beruf erheischt, in die Rolle von Zaungästen und dienenden Helfern versetzt. Das schliesst aber nicht aus, dass auch sie zu feiern verstehen. Dafür hat der HOTA-Ball vom 11.



Februar im Festsaal des Basler Stadt-Casinos den eindrücklichen Beweis erbracht. Schon vor Beginn des Festprogrammes war der Andrang so gross, dass die Späterkommenden Mühe hatten, sich ein gutes Plätzchen zu sichern. Kurz und bündig begrüßte Präsident Robert Geisler die grosse Festgemeinde und im besonderen als Gäste die Herren Ernst Stöcklin, Präsident der Sektion Basel der Union Helvetia, A. Schenk, Koch der Sektion Basel des Schweizerischen Kochverbandes, und Leuenberger, Präsident des UH-Chörl. Wie schon im letzten Jahr, so hatte er auch diesmal mit seinen Mitarbeitern ein ansprechendes Programm aufgestellt, das sich in der Folge im Non-stop-Tempo abwickelte, sorgte doch der Conférencier Tony Köchlin für humorvolle Unterhaltung während den Pausen. Unbestreitbar zählten die Mundharmonika-Darbietungen der *Baranovas* zu den Glanznummern des Abends. Sie ernteten denn auch stürmischen Applaus. Vorzüglich spielte *Charly Kadavi* als bewispster Zauberkünstler seine Rolle. Die Solo-Jodlerin *Fr. Durst* fand verdienten Beifall. Ebenso vermochten die zwei lustigen Zirkus-Clowns, *Tonesco & Co.*, mit der dressierten Hündin *Alma*, durch ihre lustigen Einfälle das Publikum in Stimmung zu halten. Vergessen wir auch nicht, dem ausgezeichneten Orchester *Fred Many's* Band ein Kränzchen zu widmen, denn seine Tanzweisen sorgten für Stimmung und Schwung. Eine grosse Tombola bildete eine besondere Attraktion des Abends.

Die Milch als Nahrungsmittel

Die Schweizerische Milchkommission veranstaltet am 4./5. März im Auditorium Maximum der Universität Bern eine Tagung, an der das Thema «Die Milch als Nahrungsmittel» in allen seinen Aspekten behandelt wird.

Am *Donnerstag*, den 4. März spricht Prof. Dr. E. Zollikofer, Vorstand des milchtechnischen Institutes an der ETH, Zürich, über die *Chemische Zusammensetzung und Nährstoffgehalt der Milch*. Die *biologische Wertigkeit* und die *ernährungsphysiologische Bedeutung der einzelnen Milchbestandteile* — a) Milchproteine, Fett, Milchzucker, b) Milchmineralstoffe und c) Vitamine und Wirkstoffe — bilden Gegenstand von Referaten von Prof. Dr. J. Abelin, Bern, Prof. Dr. F. Almasy, Zürich, Prof. Dr. K. Bernhard, Basel. Über die *medizinische Bedeutung der Milch* (Diätetik, Therapie) für das Kind und für den Erwachsenen spricht Prof. Dr. A. Adam, Erlangen.

Am *Freitag* gelangen mehr die hauswirtschaftlichen Fragen der Milchverwertung zur Behandlung. Dr. H. Tanner wird Aufschluss geben über die *Milch als tägliche Nahrung* im Lichte der Statistik und dabei auch die Kosten im Haushalt usw. untersuchen. Prof. Dr. O. Högl, vom Eidgenössischen Gesundheitsamt, wird alle die Fragen berühren, die mit der *Zubereitung der Trinkmilch* im Zusammenhang stehen, wie die verschiedenen Verfahren: Pasteurisation, Aufkochen, Dampfeinleitung, Homogenisation, Vitaminisierung.

Upersion. Über den Milchkonsum in Verbindung mit andern Nahrungsmitteln; Milchspeisen wird sich Fr. M. Ryser, kant. Haushaltungsherrinnen-Seminar, Bern, vernehmen lassen, während Dr. W. Ritter von der Eidg. Milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt Liebefeld-Bern über den Einfluss der Zubereitung auf die physiologische Wertigkeit der Milch sprechen wird.

Die Vorträge beginnen jeweils vormittags, um 10 Uhr und endigen nach einer Mittagspause, um 17 Uhr bzw. am Freitag, um 16 Uhr.

Hoteliere und Gastwirten sei der Besuch des Kurses empfohlen. Besonders dürften für sie die Themen des zweiten Tages von Interesse sein. Der Kurs ist unentgeltlich.

Des cuisiniers russes a l'HOSPES

A côté des représentants des seize nations officiellement représentées, on verra aussi opérer à l'HOSPES des chefs de cuisine russes, du plus grand restaurant de Paris, qui se feront un honneur de servir leurs meilleures spécialités. Dès le début de l'exposition, les visiteurs du grand «Restaurant international» pourront goûter les fameux Zakouski, les véritables hors-d'œuvre à la russe, riches et variés, accompagnés de la wodka de rigueur et d'origine.

Révélation genevoises

Les organisateurs du 24e Salon International de l'Automobile qui aura lieu à Genève du 11 au 21 mars prochain ont appris que de nombreuses marques réserveront à cette manifestation la primeur de nouveaux modèles. C'est ainsi que dans la catégorie tourisme, des constructeurs ont l'intention de se servir du Salon de Genève pour un lancement inédit. Il en sera de même dans les catégories des poids lourds, des motocyclettes, des scooters et des accessoires.

Cette décision prouve combien le Salon suisse d'importance aux yeux des fabricants et carrossiers du monde entier.

Comme on s'attend à une affluence record, les organisateurs, en plein accord avec les organes de police cantonaux, ont déjà décidé de réserver une partie de la Plaine de Plainpalais à titre de parc pour les voitures d'exposants, les rues immédiatement adjacentes au Palais aux voitures d'essais et les artères proches du Salon ainsi que le reste de la Plaine de Plainpalais aux visiteurs. Ainsi aucun embouteillage ne se produira, chaque usager étant dirigé par les agents de la circulation vers l'endroit où il trouvera à garer commodément son automobile.

De leur côté les Chemins de fer fédéraux et les Chemins de fer français accorderont aux voyageurs qui se rendront au Salon, d'importantes réductions de tarif sur lesquelles nous reviendrons.

Der schweizerische Weinbau an der SLA, Luzern 1954

Was weiss der Laie von den Sorgen und Nöten des Winzers, von allen denen, die direkt oder indirekt mit dem Rebland verbunden sind? Die Fachgruppe Weinbau wird anhand von graphischen Darstellungen, Modellen und zum Teil praktischen Arbeiten einen interessanten Einblick in diesen wichtigen Wirtschaftszweig vermitteln, so dass nicht nur der Fachmann und Weinkenner Anregungen erhält, sondern überhaupt jedermann sich über alles Wissenswerte um den Wein orientieren kann.

Im «Jahr der Rebe» sind alle Arbeiten im Rebberg zusammengefasst, die der Winzer während eines Jahres leisten muss. Der Besucher wird sicher mit Erstaunen lesen, dass der Rebbauer jährlich 25—30mal zu einem Rebstock gehen muss, bis er die Trauben ernten kann, und der Fachmann selbst hat die Möglichkeit, die ausgestellten Geräte und Maschinen zu begutachten. Die wirtschaftlichen Probleme des Weinbaues werden in instruktiver Weise dargestellt, und man wird sich über die *Anpassung an die Bedürfnisse des Marktes* orientieren können. Anhand von Ausstellungsgütern der verschiedenen Firmen soll eine vollständige Kelterungs- und Kellereierichtung gezeigt werden.

Im *schweizerischen Weinsortiment* kann der Besucher die Vielfalt unserer Weine bewundern, die durch ihre Aufmachung und Etiketten von ihren speziellen Lagen und Provenienzen Kenntnis geben.

Aber auch die *Schönheit der Traube und unserer Reblandschaften* haben ihren Platz an der Ausstellung gefunden, und die grossen farbigen Diapositive sprechen ihre eigene Sprache. Und dann wird der Freund des edlen Rebensaftes in der Gruppe «*Der Wein beim Konsumenten*» sicher genügend Anregungen finden, kann er doch den idealen «Keller des Hausherrn» mit seinem eigenen vergleichen und sich über die vielen Möglichkeiten des «Weines als Freudenspender» aufklären lassen. Nur zu selbstverständlich, dass in der heutigen Zeit des Sportes und der modernen Ernährung der *Traubensaft*, dieses wertvollste alkoholfreie Getränk, nicht fehlt. Es wird über seine steigende Produktion, die Hilfen des Bundes und über seine Gesundheit berichtet. In der *Bücherausstellung* dürfte die klassische und wissenschaftliche Weineliteratur für sich selbst sprechen.

S. P. Z.

Obst und Gemüse der Woche

Karotten, Lauch, Sauerkraut, Kanada-Reinetten.

Leitartikel, welcher diesmal den Problemen des Nahverkehrs gewidmet ist, während sich ein Diskussionsbeitrag mit der Reorganisation des Betriebes auf den Nebenlinien der SBB befasst.

Panoramas des stations hivernales valaisannes

Dans son effort de propagande, l'Union valaisanne du tourisme sait allier l'esprit d'initiative aux méthodes classiques et éprouvées. Nous en voyons une nouvelle et éloquentte preuve dans le dernier prospectus d'hiver qu'elle a édité. Celui-ci constitue par l'image et le texte un vrai panorama du Valais hivernal.

Comme nous voilà loin de ces photos d'hôtels ou de stations où chacun croit allécher le client par le nombre des chambres avec eau courante et les autres commodités qui finissent fatalement par être uniformes!... Ici l'on a saisi qu'il fallait présenter ce qui ne va pas sans dire: les vastes champs de ski, les longues pentes, les moyens de «remontée» mais surtout les possibilités de belles descentes, de longues randonnées. Cette vue d'ensemble ne pouvait être donnée que par le dessin panoramique. On la trouve réalisée en des tableaux aux doux teintes de pastel. Chaque page vous donne ces longs paysages de neige bleutée ou violacée qui vous font longuement rêver et exercent une mystérieuse attirance. Toutes nos stations hivernales y figurent, soit par leur inscription dans ces panoramas, soit dans des légendes descriptives très brèves qui disent pour chacune sa particularité.

Ce texte, on le sent, a été très étudié pour se réduire à l'essentiel. En phrases concises, on explique les trois miracles du Valais: le mariage de la neige et du soleil, de la tradition et du confort, de l'unité et de la diversité. La dernière page présente «le Valais paradis du ski suisse».

S. M. (Le Rhône)

Der heutigen Ausgabe unserer Fachzeitung liegt ein Prospekt der Grands Magasins Jelmolli, Zürich, bei.

Redaktion — Rédaction: Ad. Pfister — P. Nantermond. Inseratenteil: E. Kuhn

BÜCHERTISCH

«Der öffentliche Verkehr», Heft 2, Februar 1954. Die Februarnummer dieser schweizerischen Verkehrszeitschrift bringt eine interessante Bildreportage über den Bau des neuen Vierwaldstättersee-Motorschiffes «Rigi», welches Ende 1954 vom Stapel laufen wird. Ein weiterer, ebenfalls reich illustrierter Bericht erzählt vom harten Kampf der Bergbahnen gegen den Schnee. Besondere Aufmerksamkeit verdient der

Fleckenlose Wäsche Purisol
HENKEL & CIE. A.G., BASEL
Abt. Grosskonsumenten
P.O. 89 h

Zu vermieten
in Kantonshauptort der Urschweiz guteingereichtes und gutgehendes

Speise- und Weinrestaurant
mit 4 1/2-Zimmerwohnung, Bad, Zins Fr. 6000.—; notwendiges Kapital Fr. 20000.—. Bevorzugt wird Küchenchef, katholisch, wenn möglich erfahrenes Witte-Ehepaar.
Offerten unter Chiffre M 31917 Lz an Publicitas Luzern.

Zu kaufen oder zu pachten gesucht
von kapitalkräftigem Hotelier-Ehepaar

Hotel oder Restaurant
evtl. Hotel garni. Deutsche oder französische Schweiz. Ausführliche Offerten unter Chiffre K P 2479 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bewährte Helfer für die Küche

Nebst unsern Standardprodukten wie Frig für Glacen, Crème Caramel DAWA, Caramelzucker DAWA liefern wir auch:

- Crèmpulver DAWA Vanille oder Chocolat: zur Herstellung von Crèmen und Dessert-Saucen.
- Crèmpulver DAWA neutral: an Stelle der üblichen Eier- und Rahmbindung für Saucen und Crèmesuppen.
- Fondant im Gastgewerbe selbst herzustellen ist heute unwirtschaftlich. — „Fondant Wander“ ist zart, schön weiss und schmelzend, sehr geeignet auch zur Herstellung von Buttercrèmen.
- Vanillinzucker DAWA: Frappés, Crèmeglacen, Rahm- und Dessertcrèmen, Compott und Fruchtsalate werden verfeinert durch eine kleine Zugabe von Vanillinzucker DAWA.
- Farben und Essenzen sind erhältlich in den gangbarsten Sorten.
- Saucenpulver DAWA für kalte Saucen, wie Mayonnaise usw.

Dr. A. WANDER A.G., BERN, Telephone (031) 55021:

INSERATE LESEN erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

TAUSCH

eines
Hotel garni in Zürich
ca. 110 Betten, an guter Lage, neuzeitlich und komfortabel eingerichtet, mit

Hotelliegenschaft im Tessin
möglichst Nähe Lugano. Es kommen jedoch auch Objekte in anderer gesunder Gegend (Genösse) in Frage.
Anfragen erbeten unter Chiffre T A 2816 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Leistungsfähige Bettwarenfabrik verkauft je

100 neue Patentmatratzen
Matratzenschoner
Federkernmatratzen
in la Verarbeitung mit bekannter Schweizer Einlage.
Deckbetten
Pflumen, Kissen

Offerten unter Chiffre B F 2239 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Neuheit!...

Neue Aufmachung des weltbekannten Steinhäger „SCHLICHTE“ in einem granulierten grünen Glas-Krug

Schlichte

4 VORZUEGE, die Punkt für Punkt UEBERZUEGEN:

- * der Inhalt ist sichtbar bis zum letzten Tropfen
- * der granuliert Glaskrug kühlt schnell und gut durch
- * die Granulierung des Glases macht den Krug griffiger und handlicher
- * die maschinelle Herstellung der grünen Glas-Krüge garantiert gleichbleibenden Füllinhalt

Generalvertreter für die Schweiz
F. Siegenhaller A.G. - Lausanne - Tel. (021) 23 74 33

ANGLO-SWISS SCHOOL OF LANGUAGES
IN BOURNEMOUTH

ENGLAND

Sprachkurse für Anfänger und Fortgeschrittene. Unverbindl. Auskunft u. Prospekte durch das Schulsekretariat in der Schweiz:

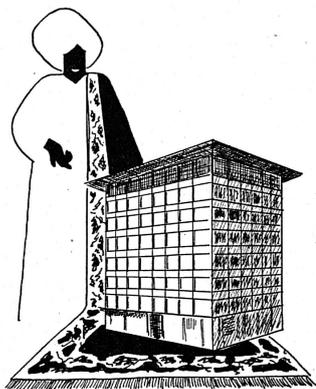
Fr. Schilling jun., Sonneggstrasse 5,
Zürich 6 — Telephone (051) 34 49 33

Hoffnung im Alter? Die Gewissheit, dass dank der Zirkulankur das dünnflüssigere Blut besser zirkuliert, lässt uns vieles, ganz besonders im Alter, wieder in einem hoffnungsvolleren Lichte sehen. So wird durch Zirkulan hauptsächlich gegen Zirkulationsstörungen während der kalten Zeit mit Erfolg gewirkt.

Zirkulan hilft vielseitig gegen

Arterienverkalkung, hoher Blutdruck, Schwindelgefühl, Herzklopfen, Kopfwach, Wallungen, Wechseljahr-Beschwerden, Krampfadern, Knoten, Müdigkeit, Schwellungen, Stauungen, Hämorrhoiden, eingeschlafene und kalte Arme, Hände, Beine und Füsse.

K U R Fr. 20.55
Fr. 11.20, Fr. 4.95
beim Apotheker und Drogisten.



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

Schuster

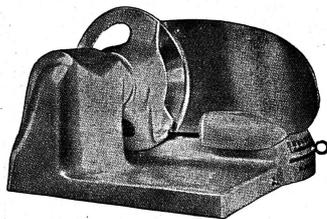
das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 08

KALTE PLATTE! RESTAURATIONS-BROT! SANDWICHES!

mit



Fleischschneidemaschine
geschneitten,
präsentieren gut und ausgiebig

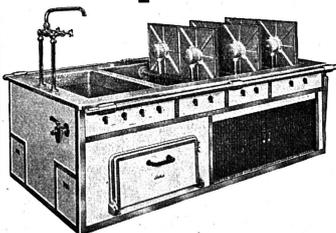
Tausendfach bewährt

HOBART-MASCHINEN J. Bornstein A.G., Zürich
Talacker 41 Telephon (051) 27 80 99

Zu verkaufen neue **REGISTRIERKASSE**, elektr., 4 Zählwerke, 9 Bezeichnungen u. Quittungsdruck, Coupons und Streifen 199999. Für Hotel geeignet. Neue **ROYAL BÜRO-SCHREIBMASCHINE**. Beide billig. **ELEKTR. RECHNUNGSMASCHINE** Fr. 450.--. Offerten unter Chiffre P W 2518 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Eine umwälzende Neuerung:

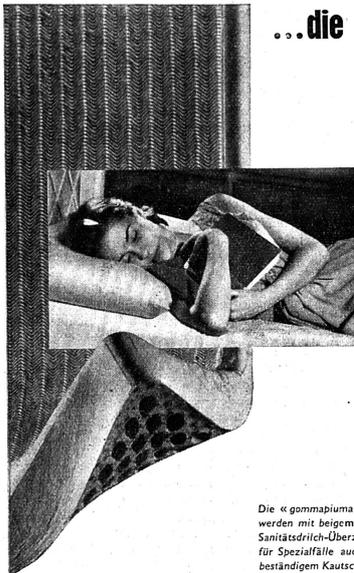
Der elektrische
Locher-
Grossküchenherd



In- und ausländische Patente angemeldet.

Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8

Locher



...die „gommapiuma“-Matratze setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Keine Unterhaltskosten mehr!

Die «gommapiuma»-Matratze muss nie gewaschen, nie geklopft und nie aufgeschüttelt werden. Ein Aufarbeiten im Laufe der Jahre ist nicht nötig, weil die ursprüngliche Form gewissermassen unbegrenzt erhalten bleibt.

Die Anschaffungskosten sind somit die einzigen Kosten!

„gommapiuma“ -Matratzen

sind Produkte der **PIRELLI sapsa**

Die «gommapiuma»-Matratzen werden mit beige oder blauem Sanitätsdrich-Überzug geliefert. Für Spezialfälle auch mit un- beständigem Kautschuk-Überzug

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Vorführung, damit Sie sich ein richtiges Urteil über diese einzigartige Matratze bilden können

PIRELLI -Vertretung für die Schweiz: **ARIA AG., ZÜRICH**
Limmatstrasse 214, Telephon (051) 42 56 58

TEE

jetzt besonders günstig!

Verlangen Sie Offerte.

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 2 27 35



OCCASION EXCEPTIONNELLE

A VENDRE pour cause de santé

SUPERBE HOTEL

de 95 chambres, dont 50 avec bains - bâtiment et mobilier entièrement neufs. Cet hôtel très soigné et renommé, est situé sur la Côte d'Azur, en bordure de la mer, avec plage privée. Prix fr. français 82 millions. Pour tous renseignements et traiter, écrire sous chiffre F 2888 X à Publicitas Genève.

NELKEN

per Dutzend Fr. 3.60; per 50 Stück Fr. 14.--.

Alle andern Blumen der Riviera zu den niedrigsten Tagespreisen, wie Rosen, Tulpen, Osterglocken, Mimosa, Ginster, gemischte Sträusschen etc.

Prompter Post-Express-Versand.

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

Holländische

Poularden

Houdan extra, weiss, zu aller- äussersten Engrostagespreisen. Stoessel-Comestibles, Burgdorf. Tel. (034) 23094.

BAU

PLATZ

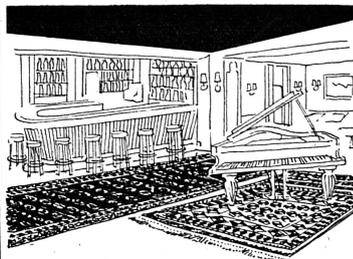
in der verkehrsreichen Bielsee-Gegend

Die Drahtseilbahn Ligerz-Tessenberg hat Interesse am Bau eines Berghaus-Restaurants an ihrer Bergstation Prêles. Sie gibt zu diesem Zwecke den Bauplatz mit schon vorhandenen Stützmauern, Fundamenten, Kellern, Terrasse und Plänen zu sehr günstigen Bedingungen ab.

Näheres durch die Direktion der Drahtseilbahn Ligerz-Tessenberg in Ligerz (Bielsee).



* **LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 46 72 94**



Geelhaar-Bern interessant für die Bar

Haben Sie sich schon Gedanken gemacht, ob Sie mit einzelnen, geschickt gewählten Personen oder mit einem feinstimmigen Spannteppich Ihrer Bar das nötige Cachet geben wollen?

Unsere Mitarbeiter wissen, was der Hotel-fachmann haben muss. Auf Wunsch kommen sie gerne zu einer unverbindlichen Besprechung. Bitte, berichten Sie uns, wann es Ihnen passt (Tel. (031) 2 21 44).

Seit 50 Jahren Hotellieferant!



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



Auf Sommersaison 1954 zu vermieten

Saison-Hotel

in Badekurort des Engadins. Massiver Steinbau in prächtiger, ruhiger Lage. Eingerichtet für Sommer- und Wintersaison (Zentralheizung), 40 Betten und Restaurant. Vortreffliche Bedingungen für fachkundige Interessenten. Anmeldungen mit Auskunft über bisherige Tätigkeit und Referenzen unter Chiffre Z 9192 Y an Publicitas Bern.

HOTEL zu verkaufen

ob Siders, 1850 m Höhe. Ruhige Lage. Rechtes Rheufer. In der Nähe einer grossen Touristenstation. Herrliche Aussicht. Leicht erreichbar per Drahtseilbahn und Autostrasse. Mehrere Hektaren Wald und Park. Fließendes Wasser in allen Zimmern. 50 Betten. Würde auch als Erholungsheim passen. Günstiger Preis. Für sämtliche Auskünfte sich wend. an J.L. Papou, Notariatsbüro, Siders.



Das Biege-Prinzip wie es bei der Herstellung der Horgen-Glarus-Stühle Verwendung findet, verbürgt die grösste Solidität der einzelnen Teile

Die gebogenen Teile entsprechen den anatomischen Grundsätzen des Sitzens und sind zudem formvollendet

HORGEN-GLARUS

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