Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 63 (1954)
Heft: 13

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 18.08.2025

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

A.Z. Basel 2.

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. Telephon (061) 34 86 90.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 34 86 90

Nr. 13 Basel, den 1. April 1954 — Erscheint jeden Donnerstag — 63. Jahrgang 63e année — Paraît tous les jeudis — Bâle, 1er avril 1954 — **No 13**

En quelques mots . . .

«. . . d'ici-là, l'O. C. S. T., tout comme l'Office suisse d'expansion commerciale, devra aller chercher chez les bénéficiaires de son activité les ressources que la collectivité n'est plus en mesure de lui servir.»

En quelques lignes, vous le voyez, l'exécution est rapide, sous la plume de ce chroniqueur parlementaire d'un journal romand qui rendait compte de cette séance où le Conseil national a confirmé l'attitude prise récemment par une majorité de députés.

Ah! s'il agissait de prendre, d'urgence, d'impératives mesures contre on ne sait quel insecte acharné à vouloir la mort d'un fruit indigène, l'exécution eût été moins rapide!

Mais rien ne sert de récriminer. La cause est entendue: notre organisme national de propagande touristique dont il n'est guère besoin de souligner ici la puissante activité et qui n'avait pourtant pas l'habitude de jeter l'argent par les fenêtres, en est réduit à doser considérablement ses efforts.

Un député à qui nous disions, l'autre jour, notre crainte de voir les animateurs de notre propagande touristique consacrer désormais à la recherche de fonds une bonne partie d'un temps qui reste précieux, ce mandataire du peuple répondit que nous avions bien tort de nous alarmer au moment où les totaux de nuitées étrangères dénombrées l'an dernier atteignent un chiffre-record.

— *Puisque tout va bien, continuez dans la lancée: la Suisse s'imposera toujours à l'admiration de l'étranger!*

Nous n'avons pas insisté. Le silence a son prix, lui aussi. Mais nous nous sommes rappelé cette curieuse réaction quelques jours plus tard, en admirant, au Salon de l'automobile de Genève, le stand d'une grande fabrique de véhicules à moteur aux aspirations populaires, qui domine largement le marché helvétique; elle peut à peine livrer ce qu'on lui demande et il semblerait que ces arguments fussent déterminants pour engager le service de propagande à se tourner les pouces.

— *Dès le moment où tout va bien!* penserait notre interlocuteur de l'autre jour . . .

Or, cette entreprise n'a pas hésité à dépenser plus d'un cinquième de million de francs suisses pour monter, à Genève, une démonstration qui, sans être écrasante[1]), s'imposait par son bon goût et par la confiance qu'elle inspirait. Le catalogue était, lui aussi, tiré à quatre épingles; les vendeurs ne sautaient pas à la gorge des visiteurs, mais ils ne tournaient pas, non plus, un dos insolent à ceux qui n'avaient pas les apparences vestimentaires d'un portefeuille bien garni, comme font les jouvenceaux préposés à la présentation de voitures de luxe. On distribuait des insignes et de minuscules voitures, et c'était autant de témoins aux boutonnières de milliers de visiteurs; le possesseur d'une voiture de la marque, qui la confiait à un parc *ad hoc* et gratuit, recevait, à son départ, un sac en papier où du chocolat donnait le bras à du biscuit et du fruit.

* * *

L'Office central suisse du tourisme, lui aussi, s'y entend à faire valoir dans le monde entier tout ce qui est digne d'être mis en valeur. Ses catalogues sont autant de brochures intelligemment conçues et habilement réalisées. Et la marchandise que des intermédiaires qualifiés — les agences de voyages, les entreprises vouées au transport et à l'hébergement — débitent à des tarifs abordables, est à la portée de tous les goûts.

Les sommes mises à sa disposition par la Confédération, par les C. F. F., par les P. T. T., par la Société suisse des hôteliers et par d'autres associations, permettent à notre organisme national de propagande de poursuivre son action jusqu'à la fin de l'année prochaine. Mais il n'aura évidemment pas l'imprudence d'attendre au 31 décembre 1955 pour doser son effort et voir de quoi il retourne. C'est précisément ce coup de frein qui est alarmant, pour ceux qui, comme nous, sont touchés par cette peur des espaces vides dans les trains, dans les hôtels, dans les restaurants, dans les pensions, dans les pensionnats, dans les thermes et dans les cliniques, cette appréhension que l'on appelle *kenophobie* dans les milieux scientifiques, pour des cas moins localisés.

Qu'on nous comprenne bien: nous serons le tout premier à souhaiter que l'on continue à faire des fonds mis à disposition l'usage le plus sage et le plus idoine. Dans un métier aussi exposé, ceux dont le concours reste le plus souvent verbal ont la critique prompte et tout laisse prévoir qu'ils ne seront pas les derniers à reprocher plus tard à l'O. C. S. T. d'avoir dû céder le pas, Outre-Atlantique par exemple, aux concurrents dont la propagande dépend exclusivement de l'aide gouvernementale.

* * *

On s'imagine très fréquemment que l'animation des affaires qu'entraînent l'exportation et le tourisme profite essentiellement aux entreprises qui exportent les produits finis, ainsi qu'aux hôtels et restaurants fréquentés par la clientèle étrangère. Quant aux effets secondaires de cette prospérité, ils passent souvent trop inaperçus.

Ce n'est pas nous qui découvrons cette vérité. Le délégué aux «possibilités de travail» dont on connaît la docte application et qui n'attend pas le pire pour proposer le remède, s'est récemment penché sur le problème du commerce extérieur, de l'exportation des capitaux et de l'emploi, faisant remarquer que

«les hôteliers, les chemins de fer de montagne, les tea-rooms, etc. sont loin d'être les seuls bénéficiaires des recettes que nous vaut le tourisme; *elles contribuent aussi à assurer l'existence d'une série de branches connexes, des fabriques de meubles jusqu'aux maraîchers. Vous direz sans doute que ce sont là des vérités à La Palice: n'empêche que l'on n'en tient souvent pas compte du tout ou insuffisamment dans les considérations sur la politique économique.*»

Nos argentiers fédéraux ont souhaité que ces bénéficiaires-là se rendent compte des apports que leur vaut la propagande touristique; on désire vivement que ce soit le cas, sans trop attendre, car les jours passent, les tâches subsistent, les besoins augmentent; ces quelque 630 millions de francs que les hôtes et les touristes étrangers ont — selon les calculs du délégué aux «possibilités de travail» — dépensés en 1952 dans les hôtels et restaurants, ainsi que pour leurs déplacements et leurs achats à l'intérieur du pays, ne sont pas dus à la simple force de l'habitude: il a fallu que la Suisse touristique se rappelle au bon souvenir de ses amis de toujours, touchés par d'autre appels peut-être, et qu'elle s'adresse à d'autres qu'il fallait convaincre et qui ne sont pas en majorité.

Autant de vérités qu'il convient de rappeler de temps à autre, avec tout le respect que l'on doit à ceux qui seront les premiers à nous reprocher une certaine allophobie, lorsque ces millions auront perdu du poids . . . *Travel*

[1]) La langue française est d'une souplesse . . .

Mitgliederbewegung

Mouvement des membres

Neuaufnahmen/Admissions	Betten/Lits
Hr. Hans Jörg Tobler, Dir., Hotel Victoria-National, Basel	**P. M.**
Hr. Alfonso Grisch-Spadin, Hotel Locanda Grischuna, Bivio	**30**
M. Franco Sciaroni, Hotel Monteforno, Bodio	**24**
Mlle Elisabeth Rivier, Préventorium «Les Noisetiers», Cergnat VD	**32**
Hr. Thomas Buchli, Sporthotel Weissfluh, Davos-Dorf	**25**
Hr. Alberto Willi-Jobin, Sporthotel Wettstein, Davos-Platz	**25**
M. Edouard Bessard, Hôtel Grand Combin, Verbier	**40**
M. Maurice Fath, Hôtel Beau-Rivage, St-Raphaël (France)	**M. P.**

Wie man zur Verschärfung der Kostenklemme beiträgt

Bemerkungen zu einem Entscheid über die Neubewertung der Naturalleistungen für die Berechnung der AHV-Beiträge des Hotel-Personals

Im Luzerner Bericht ist die sog. Kostenklemme der Hotellerie sehr eingehend untersucht worden. Dabei wurde folgende bedeutsame Feststellung gemacht: «Wenn sich auf Grund der dargelegten Preis- und Kostenverhältnisse das schweizerische Hotelgewerbe ganz allgemein in einer schwierigen Lage befindet, so trifft dies für die Saison- und Berghotellerie, welche seit Jahren mehr oder weniger an einer Krise leidet, in ganz besonderem Masse zu.»

Es ist klar, dass in den Empfehlungen des Luzerner Berichtes nicht für jeden einzelnen Fall den Behörden nahegelegt wurde, Massnahmen, die zu einer Kostensteigerung der Hotellerie führen, wenn immer möglich zu unterlassen, aber aus dem Sinn des Berichtes geht hervor, dass die Hotellerie auf Grund ihrer Kostenlage berechtigten Anspruch auf Rücksichtnahme hat, wenn neue Belastungen zur Diskussion stehen. Dies gilt um so mehr, wenn es sich um Belastungen handelt, für die keine «höhere» Notwendigkeit geltend gemacht werden kann.

Es hat deshalb in unseren Kreisen peinlich berührt, dass bei der Bewertung der Naturallöhne für die Berechnung der AHV.-Beiträge des Hotelpersonals eine Erhöhung beschlossen wurde, ohne dass man den Bedenken und Einwänden der Hotellerie Rechnung getragen hätte.

Wir haben unsere Mitglieder und Leser über den vom Eidg. Volkswirtschafts-Departement getroffenen Entscheid orientiert. Danach erfuhren auch für das Hotel-Personal auf Grund des Bundesratsbeschlusses vom 30. Dezember 1953 die Naturalleistungen, die als Grundlage für die Berechnungen der AHV.-Beiträge dienen, eine Höherbewertung. Gemäss diesem Bundesratsbeschluss gelten ab 1. Januar folgende Ansätze:

	pro Tag	pro Monat
Frühstück	Fr. 1.—	Fr. 30.—
Mittagessen	„ 2.—	„ 60.—
Abendessen	„ 1.—	„ 30.—
Logement	„ 1.—	„ 30.—
Total für Verpflegung und Logement	Fr. 5.—	Fr. 150.—
Verpflegung total ohne Logement	„ 4.—	„ 120.—

Die bisherigen Ansätze waren: 80 Rappen für das Frühstück, Fr. 1.60 für das Mittagessen, 80 Rappen für das Abendessen und 80 Rappen für das Logement. Das ergab pro Tag für Verpflegung und Logement Fr. 4.— und für die vollständige Verpflegung, ohne Logement, Fr. 3.20 gegenüber neu Fr. 5.—, bzw. Fr. 4.—.

So haben unsere Bundesbehörden durch einen Entscheid, den wir als unbegründet betrachten müssen, die Bewertung der Naturalleistungen *erhöht,* wodurch der Hotellerie höhere Unkosten erwachsen, die, mag auch die zusätzliche Belastung, gemessen an den absoluten Beträgen, nicht sehr bedeutend erscheinen, immerhin 25 % erreicht.

War eine solche Erhöhung gerechtfertigt?

Wir halten diese Höherbewertung der Naturalleistungen nicht für begründet, und zwar um so weniger, als es sich hier lediglich um eine buchhaltungstechnische Massnahme handelt, die einem Erwerbszweig, dem die gleichen Behörden mit grosser Eindringlichkeit empfehlen, das Menschenmögliche zur Senkung der Unkosten zu tun, neue Belastungen bringt.

Die leitenden Organe des Schweizer Hotelier-Vereins und der *AHV-Kasse «Hotela»* haben in Verbindung mit dem Schweizerischen Gewerbeverband vergeblich versucht, durch Eingaben und direkte Vorsprache beim zuständigen Bundesamt und sogar beim Chef des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements ihre wohlbegründete und sich auf eine umfassende Kenntnis der Lage der Hotellerie stützende Auffassung zur Geltung zu bringen.

Die Naturalleistungen sollten *nach ihrem wirklichen Wert berechnet* werden. Nach den Erfahrungen unserer Hoteliers belaufen sich die Kosten für die Angestelltenverpflegung auf ungefähr Fr. 3.30 pro Person. Diese Schätzung wird durch die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft bestätigt, die ihrerseits ihrem Erstaunen über den Entscheid der Eidg. AHV.-Kommission Ausdruck gibt. Auf Grund der statistischen Unterlagen, über die das vom Bund kontrollierte Hilfsinstitut verfügt, betrugen die Verpflegungskosten bis zu Beginn des Krieges durchschnittlich Fr. 2.— pro Tag und pro Angestellten. Seit dem Krieg hat sich dieser Betrag auf maximal Fr. 3.50 erhöht. Im Falle der Hotellerie geht es nicht an, sich auf die von der «Volkswirtschaft» publizierten Durchschnittsausgaben der Arbeiter und Angestellten zu stützen, die der Berechnung des Familienbudgets zugrunde liegen. Es ist klar, dass mit zunehmender Zahl der verpflegten Personen die Kosten pro Person verhältnismässig kleiner werden. Wie in grossen Familien, so sucht auch die Hotellerie durch rationelle Verwertung der verwendeten Ware die Kosten der *Natural*leistung nach Möglichkeit zu vermindern. *Der bisherige Ansatz von Fr. 4.—* für Verpflegung und Unterkunft hat sich in der Hotellerie erfahrungsgemäss als *richtig* erwiesen, weshalb *die neue Bewertung einer sachlichen Begründung entbehrt.* Wenn man bedenkt, dass die Marge zwischen den Selbstkosten und den Hotelpreisen immer kleiner wird, obschon die gegenwärtige Frequenz im allgemeinen als befriedigend betrachtet werden kann, so wirkt die

Höherbewertung im Sinne einer weiteren Margenverminderung. In den wenigen Fällen, in denen die Kapazitätsausnützung den höchstmöglichen Grad erreicht hat, müssten die Hotels beim kleinsten Rückschlag, besonders in den Saisongebieten, in eine prekäre Lage geraten.

Es sei in diesem Zusammenhang auch auf die Tatsache verwiesen, dass *in den 17 in unserem Lande bestehenden Gesamtarbeitsverträgen für Hotels und Restaurants der Wert der Naturalleistungen einheitlich auf Fr. 4.— pro Tag für Unterkunft und Verpflegung festgesetzt ist.*

Administrative Widersprüche

In einem vom 7. Januar datierten Schreiben an den Schweizerischen Gewerbeverband versucht das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement, die Ratifikation des Entscheides der Eidg. AHV-Kommission zu rechtfertigen. Es führt als Grund das Bestreben der Gleichstellung jener Lohnbezüger, die teilweise in natura bezahlt werden mit jenen, die ausschliesslich Barlöhne beziehen, an. Ferner weist es auf die Notwendigkeit einer gewissen Einheitlichkeit der Bewertung der Naturalleistungen der Bundesgesetzgebung hin, wobei die in den Gesamtarbeitsverträgen anerkannten Sätze zu berücksichtigen seien.

Wie wir gesehen haben, sehen gerade alle *Gesamtarbeitsverträge der Hotellerie einen Satz von Fr. 4.— pro Tag für die in Frage stehenden Leistungen vor.* Gewiss haben wir in der Wehrsteuer seit 1953 einen Satz von Fr. 5.— pro Tag, resp. Fr. 4.50 für die Hausangestellten und das untere Hotelpersonal. Da für rund 90% der Hotelangestellten die Naturalleistungen mit Fr. 4.50 bewertet werden, ist es nicht angängig, den Satz von Fr. 5.— als Vergleich heranzuziehen.

Was das von der *Unfallversicherung* vorgesehene Taggeld von Fr. 5.— betrifft, so umfasst diese nicht nur den Wert der Nahrung und des Logements, sondern auch noch *einen Teil des Barlohnes.* Warum also diese Verallgemeinerung auf Fr. 5.— pro Tag einzig der Naturalleistungen?

Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement macht ferner darauf aufmerksam, dass der Satz von Fr. 5.—, der in der Arbeitslosenversicherung seit 1952 in allen Branchen des Handels und des Gewerbes vorherrscht, einen Grund mehr bilde für die Anwendung dieses Status auch in der AHV. Es scheint, dass das Bundesamt für Sozialversicherung vom Kommentar des BIGA zum Entwurf der *Vollzugsverordnung zum Arbeitslosenversicherungsgesetz* keine Kenntnis hatte. Bezüglich der Taggeldentschädigung wird dort wörtlich ausgeführt:

> «Was die Höhe des Ansatzes anbetrifft, so erwies sich eine Angleichung an die Vorschrift der AHV, wo Unterkunft und Verpflegung für die Bemessung der Beiträge mit Fr. 4.— pro Tag in Rechnung gestellt werden, infolge der verschiedenen Interessen nicht als möglich.»

Wo bleibt da die Konsequenz?

Im Dickicht der Ausführungsbestimmungen

Wir glauben, gezeigt zu haben, dass der Entscheid der Behörden der besonderen Lage unseres Wirtschaftszweiges keine Rechnung trägt, und dass die Hofjuristen allzu oft wichtige Tatsachen übersehen und sich widersprechen.

In einem in der Gazette de Lausanne vom 11. März unter dem Titel «La mariée était trop belle» erschienenen Artikel, lenkt *Pierre Grellet* die Aufmerksamkeit auf die Gefahr der Gesetzesinflation und besonders der immer unübersichtlicher werdenden Ausführungsbestimmungen hin. Er bezeichnete es als unlogisch, die Bewertung der Naturalleistungen für das männliche und weibliche Personal des Gewerbes, der Industrie, des Handels, der liberalen Berufe, der Verwaltung und der Hausangestellten von Fr. 4.— auf Fr. 5.— heraufzusetzen, in einem Augenblick, wo das Parlament im Begriffe stand, durch Annahme des Postulates von Nationalrat Dr. Gysler, *die Personen im Alter von 65 und mehr Jahren,* die, nach Herrn Grellet, sich erlauben, ihr Brot nach Erreichung der gesetzlichen Altersgrenze auch weiterhin zu verdienen, *von den AHV-Beiträgen auszunehmen.*

Auf Grund der neuen Bewertung der Naturalleistung in Form von Verpflegung und Unterkunft erhöht sich der Naturallohn des nichtlandwirtschaftlichen Personals und der Hausangestellten um Fr. 365.— pro Jahr. Diese rein technische Erhöhung bewirkt ein weiteres Ansteigen der Einnahmen der AHV-Kasse. Für jeden Versicherten dieser Kategorie erhöht sich der Jahresbeitrag zusätzlich um Fr. 14.60, wovon die eine Hälfte dem Arbeitgeber und die andere dem Versicherten zur Last fällt. Es wäre interessant, den Betrag zu kennen, der durch die Summierung dieser kleinen Mehrbeträge zu Lasten der Beitragspflichtigen erzielt wird.

Wenn sich die Vereinheitlichung unter solchen Bedingungen vollzieht, so wäre es unserer Ansicht nach besser, man würde beim Prinzip der Vielgestaltigkeit in der Einheit bleiben. Die Verschiedenartigkeit darf keinen Regelungen entspringen, die sich widersprechen, sondern *müssen der wirklichen und von Fall zu Fall grundverschiedenartigen Lage der einzelnen Wirtschaftszweige entsprechen.* Erinnern wir daran, dass der Bundesrat in seiner Botschaft vom 24. Mai 1946 über die Organisation der AHV-Kassen erklärt hatte, er beabsichtige, den Verbänden, die eine Kasse gründen, eine genügend grosse Autonomie zu lassen. Für den gewöhnlichen Sterblichen hängen die Organisation und die besonderen Verhältnisse eines Wirtschaftszweiges aufs engste voneinander ab. Man versteht folglich nicht, warum man unseren Einwendungen und unserem Begehren nicht Rechnung getragen hat. Es ist allerdings wahr, dass Gesetz und Ausführungsbestimmungen sich nicht immer decken.

Unsere AHV-Kasse *Hotela* strebt stets ein Maximum von Geschmeidigkeit und administrativer Autonomie an, um im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften die Probleme auf eine möglichst wirtschaftliche Weise zu lösen. Sie hat in diesen Anstrengungen nie nachgelassen und war stets bemüht, den Grundsatz der Freiheit innerhalb der Legalität zu verwirklichen.

Um jedem Missverständnis vorzubeugen, möchten wir zuhanden unserer Mitglieder erklären, dass, wenn auch die Naturalleistungen seit dem 1. Januar mit Fr. 5.— pro Tag zur Berechnung der AHV-Beiträge zu bewerten sind, die Bewertung der Naturalentschädigungen auf Grund gesamtarbeitsvertraglicher Abmachungen weiterhin mit Fr. 4.— zu erfolgen hat.

Pour les cotisations A.V.S.

Estimation des prestations en nature du personnel hôtelier

Dans l'article «Curieuse logique...» que nous avons publié la semaine dernière, une coquille — et nos lecteurs auront sans doute rectifié d'eux-mêmes sur la base des autres chiffres énoncés — s'est glissée dans le tableau de l'estimation journalière des prestations. *L'estimation du repas du soir, qui était autrefois de 80 ct. est, à partir du 1er janvier 1954, de 1 fr.* (et non de 2 fr. comme nous l'avons écrit).

Le chiffre de fr. 2.— ne s'applique qu'à l'estimation de la valeur du *repas de midi,* le total de l'estimation des prestations, pour la détermination du salaire en nature entrant en ligne de compte pour le calcul de la cotisation A.V.S., est donc bien de fr. 5.— par jour. Pour éviter tout malentendu, nous reproduisons ces nouvelles estimations.

Ainsi, à partir du 1er janvier 1954, les normes suivantes devront être prises en considération.

	par jour	*par mois*
petit déjeuner	fr. 1.—	fr. 30.—
repas de midi	» 2.—	» 60.—
repas du soir	» 1.—	» 30.—
logement	» 1.—	» 30.—
total pour entretien et logement	fr. 5.—	fr. 150.—
entretien complet sans logement	fr. 4.—	fr. 120.—

Le Comité central de la S.S.H. a siégé à Lausanne

Le comité central de notre société s'est réuni les 25 et 26 mars à l'Hôtel Beau-Rivage, à Lausanne, sous la présidence de M. Lorenz Gredig, vice-président, pour examiner diverses questions importantes et en particulier pour préparer les opérations statutaires qui seront à l'ordre du jour de la prochaine assemblée des délégués, à Berne, les 3 et 4 juin prochains.

M. *L. Gredig* souhaita particulièrement la bienvenue à M. *F. Tissot,* président de la caisse «Hôtela», et à M. *O. Schweizer,* directeur de l'Ecole hôtelière, invités à prendre part aux débats. Etaient présents MM. *J. Escher,* Berne, *G. Guhl,* Montreux, *A. Kienberger,* Bâle, *A. Krebs,* Lucerne, *E. Krebs,* Interlaken, *Ch. Leppin,* Genève, *Ch. Schaerer,* Schinznach-Bad, *H. R. Stettler,* Grindelwald, *H. Weissenberger,* Zurich. MM. *E. Fanciola* et *E. Muller* s'étaient fait excuser.

M. Gredig put communiquer une excellente nouvelle aux membres du comité central, celle du prochain rétablissement du Dr *Franz Seiler,* président-central, dont la guérison est en bonne voie après la grave maladie qu'il a subie. Le comité central lui adressa ses vœux sincères pour que son état de santé continue à s'améliorer et exprima sa joie d'apprendre que notre président central comptait bien pouvoir présider la prochaine assemblée des délégués à Berne.

Affaires statutaires et prochaine assemblée des délégués

Le comité central a examiné avec soin les projets de *comptes et les budgets* de la société qui lui étaient soumis. Il n'avait pas à les approuver puisqu'il appartient à l'assemblée des délégués de donner décharge aux organes compétents, mais il avait à en faire la critique et à soulever les points qui paraissaient mériter de plus amples explications, afin que ceux-ci puissent faire l'objet de commentaires détaillés à l'intention des délégués. Il est réjouissant de constater que les cotisations et que l'activité commerciale de notre organisation ont donné de meilleurs résultats que l'année précédente. L'Ecole hôtelière et nos caisses d'allocations familiales et d'assurance vieillesse ont aussi des excédents de recettes extrêmement satisfaisants. La S.S.H. pourra donc continuer à faire face aux tâches toujours plus grandes qui lui incombent tout en effectuant d'importants amortissements sur les dettes hypothécaires qu'elle a encore.

Les *budgets* sont conformes aux résultats enregistrés au cours du dernier exercice.

Le projet de *rapport de gestion* fut approuvé après rectification de certains détails, et sans préjudice des modifications que les organes directeurs de la Société auraient encore à y apporter.

L'*assemblée ordinaire des délégués* aura donc lieu les *3 et 4 juin 1954 à Berne,* dans le cadre de l'HOSPES, afin de permettre aux membres de la société de visiter cette magnifique exposition de tourisme suisse et d'art culinaire international. La section de Berne prépare un programme alléchant et nous recommandons d'ores et déjà à tous les membres de réserver ces deux journées pour la S.S.H. et l'HOSPES. Les détails du programme seront communiqués en temps utile, mais il sera conçu de manière à laisser le plus de temps possible pour visiter une exposition qui intéresse spécialement les hôteliers.

Projet de loi fédérale sur les mesures juridiques et financières en faveur de l'hôtellerie

M. L. Gredig, membre de la commission désignée par le département fédéral de l'économie publique pour discuter la revision de la loi fédérale sur les mesures juridiques et financières en faveur de l'hôtellerie, fit un exposé extrêmement détaillé et clair sur un sujet pourtant ardu. Il s'agit au fond d'élaborer une nouvelle loi qui devrait réglementer l'aide à l'hôtellerie à partir de 1955 et pour les dix prochaines années. La commission a été composée en tenant compte de considérations politiques et des intérêts de certaines associations économiques. Elle compte, en son sein, 4 hôteliers qui y siègent à titre personnel, mais qui se sont efforcés de mettre en évidence la situation de notre industrie et la nécessité de venir en aide aux entreprises qui en éprouvent un réel besoin.

Les associations professionnelles — et la S.S.H. en particulier — auront l'occasion de faire entendre leur point de vue et de faire valoir leurs renvendications, lorsque ce projet leur sera soumis. C'est une question d'une importance vitale pour notre industrie et qui sera au centre des préoccupations hôtelières au cours de ces prochains mois.

Rénovation d'hôtels et crédits de création d'occasions de travail

Il semble qu'après avoir été longtemps à l'état de projet, cette possibilité puisse connaître un regain d'actualité. Elle a été de nouveau examinée par la S.S.H. et le délégué du Conseil fédéral, à la suite de l'entrevue que les représentants de la S.S.H. ont eu avec une délégation du Conseil fédéral. Elle fera l'objet d'une nouvelle communication dans le bulletin du délégué aux occasions de travail et dans l'«Hôtel-Revue». Nous prions nos membres d'attendre ces publications.

Contrat collectif de travail interrégional

Le comité central a pris connaissance de la situation dans ce domaine. Il a décidé d'autoriser les organes directeurs de la Société de proposer aux autorités de donner force obligatoire générale à ce contrat dans toutes les régions auxquelles il est destiné, sitôt que certaines divergences avec des lois ou règlements existants auront pu être dissipées. Les communications définitives à ce sujet auront lieu ultérieurement.

Financement de la propagande touristique suisse

Le rapport de Lucerne avait proposé, en vue d'augmenter la fréquentation de l'hôtellerie, de demander aux autorités de mettre des moyens financiers plus grands à la disposition de l'office central suisse du tourisme qui devait se contenter — malgré la hausse du coût de la vie — du même budget qu'en 1939. Le département des postes et chemins de fer avait proposé d'augmenter de 1 million la subvention dont bénéficie notre institut de propagande. Au lieu de cela, le Conseil fédéral, pour répondre au désir des Chambres fédérales d'économiser les deniers publics, propose de réduire la subvention à l'O.C.S.T.

Toutefois, les autorités, conscientes du fait que l'institut de propagande touristique doit avoir les fonds nécessaires à son activité, ont nommé une commission chargée d'étudier le futur financement de l'O.C.S.T.

La S.S.H. a eu l'occasion, au cours de la première séance que cette commission a tenue, de faire entendre sa voix et de faire valoir le point de vue de l'hôtellerie qui est déjà largement mise à contribution; elle n'est pas de loin la principale bénéficiaire du tourisme dont elle est un instrument. Cette question sera aussi suivie avec l'attention qu'elle mérite et l'importance qu'elle a pour nous. Si certains milieux estiment que la fréquentation actuelle rend la publicité superflue, il est bon de leur démontrer qu'aucune industrie ne ralentit sa propagande lorsque les affaires marchent de façon satisfaisante, mais qu'on l'accentue au contraire. Il est étonnant toutefois de constater les illusions qui existent encore, ci où là, quant à la «prospérité» et aux «ressources» de l'hôtellerie.

Commission professionnelle pour les hôtels et restaurants

Le comité central a pris connaissance avec intérêt des efforts fait par cette commission paritaire pour favoriser la formation et le recrutement du personnel. Etant donné les difficultés qui règnent actuellement sur le marché du travail de l'industrie hôtelière, l'activité de la commission professionnelle doit être encouragée. Il faut espérer que la propagande qui sera entreprise à l'occasion de l'HOSPES portera ses fruits.

HOSPES

Le comité central a entendu les précisions données par M. *J. Escher,* président du comité du restaurant international, sur l'état des travaux de cette manifestation qui s'annonce grandiose. Une discussion animée a permis de se rendre compte de l'importance de cette exposition pour l'hôtellerie et le tourisme. Le comité central a marqué son désir de voir la S.S.H. être dûment représentée à Berne du 14 mai au 21 juin.

Les travaux suivent leur cours normal et tout sera prêt pour l'ouverture. La participation suisse et étrangère dépasse ce que l'on espérait et fait bien augurer du succès final.

Conférence concernant notre approvisionnement en viande

Cette question a une importance considérable pour l'hôtellerie qui est une grande consommatrice de viande. Nos efforts pour que le marché soit suffisamment approvisionné en morceaux spéciaux n'ont pas été vains puisque, l'année dernière, d'importants contingents supplémentaires d'aloyaux ont pu être importés. Nous avons l'assurance que ces importations se poursuivront cet été.

Par contre l'hôtellerie a, dès le début, protesté contre les charges accrues qui résultaient pour elle des mesures de protection de l'agriculture. Elle a demandé de bénéficier de certaines compensations, spécialement grâce à des importations de filets, d'aloyaux et de près-salés exonérés de droits, taxes, etc. Cette demande, comme les autres propositions de notre représentant à la commission pour la loi sur l'agriculture, a été sans autre repoussée. Toutefois des négociations sont en cours et nos représentants continueront à défendre énergiquement notre point de vue. Celui-ci a été précisé dans l'exposé publié dans l'«Hôtel-Revue» N° 9 sur le «Rapport de Lucerne et ses résultats».

Divers

Le comité central a encore eu l'occasion de se pencher sur des problèmes économiques importants pour l'hôtellerie et parmi lesquels nous mentionnerons la force générale obligatoire donnée au *règlement sur les taxes de service, la revision du tarif douanier et* la *revision partielle de la loi fédérale sur les droits d'auteur pour les œuvres littéraires et artistiques.*

Hommage à M. et Mme Muller, directeurs de l'Hôtel Beau-Rivage

Comme le releva M. *Gredig,* vice-président, au cours du dîner que le comité central prit à l'Hôtel Beau-Rivage, si la séance de printemps s'est déroulée à Lausanne, c'était afin de pouvoir rendre hommage à M. et Mme *W. Muller,* directeur de l'hôtel Beau-Rivage, qui vont prendre une retraite méritée après avoir passé 40 ans dans cette maison qu'ils ont conduite à bon port à travers vents et marées. Parmi nos établissements de luxe, l'Hôtel Beau-Rivage à Lausanne occupe une place à part. C'est un des derniers remparts d'une hôtellerie qui pouvait se flatter de recevoir une clientèle aristocratique et cultivée, que l'hôtelier avait plaisir à héberger. La situation unique de cet hôtel de luxe fait, qu'en dépit des bouleversements de la guerre, les grandes traditions de l'hôtellerie sont demeurées intactes, jalousement gardées par M. et Mme Muller et un état-major de collaborateurs qui en ont fait un hôtel réputé dans le monde entier.

Nous nous joignons au vice-président de la S.S.H. pour exprimer, ici aussi, à M. et Mme Muller nos vœux sincères pour une longue et paisible retraite.

Avec les experts de l'Ecole hôtelière

Nous avons vu notre Ecole hôtelière en effervescence, maîtres et élèves sur les dents, car les uns et les autres étaient en pleins examens. M. et Mme *Schweizer,* directeurs de l'Ecole hôtelière, avaient invité les membres du comité central à *déjeuner* avec les experts, pour leur montrer, autrement qu'à travers les chiffres et les statistiques, cette ruche bourdonnante qu'est notre institution de Cour.

Un soleil radieux permit de prendre l'apéritif dans le jardin de l'Ecole, puis de déguster un menu extrêmement bien préparé et parfaitement servi par les élèves, qui, cette fois aussi, firent honneur à leurs maîtres. D'aimables paroles furent échangées entre M. *A. Oyex,* vice-président de la commission scolaire, et M. *L. Gredig,* vice-président de la S.S.H. Tous deux se plurent à exprimer leur reconnaissance à M.

BELL'S
Old Scotch Whisky
Ein Versuch – und Sie bleiben ihm treu

et Mme Schweizer pour la façon magistrale dont ils dirigent notre école. L'intérêt qui se manifeste ainsi pour les carrières hôtelières est encourageant, mais il faudrait que davantage d'élèves suisses se tournent vers une profession, difficile il est vrai, mais combien passionnante. Les membres du comité central saisirent cette occasion pour assister, pendant quelques instants, à divers examens. Ce contact avec la direction, les experts, le corps enseignant et les élèves de notre école permit à chacun de mieux comprendre la grandeur de la tâche qui incombe à notre institut de Cour Lausanne.

Die Kur- und Verkehrsdirektoren trafen sich in Davos

Just am Ende der Wintersaison, am 23./24. März, hielt der *Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren* seine *Generalversammlung* in *Davos* ab. Die Tagung wurde in vorbildlicher Weise vom initiativen Verbandspräsidenten *Armin Moser,* St. Gallen, geleitet. Zur Diskussion standen die aktuellen Probleme dieser Berufsorganisation, deren Angehörige zu den engsten und wertvollsten Mitarbeitern der Hotellerie zählen.

Der *Jahresbericht* erinnert an die schöne Jubiläumsfeier vom 17. September letzten Jahres in Zürich aus Anlass des 25jährigen Bestehens des Verbandes, der seine Daseinsberechtigung mannigfach bewiesen hat, und der berufen ist, in Fragen des Fremdenverkehrs ein massgebliches Wort mitzusprechen. Von besonderer Bedeutung ist hierbei die enge und fruchtbare *Zusammenarbeit* mit der touristischen Dachorganisation auf dem Gebiet der Fremdenverkehrswerbung, mit der *Schweizerischen Zentrale für Fremdenverkehrsförderung.* Einen wesentlichen Schritt in der Ausgestaltung der Beziehungen zur SZV. bilden die *Agenturchefkonferenzen,* zu denen nunmehr auch die Kur- und Verkehrsdirektoren zugezogen werden. Neben der Einflussnahme auf die Probleme der schweizerischen Verkehrswerbung pflegt der Verband auch die Zusammenarbeit mit andern Verbänden und Institutionen zur Förderung des schweizerischen Fremdenverkehrs; in diesem Zusammenhang sei auch auf die guten Beziehungen zum Schweizerischen Fremdenverkehrsverband und zum SHV. hingewiesen, mit dem er gerade auf dem Gebiete der *Bekämpfung der unerwünschten Verkehrsreklame* in steter Fühlung steht.

Die Davoser Verhandlungen der Kur- und Verkehrsdirektoren waren zum Teil internen Fragen gewidmet. So wurde u. a. die Frage der *Versicherungsmöglichkeiten der Verbandsmitglieder* auf Grund eines eingehenden Referates von Verkehrsdirektor Rubli (Bern) behandelt, wobei die Frage der Schaffung einer *Alters- und Pensionskasse* für vollamtliche Verkehrsdirektoren und das Personal der Verkehrsvereine im Vordergrund stand. Einen breiten Raum nahm die Aussprache über das *Aktionsprogramm der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung* ein, dem in seinen Grundzügen voll beigepflichtet wurde. Zur Kritik gaben die vielen Studienreisen von Hotelbüroangestellten und Journalisten Anlass, deren Betreuung von der SZV. häufig den örtlichen Kurvereinen übertragen wird. Die Häufung solcher Reisen ausländischer Studiengruppen bildet für viele Verkehrsvereine eine schwere Belastung, zumal die Zusammensetzung der Teilnehmer nicht immer Gewähr für einen propagandistischen Erfolg bietet. Mit Genugtuung wurde festgestellt, dass dem Verband nun auch ein Sitz in der Kommission zugesichert ist, die sich mit der Frage der Finanzierung der Verkehrswerbung zu befassen hat.

In den Verhandlungen bildeten auch die *Kurse für Fremdenverkehr* an der Handelshochschule St. Gallen und an der Hotel-Fachschule Luzern sowie die Frage des *Fernsehens* Gegenstand der Erörterung.

In der Kommission für Ferienfragen der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft wirkt der Verband aktiv mit.

Der Mittwochvormittag war der speziell für die Kur- und Verkehrsvereine wichtigen

Frage der Gebührenordnung der Eidgenössischen Landestopographie

gewidmet. Ingenieur E. Huber legte den Standpunkt der Bundesverwaltung dar und versuchte die seit 1. Januar in Kraft getretenen neuen Gebühren für die Reproduktion und die Zusammenfassung von Kartenblättern für die Zwecke des Tourismus zu verteidigen. Er führte vor allem ins Feld, dass die neue Landeskarte mit einem Kostenaufwand, der in die Dutzende von Millionen Franken geht, herausgebracht wurde. Es sei deshalb, nachdem einer Freigabe für zivile Zwecke im Jahre 1952 nichts mehr im Wege stand, recht und billig, dass auch für deren Benützung für gewerbliche und touristische Zwecke eine angemessene Gebühr erhoben werden könne im Sinne eines «Amortisationsbeitrages» an die Kosten der Vermessung, der Erstellung und Nachführung der kartographischen Werke. Die neuen Ansätze dieser Gebühr bewegen sich nach Auffassung der Bundesverwaltung in einer Grössenordnung, die nicht als prohibitiv angesprochen werden könne.

Ebenso entschieden wandten sich in der eingehenden Diskussion die Kur- und Verkehrsdirektoren *gegen* die neue Gebührenordnung der Landestopographie. Die von den Kur- und Verkehrsvereinen und andern Verkehrswerbestellen herausgegebenen Karten, die für touristische Zwecke zusammengestellte Ausschnitte aus der Schweizerischen Landeskarte bilden, gehören zu den *besten Werbemitteln der touristischen Organisation* unseres Landes. Anhand von zahlreichen Beispielen wurde dargelegt, dass die durch die neue Gebührenordnung herbeigeführte Verteuerung so gross ist, dass dadurch die Verkäuflichkeit der Karten ganz erheblich beeinträchtigt wird. In vielen Fällen wird der Preis so hoch angesetzt werden müssen, dass die topographischen Karten, wie sie von Kurorten, Regionen und den Verkehrswerbestellen privater Transportanstalten herausgegeben werden, bei den Touristen nicht mehr abgesetzt werden können, so dass sich deren Herstellung auch gar nicht mehr lohnen wird, da hierfür nur Grossauflagen in Frage kommen. Es ist auch zu berücksichtigen, dass solche Karten von den Kur- und Verkehrsvereinen in beträchtlicher Zahl gratis zu Werbezwecken abgegeben werden. Nach Auffassung der Kur- und Verkehrsdirektoren *geht es nicht an, dass durch das rein privatwirtschaftliche Vorgehen einer dem Eidgenössischen Militärdepartement unterstellten Abteilung, die ihre Arbeit ausschliesslich im Dienste der Landesverteidigung leistet, durch die neuen Gebühren die Tätigkeit der lokalen und regionalen Verkehrswerbungen dermassen erschwert wird, wie das durch die neue Gebührenordnung der Eidgenössischen Landestopographie der Fall ist. Aus diesen Überlegungen beauftragte die Generalversammlung den Vorstand, mit aller Energie dahin zu wirken, dass die Gebührenordnung der ELT. in Einklang mit den Fremdenverkehrsinteressen gebracht wird und unverzüglich die hiefür erforderlichen Schritte einzuleiten.* Vom Standpunkt der Hotellerie aus wird man diesen Bemühungen nur Erfolg wünschen können.

Das Bankett

Wurden die Verbandsgeschäfte im *Palace Hotel* abgewickelt, so fand das vom Verkehrsverein für Graubünden offerierte Bankett im *Grand Hotel Belvédère* statt. Präsident *A. Moser* benützte diesen Anlass, um die zahlreichen Gäste und Pressevertreter zu begrüssen. Das optimistische Urteil, das vor 10 Jahren, als der Vorsitzende in Davos Gelegenheit hatte, erstmals einer Tagung der Kur- und Verkehrsdirektoren beizuwohnen, der leider allzu früh verstorbene *E. Pessina* über die künftige Fremdenverkehrsentwicklung abgab, hat sich bewahrheitet. Immerhin stehen wir in einem harten Konkurrenzkampf. Für die Schweiz, die nach wie vor das klassische Ferienland ist, muss weiterhin die Devise gelten: *«Beste Leistung zu vernünftigen Preisen.»* Heute wird vielfach die Meinung vertreten, dass die Gäste von selbst kommen und Werbemassnahmen in der Zeit der Hochkunjunktur überflüssig seien. Eine solche Auffassung ist grundfalsch. Um so betrüblicher ist die Feststellung, dass die gewaltige Arbeit, die unsere Dachorganisation — die SZV. — für unseren Tourismus leistet, kaum gebührend gewürdigt wird. Abschliessend gab Verbandspräsident Moser der Hoffnung Ausdruck, bei der Lösung der bündnerischen Verkehrsprobleme möge anstelle der vielen Worte endlich die freundeidgenössische Tat treten.

Landammannt Dr. *K. Laely* entbot der Versammlung den Gruss der Gemeinde und der Landschaft Davos sowie des Verkehrsvereins für Graubünden, während der Direktionspräsident der Swissair, Dr. *W. Berchtold,* auf Grund eigener Erfahrung seiner Überzeugung Ausdruck verlieh, dass die Propaganda für den schweizerischen Fremdenverkehr, namentlich im Ausland nötiger sei denn je. Im Vergleich zu dem, was andere Länder auf diesem Gebiete leisten, ist das was die Schweiz tut, nicht zu viel, besonders deshalb nicht, weil unser Land bietet, was die Propaganda verspricht.

Die Davoser Tagung der Kur- und Verkehrsdirektoren nahm mit einer *Fahrt aufs Weissfluhjoch* ihren Abschluss, wo der Präsident der Davos-Parsenn-Bahn, Dr. *E. Branger,* bekanntgab, dass soeben in Bern ein *Konzessionsgesuch* für eine *Seilschwebebahn vom Weissfluhjoch auf die Weissfluh* eingereicht worden sei, womit Davos seinen Gästen eine weitere Attraktion zu bieten in der Lage sein wird.

Die Swissair baut ihren Flugdienst aus

An einer vom Presesdienst der Swissair veranstalteten Pressekonferenz, die von Herrn *H. Hautle* geleitet wurde, referierte der Chef der Verkehrsabteilung, Herr *H. Sommer,* über den Verlauf der Wintersaison und die Gestaltung des Sommerfluglanes, während der Chef der Abteilung für Fracht und Post, Herr Dr. *E. Jäger,* interessante Angaben über den Ausbau des Swissair-Luftfrachtverkehrs machte. Wir entnehmen den Ausführungen von Herrn Sommer, die für unsere Leser von besonderem Interesse sind, folgendes:

Die Swissair im Winter 1953/54

Vom Standpunkt des Verkehrs aus betrachtet, hat der vergangene Winter ein besseres Resultat gezeitigt als die gleiche Periode 1952/53. In der Zeit vom 1. November 1953 bis zum 28. Februar 1954 hat die Swissair 97 304 Etappenpassagiere befördert, verglichen mit nur 68 108 in der entsprechenden Frist des Winters 1952/53. Dies bedeutet eine Zunahme von 43%, die wohl zum grössten Teil auf die am 1. April 1953 eingeführte *Touristenklasse* zurückzuführen sein dürfte. Indessen hat auch das *Frachtvolumen* eine erhebliche Steigerung erfahren, nämlich von 1 315 150 Kilogramm auf 1 784 894 kg, oder um 36%. Gleichzeitig trat bei der Postbeförderung eine Erhöhung um 40% von 647 624 kg auf 908 571 kg ein. Diese allgemeine Verbesserung kann nicht allein den mit der Touristenklasse verbundenen billigeren Tarifen zugeschrieben werden. Sie ist auch eine Folge der grösseren Produktion, da im Vergleich zum vorausgegangenen Winter sowohl die offerierte Tonnage als auch die Häufigkeit der Flüge zugenommen haben. Es ist ein erfreuliches Faktum, dass sich die Winterflugpläne immer weniger von denjenigen des Sommers unterscheiden. Wenn auch hinsichtlich der Zahl der Kurse auf gewissen Linien noch saisonale Unterschiede bestehen, so werden diese Schwankungen doch von Jahr zu Jahr kleiner, und der Tag ist nicht mehr fern, an dem man den Winterflugplan vom Sommerflugplan kaum mehr wird unterscheiden können. Diese Entwicklung zeigt sehr deutlich, *dass die Witterungsverhältnisse je länger, desto weniger den modernen Luftverkehr zu beeinträchtigen vermögen und dieser mehr und mehr zum Allwetterverkehr wird.* Sodann kann mit Genugtuung festgestellt werden, dass — wie dies beispielsweise in den Vereinigten Staaten schon längst der Fall ist — *Flugreisen im Winter vom Publikum in zunehmendem Masse als etwas Selbstverständliches betrachtet werden.* Noch vor wenigen Jahren konnte man hier und dort grosse Bedenken gegen das «Fliegen im Winter» hören.

Obwohl aber in der Winterperiode 1953/54 das Verkehrsvolumen einen starken Aufschwung genommen hat, war das *finanzielle Ergebnis weniger günstig* als in der gleichen Periode des Vorjahres. Die Gründe dafür sind in erster Linie in der *Tarifsenkung* zu suchen, die im April 1953 mit der Einführung der Touristenklasse im europäischen Verkehr verbunden war.

Praktisch erfahren die *Preise* im Durchschnitt auf allen europäischen Linien gegenüber dem Winter 1952/1953 eine Herabsetzung um 20%. Die eingangs erwähnte Verkehrszunahme war nun nicht stark genug, um die Summe der dadurch pro Passagier entstandenen Mindereinnahmen wettzumachen. Und so ergab sich, trotz eines viel intensiveren Verkehrs, für die Winterperiode 1953/54 ein grösseres Defizit als im gleichen Zeitabschnitt 1952/53.

Dieses Ergebnis kam freilich nicht ganz unerwartet. Es genüge hier diesbezüglich der Hinweis auf die von unserem Direktionspräsidenten Dr. *Berchtold* anlässlich der Nationalen Luftverkehrskonferenz vom 7. Dezember in Bern abgegebene Erklärung. Er stellte damals wörtlich fest:

«Die Einführung einer verbilligten Touristenklasse hat den Fluggesellschaften nicht nur eitel Freude gebracht, es liegen Anzeichen vor, dass die unwirtschaftliche Saisonstruktur des Luftverkehrs durch diese Massnahme noch verschärft worden ist. Und doch bin ich überzeugt, dass wir in dieser Richtung weiterschreiten müssen: durch eine möglichst weitgehende Senkung der Flugpreise müssen wir die Voraussetzung schaffen, dass das Verkehrsvolumen steigt, die Häufigkeit der Verbindung erhöht und die Ausnützung der Flugzeuge sowie unseres Betriebsapparates verbessert werden kann.»

Immerhin ist es uns dank des sehr guten Passagier- und Frachtergebnisses auf der Nordatlantikstrecke, auf der die Ausnützung erneut anstieg, gelungen, den Fehlbetrag zu begrenzen. Aus diesem Umstand lässt sich die Bedeutung der *Atlantiklinie* für die Swissair voll ermessen. Mit einem Anteil von 25 Millionen Franken im Jahre 1953 brachte sie *30% der Totaleinkünfte* aus dem regelmässigen Streckenverkehr und ist somit zur wichtigsten Einnahmequelle unseres ganzen Netzes geworden. Vergleichsweise sei hier erwähnt, dass die Einkünfte aus dem Transatlantikverkehr von 7 Millionen Franken im Jahre 1950 auf 10 Millionen im Jahre 1951 und auf 19 Millionen im Jahre 1952 angestiegen sind. Bei der Betrachtung des Nordatlantik-Geschäftes darf eine sehr wichtige Tatsache nicht übersehen werden: im Jahre 1952 belief sich die Zahl der von der Swissair ausgeführten Atlantik-Traversierungen auf 313 und 1953 auf 428 einfache Flüge. Der Anteil der Swissair am noratlantischen Gesamtverkehr machte 1953 mit diesen 428 Flügen nicht einmal ganz 3% (2,7%) aus, verglichen mit einer britischen Quote von 14,4% (2 277 Flüge) und einem kombinierten nordamerikanisch-kanadischen Anteil von 45,95% oder 7 220 Flügen. Pro 1954 haben wir, die Frachtkurse eingeschlossen, 647 Nordatlantik-Überquerungen budgetiert. Pro Woche werden wir in jeder Richtung 338 Sitzplätze und 72 Bettenplätze offerieren.

Man kann sich fragen, was für eine Entwicklung unsere Gesellschaft genommen hätte, wenn sie seinerzeit den Ratschlägen jener Kreise in unserem Lande gefolgt wäre, die noch vor vier Jahren im Langstreckenverkehr ein allzu riskantes Unterfangen sahen und deshalb erklärten, die Swissair sollte sich von solchen Experimenten fernhalten.

Die mit dem Transatlantikdienst gemachten Erfahrungen weisen heute eindeutig auf die Wünschbarkeit einer Erweiterung der interkontinentalen Betätigung hin.

Die Verwirklichung solcher Pläne stösst sich jedoch an zahlreichen Hindernissen, die vielfach nicht im ersten Anlauf überwunden werden können. Daher müssen denn auch sorgfältig vorbereitete Projekte manchmal verschoben oder sogar einstweilen aufgegeben werden. Obwohl unser Land die Verkehrsfreiheit begünstigt und auf dem Gebiet der Luftpolitik eine sehr liberale Haltung einnimmt, begegnet die Swissair im Ausland öfters einem *Protektionismus,* der dazu bestimmt ist, die eigenen Gesellschaften gegen fremde Konkurrenz zu beschützen. Da die Swissair nur zögernd und allmählich ihre Fernverbindungen ausbauen konnte, hat sie nun heute mit Schwierigkeiten zu kämpfen, wie sie in den Jahren 1947 und 1948 entweder im heutigen Ausmass noch nicht bestanden oder doch leichter zu überwinden gewesen wären. Freilich vermag diese Feststellung an der gegenwärtigen Situation nichts zu ändern, doch zeigt sie, wie sehr es gerade im Luftverkehr auf rasche Entscheidungen ankommt. Wenn die Schweiz, die als Binnenland keinen direkten Zugang zu den Weltmeeren besitzt, von Anfang an die gebotenen Möglichkeiten zur Herstellung von unmittelbaren Verbindungen zur Aussenwelt in ihrer ganzen Bedeutung für die Zukunft frühzeitig erkannt hätte, so befände sich die Swissair heute sehr wahrscheinlich in einer konsolidierteren Lage, und unser Land müsste nicht jedesmal in der Rolle eines Bittstellers auftreten.

Trotz diesen Schattenseiten haben wir *keinen Grund zu Pessimismus.* Die zu bewältigenden Aufgaben sind zwar schwierig, aber nicht unlösbar. Jedenfalls wird die Leitung der Swissair alles daran setzen, ihren Plänen zum Durchbruch zu verhelfen.

Betrachtungen zum Sommerflugplan

Der gegenwärtige Flugzeugbestand umfasst folgende Einheiten:

6 modernste Douglas DC-6B-Flugzeuge
7 schnelle Convair-Liners für Mittelstrecken
3 DC-4 für mittlere und grössere Entfernungen
8 Douglas-DC-3 für Kurzstrecken
1 Dakota-Frachtflugzeug.

Mit diesem Bestand haben wir für das laufende Jahr eine Leistung von rund 80 Mio t/km budgetiert, was gegenüber dem Vorjahr einer *Produktionssteigerung von 45,4%* entspricht. Dieser 45prozentigen Leistungszunahme stand eine Verbesserung bei der ausgenützten Leistung von 43% gegenüber, so dass der durchschnittliche Ausnützungsgrad bei einer Mehrproduktion von rund 17 Mio t/km gegenüber 1952 um nur 0,6% von 70% auf 69,4% zurückging.

Europa, dessen Produktionsanteil im letzten Jahr 51,1% (27,8 Mio t/km) betragen hatte, wird an der diesjährigen Gesamtleistung noch mit 43,1% oder 34,2 Mio t/km beteiligt sein.

Im *Nahen Osten* bleibt der Prozentsatz gegenüber 1953 mit 15,2% bzw. 12,1 Mio t/km praktisch unverändert.

Der *Anteil des Nordatlantiks* erfährt im Vergleich zu den 33,6% oder 18,3 Mio t/km pro 1953 eine *Erhöhung* auf 34,5% oder 27,4 Mio t/km.

Neu hinzu kommt in diesem Jahr die Region *Südatlantik* mit einem Anteil von 7,2%, was einer Leistung von 5,6 Mio t/km entspricht.

Während 1953 insgesamt 13,1 Millionen km geflogen wurden, sind für das laufende Jahr 15,1 Millionen Flugkilometer budgetiert.

An der geplanten Gesamtleistung sind die sechs grossen DC-6B naturgemäss am stärksten, nämlich mit 52,2 Mio t/km oder 66% beteiligt. An zweiter Stelle stehen mit einer Produktion von 14,3 Mio t/km oder 18% die sieben Convair-Liners, gefolgt von den drei DC-4 mit 6,2 Mio t/km bzw. 7,9%, den acht DC-3 mit 5,8 Mio t/km oder 7,4%. Der restliche Prozent entfällt auf das Dakota-Frachtflugzeug.

Damit man sich von diesen Leistungszahlen ein noch plastischeres Bild machen kann, sei erwähnt, dass das Streckennetz der Swissair in diesem Jahr 36 Städte, 22 Länder und 4 Kontinente berühren wird. Die Zahl der Piloten beträgt gegenwärtig 158, wozu im Verlaufe dieser Monate noch 20 weitere kommen werden, die gegenwärtig in der Ausbildung stehen. Bei solchen Leistungen ist natürlich auch der Brennstoffverbrauch ein ganz enormer: im letzten Jahr benötigte die Swissair mehr als 34 Millionen Liter Flugbenzin oder 24 109 Tonnen. Auch der Personalbestand musste erhöht werden und umfasst zurzeit rund 2500 Angestellte.

Während die DC-6B wie schon bis anhin auf allen Langstrecken und auf der Linie Zürich — London Verwendung finden, werden die Convair-Liners — die gegenwärtig schnellsten zweimotorigen Flugzeuge Europas — auf verschiedenen Strecken die DC-3 und DC-4 ablösen. Auf diese Weise können wir einen der DC-4 für die Inbetriebnahme einer Frachtlinie von der Schweiz nach New York freispielen. Dieser transatlantische Frachtdienst ist in Kreisen des Speditionsgewerbes sehr günstig aufgenommen worden. Vorgesehen ist ein Frachtflug pro Woche. Gleichzeitig können wir die DC-3 vermehrt auf den ausgesprochenen Kurzstrecken einsetzen. Durch diese Neuverteilung der Flugzeuge auf die verschiedenen Linien ergeben sich nun im kommenden Sommerflugplan einige

interessante Neuerungen

Basel - New York

Im Rahmen der Erhöhung der Zahl unserer wöchentlichen Passagierflüge von der Schweiz nach New York von bisher vier auf sieben wird einer der sechs Touristenklasskurse mit einem Erstklass-Betten- eventuell Slumberette-Abteil für die Zeit vom 17. Mai bis 19. Oktober *über Basel* geleitet, mit Abflug in Basel jeweils am Montag, um 17.20 Uhr, mit Ankunft in New York am Dienstag, um 9.55 Uhr. Gleichen Tags erfolgt der Rückflug von New York, um 15 Uhr, mit Ankunft in Basel am Mittwoch, um 15.25 Uhr. Dadurch erhält Basel *einmal pro Woche* eine *direkte Verbindung nach und von New York.* Zusätzlich zu dieser Direktverbindung bestehen am Dienstag und Mittwoch direkte Anschlüsse in Zürich.

Erstmals seit ihrem Bestehen wird die Swissair am 30. April mit einem DC-4-Flugzeug einen reinen Fracht- und Postkurs zwischen Basel und New York aufnehmen.

Basel - London

Als Neuigkeit für Basel ist hier vor allem die *ausschliessliche Verwendung von Convair-Liners nach London* zu nennen. Vom 12. April bis zum 19. Mai wird zunächst an vier Tagen pro Woche ein Nachmittagskurs mit Abflug um 15.50 Uhr und Ankunft in London um 18.05 Uhr durchgeführt. Ab 20. Mai bis zum 2. Oktober wird diese Verbindung täglich geboten. Vom 4. bis 30. Oktober, d. h. im letzten Monat der Sommerflugplanperiode, steht wiederum mit Convair-Liners eine viermal wöchentliche Verbindung nach der britischen Hauptstadt zur Verfügung.

Für die Passagiere ab Basel bedeutet der Einsatz dieser schnellen Flugzeuge auf der Englandstrecke eine sehr wesentliche Zeitersparnis, da, verglichen mit den bisher verwendeten DC-3, die *Flugzeit um rund eine Stunde verkürzt* wird.

Neben diesem täglichen, bzw. vorübergehend vier-

BIRDS EYE-Erbsen
schmelzend zart, wie frisch von der Staude!
Vorläufig in allen Sortierungen lieferbar.
Preisgünstige Grosspackungen.
BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

mal wöchentlichen Dienst gelangen ab 21. Mai bis zum 14. Juni viermal pro Woche die Convair «Starliner»-*Nachtflüge* zur Durchführung, mit Abflug in Basel um 3 Uhr morgens, bzw. 0.10 Uhr in London. Diese Kurse werden in der Zeit vom 18. Juni bis zum 13. September jede Nacht geführt, und ab 25. September bis zum 3. Oktober noch in der Samstag- und Sonntagnacht. Alle Kurse führen Touristenklasse. Während der Hochsaison erhöht sich das Angebot fast um das Dreifache gegenüber dem letzten Jahr. Sehr gute Anschlüsse bestehen in London von und nach Dublin, Glasgow, Edinburgh, Belfast.

Basel - Frankreich

Im Bestreben, einem alten Wunsch der Basler Rechnung zu tragen, haben wir vier Flüge pro Woche mit Convair-Liners von Basel nach Paris vorgesehen. Die Abflugszeit ist sehr vorteilhaft auf 9 Uhr morgens festgelegt worden, mit Ankunft in Le Bourget um 10.25 Uhr und Rückflug von Paris um 11.05 bei Landung in Basel um 12.25 Uhr.

Basel - Amsterdam

Bei der Post- und Frachtstrecke von Basel nach Amsterdam tritt keine Änderung ein, da sowohl die fünf Flugtage als auch die Abflugszeiten unverändert beibehalten werden. In Amsterdam bestehen in beiden Richtungen Anschlüsse von und nach London, Brüssel, Kopenhagen, Malmö, Stockholm, Oslo und Helsinki. Die grossen Vorteile, die diese Nachtpost- und Frachtkurse bieten, werden besonders von den Geschäftsleuten geschätzt.

Basel - Zürich

Die Verbindungen zwischen Basel und Zürich erfahren insofern erhebliche Verbesserungen, als in diesem Sommer Anschlusskurse an sämtliche von Zürich abgehenden Linien bestehen. Dadurch erhält Basel erstmals direkte *Anschlüsse an das gesamte Streckennetz der Swissair.*

Weitere Neuerungen

Neben diesen, besonders Basel betreffenden Neuerungen erfährt unser Liniennetz in diesem Sommer noch einige andere bedeutende Erweiterungen.

Hier ist zunächst die geplante Eröffnung einer Strecke nach Brasilien zu nennen, die von *Zürich über Genf,* mit Zwischenhalten in Lissabon - Recife - Rio de Janeiro nach São Paulo führt. Es ist vorgesehen, diese Linie — die zweite ausgesprochene Fernverbindung der Swissair — vorerst einmal pro Woche zu befliegen. Ab Rio de Janeiro bestehen Anschlüsse nach allen wichtigen Städten des südamerikanischen Kontinentes.

In Europa werden wir folgende zwei neuen Tageslinien befliegen:

1. ein wöchentlicher Direktkurs *Zürich - Genf - Madrid* mit Direktanschluss von Basel.
2. ein täglicher Direktkurs *Genf - Frankfurt.*

Bei den Tageskursen ist darauf hinzuweisen, dass die drei Kurse pro Woche nach Barcelona nunmehr mit DC-4 bedient werden, so dass der bisher grossen Nachfrage besser entsprochen werden kann.

Auch nach dem *Nahen Osten* wurde das Liniennetz weiterhin ausgebaut. Athen wird viermal wöchentlich, Istanbul dreimal wöchentlich, Kairo zweimal wöchentlich und Beirut und Tel Aviv je einmal wöchentlich angeflogen. Als wesentliche Neuerung darf der *Direktflug Zürich - Istanbul* bezeichnet werden. Die bisherige Reisezeit von 9 Stunden 20 Minuten kann dadurch auf 5 Stunden reduziert werden.

Das Nachtstreckennetz

Das Nachtstreckennetz, das teilweise bereits am 10. April in Betrieb genommen wird und sich im Vergleich zu den Tageskursen durch wesentlich herabgesetzte Tarife auszeichnet, befindet sich im vollen Ausbau und erstreckt sich neu mit zwei Kursen pro Woche ab Zürich via London nach Manchester, mit fünf wöchentlichen Flügen ab Zürich und Genf nach Nizza, zweimal pro Woche von Genf nach Mailand und dreimal wöchentlich von Zürich und Genf nach Mailand und Rom. Des weitern besteht ein täglicher Nachtkurs Zürich — Paris und vice versa.

Beibehalten, jedoch mit vermehrten Flügen dotiert, werden die bisherigen Nachtstrecken ab Basel, Genf und Zürich nach London, von Zürich nach Amsterdam und von Genf und Zürich nach Kopenhagen.

Im übrigen Verkehr mit England, Frankreich, Belgien, Holland, Deutschland, Dänemark, Österreich, der Tschechoslowakei und Jugoslawien treten keine Änderungen von Bedeutung ein.

Januarfrequenzen in den Wintersportgebieten etwas besser als im Vorjahr

Vom Eidg. Statistischen Amt

Trotz der Lawinenkatastrophen und des im allgemeinen ungünstigen Wetters war der statistisch erfasste Fremdenverkehr im Berichtsmonat lebhafter als im Januar 1953. Die ganze Schweiz betrachtet erhöhte sich zwar die Zahl der Übernachtungen in den *Hotels und Pensionen* nur um rund 13 000 oder 1,3 Prozent, aus den meisten Wintersportgebieten wurden jedoch kräftigere Zunahmen gemeldet.

Fremdenverkehr im Januar 1953 und 1954

Jahre	Arrivées			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total
	Hotels, Pensionen					
1953	133 814	83 721	217 535	578 057	417 078	995 135
1954	130 907	87 731	218 638	559 168	448 644	1 007 812
	Sanatorien, Kuranstalten					
1953	2 477	889	3 366	174 860	108 106	282 966
1954	2 338	920	3 258	168 994	114 139	283 133
	Total					
1953	136 291	84 610	220 901	752 917	525 184	1 278 101
1954	133 245	88 651	221 896	728 162	562 783	1 290 945

Wie schon im Dezember entwickelten sich Inland- und Auslandverkehr in entgegengesetzter Richtung. Während die Logiernächtezahl der einheimischen Gäste um 19 000 oder 3% auf 559 000 zurückging, stieg jene der *ausländischen Besucher* um 32 000 oder rund 8% auf 449 000.

Diese Belebung ist umso bemerkenswerter, als die Berichte über die Lawinenunglücke der zweiten Januarwoche auch im Ausland starken Widerhall fanden und manchen Reiseplan beeinflusst haben dürften. So hängt die allerdings geringfügige Schwächung des Verkehrs aus Belgien und Holland, der im Dezember gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres zugenommen hatte, vermutlich mit den Lawinenkatastrophen zusammen. Möglicherweise ist auch der erneute Rückgang der Frequenz österreichischer und nordamerikanischer Gäste — bei den letzteren handelt es sich zum Teil um in Europa stationierte Amerikaner — bis zu einem gewissen Grade eine Folge dieser Ereignisse. Andere Ursachen dürften der relativ starken Abnahme des Besuches aus Griechenland, Südamerika, Südafrika usw. zugrunde liegen.

Die Einbussen, die sich auf insgesamt 12 000 Übernachtungen beliefen, wurden allein durch den *grösseren Zustrom englischer Touristen* weit mehr als wettgemacht. Die auf Grund der verbesserten Devisenzuteilung[1] schon für den Dezember erwartete Zunahme des englisch-schweizerischen Reiseverkehrs ist also doch noch eingetreten. Allerdings waren die Gäste aus Grossbritannien nicht einmal halb so zahlreich wie im Januar 1947. Neben den Engländern trugen vor allem die *Deutschen* (Zuwachs an Übernachtungen 23%) zur Belebung bei, die seit dem 1. Januar zusätzlich zur Kopfquote[2] 300 DM ins Ausland mitnehmen können. Stärker vertreten als im Vorjahr waren aber auch die Franzosen und die Italiener, deren Frequenzen um 7½ und 5½% anstieg. Italien hat übrigens am 26. Januar die jährliche Höchstzuteilung für Auslandreisen von 200 000 Lire pro Person auf 130 000 herabgesetzt; Schweden hat am 1. Januar eine Erhöhung von 1000 auf 1500 Kronen vorgenommen und Dänemark auf jede Beschränkung verzichtet.

An der Spitze der landesfremden Besucher standen im Berichtsmonat die Engländer, auf die 114 000, das sind ein Viertel der Übernachtungen ausländischer Gäste, entfielen. Es folgen die Franzosen und die Deutschen mit 75 000 und 71 000 Logiernächten, dann die Italiener (40 000), die Besucher aus Belgien und Luxemburg (36 000), den Vereinigten Staaten (33 00) und Holland (23 000). Diese sieben Gästegruppen waren mit fast neun Zehnteln am Auslandverkehr beteiligt.

Der Frequenzverlauf in den einzelnen Regionen

Wie schon erwähnt, lauteten die Meldungen aus den *Wintersportgebieten* im allgemeinen günstiger als vor Jahresfrist. So stieg das Total der Übernachtungen im Bündnerland um 7, in den Waadtländer Alpen um 6, im Wallis um 5 und im Berner Oberland um 4%. Von den im Januar verfügbaren Gastbetten wurden in den Waadtländer Alpen und in Graubünden durchschnittlich zwei Fünftel, im Berner Oberland und im Wallis rund ein Drittel beansprucht. Dass diese Quoten trotz der höheren Logiernächtezahlen zum Teil etwas unter den entsprechenden Vorjahreswerten liegen, ist der *Vergrösserung des Bettenangebotes* zuzuschreiben.

Im Kanton *Graubünden,* wo sich die Zahl der Übernachtungen deutscher und englischer Besucher um fast einen Drittel und um gut zwei Fünftel vermehrte, nahm der Auslandverkehr um 18%, das heisst kräftiger zu als in den übrigen Regionen. Dieser Zuwachs wurde indessen geschmälert durch einen 8prozentigen Rückgang der Inlandfrequenz. Immerhin stellten die Schweizer, die 90 000 oder 38% der Logiernächte auf sich vereinigten, das weitaus bedeutendste Gästekontingent. Es folgen die Engländer mit rund 40 000, die Deutschen mit 36 000, die Franzosen und die Italiener mit je 15 000 Übernachtungen. Die grossen Zentren, unter denen Arosa durch eine überdurchschnittliche Ausnützung der Beherbergungskapazität (69%) hervorragt, waren fast alle stärker besetzt als im Januar 1953.

Das gleiche gilt für die meisten Winterkurorte des *Berner Oberlandes,* insbesondere für Mürren, Wengen und Kandersteg, die allerdings hinsichtlich der Bettenbesetzung hinter dem gut frequentierten Gstaad (70%) zurückblieben. Die ganze Region betrachtet, verlief die Entwicklung ähnlich wie in Graubünden, das heisst, einer Belebung des Auslandverkehrs (+ 13%) stand ein Nachlassen der Inlandfrequenz (— 6%) gegenüber. Über 36 000 oder mehr als die Hälfte der Logiernächte fremder Besucher entfielen im Berner Oberland auf die Gäste aus Grossbritannien (Zuwachs 16%), 10 300 auf die Franzosen (+ 12%).

Im *Wallis* und in den *Waadtländer* Alpen wurden für

[1] Am 24. März 1953 wurde die Kopfquote für Erwachsene von 25 auf 40, für Kinder von 15 auf 30 Pfundsterling erhöht, am 1. November erfolgte eine weitere Erhöhung auf 50 und 35 Pfund.

[2] Seit dem 1. Dezember 1953 beträgt die jährliche Höchstzuteilung für Aufenthalte in Winterkurorten der OECE.-Länder 1300 DM für Erwachsene und 800 DM für Kinder.

LEINENHAUS BERN
LUCHSINGER+CIE
MAISON LINIERE BERNE

Bett-, Tisch- und Küchenwäsche
Kompl. Hotel-Wäscheaussteuern
Bunte Tischdecken
in grosser Auswahl

Verlangen Sie gefl. Offerten oder unverbindlichen Vertreterbesuch

LUCHSINGER & CIE., BERN
LEINENHAUS
Bollwerk 31 – Telephon (031) 2 98 05
HOSPES BERN: HALLE 2a, STAND 2038

Wir erstellen für den modernen anspruchsvollen Hotelbetrieb:

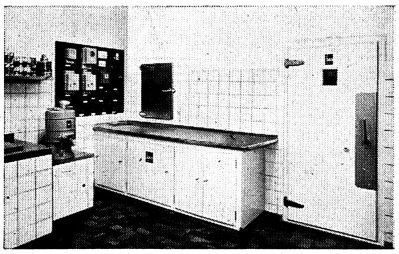
Für Küche und Office: Schränke mit individueller Inneneinrichtung in ortsfester od. transportabler Ausführung. Kühl- und Tiefkühlräume für Fleisch, Gemüse etc.

Für Restaurant oder Bar: Buffets- und Vitrinen-Kühlungen, Glaceanlagen, Konservatoren, Tiefkühlfächer etc.

Für den Keller: Kühlräume für Wein, Bier und Mineralwasser.

Tausende von Anlagen zeugen von unserer Leistungsfähigkeit.

Profitieren auch Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung.



SCHECO-Kühl- und -Freezeranlage in der Wirtefachschule Belvoirpark, Zürich

SCHECO

Individuelle Beratung
Fachmännische Ausführung
Prompter und vorteilhafter Service

Firma gegründet 1865

Spezial-Abteilungen für **Isolationen und Getränke-Armaturen**

A. SCHELLENBAUM + CO., WINTERTHUR

4 Dosengrössen
1/2 3/4 1/1 2/1

Scana Spinat
gehackt, gegrünt

Die überragende Qualität aus zartem Frühlingsspinat.

Taufrisch konserviert aus eigenen Plantagen direkt neben der Fabrik.

Verlangen Sie unsere Spezialität bei Ihrem Lieferanten.

Wo nicht erhältlich, Bezugsquellennachweis durch die Fabrik

SCANA-Lebensmittel AG., Zürich
Telephon (051) 28 36 33

Das
RESTAURANT
(100 Plätze) des ehemaligen
HOTEL MERKUR, OLTEN
nunmehr mit direktem Zugang von der Personenunterführung SBB-Bahnhof, ist
zu verpachten.
Liegenschaften-Gesellschaft Tannwald AG., Olten

Zu verkaufen
in bekanntem Fremdenkurort bei Locarno
Hotel-Pension
Komfortables Haus mit schönem Garten.
Offerten unter Chiffre H P 2098 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In herrlich gelegener, verkehrsreicher Ortschaft am Rhein ist gesundheitshalber bekannter
GASTHOF
zu verkaufen.
Einziger Theatersaal am Ort. Sichere Existenz für Küchenfachmann. Bei grosser Anzahlung günstiger Preis. Offerten unter Chiffre C B 2094 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für coffeinfreien Kaffee den Melitta-Kaffeefilter!

Auch in Stoßzeiten kommen Sie nie in Verlegenheit, wenn Sie den coffeinfreien Kaffee im Melitta-Filter zubereiten. Unabhängig von der Maschine setzen Sie den Filter einfach auf die Kanne oder Tasse, legen das Melitta-Filterpapier ein, schütten möglichst mehlfein gemahlenes Kaffeepulver hinein und gießen dann das Heißwasser über das Kaffeepulver. Der ganze Service wickelt sich in 3 bis 4 Minuten ab und den Gast können Sie im Augenblick mit coffeinfreiem Kaffee, satzfrei bis zum letzten Schluck, bedienen. Praktisch so einfach wie beim Tee!

Melitta-Filter für jedes Kaffee-Quantum, vom Tassenfilter aufwärts bis zur Zubereitung von 12 Lt. Kaffee aufs Mal.

Auskünfte über die Möglichkeiten zur Kaffee-Verbesserung und Kaffee-Umsatzsteigerung jederzeit durch die Melitta AG. Zürich 1/24
Telefon 051/34 47 77

Melitta
— reißfest und faserfrei,
— 45 Jahre Erfahrung im Veredeln des Kaffees

BOLLIGERS Ginger CAKE
Für Kenner!
pikant
haltbar
preiswert

... ein besonders würziger, echt englischer Früchte-Cake, der Ihren Gästen munden wird! Die in Zucker zubereitete, sehr aromatische Wurzelknolle der Ingwerpflanze gibt dem **Ginger-Cake** einen köstlichen Wohlgeschmack, der nicht nur den Engländern und Amerikaner zusagt. Durch die 2½stündige Backzeit erhält das Gebäck eine ausserordentliche **Haltbarkeit von 5–6 Wochen.** Preis: nur Fr. 8.80 per kg plus Porto, gegen Nachnahme. Weitere Spezialitäten: **Pineapple-** und **Cherry** Fr. 8.80; **Genoa-Cake** Fr. 7.80 per kg. Aus einem ganzen Cake (ca. 2,2 kg) können Sie 45–50 Tranchen schneiden. Machen Sie einen Versuch! **Rücknahme-Garantie innert 10 Tagen.** Fabrikation von English-Cakes

F. BOLLIGER, WETZIKON (Zch.)

Wählen Sie das beste, wählen Sie
RESINFLEX
für Wandverkleidung und Polsterüberzüge
Storenstoff AG. Aarau, Feerstr. 16, Tel. 064 / 2 52 52

14. Mai - 21. Juni BERN **HOSPES 1954** Schweiz. Fremdenverkehrs- u. Internat. Kochkunst-Ausstellung
Bahnbillette: Einfach für retour

die Schweizer Gäste gleich viel, für die Ausländer um 8 und 10% mehr Übernachtungen gebucht als vor Jahresfrist. Zahlreicher waren vor allem die Engländer und die Franzosen, im Wallis auch die Belgier, deren Frequenz in den Waadtländer Alpen zurückging. Während sich Les Diablerets und Verbier eines bedeutend lebhafteren Zustroms in- und ausländischer Gäste erfreuten, wurden die Vorjahresergebnisse in Villars-Chesières und Zermatt nur wenig übertroffen, in Château-d'Oex und Crans gar nicht erreicht. Beträchtliche Unterschiede bestanden auch bei der mittleren Bettenbesetzung, die zwischen 26 (Champéry) und 64% (Montana-Vermala) schwankte.

Mit Ausnahme von Engelberg, Frutt und Unterwasser waren die *zentral- und die ostschweizerischen* Wintersportplätze schwächer besucht als im Vergleichsmonat des Vorjahres. Als mehrheitlich auf die Gäste aus dem Inland angewiesene Orte wurden sie vom Rückgang des Binnenverkehrs besonders stark betroffen.

In den *Städten* Genf (—2%), Basel (—5) und Zürich (—7) vermochte sich die Januarfrequenz nicht auf dem letztjährigen Niveau zu halten. In Lausanne blieb die Zahl der Übernachtungen unverändert, an Bern (+3) nahm sie leicht zu. Wie in den übrigen sank aber die Bettenbesetzung auch in diesen beiden Städten, weil mehr Gastbetten zur Verfügung standen als vor Jahresfrist.

In den *Sanatorien und Kuranstalten* verringerte sich die Logiernächtezahl der Schweizer (—3½%) sowie der Belgier und Luxemburger (—20), gleichzeitig erhöhte sich aber jene der Patienten aus Frankreich (+25%), Deutschland (+18), Triest[3] und Grossbritannien (+5%), so dass die Gesamtfrequenzen des Berichts- und Vergleichsmonats kaum voneinander abweichen (vgl. Tabelle). Von den 114 000 Übernachtungen der Ausländer entfielen 34 000 auf französische und saarländische, 24 000 auf belgische und luxemburgische, 22 000 auf deutsche und 15 000 auf englische Genesungsbedürftige.

[3] Es handelt sich um in Leysin hospitalisierte Flüchtlinge aus den Lagern der alliierten Militärverwaltung in Triest.

Les assises de l'Association pour le développement de Neuchâtel

L'Association pour le développement de Neuchâtel a tenu, à l'hôtel de ville, son assemblée générale annuelle, sous la présidence de M. *Georges Droz,* deuxième vice-président.

L'assemblée groupait une septantaine de délégués et membres, dont MM. *P.-A. Leuba,* président du Conseil d'Etat, *Jean Liniger* et *Robert Gerber,* conseillers communaux.

Après lecture du procès-verbal de la précédente assemblée par M. *René Dupuis,* directeur de l'Aden, l'assemblée fut invitée à nommer par acclamations deux membres d'honneur: M. *Carl Ott* et *Edmond Küffer,* qui sont entrés au comité le 18 mars 1926 et qui ont déployé une activité profitable pour la ville et l'Aden dans les fonctions qu'ils ont assumées.

Le rapport de gestion

Relevons dans celui-ci que la commission hôtelière ainsi que le bureau ont été appelés à donner leur préavis sur la question de la construction d'un nouvel hôtel à Neuchâtel. Ces préavis furent évidemment favorable, car nous nous devons d'appuyer les initiatives tendant à doter notre ville d'un équipement hôtelier satisfaisant non seulement en qualité, mais aussi en quantité. Rappelons le nombre de lits disponibles dans d'autres villes: Zurich 5 990; Lugano 5 129; Genève 4 455; Lucerne 4 409; Montreux 3 680; Lausanne 2 936; Locarno 2 313; Bâle 1 964; Berne 1 679; Vevey 1 279; St-Gall 886; Coire 584; Bienne 470; Neuchâtel 402; Fribourg 391; Brigue 380; Schaffhouse 348; Olten 327. On peut affirmer que Neuchâtel devrait compter 500 lits d'hôtels pour rester dans des normes raisonnables et financièrement rentables tout en tenant son rang de chef-lieu et de ville touristique. De son côté, la commission des voies de communication s'est préoccupée de l'étude des projets d'horaires pour 1954-1955 et a fait part de ses revendications aux instances compétentes. Quant à la commission de publicité, elle s'est essentiellement attachée à la mise au point du nouveau prospectus.

Mouvement touristique

Malgré un printemps pluvieux, Neuchâtel peut se féliciter de son trafic touristique en 1953, ce qui ressort du fait que la taxe de nuitée lui a rapporté l'an dernier fr. 15 369.70 soit fr. 763.60 de plus qu'en 1952 qui fut, rappelons-le, une année record.

Relevons que, d'après les statistiques officielles, les arrivées d'hôtes étrangers se montent en 1953 à 25 272 contre 21 682 en 1952; celles d'hôtels suisses à 25 850 contre 25 794; les nuitées d'hôtes étrangers sont également en augmentation et passent de 39 340 en 1952 à 40 991 en 1953.

En ce qui concerne la venue à Neuchâtel d'hôtes domiciliés à l'étranger, il est intéressant de constater que les arrivées furent de 14 881 en 1949, de 17 085 en 1950, de 20 296 en 1951, de 21 682 en 1952 et de 25 272 en 1953, Elles ont donc augmenté de 70% en 5 ans. Les Français viennent en tête des européens avec 9 088 arrivées, suivis des Allemands (3 489), des Belges (2 315), des Anglais (2 266), des Italiens (2 222) et des Hollandais (1 127). Ont également été enregistrées: 1432 arrivées de citoyens des U.S.A., 101 arrivées de Canadiens, 250 arrivées de sud-américains et 51 arrivées d'Amérique centrale. C'est-à-dire que la propagande faite par l'Aden à l'étranger porte ses fruits.

Pour démontrer la place occupée au point de vue touristique, signalons que sur 35 461 arrivées d'hôtes étrangers dans le canton en 1953, Neuchâtel-Ville en a totalisé à elle seule 25 272 soit le 71%.

Prospectus, propagande et publicité touristique

Un nouveau prospectus de Neuchâtel était nécessaire, celui édité en 1951 à 50 000 exemplaires étant épuisé au début de 1953 déjà. Grâce à la compréhension des membres, le nouveau prospectus, tiré à 105 000 exemplaires, a pu être entièrement payé par des souscriptions spéciales versées en plus des cotisations. Le coût total a été de fr. 12 459.— y compris les dessins, photographies et clichés. Plus de 20 000 exemplaires de ce dépliant ont déjà été diffusés en Suisse et à l'étranger, principalement dans les agences de voyages et bureaux de tourisme. Ils étaient accompagnés de la liste d'hôtels de Neuchâtel, éditée chaque année à 10 000 exemplaires avec la collaboration des hôteliers. Tout est mis en œuvre pour assurer la meilleure publicité possible à Neuchâtel, ceci malgré de grosses difficultés. Ces difficultés — est-il besoin de le rappeler? — sont principalement d'ordre financier, puisque l'on dispose pour la publicité en faveur de Neuchâtel, d'une somme moindre que celle affectée par un cinéma pour ses seules annonces dans un quotidien local.

Malgré l'extrême modicité des moyens disponibles, quelques annonces ont été publiées dans des journaux de Suisse allemande et dans des publications étrangères. Mais l'effort a porté surtout sur le service de presse et sur les collections de photographies et de clichés. Les résultats obtenus sont encourageants.

Des affiches ont été diffusées à l'étranger et un soin spécial a été consacré à la décoration de vitrines en Suisse et à l'étranger. En outre, le directeur de l'Aden et son principal collaborateur, pratiquent, partout où cela leur est possible, une politique de présence qui doit porter ses fruits.

Le projet d'un nouvel hôtel

M. *Robert Gerber,* conseiller communal, entretint l'assemblée du projet d'hôtel sur le quai Léopold-Robert. Toutes les activités de la ville, dit-il, ne peuvent que profiter du développement du tourisme. Les pouvoirs publics ont fait un gros effort pour conserver l'aspect historique de la cité pour rénover les musées, pour moderniser les écoles. Dans le secteur hôtelier, l'initiative privée se décide à prendre des risques. Il est normal que la ville considère avec intérêt le projet d'hôtel au bord du lac.

La nécessité d'un nouvel hôtel se fait plus urgente maintenant qu'on apprend qu'un ancien établissement, *l'Hôtel du Lac,* va disparaître pour être transformé vraisemblablement en locaux commerciaux et en bureaux. D'autre part, les études pour la transformation de Beau-Rivage en hôtel sont en bonne voie. Ainsi, nous aurons en définitive un établissement supplémentaire, qui répondra à l'augmentation des touristes séjournant à Neuchâtel ou passant par notre ville.

Les projets primitifs de l'hôtel du quai Léopold-Robert ont été modifiés plusieurs fois. Le projet définitif sauvegarde le paysage et le port. Des bains avec solarium seront à la disposition du public, la hauteur du bâtiment a été abaissée de 3,50 m le maître de l'ouvrage ayant renoncé aux grandes salles.

La discussion prévue n'a pas eu lieu ce qui montre que les membres de l'Aden partagent entièrement le point de vue des dirigeants de l'Association et des autorités sur cette question délicate.

Transportkostenausgleich für Berggebiete

Die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes hat sich mit der Auswirkung der auf 1. Januar 1954 in Kraft gesetzten Neuordnung des Transportkostenausgleichs im Berggebiet eingehend befasst und bei den zuständigen Behörden einige Verbesserungen erreicht. Da die Neuordnung aber trotzdem in verschiedener Hinsicht noch sehr unbefriedigend ist, hat das Geschäftsleitungsmitglied der Volkswirtschaftskammer, Nationalrat *H. Roth,* Interlaken, in der März-Session des Eidg. Parlamentes das folgende *Postulat* eingereicht:

«Nach der Verordnung des Bundesrates zum Bundesbeschluss über den Transportkostenausgleich für Berggebiete ist leider eine wesentliche Verschlechterung des Transportkostenausgleichs gegenüber dem früheren Vollmachtenrecht festzustellen. Die Zahl der berücksichtigten Gemeinden ist in einer Weise reduziert worden, die als ungerechtfertigt empfunden werden muss. Die Berechnungsmethode ist unklar und weist Mängel und Ungerechtigkeiten auf. Es müsste auf die tatsächlichen Transportkosten abgestellt werden. Weitere notwendige Lebensmittel sollten einbezogen werden. Die Vergütungsansätze für den Autotransport lassen nach wie vor zu wünschen übrig. Die Einführung neuer Industrien, die der Bundesrat zu unterstützen versprochen hat, sollte durch Einbezug der industriellen Roh- und Hilfsstoffe gefördert werden. Der Bundesrat wird gebeten, das ganze Problem erneut zu überprüfen und eine Revision der Verordnung sowie eventuell auch des Bundesbeschlusses in Erwägung ziehen.»

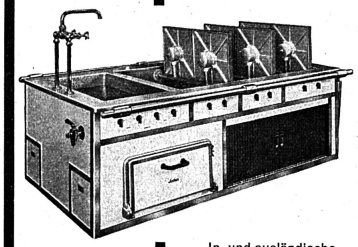
Les comités techniques de l'O.E.C.E. au Château de la Muette

Les présidents de plusieurs comités techniques de l'Organisation européenne de coopération économique — dont le comité de tourisme — se sont réunis au Château de la Muette sous la présidence de M. l'ambassadeur *Attilio Cattani,* président du comité exécutif et chef de la délégation italienne auprès de l'O.E.C.E.

Cette réunion, la onzième depuis la création de l'O.E.C.E., en 1948, a été consacrée à un examen

Eine umwälzende Neuerung:
Der elektrische Locher-Grossküchenherd

Mit aufkippbaren Platten und darunterliegender Spülmulde mit Ablauf.
Das Reinigungsproblem auf idealste Weise gelöst!
Das Aufkippen kann in einfachster Weise vom Personal selbst besorgt werden. Ein kostspieliges Reinigen durch Spezialisten nicht mehr notwendig.

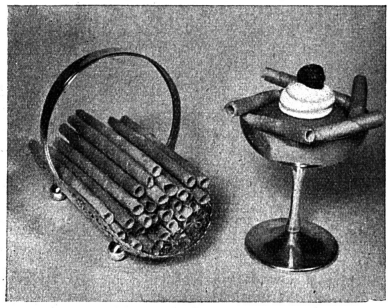


In- und ausländische Patente angemeldet.

Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8

Locher

Mit Ostern beginnt wieder die Glace-Saison!



Sind Sie auf diese Tage gerüstet? Ihre Kunden freuen sich auf herrlich mundende und zarte Glacen, aber hergestellt mit FRIG.

Frig

- Glacen bringen Erfolg!

FRIG verbessert die Geschmeidigkeit und verhindert das Auskristallisieren der Glace.

FRIG neutral für Frucht- und Caramelglacen sowie mit Aroma Vanille, Mokka und Chocolat für Crèmeglacen.

Für Caramelglacen verwenden Sie vorteilhaft unseren

Caramelzucker DAWA

Dr. A. WANDER A.G., BERN Telephon (031) 55021

Nach der HOSPES engagieren wir: tüchtigen
Koch
und per sofort:
Zimmermädchen
Officemädchen
Wäscherin
Küchenmädchen
Haus- oder Küchenbursche
Offerten an Hotel Wilerbad, Sarnen.

Gesucht
für Saison- bzw. Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft:
Commis de cuisine
Serviertöchter und Kellner
Deutsch und Französisch
Buffettochter und Buffetlehrtochter
Hausmädchen
Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre G R 2206 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf kommenden Sommer
Patissier
Aide de cuisine
Serviertochter f. unser Café-Restaurant
Saaltochter
Küchen- und Officemädchen
Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Engadinerhof, Bad Schuls-Tarasp-Vulpera.

Grosses Berghotel im Wallis sucht
auf Anfang Juni, evtl. 15. Mai, für Sommersaison
Sekretärin-Journalführerin
tüchtige, auch für Kasse und Korrespondenz. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre B W 2144 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer Hotelier, arbeitsfreudig, mit In- und Auslandspraxis, fünf Hauptsprachen, auch sehr guter Restaurateur, sucht Tätigkeit, entweder als
leitender Direktor
oder auch als
Stütze des Patrons
Offerten erbeten unter Chiffre H R 2991 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

CHAMPAGNE
George Goulet, Reims
Agents et dépositaires pour la Suisse
RENAUD S.A., BÂLE

GROSSE
Leintücher
Ia doppelf. Baumwoll-Rohtuch, gute Gebrauchsqualität, 180/260 cm, fertig zu
Fr. 9.80
Verlangen Sie unverbindliche, bemusterte Offerte für alle Hotelwäsche, Tischtücher, moderne Bettüberwürfe m. passenden Zugvorhängen, Reps- und Piqué-Couvre-lit.
Alb. Wieser, Hotel-Wäschefabrik, Vadianstrasse 17, St. Gallen. Tel. (071) 26699.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft
Buffetdame
Buffettochter
Restaurationstochter
Saaltochter
Offerten erbeten an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Gesucht
auf Mitte/Ende Juni:
Saaltochter, evtl. Anfängerin
Chef de rang
Officemädchen oder -bursche
Hausbursche-Portier
Küchenbursche oder -mädchen
Postfach 19846, Adelboden.

d'ensemble des tâches de ces Comités, en vue de resserrer les liens entre leurs activités et les activités générales de l'Organisation dans les domaines économiques, des échanges et de la productivité. Il a été notamment envisagé qu'en règle générale les comités techniques contribueraient à la solution des problèmes économiques généraux en préparant des études périodiques sur la situation économique du secteur dont ils sont responsables, et en mettant en relief tout problème qui viendrait à se poser dans ce secteur. De même, certains comités techniques seraient appelés à aider le comité de direction des échanges dans ses efforts tendant à développer le commerce intra-européen.

Pour faciliter l'action de ces comités techniques, des propositions concernant leur mandat et les règles de procédure régissant leurs travaux seront soumises au Conseil pour approbation finale.

Avec le comité de l'Association hôtelière du Valais

Week-end à Zermatt

Samedi et dimanche 27/28 mars, les membres du comité de l'Association hôtelière du Valais étaient, en compagnie de leurs épouses, les hôtes de la Section de Zermatt. Accueil princier, auquel il convient de consacrer quelques pages dans nos annales, en faisant l'éloge de cette station chérie entre toutes par notre tourisme, et où l'on cultive les traditions hôtelières avec un art parfait.

La métropole du tourisme valaisan — que les trois dernières statistiques de l'U.V.T. placent à la tête de nos stations, mais dont la plus récente surtout, celle de 1953, montre l'avance grandissante sur les autres — ne témoigne pas seulement sur le papier de sa vitalité magnifique: ses innombrables amis constatent année après année combien elle croît et se modernise, cherchant à assurer toujours plus de confort, à rendre plus accessibles les hautes pentes où s'ébat une humanité délivrée de ses soucis.

Avec son cadre naturel qui est sans contredit l'une des merveilles du monde, la perfection de son équipement touristique, et la conscience professionnelle et le talent de ses hôteliers, Zermatt connaît un succès légitime dont le Valais entier se réjouit.

Oui, Zermatt est une station éblouissante, synonyme de soleil, de santé, de bien-être, de bonheur, et il fait bon y passer un week-end — même si le samedi après-midi doit être consacré à une séance chargée...

La séance administrative

Accueilli par M. le Dr *Walter Zimmermann* qui est à l'origine de cette merveilleuse invitation, le comité se retrouve avant midi à l'hôtel National — « prise de contact et apéritif » dit sèchement le programme, alors que c'est déjà une vraie fête de se rencontrer « en famille » dans un des grands établissements de Zermatt en attendant le lunch. Celui-ci, servi au même endroit, fera grandement honneur à M. et Mme Zimmermann qui nous reçoivent à leur table, une table exquise.

Après ce premier banquet, qui fait bien augurer de la participation de Zermatt à l'exposition d'art culinaire de la « HOSPES », vient le moment où, comme deux heures ont sonné, le comité doit se mettre à l'ouvrage pour traiter les affaires de l'association. Et tandis que les dames, chaperonnées par Mme Zimmermann, sont gracieusement conviées à une excursion à Sunegga, leurs époux abordent résolument l'ordre du jour sous la présidence de M. *Emmanuel Défago*.

Cette séance, qui n'a pas duré moins de cinq heures d'horloge, était consacrée à deux objets principaux:

Règlement sur les taxes de service. Grâce au concours de M. *Klunge,* contrôleur de la S.S.H., qui participait à la séance, le comité a pu faire le tour avec précision des dispositions du règlement, dont le remaniement doit être demandé sur de nombreux points. Le rapporteur est en contact étroit avec nos établissements petits et moyens; il en connaît admirablement les problèmes et les difficultés, si bien que ses observations, déjà mises au net avec la section vaudoise, correspondant de très près à nos propres postulats. Cette préparation minutieuse permet d'achever en quelques heures une tâche qui, autrement, aurait exigé plusieurs séances et des consultations. Notre comité apprécie tout particulièrement la compréhension de M. Klunge et son dévouement à la cause hôtelière, et M. Défago lui rend un hommage mérité.

Assemblée générale de l'association. La date en est fixée au *jeudi 6 mai 1954,* et elle aura lieu à *Sierre.* Ce sera cette année une réunion administrative d'un jour, la question restant posée de savoir s'il ne conviendrait pas de combiner nos assises avec celles de l'U.V.T. pour faire d'une pierre deux coups. Au surplus, le comité décide de proposer à l'assemblée une modeste augmentation du taux des cotisations pour parer au déséquilibre persistant de la gestion.

Parmi les autres tractanda, citons les travaux de la commission HOSPES présidée par M. *Robert Crittin,* qui déplore une fois de plus le manque d'intérêt de nos affiliés, et un projet de l'agence Kuoni de Nice concernant l'organisation de séjours de vacances pour étudiants et écoliers dans notre canton. Il est malheureusement à craindre que cette initiative, intéressante en soi, demeure sans lendemain en raison des conditions insuffisantes qui sont proposées.

Soirée-surprise

Le grand événement de la soirée, qui débute par un dîner splendide au « Mont-Cervin », où le comité est reçu par M. et Mme *Hofer,* est la présence impromptu de M. *Albert Candrian.*

Mais oui, notre président d'honneur est là. En approchant de l'hôtel, on voit derrière les vitres du bar, comme autrefois, comme toujours, sa longue silhouette, qu'il cherche en vain à dissimuler. Il semble qu'on a arrêté la machine du monde, qu'on l'a fait revenir en arrière. Quelle fête pour tous! Un peu amaigri par la pénible épreuve qu'il vient de subir, mais alerte, rajeuni, M. Candrian attend de pied ferme les assauts de cordialité de ses ex-collègues. On n'aura jamais vu quelqu'un apporter si vite d'aussi bonnes nouvelles de lui-même!

A table, devant un gracieux édifice de confiserie surmonté d'un globe en chocolat portant l'inscription *Bienvenue,* M. *Welschen,* président de la société de développement, qui est là avec Mme Welschen, sait commenter ce mot avec une affectueuse éloquence. M. Défago remercie ses brillants collègues de Zermatt, et M. Candrian exprime tout son plaisir de retrouver ses amis valaisans.

Le déjeuner en chambre

Le lendemain matin, excursion au Gornergrat sous un soleil éclatant. Première réception de l'autorité communale à l'hôtel Riffelberg, où nous attendait M. le Président *Julen.* Puis clôture de ce week-end touristique et grastronomique au « Zermatterhof ».

Pourquoi ne parlerait-on pas des repas comme on le fait de la musique? Il y a les symphonies bruyantes dans les grandes salles, les vastes accords, les harmonies un peu lourdes où il n'est pas question de ciseler le détail: mais ici, dans les salons de style du «Zermatterhof», tout est merveilleusement soigné, chaque note porte. Le même compliment revient aux deux autres établissements qui nous ont reçus, et c'est précisément ce qu'on apprécie à Zermatt: malgré l'ampleur du trafic, la « musique de bouche » la plus charmante et la plus minutieuse.

A une petite table sur le côté, un très grand directeur, M. *Stöpfer,* goûtant le consommé avant d'en remplir les tasses; M. *Frass* officiant et se penchant discrètement sur votre épaule pour annoncer les vins — un service impeccable, dans l'ordre et le calme, des nourritures délicieuses. Un style d'une merveilleuse pureté. Et tout cela au pied du Cervin!

On aurait voulu danser le menuet. Trois petits pas en avant, deux pas en arrière, faire la révérence, et remercier M. Stöpfer et sa suite. Merci à vous, M. le président Julen, qui nous avez séduits par votre gentillesse et votre simplicité! Trois petits pas en avant... Merci à M. Candrian, surgi magiquement au milieu de nous. Merci à M. Welschen, à M. Hofer, à M. Schneller, directeur de la Compagnie du chemin de fer, vous nous avez gâtés. Merci à tous nos amis de Zermatt, qui ont fait de cette rencontre un enchantement, Et surtout, merci au Dr Zimmermann, qui détient la vraie baguette magique: celle des grands cœurs.

B. O.

AUSKUNFTSDIENST

Hotelführer und kein Ende

Unsere Mitglieder erhalten in kurzen Zeitabständen Offerten für die Beteiligung an Hotelführern verschiedener Art. So werden wir aus Mitgliederkreisen darauf aufmerksam gemacht, dass eine Zentralstelle für freie Aktionen zur Förderung von Handel, Gewerbe und Industrie, von der nur eine Zürcher Postfachadresse, aber kein Domizil bekannt ist, zur Einreichung eines Aufnahmegesuches für einen Hotelführer einlädt. Der damit Beehrte darf als Gegenleistung eine Eintragsgebühr und einen Unkostenbeitrag entrichten, und im Falle einer Ablehnung seines Gesuches wird ihm der Beitrag in vollem Umfange zurückerstattet.

Von Seite unserer Mitgliedschaft werden wir ersucht, um irrtümlichen Meinungen zu begegnen, darauf hinzuweisen, dass der SHV. mit diesem Führer nichts zu tun hat, trotzdem er von einer sog. Zentralstelle herausgegeben werden soll. Wie unsern Mitgliedern bekannt ist, kann der SHV. solche private und exklusive Hotelführer nicht befürworten.

Solche Führer gehören nach Ansicht unserer Mitgliedschaft in das Gebiet der *unerwünschten Verkehrsreklame,* zumal Führer dieser Art den von unserm Verein herausgegebenen offiziellen Schweizer Hotelführer bei weitem nicht ersetzen können. Es ist auffallend, dass neue Projekte zur Herausgabe von «Hotelführern» stets von neuen oder sonst unbekannten Unternehmen proponiert werden, vermutlich weil sie sich ein solches Unterfangen viel zu leicht vorstellen und jedenfalls keine Ahnung haben, was es an minuziöser Kleinarbeit und organisatorischer Routine braucht, um einen brauchbaren, umfassenden, wirklich nützlichen und auf eine Preisordnung sich stützenden Hotelführer herauszubringen. Es will uns scheinen, dass man das Urteilsvermögen der Hoteliers in solchen Dingen zu gering einschätzt. Oft sieht man den Leerlauf eines derartigen Projektes erst ein, wenn schon unnütze Aufwendungen gemacht worden sind.

Nichtzahlendes Reisebüro

Vor jeglicher Kreditgewährung an das Reisebüro T. A. F., 126, rue Antoine Dansaert, *Bruxelles,* warnen wir an dieser Stelle erneut, da es Mitglieder unseres Vereins, die ihm leider unverdientes Vertrauen schenkten, Rechnungen trotz Mahnungen nicht beglichen hat. Ein solches Geschäftsgebaren scheint bei dieser Firma notorisch zu sein, darum mögen sich unsere Mitglieder deren Namen merken.

Die Platzreservationen beim Luftverkehr

Wer eine Flugreise unternehmen will, wird sich in der Regel frühzeitig einen Platz belegen lassen. Es wird dann ohne weiteres und mit vollem Recht angenommen, dass der Platz fest reserviert bleibt. Nun gibt es aber immer wieder gebuchte Passagiere, die ohne vorherige Absage nicht zum Abflug erscheinen. Die Luftverkehrsgesellschaften erleiden dadurch Jahr für Jahr beträchtliche Einbussen, da sie die reservier-

...die „gommapiuma"-Matratze (marque dép.) setzt sich durch!

Sie bietet unübertroffenen Komfort, warme Behaglichkeit und einzigartige Hygiene!

Keine Unterhaltskosten mehr!

Die «gommapiuma»-Matratze muss nie gewendet, 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" (marque dép.) -Matratzen

sind Produkte der PIRELLI sapsa

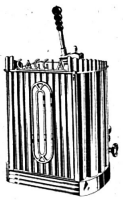
Die « gommapiuma »-Matratzen werden mit beigem oder blauem Sanitätsdrilch-Überzug geliefert, für Spezialfälle auch mit urinbeständigem Kautschuk-Überzug

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

Kaffeemaschinen GAGGIA

Realco S.A., LAUSANNE - Vinet 17 TEL. (021) 24 49 91



.... wird Sie dank ihrer Qualität begeistern

Die Kaffeemaschine GAGGIA wird oft nachgeahmt, ist aber unerreicht. • Den crèmeartigen, natürlichen Kaffee, den sie dem Konsumenten bietet und welcher von diesem so geschätzt und gesucht ist – nur GAGGIA ist imstande, ihn zuzubereiten. • Während der Mailänder Messe vom 12.–28. April vergütet GAGGIA ihren Käufern die Reisekosten. Verlangen Sie Billette und weitere Auskünfte zum Besuche der GAGGIA-Werke bei der Realco AG., Vinet 17, Lausanne.

Gesucht für die Sommersaison:

Alleinkoch, evtl. Köchin per 1. Mai
Allein-Serviertochter per sofort (Deutsch und Französisch)
Allein-Saaltochter per 15. Mai oder 1. Juni
Hausbursche-Portier per 15. Mai oder 1. Juni

Offerten an Hotel Sternen, Faulensee b. Spiez.

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb in Jahresstellen, bestausgewiesener

Chef-Entremetier sowie Commis-Patissier

Offerten erbeten an Restaurant du Théâtre, Bern.

KÜCHENCHEF

gesetzten Alters, bestausgewiesen, sucht Vertrauensstelle. Guter Organisator, mit Grossverpflegung vertraut, Zürcher Fähigkeitsausweis. Offerten erbeten unter Chiffre G A 2221 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteldirektor für Israel gesucht

möglichst mit Erfahrung in Mittelmeerländern. Luxus-Hotel Nähe Tel-Aviv. 120 Zimmer. Eröffnung im Laufe dieses Jahres. Gefl. Offerten an; Isar, BoB 2844, Tel-Aviv, Israel.

GESUCHT NACH BASEL in Saisonstelle, für Anfang Mai:

Alleinkoch, Buffetdamen
Buffettöchter, Commis de cuisine
Office-Küchenburschen
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre E 21661 an Publicitas Basel.

Gesucht auf 1. Mai ein tüchtiger

Kellner oder Saaltochter sowie eine jüngere, fachkundige Buffettochter ferner eine gelernte Köchin

Guter Verdienst. Hotel Waldhaus, Horw-Luzern Tel. 731133.

Hotelier mit fachtüchtiger Frau

Direktor

in Erstklasshotel, in ungekündigter Stellung, sucht sich gelegentlich zu verändern. Offerten unter Chiffre H D 2214 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT NACH ZÜRICH in Erstklasshotel-Stadtrestaurant:

Gouvernante, Nachtportier
Tournant (Telephonist-Chasseur-Portier)
Chasseur-Telephonist
Barmaid
Chef de rang

Eintritt nach Übereinkunft. Nur qualifizierte Bewerber oder Bewerberinnen belieben sich zu melden. Offerten unter Chiffre X X 2237 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für lange Sommersaison tüchtige

Saaltochter
Zimmermädchen
Hausbursche-Alleinportier

Alles gutbezahlte Stellen.

Offerten an Hotel Toggenburg, Wildhaus.

Hotel-Restaurant in Zug sucht in Jahresstelle tüchtige, freundliche sprachenkundige

Serviertochter

Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Beilage von Zeugniskopien und Bild unter Chiffre S T 2055 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ten und dann unbesetzt bleibenden Sitze nicht verkaufen können. Statistische Untersuchungen in den Vereinigten Staaten und Europa haben ergeben, dass 5 bis 10% der angemeldeten Passagiere ohne entsprechende Mitteilung auf den Flug verzichten und für bereits bezahlte Billette volle Rückerstattung verlangen. Schon mit Rücksicht auf alle jene Personen, die infolge theoretischer Vollbuchung eines Flugzeuges keine Plätze erhalten können, haben sich die Luftverkehrsgesellschaften zur Einführung gewisser *Vorbeugungsmassnahmen* entschlossen. Ab 1. April werden daher in Europa, Afrika, dem Nahen und Mittleren Osten gebuchte Fluggäste, die aus keinen nachweisbar zwingenden Gründen vom verlangten Transportanspruch nicht Gebrauch machen, eine *Gebühr in Höhe von 25% des Passagepreises* bzw. von maximal 306 Fr. zu entrichten haben.

Von der Arbeit des Touristikkomitees der OECE.

Eine kürzliche Tagung des Statistischen Arbeitsausschusses im Touristikkomitee der OECE in Paris ermöglicht uns, über den Stand der Fremdenverkehrsförderung im gesamteuropäischen Rahmen wie folgt zu orientieren:

Liberalisierung des Reisezahlungsverkehrs

Die vom Ministerrat, als oberstes Organ der OECE., gewünschte weitere Liberalisierung des Waren- und Dienstleistungsverkehrs wird vorbereitet.

Was den Reiseverkehr anbetrifft, so dürfte die Freigabe des *Erziehungs- und Studienverkehrs* in allernächster Zeit Tatsache werden. Die entsprechenden Vorschläge haben die Billigung der OECE.-Länder gefunden. Wo Reserven angebracht werden, wie von schwedischer Seite, gelten sie den Devisenzuteilungen für Unterricht auf Primarschulstufe. Für alle übrigen privaten und öffentlichen Schulen, damit auch für die Institute, dürfte es zur uneingeschränkten Liberalisierung des Zahlungsverkehrs im Rahmen des Normalbedarfes kommen.

Der Volliberalisierung des *allgemeinen Reiseverkehrs* steht heute weniger die Rücksicht auf die Lage der Zahlungsbilanzen als die Angst vor missbräuchlicher Benützung für Zwecke des Kapitalexportes entgegen. Deshalb wird nach einer Formel gesucht, welche die normalen Bedürfnisse der Reisenden befriedigen und gleichzeitig einen eigentlichen Kapitaltransfer verhindern kann.

Interessanterweise scheint sich die vollständige Freigabe der Devisenzuteilungen für *Geschäftsreisen* erst in der Schlussetappe der Liberalisierung abzuzeichnen, da man anscheinend eine missbräuchliche Verwendung der Devisen gerade von dieser Seite her befürchtet.

Zollvergünstigungen für Touristen und Werbematerial

Bei der Verwirklichung der Empfehlung des Touristikkomitees der OECE. über *Zollbefreiung von touristischem Werbematerial* sind grosse Schwierigkeiten aufgetaucht, die eine rasche Ratifikation der entsprechenden Bestimmungen in Frage stellen. Um die *Zollvergünstigungen für Touristen*, die im gleichen Abkommen geregelt werden, nicht zu gefährden, wird geplant, diesen Teil herauszunehmen und gesondert in Kraft zu setzen. Ein solches Verfahren scheint auch in schweizerischer Sicht höchst wünschbar, da die Einführung einheitlicher Zolltoleranzen für Zigaretten, Tabak, Spirituosen, Parfum, Reisesouvenirs usw. von den Touristen sehr geschätzt wird.

Fremdenverkehrsstatistik

Es hat sich einmal mehr gezeigt, dass der ursprüngliche Plan einer Vereinheitlichung der *Methoden* in den Fremdenverkehrsstatistiken der europäischen Staaten zurzeit keine Aussicht auf Erfolg hat. Immerhin war nicht zu verkennen, dass der Standortmethode (Hotelstatistik) von den meisten Vertretern der kontinentalen Länder der Vorzug gegeben wurde. Es war interessant zu hören, dass Frankreich sich anschickt, eine Hotelstatistik nach schweizerischem Vorbild einzuführen.

Der Pflege der Fremdenverkehrsstatistik kommt deshalb besondere Bedeutung zu, weil damit die notwendige Aufklärung über den Fremdenverkehr und seine volkswirtschaftlichen Auswirkungen Hand in Hand geht.

Solchen Anschauungsunterrichts bedarf es auch bei den oberen Instanzen der OECE., die nicht immer ein ausreichendes Verständnis für den Fremdenverkehr an den Tag legen und diesen Wirtschaftszweig häufig als eine spezielle Angelegenheit einiger weniger Länder betrachten.

AUS DER HOTELLERIE

Adalbert Odermatt-Berchtold 75jährig

In *Engelberg* feierte der Mitinhaber und Leiter des *Hotels Bellevue-Terminus* am 30. März seinen 75. Geburtstag. Der Jubilar, der sich noch heute voller körperlicher und geistiger Rüstigkeit erfreut, kann auf eine rund 55jährige Tätigkeit im Hotelfach zurückblicken.

Wie alle Kollegen seiner Generation, hat auch er seine fachliche Ausbildung vor allem im Ausland erworben. Durch Aufenthalte in England, Ägypten und Algerien erweiterte und vertiefte er seine Berufskenntnisse. Mit Stolz blickt er auf seine Tätigkeit als junger Hotelier im Grand Hotel des Bains in Hamman R'Hira bei Algier zurück, welches Haus er während vier Jahren mit grossem Geschick und Erfolg leitete. Mit wertvollen Erfahrungen bereichert, kehrte er in die Schweiz zurück, wo im Jahre 1907 die Gebrüder Odermatt gemeinsam das *Hotel Bellevue-Terminus* in Engelberg übernahmen. Als Seniorchef gelang es ihm, zusammen mit seinem Bruder Adolf, das Hotel durch umsichtige und vorbildliche Führung in die Höhe zu bringen. Wie so vielen andern Hotelbetrieben, setzten die zwei Weltkriege und die Krisenjahre auch dem Bellevue-Terminus schwer zu; aber auch hier war der Durchhaltewille stark genug, um alle Schwierigkeiten zu meistern.

Herr Adalbert Odermatt gehörte auch lange Jahre dem Vorstand des Hotelier-Vereins Engelberg an und war längere Zeit Vizepräsident des Kurvereins.

Heute noch ist er Mitglied des Verwaltungsrates der Gerschnialp-Bahn und der Schwebebahn auf Trübsee.

Wir wünschen dem Jubilaren noch weitere Jahre des Wohlergehens und einen recht schönen Lebensabend.

Paul Schröder, Basel — Pächterjubiläum

Unser Mitglied Herr Paul Schröder, der am 18. März des vergangenen Jahres seinen 70. Geburtstag in erstaunlicher Frische feiern konnte, begeht am 1. April das 25jährige Juliäum als Pächter der Restaurationsbetriebe der Brauerei Warteck Basel. Seit 1934 führt er bis heute die *Alte Bayrische Bierhalle* in Basel in Pacht.

Herr Paul Schröder wurde 1883 als Sohn des Hotelbesitzers August Schröder in Goldberg (Mecklenburg) geboren. Gleich nach Beendigung der Schulzeit wandte er sich dem Hotelfach zu und besuchte nach zwei Lehrjahren die Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins in Ouchy. Daran schloss sich eine erstaunlich vielseitige Ausbildungszeit an, wovon die Tätigkeit in folgenden Häusern zeugt: Hotel Victoria, Lausanne, Hotel Beau-Rivage, Ouchy, Hotel Beau-Rivage, Genf, Grand Hotel, Neapel, Hotel Ritz, Barcelona, Hotel Tokatlian, Konstantinopel, Hôtel Vendôme, Paris, Café Parisien-Savoy-Hotel, London, Hotel Cecil, London, und Charing Cross Hotel, London, dem er zuletzt als Manager vorstand. Nach Ende des ersten Weltkrieges kehrte er nach Deutschland zurück, wo er für kurze Zeit die Direktion des Hotels Englischer Hof im Bad Nauheim übernahm. Hierauf führte er die Bahnhofwirtschaft in Offenburg, um hernach in *Basel* die Geschäftsführung der Bahnhofwirtschaft im Badischen Bahnhof zu übernehmen. Am 1. Oktober 1924 machte sich Herr Schröder selbständig und übernahm die Pacht des Restaurants Royal im Hotel Royal in Basel bis 1929, in welchem Jahre er als Pächter in die Dienste der Brauerei Warteck trat.

In der Rheinstadt, die ihm zur zweiten Heimat geworden ist, nahm er stets regen Anteil an den Problemen der Berufsgemeinschaft. So war er *Mitbegründer des Culinarisch-gastronomischen Collegiums* in Basel, in dem er noch immer aktiv mitwirkt.

Wir wünschen diesem stets liebenswürdigen Gastwirt, unter dessen Leitung die «Alte Bayrische» zu einem Begriff baslerischer Gastlichkeit geworden ist, weiterhin alles Gute auf seiner begonnenen Fahrt ins 8. Jahrzehnt.

Das «Schützenhaus» Basel erhält auf 1. Oktober 1954 einen neuen Pächter

Wie wir in unserer Berichterstattung über die Generalversammlung des Basler Hotelier-Vereins in Nr. 9 mitteilten, verlässt der bisherige langjährige Schützenhaus-Pächter, unser Mitglied Herr *Jacques Trottmann*, zum allgemeinen Bedauern Basel, um im Herbst ein Hotel in Zürich zu übernehmen.

Die Vorgesetzten der Feuerschützengesellschaft, in deren Eigentum sich das Schützenhaus befindet, haben nun zu seinem Nachfolger Herrn *Vitus Baumgartner-Willy*, vom Restaurant Simmenthalerhof in Thun, Mitglied der Sektion Thun SHV., gewählt und ihm die Leitung des vielseitigen Restaurationsbetriebes übertragen. Herr Baumgartner geniesst den Ruf eines erstklassigen Fachmannes. Er ist gebürtig von Buochs, Nidwalden, und steht im 45. Altersjahr. Seine Kochlehrzeit absolvierte er im Parkhotel Vitznau und im Suvretta-Haus, St. Moritz, und betätigte sich hernach als Commis-Saucier und Chef-Saucier in verschiedenen führenden Hotelbetrieben im In- und Auslande. Hernach durchlief er sämtliche wichtigen Chargen: Service (Grosvenor-House, London), Warenkontrolle und Einkauf (Grand-Hotel, St. Moritz, und Bahnhofbuffet, Olten), Chef de Service (Bahnhofbuffet SBB Olten und Zürich), Büro-Reception (Hotel des Alpes, Arosa, Grand-Hotel du Lac, St. Moritz). Die in diesen Stellungen erworbenen Fachkenntnisse eröffneten ihm den Weg zu leitenden Stellungen, so hatte er während einem Jahr die Direktion des Grand Restaurant Metropol in Zürich inne, leitete während 5 Jahren das Parkhotel Bellevue in Lenk BO., während 3 Jahren das Hotel Bellevue-au Lac, Hilterfingen, während einer Saison das Grand-Hotel Tschuggen, Arosa, um dann den Simmenthalerhof, Thun, zu übernehmen, den er seit 5 Jahren führt.

Seine umfassenden Fachkenntnisse fanden auch die Anerkennung der Berufsorganisationen. So bekleidete er das Amt des Präsidenten des Komitees Hotel- und Gastgewerbe an der Kaba 1949 in Thun, und ist heute als Sekretär im Arbeitsausschuss verantwortlich für die kommerzielle Führung des Internationalen Restaurants der HOSPES 1954 in Bern. Als Delegierter des Zentralvorstandes des Schweizer Hotelier-Vereins gehört er als Mitglied der Jury der Abteilung Kochkunst an der HOSPES an.

Die Feuerschützengesellschaft Basel dürfte mit Herrn Vitus Baumgartner eine gute Wahl getroffen haben, so dass der jetzige, nicht leicht zu ersetzende Pächter der historischen Gaststätte «Schützenhaus», der als Gastronom einen hervorragenden Ruf geniesst, einen würdigen Nachfolger finden wird.

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122

SENSATIONELL !!
Stühle
Sitz aus Holz, Lehne aus Nussbaum
Fr. 22.–
Farbe nach Wunsch. Muster auf Verlangen.
Remeal Corporation, Lausanne
Rue Pichard 12

Zu verkaufen in Zürich 1
an bester Lage, grosses alkoholfreies
Restaurant-Tea-Room
eventuell mit Liegenschaft. Notwendiges Kapital ohne Liegenschaft Fr. 150000.–. Übernahmetermin nach Wunsch. Offerten unter Chiffre R T 2305 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de rang
1re force, 3 langues (anglais compris)
est demandé de suite.
Au Domino, hôtel-restaurant, Rolle. Téléphone (021) 7 51 51.

Gesucht
in erstklassigen Restaurationsbetrieb nach Basel, für Mustermesse vom 8.–18. Mai:
2 Chefs de rang
2 Commis de rang
Offerten an J. Trottmann, Restaurant Schützenhaus, Basel.

Erstranghotel im Ober-Engadin
(Zweisaisonbetrieb) sucht für Sommersaison (Juni bis September):
Patissier
Kaffeeköchin-Buffettochter
Chef de rang mit Barkenntnissen
Conducteur
Zimmermädchen
Portier
Hilfsportier
Hilfszimmermädchen
I. Lingère-Stopferin mit Eintritt nach Übereinkunft, evtl. auch Jahresstelle
Bei Zufriedenheit Winterstelle zugesichert. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E H 2017 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL-PORZELLAN
Eschenbach
Alleinverkauf für die Schweiz:
M. Steiger & Co. AG., BERN
Marktgasse 45 – Tel. (031) 21651
Das Spezialgeschäft für komplette Hotel-Einrichtungen
Verlangen Sie bitte Vertreterbesuch

Masseur-Ehepaar
sucht Stelle
für Sommersaison. – Angebote unter Chiffre OFA 3333 D an Orell Füssli-Annoncen Davos.

Zur gefl. Notiznahme!
Inseratenaufträge beliebe man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Weit unter Fabrikpreisen
speziell interessant für Hotels, Pensionen und Private sind
200 Doppel- und Einerschlafzimmer
in erstklassiger Schweizer Hartholzausführung, fabrikneu zu verkaufen. – Verlangen Sie unverbindlich Abbildungen und Preise unter Chiffre SA 208 Z Schweizer-Annoncen AG., „ASSA", Zürich.

50 Jahre Pfaff-Wäschereimaschinen 50 Jahre
● Pfaff-Pullmann Schnellwäscher mit patentiertem Weichumsteuerantrieb
● Pfaff-Hochleistungszentrifugen 500–1200 mm Korbdurchmesser
● Pfaff-Hochleistungs-absaugemuldenmange 350–1000 mm ∅ und bis 3,3 m breit
● Bewährte robuste Konstruktion für schwersten Dauerbetrieb. Sehr vorteilhafte Preise
Verlangen Sie bitte Offerte oder Technikerbesuch
H. Hangartner, Uitikon-Zürich
Generalvertretung Telephon (051) 33 43 51

Dame de buffet
est demandée de suite.
Nourrie, logée, bon gage. – Au Domino, hôtel-restaurant-bar, Rolle. Téléphone (021) 7 51 51.

Stelle sucht auf 1. April od nach Übereinkunft fachtüchtiger
Kellerbursche
Anfragen sind erbeten an Furrer Josef, Kellerbursche, Kirchstrasse, Flüelen (Uri).

POULETS USA ARMOUR
pfannenfertig ausgenommen
ohne Kopf und ohne Füsse
Stücke von 800 bis 1200 g
Fr. 7.40 per kg franko
Cartons zu zirka 13 Kilo
Telephon (041) 2 01 26
Comestibles SEINET & Co LUZERN

L'Hôtel des XIII cantons à St-Imier est rénové

C'est en 1951 que M. *Henri Guhl* — le nom de Guhl a été lié depuis le début à l'histoire de l'hôtellerie et du tourisme suisses — remettait l'*Hôtel des XIII cantons* à *St-Imier* à la famille *Joseph Vermeille.*

Depuis lors, cet établissement a continué sur ses lancées, ce qui incita les nouveaux tenanciers à procéder plus tôt qu'ils ne l'expéraient à des rénovations techniques depuis longtemps envisagées.

Avant de parler de l'hôtel actuel, évoquons, avec M. Guhl — aujourd'hui âgé de 82 ans, mais en possession de toutes ses forces physiques et intellectuelles — ses débuts, en 1898, à l'établissement qui fut d'abord au XVIIIe siècle le «cabaret», puis «l'auberge» et, à partir de 1870, l'Hôtel des XIII cantons. C'était l'époque des bourgeoirs qui étaient soigneusement rangés sur la grande table du hall, et que l'on remettait aux voyageurs qui gagnaient leurs logis. Ils furent remplacés par les lampes à pétrole, la cuisine seule ayant le privilège d'être éclairée au gaz, avant l'installation de l'électricité au début de ce siècle. Le service d'eau de la cuisine était assuré par une pompe à bras qui amenait l'eau d'un puit. Les pensionnaires payaient fr. 2.— par jour pour les trois repas (4 services) et l'hôte de passage payait fr. 6.— pour les repas et le logement.

Malgré les efforts de M. Guhl pour maintenir son entreprise au goût du jour, le nombre des années pesait lourdement sur l'état de l'immeuble et une rénovation complète s'imposait pour que l'Hôtel des XIII cantons puisse continuer à tenir le rôle important qu'il avait toujours joué dans la vie de St-Imier et du vallon d'Erguel.

Voici, en bref, quelques-uns des travaux de rénovation qui ont été exécutés ces derniers mois et qui ont été terminés récemment.

La cuisine fut transférée à l'entresol et ses installations furent modernisées. La place gagnée au rez-de-chaussée permit d'agrandir les locaux généraux, rénovés eux aussi et formant un ensemble plaisant. Comme innovation toute spéciale, notons le premier étage avec un restaurant-bar aménagé avec un goût très particulier et sûr. Il s'harmonise fort bien avec le salon Louis XV, joyau de cet étage. Plusieurs salles de bain privées ont été installées et toutes les chambres pourvues d'eau courante et de meubles de style.

St-Imier peut donc se flatter d'avoir maintenant, dans l'Hôtel des XIII cantons, un établissement moderne qui réponde parfaitement aux exigences du tourisme actuel.

Réouverture du Grand Hôtel Monney, à Montreux

Nous apprenons que le *Grand Hôtel Monney,* à Montreux, dirigé depuis 1952 avec la compétence que l'on sait, par Monsieur *Greuter,* sera de nouveau ouvert dès le 31 mars 1954.

L'hôtel qui a toujours eu une fidèle clientèle suisse et étrangère avait fermé temporairement ses portes afin d'être rénové et modernisé. Cet hiver, la façade a été entièrement refaite et d'autres embellissements, qui donneront encore à cet hôtel un cachet spécial et un attrait particulier, ont été effectués.

Nous souhaitons à l'Hôtel Monney et à son directeur une nouvelle bonne saison.

AUS DEN VERBÄNDEN

Verkehrsverein Untersee und Rhein

Uferschutz am Untersee

fb. Der Verkehrsverein Untersee und Rhein hielt am 16. März im «Seehus» Berlingen eine Wintertagung ab, zu welcher der Präsident Dr. K. Schwaninger (Stein am Rhein) u. a. Regierungsrat Dr. Roth und eine grössere Anzahl schweizerischer und deutscher Gäste sowie die Mitglieder begrüssen konnte. Haupthema war die Frage des *Uferschutzes am Untersee,* über den Redaktor Dr. W. Rüedi (Kreuzlingen) einlässlich referierte. Er wies auf verschiedene Beispiele der letzten Zeit hin, die der Gegend nicht zur Zierde gereichen, und vertrat die Auffassung, dass man zwar mit der Technik Schritt halten müsse, dass jedoch die Erfordernisse der Technik mit denjenigen der Natur in Einklang gebracht werden müssen. Überall werden Häuser gebaut, die den jetzt noch geschlossenen Ortskern der Dörfer beeinträchtigen, wodurch das Landschaftsbild gestört wird. Die Regionalplanungsgruppe Ostschweiz, die sieben Kantone umfasst, hat eine Landesplanung erstellt, die auch den Schutz der Schönheit von Untersee und Rhein vorsieht und die vier Zonen festgelegt hat. Am deutschen Ufer bestehen bereits eine Reihe von Naturschutzgebieten. Im Thurgau besteht Aussicht, mit der neuen Heimatschutzvorlage des Regierungsrates, die demnächst vom Grossen Rate behandelt wird, eine rechtliche Grundlage zum Schutze von Landschaften, Seewegen, Ortschaftsbildern usw. zu schaffen.

Als zweiter Redner sprach Redaktor W. Schenkendorf (Konstanz) über «Geschichte, Kultur und Fremdenverkehr am Untersee». Anschliessend wurden mehrere Verkehrsfragen besprochen.

DIVERS

A Vevey: Une fête grandiose se prépare

I.

Depuis des siècles — mais à des intervalles très éloignés — une fête s'organise à *Vevey* qui doit célébrer le travail de la terre au rythme des saisons. Elle fut locale d'abord, puis vaudoise; elle est suisse depuis longtemps et a acquis, au XIXe siècle déjà, une célébrité européenne.

C'est la *Fête des Vignerons,* mise sur pied par la confrérie du même nom, dont le but et de s'intéresser au vignoble, d'en surveiller la culture et de récompenser ceux qui se livrent à ce noble labeur.

Elle est célébrée au mois d'août, en dépit de la coincidence avec la haute saison touristique; cette date ne saurait être modifiée; modeste à ses débuts, la Fête était tout d'abord une «bravade», puis une «parade», avant de devenir un vrai cortège. La fête de 1797 eut — déjà — un tel retentissement que les organisateurs se rendirent compte que leur tâche deviendrait plus difficile à l'avenir et que leur responsabilité ne faisait que croître.

En 1819, il y eut 730 figurants et les estrades pouvaient contenir 2000 personnes; en 1833, les dépenses s'élèvent à fr. 27 007.—; les fêtes suivantes furent célébrées en 1851, 1865 (dépense fr. 140 460.—), 1889 (1400 figurants, estrades pour 12 000 personnes, dépenses fr. 347 751.65).

Dès lors, la progression, dans tous les domaines, est rapide. Le spectacle gagne toujours plus en qualité; Gustave Doret signe la musique des deux premières fêtes du XXe siècle, en 1905 et en 1927. Cette année-là, il n'y eut pas moins de 2000 figurants et les dépenses s'élevèrent à fr. 1 202 497.75.

Après un intervalle de 28 ans, la Fête des vignerons va être célébrée à nouveau l'an prochain. Les dates en sont arrêtées: du 1er au 14 août; le programme prévoit 11 représentations, dont 6 en nocturne, les 5 autres ayant lieu le matin. Un immense théâtre sera construit sur la Place du marché de Vevey, pouvant contenir 17 000 spectateurs.

La musique et le livret sont prêts: deux artistes vaudois en sont les auteurs: Carlo Hemmerling et Géo Blanc; la mise en scène a été confiée au Dr Eberlé, le grand organisateur des spectacles d'Einsiedeln; après Biéler en 1927, c'est le peintre bien connu, Louis Fost, de Paris, qui dessinera les costumes, tandis que la «direction artistique» de tout le spectacle a été confiée à M. Maurice Lehmann, administrateur de l'Opéra et de l'Opéra comique de Paris, dont les grands et récents spectacles des «Indes Galantes» et d'Obéron ont encore souligné le prestigieux talent.

La Fête des vignerons 1955, dont on aura encore l'occasion de parler, sera le grand évènement de l'année en Suisse; déjà, de l'étranger, les demandes de renseignements affluent. *A.*

Combien de véhicules étrangers franchissent-ils la frontière?

Référons-nous à la statistique annuelle du trafic automobile étranger pour l'année 1952. Il en ressort que le nombre de véhicules automobiles étrangers qui ont franchi la frontière l'année dernière a largement dépassé le million; déduction faite d'un total de 22 203 engins à moteur classés dans le trafic frontalier, on arrive à un total de 1 048 669, qui bat tous les records de l'avant- et de l'après-guerre.

S'il reste difficile de dire exactement dans quelle mesure ces arrivées ont participé aux apports strictement touristiques — on compte, notamment, 18 670 camions, apparemment réservés au transport des marchandises — on ne peut que se réjouir de cette affluence extraordinaire.

En dehors du trafic frontalier, le total annoncé par la Direction générale des douanes s'établit comme il suit:

898 121 automobiles,
41 676 autocars,
90 829 motocyclettes, sidecars et scooters,
18 670 camions,

avec la distribution suivante pour l'ensemble des véhicules: France 487 777; Allemagne 226 960; Italie 176 805; Belgique et Luxembourg 48 432; Grande-Bretagne 34 601; Hollande 31 016; Autriche 25 798; Pays scandinave 14 820; Amérique du Nord et du Sud 10 754; Afrique 9686; Espagne et Portugal 2460; Asie 1082, etc.

Pour la France et pour l'Allemagne le chiffre a fort augmenté. La statistique ne donne pas les chiffres pour la seule Amérique du Nord; une confrontation avec les pays européens ne serait d'ailleurs pas déterminante, en raison de l'éloignement du Nouveau Continent et du fait que les voitures portant les plaques de transit (TT) sont comprises dans les relevés intéressant la France. Mais il n'en reste pas moins que le total des voitures inscrites comme venant des deux Amériques représente une augmentation de 3200 unités sur celui que l'on avait enregistré l'année précédente.

VERMISCHTES

Das Projekt einer Autofähre Romanshorn - Friedrichshafen

fb. Seit längerer Zeit bemühen sich vornehmlich gewerbliche und verkehrspolitische Kreise in Romanshorn, das Projekt einer zweiten Autofähre über den Bodensee, und zwar *von Romanshorn nach Friedrichshafen,* einer Lösung zuzuführen. Begründet wird diese positive Einstellung mit der Notwendigkeit, die verkehrspolitische Note von Romanshorn nicht nur zu halten, sondern noch zu verbessern. Dazu will auch die Gemeinde selbst die Hand reichen. Vorerst braucht es nur eine Anlegestelle, an der die Autos ein- und ausfahren können. Das Fährschiff «Schussen», das den Deutschen gehört, wird den Dienst aufnehmen. Nun erklären die Schweizerischen Bundesbahnen, denen die Erstellung der Landungsanlagen obliegt, dass sie hiefür nicht weniger als 340 000 Fr. benötigen, von denen allerdings 60 000 Fr. für die Instandstellung der havarierten Hafenmauer abzurechnen sind. Das war den SBB. bislang zu viel, doch ist bekannt geworden, dass eine Konferenz mit den leitenden SBB.-Stellen und einigen thurgauischen Regierungräten stattfand, deren Ergebnis positiv gewertet wird. Aus diesem Grunde haben initiative Kreise in Romanshorn das ganze Problem ins Rollen gebracht. Die gewerblichen Vereine und der Verkehrsverein wollen sich aktiv an einer «*Genossenschaft Auto-Fähre Romanshorn*» beteiligen. Hier werden unverzinsliche Beiträge entgegenommen und Anteilscheine zu 500 Fr. ausgegeben, die zu mindestens zwei Prozent verzinst werden. Die Dividendengarantie übernimmt die Gemeinde. Bereits hat der Verkehrs- und Verschönerungsverein einen Betrag von insgesamt 10 000 Fr. an das Genossenschaftskapital garantiert.

Damit ist der Weg zu weiteren Verhandlungen mit den SBB. offen, und die Regierung des Kantons Thurgau macht ihren Kantonsbeitrag vom Erfolg der Zeichnungen in Romanshorn an die neue Genossenschaft abhängig. Auf diese Weise hofft man in Romanshorn, mit den Bauarbeiten bald beginnen zu können, so dass der Fährbetrieb, für den die SBB. vorerst den Transport von Lastwagen nicht zulassen, sondern nur von Personen und Personenwagen, im Frühjahr 1955 aufgenommen werden kann.

N'oublions pas Pro Infirmis!

Pour quel voyage part cette petite fille sur son tricycle? Elle s'en va vers vous, vers les hôteliers des grandes villes de la Suisse. Ce n'est pas une fillette ordinaire: comme ses deux petits pieds sont paralysés à la suite de la paralysie infantile et qu'elle ne peut marcher que péniblement, elle a une mission toute particulière à accomplir.

La petite Doris vient à vous au nom de Pro Infirmis. Vous la rencontrerez aussi sur la couverture d'un prospectus que vous recevrez à la fin mars. Elle vous parle de tous les infirmes qui, dans notre pays attendent de l'aide, il y en a beaucoup, 200 000 en tout.

Invalides, paralysés, sourds-muets, aveugles, épileptiques ou déficients mentaux, tous ont un sort particulièrement triste; cependant, une aide spécialisée et procurée à temps peut souvent leur aplanir le chemin, leur ouvrir les portes. Cette année, sa vente annuelle de cartes aura lieu du *25 mars au 25 avril 1954.*

Pour atteindre tous ceux qui ne reçoivent pas de pochettes de cartes, c'est-à-dire ceux qui ne voyagent, qui passent des vacances ou qui habitent dans un hôtel, Pro Infirmis envoie aux hôteliers de nos grandes villes suisses un certain nombre de prospectus avec la joyeuse petite Doris sur la première page. Elle prie les directeurs d'hôtels de déposer ces feuillets dans les casiers à lettres privés de leurs hôtes ou de les leur distribuer selon leur convenance. Certainement que l'un ou l'autre des pensionnaires qui jouit d'une bonne santé répondra à cet appel et témoignera sa compréhension en offrant un don en faveur d'un infirme suisse.

Messieurs les hôteliers, en distribuant ces prospectus avant Pâques, lorsque votre maison sera bien occupée, vous contribuerez à alléger le sort de quelques-uns de vos nombreux citoyens infirmes. Pro Infirmis vous dit merci. Compte de chèques romand II 258.

Bericht über eine milchwirtschaftliche Studienreise in den USA

Im vergangenen September führten 20 schweizerische Milchwirtschafter eine Reise durch die wichtigsten milchwirtschaftlichen Gebiete Amerikas, die Staaten New York, Michigan, Wisconsin und Illinois durch, welche dem Studium der land- und milchwirtschaftlichen Verhältnisse der Vereinigten Staaten galt. Über ihre mannigfachen Eindrücke verfassten verschiedene Teilnehmer einen sehr interessanten Bericht, der einen eingehenden Einblick in die amerikanische Milchwirtschaft, von der Produktion bis zum Absatz und dem Konsum der Milch und Milchprodukte, bietet und die nötigen Schlussfolgerungen für die schweizerischen Verhältnisse zieht. Der 170seitige, bebilderte Bericht gliedert sich in die folgenden Abschnitte: Allgemeines über Landwirtschaft, Milchproduktion und -verwertung, Milchhygiene und Qualitätskontrolle, Stand der Konsummilchversorgung, die Käsereiwirtschaft, die Vertriebsmethoden im Lebensmittelhandel, Butter und Rahm, die Ice-Cream-Industrie, die Kondensmilch- und Milchpulverindustrie, das land- und milchwirtschaftliche Bildungswesen sowie die milchwirtschaftlichen Versuchs- und Forschungsanstalten.

Der broschierte Bericht kann, solange vorrätig, zum Preise von 2 Fr. bei der Administration des «Schweiz. Zentralblattes für Milchwirtschaft» (Laupenstrasse 7, Bern) bezogen werden. *Pf.*

In toggenburgischer Kurlandschaft, an verkehrsreicher Überlandstrasse, ist altbekannter
Gasthof-Restaurant
für zeitgemässe Ansprüche modern umgebaut worden. Diesen vielversprechenden Betrieb gedenken wir auf Sommersaisonbeginn
IN PACHT
zu vergeben. Für tüchtigen Küchenchef oder Restaurateur ausbaufähige, interessante Existenz. Restaurant, Terrasse, Säle, Fremdenzimmer, Parkplätze, Garagen. Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre S A 5134 St an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aus gutem Privathaus zu verkaufen:
ein komplettes
DOPPELSCHLAFZIMMER
Nussbaum, mit prima Bettinhalt
PERSERTEPPICH
«Beschir», gut erhalten, 490×188, günstiger Preis;
3 ÖLBILDER
Jagdsujets und Schafherde.
Anfragen an Frau G. Bichsel-Hauser, Badstrasse 4, **Zofingen.**

Zu verkaufen
„Hotelsilber" und **Bestecke**
zu äussersten Fabrikpreisen in erstklassiger Qualität, welche sich seit Jahrzehnten bestens bewährt hat. Unverbindliche Musterofferten besorgt unter Chiffre M 8387 Z an Publicitas, **Zürich 1.**

Gesucht
nach der Türkei, Istanbul
Sous-Chef
Chef-Patissier
Chef-Saucier
Eintritt ca. Anfang September. Reise bezahlt. Es wollen sich bitte nur erstklassige Arbeiter melden. Offerten unter Chiffre N T 2279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wohnhallenmodell System Meister (Pat. ang.)
MEBA-TISCH
mit **eingebauter, dreh- und verstellbarer Servierplatte,** in allen Holzarten mit Mittelsäule oder vier Beinen, für Ess-, Wohn- und Konferenzzimmer, sowie Wohn- und Gartenhallen. • Preis Fr. 290.– bis Fr. 580.–. • Gartentische, Ausführungen in Metall, rostfrei, mit Glanzeternit, Preis Fr. 400.–. • Auskunft:
ERNST MEISTER, BASEL
Steinenvorstadt 25
Tel. (061) 23 05 33 oder (061) 38 44 49

Späne-Pondellen
STERN
Frühlings-Aktion
Besondere Begünstigungen für Hoteliers und Restaurateure
zum Bezuge unserer Spezial-Silber- u. Stahlwollenrollen
STERN
je nach Quantität 10—20% Rabatt
Anfragen unter Angabe der Maschine bei
Pondellen-Vertrieb Horw (Luz.)

Zu vermieten
im Zentrum der Stadt St. Gallen an guter Lage
Ladenlokal
per 1. Mai 1954. Gut geeignet zur Einrichtung eines
Tea-Room
ca. 200 m², 4 Schaufenster. Offerten unter Chiffre N 8425 Z an Publicitas, **Zürich 1.**

Inserieren bringt Gewinn!

Zu verkaufen
Silberpoliermaschine
mit Stahlkugeln (System Übersax)
Mulden-Glättemaschine
Walzenlänge 1 m, Dreistufenheizung, Bügeldruck regulierbar, Vor- und Rückwärtsgang, geschliffene Bügelfläche, komplette Bewicklung, Ausgabetisch breit und verstellbar, Thermometer, Motor ventiliert, Gewicht ca. 240 kg, fabrikneu, Preis Fr. 1700.–.
National-Registrierkasse
neuestes Modell 6000 mit 5 Serv., 8 Sparten, und ein Modell 2000 mit 15 Serv., 9 Sparten. Gedruckte Tagesabrechnung auf Abrechnungsblatt. Offerten unter Chiffre S M 2952 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ZÜNDHÖLZER
jeder Art und Packung
Bodenwichse, Bodenöl, Stahlspäne u. Stahlwolle, Schuhcrème, Closetpapier, Kerzen, Feuerwerk usw.
alles in bester Qualität liefern
G. H. Fischer Söhne, Fehraltorf
Zünd- und Fettwarenfabrik
Gegr. 1860
Verlangen Sie Preisliste

Gelegenheit
Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide
Wirtschafts-stühle
zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gschwend AG., Steffisburg, Tel. (033) 26312

Achtung!
Fachmann empfiehlt sich für die Instandstellung von **Tennisplätzen.** E. Minder, **Bern,** Rütlistrasse 12.

Junger **Chasseur,** 2 Jahre in Grossrestaurationsbetrieb, tüchtig, mit Anfangskenntnissen im Service, **sucht Stelle** als
Saal-Praktikant
oder
Kellner-Praktikant
in gutes Haus. Spricht 3 Sprachen. Offerten unter Chiffre S P 2302 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 langjährigen Referenzen. Auskunft Fr. 2.– in Marken. – Vormals Schweiz, **jetzt:** Cleavers Lyng, **Herstmonceux,** Sussex (England).

WER
nicht inseriert wird vergessen

Un peu de moutarde

Hotel-Restaurant
neuzeitlich eingerichteter Betrieb mit 50 Betten, in Kantonshauptstadt **zu verkaufen.** Anzahlung Fr. 300000.–. G. Frutig, Hotel-Immobilien, **Bern,** Spitalgasse 32 (Herausgeber des Schweiz. Liegenschaften- und Geschäftsblattes).

Junge, tüchtige
Sekretärin
sucht interessanten Posten für Journal, Kasse und Reception, evtl. Ferienablösung/Aushilfe. Zürich oder Umgebung bevorzugt. Eintritt Mitte April 1954. Offerten unter Chiffre B N 2296 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 13

Offene Stellen - Emplois vacants

Barmaid gesucht. Eintritt Mitte April. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre 1255

Demandés pour tout de suite: **Chef de rang, Demi-chef,** Longue saison. S'adresser à l'hôtel Excelsior, **Montreux.** (1254)

Femme de chambre demandée pour entrée en service immédiate ou le 15 avril pour place de saison ou à l'année. Offres avec copies de certificats, photo et âge à l'Hôtel Sergy, **Genève.** (1237)

Gesucht für Sommersaison, Anfang Juni bis Ende September: **Saalpraktikantin, Hilfsköchin,** evtl. **Kochvolontärin, Hausmädchen,** Mithilfe in **Lingerie, Office** und **Etage.** Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Eden Sporthotel, **Davos-Platz.** (1239)

Gesucht für sofort: jüngere, selbständige **Gouvernante-Hausbeamtin** für Hotel-Garni in Zürich. Offerten unter OFA 7234 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.** [444]

Gesucht in Jahresbetrieb, Hotel mit erstklassigem Speiserestaurant: berufserfahrene **Buffetdame.** Offerten an Postfach 85, **Biel** (Bern). (1250)

Gesucht in gepflegtes Hotel, 50 Betten, Engadin, für lange Sommersaison: **Gouvernante, Conducteur-Chauffeur** (nur sehr guter Fahrer), **Portier-Hausbursche, Saal-Restaurant-tochter, Wäscherin-Büglerin, Officemädchen.** Offerten an Chiffre 1251

Gesucht für lange Saison ab Anfang April, evtl. auch aushilfsweise über Ostern: **Saaltochter, Küchenmädchen, Officemädchen.** Offerten an Vitznauerhof, **Vitznau,** Tel. (041) 831315. (1253)

Gesucht für Sommersaison: **Sekretär-Aide réception, Kontrolleur** sowie **Glätterin.** Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Grand Hotel Beau-Rivage, **Interlaken.** (1242)

Gesucht in kleines Hotel: guter **Alleinkoch,** moderne, elektrische Küche, Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen unter Chiffre P 4542 S Publicitas **Sitten.** [410]

Gesucht per sofort: **I. Aide de cuisine,** in gut geführtes Passantenhaus, modern eingerichtete Küche. Anfragen an Tel. (064) 81212.

Gesucht für Sommersaison nach Bürgenstock: **Küchenchef-Alleinkoch, Portier-Chauffeur, Hausportier, Anfangssaaltochter, Zimmermädchen,** sprachenkundig, **Hilfsköchin.** Eintritt Anfang Juni oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Fam. Durrer-Traxler, **Kerns,** Obwalden. (1256)

Küchenchef, sparsam, tüchtig, entremetskundig, in lange Sommer-, evtl. auch Wintersaison gesucht. Zentralschweiz. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 1245

Lingeriegouvernante, nur tüchtige Person kommt in Frage, von Grand Hotel in Montreux gesucht. Lange Saison. Offerten unter Chiffre 1252

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Hotelsekretärin, 4 Sprachen, Holländerin, mit Praxis in der Schweiz, sucht Stelle in mittleres Hotel. Adresse: Lully Nieuwolt, Hittmairstr. 26, **Linz** a. D. (539)

Salle und Restaurant

Barmaid, selbständig, sucht Sommer- oder Jahresstelle, in gutes Haus oder Hotel-Bar. Welschland bevorzugt. 4 Sprachen und gute Umgangsformen. Offerten unter Chiffre 543

Barman, sprachenkundig, sucht Stelle, evtl. als **Buffetier.** Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre U 34430 Lz an Publicitas **Luzern.** [409]

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 536

Jüngling, 21jähriger, Italienisch, Französisch, Deutsch, sucht Lehrstelle als **Kellner.** Offerten unter Chiffre 535

Restaurant- oder Alleinsaaltochter, tüchtig, sprachenkundig, gesetzten Alters, sucht Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 547

Serviertochter, junge, 20jährige, mit 1½jähriger Lehre und Abschlussprüfung, sucht passende Stelle in gutgehendem Betrieb, auf Anfang April. Gute Zeugnisse vorhanden. Bevorzugt wird Stadt. Offerten sind zu richten an Frl. Marg. Annen, Hinterdorf, **Arth** a. See (Kt. Schwyz). (544)

Cuisine und Office

Aushilfe sucht tüchtiger **Küchenchef** evtl. mit Frau als **Aide de cuisine.** Frei bis ca. 15. oder 21. Juni. Anfragen an Tel. 36601, Luzern. Am besten nach 6 Uhr abends. (540)

Koch, jung, tüchtig, mit besten Zeugnissen, sucht Stelle als **Entremetier** oder **Aide de cuisine.** Ostschweiz. Offerten unter Chiffre 528

Küchenchef-Alleinkoch, in allen Teilen seines Berufes versierter und solider Fachmann, der an exaktes und rationelles Arbeiten gewöhnt ist, sucht neuen Wirkungskreis. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre 513

Küchenchef, tüchtiger, erfahrener, restaurationskundiger, mittleren Alters, sucht lange Sommersaison- oder Jahresstelle. Offerten an Postfach 9, **Herzlswil** (Nidwalden). (548)

Pâtissier cherche place. Entrée à convenir. Offres sous chiffre 542

Etage und Lingerie

Ausländerin mit 4jährigem Aufenthalt in der Schweiz, sucht wiederum Stelle als **Zimmermädchen** (Mithilfe im Saalservice) gute Zeugnisse vorhanden. Französische Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 537

Lingère, gesetzten Alters, tüchtige, selbständige, sucht Stelle. Bevorzugt wird lange Sommersaisonstelle. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 514

Lingère, gesetzten Alters, Österreicherin, selbständig und tüchtig, sucht längere Saisonstelle, 5 Jahre in der Schweiz tätig. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 550

Zimmermädchen, gesetzten Alters, selbständig, sucht Jahresstelle nach Zürich. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 541

Loge, Lift und Omnibus

Chauffeur-Kondukteur, 22jähriger, mit guter Fahrpraxis, gute Referenzen, sucht Stelle als **Alleinportier** oder **Kondukteur.** Deutsch, Französisch und etwas Englisch. Offerten erbeten an Fritz Hunkeler, Schick's Grand Hotel, **Engelberg.** (534)

Jüngling, 17jährig, sucht Welschlandstelle in Hotel als **Hausbursche** (nicht Küche). Adresse: L. Pfosi, Pilatusstrasse 68, **Luzern.** [445]

Portier, Schweizer, 32 Jahre alt, sprachenkundig, tüchtig und gewissenhaft, mit prima Zeugnissen, sucht Saisonstelle als **Etagenportier.** Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 487

Portier-Etagenportier, Deutscher, 26 Jahre alt, sucht Stelle für sofort oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Erwin Fröhlich, **Davos-Platz,** Landhof, Tel. 36276. (538)

Schweizer, 35 Jahre alt, deutsch, französisch, italienisch und englisch sprechend, sucht Stelle als **Portier,** evtl. **Conducteur.** Fahrbewilligung für Kat. A. Eintritt sofort evtl. 15. April. Offerten unter Chiffre 549

Divers

Fräulein, gesetzten Alters, im Hotelfach erfahren und zuverlässig, sucht passenden Vertrauensposten als **Economatgouvernante** evtl. als **I. Buffetdame.** Offerten unter Chiffre 546

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

5184 Bahnportier-Conducteur mit Fahrbewilligung, Mitte/Ende Juni, mittelgr. Hotel, Zürich.
5204 Haus-Anfangszimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, B.O.
5205 Zimmermädchen, 15. April, mittelgr. Hotel, Zürich.
8207 Zimmermädchen, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
5217 Restauranthausbursche, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Lausanne.
5240 Commis de cuisine, Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Baselland
5252 Tochter für Service und Buffet, sofort, Hotel 20 Betten, Kt. Aargau.
5255 Bureaupraktikant, Chasseur, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
5257 Alleinrestauranttochter, sprachenkundig, 15. April, Erstklasshotel, Engadin.
5270 Zimmermädchen, Restauranttochter, Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Aarau.
5275 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Bern.
5317 Schenkbursche, Sekretärpraktikant, sofort, grosses Hotel, Zürich.
5330 Buffetdame, sofort, Restaurant, Basel.
5334 Serviertochter, Buffettochter, nach Übereinkunft, 2 Serviertöchter, Commis de cuisine, 15. April, Restaurant, Basel.
5378 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Genfersee.
5416 Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Basel.
5433 Restauranttochter, Deutsch, Französisch, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Neuenburgersee.
5444 Officebursche, Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
5446 Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
5447 2 Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
5463 Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
5464 Serviertochter, Zimmermädchen, Köchin, sofort, Hotel 60 Betten, Nähe Luzern.
5467 Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
5473 II. Sekretärin, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Basel.
5474 Serviertochter, sofort, Restaurant, Basel.
5483 Köchin neben Patronne, sofort, kleines Hotel, B.O.
5486 Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
5491 Patissier, sofort, mittelgr. Hotel, Biel.
5498 2 Chefs de partie, sofort, Restaurant, Basel.
5500 Chasseur, jg. Sekretär, evtl. Praktikant, Deutsch, Franz., Englisch, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
5502 Officegouvernante-Buffetablösung, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Zürich.
5513 jg. Koch, 15. April, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
5541 Commis de cuisine, Commis de salle, Buffettochter, jg. Portier, sofort, Hotel 60 Betten, Genfersee.
5548 Buffetdame, 26–40jährig, 1. Mai, mittelgr. Hotel, Biel.
5557 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Basel.
5565 Chef de partie, Commis de cuisine, Commis-Patissier, sofort, mittelgr. Hotel, Biel.
5569 Casserolier, Hausbursche, Restaurationstochter, sofort, grosses Hotel, Basel.
5573 Officebursche oder -mädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
5590 Commis de cuisine, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Kt. Thurgau.
5594 Saaltochter oder Kellner, evtl. Chef de service, Nachtportier, Commis de cuisine, Restauranttochter, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern.
5598 Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Nähe Bern.
8606 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
5626 Chef-Gardemanger, Lingeriemädchen, Restauranttochter, Hilfs-Etagengouvernante, Sekretärpraktikant, sofort oder nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
5669 Commis de cuisine, Buffettochter, Restauranttochter, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Solothurn.
5693 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Aarau.
5703 Entremetier, Kellner, Officegouvernante, Restauranttochter, Saaltochter, Buffettochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
5720 Serviertochter, Zimmermädchen, 1./15. April, mittelgrosses Hotel, Bisl.
5755 Anfangszimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Lugano.
5756 II. Chef de réception-Kassier, etwa 30jährig, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
5763 Patissier, sofort, Restaurant, Basel.
5779 Lingeriemädchen, Mitte/Ende April, Erstklasshotel, Basel.
5789 Küchenchef-Alleinkoch, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Baselland.
5807 Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
5808 Restauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
5809 Chef de service, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Graub.
5818 Officemädchen, Haus-Anfangszimmermädchen, Chef de rang, sofort, Erstklasshotel, Basel.

Sommersaison

5161 Patissier, Commis de cuisine, Angestelltenkoch oder Köchin, Küchen-Officemädchen und -burschen, Buffettochter, Saal-Restauranttochter und Kellner, I. Lingère, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, Hausbursche, I. Bademeister-Kassier, seriöser Mann, sofort, Mai, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.
5173 Küchenchef, Portier-Chauffeur, Hausbursche-Portier, Küchenbursche, Küchenmädchen, Anfang Juni, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
5177 Alleinkoch oder Köchin, sprachenkundige Restauranttochter, Officemädchen, Portier-Hausbursche, Buffettochter, Sommer, Hotel 30 Betten, Vierwaldstättersee.
5182 Serviertochter, sofort, evtl. Jahresstelle, Hotel 35 Betten, B.O.
5185 Köchin, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Sommer, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
5188 Commis de cuisine, Alleinportier-Concierge, Chasseur-Conducteur, I. Saaltochter, 2 Saaltöchter, 2 Zimmermädchen, Sommer, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5199 Etagenportier, Commis de cuisine, Köchin, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
5203 Zimmermädchen, Sommer, Hotel 100 Betten, B.O.
5209 Buffettochter oder -dame, nach Übereinkunft, tüchtige Restauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Badeort, Kt. Aarg.
5211 Etagenportier, Zimmermädchen, Saal-Restauranttochter, Saal-Restauranttochter-Anfängerin, Officemädchen, Wäscherin, Sommer, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5220 Küchenchef, Restauranttochter, Buffettochter, evtl. Anfängerin, Sommer, Berghotel 30 Betten, Berner Oberland.
5223 jg. Alleinkoch, sprachenkundige Saaltochter, Zimmermädchen, Sommer, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5226 Lingère, Patissier, Commis de cuisine, Sommer, Hotel 100 Betten, Engadin.
5232 jg. Alleinkoch, 2 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
5235 Chef de partie, II. Buffetdame oder -tochter, 15. April, Kursaal, Badeort, Kt. Aargau.
5237 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Köchin, Sommer, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5242 Kontrolleur, 20–45jährig, Sommer, Restaurant, Interlaken.
5244 2 Restauranttöchter, Buffetpraktikantin, Officemädchen, 1. Mai, kleines Hotel, Berner Oberland.
5250 Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Locarno.
5257 Alleinkoch, Sekretär(in), Chef de partie, Commis de cuisine, Chef de rang, Commis de rang, Demi-Chef, sprachenkundige Hallentochter, Barserviertochter, evtl. Kellner, Etagenportier, Conducteur-Chauffeur, Anfang Mai, Erstklasshotel, Engadin.
5273 Alleinportier, Sommer, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5274 Commis de cuisine oder Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Genfersee.
5276 Köchin oder Koch, Zimmermädchen, Hausmädchen, Mai, Hotel 45 Betten, Thunersee.
5279 Chefköchin, Chef de cuisine für Hochsaison, Anfangsbuffettochter, I. Saaltochter, sprachenkundig, Restauranttochter, Bazarverkäuferin, sprachenkundig, Sommer, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5285 Buffettochter, 22–28jährig, Saaltochter, 1. April, Saaltochter, englisch sprechend, 15. Mai, mittelgr. Hotel, Interlaken.
5288 Etagenportier, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
5289 Sekretärin, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 40 Betten, Wallis.
5290 Portier, Zimmermädchen, Saaltochter, Lingère, Wäscherin, Generalgouvernante, Sommer, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
5296 Dactylo-II. Telephonistin, Kassier für Hydrotherapie, Diätassistentin, Küchengouvernante, Commis de cuisine, Chef d'étage, Demi-Chef, Commis de rang, II. Hallentochter, Courriertochter, Angestelltenserviertochter, I. Chasseur, Zimmermädchen, Angestelltenzimmermädchen, Küchen-Officemädchen, Wäscherin, Sommer, Erstklasshotel, Engad.
5313 Etagenportier, Chauffeur, Commis de rang oder Saaltochter, Bureaupraktikantin oder II. Sekretärin, Sommer, mittelgr. Hotel, Thun.
5319 Sekretärin, 1. Mai, Hotel 90 Betten, Graubünden.
5324 Köchin, evtl. Jahresstelle, Serviertochter, 1. April, Kurhaus 60 Betten, Graubünden.
5332 Hausbursche-Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Locarno.
5333 Küchenchef, Sommer, Hotel 55 Betten, Berner Oberland.
5337 Commis de cuisine, Saaltochter, Bureaupraktikantin, 1. Juni, Wäscherin, Mai, Restauranttochter, 26. April, Hotel 110 Betten, Vierwaldstättersee.
5342 Saaltochter, Zimmermädchen, Sommer, Hotel 55 Betten, Vierwaldstättersee.
5344 Glätterin, auch für Waschmaschine, Saaltochter evtl. Praktikantin, Anfangskaffeeköchin, Portier auch für Postdienst, Sommer, Hotel 40 Betten, Graubünden.
5348 Saaltochter, Sommer, Hotel 90 Betten, Thunersee.
5361 jg. Zimmermädchen, Mitte/Ende April, Saaltochter, Mitt/Ende Mai, Hotel 30 Betten, Thunersee.
5363 Saaltochter oder -praktikantin, Näherin-Stopferin, Sommer, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
5365 Restauranttochter, Restaurantkellner, à-la-carte-kundig, Bureaupraktikantin-Stütze der Hausfrau, Buffetpraktikantin, Anfangszimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5370 Chef de partie, Saaltochter, I. Saaltochter, Bureaupraktikantin, Küchen-Officemädchen, Lingère-Stopferin, Wäscherin, Sommer, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
5379 Oberkellner, Economatgouvernante, Restauranttochter, Saaltochter, Saalpraktikant(in), Chasseur, Anfangsportier, Barmaid, Sommer, Erstklasshotel, Berner Oberland.
5387 Patissier, Saucier, beide französisch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Kanton Wallis.
5389 Saalpraktikantin, Lingère-Maschinenwäscherin, Alleinzimmermädchen, Haus-Küchenbursche, sofort, Hotel 25 Betten, Vierwaldstättersee.
5393 Alleinkoch oder Chefköchin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5394 Saaltochter, Deutsch, Französisch, Englisch, Sommer, Hotel 90 Betten, Vierwaldstättersee.
5395 Saaltochter, Officemädchen, Patissier, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Lago Maggiore.
5397 Commis-Patissier, Sommer, Hotel 140 Betten, Vierwaldstättersee.
5398 I. Saaltochter, Küchenchef-Alleinkoch, Kaffeeköchin, Sommer, Hotel 80 Betten, Wallis.
5401 Küchenchef, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Neuenburg.
5402 Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Engadin.
5403 Küchenchef, Saucier-Commis de cuisine, Commis-Patissier, Saaltochter, Barmaid, Sekretär-Aide de réception, Angestelltenköchin, Portier, 15. Juni, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5411 Journalführer-Kassier, Nachtportier, Stopferin, Maschinenwäscherin, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Locarno.
5415 Sekretärin, sofort, Bahnhofbuffet, Thunersee.
5417 Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
5418 Sekretär(in), Sommer, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
5419 Saal- oder Restauranttochter evtl. Kellner, Chasseur-Liftier, Küchen-Hausbursche, Commis de cuisine, Köchin neben Chef, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Luzern.
5422 Commis de rang oder Saalkellner, Sommer, Hotel 45 Betten, Zentralschweiz.
5423 Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Wallis.
5424 Küchenchef, Chef de réception evtl. Sekretärin, Officegouvernante, 15. Mai, Saucier, Entremetier, Chef de rang, Kellner, Commis de rang, Kellnerpraktikant, 15. Mai/15. Juni, Hotel 110 Betten, Thunersee.
5434 Saal-Restauranttochter, Deutsch, Französisch, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Murtensee.
5435 Aide de cuisine, Patissier, Personalköchin, Saaltochter, Restauranttochter, Ende Mai/Anfang Juni, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5441 Saaltochter, Restauranttochter, sofort, Hotel 60 Betten, Tessin.
5449 Alleinportier-Conducteur (Schweizer), Saaltochter, Pfingsten, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
5452 Alleinkoch, Küchenmädchen, Restauranttochter, Sommer, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
5455 Alleinkoch, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Küchenbursche, sofort, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
5460 Alleinportier-Conducteur, Deutsch, Französisch, Englisch, Kaffeeköchin, Köchin neben Chef, sofort, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
5468 Köchin, sofort, Alleinkoch, Commis-Patissier, Juni, Hotel 60 Betten, Engadin.
5471 Saaltochter, Mitte April, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
5472 Chefköchin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5477 Alleinzimmermädchen, Anfangssaaltochter, Portier-Hausbursche, 2 Küchenmädchen, Wäscherin, 15. Juni, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
5484 Alleinportier, evtl. Anfänger, Küchenmädchen, Anfang Mai, mittelgrosses Hotel, Zentralschweiz.
5487 Chef-Gardemanger, sofort, Chef-Tournant, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.
5499 Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Lago Maggiore.
5503 Bureaupraktikantin, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Casserolier, Küchenbursche, Küchenmädchen, Saaltochter, Anfangssaaltochter, Restauranttochter, Kioskfräulein, Sommer, Berghotel 100 Betten, Zentralschweiz.
5514 Chef de cuisine, Oberkellner, Economatgouvernante, I. Lingère, Saucier, Entremetier, Commis de cuisine, Patissier, Bar-Hallentochter, Demi-chefs, Commis de rang, Saaltöchter, Küchenbursche, Officemädchen, Lingeriemädchen, Wäscher(in), 10. Juni, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
5530 Buffettochter, Zimmermädchen, 1. Mai, Officebursche, sofort, Gouvernante, 1. Juni, Hotel 50 Betten, Genfersee.
5532 Journalführerin, 2–3 Saaltöchter, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Graubünden.
5544 Commis de cuisine, Köchin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Interlaken.
5549 Anfangssaaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Lugano.
5550 Alleinkoch, 2 Officemädchen, Sommer, Hotel 45 Betten, Wal'is.
5552 Chauffeur-Chasseur, Nachtportier, beide Deutsch, Französisch, Englisch, Saucier, Buchhalter, Barmaid, 5./10. April, Hotel 100 Betten, Genfersee.
5559 Restauranttochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Lago Maggiore.
5564 Bahnportier, sprachenkundiger, sofort, mittelgrosses Hotel, Locarno.
5568 Saaltochter od. -praktikantin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
5571 Chef de rang mit Barkenntnissen, Juni, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
5572 Sekretär, nicht zu jung, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz
5574 Tüchtige Köchin, selbständig, 20. April, Hotel 35 Betten, Zentralschweiz.
5575 2 Journalführer, Köche, Kellner, Chasseurs, Glätterinnen, Sommer, Erstklasshotel, Graubünden.
5581 Zimmermädchen, servicekundig, Deutsch, Französisch, sofort, Hotel 20 Betten, Lugano.
5582 Oberkellner od. Obersaaltochter, Zimmermädchen, Saaltochter, alle sprachenkundig, Liftier-Chasseur, Köchin oder Hilfsköchin neben Chef, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Thunersee.
5588 Saaltöchter für Service à part, Sommer, Hotel 90 Betten, Graubünden.
5589 Saaltochter, Anfang April, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee
5592 Küchenchef, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Engadin.
5593 Saaltochter, 15. Mai, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
5599 Hausbursche, Alleinportier, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5601 Alleinkoch, Zimmermädchen, auch Anfängerin, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5603 Restauranttochter, fachtüchtige, Hilfsköchin, Office-Hausbursche, 8./14. April, Hotel-Restaurant, Kanton Bern.
5607 Küchenmädchen, Officemädchen, Obersaaltochter, Serviertochter, Saaltochter, Saalpraktikantin, Lingère, Kaffeeköchin-Köchin, Sommer, Hotel 50 Betten, Graubünden.
5618 Saaltochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 50 Betten, Lugano.
5631 Serviertochter, Saaltochter, Ostern, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
5633 Restauranttochter, Buffetdame, Buffettochter, Koch, Zimmermädchen, Küchenpersonal, Sommer, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5639 Saaltochter, Mai, Hotel 30 Betten, Wallis.
5640 Serviertochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel-Restaurant, Lago Maggiore.
5641 Tüchtiger Alleinkoch, nach Übereinkunft, Commis de cuisine, Juli, Hotel 70 Betten, Graubünden.
5643 Buffetdame, 30–50jährig, Serviertochter für Speiseservice, sofort, Restaurant, Nähe Bern.
5645 Hotelsekretärin für Journal und Kassa, Patissier, Gardemanger, Commis de cuisine, Etagenportier, Zimmermädchen, Praktikant für Bureau und Kontrolle, Commis de rang, Demi-chef, Sommer, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
5654 Patissier oder Entremetier, Anfang Juni, Hotel 60 Betten, Engadin.
5655 Serviertochter mit Barkenntnissen, 15. April, Hotel 25 Betten, Baselland.
5656 Commis de rang, sofort, Hotel 45 Betten, Lago Maggiore.
5660 I. Commis de cuisine, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5663 Köchin oder jg. Koch, Hausbursche, Saal-Restauranttochter, Sommer, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5666 Gouvernante-Hausbeamtin, 15. April, Kurhaus 100 Betten, Berner Oberland.
5675 Gärtner, Casserolier, sofort, Commis de cuisine, Juni, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
5678 Koch, Chef de partie, Commis de cuisine, Sommer, Hotel 150 Betten, Wallis.
5681 Commis de cuisine, Etagenportier, jg. Hausbursche, Sekretärinpraktikantin, I. Saaltochter, 2–3 Saalpraktikantinnen, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Ende Mai, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
5691 Buffettochter, Sommer, Hotel 70 Betten, Graubünden.
5694 Saalpraktikantin oder Anfängerin, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Waadt.
5695 Küchenmädchen, Saaltochter, Sommer, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5697 Tüchtiger Koch, Lingeriemädchen, Wäscherin, Saal-Restauranttochter, Officemädchen-Mithilfe im Zimmerdienst, Sommer, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5702 Commis de cuisine-Tournant, Hotelpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Lugano.
5709 Zimmermädchen, Deutsch, Französisch, Anfangszimmermädchen, Saaltochter, Deutsch, Französisch, Englisch, Office-Lingerie-Mädchen, Küchenmädchen oder -bursche, nach Übereinkunft, Chefköchin oder Alleinkoch, Juni, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
5722 Bureaufräulein, Economatgouvernante, Restauranttochter, Saaltochter oder Kellner, sofort, Conducteur, Etagenportier, Ostern, Küchenchef, Pfingsten, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
5729 Portier-Conducteur, Etagenportier, Zimmermädchen, Sekretärinpraktikantin, Bar-Hallentochter, Sommer, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5734 Oberkellner, Commis de rang, Chauffeur-Conducteur Saaltochter, Sekretärin, Sommer, Hotel 100 Betten, Engadin.
5739 Commis de cuisine, Patissier, Sommer, Hotel 110 Betten, Wallis.
5741 jg. Küchenchef, entremetskundig, Hilfsköchin, Küchenbursche, Küchenmädchen, I. Lingère-Stopferin, Wäscherin-Lingère, Lingeriemädchen, Oberkellner evtl. Obersaaltochter, Chef de rang, sprachenkundig, 2 Saaltöchter, Saalpraktikantin, Etagenportier, Ende Mai/Anfang Juni, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5758 Tüchtiger Koch oder Köchin, 2 Saaltöchter, sprachenkundige, I. Saaltochter, Küchenmädchen, Officemädchen, Ostern oder nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
5764 I. Saaltochter, Zimmermädchen, Commis de cuisine, Bureauangestellter-Telephonist, Gärtner, Sommer, Hotel 80 Betten, Wallis.
5769 Telephonist, Conducteur, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Genfersee.
5771 Saucier-Gardemanger, Entremetier, Economatgouvernante, Restauranttochter, sprachenkundige, Saaltochter, Hilfszimmermädchen, Anfang Juni, Hotel 100 Betten, Engadin.
5780 2 Saaltöchter evtl. Kellner, Sommer, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5788 Demi-chef oder tüchtiger Commis de rang, 15. April, Hotel 88 Betten, Genfersee.
5790 Obersaaltochter, 2 Saaltöchter, Portier-Conducteur-Concierge, Küchenbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Locarno.
5796 Sekretärin, Serviertochter, Saal-Restauranttochter-Anfängerin, sprachenkundige, Küchenmädchen, Sommer, Berghotel 50 Betten, Berner Oberland.
5800 Officemädchen, Küchenmädchen, Aide-Portier d'étage, Sommer, Hotel 100 Betten, Kanton Waadt.
5803 Restauranttochter, Portier, Saaltochter, Bureaupraktikantin, Sommer, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5810 I. Sekretär(in), Restauranttochter-Barmaid, sprachenkundig, 2 Etagenportiers, Zimmermädchen, 5 Saalkellner oder -töchter, Saucier, Patissier oder Commis-Patissier, Alleinglätterin, Sommer, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
5822 Kassier-Chef de rang, Commis de cuisine, Buffettochter, Lingère, nach Übereinkunft, Restaurant, Genf.

Aushilfen

5172 Commis de cuisine, 7. Mai, für Muba, mittelgrosses Hotel, Basel.
5252 Küchenchef, 20. April bis 20. Mai, Hotel 20 Betten, Kt. Aargau.
5330 Chef de service, Muba, Restaurant, Basel.
5443 Schenkbursche, sofort, für einige Zeit, mittelgrosses Hotel, Aarau.
5557 Commis de cuisine, sofort, für etwa 3 Wochen, Restaurant, Basel.
5661 Koch, Haus-Küchenbursche, Ende April bis Ende Mai, Restaurant, Basel.
5691 Zimmermädchen, sofort bis nach Ostern, Hotel 70 Betten, Arosa.

Lehrstellen

5541 Kellnerlehrling, sofort, Hotel 60 Betten, Genfersee.

Ausland — Etranger

England (Austausch)

Gesucht zu sofortigem Eintritt junger Schweizer Commis de rang nach Südengland. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Nr. 13/EA/5827 an Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2.– in Marken beilegen).

Frankreich (Austausch)

Gesucht zu sofortigem Eintritt in sehr gutes Hotel in Paris zwei servicekundige Saaltöchter, französisch, englisch und möglichst deutsch sprechend, 20–25jährig. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lebenslauf an Nr. 13/FA/5828 an Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2.– in Briefmarken beilegen).

„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.

8409 Chef de partie, femme de chambre, de suite, clinique, Leysin.
8413 Commis de restaurant, de suite, hôtel 110 lits, lac Léman.
8415 Fille de maison, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
8417 Tournante, office-étage, fille de salle, 15 av

8451 Femme de chambre tournante, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Lausanne.
8453 Chef de rang, demi-chef, de suite ou à convenir, grand hôtel, Montreux.
8457 Fille de salle, de suite, hôtel 45 lits, Montreux.
8458 Femme de chambre, de suite, clinique, Leysin.
8459 Garçon de maison, de suite, hôtel 30 lits, Alpes vaudoises.
8462 Fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8463 Femme de chambre, de suite, hôtel 25 lits, région Vevey.
8464 Commis de cuisine, cuisinier de partie, de suite, restaurant, Lausanne.
8465 Commis de cuisine, commis de rang, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8467 Cuisinier seul, 1er juillet, restaurant, canton de Vaud.
8468 Chef de partie, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8469 Chef-entremétier, chef-rôtisseur, commis de cuisine, cuisinière, saison d'été, juin, hôtel 80 lits, Valais.
8473 Chef de rang, de suite (angl. indisp.), grand hôtel, Genève.
8474 Femme de chambre, 20 avril, hôtel moyen, Vaud.
8475 Jeune garçon de maison-nettoyeur, chef de partie, gouvernante d'économat, de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
8478 Commis-pâtissier, commis de cuisine, chef de partie, fille de lingerie, garçon de cuisine, aide-buffet, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Genève.
8484 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8485 Femme de chambre, de suite, clinique, lac Léman.
8486 Une stagiaire de bureau (langue mat. français), suissesse, portier d'étage, juin, 70 lits, Alpes vaudoises.
8488 Chef d'étage, anglais indispensable, de suite, grand hôtel lac Léman.
8490 Jeune sommelière, tournante, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
8495 Garçon ou fille d'office, garçon ou fille de cuisine, commis de cuisine, 15 avril, grand hôtel, Montreux.
8503 Chasseur-téléphoniste, de suite, hôtel 70 lits, lac Léman.
8504 Vendeuse-confiserie, fille d'office, fille de cuisine, de suite, grand hôtel, Valais.
8507 Commis de cuisine, de suite, restaurant, Lausanne.
8509 Téléphoniste-conducteur, 3 langues indisp., grand hôtel, lac Léman.
8510 Fille de salle, cuisinier seul, à l'année, hôtel 45 lits, Valais.
8513 Commis de cuisine, chef de partie, garçon de cuisine, de suite, grand restaurant, Lausanne.
8518 Chef de partie, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8520 Chef de rang, demi-chef, commis de rang, une secrétaire (sténo-dactylo en trois langues), grand hôtel, Valais.
8524 Chef de rang, fille d'office, hôtel 80 lits, lac Léman.
8527 Tournante de salle-étage, femme de chambre, aide femme de chambre, fille d'office, avril, hôtel 70 lits, Genève.
8532 Cuisinier seul, de suite, hôtel moyen, Montreux.
8533 Caviste de suite, restaurant, Lausanne.
8538 Cuisinière à café, saison d'été, grand hôtel, Valais.
8537 Femme de chambre, portier, lingère, buandière, fille ou garçon de salle, début mai, grand hôtel, Vaud.
8542 Fille de salle, une secrétaire débutante, avril, hôtel 80 lits, Vaud.
8551 Sommelière, de suite, restaurant, lac Léman.
8552 Conducteur, première fille de salle, filles de salles, portier de hall, commis de cuisine, femme de chambre, juin, hôtel 1er rang, 60 lits, Alpes vaudoises.
8558 Aides-femmes de chambres, femme de chambre, fille ou garçon d'office, de suite, à l'année, clinique, Leysin.
8560 Garçon de cuisine, de suite, hôtel 30 lits, Alpes vaudoises.
8561 Chef de rang, de suite, restaurant, lac Léman.
8563 Commis de restaurant, commis de cuisine, de suite, grand restaurant, Lausanne.
8565 Portier-conducteur, apprentie fille de salle, portier, une secrétaire, de suite, hôtel de passage, Valais.
8568 Une secrétaire, argentier, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8571 Portier de nuit, portier d'étage, femme de chambre, commis de cuisine, hôtel 100 lits, lac Léman.
8576 Chef de rang, de suite, grand restaurant, lac Léman.
8577 Fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
8578 Lingère reprieuse, aide de buffet, fille de cuisine, avril, restaurant, Genève.
8582 Fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
8585 Cuisinier(ère) seul(e), mai, hôtel 45 lits, Valais.
8588 Gouvernante de lingerie, de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
8589 Fille de lingerie, de suite, hôtel 60 lits, lac Léman.
8590 Fille ou garçon de cuisine, de suite, hôtel 40 lits, Neuchâtel.
8592 Un secrétaire (une), lingère, aide-lingère, de suite, hôtel 70 lits, lac Léman.
8597 Garçon d'office, sommelière, connaissant la restauration, de suite, grand restaurant, Lausanne.
8609 Un secrétaire, de suite, restaurant, lac Léman.
8610 Chef d'étage, chefs de rang, commis de rang, juin, grand hôtel, Alpes vaudoises.
8617 Secrétaire, 15 avril, hôtel de passage, lac Léman.
8618 Chef de réception, maître d'hôtel, garçon de salle, commis de cuisine, chef de partie, avril, grand hôtel, Vaud.
8619 Chef de rang, de suite, grand restaurant, Lausanne.
8620 Commis de cuisine, de suite, restaurant, Lausanne.
8621 Garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, Montreux.

Wir suchen
für die Sommersaison:

Saucier, Entremetier
Kellner, Demi-chef
Commis de rang
Saalpraktikant(in)
Anfangszimmermädchen
II. Lingère (Hilfe)
Lingeriemädchen
Bureaupraktikant(in)
Köchin, Officegouvernante

Eintritt Mitte Mai und Juni.
Gefl. Offerten an Hotel Spiezerhof, **Spiez.**

Für Erstklasshotel Graubündens,
mit Sommer- und Winter-Saison, wird für die **Sommersaison 1954** folgendes Personal **gesucht:**

Sekretär(in); Journalführer(in); Oberkellner, junge, service- und sprachengewandte Kraft **Saalkellner; Saaltöchter; Restaurationstöchter** für Bündnerstube-Restaurant-Dancing; **Saucier; Entremetier; Patissier; Commis de cuisine; Chasseur; Etagenportiers; Zimmermädchen; Casserolier; Hotelgärtner; Tenniswart; Lingère; Glätterin; Maschinenwäscherin**

Offerten mit Zeugnis-Kopien und Photo erbeten an Grand-Hotel Vereina, Klosters
(Bei Zufriedenheit wird die Anstellung auch für den Winter zugesichert)

GESUCHT PER SOFORT NACH BERN

Saal-Oberkellner-Chef de service
Saaltochter oder -kellner
mit Kenntnissen im Englischen
Nachtportier evtl. Nachtconcierge
mit Kenntnissen im Englischen
Commis de cuisine (auch Ausländer)
Restaurationstochter

Gute Jahresstellen. – Telephonische oder schriftliche Anmeldungen an Marbach & Co., Hotel Bären, **Bern,** Tel. (031) 23367.

Gesucht
für lange Sommersaison in Hotel 150 Betten am Vierwaldstättersee (Eintritt teils sofort, teils im Mai):

Patissier
Commis de cuisine
Angestelltenköchin oder -koch
Hilfspersonal
für Küche und Office
Buffettochter
I. Lingère
Tochter
für Lingerie
Zimmermädchen
Hausburschen
Saal-Restauranttöchter und -kellner

Für das Strandbad: seriöser, zuverlässiger Mann als
I. Bademeister-Kassier

Handgeschriebene, detaillierte Offerten unter Chiffre S V 2157 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Heizer-Maschinist

sucht Dauerstelle in Hotel oder Kurhaus. War bereits schon in St. Moritz in Saisonstelle. Bin verheiratet, jedoch ohne Kinder. Offerten an Edwin Rüegg, Steinbruchstrasse 63, **Horgen** (Zürich).

---

2 tüchtige
Servier-töchter

deutsch und französisch sprechend, **suchen zusammen Saisonstelle in gutes Restaurant.** Eintritt 15. Mai oder 1. Juni. Berner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre T S 2303 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Besonderer Umstände halber per **sofort frei:** bestausgewiesener **Schweizer**

Hotelier-Restaurateur

Gesucht wird Posten als

Direktor, Aide du patron, Chef de réception-Caissier, evtl. auch Pacht

Suchender verfügt über langjährige Erfahrung im In- und Ausland, beste Referenzen, Kenntnisse der drei Landessprachen sowie Englisch in Wort und Schrift, beste Beziehungen zu Reiseunternehmungen. Fähigkeitsausweise vorhanden. Patentfähig in der ganzen Schweiz. Eilofferten unter Chiffre H R 2308 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gross-Hotelunternehmen im Wallis
sucht für kommende Sommersaison (Juni bis September):

Etagen-Gouvernante
tüchtigen **Magaziner; sprachenk.**
Verkäuferin (Anfängerin)
sprachenkundige
Sekretärin (Eintritt sofort)
Metzger-Wurster
Chefs de partie
Wäscherin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre G H 2156 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Erstklasshotel am Genfersee mit Eintritt im April

Direktions-Sekretärin
tüchtige, sprachenkundige (mündlich und schriftlich)
Kontrolleur warenkundig
Saucier evtl. Jahresstelle
2 Etagenportiers
Personal-Zimmermädchen
Kellnerlehrling
Serviertochter für Brasserie

Offerten mit Zeugnisabschriften und Saläransprüchen unter Chiffre E H 2044 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Kellner-Praktikant

auf 10. oder 15. April. Deutsch, Französisch und Englisch Bedingung. Anmeldungen an Apartmenthotel Silvahof, Jubiläumsstrasse 97, **Bern,** Telephon (031) 31531.

Tüchtige sprachen- und branchenkundige

Barmaid

sucht für sofort Stelle. Offerten an M. Kündig, Hotel Rätia, **St. Moritz.**

Gesucht
in Jahresstellen:

Buffettochter
Commis de cuisine
evtl. **Aide-Köchin**
Serviertochter

Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Bahnhofbuffet, **Solothurn HB.,** Postfach 899

In Dauerstelle nach Bern, zuverlässiger

Heizer-Maschinist

für grösseres Hotel-Unternehmen
GESUCHT

Derselbe muss in der Lage sein, kleinere Reparaturen an sanitären Anlagen und am elektrischen Lichtnetz selbständig ausführen zu können. Stellenantritt nach Übereinkunft. Es kommt nur ein Bewerber in Frage (ledig oder verheiratet), der bereits eine solche oder ähnliche Stelle innehatte und über sehr gute Zeugnisse und Referenzen verfügt. Handschriftliche Anmeldungen mit Zeugniskopien, Referenzen und Photo unter Chiffre H M 2988 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Interlaken

Commis de cuisine

Gute Stelle neben Chef. Offerten mit Unterlagen an Familie Ad. Gertsch, Hotel Merkur, Bahnhofplatz, **Interlaken** (Berner Oberland).

Gesucht
per sofort: jüngerer, tüchtiger

Casserolier

Offerten an Hist. Wirtshaus zu St. Jakob, **Basel,** Tel. (061) 349191.

Gouvernante d'économat

très qualifiée est **DEMANDÉE.** Place stable, bien rétribuée. Ecrire avec copies de certificats, photographie, indication d'âge à Case postale No 99, Chauderon, **Lausanne.**

Gesucht
in Jahresgeschäft

Anfangs-Sekretärin

mit abgeschlossener Bürolehrzeit oder Praxis. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Posthotel Rössli, **Gstaad.**

Gesucht
per Anfang April oder nach Übereinkunft tüchtiger

ALLEINKOCH

Referenzen mit Bild und Bekanntgabe der Gehaltsansprüche erbeten unter Chiffre A K 2212 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in Badhotel nach Baden

Saaltochter
Saal-Praktikantin

Gefl. Offerten an Postfach 31922 **Baden** oder Tel. (056) 27227.

Gesucht für Mai **jüngerer**

Koch

Chalet Beatrice, **Beatenberg** (Berner Oberland).

GESUCHT

Bureaufräulein

für Ferienablösung

in Mittelklasshotel nach Bern, baldmöglichst für ca. zwei Monate.
Offerten an das Hotel Wildenmann, Tel. 2 31 41.

Gesucht
Important établissement de Lausanne
cherche pour entrée immédiate

caviste d'hôtel

Faire offres avec copies de certificats sous chiffre J E 2306 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
baldmöglichst erfahrene, selbständige

Economat-Gouvernante

in geregelten Betrieb. Saison bis Oktober. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Dir. C. Schaerer, **Bad Schinznach.**

Gesucht
für Anfang Mai: tüchtige

Saaltochter
französisch sprechend
Saal-Praktikantin
für Juni:
Chefköchin oder **Alleinkoch**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Bel-Air Eden, **Grindelwald.**

Erfahrener

Küchenchef

empfiehlt sich für Aushilfe und Ablösungen.

P. Munding, Tel. (051) 962222.

Gesucht
mit Eintritt Anfang Mai

Hotelpraktikantin
interessanter Posten für Tochter, die sich im Hotelfach ausbilden möchte
Serviertochter
junge, freundliche. Guter Verdienst
Saaltochter
Saalpraktikantin

Gute Arbeitsbedingungen und geregelte Freizeit. Bildofferten erbeten an J. C. Laporte, Badhotel «Tamina», **Bad Ragaz,** Tel. (085) 91330.

Erstklasshotel Freihof, Rapperswil

sucht jüngeren, gutausgewiesenen

Küchenchef

entremetskundig. Fam. Jos. Meier-Michel.

Gesucht
tüchtige, flinke

KÖCHIN

für Restaurant im Berner Oberland. Guter Lohn. Eintritt 15. Mai, spätestens 1. Juni, Saisondauer bis Oktober (Hilfsköchin vorhanden). Offerten unter Chiffre T F 2310 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de montagne

de 1er ordre, région Léman, saison d'été 5 mois et hiver 3 mois, **cherche pour entrée vers le 20 avril**

chef de réception-caissier

expérimenté. Sérieuses références exigées. 3 langues indispensables. Faire offres avec copies de certificats, curriculum vitae et photo sous chiffre R E 2297 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Für meine Buffets I., II. u. III. Kl. suche ich
fachtüchtige

Restaurationstöchter

in Jahresstelle und zum Teil als Aushilfe für die Mustermesse (8. bis 18. Mai 1954).
Bewerberinnen, die sich über gute Eignung ausweisen können, deutsch, französisch und eventuell englisch sprechen, bitte ich um baldige Einsendung ihrer Offerte mit Photo, Zeugniskopien und Angabe des möglichen Eintrittes.

Bahnhof-Buffet SBB Basel, Chs. Müller-Soutter.

In Speise-Restaurant
(Kanton Aargau) wird tüchtige, seriöse

Serviertochter

gesucht. Sehr guter Verdienst. Freizeit geregelt. Offerten an Erhard Rohr, Restaurant Sonne, **Kölliken** (Aargau).

Gesucht
in gutbezahlte Jahresstelle

Aide de cuisine

Eintritt 15. April. Hotel Greub, **Basel.**

Gesucht
in Jahresstelle

BARKELLNER

flink und zuverlässig. Eintritt 20. April. Offerten mit Bild unter Chiffre B K 2259 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison in WILLIMANN'S GRAND HOTEL BRUNNEN
zuverlässiger und tüchtiger

Sekretär-Kontrolleur
Casserolier
Argentier
Communard

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

Gesucht
jüngerer

Patissier

Eintritt baldmöglichst. Hotel Müller, **Ascona.**

Gesucht nach Luzern
für neuen Dancing-Betrieb auf 15. Mai in Jahresstelle:

II. Barmaid
(evtl. Tochter mit absolviertem Barkurs)
5 Bar-Serviertöchter
Chasseur

Offerten von fach- u. sprachenkundigen Schweizerinnen mit Zeugnisabschriften sowie Photo sind zu richten an Hr. C. Lachappelle, in der EY 70, **Zürich 9,** Tel. 52 86 24.

Gesucht
in mittelgrosses Hotel im Engadin mit Sommer- und Wintersaison:

Saaltöchter
Küchenchef
Aide de cuisine
Casserolier

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Cresta Kulm, **Celerina.**

Parkhotel Bellevue, Lenk
(mit Sommer- und Winterbetrieb), vollständig neu renoviertes Haus, **sucht auf kommende Saison:**

Küchenchef
Aide de cuisine oder Patissier-Aide-Cuisine
Küchenburschen (Küchenmädchen)
Officeburschen (Officemädchen)
Hotel-Sekretärin
Saaltöchter
Saal-Praktikantin
Concierge-Conducteur
Etagenportier (Hausbursche)
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Gartenbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Angabe der Gehaltsansprüche an S. Perrollaz, Offiziers- und Militär-Kantine, **Bern.**

HOTEL 100 LITS
dans station importante des Alpes vaudoises **cherche pour saison d'été et d'hiver:**

chef de cuisine
au-dessus de la moyenne
maître d'hôtel experimenté
secrétaire pour main-courante et caisse
aide-secrétaire

Faire offre avec références, photo et prétentions de salaire sous chiffre S J 2208 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
für die Saison 1954:

Alleinkoch oder Köchin
I. Saaltochter
Restaurationstochter
Hausbursche-Portier

Hotel Raben, **Luzern.**

Gesucht
per sofort gutausgewiesene, tüchtige

Buffetdame
selbständige Lingère
2 Küchen- u. Officemädchen

Guter Verdienst zugesichert. — Hotel Pilatus, **Hergiswil am See.**

Gesucht
für erstklassiges Passantenhotel im Wallis mit grossem Automobilverkehr:

Warenkontrolleur
Officegouvernante
Stütze der Hausfrau
Commis-Patissier

Gefl. Offerten unter Chiffre P W 2207 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in grösseres Hotel für die Sommersaison

Patissier

selbständig und **entremetskundig.** Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre P R 2211 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt für Sommersaison 1954:

Aide de réception, Saucier, Entremetier, Commis de cuisine, Bäcker, Angestelltenköchin, Kaffeeköchin, Office-Gouvernante, Chefs de rang, Kellner, Saaltöchter, Nachtportier

Gefl. Offerten unter Chiffre D R 2230 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine seul
(secondé par un commis)

est demandé par un hôtel. 80 lits, Valais, soignant spécialement sa cuisine, saison d'été 4 mois, gage intéressant à candidat qualifié. Faire offres avec copies de certificats, photo et références sous chiffre C. H. 2276 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht für Sommersaison 1954, 1. Mai bis ca. 10. Oktober
sprachenkundige, gutpräsentierende auch im Service gewandte

Tochter

zur selbständigen Führung eines Kiosks
am Vierwaldstättersee.
Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten unter Chiffre KV 2261 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch-Commis
21jähr., **sucht Stellung,** möglichst franz. Schweiz. Beste Referenzen sind vorhanden. Antritt sofort möglich.
Rudolf Kleinheinz, **München 5,** Frauenstrasse 18/I, Deutschland.

Deutscher

KOCH

25 Jahre, **sucht Stellung.** Beste Referenzen vorhanden. Antritt kann sofort erfolgen. Hans Winkler, **München 12,** Anglerstr. 5/III (Deutschland)

Jeune allemande

annonceuse

18 ans, ayant stage pratique **cherche place** à partir 1er mai dans hôtel, de préf. Suisse romande. Ecrire: Christine Seidel, Ismaning b. München, Gasthaus zur Mühle, Hauptstrasse 3 (Deutschland).

Etagen-portier
(Deutscher), Alter 24 Jahre, engl. und franz. Sprachenkenntnisse, gute Zeugnisse und Referenzen, sucht Stelle für Saison 1954. Bevorzugt franz. oder ital. Schweiz. Zuschriften an Adolf Kudritzki, **Genève,** 9, av. Ernest Pictet, chez Mme Pabst.

Jeune homme cherche place dans hôtel ou bon restaurant. Région Lausanne–Genève, comme

sommelier

débutant. Libre 1er juin. Ecrire sous chiffre P 2052 P à Publicitas **Porrentruy.**

Gesucht per sofort: bestausgewiesene, selbständige

Köchin oder Koch

in Speiserestaurant. Tel. (061) 22 14 72.

---

2 Österreicherinnen, gut präsentierend, franz. sprechend, **suchen Stelle im**

Service

mit guter Verdienstmöglichkeit. Offerten unter Chiffre C 41376 X an Publicitas **Genf.**

Wir suchen tüchtigen

Küchenchef-Restaurateur

zur pachtweisen Übernahme eines modern umgebauten, altbekannten **Gasthof-Restaurants** (Terrasse, Fremdenzimmer, Säle, Parkplätze, Garagen usw.). Jahresbetrieb. An verkehrsreicher Überlandstrasse gelegen, in aufstrebender, toggenburgischer Kurlandschaft. Aussichtsreiche Existenz für fleissiges, branchenkundiges Ehepaar (Möglichkeit zur Führung von Sommer- und Winterkolonien). Neueröffnung mit Sommersaisonbeginn. Offerten unter Chiffre S A 2545 St an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Ascona
in gepflegtes Hotel mit 30 Betten, tüchtige, zuverlässige

Saaltochter

Offerten unter Chiffre N A 2245 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche
pour la saison

conducteur
expérimenté, parlant 3 langues, dont l'anglais

téléphoniste
pouvant remplacer le concierge, 3 langues, dont l'anglais. Entrée immédiate. Offres urgentes sous chiffre L E 2247 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
nach Übereinkunft für Sommersaison tüchtige, selbständige

Köchin

sowie treues, flinkes

Küchenmädchen

Familie Immoos, Hotel Alpstubli, **Stoos** ob Schwyz.

Gesucht
nach Graubünden in grösseres Hotel von Mitte Mai bis ca. Ende September tüchtiger

Portier

tüchtige

Restaurationstochter

Offerten unter Chiffre H G 2255 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison, Eintritt nach Übereinkunft:

Saaltochter
Alleinkoch oder Köchin
Hilfsköchin vorhanden
Küchenmädchen

Zeugniskopien und Photo an Fritz Ritter, Hotel Beau-Site, **Interlaken.**

Gesucht in Jahresstelle nach Basel

Zimmermädchen

Eintritt sofort. Eilofferten an H. A. Schaer-Rudolf, Hotel Baslerhof, **Basel.**

Gesucht für Sommersaison 1954

Eintritt Mai:

Chef-Saucier **Koch-Tournant**

Eintritt 23. Juni:

Chef-Saucier **Chef-Gardemanger**
Chef-Patissier **Commis-Gardemanger**

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo nur bestausgewiesener Bewerber sind erbeten unter Chiffre SO 2262 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison

Koch
evtl. Köchin

auch jüngerer **Koch,** der sich als Alleinkoch ausbilden möchte.
Strandhotel **Iseltwald** (B.O.).

Junges, kinderloses

EHEPAAR

sprachenkundig, mit guten Berufskenntnissen, Hotelfachschule, Auslandspraxis

sucht selbständige, verantwortungsvolle Stelle

in Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Offerten unter Chiffre M K 2220 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige

Restaurations-tochter

sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb auf 1. Mai. Kann tranchieren und flambieren. Offerten unter Chiff. Z C 563 an Mosse-Annoncen, **Zürich 23.**

Orchester
Suche mit meinem Orchester

Engagement

für die Sommersaison in gutes Etablissement. Spielen seit 14 Jahren im Kurhaus Tarasp. Sehr gute Referenzen. Grosses Repertoire. Nur gute Konzert- und Ballmusik. Angebote an Tusa, Möhrlistr. 23, **Zürich,** Tel. (051) 26 45 48.

On cherche
eune

sommelier

connaissant la restauration
et un

casserolier

Entrée de suite. Café du Théâtre, **Neuchâtel.**

Gesucht
auf 1. Mai 1954 in Hotel garni in Zürich jüngere

Hotel-sekretärin

mit kürzerer Praxis. Mithilfe in Reception. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Photo an Postfach 110, **Zürich 24.**

Gesucht
für sofort tüchtiges

Zimmermädchen

und Serviceablösung sowie guter

Portier-Hausbursche

Auf ca. 15. Mai qualifizierter

Chef oder Köchin

Offerten an Hotel Linde, **Heiden.**

Köchinnen-Lehrstelle
gesucht
für 17jährige, gesunde und fleissige Tochter mit Welschlandjahr. Gute Behandlung Bedingung. Eintr. 1. Juni 1954. Offerten an Frau M. Bernhard-Grob, Metzgerei, **Laupen,** Bern. Tel. (031) 69 71 67.

Holländerin

mit holl. Abitur, Typdiplom; Sprachenkenntn.: Deutsch, Franz. u. Engl., **mit Hotel-Praxis, sucht Stelle** in Hotel. Anschrift: To Claessens, **Posterholt** (Holland).

Pianistin

empfiehlt sich für Bankette, Hochzeiten usw.
Tel. (032) 29 8 40.

Gesucht
für Saal und Restaurant

2 Serviertöchter

mit Kenntnissen der franz. und etwas englischer Sprache. Eintritt nach Übereinkunft. Geregelte Freizeit zugesichert. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an Gebrüder Schärz, Strandbad-Hotel du Lac, **Däxligen** a. Thunersee. Tel. (036) 31 171.

Gesucht
für Sommersaison (ca. 4 Monate)

Sekretär(in)-Journalführer(in)
Bureaupraktikantin
Warenkontrolleur
Saucier
Angestelltenköchin
Küchen- und Officeburschen
Küchen- und Officemädchen
Concierge, Teleponist, Chasseur
Oberkellner
Etagen- und Saalkellner
Saaltöchter, Saalpraktikantin
Etagenportier
Zimmermädchen (auch Anfängerinnen)
Angestelltenzimmermädchen
Heizer und Hilfsheizer

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Lohnansprüchen sind erbeten an die Direktion Bad & Kurhaus **Lenk i. S.** (Berner Oberland).

GROSS-RESTAURANT
HOSPES-HALLE
BERN
sucht für die Dauer der HOSPES in Bern vom 14. Mai bis 21. Juni 1954

Restaurations-Personal

Chef de service
Oberkellner
Service-Personal
Barmaid

nur einwandfrei ausgewiesenes Fachpersonal mit 2 Landessprachen. Englisch erwünscht. Ferner

Commis de cuisine
Restaurations-Metzger
(Garde-à-manger)

Offerten mit Bild und Zeugniskopien senden an **Gebrüder König und W. Hunziker, Bern 25,** Postfach Breitenrain. — Persönliche Vorstellung nur auf Einladung.

STADT-CASINO, BASEL
SUCHT per sofort in Jahresstellen:

Saucier
Chef de garde

Gefl. Offerten erbeten.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

II. Sekretärin-Aide réception
(Journal und Kassa)

Hotel Greub, **Basel.**

Gesucht
für Bahnhofbuffet Ostschweiz per sofort

Kinderfräulein Privat
2 Serviertöchter
Koch oder Köchin
neben Chef

Offerten unter Chiffre B H 2203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
per 15. April in Jahresstelle, tüchtiges

Zimmermädchen

Sprachenkundige Bewerberinnen wollen Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild einreichen an Hotel Baur au Lac, **Zürich.**

GESUCHT NACH ZÜRICH
jüngerer

II. Chef de réception-Kassier

Eintritt nach Übereinkunft. Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre K R 2243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Auf Ende April suchen wir für unseren umfangreichen und vielseitigen Restaurationsbetrieb tüchtigen und erfahrenen

CHEF DE CUISINE

Derselbe muss in der feinen wie in der einfachen Küche, sowie im Bankettservice bewandert und guter Rechner sein, einer grossen Küchenbrigade vorstehen können und gute Charaktereigenschaften besitzen. Handschriftliche Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und der Bedingungen gefl. an H. A. Lüthi,

CASINO BERNE

Winterthur Unfall
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

Gesucht in neues Hotel Garni
Directrice-Gouvernante
zur selbständigen Leitung. Offerten mit Referenzen, Lohnansprüchen und Lichtbild unter Chiffre H G 2274 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Park-Hotel, Weggis, sucht
tüchtigen
Portier
Eintritt sofort. Offerten mit Zeugnisabschriften an Park-Hotel, **Weggis.**

Gesucht
für Sommer- und Wintersaison sprachenkundige
Sekretärin
für Korrespondenz, Buchhaltung, allgemeine Bureauarbeiten, sowie Reception. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel National-Rialto, **Gstaad.**

Gesucht für Sommer- und Wintersaison sprachenkundige
Saaltöchter, Serviertöchter
für Tea-Room
Patissier-Aide-de-cuisine
Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel National-Rialto, **Gstaad.**

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige
BUFFETDAME oder BUFFETTOCHTER
Ebendaselbst
eine KOCHLEHRTOCHTER
Rechter Lohn und gute Behandlung zugesichert. Offerten sind zu richten an Restaurant Volkshaus, **Neuhausen am Rheinfall,** Tel. (053) 54655.

Gesucht
per sofort, tüchtiger, junger
Koch
in Jahresstelle. Offerten mit Bild- und Zeugnisabschriften sind zu richten an S. Colla, Chef de cuisine, Grosser Kornhauskeller, **Bern.**

VINX Spray
gegen
HAUS-INSEKTEN
tötet sofort und wirkt wochenlang nachhaltig

Das Insektizid mit doppelter Wirkung!
Ein Ziegler Produkt
für Hotels, in Küche und Keller
Erhältlich in Kannen von 5, 10, 25 Litern
Alleinfabrikant:
Desinfektionsmittelfabrik A. Ziegler, Zürich 55
Telephon (051) 33 27 50

Gesucht für Sommersaison 1954
Chef de rang
Office-Aide-Economat-Gouvernante
Etagenportier
Glätterinnen, Bademeister
Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten unter Chiffre ZE 2263 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt
Sekretär(in)
in Jahresstelle. Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Waldhaus Dolder, **Zürich.**

Gesucht
nach Graubünden für längere Sommersaison
Obersaaltochter
Restaurationstochter
4 Saaltöchter
Portier
Aide de cuisine
Patissier
2 Zimmermädchen
3 Küchenmädchen
Officemädchen
Lingerie- u. Hausmädchen
Offerten unter Chiffre G R 2284 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison, 15. April bis Ende Oktober
Kaffee-Personalköchin
Aide
Commis
Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an Kuranstalt **Mammern** (Untersee).

Gesucht für Aushilfe von 4 bis 6 Wochen jüngere, sprachenkundige
Sekretärin
zu sofortigem Eintritt. Hotel Seequai, Falkenstr. 6, **Zürich.**

Gesucht
in Jahresstellen
2 Restauranttöchter
Buffettochter
Buffetlehrtochter
Hotelsekretärin
für Reception, Journal und Korrespondenz
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Stadthaus, **Burgdorf,** Tel. (034) 23555.

Hotel im Tessin sucht per ca. 1. Mai (Saison 6 Monate)
Saal-Bartochter
Saal-Restauranttochter
Saalpraktikantin
Lingère
Lingeriemädchen
Zimmermädchen evtl. auch **Anfängerin**
Köchin
Kochgehilfin
Officemädchen
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre T E 2286 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Hotel, 70 Betten, für Saison Mitte April bis Oktober:
Küchenchef-Alleinkoch
Koch-Commis
Obersaaltochter sprachenkundig
Serviertöchter sprachenkundig
Portier sprachenkundig
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Office- und Küchenmädchen
Casserolier
Offerten unter Chiffre Z E 2097 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die Sommersaison
Journalführer-Sekretär
Küchenchef
Saucier, Patissier
Commis de cuisine
Etagenportier
Chef de rang, Demi-Chef
Saaltochter
Saalpraktikantin
II. Restauranttochter
Chasseur
Offerten an Grand Hotel Victoria, **Kandersteg.**

Intelligenter, ehrlicher, junger **Deutschschweizer,** 20jähr., ledig, gute Erscheinung, aus gutem Hause, mit handwerklichen Kenntnissen, **sucht Stelle** als
Hausbursche
oder ähnliches in gutem Hotel bei baldigem Eintritt. Josef Weicher, **Wörth** (Donau), Schloßstrasse 125.

Erstklasshotel in England sucht für Mai bis Oktober
Saucier-Rotisseur
(£12–13 pro Woche)
Oberkellner
(engl. Sprache Bedingung)
Saalkellner
Saaltöchter
Berücksichtigt werden nur Bewerber, welche das 25. Altersjahr zurückgelegt haben. Offerten unter Chiffre G B 2250 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige
RESTAURATIONS-TOCHTER
sucht passende Stelle in Saisonbetrieb. Tessin oder Berner Oberland bevorzugt. Gute Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre T J 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, seriöse
Serviertochter
sucht Stelle per 15. April in grösseren Betrieb. Offerten erbeten an Frl. H. **Klee,** Rest. Post, **St. Georgen** (St.Gallen)

Commis de cuisine
frei vom 15. April bis 15. Mai, **für Aushilfe** usw. Angebote erbeten mit Lohnangaben unter Chiffre A 3338 Y an Publicitas **Bern.**

Gesucht
tüchtiger
Alleinkoch
für Sommersaison (1. Mai bis Anfang Oktober). Offerten mit Photo an Gasthof Vorauen, **Klöntaler-See** (GL).

19jähriger **Jüngling** (Schweizer) **sucht Stelle** als
Commis de cuisine
in Jahres- oder Saisonstelle. Kleinere Brigade sowie Stadt bevorzugt. Eintrittsmöglichkeit Ende Mai/Anfang Juni. Offerten mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre C O 2294 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretärin
selbständig arbeitend, zuverlässig, sprachenkundig, vertraut mit sämtlichen administrativen Arbeiten im Hotel- und Handelsfach, Journal, Kasse, Reception. Bündner Fähigkeitsausweis, **sucht geeigneten Wirkungskreis.** Engadin bevorzugt. Offerten unter Chiffre S N 2273 an die Hotel-Revue, Basel 2.

16jähriger, intelligenter **Wirtesohn sucht Lehrplatz** als
Kochlehrling
in gutes Hotel. Offerten an Familie Karli, Rest. Seepark, **Rorschach.**

Suisse allemand, 27 ans, ayant fréquenté l'école prof. rest. à Genève, cherche place comme
DEMI-CHEF
dans hôtel ou restaurant. Entrée de suite ou à convenir. Bonnes références à disposition. Offres à W. Goldfarb, Hôtel de Fribourg, **Fribourg.**

Bar-Pianist
mit Akkordeon, spielt gute Unterhaltungs- und Tanzmusik, **empfiehlt sich für Anlässe aller Art und für Sommersaison.** Vielseitiges Repertoire. Ia Referenzen. Oscar Schaetti, **Rubigen** bei Bern, Tel. (031) 671847.

Junge
TOCHTER
sucht Saisonstelle als
SERVIERTOCHTER
Berner Oberland bevorzugt. Deutsch, franz. und englisch sprechend. Eintritt Anfang Mai. Offerten unter Chiffre J G 2293 an die Hotel-Revue, Basel 2.

KÜCHENCHEF
evtl.
ALLEINKOCH
sucht Engagement. Saison- oder Jahresstelle. Ia Referenzen. Offerten unter Chiffre K U 2290 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Internat. und erstklassiger
KÜCHEN-CHEF
(gepr. Meister) perfekt in allen Fächern der internat. Küche, Konditorei und Diäten, guter Organisator, sparsamer und fleissiger Mitarbeiter, **sucht Jahres-,** evtl. **Saisonstelle.** Angebote an A. Leeb, Parkhotel Bellevue, **Badgastein** (Österreich).

Gesucht
für Sommersaison in Ferien-Passantenhotel in Graubünd.
Serviertochter
mit ital. Sprachkenntnissen
Service-Anfängerin
Zimmermädchen
Hausmädchen
Portier-Hausbursche
Küchenmädchen oder Küchenbursche
Gefl. Offerten unter Chiffre P H 2268 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn

Gesucht
für sofort in Jahresstelle freundliche, ehrliche
Serviertochter
Ebenfalls in Jahresstelle sprachenkundige, selbständige, junge **Buffettochter**
Eintritt Anfang Juni.
Für kommende Sommersaison gesucht:
Saaltochter
Zimmermädchen
Küchenmädchen
Offerten und Zeugnisse bitte an K. Rieth, Hotel Alpenblick, **Wildhaus.**

Gesucht für Sommersaison (Zentralschweiz)
tüchtige, selbständige **Chefköchin**
evtl. erfahrener **Koch**
Ferner **Hilfsköchin**
sowie selbständige
Restaurationstochter
für Alleinservice
Eilofferten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien unter Chiffre S Z 2289 an die Hotel-Revue, Basel 2.

RESTAURANT KUNSTHAUS LUZERN
GESUCHT
per sofort initiativer
CHEF DE SERVICE
(ca. 35jähr.), gut präsentierend, mit umfassenden Fach- und Sprachenkenntnissen, korrekten Umgangsformen, Bankett- und Stossbetrieb gewöhnt. Jahresstelle. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen, Angabe von Gehaltsansprüchen, Eintrittsmöglichkeit an Dr. Jul. Richli-Luschka, Rest. Kunsthaus, **Luzern.**

Gesucht
in gutbürgerliches Badehotel
Saaltochter
deutsch und franz. sprechend. Eintritt baldmöglichst. Jahresstelle.
Zimmermädchen
tüchtiges, williges, deutsch und franz. sprechend. Eintritt 1. Mai. Jahresstelle.
Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an Badhotel Hirschen, **Baden** (Aargau).

Zwei junge, freundliche
Restaurationstöchter
mit Französisch- und Englischkenntnissen, **suchen Stellen** in Sommersaison. Eintritt 1. Juni. Offerten sind erbeten an Sylvia Muggli, **Erlosen-Hinwil** (Zürich).

Gesucht
für lange Sommersaison und gute Wintersaison **nach Graubünden**
Barmaid sprachengewandt
Commis de rang **Saaltochter**
Lingeriemädchen **Zimmermädchen**
Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind erbeten unter Chiffre G R 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für April bis Oktober fachtüchtiger, jüngerer u. seriöser
Chef de service - Oberkellner
für führenden Dancing- und Restaurant-Betrieb auf grösserem Fremdenplatz. Offerten unter Beilage der Photo sowie unter Angabe der Lohnansprüche sind zu richten unter Chiffre D R 2270 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstellen
junger Koch oder **Alleinköchin**
Kaffee- und Hilfsköchin
Officemädchen sowie
schulentlassener
Jüngling als Chasseur
Offerten an Hotel Neues Schloss, **Zürich.**

Erstklasshaus mit 90 Betten sucht
für Sommersaison (Anfang Juni bis Mitte Sept.) tüchtigen, jungen
OBERKELLNER
sowie
BARMAID
Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre O K 2287 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel Suisse - Fribourg
cherche
gouvernante
fille de salle
apprentie fille de salle
commis de cuisine
portier-conducteur
Connaissance des langues. Faire offres détaillées avec copies de certificats et photo à la direction.

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft in modernsten Stadtbetrieb gelernte, tüchtige
Buffettochter
Restaurationstochter
Zimmermädchen
Lingère
junger Chasseur
Etagen-Portier
Officemädchen
Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Direktion Hotel Metropol, **St. Gallen.**

Epochemachende NEUHEIT im Gastgewerbe.....

Trockenwürze in Streudosen!

Jetzt ist sie da... die praktische Aromat-Streudose von KNORR, auf vielseitigen Wunsch von Restaurateuren speziell für die Bedürfnisse des Gastgewerbes geschaffen.

5 wesentliche Vorteile:

1. **zerbrechlichen Glas-Utensilien** nur noch **ein** praktisches Dösli; denn Knorr-Aromat ist ein Allround-Mittel, es macht die Speisen zugleich **kräftig - rassig - würzig!**
2. Kein lästiges Vertropfen mehr! Keine Flecken auf dem Tischtuch! Keine verschmierten Hände der Gäste!
3. Die Knorr-Aromat-Streudose ist hygienischer, weil immer verschlossen, keine Fliegenansammlungen mehr!
4. Vielseitigere Verwendung als Würze und damit größerer Dienst am Kunden!
5. Einfacher im Nachfüllen!

Preis der Streudose Fr. 1.50
Kilodose zum Nachfüllen Fr. 8.50

Die Aromat-Streudose auf dem Tisch dokumentiert die fortschrittliche Gaststätte.

Bei jedem Bezug von Aromat ist auf Wunsch eine entsprechende Anzahl leerer Streudosen erhältlich.

Zusammensetzung von Aromat: Aus Hefe-Extrakt, Glutaminat, Pflanzenfett, Gemüse und Kochsalz.

Einmaliges Angebot für «Hotel-Silber»

(aus Gegengeschäft) fabrikneu, mit schwerer Versilberung:

Dessertlöffel und **Dessertgabeln**	per Dtz.	**Fr. 29.–**
Dessertmesser mit Silbergriff	per Dtz.	**Fr. 47.–**
Essmesser mit Silbergriff	per Dtz.	**Fr. 49.–**
Hotelkannen, wie neu (aufgefrischt)		
Kaffeekanne, 20 cl	à	**Fr. 18.–**
Kaffeekanne, 30 cl	à	**Fr. 22.–**
Milchkannen, 30 cl	à	**Fr. 15.–**

und einige 2er-, 3er- und 4er-Portionen.

Off. unt. Chiffre H S 2227 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GEFLÜGELMÄSTEREI DÖTTINGEN

Inhaber und Büro:
R. OBRIST, AARWANGEN
Tel. (063) 2 22 03

Wir liefern Sommer u. Winter frische, junge, zartgemästete

POULETS

in Gewichten von 500 bis 1800 g. Bitte verlangen Sie Offerte und Muster. — Beste Referenzen vorhanden.

---

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

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

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

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»

Zu kaufen gesucht

1–2 grosse

Silberplatten

gebrauchte, in gutem Zustand. Offerten unter Chiffre S P 2272 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL
Jahresbetrieb
Zentralschweiz
50 Betten, modern Restaurant
zu verkaufen
Kaufpreis Fr. 350 000.–. Offerten unter Chiffre Q 32589 Lz an Publicitas **Luzern.**

Zu verkaufen
neue, solide

Stühle

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

Die

„WIBIS"
Bodenreinigungsmaschine

ist ein Einscheibenblocher mit eingebautem Dreischeibenspäneaggregat. Verlangen Sie Prospekt oder unverbindliche Vorführung.

E. BISANG
Affoltern a. A.
Tel. (051) 94 63 36

Wellenschliff

für Tischmesser, fachgemäss und prompt, Stk. 50–60 Rp.

F. Ferrari, Glarus. Messerschmiede. **Tel.** (058) 51097.

Lerne
Englisch
in London

an den **London Schools of English,** 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Ab Lager zu verkaufen grösserer Posten

Wirtschaftsstühle

neue, schöne, starke Ausführung

ab Fr. 16.50.

Zimmermann, Bernina-str. 117, **Zürich-Oerlikon,** Tel. (051) 46 26 53., Stühle u. Tische en gros.

Privat verkauft günstig

Meistergeigensammlung

Offerten unter Chiffre SA 6645 X an Schweizer Annoncen AG, «ASSA», Falknerstrasse 8, **Basel.**

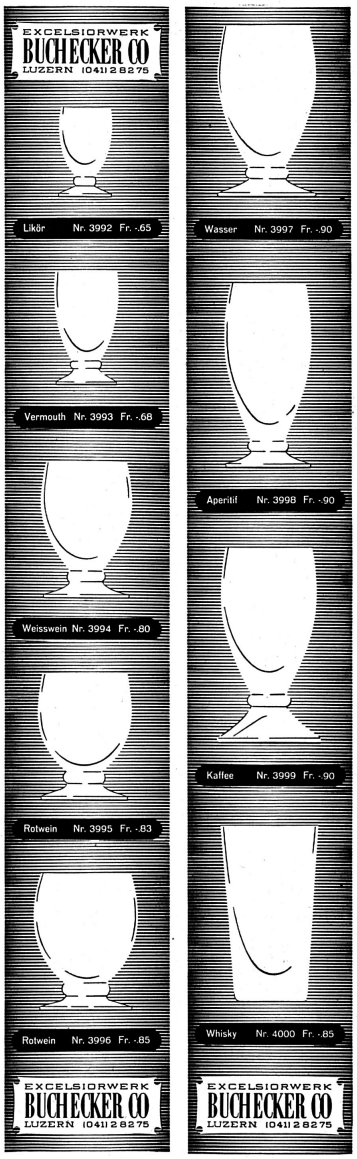
Inserate

sind das Qualitätszeichen für bewährte Produkte!

Nur zuverlässige Angebote können sich auf die Dauer behaupten!

Nur Qualität ist vorteilhaft

Preislich sehr vorteilhafte, speziell widerstandsfähige Gläser für den strapaziösen Gebrauch in Restaurants. Preise netto für Ware laut Abbildung.



Besuchen Sie uns an der Mustermesse in Basel 8. bis 18. Mai 1954 • Halle 2b/2, Stand 2121

Langjähriger Leiter eines vielseitigen Grossbetriebes, **mit fachtüchtiger Frau, sucht sich auf Herbst 1954 zu verändern.** In Frage kommt

Pacht evtl. Kauf

eines absolut seriösen und existenzbietenden Betriebes. Offerten unter Chiffre BX 2277 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Belebung des Temperaments

Gegen die Schwäche der **Nerven** und bei **Funktionsstörungen** eine KUR mit **F O R T U S.** So werden die **Nerven** bei **Sexual-** und **Nervenschwäche,** bei **Gefühlskälte** angeregt und das **Temperament wird belebt.** — Fortus-Kur für die Nerven Fr. 26.—, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem **Apotheker** und **Drogisten,** wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 275067.

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!

DIE FACHECKE – RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Das Hotel-Restaurant «Zugerland» stellt seine Spezialitäten aus

Es ist keine Frage: die HOSPES wirkt sich als mächtiger Ansporn aus, dem kochkünstlerischen Schaffen und Gestalten vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken. Allenthalben im Schweizerland regen sich die Geister, um sich auf die grosse internationale Kochkunstschau in Bern vorzubereiten. Bereits liegen eine Reihe bedeutender Ausstellungen hinter uns und noch immer gelangen neue zur Durchführung. So haben die vereinigten Zuger Sektionen des Schweizer Hotelier-Vereins und des Schweizerischen Wirtevereins am 24. März im Hotel Ochsen in Zug eine *Vorschau auf die HOSPES* veranstaltet, die, wir dürfen es mit gutem Gewissen sagen, ein sehr beachtliches Niveau mit einer Ausgeglichenheit der Leistungen, wie sie bisher nur selten anzutreffen war, aufwies und den Veranstaltern und Teilnehmern zur Ehre gereicht.

In der Zuger Ausstellung nahm die *Fischküche* einen breiten Raum ein, mit vollem Recht, gehören doch die Fischgerichte zu den eigentlichen Zuger Spezialitäten. Gerade hier waren viele Platten ausgestellt, die dem Erfordernis einer eindrücklichen Anrichteform, praktischer Servicemöglichkeit und richtiger Berechnung entsprochen haben dürften. Jedenfalls dürfte die Schau bewiesen haben, dass ausser Forelle und Salm auch mit andern Fischarten in der Anrichtweise originelle und präsentable Platten angefertigt werden können. Da vorzugsweise entsprechend der Eigenart des Zugerlandes kleine und mittlere Betriebe ausstellten, lag das Hauptgewicht auf den Restaurationsplatten, während Schauplatten, die vornehmlich für das kalte Buffet in Frage kommen, nur als Beigabe figurierten. Das Beste wurde denn auch nicht auf diesem Gebiet geleistet, sondern eben, wie erwähnt, bei den in vielen Variationen ausgestellten Fischgerichten und den Fleischplatten, unter denen sich recht gute Leistungen befanden. Auch Lehrlinge bewiesen ihr Können, das sie sich dank guter Lehrmeister erworben hatten. Natürlich gab es auch in Zug einige Missgriffe. Aber die Zuger wollten ihre Schau als «Lehrplätz» verstanden wissen und zeigten sich dankbar dafür, dass sie von einer strengen Jury auf alle Mängel aufmerksam gemacht wurden.

Ein besonderes Lob verdienen die tüchtigen *Konditormeister* der Stadt Zug, die neben der berühmten Zuger-Kirschtorte noch andere bemerkenswerte Leistungen zeigten. Ihre unter Verwendung schöner, moderner Dekorationsmotive hergestellten Arbeiten fanden allgemeine und freudige Anerkennung. Diese Meister werden getrost der Berner Ausstellung entgegensehen können.

Noch ein Wort zur Jury. Die Expertise wurde *nach rein fachmännischen Gesichtspunkten* ausgeübt, um die Aussteller auf alle Mängel aufmerksam zu machen, die in Bern zu Punktabzügen führen müssten. So wurde u. a. darauf gedrungen, bei der Plattenwahl darauf zu achten, dass die Grösse in einem richtigen Verhältnis zum Ausstellungsobjet steht und dass die Garnituren und Beilagen dem Hauptstück umfangmässig angepasst sind, ein Erfordernis, dem vielfach nicht Genüge geleistet wurde. Betont wurde auch, dass Gemüsebeilagen genau geschnitten und tourniert sein sollen. Für sämtliche Gerichte, warm gedacht, aber kalt ausgestellt, empfahlen die Experten einen Geleeüberzug, während Teigwaren, Reis und sämtliche Gemüse mit Gelee unterzogen werden sollten. Vor dem da und dort festgestellten Überladen der Platten wurde eindringlich gewarnt und eine natürliche, restaurationsmässige Anrichtform als besonders zweckmässig empfohlen. Es war auch nötig zu sagen, dass tranchierte Fleischstücke dem Auge zugewendet sein sollen und bei den Fleischscheiben genauer Abstand einzuhalten ist. Solche und andere Empfehlungen dürften bei den Zuger Köchen, Wirten und Hoteliers nicht auf unfruchtbaren Boden gefallen sein, so dass sie guten Mutes der HOSPES entgegensehen können.

Als Experten amtierten die Herren *Albert Meier*, Restaurant Eichhof, Luzern, und *Karl Schaffner*, Souschef Bahnhofbuffet, Luzern. Ihnen und den Initianten der Schau, vorab unserem Mitglied Herrn *E. Henggeler*, Hotel Waldheim, Unterägeri, Präsident der Sektion Zug SHV., sowie den Herren *E. Bohny*, Präsident des Wirtevereins des Kantons Zug, und Jos. *Burkart*, Hotel Stadthof, Zug, als Obmann der Zuger Köcheschaft, gebührt der Dank für ihre aufopfernde Arbeit im Dienste der Gastronomie.

Poireaux et Choux

par E. Bejottes

Ce n'est pas pour rééditer l'appel lancé aux consommateurs par les autorités fédérales au sujet des légumes d'hiver que nous écrivons ces quelques lignes, mais l'article à ce sujet paru sur le n° 9 de cette revue (4 mars) nous a incité à quelques réflexions sur ces «humbles légumes». En premier lieu, parce qu'ils jouent un rôle de 1er plan dans l'alimentation générale et tiennent une place non négligeable dans nos livres de cuisine. Les mets populaires, puisqu'ainsi on les nomme, méritent aussi d'être mis en relief. D'ailleurs la cuisine, dans l'étendue de son vaste champ, ne comporte pas que des mets fins ou recherchés; il s'en faut de beaucoup et c'est très heureux.

Le *poireau* est employé journellement, ou devrait l'être dans les cuisines des hôtels et des restaurants au titre d'abord d'*auxiliaire aromatique*. Il est grand dommage qu'on ne puisse assurer sa conservation au delà des premières semaines de printemps où, poursuivant son évolution, il se transforme en bois. Il en résulte que pendant les quatre mois qui suivent — sa croissance est très lente — on est privé de ses services. C'est alors qu'on remarque le rôle considérable qui lui est assigné. Il est à la base de tous les potages liés et de tous ceux dits aux légumes. La spécification nous amènerait trop loin. Il y entre de façon directe avec le concours de son cousin l'oignon, sur lequel on peut aussi s'étendre longuement. Dans tous les autres, il apporte sa note aromatique par recoupement. Des chroniqueurs ont dit et répété que la soupe aux poireaux et aux pommes de terre était le potage préféré des ménages parisiens. On l'apprécie pour la rapidité de son éxécution et, agrémenté de beurre frais ou de crème douce, pour sa finesse et sa digestibilité. Il a engendré les «parmentier», «santé» et bien d'autres.

Il n'est pas seulement un auxiliaire, il constitue aussi une des excellentes préparations dont la population vaudoises et des alentours est particulièrement friande, toute comme les Genevois le sont des cardons a-t-on dit. Les Vaudois les cuisent à l'étuvée, tronçonnés ou pas, et y font pocher une de ces succulentes saucisses au foie ou aux choux dont ils ont la spécialité incontestée.

Nous concevons que ce mode de préparation ne conviendrait pas pour la grande hôtellerie, mais il y a les pensions, les hôtels et restaurants de campagne beaucoup plus nombreux où de tels mets seraient appréciés s'ils étaient préparés judicieusement.

Dans nos grandes cuisines, on ne se risque à les faire figurer qu'exceptionnellement au menu, présentés en faisceau à la vinaigrette comme des asperges. C'est à notre avis une erreur; les poireaux sont filandreux et s'insinuent dans les interstices de la denture de façon désagréable; c'est la cause de leur peu d'attrait. On peut y remédier en les tronçonnant, à cru naturellement, comme on le fait pour les préparer à la Grecque habituellement. Taillés de la longueur de deux cm, ils peuvent, après cuisson à l'étuvée, de préférence, être finis à la crème, au curry, au gratin, safranés ou tomatés légèrement. Ils n'ont plus alors le désagrément précité et constituent un accompagnement très acceptable. Mélangés par tiers à deux tiers de pommes de terre, passés au tamis et finis en purée ils donnent une saveur très agréable. Conception de vieux professionnel sans doute, mais excellente tout de même.

On a chanté les *choux* sur divers et multiples octaves à une époque où ils avaient davantage l'oreille du grand public; les maraîchers n'avaient alors pas encore fait les progrès que l'on connaît aujourd'hui et les transports n'étaient pas arrivés au degré de rapidité et de perfection actuelles.

Dame, le temps des «Chartreuses de faisan, des bœufs braisés flamande et des perdrix aux choux» est joliment dépassé. L'édification classique de ces chartreuses n'était pas un travail de tout repos, surtout lorsqu'il fallait en monter un certain nombre pour les services de table d'hôtes. Il y avait bien quelques trucs pour assurer l'équilibre de l'édifice au démoulage. Mais, si ces montages avaient quelque aspect artistique au départ, il n'en était pas de même dès qu'on avait servi le premier hôte, il en résultait une belle pagaille. Les praticiens avisés, eurent vite conçu de substituer à ces édifices un dressage en étendue où tous les éléments, choux, gibier et garnitures, étaient correctement disposés et permettaient ainsi de servir proprement jusqu'au dernier hôte.

L'emploi des choux n'a pas diminué pour autant; ils constituent encore la principale base de la plus grande partie des *potées régionales* de l'Europe occidentale et forment un apport des plus substantiels dans l'alimentation des populations des villes et des champs; on l'associe ici au porc, là au mouton, ailleurs au bœuf.

Mets populaires! Si on veut, mais combien succulents et auxquels le vrai gastronome ne dédaigne pas de consacrer tout un repas avec la même satisfaction qu'à un menu fin.

Monselet, ce grand chantre de notre pachyderme domestique, auquel il a dédié de si belles pages, se délectait de l'harmonie gastronomique qui se dégage de l'association des abats du dit quadrupède salés ou fumés, amoureusement mijotés avec ces humbles produits du jardin potager.

Une salade de choux crus finement émincés, condimentés à souhait, fait les délices de certaines gourmandes de notre connaissance et de bien d'autres.

Il nous paraît superflu de faire le panégyrique de notre choucroûte nationale, pour peu qu'elle soit cuisinée soigneusement et garnie coquettement. Il n'y a qu'à regarder les visages rayonnants des personnes qui la savourent, autour d'une table agrémentée de quelques pichets de bons crus blancs ou rouges, ou d'entendre leurs commentaires après coup pour être fixés sur ce point.

Nous admettons assez volontiers que ce n'est pas un mets pour les personnes ayant l'estomac délicat, cependant nous avons ouï dire et lu qu'on la conseille à certains dyspeptiques pour peu qu'elle ne soit pas trop riche en graisse.

Les boucheries et autres négoces d'alimentation qui débitent de la choucroûte cuite ont été bien inspirés, car elle est souvent ainsi préparée dans les meilleures conditions possibles. Cela épargne en outre à l'acheteur une longue cuisson et les odeurs un peu pénétrantes qui l'accompagnent.

Journées gastronomiques du Léman

20 au 23 avril 1954

La réputation des «Dîners Plumon» n'est plus à faire, car ils sont connus dans le monde entier. Nous apprécions les efforts faits pour ainsi mettre en valeur les cuisines et les produits des divers pays. Il est donc réjouissant d'apprendre que des journées gastronomiques auront lieu dans la région du Léman du 20 au 23 avril 1954. Elle se dérouleront à Genève et dans le canton de Vaud. Une croisière d'un jour sur le Léman permettra aux participants de toucher les escales les plus attrayantes et de connaître les richesses gastronomiques de cantons de Genève et de Vaud, leurs mets délicats, leurs poissons et leurs spécialités préparés par les meilleurs chefs, et accompagnés de toute une gamme de vins renommés.

Voici, à titre d'exemple, le menu d'ouverture du «*Dîner des vins et spécialités suisses*» qui aura lieu le 20 avril à *l'Hôtel du Rhône* à Genève. Ce «Dîner» suivra une dégustation de vins suisses parmi lesquels nous notons *Fendant, Vins des Chanoines, Ermitage, Dézaley, La Borne, Château de Luins.*

Dîner des Vins et Spécialités suisses

MENU:

Les Délices des Grisons
Les Spécialités au Fromage Guillaume Tell
Les Filets d'Omble à la Genevoise
Sorbet au Marc du Valais
Les Coquelets de Coppet à la Broche
La Tourte de Zoug

VINS SUISSES

Perle du Mandement 1952
Bouquet Royal 1952, Aigle-Clos des Murailles 1952
Dôle Chateauvieux 1952, Johannisberg Mont d'Or

Le deuxième jour, le déjeuner suivant sera servi à bord du bateau:

MENU:

Truite du Léman
(Sauce mayonnaise ou Sauce verte)
Potée Vaudoise
Fromages Suisses
Tarte feuilletée aux pommes
Café

VINS:

Dézaley, Yvorne, Pinot du Valais

Le soir, la spécialité typique vaudoise, *la Fondue*, sera servie à Genève dans toutes les règles de l'art.

Le 22 avril, la journée sera marquée par une réception à *Vevey* de la *Confrérie des vignerons* et par une promenade dans le vignoble de Lavaux, qui suivront un déjeuner à *l'auberge de l'Onde*, à *Saint-Saphorin*. On y servira:

MENU:

Délices de la Cheminée
Barquettes de Filets de Perches à la Crème
Jambon de Campagne Braisé au Madère
Haricots Verts au Beurre
Vacherin Glacé
Café

* * *

Les Vins de Saint-Saphorin

Comme on le voit, les produits et les mets de la région du Léman seront spécialement mises en valeur et nous sommes persuadés que ces journées gastronomiques rencontreront le succès quelles méritent. Elles constitueront une excellente propagande pour la cuisine suisse.

Le programme de la confrérie de la Chaîne des rôtisseurs

Nous avions, au début de cette année, signalé les intentions de la confrérie de la Chaîne des rôtisseurs qui se proposait d'étendre et de parfaire son activité. Dans les nombreux pays où la Chaîne compte des sections, on envisageait d'organiser des chapitres importants.

Le premier a cu lieu les 20 et 21 février en Alsace, en collaboration avec la très respectable confrérie Saint-Etienne des vins d'Alsace. Les réceptions, tant à Colmar, qu'à Ammerschwihr, Ribeauvillé et Riquewihr, furent autant de succès et de réjouissances. La visite du vignoble d'Alsace et l'initiation aux meilleurs crus de la région laisseront aux participants un souvenir très vivant.

Les prochaines manifestations

Les prochaines manifestations annoncées sont les suivantes:

5 avril: Chapitre de printemps à Senlis, près de Paris, grandiose par la participation du Régiment des Spahis.

10 avril: Chapitre à Rouen.

23-24 avril: Grand festival gastronomique à Nice et Monte-Carlo.

17 mai: Grand chapitre international de HOSPES à Berne. L'organisation en a été confiée au Bailli, de Berne, monsieur le ministre Feisst, et tout sera de grand premier ordre.

En juin: Grand chapitre à Ostende.

En juillet: Grand chapitre à Quimper.

Erhebungen über Fleischpreise in der Hotellerie anfangs 1954

	West-schweiz	Tessin	Wallis	Zentral-schweiz	Graubün-den ohne Engadin	Engadin	Mittelland	Ost-schweiz	Berner Oberland	Basel	Bern	Genf	Lausanne	Zürich
Bœuf														
Aloyau entier Ire qualité avec filet (roastbeef et culotte)	7.30/ 8.–	7.50/ 7.80	7.50/ 7.80	7.20/ 8.–	7.60	6.80/ 7.80	7.20/ 8.50	7.05/ 8.–	6.80/ 7.80	6.60/ 8.20	6.70/ 7.40	7.50/ 8.80	7.20/ 7.60	7.20/ 8.20
Roastbeef (faux-filet) (Ire qualité avec charge)	8.–/12.–	7.–/ 7.20	8.–	8.–/ 9.–	8.20/11.–	7.60	8.40/ 9.–	7.15/ 9.–	7.40	7.–/ 8.40	8.10/ 9.30	11.50/12.–	10.–/10.50	6.80/ 8.80
Filet Ire qualité	9.50/16.–	12.–/13.–	12.–	9.–/13.–	14.–	12.–/13.–	12.–/14.–	12.–/15.–	9.–/13.–	13.50/15.–	14.–/17.–	12.50/13.–	12.50/13.50	12.–/15.–
Bœuf à bouillir Ire qualité	5.–/ 5.90	5.50/ 6.–	5.20/ 5.80	5.–/ 5.80	5.40	5.50	5.20/ 5.60	4.80/ 5.80	4.60/ 5.60	5.–	4.40/ 5.60	5.–/ 6.–	4.20/ 4.60	4.80/ 6.40
Cuisse Ire qual. ou bœuf à rôtir	6.20/10.–	5.50/ 8.–	6.–	6.–/ 6.40	6.20	5.50	6.–	5.80/ 8.–	6.–	–	5.–/ 6.–	5.80/ 9.–	5.60	3.40/ 6.60
Langue de bœuf salée	7.20/ 7.80	7.50/ 8.–	7.50/ 7.80	6.50/ 7.20	6.70/7.–	6.80	7.–/ 9.–	6.–/ 8.–	5.80/ 7.20	6.50/ 7.50	6.50/ 6.80	7.50/12.–	6.20/ 6.50	7.–/ 8.–
Veau														
Le veau entier ou en moitié avec charge	6.50/ 7.–	6.50/ 7.–	4.80/ 5.80	6.80/ 8.–	6.20	–	6.50/ 7.50	6.60/ 7.–	5.80/ 7.80	–	6.50/ 7.80	4.50/ 6.–	7.20	–
Carré Ire qualité sans charge	7.–/10.–	7.50/ 8.50	8.50	7.20/ 8.60	7.20/7.60	6.–/ 7.80	8.–/10.–	7.50/11.60	7.20/ 7.60	7.20/ 8.–	6.90/ 8.20	7.50/ 8.80	7.30	8.40/ 8.50
Cuisseau Ire qualité sans charge	7.80/10.–	7.80/ 8.50	6.80/ 8.–	7.–/ 8.–	7.30/7.80	6.80/ 7.80	7.60/11.–	6.80/11.60	6.40/ 7.60	7.20/ 9.–	6.50/ 8.60	7.80/ 9.50	7.30/ 7.60	6.80/ 8.80
Côtelette de veau Ire qualité	7.50/ 8.–	9.–	9.–	8.–/ 9.–	8.20	–	7.20	7.50/ 8.60	7.20	–	6.90/ 7.10	7.50/ 9.–	–	11.–
Poitrine de veau Ire qualité	5.60/ 5.80	6.–/ 6.80	6.50	5.60/ 7.20	5.60/6.20	4.80/ 5.80	6.–/ 6.60	5.40/ 7.20	5.60/ 6.20	5.60/ 6.80	5.60/ 6.–	5.–/ 5.50	4.40/ 5.20	6.40/ 6.50
Porc														
Carré Ire qualité	7.20/ 7.60	7.50	7.50/ 7.80	6.80/ 8.50	7.–/7.20	6.80/ 7.40	7.–/ 8.40	6.90/ 8.20	6.50/ 7.40	6.40/ 8.–	6.80/ 7.20	7.50/ 8.50	6.80/ 7.–	7.–/ 8.–
Poitrine Ire qualité	6.50/ 7.–	–	6.70	7.20/ 8.–	5.60	–	–	6.40/ 7.40	–	5.40/ 6.40	5.60/ 5.80	6.80/ 8.–	–	–
Lard maigre Ire qualité fumé	7.40/ 7.50	7.80/ 8.–	7.20/ 7.30	7.40/ 8.–	7.30/7.40	7.20/ 7.40	6.60/ 8.–	6.80/ 7.80	6.–/ 8.–	6.40/ 7.–	6.80/ 7.–	7.50/ 9.50	6.50	7.–/ 7.40
Jambon cuit, sans os	9.20/10.50	9.–/ 9.50	9.20/11.–	8.–/12.–	9.20/9.60	8.50/ 9.60	8.40/ 9.60	7.70/10.80	8.–/ 9.30	8.–/ 9.–	8.–/10.20	9.–/11.–	8.50/ 9.–	8.–/ 9.50
Mouton														
Carré Ire qualité	8.20/10.–	7.50	8.–	6.40/ 9.–	6.80/7.20	8.20	6.80/ 8.40	7.50/ 9.60	7.20/ 7.80	8.50	6.60/ 8.–	8.50/11.–	9.–/10.50	8.60/ 9.20
Gigot Ire qualité	7.50/ 8.–	7.–/ 7.50	7.50/ 8.–	6.–/ 7.80	6.80/7.20	7.20	6.80/ 8.–	6.80/ 7.60	7.20/ 8.–	7.50	6.50/ 7.80	7.80/ 9.–	7.20/ 7.50	7.20/ 8.–
Poitrine de mouton Ire qualité	4.–/ 6.60	3.50/ 4.50	5.–	4.80/ 6.–	6.20/6.40	–	5.–	4.60/ 6.–	5.20	–	4.60/ 5.–	4.–/ 4.50	–	6.60/ 7.–
Le mouton entier	5.80/ 6.70	6.–/ 6.50	4.80	5.60/ 6.80	5.60	5.20	5.–	6.–/ 6.80	5.60	6.80	7.80	5.20/ 7.–	–	–

Le bailliage de Suisse

Le bailliage de Suisse de la confrérie de la Chaîne des rôtiseurs est — selon les statuts qui ont été adoptés lors d'une assemblée générale tenue à la fin de l'année dernière — une section de la confrérie de la Chaîne des rôtisseurs ayant son siège à Paris.

Les membres, dames et messieurs, se divisent en deux catégories: amateurs et professionnels. Sont amateurs, les amis de la broche, possesseurs ou non d'une broche. Sont professionnels, les gérants ou propriétaires d'un établissement en Suisse possédant une broche et l'utilisant.

Le but de la Chaîne des rôtisseurs est naturellement de grouper les fervants de la cuisine à la broche.

Les baillis cantonaux, de même que le bailli-délégué suisse, M. Max Olivet, à Genève et ses adjoints, sont heureux de donner des renseignements sur l'activité de la Chaîne et recueillent volontiers aussi les mises en garde ou recommandations qui seront données sur les restaurants qui se piquent de faire de la bonne cuisine.

HOSPES

I. Internationales Cocktail-Turnier der Schweizer Barkeeper-Union

in der SBU.-Bar der HOSPES 1954 in Bern

Die Schweizer Barkeeper-Union, gegründet 1927 in Bern, beteiligte sich schon vor dem Kriege an den internationalen Cocktail-Turnieren von Wien, Juan-les-Pins, Madrid, Frankfurt, London und Paris. Seit Kriegsende waren unsere Kollegen an allen internationalen Wettbewerben beteiligt oder als Preisrichter zu ausländischen nationalen Konkurrenzen eingeladen. Das erreichte Resultat all dieser Delegationen ist für unsere Union sehr schmeichelhaft. Es ermunterte uns, anlässlich der HOSPES 1954 in Bern zum erstenmal vor die schweizerische Öffentlichkeit zu treten, und zwar mit der Durchführung eines internationalen Cocktail-Turniers und der Übernahme der Bar der Ausstellung. Von schweizerischen wie auch von ausländischen Firmen wurde uns auch gleich grösste Unterstützung zugesichert.

Unsere Einladung zur Mitwirkung an diesem Wettstreit wurde von 11 Landesverbänden, alle der International Bartender's Association angehörend, begeistert angenommen, und so werden sich, inklusive Schweiz, 12 Nationen den Gästen der HOSPES vorstellen.

Ab Grenze sind alle Nationalmannschaften unsere Gäste bis zum Verlassen der Schweiz. Unser Cocktail-Turnier ist das erste Turnier, das strikt neutral, das heisst ohne Patronat einer Weltfirma, durchgeführt wird. Es bedeutete daher für unsere kleine Union ein sehr grosses finanzielles Risiko, das nun durch die Generosität unserer vielen Gönner sehr gemildert wird.

Unsere Kolleginnen vom Shaker, aber auch die verehrten Gäste von unseren Bars werden sich in eigenen Kategorien um den Titel eines Champions bewerben. Während die Kolleginnen und Kollegen je zwei Rezepte zur Konkurrenz einsenden können, steht es unseren Gästen frei, sich mit beliebig vielen Rezepten am Turnier zu beteiligen; doch ist für jede Anmeldung eine Gebühr zu entrichten. Dank den vielen Spenden unserer Gönner sind wir in der glücklichen Lage, jede Kategorie mit schönsten Preisen zu dotieren, und laufend treffen mit jeder Postzustellung neue Rezepte ein. Anmeldeschluss ist am 1. April.

In der Ausstellung erhielt die SBU.-Bar den Ehrenplatz zwischen dem Internationalen Restaurant und dem Grill Room. Hier werden sich jeden Tag 4 Barkeeper die grösste Mühe geben, den Ansprüchen selbst der verwöhntesten Gäste gerecht zu werden. Jede eingeladene Nation stellt eine Vier-Mann-Equipe für zwei Tage hinter den riesigen Counter, und die Zwischentage werden von unseren Schweizer Kollegen ausgefüllt. Ausser den eigenen Kreationen werden unsere ausländischen Freunde auch die eingesandten Rezepte mixen.

Herr Regierungsrat Dr. *V. Moine* als Präsident der Jury, Herr Stadtrat Dr. *B. Wirz* als Vizepräsident, sowie Herr Notar *H. Straub* als deren Sekretär, sind allen Teilnehmern Garanten für eine absolut einwandfreie und fachmännische Bewertung der zum Turnier angemeldeten Neuschöpfungen.

Jeden Morgen von 10 bis 11 Uhr finden in unserer Bar die Bewertungen und Ausscheidungen des Cocktail-Turniers statt, und als *Preisrichter* werden Herren vom diplomatischen Corps, Vertreter des Hotelier- und Wirte-Verein sowie auch Barbesitzer und Gäste eingeladen. Nicht nur die eigenen Novitäten, sondern auch der Service hinter der Bar wird bewertet; hier geht die Anstrengung um das Erringen des grossen Diploms der SBU.

Am zweiten Arbeitstag jeder Nationalmannschaft wird dem glücklichen Sieger des Cocktail-Turniers der Ehrenpreis seiner Nation übergeben, und sofort nach Beendigung der Arbeit der Equipe werden auch die eventuell errungenen Diplome überreicht.

Unsere Prinzipalschaft ist schon jetzt sehr gespannt auf die Vergleiche all der verschiedenen Arbeitsmethoden, und wir selbst sind uns bewusst, dass alle Landesverbände ihre grössten Könner für Bern aufbieten werden, und dass für uns ein «in-Ehren-bestehen» kein Spaziergang sein wird. Alle meine Kollegen sind sich darüber klar, dass alle das Letzte einsetzen müssen, und ich bin voller Zuversicht für das gute Gelingen des Ganzen.

Den letzten Abend der HOSPES, den 21. Juni, haben wir reserviert für die *Rangverkündung* und *Preisverteilung*. Im Beisammensein mit unseren verehrten Gästen, Gönnern, Prinzipalen und Kolleginnen werden wir den grossen Glasschrank öffnen und die vielen Freundschaftsbeweise unserer Gönner an die Siegerinnen und Sieger überreichen. Von der Schweizer Barkeeper-Union wurde der Schreiber dieser Zeilen, als Initiant der Sache, beauftragt, die Vorarbeiten zu erledigen und während der Ausstellung die Durchführung des Cocktail-Turniers zu organisieren.

Mein Ziel ist, nach der Preisverteilung sagen zu dürfen: Es klappte, alle sind zufrieden!

Leiter der SBU.-Bar
Hans Jung

Was uns die HOSPES u.a. zeigen wird

Im internationalen Restaurant an der HOSPES in Bern, das unter der Regie des tüchtigen Leiters Dir. Emilio Casanova, von Basel, stehen wird, ist ein

Tischlein deck dich

zu sehen, das sich aber nicht nach der herkömmlichen Art und Weise decken lassen muss, sondern nach neuerdachter Weise jedem Besitzer und seinen Gästen Freude und Überraschung in Gedeck und Gebrauch bereiten wird.

Harmonisch und rund steht der neue MEBA-Tisch auf seinen vier anmutigen Beinen. In seiner Mitte aber trägt er sein ganzes Geheimnis:

eine eingebaute, dreh- und verstellbare Servierplatte,

die sich ca. 10—15 mm vom übrigen Tischblatt abhebt. Durch einen leichten Daumendruck dreht sich die Servierplatte und 4 heisse Platten können so in dieser Weise für 7—8 Personen «herumgefahren» werden. Keine Hast, keine Unruhe, kein Fingerverbrennen und auch kein Verschütten bedrohen mehr den Gast am MEBA-Tisch. Auch das Servier-Personal wird weitgehend in der Bedienung der Gäste entlastet, denn so recht nach englischem Brauch «help yourself» (Selbstbedienung) dreht sich die Platte geräuschlos demjenigen Gast zu, der dies durch einen sachten Daumendruck der drehbaren Platte kundtut, und so kann er sich vom «gedeckten Tischlein» diejenigen Speisen zu Gemüte führen, wonach sein Gaumen verlangt. Und mit welchem Vergnügen diese «Selbstbedienung» bestellt wird, ob von gross oder klein, bezeugt die frohe Atmosphäre, die jeder MEBA-Tisch um sich schafft.

Die grossen, für ihre blütenweisse Reinheit so viel Mühe kostenden Tischtücher gehören der Vergangenheit an. Sie dürfen ruhig im Wäschekasten gelassen werden, denn der MEBA-Tisch erfordert nur noch «Kleingedecke». Überdies kann nach jeder Mahlzeit die erhöhte Servierplatte auf das Tischniveau gesenkt werden, so dass der MEBA-Esstisch sich in einen salonfähigen MEBA-Wohntisch verwandeln kann. Er eignet sich im besonderen, je nach Modell und Material, für Hotels, Restaurants, Esszimmer, Wohnhallen und Garten. Aber wo immer ein MEBA-Tisch steht, da fühlt sich der Gast «chez-soi», wie der Franzose sich so trefflich ausdrückt, nämlich zu Hause.

Gedacht und konstruiert wurde der MEBA-Tisch von *Ernst Meister*, Basel. (Siehe Inserat.)

Le décor de la table à l'HOSPES

L'art de dresser et de décorer la table est aussi ancien que notre civilisation. Inséparable de la gastronomie, il en est le complément naturel. Les progrès de la société et le bien-être général des peuples en favorisent le développement. Dès le Moyen-Age, l'art de décorer la table a atteint en Suisse un niveau particulièrement élevé. Autrefois apanage de la noblesse et des riches partriciens, il fut cultivé par la suite par la bourgeoisie. L'essor de l'hôtellerie suisse en accrût la signification et, depuis près d'un siècle, les bonnes auberges de notre pays sont connues pour le soin et l'amour qu'elles mettent à bien dresser une table. Cependant les deux guerres mondiales ont légèrement et momentanément affaibli cette tradition; mais, aujourd'hui, le sens de la belle table a heureusement repris le dessus. L'HOSPES, se devait naturellement de mettre pleinement en valeur cet aspect important de la gastronomie et de l'art culinaire. Un concours international de la plus belle table sera organisé et nombreux sont les auberges et restaurants qui y participeront. Le visiteur aura l'occasion d'admirer des tables splendidement dressées, décorées et fleuries pour des dîners de fête ou de gala, avec tous les détails à observer dans de telles circonstances. On ne se doute généralement pas de la quantité invraisemblable de vaisselle, couverts, verres et linge qu'exige un simple repas de quatre services avec les vins. Il est certain que, dans ce domaine aussi, l'hôtellerie prépare la voie à l'économie domestique, car la dame de maison qui voit dans une auberge ou un hôtel une belle table a à cœur de faire chez elle aussi quelque chose de bien.

La section historique ne manquera pas non plus de retenir l'attention et d'intéresser les visiteurs. On y verra, en particulier, une table couverte de porcelaines, argenterie et cristaux ayant appartenu à l'impératrice Joséphine, ainsi qu'une authentique table de corporation bernoise, avec de magnifiques couverts qui donneront une idée de la façon somptueuse dont on vivait autrefois. Cette partie de l'HOSPES enchantera certainement toutes les bonnes ménagères et retiendra l'attention critique des experts.

Une rarissime collection de Daumier à l'HOSPES

Une rarissime et remarquable collection de Daumier — il s'agit seulement de dessins se rapportant à la gastronomie — ainsi qu'un grand nombre de menus de l'étranger ayant chacun leur cachet particulier, seront mis à la disposition de l'HOSPES. La très célèbre «Université de l'enchantement de la table» à Paris manifeste un très grand intérêt pour l'HOSPES dont on parle déjà beaucoup un peu partout à l'étranger.

Une brasserie modèle à l'HOSPES

La Société suisse des brasseurs présentera au public, au pavillon de la bière de l'HOSPES, une brasserie moderne. Ce modèle, d'une superficie de 30 m² comprendra une brasserie complète et une malterie à l'échelle de 1:25e. Toute une partie de l'installation sera mobile et équipée d'une voie ferrée miniature; le public pourra jeter un regard dans les locaux de fabrication et sur l'appareillage d'une brasserie moderne. Grâce à ce modèle, il sera possible de suivre les diverses opérations fort intéressantes de la fabrication de la bière. Nul doute qu'il ne constitue l'une des attractions de l'HOSPES. Au demeurant, le pavillon de la bière attirera la foule non seulement parce que cette boisson y sera débitée de façon impeccable, mais aussi parce que la cuisine militaire installée dans le pavillon servira aux visiteurs d'excellents plats à des prix avantageux.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Inseratenteil: **E. Kuhn**

aus langfaseriger, weisser Baumwollwatte
Reissfest

WER AUF PROPAGANDA VERZICHTET
GLEICHT DEM MANNE OHNE HEIM:
NIEMAND KANN IHN FINDEN

WIESBADEN

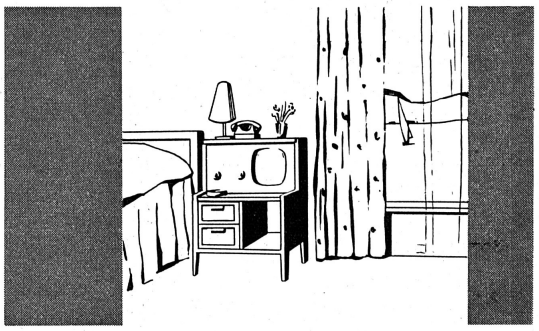
Unmittelbar am Kurhaus, US.-Eagle-Club-Hauptquartier, den Theatern und Spielkasino: hochmodern, stilecht ausgestattete

PARTERRE-RÄUME

für Café oder Tee-Restaurant

der eleganten Welt, ca. 220 m², nebst grossen Strassenfront-Terrassen, **sofort günstig zu verpachten.** Prima Sperrmark- und Existenzanlage. Bestausgewiesene Fachleute, die über 55000 DM verfügen, schreiben dringend an Postfach 31, **Davos 2.**

De la musique à l'hôtel



Le client peut choisir à son gré l'un des cinq programmes de télédiffusion, exempt de parasites, en tournant le sélecteur du petit récepteur Autophon E 60. La puissance est limitée de façon à ne pas gêner les voisins.

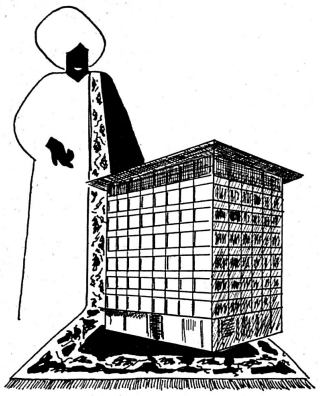
Ces récepteurs de télédiffusion à haute fréquence, appréciés dans de nombreux hôtels, sont de plus en plus demandés. Nous vous enverrons volontiers nos listes de références et nos prospectus.

HOSPES halle 2a stand 2108

TELEPHONIE SA

Lausanne, Av. de la Gare, 50 Tél. 021 – 23 86 86
Genève, rue de la Corraterie, 12 Tél. 022 – 4 42 46

Représentation générale d'Autophon SA Soleure en Suisse romande



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

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

Ihre Teppiche - eine Kapital-Anlage!

Für die Pflege Ihrer Teppiche ist nur das Beste gut genug: Hoover! Im Laufe eines einzigen Tages gelangt viel Staub und Schmutz in Ihre Räumlichkeiten. Dieser lagert sich zu 85% in Ihren Teppichen ab. Mit Saugen allein entfernen Sie nur den Oberflächenstaub. Die gefährlichen Feinde aber liegen tiefer: Dort, wo die Teppichfasern verknüpft sind, verstecken sich die feinen, scharfen Sandkörner, die auch den teuersten Teppich ruinieren!

Nur die dreifache Hoover-Wirkung kann sie entfernen und damit die Lebensdauer Ihrer Teppiche - Ihrer Kapital-Anlage! - verlängern.

Hoover-Modell 912: Fr. 437.— SEV-Qualitätszeichen.

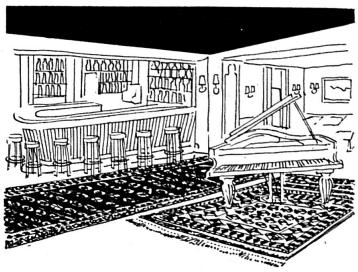
Dieser Apparat wurde speziell für Hotels, Pensionen, Gaststätten und öffentliche Gebäude konstruiert; er ist besonders kräftig gebaut und trotzdem handlich!

Lassen Sie sich in einem guten Fachgeschäft oder bei uns die dreifache Hoover-Wirkung unverbindlich demonstrieren. — Günstige Zahlungsbedingungen!

Hoover-Apparate AG., Zürich, Claridenhof/Beethovenstr. 20.

Nur ein Hoover klopft... bürstet... und saugt! Darum leistet ein Hoover so viel mehr als ein gewöhnlicher Staubsauger!

Hoover



Geelhaar-Bern interessant für die Bar

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

Unsere Mitarbeiter wissen, was der Hotelfachmann 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!

Teppichhaus **Geelhaar** BERN

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

HOTELS ...VERWENDEN MIT GROSSEM ERFOLG UNSERE WIRKUNGSVOLLEN LICHTREKLAMEN!
L. KRAFT LICHTREKLAMEN OLTEN
TEL. (062) 54059

Jetzt... **RADIKAL** MÖBEL-POLITUR

Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen

Foie gras de Strasbourg

für festliche Anlässe oder Service à la carte

Foie gras truffé «FEYEL» «double tranche»

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735

BOUCHONS Schlittler

Capsules pour bouteilles
Maschines de cave
E. & H. Schlittler Frères
Nafels/Gl.
Téléphone (058) 4 41 50

12 Kaffeelöffel

Fr. 7.–

speziell gut verchromt für das Gastgewerbe. Liquidation von 100 Dtz. Anfragen unter Chiffre K L 2698 an die Hotel-Revue, Basel 2.

NELKEN

per Stück 30 Cts., 50 Stück Fr. 12.50

Extra-Nelken, violett und gelb, sowie **Supremo** rot, per Stück 60 Cts. und 50 Stück Fr. 25.–.

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

A vendre
pour raison de santé

Hôtel Bellevue

à Morgins. 30/40 lits, avec café-restaurant, place, terrasse, confort; on vend meublé, situation de 1er plan. S'adresser à A. Donnet, Propr.

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

ALASSIO (ITALIEN)

Zu verkaufen im Zentrum, moderne

Pension-Restaurant-Bar

Sich wenden an V. Seripani, Pension Medusa, **Alassio** (Provincia di Savona).

Hôtel aménagé

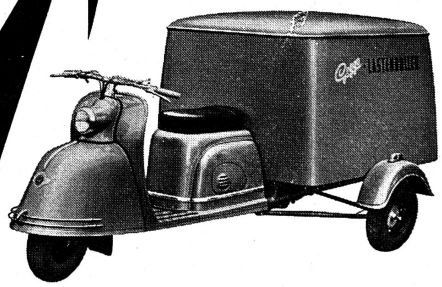
si possible avec eau courante, **pour 60 à 80 personnes,**

cherché

par organisation de bienfaisance **pour colonie de vacances juillet/août,** préférence Suisse romande ou Oberland bernois. Ecrire sous chiffre D R 2233 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Goggo

GOGGO auch als Lieferungsroller! Nutzlast 330 kg 200 ccm - 11 PS Zweitakt-JLO-Motor, elektr. Anlasser 3 Gänge und 1 Rückwärtsgang, Cardan und Differential Auch mit Ladebrücke offen oder mit Blache lieferbar. Günstige Zahlungsbedingungen



Generalvertretung G. Klossner Zürich Schöntalstr. 1 Telephon (051) 27 86 60

Auf einem nach anatomischen Grundlagen gebauten Stuhl fühlen Sie den Körper dem Sitz und der Rückenlehne sanft angeschmiegt. Die Horgen-Glarus-Stühle verbinden mit dieser Eigenschaft Formschönheit und Solidität.

HORGEN—GLARUS

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

The

PLANTEURS RÉUNIS LAUSANNE