Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 63 (1954)
Heft: 16

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 50 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. 16 Basel, den 22. April 1954 Erscheint jeden Donnerstag 63. Jahrgang 63e année Paraît tous les jeudis Bâle, 22 avril 1954 **N° 16**

Ein Bundesgesetz, das für die Hotellerie stark ins Gewicht fällt

(Korr.) Aus verschiedenen gewichtigen Gründen ist die Hotellerie direkt interessiert an der Vorlage, welche der Bundesrat am 9. April für ein «Bundesgesetz über die *Vorbereitung der Krisenbekämpfung und Arbeitsbeschaffung*» veröffentlicht hat. Zunächst muss ihr im Hinblick auf die Inlandkundschaft an einem möglichst stetigen Konjunkturverlauf in der Schweiz gelegen sein. Zum andern ist sie so eindeutig angewiesen auf alle handelspolitischen und zahlungstechnischen Massnahmen, die der Bundesrat im Interesse der Krisenbekämpfung gegenüber dem Ausland ergreift. Schliesslich hat sie, gestützt auf den «Luzerner Bericht», schon lange ein Programm für eine *Hotelerneuerungsaktion* im Kostenbetrag von 100 Mio Franken angemeldet, und leider stellt die Bundesverwaltung sich auf den Standpunkt, ein solches Werk könne erst begonnen werden, wenn eine erhebliche Arbeitslosigkeit in der Bauwirtschaft im weitesten Sinne eingetreten sei.

Vorerst nur Vorarbeiten

Das Schwergewicht in dem langen Titel des Gesetzes liegt eindeutig auf dem Worte «Vorbereitung». Denn heute zeichnet sich eine Arbeitslosigkeit noch nicht ab. Wann und wo sie eintritt, ja ob es in absehbarer Zeit überhaupt zu einem entscheidenden Rückgang des Beschäftigungsgrades kommt, steht noch nicht fest. Aber beschäftigungspolitische Vorkehren müssen an konkrete Tatbestände anknüpfen. Wie diese Tatbestände aussehen, ist entscheidend für die Intensität und die Mittel der öffentlichen Abwehr.

Solange die konkreten Zusammenhänge nicht bekannt sind, hält es der Bundesrat für gegeben, den Vollmachtenbeschluss von 1942 einzig hinsichtlich der Massnahmen zu «ersetzen», die als vorbereitende gelten und schon in Zeiten guter Wirtschaftslage getroffen werden können. Doch behält er sich vor, beim Eintritt einer erheblichen Arbeitslosigkeit weitere Anträge an das Parlament zu stellen. Ausserdem will er sich durch Art. 12 des vorliegenden Entwurfs dazu ermächtigen lassen, von sich aus durch die Gewährung finanzieller Hilfe eine Arbeitsbeschaffung auszulösen, wenn in einzelnen Wirtschaftszweigen oder Landesteilen die Beschäftigungsmöglichkeiten unerwartet erheblich zurückgehen sollten.

Nicht weiter auf die Äste hinauslassen!

Hätte sich der Bundesrat schon heute weiter auf die Äste hinauslassen sollen? Dann wäre entweder ein Rahmenerlass zustande gekommen mit einer umfassenden Ermächtigung der Exekutive zu Vorkehren gegen einen Kriseneinbruch. Oder das Gesetz hätte ein langes Register von Formen des Beschäftigungsrückgangs und ein ebenso langes Verzeichnis von angemessenen Gegenmassnahmen aufstellen müssen.

Der erste Weg wäre vom Standpunkt der rechtsstaatlichen Gesetzgebung aus verwerflich, vom parlamentarischen und abstimmungspolitischen Gesichtspunkt aus aber nicht gangbar gewesen. Die zweite Lösung hätte zu einem Erlass mit lauter Hypothesen geführt. Auch wäre ein solches Verzeichnis nie vollständig genug gewesen. Denn die Geschichte wiederholt sich nie; auch die Beschäftigungskrisen treten immer in neuen Formen, Stärkegraden und ursächlichen Zusammenhängen auf. Auch unter der Voraussetzung einer langen Enumeration hätte man dem Bundesrat das Recht einräumen müssen, festzustellen, wann welche Form der Arbeitslosigkeit eintrete, wann welche Art der Abwehr einzusetzen habe. Hinzu kommt, dass niemand voraussagen kann, wie die Finanzlage der drei möglichen Träger von Arbeitsbeschaffungsmassnahmen, des Bundes, der Kantone und Gemeinden, im Zeitpunkt eines erheblichen Beschäftigungsrückgang aussieht. Deshalb könnte sich eine heute festgelegte Verteilung des öffentlichen Aufwands im «Ernstfall» sehr wohl als illusorisch erweisen.

Konjunkturgerechtes Verhalten

Auch bei der bewussten Konzentration auf vorbereitende Massnahmen wirkt der Gesetzesentwurf des Bundesrates immer noch bedeutsam und folgenreich. Nicht sagen lässt sich das allerdings von dem ersten, grundsätzlichen Artikel des Projekts. Er nimmt die alte, aber leider viel zu wenig beherzigte Forderung auf, dass die *Wirtschafts- und Finanzpolitik des Bundes ganz allgemein der Verhütung* und Bekämpfung von *Krisen* sowie der Arbeitsbeschaffung Rechnung tragen solle. Auch wiederholt er das oft gegebene Versprechen, dass der Bund die Bestrebungen der Wirtschaft fördern wolle, ihre Wettbewerbsfähigkeit, Krisenvorsorge und Fähigkeit zur Erschliessung neuer Absatzmöglichkeiten zu steigern.

Der zweite Artikel verankert im Gesetz das Ziel aller konjunkturpolitischen Äusserungen und Vorkehren aus den letzten Jahren: Öffentliche Aufträge und Arbeiten sind bei guter Wirtschaftslage zurückzustellen und in Zeiten drohender oder bereits eingetretener Arbeitslosigkeit in vermehrtem Umfang auszuführen. Subventionen an Arbeiten und Aufträge Dritter, soll der Bund, nach dem dritten Artikel des Entwurfs, an die Bedingung knüpfen, dass er die effektive Ausführung noch bewilligen darf. Diese Bewilligung wird von der Beschäftigungslage abhängen, entweder im ganzen Land oder in einzelnen Gebieten, «soweit nicht wichtige allgemeine, regionale oder lokale Interessen diese Arbeiten als unaufschiebbar erscheinen lassen». Im weitern bestätigt das Gesetz die Befugnis des Bundes, den Hochschulen Beiträge für zusätzliche Forschungen zu gewähren oder ihnen ausnahmsweise solche Forschungsaufträge selbst zu erteilen, wenn Krisenbekämpfung oder Arbeitsbeschaffung daraus Nutzen ziehen. Auch werden die – bisher schon durchgeführten – Erhebungen über die Konjunkturlage sowie über die öffentlichen und privaten Bauvorhaben gesetzlich sanktioniert.

Materiell bieten diese Bestimmungen nicht viel Neues. Immerhin erscheint es als bedeutsam, dass sie den Begriff der Konjunktur und die Notwendigkeit eines konjunkturgerechten Verhaltens von Staat und Privaten im ordentlichen Recht verankern. Vor zwei Jahrzehnten rümpften angesehene Politiker noch die Nase, wenn man ihnen derartige Gedanken vortrug, und das Finanzrecht unserer öffentlichen Körperschaften ist noch heute weit entfernt davon, auf den Ablauf der wirtschaftlichen Wechsellagen Rücksicht zu nehmen.

Bereitsein ist alles!

Nachdem der erste Artikel des Gesetzes den Bund auffordert, den privaten Anstrengungen im Interesse eines möglichst hohen Beschäftigungsgrades seine Unterstützung zu leihen, stellt der dritte Abschnitt den Grundsatz auf, dass *die Zentralgewalt selbst,* zusammen mit den Kantonen und der Wirtschaft, *Arbeitsbeschaffungsmassnahmen vorbereite.* Sie sollen ausgehen auf eine «möglichst weitgehende Erhaltung der Arbeitsmöglichkeiten im erlernten oder angelernten Beruf an Arbeitsplätzen in der privaten Wirtschaft». Man will offenbar den Fehler der dreissiger Jahre vermeiden, welcher darin bestand, qualifizierte Berufsarbeiter schon früh und wahllos bei öffentlichen Notstandsarbeiten einzusetzen.

Welche Massnahmen sind praktisch vorgesehen? Art. 7 nennt *die Förderung des Exports, des Fremdenverkehrs* und der privaten Investitionstätigkeit. Dann spricht er von der Ausnützung privater Arbeitsbeschaffungsreserven, wobei *an erster Stelle die längst spruchreife und notwendige Hotelerneuerungsaktion* steht, im weitern die technische Aufrüstung der Landwirtschaft, Meliorationen, Altstadtsanierungen und die Renovation privater Gebäude. Vorgesehen sind schliesslich zusätzliche Aufträge an Industrie und Gewerbe sowie Sonderaktionen für besonders krisenempfindliche Berufe und ältere Arbeitskräfte.

Gesamtschweizerische Aktionen sind vom Bund, regionale vornehmlich von den Kantonen vorzubereiten. Zum kantonalen Kompetenzbereich zählen namentlich die Bereitstellung öffentlicher Bauaufträge, Anlage von Auftragsreserven der öffentlichen Hand für Industrie und Gewerbe sowie Vorkehren für einzelne Berufe und Altersgruppen. Wie bisher, soll der Bund auch in Zukunft die verschiedenen Vorbereitungen in einem Gesamtprogramm darstellen. Er ist, nach Art. 10 des Entwurfs, auch berechtigt, vorbereitende Arbeiten zur Krisenbekämpfung, wie die Orts- und Regionalplanung sowie die Projektierung von Hoch- und Tiefbauten, bis zu 30 Prozent zu subventionieren.

Was sofort geschehen kann

Wie wir schon erwähnten, sichert sich der Bundesrat in Art. 12 das Recht, ohne Befragen des Parlaments Arbeitsbeschaffungsbeiträge zu bewilligen, sofern einzelne Wirtschaftszweige oder Landesteile *plötzlich von einem schweren Beschäftigungsschwund getroffen werden* und weder die Kantone noch die Wirtschaft diesen Schwierigkeiten selbst Herr werden können.

Main-d'œuvre indigène montagnarde et hôtellerie alpestre

Une enquête de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail

Nos membres et lecteurs ne sont que trop au courant de l'acuité de la pénurie de main-d'œuvre dans l'hôtellerie en général et dans les exploitations saisonnières en particulier. Ils connaissent les efforts déployés par la Société suisse des hôteliers pour procurer aux hôtels de montagne le personnel dont ils ont besoin pour des saisons hélas! trop courtes et dont la brièveté dépend de facteurs qui échappent entièrement à la volonté des hôteliers.

Les causes de cette pénurie et du désintéressement des populations montagnardes à l'égard de l'hôtellerie alpestre, alors que l'on cherche à introduire de nouvelles industries dans les hautes vallées, ont également été maintes fois évoquées. Les considérations faites ici-même se trouvent aujourd'hui *corroborées* par le résultat d'une enquête approfondie de l'*Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail* (OFIAMT) qui s'est adressé aux offices de travail des cantons où l'hôtellerie de montagne a quelque importance, c'est-à-dire aux cantons de la Suisse centrale, de Berne, Grisons, St-Gall, Tessin, Vaud et Valais. Les autorités ont ainsi cherché, à leur tour, à déterminer les causes de cette évolution et nous voulons résumer ci-après les résultats de leur enquête. Cinq questions avaient été posées. Il est intéressant de relever que les observations concordent dans toutes les réponses données. C'est ce qui permet à l'OFIAMT de définir la situation, d'en établir les causes, de proposer des remèdes et de tirer des conclusions qui ne sont malheureusement pas très encourageantes.

La situation actuelle

L'OFIAMT constate, en effet, que la population de montagne se détourne de l'hôtellerie qui constitue une possibilité de travail se trouvant pourtant à proximité immédiate. Les hôteliers sont obligés de recourir toujours davantage aux services de la main-d'œuvre étrangère, alors que la population montagnarde attend de la Confédération et des cantons qu'ils crèent de nouvelles possibilités de gain dans les régions alpestres. Y a-t-il moyen de ramener la population vers les carrières hôtelières dans les stations alpestres? Voilà la question qui se pose:

Le désintéressement à l'égard de l'hôtellerie alpestre est-il réel?

La proportion des habitants de régions montagneuses, par rapport à l'effectif du personnel travaillant dans l'hôtellerie alpestre et saisonnière, a partout diminué au cours de ces dernières années. Cette *diminution croissante* de l'intérêt est particulièrement marquée chez les *hommes,* alors que la *main-d'œuvre féminine* continue à être disponible pour l'hôtellerie saisonnière, bien que dans une plus *faible proportion* qu'autrefois. Cependant, on assiste à un transfert de la main-d'œuvre hôtelière montagnarde vers la plaine où les hôtels ont aussi besoin de personnel. Les établissements ouverts toute l'année dans les villes attirent la jeunesse de la montagne et l'on peut dire que l'hôtellerie saisonnière alpestre souffre de la concurrence que lui fait dans ce domaine l'hôtellerie urbaine.

Pourquoi la population montagnarde préfère-t-elle d'autres activités?

La principale des raisons est le caractère saisonnier de l'hôtellerie alpestre et le fait que le personnel ne peut y être occupé que quelques mois par an. Les gains réalisés pendant la saison ne permettent pas non plus aux employés qui ont charge de famille de faire face à leurs obligations. Enfin, il y a l'incertitude qui règne quant à la durée de la saison et, pour

Suite page 2

Diese Vorkehren müssen «möglichst bald» gesetzlich oder durch einen Bundesbeschluss, der dem fakultativen Referendum untersteht, legalisiert werden. Der Bundesratsbeschluss fällt dahin, sobald diese Legalisierung erfolgt ist. Er tritt ausser Kraft, wenn beide Abteilungen der Bundesversammlung die Ablehnung übereinstimmend beschlossen haben. Mehr als ein Jahr darf der Erlass der Exekutive auf keinen Fall Geltung besitzen.

Damit nicht der Eindruck aufkomme, diese Vorschriften stellten eine leere Versprechung dar, erinnert die Botschaft daran, dass *dem Bundesrat schon heute gewisse Möglichkeiten zur Entlastung* des Arbeitsmarktes offenstehen. Die Exekutive darf zunächst veranlassen, dass die 200 000 *fremden Arbeitskräfte* mit befristeter Aufenthaltsbewilligung ganz oder teilweise entlassen werden und ausreisen müssen. Auch kann er jetzt schon Mittel im Betrag von 360 Mio. Fr. für die Erhaltung der Arbeitsmöglichkeiten mobilisieren: Zunächst ist es möglich, den Einsatz der 200 Mio. Fr. steuerbegünstigter Krisenreserven der privaten Wirtschaft anzuordnen. Im weitern sind aus dem Ertrag der Kriegsgewinnsteuer 120 Mio. Fr. für Arbeitsbeschaffung reserviert worden. Schliesslich verfügt der Bund noch über einen Rest von 30 Mio. Fr. aus dem Arbeitsbeschaffungskredit vom 6. April 1939.

Main-d'œuvre indigène montagnarde et hôtellerie alpestre

Suite de la page 1

le personnel ayant droit aux taxes de service, au montant de sa part. L'hôtellerie saisonnière ne peut offrir de garanties à cet égard et ne peut enrayer l'exode de la main-d'œuvre vers d'autres professions.

Le recrutement est en outre difficile parce que les habitants des régions montagneuses travaillent dans l'agriculture qui, comme l'hôtellerie, a surtout besoin de main-d'œuvre en été. Les personnes disponibles ont en général la possibilité de travailler au dehors tout le reste de l'année et donneront la préférence à des engagements durables leur permettant de se créer une existence.

Enfin, il y a la concurrence des nombreux chantiers de construction d'ouvrages militaires, de centrales hydro-électriques qui offrent des possibilités intéressantes de travail, sans parler des entreprises industrielles de la plaine.

A côté des avantages présentés par les occasions de travail ci-dessus mentionnées, la jeunesse ne voit plus ceux qu'offrent l'industrie hôtelière et dont le principal est un *avancement rapide* pour le personnel qualifié et la possibilité de se créer plus vite qu'ailleurs une existence indépendante. On ne voit que les inconvénients immédiats, à savoir une durée de travail sensiblement supérieure, des congés irréguliers, dans certains endroits des heures supplémentaires non rétribuées ou ne pouvant être compensées et, hélas! dans de rares cas (que l'on généralise trop facilement), des conditions de logement et de nourriture laissant à désirer. Parfois le traitement imposé au personnel par les supérieurs est peu convenable.

L'OFIAMT reconnaît dans les conclusions que nous publierons plus loin que des grands progrès ont été réalisés, en particulier grâce aux efforts de notre organisation en faveur du contrat collectif de travail interrégional qui garantit aux employés de l'hôtellerie saisonnière des conditions de travail plus homogènes.

Nous devons insister sur le fait que, si les critiques émises plus haut correspondaient parfois à la réalité avant la guerre encore, cela provenait du fait que certains hôteliers avaient été, au début du siècle, à dure école eux-mêmes et pensaient rendre service à leurs employés en leur apprenant à travailler dans les conditions où ils avaient eux-mêmes fait leur apprentissage du métier. Mais les choses ont heureusement changé, et dans toutes les domaines le progrès social n'est pas demeuré un vain mot.

Seulement il faut du temps pour effacer les désillusions éprouvées par certains anciens employés qui découragent les jeunes gens qui pourraient se vouer à l'hôtellerie. De même les crises subies par l'hôtellerie saisonnière et les plaintes personnelles des hôteliers ne sont guère propres non plus à encourager la jeunesse à embrasser une carrière hôtelière.

Enfin l'attrait des villes et des distractions qu'elles offrent engage fortement les jeunes gens à abandonner les hauteurs et les vallées alpestres.

Comment ramener les habitants des montagnes à l'hôtellerie saisonnière?

Les critiques relevaient l'insuffisance de gain dans les exploitations saisonnières et le remède que l'on recommande serait d'assurer un revenu déterminé ou minimum. Etant donné les difficultés qu'elle rencontre, l'hôtellerie ne pourrait le faire qu'à la condition de prolonger la durée de la saison et c'est que tous les intéressés au tourisme s'efforçent de provoquer.

Un autre remède améliorera la situation dès qu'il sera appliqué dans toutes les régions: c'est le contrat collectif de travail cité plus haut.

Il conviendrait aussi de donner aux populations des vallées alpestres la possibilité d'apprendre les langues étrangères ou de parfaire leurs connaissances linguistiques, en généralisant l'organisation des cours de langues qui sont déjà donnés dans certaines stations.

Le sentiment de solidarité entre le personnel et la direction de l'hôtel ou entre les employés eux-mêmes devrait être renforcé et les entreprises qui occupent durant des années les mêmes employés devraient être prises comme exemple par celles qui ne cessent d'en changer.

L'OFIAMT relève que les habitants des régions montagneuses sont spécialement aptes à remplir les emplois de concierge, de conducteur, de portier, de cuisinier, de femmes de chambre, de lingère et de sommelière. Les perspectives d'avancement qu'ont des employés travailleur, fermes de caractère et capables passent pour être favorables. Il faudrait donc mieux renseigner les jeunes gens qui terminent l'école sur les possibilités de l'hôtellerie et la collaboration entre la commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants, les associations professionnelles et les hôteliers doit améliorer les chances de recrutement.

Hôtellerie, agriculture et industries nouvelles

On pense en général que l'intérêt pour les professions hôtelières ne deviendra plus vif qu'en cas de fléchissement général de l'activité, ce qui ne doit pas empêcher d'améliorer déjà, autant que possible, les conditions de travail dans l'hôtellerie saisonnière. L'agriculture n'a pas à craindre la concurrence de l'hôtellerie puisque la pénurie de main-d'œuvre qu'elle éprouve a les mêmes causes que dans notre profession.

Les montagnards qui vont chercher du travail en plaine ou loin de leur domicile aimeraient souvent mieux avoir de l'occupation à proximité de chez eux. Et s'ils peuvent être attachés par leurs occupations à leurs villages et à leurs familles, ils seront moins perdus pour l'hôtellerie de montagne que s'ils prennent un emploi régulier en plaine. L'introduction de nouvelles industries dans les vallées alpestres peut être éventuellement utile à l'hôtellerie, si elles peuvent procurer du travail aux indigènes *pendant les mois de morte-saison*. C'est dans cette direction que les autorités devraient chercher à venir en aide aux populations montagnardes.

Les constatations de l'OFIAMT

L'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail fait suivre l'exposé condensé des réponses des offices de travail des judicieuses remarques suivantes:

« Au sujet des solutions proposées, nous désirerions toutefois faire quelques réserves. Il est douteux que les établissements alpestres et saisonniers soient en mesure d'adapter sans peine la rémunération du personnel hôtelier aux conditions de salaire existant dans les autres branches d'activité. Les salaires ne pourraient guère être augmentés sans une hausse simultanée des prix de ces établissements. Or une augmentation des prix de pension ne manquerait pas, très certainement, d'abaisser le degré de fréquentation des hôtels en raison de la concurrence internationale et, partant, d'influer défavorablement sur les possibilités de gain du personnel et le rendement des entreprises. Par ailleurs, l'hôtellerie a fait des efforts méritoires au cours de ces dernières années afin d'améliorer la situation économique du personnel. Les salaires moyens des employés ayant un traitement fixe étaient de 105 % supérieurs en juillet 1953 à ceux qui étaient payés en juillet 1939. Pour le personnel qualifié, cette augmentation est de 103 %, alors qu'elle atteint 112 % pour les employés miqualifiés ou non qualifiés. Comparativement à 1952, les salaires mensuels se sont en moyenne accrus de 2 %. Chez le personnel féminin à salaire fixe, les salaires mensuels sont en moyenne supérieurs de 117 % à ceux qui étaient payés immédiatement avant la guerre et de 4 % à ceux de 1952.

Après de longs pourparlers, les associations professionnelles ont conclu un contrat collectif interrégional qui est entré en vigueur le 1er avril 1954 et doit recevoir force obligatoire générale. Ensuite de la conclusion de ce contrat, l'amélioration réclamée en ce qui concerne la réglementation des conditions de travail se trouve réalisée dans une large mesure. »

L'OFIAMT donne pour finir un tableau de la main-d'œuvre étrangère en Suisse d'où il ressort que le nombre des employés étrangers engagés dans l'industrie hôtelière a passé de 20 000 à 31 000 de 1951 à 1953, et que la progression est particulièrement marquée dans les cantons montagneux. La menace de la surpopulation étrangère est grave dans ce domaine de l'activité.

Les remarques des autorités n'offrent rien de nouveau pour les spécialistes de l'hôtellerie. Elles confirment les observations faites par les organisations professionnelles elles-mêmes, mais l'hôtellerie a au moins la satisfaction d'avoir, dans la mesure du possible, pris elle-même les dispositions nécessaires et appliqué les remèdes susceptibles d'enrayer le mal.

Internationaler Checkbetrüger

Einer Warnung der *Schweiz. Bundesanwaltschaft*, Zentralstelle zur Bekämpfung der Falschmünzerei, entnehmen wir:

Am 10. März wurde der in der Schweiz an verschiedenen Orten mit gefälschten Pässen aufgetretene Checkbetrüger bei einer Bank in Lyon erkannt, konnte jedoch unter Zurücklassung des auf den Namen des Checkinhabers abgeänderten australischen Reisepasses flüchten.

Da anzunehmen ist, dass dieser internationale Betrüger seine Tätigkeit in der Schweiz unter Verwendung von gefälschten Pässen anderer Nationalitäten fortsetzen wird, ist nach wie vor grösste Vorsicht geboten.

Das Signalement des am 12. Februar 1920 in Alexandrien geborenen Betrügers lautet: Grösse 1,72 m, ziemlich korpulent, dunkle Haare. Besonderes Kennzeichen: abstehende Ohrläppchen.

Bei Auftreten dieses Checkbetrügers ist *unverzüglich die Polizei zu benachrichtigen*. Der Mann ist bis zu deren Eintreffen hinzuhalten. Checks und Ausweispapiere dürfen nicht zurückgegeben werden.

La crise de l'industrie hôtelière d'Alexandrie

L'industrie hôtelière à Alexandrie subit une crise si grave que l'on se demande comment elle subsiste encore.

En effet, d'une part elle n'a point bénéficié de l'apport appréciable des touristes étrangers, qui sont toujours délibérément dirigés vers le Caire et la Haute-Egypte, d'autre part le tourisme intérieur a évolué et l'afflux traditionnel des officiels, des ambassades et des milliers de Cairotes vers cette ville, a presque cessé. Enfin, l'hôtellerie alexandrine n'est autorisée à vendre ses services qu'aux prix tarifés de 1949, alors que les indices des prix (salaires et charges sociales, entretien, renouvellement ou rééquipement, fiscalité) ont tous subi une majoration de 1 à 3 par rapport à l'année de base.

La section hôtelière d'Alexandrie, rappelle le Journal du commerce et de la marine publié au Caire, a soumis plusieurs études à l'administration du tourisme pour que l'hôtellerie égyptienne puisse s'intégrer dans l'économie nationale.

On constate que, si le sentiment de sécurité s'est enfin rétabli, si l'arrivée des touristes est facilitée, si le nouveau régime surveille attentivement la propagande touristique, les hôtels en général et ceux d'Alexandrie en particulier n'ont jamais joui d'un privilège, de subventions ou de facilités quelconques. Au contraire, de grands hôtels alexandrins ont été poursuivis pour avoir contrevenu aux règlements sur le contrôle des changes, alors qu'ils n'avaient fait que chercher à rendre service à leurs clients étrangers. A Alexandrie, l'industrie hôtelière est principalement saisonnière, or chaque saison d'été a été troublée, depuis 1946, par des événements politiques nationaux.

Le bilan de cette situation se résume en de lourdes pertes et la fermeture de nombreux établissements depuis 1950. Deux phénomènes sont en outre défavorables à l'hôtellerie égyptienne: la diminution des arrivées et le raccourcissement des séjours des hôtes étrangers, d'une part, l'exode massif des habitants de la ville à l'époque des vacances d'été, d'autre part.

Pour remédier à cette crise, la section hôtelière propose:

I. La revision du tarif hôtelier

Les prix d'hôtel sont encore réglementés par des arrêtés de 1949 et de 1950 qui ont des effets limitatifs. Il faut donc refondre la législation et reviser les prix déjà accordés.

Ces arrêtés prévoyaient une réglementation pour l'obtention ou la fixation des prix de chambre et de repas, l'obligation d'afficher les prix et l'obligation de tenir des registres spéciaux.

L'obligation d'affichage n'était pas claire puisque l'hôtelier était censé d'afficher ses prix « d'une façon permanente dans un endroit apparant à l'entrée de l'établissement ». Cette disposition a donné lieu à de multiples conflits et elle a finalement été interprétée de façon extensive (sur toutes les tables, par exemple).

C'est pourquoi la section hôtelière demande que l'article d'affichage soit rédigé et précisé comme suit:

Les propriétaires ou gérants d'hôtels et pensions sont tenus d'afficher les prix sur des tableaux spéciaux apposés directement à la vue du public dans les seuls endroits suivants:

a) Au bureau de la réception, les prix de chaque chambre avec pension ou non, ainsi que ceux des repas à prix fixe
b) Dans chaque chambre et à l'intérieur, les prix de celle-ci, avec pension et demi-pension, ou sans pension
c) Dans les salles de restaurant, et à la porte de celles-ci, les prix des repas à prix fixe.
d) Dans les bars, et sur le mur derrière le barman, les prix des consommations. »

La revision des prix est nécessaire, car les prix de vente ne sont plus en rapport avec les prix de revient. Si cette situation continue, les affaires hôtelières disparaîtront.

En effet, plusieurs hôtels estiment que si une amélioration n'intervient pas immédiatement, ils devront cesser leur activité.

Charges et recettes

L'hôtelier, fermier ou propriétaire, a vu ses charges augmenter. S'il est locataire, la loi sur les loyers de 1947 a majoré de 60 %, les loyers de base dépassant 5 livres égyptiennes par mois; s'il est propriétaire, l'augmentation de la valeur locative lui impose des charges nouvelles d'au moins 20 %. Les charges sociales, et en particulier la loi de 1950 sur les accidents de travail qui a majoré de 100 % les réparations dues aux travailleurs accidentés, suivent une ligne ascendante. On va en outre au devant de lois sur les assurances sociales et sur la création de caisses de prévoyance.

Les impôts et taxes ont également été majorés et il serait trop long d'entrer dans les détails des dépenses ainsi occasionnées.

En outre, les fournitures et prestations diverses ont subi des hausses allant de 50 à 125 % depuis 1949. Citons en particulier, dans ce domaine, l'abonnement au téléphone, le combustible, le sucre, le café, le thé et le whisky, le blanchissage, l'entretien et l'équipement de l'hôtel. Les frais d'administration ont augmenté par le fait que la comptabilité doit être maintenant censurée, d'où honoraires nouveaux aux censeurs et aux employés supplémentaires nécessités par les nouveaux règlements. On peut dire que les frais d'administration ont passé de 1 à 5 par rapport à 1949.

En ce qui concerne les *recettes* de l'hôtel, laissons le soin au *Journal du commerce et de la marine* publié au Caire, de résumer la situation de l'hôtellerie d'Alexandrie et les remèdes à apporter:

A cette aggravation de charges, l'on constate que les recettes ont par contre diminué d'année en année, le coefficient d'occupation des chambres d'hôtel à Alexandrie s'étant considérablement *réduit*.

Les causes de cette réduction sont manifestes et tirent leurs sources de différentes raisons:

a) La saison d'été, source de tous les profits pour Alexandrie, a subi des revers qui se sont répercutés chaque année sur l'industrie hôtelière.

Ainsi, et sans remonter plus avant, relevons les événements historiques de 1952 et surtout la décision gouvernementale prise en 1953 de vivre dans l'austérité. L'ordre de ne pas se déplacer à Alexandrie a fait perdre complètement à cette ville, son cachet de *seconde capitale*, pour ne devenir qu'une ville d'estivage tout à fait ordinaire.

Cette décision a réduit très considérablement la clientèle des grands hôtels qui logeaient, chaque année, les hauts fonctionnaires, leurs familles, les fonctionnaires des ambassades étrangères, les sénateurs, les députés, etc.

b) Les touristes étrangers ne sont jamais venus à Alexandrie, car ils sont dirigés directement au Caire par un chemin de fer spécial qui les accueille dans l'enceinte douanière même.

c) Les touristes locaux disposant de moyens importants partent pour l'étranger, ceux de bourse moyenne se déplacent difficilement en l'état de la crise économique actuelle, et il faut compter avec la concurrence de Port-Saïd, Ras El Bar, Marsa Matrouh, etc. Enfin les Alexandrines mêmes, soit fréquentent les plages, soit s'en vont à Agami, Dekheila ou Sidi Bichr, mais ne vont jamais dans les hôtels.

Par ailleurs, la plupart des hôtels d'Alexandrie, constatant avec les années que leurs recettes diminuaient, n'ont plus renouvelé leur équipement. Ils n'offrent pas le même confort, ni le même attrait à la clientèle, qui s'irrite et s'éloigne des hôtels, qui

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

gagnent moins, et ainsi de suite, aggravent le cercle vicieux.

La section hôtelière estime à la suite d'une enquête menée auprès de la majorité de ses membres, qu'une des graves erreurs qui ont provoqué ce véritable désastre a été le blocage de tous les *prix pratiqués dans les hôtels, depuis l'année 1947, ne permettant pas aux hôteliers d'adapter leurs prix de vente aux prix de revient des services fournis aux clients.*

Pour illustrer cet état de chose, précisons qu'en France les prix actuels des hôtels sont obtenus en multipliant les prix de base de l'année 1939 par le coefficient 7, tandis que pour les hôtels de luxe la tarification à été abolie.

En Egypte, par contre, les prix de base de 1939 ont été multipliés par le coefficient 25 ou 30% uniquement.

D'autre part, les prix, par rapport aux prix pratiqués en Amérique, sont ridiculement bas et il est notoire que les touristes américains se sont franchement étonnés de cette pauvreté de prix.

Ainsi donc ou bien l'administration du tourisme laisse aux hôtels d'Alexandrie leur pleine et entière liberté d'action, laquelle sera limitée par le jeu de la libre concurrence et par la loi fondamentale de l'offre et de la demande, ou bien l'administration, estimant ce déblocage de prix prématuré, autorise une majoration générale de 20% — au pis aller du 1er mai au 30 septembre seulement — permettant aux hôteliers de réaliser un surplus de recettes absolument nécessaire pour faire face aux nouvelles charges, et leur donnant la possibilité de se rééquiper ou, pour le moins, de mieux entretenir leur outillage actuel.

Cette majoration d'ailleurs jouerait comme plafond pour les prix à pratiquer et subirait nécessairement la réaction de plusieurs facteurs économiques tels que les effets baissiers de la libre concurrence et la rareté de la demande. Mais elle servirait en tout état de cause à donner cette nouvelle impulsion sans laquelle l'industrie hôtelière d'Alexandrie est condamnée.

Réformes législatives pour encourager l'industrie hôtelière

La situation évoquée ci-dessus nous montre que, sous toutes les latitudes, l'hôtellerie doit lutter contre les mêmes obstacles et les mêmes difficultés. Complications administratives, hausse des prix de revient et des charges, adaptation insuffisante des prix d'hôtel, placent notre industrie dans une position extrêmement pénible, surtout si l'on tient compte du fait, qu'à de très rares exceptions, les industries des différents pays intéressés ont connu depuis la guerre une ère de prospérité qui ne semble, heureusement, pas près de finir.

L'hôtellerie égyptienne réclame, à côté de la réorganisation du tarif hôtelier, des allègements aux formalités nécessaires pour obtenir la patente, et la centralisation de tous les services administratifs dont celle-ci dépend, en une seule «administration des licences» qui serait seule compétente. L'autorisation de servir des boissons alcooliques, d'organiser des jeux, de la musique, de la danse, etc. doit aussi être simplifiée, si l'on ne veut pas que la clientèle déserte l'hôtel pour des cercles privés ou autres établissements, aux dépens de l'hôtel.

Enfin, les allègements fiscaux et l'institution d'un crédit hôtelier doivent être réalisés rapidement pour que l'hôtellerie puisse maintenir et poursuivre sa tâche.

Lehrabschlussprüfungen und Aufstieg im Berufsleben

von Paul Kaiser, Mitglied der Lehrlingsprüfungskommission Zürich

Die kantonalen Lehrabschlussprüfungen im Gastgewerbe bilden einen Maßstab nicht nur für die Qualifikation des jungen Nachwuchses, sondern auch für den Stand der Ausbildung in den verschiedensten Lehrbetrieben. So kann im Hinblick auf die jeweils im Frühjahr und Herbst durchgeführten Lehrabschlussprüfungen und deren Prüfungsergebnisse gesagt werden, dass in den letzten Jahren durch die intensive Zusammenarbeit mit der Schweiz. Fachkommission, den Fachlehrern, Lehrchefs und Experten und einem regen Erfahrungsaustausch auf diesem Gebiete *ein beachtliches Niveau erreicht* worden ist: — wenn sich auch in einigen Prüfungspositionen noch Mängel zeigen. Der allgemein erfreuliche Stand der beruflichen Ausbildung in Zürich mit über 55 Lehrhäusern darf uns aber nicht über solche Mängel hinweghelfen.

Vor allem schulden wir jenen Lehrhäusern, den grossen wie den kleinen Betrieben mit ihren berufsfreudigen Lehrmeistern, welche die Ausbildung in methodischer Weise pflegen, volle Anerkennung und Dank. Jede gutbestandene Lehrabschlussprüfung zeugt vom grossen Verantwortungsgefühl, mit dem alle Beteiligten an ihre Aufgabe auf dem Gebiete der Nachwuchsbildung herangetreten sind. Dieser Tag ist für alle ein Erlebnis — wie für den Lehrling ein Ehrentag!

Der Prüfungserfolg bildet den ersten wichtigen Markstein auf dem Wege des Aufstieges ins Berufsleben.

Die Berufserziehung, besonders im Kochberuf, ist schwerer denn je, und eine systematische Ausbildung ist keine leichte Aufgabe. Bestimmten Klein- und Mittelbetrieben ist ein voller Erfolg fast versagt, weil ihm dort infolge öfteren Wechsels des Chefs, besonders wenn Alleinkoch oder infolge der Gleichartigkeit und Monotonie der Gerichte und der Verwendung — namentlich beim Dessert — vieler Fertigfabrikate enge Schranken gesetzt sind. Bei einigen Lehrbetrieben, die nur mittelmässige oder lückenhafte Ausbildung vermitteln, stossen wir, wenn wir den Ursachen nachspüren, auf folgende Fehlerquellen:

1. *Falsche oder ungenügende Vorstellung* vom Sinne der Berufslehre und zu wenig Beachten der Ausbildungsreglemente und Wegleitungen der Fachkommission.
2. *Nicht methodisch aufgebaute Ausbildung.* Und doch wäre jeder Lehrchef in der Lage, anhand des küchenfachlichen Leitfadens sich diese bewährten Methoden anzueignen. Diese mit grosser Sorgfalt bearbeiteten Richtlinien werden für den Gang der Ausbildung viel zu wenig benützt.
3. *Nichterkennen der geistigen und sittlichen* Kräfte der Ausbildung. An die vitalen und moralischen Kräfte, an die Gesinnung und an das Können eines Lehrchefs werden hohe Anforderungen gestellt, gilt es doch das Vertrauen einer Jugend zu gewinnen, die von Wissbegierde überschäumt.
   Die Jugend will bekanntlich springen, bevor sie richtig laufen gelernt hat. Und da kann nur Aufbauarbeit geleistet werden, wenn eine sachlich kompetente und moralisch hochstehende Instanz vorhanden ist, zu der diese Jugend aufblicken kann.
4. *Zu wenig Kontrollen der Menu- und Rezeptbücher sowie der Schulbesuche und der Freiheit.* Oft werden an Prüfungen Rezeptbücher vorgelegt, die noch schnell einige Tage vorher mit abgeschriebenen Rezepten aufgefüllt wurden. Bei der kochkundlichen Befragung zeigt es sich dann, dass der Lehrling von der logischen Folge seiner geschriebenen Komposition keine Ahnung hat. Das sind Erscheinungen, die beweisen, dass man sich nur lückenhaft um die Ausbildung bekümmert hat. Denn es wäre doch möglich, bei einer nur monatlich durchgeführten Kontrolle des Menu- und Rezeptbuches den Jüngling aufzuklären und mit ihm das *kochkundlich* noch *nicht Erfasste* helfend und korrigierend zu üben. Die Meinung vieler, die Kontrolle dieser Bücher sei Sache der Fachschulen, ist irrig. Im Reglement und Lehrprogramm steht am Schlußsatz unter Artikel 4: «Der Lehrling ist zur Führung eines Rezept- und Menubuches zu verpflichten, das vom Lehrmeister oder Lehrchef zu kontrollieren ist.»
5. *Versagen des Lehrlings selbst,* das meistens auf folgende Ursachen zurückzuführen ist: Mangel an guter körperlicher Konstitution oder widerstandsfähiger Gesundheit, normaler Sehkraft, ausgesprochenem Handgeschick, raschem Auffassungsvermögen, beweglicher Denkweise, Einfühlungsvermögen, Verträglichkeit, Anpassungswille, frisches Auftreten, Ordnungssinn und Reinlichkeit.
6. *Zu wenig Mut und Weitblick, einem Lehrling von diesem Beruf abraten,* wenn die Probezeit schon zeigt, dass er sich zu diesem schönen und interessanten aber schweren Beruf nicht eignet.

Es sei ausdrücklich hervorgehoben, dass im Gastgewerbe solche Mangelerscheinungen *seltener* sind *als in anderen Berufsarten,* deren Abschlussprüfungen der Schreibende als Mitglied der Lehrlingsprüfungskommission ebenfals zu inspizieren verpflichtet ist. Vergleiche zwischen Lehrlingsausbildung in fortschrittlichen Grossbetrieben, wie diese z. B. bei der Maschinen-Industrie sehr gut geordnet ist und derjenigen in den so mannigfaltigen Berufen von Handwerk und Gewerbe lassen schwer erkennen, wie grundverschieden die Verhältnisse liegen. Dementsprechend muss auch die Ausbildung in gastgewerblichen Berufen für Köche und Kellner ihre eigenen Wege gehen.

Besonders in einem Betrieb, der auf Hochtouren läuft, hält es schwer, immer wieder *korrigierend, belehrend* und *helfend* einzugreifen. — Der Lehrchef steht hier vor fast unüberwindlichen Schwierigkeiten. Deshalb ist auch die Frage der Lehrzeitdauer in den Berufskommissionen immer wieder erörtert worden. Es ist bestimmt nicht abwegig, stets von neuem darauf aufmerksam zu machen, dass die Lehrzeit von nur 2½ Jahren bei der heute so kurzen Arbeitszeit und dem zu bewältigenden Stoff besonders für Köche zu kurz ist! Denn nur genügend *systematische Ausbildung* vermag im Jugendlichen die Berufsfreude zu wecken und ihn erleben lassen, wie er mitgestaltend in diese interessante berufliche Tätigkeit hineinwächst.

Glücklicherweise sind aber auch viele Lehrhäuser mit Lehrmeistern vorhanden, die bei der Auswahl der Lehrlinge sorgfältig vorgehen und sich mit der Ausbildung und der beruflichen Erziehung eingehend befassen. Ein Beispiel einer systematischen Ausbildung möge dies bestätigen.

Ein Lehrling wurde im 4. Lehrhalbjahr beauftragt, die Warenaufwandkosten aller Grundfonds und Grundsaucen per Liter zu berechnen. Natürlich musste er alle diese Elemente auch selbst herstellen und hat dabei unter Anleitung und Kontrolle des Sauciers und Lehrchefs die Materie so eingehend kennen gelernt, dass er bei der Prüfung — *kochkundlich, mengenmässig und qualitativ* — treffend Bescheid wusste. Die schriftliche Abfassung seiner Arbeiten im Rezeptbuch sind ein Musterbeispiel (Abschlussprüfung mit Escoffier-Preis). Dieser Lehrling kann nicht nur kochen, sondern auch rechnen.

Ein fast überall auffallender Mangel, nebst dem küchenfachlichen Rechnen, ist ganz offensichtlich: *Viel zu wenig Achtung vor dem Kochgut.*

Es mutet einem oft so an, als ob die jungen Köche, besonders an den Abschlussprüfungen, immer noch von der uralten Einstellung: *man nimmt,* besessen sind! Da scheint im allgemeinen eine grosse Lücke, das Fehlen einer straffen Führung. *Ist denn Erziehung zu Sparsamkeit* nicht eines der wichtigsten Elemente im Gastgewerbe und in der Küche im besonderen? Gewiss, nicht jedes Lehrhaus kann dem Lehrling genügend Gelegenheit bieten, das Auslösen der verschiedenen Fleischstücke oder das Zurichten von Fischfilets und Geflügel zu üben. Dafür gibt es aber genügend verständnisvolle Lieferantenfirmen, Metzgereien und Comestibles, die solche Hilfsdienste gerne übernehmen. Die Überprüfung der Arbeiten der Lehrlinge im Betrieb ist aber unerlässlich, um sich zu überzeugen, dass der Lehrling auf diesem Gebiet auch tatsächlich Fortschritte macht und seine Zeit nicht in Vergnügungen vergeudet. Durch interessante Gestaltung des Lehrprogramms kann Bestes erreicht wie mit Gleichgültigkeit alles verdorben werden.

Über die fortschrittliche Entwicklung auf dem Gebiete der Nachwuchsausbildung, die das Resultat einer grossen erfolgreichen Arbeit der *Lehrmeister, Lehrchefs* und *Fachlehrer* ist, dürfen wir uns freuen, ohne uns der Tatsache zu verschliessen, dass noch vieles verbesserungsbedürftig ist. Jeder Fortschritt der gastgewerblichen Berufsausbildung aber ist Dienst an der Zukunft.

Kulturhistorische Gaststätten

Aus Mitgliederkreisen wird uns geschrieben:

Ein Land mit ruhmbewegter Geschichte hat auch Kultur. Ist es nicht eben diese Kultur, die es je und je zu bewahren und zu verteidigen galt? Wir schütteln den Kopf über das Ausländervarium, das in stechender Sonnenglut mittags um halb zwölf sich vor dem Berner Zytgloggeturm eine halbe Stunde die Beine in den Leib steht, um einige kurze Minuten das Glockenspiel und die tanzenden Bären zu bewundern. Wir belächeln den verzückten Bewunderer einer unserer gedeckten Holzbrücken und sind erstaunt darüber, wie jeder Dritte von jenseits des Grenzpfahls mehr weiss über Pestalozzi, Dunant, Tell und Zwingli, als der Eidgenosse des guten Durchschnitts.

Und wenn wir selbst auf Reisen gehen, ja wohlan, dann ist es doch selbstverständlich, im «Louvre» und «Pantheon» gewesen zu sein, Versailles, Schönbrunn, das British Museum und den Rathausplatz von Brüssel gesehen, und die Kunststätten Italiens bereist zu haben. Nun also, da wir doch selber als Ferienbummler Interesse an den Tag legen, warum hängen wir dann so stur an der irrigen Vorstellung, wir hätten dem Fremdling nichts weiter zu bieten als das Matterhorn, die Jungfrau und die Bernina, und das sei auch vollauf genug. Es trifft zu: die Schweiz ist sehr reich an Naturschönheiten. Unser Land ist aber auch sehr reich an kunsthistorischen Werken, an Tradition und Kultur. Es ist ein Irrtum zu glauben, der Gast interessiere sich nur für das Land und nicht für die Leute. Das Gegenteil ist der Fall. Unsere Besucher aus kriegsversehrten Gebieten dürsten nach Zeugen kultureller Tradition. Sie suchen Kunst und wahre Schönheit, und sie sind enttäuscht, das Gesuchte nicht unversehrt anzutreffen.

Das letzte Dezennium hat uns eine ausgezeichnete Lehre gegeben. Allüberall sind Gaststätten renoviert worden: in Form und Sinn alter Überlieferung die einen, im Heimatstil und in tändelnder Effekthascherei die andern. Der Gast, vorab aber der gute, stabile und kaufwillige Gast, hat echt und unecht weise zu unterscheiden gewusst, und so ist es kein Wunder, wie die traditionsbewussten Betriebe zum Florieren kamen, derweil die andern zu Dutzenden längst ihre Tore haben schliessen oder neuerdings haben umbauen müssen. Doch wir haben auch andere, wirklich historische Gaststätten. Man kennt sie weit über die Grenzen hinaus. Es sind Kleinode, wahre Bijoux, sinnvoll mit Kunstgegenständen ausgestattet. Ab und zu erhalten diese Stätten hohen Besuch. Industrielle bringen ihre Freunde. Die Regierung lädt Staatsbesucher zu Gast. Man erinnert sich ihrer, wiewohl solche Gelegenheiten zwar selten sind und die breite Masse leider in mancher Beziehung vom sicheren Beurteilen wahrer Kunst abgedrängt wird. Es kommt auch vor, dass die gegenwärtige Hausherr- und Wirtegeneration wohl noch das Überlieferte «aus Pietät» vorläufig und auf Zusehen unangetastet lässt.

Es gilt, unsere kulturhistorischen Gaststätten in ihrer Besinnung zu stärken und ihre Tradition zu erhalten. Wir müssen das Ausland, dort wo es uns Vorbild und Ansporn sein kann, anerkennen. Gerade die touristische Werbung des jungen Auslandes macht sich kulturelle Motive mehr und mehr zunutze. Ansichten der Loire-Schlösser, englischer Landhäuser und Landgasthäuser, Kunstdenkmäler des Südens, in Plakatform. Die historischen Landgasthöfe Englands sind seit einigen Jahren als Trusthotels unter dem Schutz des «National-Trust», der Britischen Historischen Gesellschaft, gestellt. Wer in einem Trusthotel logiert, findet auf dem Nachttisch den Prospekt der Trustgruppe, worin alle Städte und Orte verzeichnet sind, in denen sich weitere sehenswerte «Inns», die der Gruppe angeschlossen sind, befinden. Deutschland ist in dieser Richtung nicht minder aktiv. Sowohl das deutsche Gastgewerbe als auch die touristische Werbung Deutschlands haben die kulturhistorische Gaststätte je und je gefördert, gepflegt und propagandistisch sehr geschickt ausgewertet. Man denke nur an Illustrationen und Reportagen in Zeitschriften und Sonderprospekten mit Motiven aus der Rheinpfalz, dem Schwarzwald, der Eifel. Bewusst wird an die romantische Ader des Lesers und des zukünftigen Touristen gerührt, und Romantik ist es, wonach sich viele im heutigen technifizierten, materialistischen Zeitalter sehnen. Wird man sich auch in der Schweiz zur Einsicht durchringen, dass die Pflege kulturhistorischer Gaststätten eine Notwendigkeit ist? *F. A.*

L'immense intérêt soulevé par la Coupe de Monde de football

Pour donner équitablement satisfaction aux intéressés suisses et étrangers, le Comité d'organisation a attribué des contingents provisoires de cartes d'entrée aux différents pays. Ceux-ci ont été envoyés aux bureaux de voyages et aux associations nationales de football. En Suisse, c'est une centrale qui réunit toutes les commandes. A eux seuls, les bureaux de voyages de l'étranger ont demandé jusqu'ici un nombre de cartes imposant; dans la plupart des cas, il s'agit également d'un voyage combiné. Pour les huitièmes de finale, les places suivantes ont été réservées jusqu'au milieu de mars: Allemagne 15 000, France et Italie chacune 11 000, Espagne 9000, Autriche 8000, Angleterre et Ecosse 4000. Des chiffres renversants sont indiqués de pays d'outre-mer: 11 000 visiteurs de l'Uruguay, 6400 du Mexique, 3000 du Brésil, 100 du Japon. L'intérêt de pays dont l'équipe ne participe pas au tour final est étonnant; on annonce ainsi 1500 visiteurs des Pays-Bas, 500 de Suède, de la Finlande, de l'Egypte et du Portugal, 300 du Danemark et du Luxembourg, puis, d'outre-mer: 2300 de l'Argentine, 800 des Etats-Unis, 400 du Chili, 200 du Canada et de la Bolivie, 50 de Haïti. Et dire que la location n'est ouverte que depuis quelque temps!

Sorgen des holländischen Hotel-Gewerbes

Die holländischen Hotels sehen der kommenden Saison mit grosser Sorge entgegen. Es steht ganz ausser Zweifel, dass heuer der Zustrom der ausländischen Touristen noch grösser werden wird, als er schon im vergangenen Jahr gewesen war. Schon im vorigen Jahr gab es bei der Unterbringung der ausländischen Gäste *starke Engpässe,* vor allem in den Großstädten des Landes, die die grösste Attraktion für die ausländischen Touristen bilden. Während der Geschäftsverkehr sich ziemlich gleichmässig über das ganze Jahr verteilt, drängt sich der ausländische Touristenverkehr auf wenige Monate zusammen, in denen dann jedes Bett in den großstädtischen Hotels belegt ist und noch viele Fremde abgewiesen werden müssen.

Während die Zahl der holländischen Hotelbetten sich allmählich wieder der Vorkriegshöhe nähert, hat sich der ausländische Touristenverkehr Hollands glatt verdoppelt, wobei noch die vielen Touristen in den Jugendherbergen, den Campings usw. gar nicht eingerechnet werden. Welchen Umfang der ausländische Reiseverkehr in Holland angenommen hat, kann man u. a. daran erkennen, dass voriges Jahr 90,6% der Hotelgäste in Holland auf Ausländer entfielen, wovon 70% in den Großstädten Unterkunft fanden.

Es läge nun nahe, neue grosse Hotels für die Unterbringung des zu erwartenden grossen Touristenstromes zu errichten. Dem stehen jedoch schwere Bedenken entgegen. Neue Hotels kosten sehr viel Geld, ihre Betriebskosten sind infolgedessen auch weit höher als die der bestehenden Hotels. Es erscheint fraglich, ob diese erhöhten Betriebskosten je herausgewirtschaftet werden können. Die holländischen Kapitalisten, welche für die Finanzierung derartiger Hotelprojekte in Frage kämen, nehmen einen sehr zurückhaltenden Standpunkt ein. Sie glauben vor allem nicht an eine längere Dauer der derzeitigen Fremden-Hochkonjunktur. Wenn aber der Ausländerbesuch wieder auf die Vorkriegshöhe zurückgehen sollte, dann würden die neuerrichteten Hotels wahrscheinlich keine Rendite mehr herauswirtschaften können. Aus diesem Grunde bereitet die Finanzierung neuer Hotels in Holland grosse Schwierigkeiten.

Es wird nun daran gedacht, die großstädtischen Hotels in der Weise zu entlasten, dass man die Hotels der im Umkreis von 25–30 km um die Großstädte liegenden kleineren Orte mit zur Unterbringung des zu erwartenden Stromes ausländischer Touristen heranzieht; zu diesem Zwecke soll ein Zubringerdienst eingerichtet werden, der dank der guten Verkehrswege einwandfrei funktionieren dürfte. Vor allem bedürfen die Amsterdamer Hotels einer stärkeren Entlastung. Man hofft, dass es nach der Fertigstellung des Ij-Tunnels möglich sein dürfte, einige grössere Hotels an der Zaan-Strecke zur Entlastung der Amsterdamer Hotels heranzuziehen. Das niederländische Verkehrsinstitut hat dabei seine volle Unterstützung zugesagt. *D.*

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

OI 1

Asien ... Zweimal wöchentlich Royal Viking-Direktkurse nach dem Fernen Osten. Moderne Super-DC-6 mit 8 «Sleepers» und 32 Plätzen. Sie reisen behaglich und bequem!

Ab Zürich jeden Mittwoch; ab Genf jeden Sonntag.

	Erste Klasse retour
Zürich/Genf - Karachi	Fr. 3518.—
- Calcutta	Fr. 4067.—
- Rangoon	Fr. 4639.—
- Bangkok	Fr. 4682.—
- Tokio	Fr. 6200.—

Auskunft und Platzreservation durch Ihr Reisebüro.

Wer viel fliegt — fliegt SAS

SCANDINAVIAN AIRLINES SYSTEM

HOSPES

Neuartige Speisekarten

Im internationalen Restaurant der vom 14. Mai bis 21. Juni in Bern stattfindenden HOSPES (Schweiz. Fremdenverkehrs- und internationale Kochkunst-Ausstellung) werden zum ersten Male neuartige Speisekarten den Gästen die Auswahl der Speisen erleichtern helfen. Diese Menukarten zeigen nämlich in vielfarbigen, meisterhaften Photomontagen die einzelnen Platten und Gerichte im Bilde, wie sie auf den Tisch kommen. Interessante Textbeschreibungen erklären die Zubereitung der jeweiligen Speisen. Auch die Weinkarte, welche allein in diesem Restaurant 170 Spitzenweine aus den verschiedensten Ländern und Gegenden enthält, soll nicht nur den Weinkenner erfreuen, sondern auch den Bibliophilen. Sie vermittelt einen Überblick über die reiche Auswahl der Weine und enthält zugleich Hinweise auf Herkommen, Art und Charaktereigenschaften der mannigfaltigen Weinsorten. Da diese einmalige Weinkarte eine bibliophile Seltenheit zu werden verspricht, kann sie gegen einen angemessenen Preis an der HOSPES käuflich erworben werden.

Frankreich an der HOSPES

Mitten im Herzen der Schau gelegen, wird der Pavillon Frankreichs eines der attraktivsten Zentren der Ausstellung bilden. Von einem schweizerischen und einem französischen Architekten entworfen, soll er in burgundischer Bauart errichtet werden. Die Bewirtung wurde dem Besitzer des bekannten Dijoner Gasthauses «Les Trois Faisans» übertragen. Im französischen Pavillon werden auch Verkaufsstände eingerichtet, wo man die berühmten französischen Spezialitäten käuflich erwerben kann. Neben einer Bar wird das eigentliche Restaurant den Hauptteil bilden, in welchem nur jeweils 100 Gästen serviert werden soll, damit die Güte der Mahlzeiten und die tadellose Bedienung nicht unter allzu starkem Andrang zu leiden haben. Wöchentlich wechseln die französischen Provinzen in der Zubereitung der Speisen ab. Jede Provinz wird ein regionales Festessen veranstalten, bei welchem Trachtengruppen und sonstige folkloristische Darbietungen vorgeführt werden. Folgende Provinzen und Regionen werden durch ihre besondere Küche vertreten sein: Burgund, Franche-Comté, Bresse, Lyon, das Rhonetal, die Provence, die Côte d'Azur, die Champagne, das Elsass, die Normandie, die Bretagne, Bordelais, Béarn, Savoyen und die Ile de France.

Die Beteiligung Frankreichs wird einzigartig und glänzend sein, und das um so mehr, als die grossen französischen Spezialhäuser ihre Beteiligung an der Einrichtung kompletter Kücheneinrichtungen in modernster Ausführung zugesichert haben. Ferner liefern sie Gedecke, Essbestecke und Gläser sowie alle übrigen Ausrüstungen, die zu einem schönen und vornehmen Tafelservice nötig sind.

Der erste Infrarot-Hochfrequenz-Backofen an der HOSPES

An einer Kochkunst-Ausstellung darf das Bäckergewerbe nicht fehlen. Zu jedem gepflegten Essen gehören Brot, Brötchen und Dessert. In Bern wird das Publikum die Herstellung von Brot und andern Backwaren mit eigenen Augen verfolgen können: hinter einer Glaswand betreibt der Schweiz. Bäcker- und Konditorenmeisterverband eine moderne Backstube. Eine solche Einrichtung bildete schon immer eine Attraktion und zog die Besucher in Massen an. Die Backstube an der HOSPES wird auch die letzte Errungenschaft, den Infrarot-Hochfrequenz-Backofen aufweisen.

Eine Sonderschau über die Berufsbildung an der HOSPES

An der HOSPES werden auch die Kochlehrlinge, Lehrtöchter sowie die Servierlehrtöchter und Kellnerlehrlinge ihr Können unter Beweis stellen. Sowohl in einer praktischen Schau als in besonderen Darbietungen in einem eigenen HOSPES-Hörsaal werden Lehrer und Schüler zeigen, in welcher Form die berufliche Ausbildung im Gastgewerbe betrieben wird. Bereits haben sich über ein Dutzend führender Berufsschulen angemeldet, und auch das Ausland, vor allem Deutschland, wird in dieser Sonderabteilung mitwirken.

Pendant l'HOSPES, les lits d'hôtel ne manqueront pas

Certaines gens pensent que la Ville de Berne pourrait ne pas disposer d'un nombre suffisant de chambres d'hôtel pendant l'HOSPES. De telles craintes sont absolument dénuées de fondement. La commission des logements de l'HOSPES est en mesure d'affirmer, sur la base d'un recensement auquel elle a procédé, que les visiteurs de l'exposition trouveront à se loger à Berne sans difficulté. Jusqu'au début du Championnat mondial de foot-ball, le 16 juin, cinq jours avant que l'HOSPES ferme ses portes, les hôtels de la Ville fédérale tiendront à la disposition des visiteurs de l'exposition des lits en nombre suffisant, dans toutes les catégories de prix. La commission des logements de l'HOSPES a pris ses quartiers dans les locaux du Bureau officiel de renseignements de la ville de Berne, où elle est au service des personnes désireuses de louer et de réserver des chambres.

Un authentique mazot valaisan

Le canton du Valais sera fort originalement représenté à l'HOSPES. Un mazot valaisan de pur style, de belle apparence, en bois massif doré par le soleil et de belle patine et toit en bardeaux comme en montagne, enchantera et accueillera tous les amis des bonnes spécialités valaisannes. A l'intérieur, l'installation, pour laquelle on disposera d'objets vieux de 100 à 200 ans, sera tout ce qu'il y a de plus autochtone, puisqu'elle sera fournie par le Musée de Sion. L'éclairage aussi sera dans le genre de celui des mazots du Vieux Pays. Tonneaux, brantes, cuivres et autres objets du Valais garniront l'intérieur. Deux chèvres blanches-noires et un bouc à la barbe imposante procureront aux visiteurs l'illustration d'une journée passée à l'alpage. Les serveuses, il va de soi, porteront les costumes du pays valaisan. Pas moins de 24 vins en bouteille, sélectionnés parmi les crus les plus délectables et les plus nobles de coteaux ensoleillés de la vallée du Rhône seront servis, du soir au matin, avec les renommées spécialités du Valais: raclettes, croûtes et beefsteaks au fromage, fromage de montagne de qualité et à la riche odeur cela va sans dire, puis les saucisses de campagne et d'autres délices: viande séchée, asperges savoureuses et premières fraises du Valais. Le bon pain de seigle répandra aussi son agréable parfum, car il sera sur toutes les tables. Le marc de qualité et l'excellente eau de vie d'abricot du Valais seront servis avec le café noir. Enfin, à l'intention des dames, on trouvera aussi au mazot valaisan de fines liqueurs de mirabelle et d'abricot. Le mazot valaisan promet, à coup sûr, d'être l'un des centres d'attraction de l'HOSPES.

Voyages collectifs

La direction de l'HOSPES reçoit de toutes les régions de Suisse et aussi de l'étranger des demandes de renseignements et des inscriptions pour la visite collective de l'HOSPES. C'est ainsi qu'une grande entreprise de l'alimentation vient d'annoncer la visite collective de ses 700 employés et ouvriers. De nombreuses sections des diverses organisations féminines témoignent aussi d'un vif intérêt pour la visite collective de l'HOSPES. Les sections des sociétés d'hôteliers, restaurateurs et cafetiers de Suisse et de l'étranger s'inscrivent également en masse. Les banquets de sociétés et d'associations seront équitablement répartis entre tous les restaurants de l'exposition, de telle sorte que chaque visiteur pourra goûter à ses plats préférés et se délecter des grandes spécialités culinaires en toute quiétude. Le prix d'entrée sera réduit à 2 francs par personne, pour les sociétés inscrites d'un effectif d'au moins 20 personnes. Dès la mis-mais, l'HOSPES sera certainement le but préféré de quantité de sociétés petites et grandes.

Une gare

Les chemins de fer suisses ont décidé d'édifier une véritable gare à l'HOSPES. Les travaux pour la construction de cette gare ont débuté le 20 mars et toute l'installation sera ouverte à l'exploitation le 14 mai, en même temps que l'HOSPES.

Concours de cuisine bourgeoise

Ce ne sont pas seulement les professionnels qui pourront faire valoir leurs talents et leur art à l'HOSPES. Les ménagères aussi auront la possibilité de préparer leurs spécialités et de les exposer au pavillon de l'art culinaire. Cette section comprendra notamment des spécialités nationales et cantonales, des mets confectionnés d'après de vieilles recettes de famille, des entremets, etc. Des mentions d'honneur seront délivrées pour les mets et les plats primés. Toute ménagère, quelque soit son état et sa nationalité, peut participer à ce concours. Pour tous renseignements et inscriptions, prière de s'adresser au Comité féminin de l'HOSPES, Monbijoustrasse 30, à Berne.

ZAHLUNGSVERKEHR

Australien

Zuteilung von Reisedevisen

Laut Bericht des Schweizerischen Generalkonsulates in Sydney von 2. März 1954 an das Eidg. Politische Departement erklärte der australische Finanzminister, dass mit sofortiger Wirkung die Kopfquote im Touristenverkehr für das Sterlinggebiet und für Nichtsterlingländer ausserhalb des Dollargebietes auf 1625 australische Pfund pro Jahr (bisher 937.10 australische Pfund) für Reisen im Sterlinggebiet und der Gegenwert von 150 Pfundsterling oder 187.10 australischen Pfund für Reisen nach Ländern ausserhalb des Sterling- und Dollargebietes *erhöht* werde.

Davon sollen 375 australische Pfund in Ländern ausserhalb des Sterling- und Dollargebietes verwendet werden können.

Diese Beträge verstehen sich exklusive Passagen, die in australischer Währung zahlbar sind. *SFV.*

Ägypten

Überweisung von Schulgeldern aus Ägypten nach der Schweiz

Einer Mitteilung der Schweizerischen Gesandtschaft in Kairo an das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement ist zu entnehmen, dass die ägyptischen Devisenbehörden im Einverständnis mit dem ägyptischen Finanzministerium beschlossen hätten, mit sofortiger Wirkung auf eine Legalisierung der für die Überweisung solcher Gelder erforderlichen Unterlagen zu verzichten. Sie seien auch der Auffassung, wonach eine Visierung dieser Dokumente durch die ägyptische Gesandtschaft in Bern sich erübrige.

Bereit für die Glace-Saison?

Mit Hilfe von Frig

sind Sie in der Lage, ausgezeichnete, geschmeidige und zart schmelzende Glacen und Coupen herzustellen.

FRIG mit Aroma Vanille, Chocolat oder Mokka wie auch FRIG neutral, leistet Ihnen die besten Dienste.

FRIG bringt Ihnen zwei

HAUPTVORTEILE:

erstens einen grösseren Gewinn, zweitens zufriedene Kunden!

Achten Sie darauf, FRIG immer zur Stelle zu haben. Bitte geben Sie uns daher Ihren Bedarf schon heute auf.

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

Willkommen an der HOSPES!
Halle 5a, Stand 502

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

Servieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weisflog Bitter!

Seit 75 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen.
Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.
Beachten Sie uns an der HOSPES Bern, Stand 656, Halle 6b

Hotel-Liegenschaft
mittlerer Grösse mit modernst eingerichteter Gaststätte und Hotelzimmern, im Zentrum grösserer Stadt der Ostschweiz, krankheitshalber per sofort zu verkaufen.
Hoher, solider Umsatz. Konstante Hotelbesetzung. Anzahlung Fr. 160000.–. Interessenten wenden sich unter Chiffre OFA 1718 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Couple d'hôtelier
cherche à reprendre un
hôtel
de minimum 50 lits, région entre Lausanne et Genève ou éventuel Lugano. Faire offre sous chiffre C H 2502 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

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

GRAND DANCING-BAR-CABARET
à Lausanne, cherche
barman
qualifié, sérieux et de bonne présentation pour une place à l'année. Ecrire sous chiffre D B 2523 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
in Hotel von 40 Betten in Vulpera (Unter-Engadin):
Saal-Restaurationstochter
Küchenbeihilfe neben Chef
Küchenmädchen
Hausbursche-Portier
Eintritt Ende Mai. Offerten an: A. Imboden-Lang in Männedorf am Zürichsee.

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

Gesucht
für Sommersaison
Koch
evtl. Köchin
auch jüngerer Koch, der sich als Alleinkoch ausbilden möchte.
Strandhotel Iseltwald (B.O.).

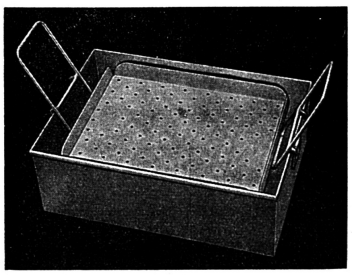
Die überragende Qualität für Ihre Küche

Der junge Spinat wird aus eigenen Plantagen - direkt neben der Fabrik - gewonnen und nach Spezial-Rezept zubereitet.
Deshalb die zarte Feinheit des Geschmackes!

Verlangen Sie ausdrücklich Scana-Spinat bei Ihrem Lieferanten. (Wo nicht erhältlich, Bezugsquellennachweis durch die Fabrik.)

Spinat, die grosse Scana-Spezialität!
Gehackt, gegrünt, 4 Dosengrössen 1/2 3/4 1/1 2/1
1/1 Dose Fr. 1.24
2/1 Dose Fr. 2.40
SCANA-LEBENSMITTEL A.G. ZÜRICH Tel. (051) 28 36 33

Rationell und schonend Silber reinigen mit
Argentyl



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der Ihnen zusagenden Form und Grösse von
Walter Kid, SAPAG, Zürich
Postfach Zürich 42, Telephon (051) 28 60 11, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden.

Le mauvais temps a nui au trafic pascal

Le mauvais temps a entravé l'exode vers la campagne de la population zurichoise pendant les fêtes pascales, les lignes de la vallée de la Sihl et de l'Uetliberg n'ont pas eu plus de passagers que lors des dimanches pluvieux. La compagnie de navigation a pu se borner à mettre en marche ses unités les plus petites. En revanche, le trafic de la gare principale de Zurich a revêtu la même importance que celui de l'an dernier. En effet, les trains à destination du Tessin, de l'Italie, de l'Allemagne et de l'Autriche, étaient bondés. En revanche, les trains desservant les régions de sport n'ont pas enregistré une forte affluence.

De Bâle on signale un trafic assez intense mais qui n'a pas été profitable à la Suisse. En effet 150 entreprises de voyages étrangères ont organisé des croisières, de sorte que les C. F. F. ont dû doubler maintes compositions en direction du Gothard et vers l'Italie. Les touristes venaient en grande partie de l'Angleterre, du Danemark, d'Allemagne et de Scandinavie. En outre, de nombreux cars en provenance d'Allemagne et de la Scandinavie ont passé en transit, poursuivant leur voyage vers le sud. De nombreux touristes anglais sont arrivés par avions spéciaux.

Nous apprenons de Coire que le trafic pascal a fortement souffert dans les Grisons en raison du mauvais temps. Les arrivées ont été moins fortes que l'an dernier. On a enregistré 26 000 voyageurs, soit 4500 de moins qu'à Pâques 1953. La ligne Landquart–Davos a transporté 16 000 personnes (18 000 il y a un an). Les C. F. F. ont organisé 36 trains spéciaux pour le trafic aller et retour aux Grisons, ce qui représente le même nombre qu'en 1953. Le réseau des chemins de fer rhétiques à mis en marche un nombre identique de trains spéciaux.

Le froid persistant dont nous avons été gratifié pendant presque tout le mois d'avril a été nettement défavorable à notre tourisme, car tous ceux qui voulaient profiter du «pont de Pâques» et qui étaient fatigués du long hiver que nous avons traversé se sont intéressés à des voyages au *Sud de l'Europe*. Seul le Tessin semble avoir connu un trafic égal à celui des années précédentes quoique la refermeture des cols – du St-Gothard en particulier – ait retenu de très nombreux automobilistes. La neige et le froid qui ont sévi en Suisse centrale ont incité bien des villégiateurs à abréger leur séjour pourtant bien court déjà. En Suisse romande, si la température n'a pas été très clémente, de belles éclaircies ont cependant récompensé les nombreux voyageurs qui étaient venus y chercher le printemps.

Ces conditions météorologiques retardent sensiblement le début de la saison de printemps, puisque c'est Pâques qui sert en général de baromètre pour la fréquentation des semaines suivantes.

Das renovierte Hotel-Restaurant Hermitage in Seeburg, Luzern

Wer von Luzern kommend mit dem Schiff an der Seeburg vorbeifährt, der erkennt die alte «Hermitage» nicht wieder. Wohl steht noch das alte schindelbekleidete Gebäude da, aber der untere Teil mit den Restaurationsräumlichkeiten ist vollständig umgebaut und ein Neubau modernster Konstruktion ist dem alten Haus angegliedert, der verrät, dass die Tage der früheren Hermitage gezählt sind. In der Tat, die Vereinigung zweier vollständig disharmonischer Stilelemente kann nicht als Dauerlösung gedacht sein und ist es auch nicht. In absehbarer Zeit wird also die ganze Hermitage in einem neuen Kleide moderner, d. h. in stilgemässer Anpassung der Fassadengestaltung an den bereits fertiggestellten und aufzustockenden Neubau dastehen – eine Zierde moderner Hotelbaukunst.

Die erste Etappe der Erneuerung der Hermitage beschränkte sich vorwiegend auf die Restaurationsräumlichkeiten und die Gartenanlagen. Aber dieser Um- und Erweiterungsbau ist so konzipiert, dass in einer zweiten Etappe der Ausbau zum modernen Strandhotel jederzeit organisch fortgeführt werden kann. Das bereits Verwirklichte zeigt einen Form- und Gestaltungswillen, der erkennen lässt, dass es dem Bauherrn, Herrn Direktor *Fritz Kopp*, und dem Architekten, Herrn *Hugo Breitschmied*, darauf ankam, sowohl den ästhetischen Bedürfnissen der Gäste als auch ihrer Bequemlichkeit und ihrem Behagen in optimaler Weise Rechnung zu tragen. Dazu gehört auch eine gepflegte Betriebsführung, und für eine solche ist in jeder Hinsicht Gewähr geboten, wurde doch die Hermitage von Herrn *Arthur Pfenniger*, dem jüngsten der drei Brüder Pfenniger, die seit Jahren das Bahnhofbuffet Luzern in ganz hervorragender Weise führen, übernommen. Ihm steht als ebenfalls erfahrener Fachmann für die Betriebsleitung im engeren Sinn Herr Direktor *Gaulis* zur Seite. So sind an einem der schönsten Punkte Luzern mit einer geradezu bezaubernden Aussicht auf See Stadt und Berge alle Bedingungen vereinigt, um die Hermitage zu einem beliebten Ausflugsziel nicht nur der Luzerner, sondern auch der in- und ausländischen Gäste werden zu lassen, eine Attraktion für alle Besucher Luzerns und damit ein neues Aktivum für die berühmte Fremdenmetropole der Schweiz.

Auch nach dem geplanten Vollausbau wird das Schwergewicht der Hermitage nicht auf dem Hotelbetrieb liegen, obschon eine Beherbergungskapazität von ca. 70 Betten – heute stehen etwa 20 Hotelbetten zur Verfügung – vorgesehen ist, sondern auf dem Restaurationsbetrieb. So ist denn in den verschiedenen Restaurationsräumlichkeiten des Hauses allein

Platz für rund 400 Gäste. Dazu kommen 600 Plätze im Freien, so dass also die Hermitage in der Lage ist, 1000 Personen gastlich zu betreuen.

Der repräsentativste Raum des neuen an das alte Gebäude angelehnten zweistöckigen Saaltraktes mit seiner den grösstmöglichsten Lichteinfall gewährleistenden imponierenden Fensterflucht ist zweifellos der Bankettsaal, den man von der Seeburgstrasse durch das Hotelentree, dessen Boden mosaikartig aus farbigen Glassplittern mit Goldeinlagen eine nicht alltägliche Vornehmheit aufweist, erreicht. Von diesem Saal aus geniesst man eine unvergleichliche Aussicht, die durch eine ganz neuartige Konstruktion der seitlich verschiebbaren Fenster dem Auge noch wohlgefälliger gemacht ist, indem nämlich bei geschlossenen Fenstern die Schrägstellung für bessere Fernsicht sorgt und die Spiegelung nach innen vermindert. Der Saal mit einer Fläche von 17×13,5 m ist durch Schiebewände in drei Teile unterteilbar, so dass kleinere Bankette und gesellschaftliche Anlässe ungestört nebeneinander abgewickelt werden können. Möblierung und übrige Innenausstattung sind von gediegenem, vornehmem Charakter, der den Aufenthalt in diesem Raum, der selbstverständlich mit moderner Ventilation und Temperaturregulierung versehen ist, zu einem eindrucksvollen Erlebnis werden lässt. Die Beleuchtungskörper, von sudetendeutschen Flüchtlingen in Österreich angefertigt, fügen sich stilvoll in das Ganze ein. Ein Plastokorkboden der Gummiwerke Altdorf dürfte auf dem Gebiete der Bodenbeläge eine noch wenig bekannte Neuerung bilden.

Unter dem Bankettsaal – strassenseits ist die Küche installiert – befindet sich seeseits der geräumige *Speisesaal* mit Schwingflügelfenstern. Auch dieser Raum ist innenarchitektonisch höchst geschmackvoll gestaltet, heiter, warm und ruhig in der Farbenwirkung. Neuartig und in gutem Sinne neuzeitlich ist die Beleuchtung unter Verwendung von Muranoglas und Messing. Auf dem Saaltrakt ist für später ein 2–3-geschossiger Aufbau für Hotelzimmer und für das Personal geplant, was leicht durchführbar ist, da die statischen Berechnungen des ausgeführten Teiles des Baues auf dieser Annahme beruhen.

Im alten Teil der Hermitage ist das *Café-Restaurant*, von dem eine Türe zum Speisesaal führt, vollständig umgebaut und modernisiert worden, auch hier eine Interieurgestaltung mit raumkünstlerischer Finesse. Als Besonderheit sei auf das grosse Kühlbuffet mit seinen speziell konstruierten Schubladen für Getränke hingewiesen, eine raffiniert ausgedachte Konstruktion, die dem Buffetpersonal die Arbeit wesentlich erleichtert, indem die Getränkeaufbewahrung so angeordnet ist, dass mit einem Handgriff, das Gewünschte für den Service bereitgestellt werden kann.

Die *Küche* und die *Kühlanlagen* haben selbstverständlich den Ausbau erfahren, um die Leistungskapazität den gesteigerten Betriebsanforderungen anzupassen. Eine Spülkiste, getrennt für Geschirr und Gläser, wurde eingebaut.

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

Mehr Rendite durch Kaffee!
Noch einen Vorteil mehr!
Ja, die Marke «Egro» für Kaffeemaschinen bietet jetzt noch einen weiteren Vorteil mehr: Die Kolben-Express-Garnitur für Liebhaber des Crema di Caffè, kombiniert mit der Egro-Supra III oder separat zum Anschluss an eine Egro-Boiler-Maschine.
HERSTELLER UND FABRIKSERVICE
EGLOFF & CO. AG. NIEDER-ROHRDORF
Verkauf durch:
Sanitas AG., Basel Kannenfeldstr. 22, 061/24 78 20
Christen & Co. AG., Bern Marktgasse 28, 031/2 56 11
Grüter-Suter AG., Luzern Hirschmattstr. 9, 041/3 11 25
Autometro AG., Zürich Rämistrasse 14, 051/24 47 66
Autometro AG., Genf Rue Bonivard 8, 022/2 85 44

Guter Kaffee... das Prestige für Ihr Haus
In den Augen Ihrer Gäste ist der Kaffee so wichtig wie das Essen. Gaststätten mit gutem Kaffee weisen meist eine hohe Frequenz auf. Sie erzielen mit Kaffee respektable Umsätze und einen beachtenswerten Verdienst. In diesem Zusammenhang bietet Ihnen der Melitta-Tassenfilter besondere Vorteile:
Der Service geht schnell. Praktisch so einfach wie beim Tee können Sie vor jedem Gast jede Tasse Kaffee einzeln frisch zubereiten.
Der Kaffee wird aromatischer, und erst noch bis zum letzten Schluck satzfrei, weil der Filter jedes Stäubchen Kaffeepulver zurückhält, nur die Aromaträger aktiviert und die Bitterstoffe nicht zur Wirkung gelangen läßt.
Sie machen sich unabhängiger, weil Sie zu jeder Zeit, für frühe und späte Gäste und in der toten Saison, wo sich die Inbetriebnahme der großen Maschine nicht lohnt, Kaffee immer frisch zubereitet servieren können.
Sie verdienen mehr, denn es spricht sich rasch herum, wo ein extraguter Kaffee serviert und speziell wo er einzeln frisch zubereitet wird.
Auskünfte über 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

Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ
Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce
Unerreichte Qualitäts-Produkte
Vertrieb für die Schweiz
JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BASEL

Gesucht
junger Koch als
Commis de cuisine
Offerten an Hotel Speer, Rapperswil, Tel. (055) 21720.

Gesucht für Sommersaison
Küchenchef und Kochcommis
tüchtiger, entremets- und patisseriekundig wenn möglich,
Saal-Restaurationstöchter
sprachenkundig.
Gefl. Offerten unter Chiffre B O 2521 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
(evtl. Anfangssekretärin)
Sekretärin
(evtl. Anfangsbuffettochter)
Buffettochter
Offerten erbeten an Hotel Acker, Wildhaus, St. Gallen.

GRAND SANATORIUM A LEYSIN
cherche
CHEF DE CUISINE
Place à l'année. Faire offres avec copies de certificats ou curriculum-vitae, photo et prétentions de salaire sous chiffre S L 2483 à l'Hôtel-Revue Bâle 2.

Vertrauensposten
Gutes Hotel und Restaurant auf dem Platz Biel sucht zu sofortigem Eintritt in Jahresstelle tüchtiges und seriöses
Fräulein
nicht unter 28 Jahren, deutsch und französisch sprechend,
als rechte Hand des Geranten
Interessentinnen, die im Hotelfach bewandert sind und über eine gute Allgemeinbildung verfügen, belieben ihre Offerte einzureichen mit Beilage der Zeugniskopien und Photo unter Chiffre V P 2453 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Juni tüchtiger, entremetskundiger
Küchenchef (Alleinkoch)
Kaffeeköchin
Saaltochter
Offerten und Zeugniskopien unter Chiffre F U 2495 an die Hotel-Revue, Basel 2.

An der Kantonalen Strafanstalt Lenzburg ist die Stelle der
Köchin
neu zu besetzen. Jüngere und selbständige Bewerberinnen werden bevorzugt. Die reglementarische Besoldung beträgt Fr. 5000.– bis 6800 Fr., zuzüglich Teuerungszulage von 10% für Ledige. Der Beitritt zur staatlichen Pensionskasse ist obligatorisch. Über die Dienstverhältnisse gibt die Anstaltsdirektion Auskunft. Anmeldefrist bis 10. Mai 1954. Direktion der Kantonalen Strafanstalt Lenzburg.

Gesucht
jüngerer, tüchtiger
Oberkellner
sprachenkundig, für Grill-room. Ferner:
Chef-Gardemanger
Chef-Entremetier
jüngere Sekretärin
(Anfängerin)
Buffettochter
Offerten an Strandhotel Engelberg, Twann / Bielersee.

Gesucht in Jahresstelle nach Biel
per 1. Mai:
I. Lingère-Stopferin
Patissier
oder
Commis-Patissier
Hotel-Chasseur
Offerten unter Chiffre J N 2556 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dass ein solches an einer wichtigen Durchgangsstrasse gelegenes Restaurant den Parkierungsmöglichkeiten alle Aufmerksamkeit schenkt, versteht sich von selbst. Denn Lage und Führung der Hermitage werden ihr einen Massenbesuch sichern, zumal auch noch für einige *Nebenattraktionen* gesorgt ist. So befindet sich im Garten, aber getrennt vom eigentlichen Gartenrestaurant, ein *Freiluft-Dancing,* weiter unten eine *Minigolfanlage,* und dem See entlang ein *Strandbadrestaurant,* das ein eigenes Selbstbedienungsbuffet erhalten wird. Auch für Kinder wird am See ein besonderer *Spielplatz* mit den entsprechenden Spielgeräten geschaffen.

Die Eröffnung der neuen Hermitage gestaltete sich zu einer schönen Feier, zu der vor allem die Behörden von Stadt und Kanton Luzern sowie Vertreter der Hotellerie und touristischen Organisationen geladen waren, und an der neben dem Bauherrn, Direktor *F. Kopp,* der Stadtpräsident Herr *P. Kopp* sowie Herr Regierungsrat *Käch* das Wort ergriffen. Alle Geladenen und Gelabten nahmen den Eindruck mit nach Hause, dass Luzern mit seiner neuen Hermitage ein Juwel von einer Gaststätte in einzigartiger Lage besitzt.

L'Hôtel Victoria à Lausanne est entièrement modernisé

C'est en 1909 que M. *Félix Imseng,* qui dirigeait déjà l'ancien Hôtel Victoria à l'avenue de Rumine, construisit le nouvel hôtel du même nom à l'avenue de la Gare. A son décès, en 1915, l'hoirie Imseng en continua l'exploitation jusqu'en 1934. Puis, dès cette époque, l'établissement fut dirigé par M. et Mme *Wilhelm-Imseng.*

Entièrement rénové de 1944 à 1947, l'hôtel à cette époque déjà jouissait du plus grand confort tout en conservant une atmosphère intime et familiale fort appréciée des touristes et hôtes distingués qui restent fidèles à ce bel établissement.

L'Hôtel Victoria, grâce à sa situation tranquille, a connu depuis plus de cinquante ans de nombreuses années de gloire. Il vient d'être entièrement transformé. Le «Victoria», lit-on dans la revue lausannoise «Rendez-vous», fait maintenant partie d'un grand bloc moderne, d'architecture classique qui ne manque pas d'harmonie.

Une nouvelle entrée a été créée, visible de l'avenue de la Gare, dont les portes à cellules photo-électriques s'ouvrent devant vous comme par enchantement. Mais il y a réellement enchantement! Qui reconnaîtrait l'ancien «Victoria» en visitant cet hôtel moderne, doté d'un grand confort? En effet, des transformations très importantes ont été apportées par l'architecte lausannois Chs-F. Thévenaz. Pas un endroit de l'ancien hôtel qui ne soit modernisé. Un nouvel étage a été créé au sixième, dont chaque chambre possède douche et cabinet de toilette. Aux autres étages, les chambres sont dotées soit d'une salle de bains aux teintes couleur pastel assorties à celles de la pièce, soit d'une douche, ou encore d'un cabinet de toilette. Chaque chambre dispose d'une poste de radio et du téléphone. Tous les services ont été également modernisés, permettant de répondre aux exigences des hôtes.

Mais le confort et le bon goût ne sont pas tout. La direction en a été confiée à M. et Mme *P. Givel,* jeunes hôteliers lausannois, auxquels nous souhaitons plein succès.

AUS DEN SEKTIONEN

Bündnerischer Hotelier-Verein

Das neue *Wirtschaftsgesetz des Kantons Graubünden,* das in langen Beratungen aufgestellt wurde, gelangt nächsthin zur Volksabstimmung. Der Bündnerische Hotelierverein hat daher am 8. April in Thusis unter dem Vorsitz seines Präsidenten, *R. Bezzola,* Flims–Waldhaus, in einer a. o. Delegiertenversammlung zur wichtigen Vorlage Stellung bezogen. Bei aller Anerkennung der behördlichen Bemühungen zur Schaffung eines neuzeitlichen Gesetzes kann die bereinigte Vorlage doch nicht restlos befriedigen. Nach den einleitenden Referaten von Dr. *H. A. Tarnutzer,* Sekretär des BHV., und Major *A. Bühler,* Sekretär des kantonalen Justiz- und Polizei-Departements, beschloss die Versammlung einstimmig, den Mitgliedern und dem Bündner Volk Annahme der Revisionsvorlage zu empfehlen. Das neue Gesetz bringt gegenüber den bisherigen Bestimmungen verschiedene namhafte Verbesserungen, die gewisse Unebenheiten, wie sie jeder Vorlage eigen sind, bei weitem übertreffen.

Über die *Traktanden der bevorstehenden Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins* orientierte in prägnanten Ausführungen Herr *Lorenz Gredig.* Die Versammlung hatte sich gleichzeitig mit der Vertretung im Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins zu befassen, da die 6jährige Amtsdauer von Herrn Lorenz Gredig abläuft. Die Vertreter verschiedener Sektionen verzichteten ausdrücklich auf eigene Nominationen, in der Meinung, das Mandat gebühre dem gegenwärtigen Präsidenten des Bündnerischen Hoteliervereins, *R. Bezzola,* Waldhaus–Flims. Mit Einmütigkeit stimmte die Versammlung diesem Vorschlag zuhanden der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins zu. Zum Abschluss der Tagung fand eine ausserordentlich rege Diskussion über verschiedene Berufsfragen statt.

AUS DER HOTELLERIE

Das Sporthotel Grischuna in Davos-Platz wechselt den Besitzer

Unser Mitglied, Herr O. Senn-Bedrutt, der seit 1948 während 5 Jahren das Grand Hôtel Château-d'Oex als Pächter geführt hat, übernimmt am 1. Mai 1954 das *Sporthotel Grischuna* in *Davos-Platz,* welches er von seinem langjährigen Besitzer, Herrn Max Gilg, *käuflich erworben* hat.

Direktionswechsel im Palace Hotel Davos

Am 15. Mai 1954 übernehmen Herr und Frau *Walkmeister* die *Direktion des Palace Hotels Davos.* Herr Walkmeister war seit 8 Jahren Direktor im Hotel St. Gotthard in Zürich und Mitarbeiter der Herren Ernst Manz und Sohn. Früher war er als Direktor im Casino in Bern und im Hôtel de l'Ecu in Genf tätig. Vor dem Weltkrieg arbeitete er in besten Häusern der Welt, wie Ritz and Savoy Hotels in London, Royal-Picardy in Le Touquet, Hôtel Du Parc Paris-Ville d'Avray, Hotel Quirinal in Rom, Grand Hotel in Florenz, Palace Hotel in Madrid etc. In seiner engeren Heimat in Graubünden, St. Moritz, war er in den folgenden Hotels tätig: Kulm Hotel, Palace und Carlton als Chef de réception.

TOTENTAFEL

Frau Marie Perollaz-Pfund †

In Lenk i. S. wurde kürzlich unter grosser Anteilnahme der Bevölkerung und vieler erschienener Gäste *Frau Marie Perollaz-Pfund,* 81jährig, zur letzten Ruhe geleitet. Die Verstorbene hatte während langen Jahren das *Parkhotel Bellevue* geführt, in dem sie fast 50 Jahre gewirkt und gelebt hat. Sie war eine vorzügliche Hotelière und erfreute sich in der Gemeinde wie bei den Gästen grosser Beliebtheit. Während vielen Jahren pflegte sie ihren kranken Gatten, der 1943 von seinem Leiden erlöst worden war. Nachdem das Hotel inzwischen an ihren Sohn Samuel übergegangen war, durfte sie sich eines schönen, geruhsamen Lebensabends erfreuen. Den trauernden Hinterlassenen entbieten wir unser herzliches Beileid.

DIVERS

Weinimporteure und Übernahmeaktion

(Mitg.) Der *Verband schweizerischer Weinimporteure en gros* hat in einer ausserordentlichen Generalversammlung von den Bedingungen Kenntnis genommen, die der Bundesrat für die Übernahme von überschüssigen einheimischen Weinen festgesetzt hat. Der Verband beschloss, seine Mitglieder einzuladen, sich an dieser vorläufig *freiwilligen Übernahmeaktion* zu beteiligen, trotz der grossen Schwierigkeiten, die mit dem Absatz dieser Weine verbunden sein werden und obwohl er nach wie vor der Meinung ist, dass solche Übernahmeaktionen keine wirkliche und dauernde Sanierung des schweizerischen Rebbaues herbeizuführen vermögen. Dagegen stellt er fest, dass die überschüssigen Weine von einer *Überproduktion von Weissweinen* herrühren, *die dem Geschmack und den Wünschen der Konsumenten keine Rechnung* trägt. Der Import von kuranten Weissweinen ist seit langem vollständig unterbunden, die immer wiederkehrenden Absatzschwierigkeiten dürfen nicht dem Weinimport zur Last gelegt werden. Der Konsument entscheidet darüber, was er zu trinken wünscht, und man kann ihm weder die Farbe noch die Art der zu konsumierenden Weine vorschreiben.

30 millions de francs pour les routes cantonales vaudoises

Nous avons vu récemment le problème que posait au gouvernement du canton de Valais l'entretien et la rénovation de son réseau routier. La même situation existe dans le canton de Vaud, mais le gouvernement vaudois semble bien décidé à mettre tout en œuvre pour obtenir les crédits nécessaires aux travaux d'aménagement et de correction de certaines routes. En raison de l'accroissement du trafic routier, cette remise en état est devenue urgente.

Le Conseil d'Etat vaudois demande un crédit de 30 millions de francs pour l'amélioration des routes cantonales. Cette somme sera payée par compte spécial, soit 27 millions de francs fournis par le budget de l'Etat, à raison de Fr. 1 350 000 par an, pendant 20 ans, trois millions de francs fournis par les communes, à raison de Fr. 150 000 par an, pendant 20 ans également.

Le nombre des véhicules à moteur a doublé au cours des quatre dernières années, il était de 43 660 à fin 1953. Cette forte circulation, augmentée des véhicules d'autres cantons et venant de l'étranger, explique les difficultés rencontrées à maintenir les routes dans un état convenable, lorsqu'elles ne sont pas revêtues d'une protection moderne.

Le crédit spécial demandé devra financer, avant tout, les travaux d'aménagement des routes secondaires, puis la correction de certaines routes englobées dans des projets de remaniement parcellaire dont le tracé est incompatible avec la disposition des nouvelles parcelles.

Le gouvernement demande l'autorisation de prélever, en 1955 et en 1956, sur de crédit de trente millions, une somme de dix millions de francs, dont 3 300 000 francs serviront à poursuivre les dix corrections en cours et 6 700 000 à de nouvelles corrections au nombre de 17.

Zur Reinigung
und Auffrischung von polierten, mattierten u. gebeizten Möbeln können Sie nichts Besseres verwenden als die altbewährte WOHNLICHS
RADIKAL
MÖBELPOLITUR
Erhältlich in Drogerien u. Farbwarenhandlungen

MUBA
Rosentalpark
Stand 3805
Beutler, Wichtrach
Gartenmöbel, Tel. (031) 68 21 52

Koch-lehrling
seit einem Jahr in der Lehre, sucht zur weitern Ausbildung im Kochberuf passende Stelle. Williger, angenehmer Charakter. Offerten erbeten unter Chiffre L K 2446 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für sofort, evtl. nach Übereinkunft
Restaurationstochter
Restaurationskellner
für Terrassen-Restaurant (Jahresstellen).
Offerten mit Zeugniskopien und Photo gefl. an
Casino Berne

Erstklasshotel im Berner Oberland
sucht per sofort, tüchtiger, initiativer, sprachenkundiger
Chef de réception-Sous-directeur
Offerten erbeten mit Referenzenangaben, Zeugniskopien und Photo sowie Gehaltsansprüchen an Postfach 12583, Basel 1.

Gesucht
per Ende Mai für längere Sommer- und Wintersaison, tüchtige
Saaltochter
Kaffeeköchin
Officemädchen
Küchenmädchen
Maschinenwäscher
Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, Grindelwald.

Nach England!
Gesucht für Erstklasshotel Nähe London
Restaurations-Tochter
mit guten Referenzen, englische Sprachenkenntnisse erforderlich. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Carlo Schiannini, Compleat Angler Hotel, Marlow, Buckinghamshire, England.

Inserieren bringt Gewinn

Gesucht in gutgehendes Passantenhotel nach Arosa
ab Monat April 1954 tüchtige
Allein-Sekretärin
welche die deutsche, französische und englische Sprache in Wort u. Schrift beherrscht. — Offerten unter Chiffre S E 2114 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SPEISEWAGEN-DIENST
Wir suchen
noch einige tüchtige
Kellner
mit guten Sprachenkenntnissen (Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch), ca. 22–40jährig, mit Berufslehre und Praxis. Jahresstellen oder Saisonstellen, letztere mit spezieller Zulage. Eintritt sofort.
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Olten.

Saucier
demandé
par établissement médical d'altitude. Place à l'année. Offres à Belvédère, Leysin.

Barpianisten Orchester
suchen Engagements. Anfragen an LIDO-Agentur, Seestr. 2, Zürich 2/27, Tel. (051) 230213.

Gesucht
Chasseur
sprachenkundig und seriös. Offerten mit Lohnansprüchen, Referenzen und Zeugniskopien an Direktion Kursaal-Casino, Luzern.

... 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 Amerikanern 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.)

Hotelfachmann
gesetzten Alters, mit langjähriger Erfahrung sprachengewandt, mit fachtüchtiger Frau,
sucht neuen Wirkungskreis
In Frage kommt Posten als
Direktor
oder Verwalter
in gutem Hause. Jahresstelle bevorzugt. Prima Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre D R 2452 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir liefern zu vorteilhaften Preisen
UTO-Kühlanlagen in modernster Ausführung
Vollkommen in der Automatik – wirtschaftlich im Betrieb
Kombiniert für den Anschluss von: Kühlräumen, Kühlschränken, Buffets, Glace- oder Freezer-Anlagen, Vitrinen
UTO-Kühlmaschinen A/G Zürich
Eggbühlstrasse 15
Telephon (051) 46 57 88

Conseil d'administration de la Swissair

Le conseil d'administration de Swissair s'est réuni le 9 avril 1954. Il a approuvé les comptes de 1953 qui seront soumis à l'assemblée générale des actionnaires, le 5 mai prochain.

Le total des recettes s'est élevé approximativement à fr. 86,6 millions (1952, 67,7 millions) et celui des dépenses à environ fr. 85,6 millions (1952, 66,9 millions).

Le bénéfice net à la disposition de l'assemblée générale se monte à fr. 1 105 940.90 (1952, fr. 864 184.14), y compris le solde actif reporté de l'exercice précédent.

Le conseil d'administration proposera à l'assemblée générale des actionnaires de répartir ce bénéfice de la façon suivante: fr. 150 000.– au fonds de réserve statutaire, fr. 300 000.– à la caisse de retraite du personnel et fr. 560 000.– pour le service d'un dividende de 4 % du capital-actions. Le solde de fr. 95 940.90 serait reporté à compte nouveau.

La compagnie est en mesure de verser, comme les années précédentes, la quote-part intégrale due au fonds d'amortissement géré par la Confédération. En outre, elle peut payer la totalité de l'indemnité annuelle d'affrètement des deux Douglas DC-6B appartenant à la Confédération.

Bon hiver pour la Swissair

La période hivernale qui vient de prendre fin a été meilleure, au point de vue du trafic, que celle de l'hiver 1952/53. La Swissair a transporté plus de 97 mille passagers du 1er novembre au 28 février, ce qui représente une augmentation de 43% dont une bonne part peut être attribuée à l'introduction de la classe touriste.

Les horaires d'hiver diffèrent de moins en moins de ceux d'été et ce fait est réjouissant, car il démontre que les conditions atmosphériques ne gênent guère le trafic d'hiver, en moyenne; un nombre toujours plus grand de voyageurs admettent qu'il est normal de voyager en avion l'hiver.

L'importance de la ligne New York-Suisse est démontrée; en 1953, elle a fourni près du tiers du trafic régulier de la compagnie.

Avec un parc d'avions notablement augmenté par rapport à l'an dernier, puisqu'elle dispose maintenant de 6 Douglas DC-6B, de 7 Convair Liners, de 3 Douglas DC-4 et de 8 DC-3, la Swissair prévoit de produire cette année 80 millions de tonnes/km, ce qui représente une augmentation de plus de 45% par rapport à l'année 1953.

Einweihung des renovierten Hotels «Bellevue» am Rheinfall

Um die Mitte des letzten Jahrhunderts entstand mit dem Aufkommen neuzeitlicher Verkehrsmittel am Rheinfall eine Hotellerie, deren Blütezeit in die achtziger und neunziger Jahre fiel. Infolge der Kriegs- und Krisenjahre erfolgte ein allmählicher Niedergang, so dass die grössten Hotels geschlossen werden mussten. Während der «Schweizerhof» im Verlaufe dieses Frühjahrs Luftschutztruppen als Übungsobjekt dient und völlig niedergelegt wird, wurde das in der Nähe liegende Hotel *«Bellevue»* über dem rechten Ufer des Rheinfalls *renoviert* und am Mittwoch dem Betrieb übergeben. Anlässlich seiner Einweihung gaben die Vertreter der Schaffhauser Behörden ihrer Genugtuung darüber Ausdruck, dass die Renovation des alten Gebäudes so gut gelang, dessen Weiterführung als Hotel als einem Bedürfnis entsprechend bezeichnet wurde.

Für Sicherheit im Strassenverkehr

Unlängst versammelte sich in Lausanne unter dem Vorsitz von Staatsrat Charles *Duboule* (Genf) die «Schweizerische Konferenz für Sicherheit im Strassenverkehr», der Vertreter eidgenössischer und kantonaler Behörden sowie am Strassenverkehr interessierter Verbände angehören. Mit Befriedigung wurde vom Ergebnis der erstmals gesamtschweizerisch im Juni-Juli letztes Jahres durchgeführten *Aktion zur Hebung der Verkehrssicherheit,* unter dem Motto «Strassenmarkierungen beachten», Kenntnis genommen. Über hundert Behörden von Kantonen und grösseren Städten haben inzwischen den Wunsch auf Fortsetzung solcher Kampagnen geäussert und dafür ihre weitere Mitarbeit in Aussicht gestellt.

Einer auch von polizeilicher Seite gemachten Anregung Folge gebend, hat die Konferenz beschlossen, im Mai 1954 eine *neue* Aktion zu organisieren unter dem Motto *«Zeichengebung und Signale».* Die Kampagne wird sich wieder an alle Strassenbenützer richten und unter anderem auch die beschleunigte Einführung der neuen international anerkannten Verkehrssignale fördern. Ferner wurde bereits eine weitere Aktion zur Vornahmé *technischer Kontrollen der Motorfahrzeuge* in Aussicht genommen, wodurch namentlich auch Erfahrungen im Hinblick auf die Einführung neuer Bestimmungen der gegenwärtig in Revision begriffenen Strassenverkehrsgesetzgebung gesammelt werden sollen. Voraussichtlich dürfte dafür als Zeitpunkt 1955 in Frage kommen.

Mit den Vorbereitungen dieser Aktionen wird sofort begonnen und die Öffentlichkeit wird zu gegebener Zeit über Massnahmen orientiert werden, die getroffen werden, um einen Erfolg sicherzustellen.

Einkaufsgenossenschaft amerikanischer Restaurateure

Restaurant-Besitzer aus New York und anderen amerikanischen Städten haben eine Einkaufsgesellschaft gebildet, die die Lebensmitteleinkäufe für die Restaurationen besorgen soll. Die Organisation, zu deren Präsidenten Jan Mitchell ernannt wurde, wird Einkaufsbüros in Deutschland, Japan und verschiedenen Städten der USA. einrichten. *Dr. R.*

Das Fernsehen im Dienste des Fremdenverkehrs

Das Fernsehen steht im Vordergrund der Diskussion. Zahlreiche Fragen harren einer Abklärung, so diejenige der Beziehungen zwischen Fernsehen und Fremdenverkehr. Dieser Aufgabe ist ein *zweitägiger Kurs* gewidmet, der vom Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen gemeinsam mit der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung, dem Schweizerischen Fremdenverkehrsverband und dem Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren veranstaltet wird. Der Kurs findet

am 3. und 4. Mai 1954 im Kongresshaus Zürich

statt und wickelt sich wie folgt ab:

Montag, 3. Mai 1954

9.30 Eröffnung durch *Stadtammann Dr. E. Anderegg,* St. Gallen.

9.45–11.00 Referat *Prof. Dr. E. Baumann,* ETH. Zürich, über **«Was ist Fernsehen?»**

11.15–12.15 Referat *Dr. ing. W. Gerber,* PTT, Bern, über **«Fernsehen in der Schweiz».**

14.15–15.30 Referat *Ing. P. Bellac,* Schweizerische Rundspruch-Gesellschaft, Bern, über: **«Vorbereitung und Durchführung von Fernsehsendungen».**

16.00–18.00 Besichtigung der **Fernsehsendeanlagen** auf dem Uetliberg (Zürich).

20.30 Demonstration des **Fernsehempfangs** im Foyer des Kongresshauses Zürich.

Dienstag, 4. Mai 1954

9.30–10.45 Referat *Dr. M. Senger,* Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung, Zürich, über **«Was erwartet die Fremdenverkehrswerbung vom Fernsehen?»**

11.00–12.15 Referat *P. Dewald,* Präsident des Verbandes der schweizerischen Fernsehindustrie, Zürich, über **«Der Fernsehempfang in Hotels und Gaststätten».**

14.30–16.00 **Besichtigung des Fernsehstudios Belle-rive** unter Führung von Programmleiter *E. Haas.*

16.30–18.00 Aussprache.

Die Kursveranstalter legen besondern Wert auf lebendige Darbietung des Stoffes und dessen Veranschaulichung durch praktische Beispiele, Projektionen, Demonstrationen und Besichtigungen. **Anmeldungen** für den Kurs haben **bis spätestens am 26. April** an das Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen, Bahnhofplatz 7, St. Gallen, zu erfolgen, wo Kursprospekte und nähere Angaben über den Kurs erhältlich sind. Die **Kursgebühr** beträgt Fr. 45.–; sie umschliesst das Kursgeld, drei Hauptmahlzeiten und die Bahnfahrt auf den Uetliberg. Der Kurs findet nur bei einer Mindestteilnehmerzahl von 100 statt, während anderseits die Höchstteilnehmerzahl auf 250 beschränkt ist.

BÜCHERTISCH

Werk – April 1954. – In der Stadt Basel wird gegenwärtig eine kulturell und städtebaulich sehr wichtige Frage diskutiert: die der Schaffung eines neuen Kulturzentrums. Seit dem mittleren 19. Jahrhundert sind Kunsthalle und Theater im gleichen Geviert zwischen Elisabethenstrasse, Steinenberg und Theaterstrasse versammelt. Da Neubauten sich aufdrängen, wurde 1953 ein grosser Wettbewerb veranstaltet, dessen Ziel es war, eine Neuüberbauuung des Areals mit Opernhaus, Schauspielhaus, Kunsthalle, Restaurant und wenn möglich auch zinstragenden Geschäftshäusern und Ladenbauten zu projektieren. Die Aprilnummer des «Werk» publiziert 16 von den eingereichten Wettbewerbsprojekten, die interessante Vorschläge nicht allein in architektonischer, sondern auch in organisatorischer und raumgestalterischer Hinsicht bedeuten. In einer grösseren Untersuchung der Voraussetzungen und Ergebnisse des Wettbewerbes stellt Hans Schmidt die leitenden Ideen dar. – Das Heft enthält ferner einen schön bebilderten Bericht über den italienischen Bildhauer Marino Marini, der, nachdem er die Kriegsjahre in der Schweiz verbracht hatte, rasch zu internationaler Berühmtheit gelangte. Über das neueste Schaffen der in der Künstlervereinigung «Allianz» zusammengeschlossenen Vertreter der schweizerischen Avantgarde orientiert Hans Curjel.

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

sind reissfest
Für alle Kaffeemaschinen geeignet

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft, tüchtiger, sprachengewandter
Sekretär(in)
für Kassa, Reception, Journal, Korrespondenz.
Offerten an Hotel Reber au Lac, **Locarno.**

Gesucht
in Jahresstelle per 1. Mai oder nach Übereinkunft
Chef de service
fach- und sprachenkundig
Etagen-Lingerie-Gouvernante
Bewerber(innen) wollen Offerten einreichen unter Beilage von Photo und Zeugniskopien sowie Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre C G 2471 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft für Hotel am Genfersee (50 Betten) und Passantenverkehr: absolut tüchtiger
Alleinkoch
Zimmermädchen
flink, wenn möglich gut französisch sprechend. Saison bis November.
Offerten an Hotel du Mont-Blanc, **Morges.**

Gesucht
per sofort bis Anfang Oktober in gutfrequentiertes Hotel am Vierwaldstättersee
Patissier-Aide de cuisine
Zimmermädchen
mit englischen Sprachkenntnissen bevorzugt
Restauranttochter und Saaltochter
Anfangs-Buffettochter
englische Sprachkenntnisse erwünscht.
Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten an Hotel Belvédère am See, **Hergiswil** bei Luzern.

Gesucht
per sofort in Jahresstelle:
Commis de cuisine
oder jüngere
Köchin
neben Chef
Küchen-Hausmädchen
Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an W. Lanz, «La Bonne Auberge», **Delémont,** Tel. (066) 21758.

Gesucht
per sofort oder nach Vereinbarung:
Restaurations- und Saaltochter
Portier-Conducteur
in mittleres Berghotel am Vierwaldstättersee. Offerten mit Photo unter Chiffre V W 2560 an die Hotel-Revue, Basel 2

DIRECTEUR
est demandé
pour Sanatorium d'altitude de Suisse romande de 140 lits. Adresser offres avec curriculum vitae, références et prétentions sous chiffre D R 2484 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
Köchin oder Tochter
mit Kochkenntnissen in grösseren Landgasthof für gut bürgerliche Küche. Eigene Metzgerei. Offerten an Familie Bürgi-Basler, Gasthof Rebstock, **Frick** (Aargau), Tel. (064) 71265.

Gesucht
für Sommersaison Mai bis September 1954:
Journalführer(in)-Sekretär(in)
Patissier-Aide de cuisine
Commis de cuisine
Barmaid
Chefs de rang
Commis de rang
Jüngerer Concierge
Etagenportier
Chasseur-Garderobier
Etagengouvernante
(auch Anfängerin)
Zimmermädchen
Lingerie-Gouvernante
Stopferin
Maschinenwäscherin
Officemädchen
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten an Hotel Monopol, **St. Moritz.**

Jeune homme, Anglais, residé en Suisse, parlant allemand, **cherche situation pour apprendre le français** dans un hôtel à la
réception ou bureau bar
garçon aussi acceptable. Salaire n'important pas. Absolvent de «Wirtefachschule Belvoir-Park, Zürich». Saison ou à l'année. Ecrire sous chiffre R E 2593 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Hotel Mattenhof, Interlaken
Gesucht
für Sommersaison tüchtige, sprachenkundige
Buffet- und Bartochter
Telephon (036) 21421.

Gesucht
jüngerer, zuverlässiger
Hausbursche
für Arbeiten in Haus, Garten und Werkstatt. Vielseitige Arbeit, geregelte Freizeit, guter Lohn. Offerten an Volksbildungsheim Herzberg, **Asp** (Aargau).

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

Gesucht
in erstklassiges Restaurant in Genf
Commis de restaurant
Eintritt sofort. Offerten an Restaurant du Nord, 12, Grand Quai, **Genève.**

Gesucht
in neurenovierten, mittleren Hotelbetrieb mit starkem Passantenbetrieb für Ende Mai bis Oktober gut ausgewiesener
Alleinkoch oder Köchin
Restaurationstochter
sowie
Saaltochter
Alleinportier
Zimmermädchen
2 Küchen-Officemädchen
Bureau-Praktikantin
Bei gegenseitigem Einvernehmen auch Winterstelle. Gefl. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo an Kulmhotel, **Valbella-Lenzerheide.**

Gesucht
in kleineres Hotel im Berner Oberland tüchtiger
Alleinkoch oder Köchin
in gepflegten Betrieb. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre K B 2586 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für nächste Sommersaison tüchtiger
Alleinkoch oder Köchin
evtl. auch Ausländer, **in Berghotel mit 50 Betten.** Zeugnisabschriften und Lohnansprüche erbeten an Familie Jaeger, Hotel Schwarzhorn, **Gruben** (Wallis).

Gesucht
per sofort jüngerer
Koch
Servicepersonal
Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel «Kurhaus», **Langenbruck.**

HOTEL-
IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Hartmann
Seidengasse 20, Tel. (051) 236364. Erstkl. Referenzen.
Kauf, Verkauf, Miete von
HOTELS, RESTAURANTS, CAFÉS KURANSTALTEN, PENSIONEN

HOTEL
mit Restaurant, mittelgross
zu kaufen gesucht.
Westschweiz bevorzugt. Grössere Anzahlung möglich. Offerten unter Chiffre H R 2578 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
an schönster Lage am Bodensee erstklassig geführtes
Klein-Hotel mit Restaurant
und schöner Seeterrasse. Anzahlung ca. 55 bis 60000 Franken, da mit allem nötigen Inventar. Umsatz nachweisbar. Übernahme nach Vereinbarung. Gefl. Offerten unter Chiffre K R 2588 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre, à Lausanne
Machine à café «Olympia»
Fr. 1500.–
Friteuse «Super Chef»
Fr. 800.–
Ecrire sous chiffre O S 2522 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
in Hotel mit 30 Betten und Restauration
Alleinkoch
Eintritt 1. oder 15. Mai. Lange Saison-, evtl. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Adler, **Kandersteg.**

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel
Nr. 16

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder SHV.	Nichtmitglieder Schweiz	Nichtmitglieder Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	5.—	6.—	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	4.50	5.—

Spesen jeweilen extra und Mehrzeilen mit 70 Cts. Zuschlag.
Beleg-Nummern werden nicht versandt.

Barmaid in Hotelbar nach Zürich gesucht. Eintritt möglichst 1. Mai. Gefl. Offerten unter Chiffre 1280

Bureauvolontär von Grandhotel in Montreux gesucht. Drei Sprachen. Wenn möglich etwas Erfahrung in der Hotellerie. Offerten unter Chiffre 1286

Demandés par Grand-Restaurant de Lausanne **Sommelier** (Suisse) connaissant bien la restauration. Place à l'année. **Apprenti sommelier.** Offres sous chiffre 1291

Gesucht für Sommersaison, Anfang Juni bis Ende September: **Saalpraktikantin** (Anfängerin), **Hilfsköchin**, evtl. Anfängerin (Küchenmädchen mit Kochkenntnissen), **Hausmädchen**, Mithilfe in Lingerie, Office und Etage. Gefl. Offerten mit Photo und Angaben über bisherige Tätigkeit an Sporthotel Eden, **Davos-Platz.** (1270)

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft (in Jahresstelle): junger, tüchtiger **Restaurantkellner** für gepflegten Speiseservice, seriöse und zuverlässige **Café-Restaurantköchin.** Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen sind erbeten an die Direktion des Hotel Schweizerhof, **Olten.** Tel. (062) 54871. (1269)

Gesucht auf 15. Mai oder nach Übereinkunft sprachenkundige, gut versierte **Saaltochter.** Sommer- und Wintersaisonstelle. Offerten an Hotel Edelweiss, **Mürren.** (1285)

Gesucht für Jahresstelle: **Serviertochter** für Restaurant und Tea-Room sowie **Officemädchen,** das Gelegenheit hat, Französisch zu lernen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Restaurant-Tea-Room Le Prado, **Crans** sur Sierre. (1289)

Gesucht: Servier-Restauranttochter, auch Anfängerin. Französisch erwünscht. Saisondauer Mai bis Oktober. **Hausbursche** Saisondauer Mai bis September. Offerten an H. Keller, Restaurant Simmenfälle, **Lenk** (Berner Oberland). (1288)

Gesucht für Sommersaison, Anfang Juni bis September (evtl. Winter) tüchtiger **Küchenchef-Alleinkoch.** Ferner **Köchin** neben Chef oder **Aide-Köchin.** Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen an Hotel Eiger, **Mürren.** (1287)

Gesucht für lange Saison: tüchtige **Saaltochter, Saalausbildungstochter, 2 Zimmermädchen, Portier-Kondukteur, Hilfsportier-Hausbursche,** tücht. **Mädchen-Hilfsköchin** neben Chef, **Haushaltmädchen** für Küche und Office (auch Anfängerin), **Küchenbursche-Casserolier.** Alle mit gutem Verdienst. Auch Winterstelle. Ausländer werden auch berücksichtigt (auch Winterstellen). Ausführliche Offerten mit Antwortmarke an Hotel Edelweiss-Schweizerhof, **Adelboden** (Berner Oberland). (1277)

Gesucht für sofort: tüchtige **Alleinsaaltochter, Zimmermädchen,** deutsch und französisch sprechend, **Tochter für Restaurant, Commis de cuisine** oder **Köchin, Küchenbursche** oder **Küchenmädchen.** Hotel mit ganzjähriger guter Besetzung. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Kurhaus Vögelinsegg, **Speicher** (Appenzell). (1276)

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft an Vierwaldstättersee: **Alleinportier-Kondukteur,** sprachenkundiger, **Zimmermädchen,** sprachenkundiges, **Saalpraktikantin.** Offerten mit Zeugniskopien und Photos unter Chiffre 1279

Gesucht: Köchin oder **Ausbildungstochter.** Günstige Arbeitsbedingungen. Interessante Stelle. Offerten an E. Müller, Hotel-Pension Erica, **Langenbruck,** Tel. (062) 66117. (1281)

Gesucht nach Lugano: **Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Saalpraktikantin.** Eintritt 1. Mai bis November. Offerten mit Zeugniskopien und Photos an Strandhotel Seegarten, **Lugano-Lido.** (1282)

Gesucht per Ende April/Anfang Mai (Saisondauer bis Oktober) tüchtiger, zuverlässiger und entremetskundiger **Alleinkoch.** Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Parkhotel, **Axenstein** (Vierwaldstättersee). (1290)

Gesucht per sofort **I. Aide de cuisine** in gutgeführtes Passantenhaus. Modern eingerichtete Küche. Anfragen an Tel. (064) 81212. (1283)

Koch oder **Köchin,** Aushilfe über Mustermesse, evtl. für 1 Monat (Eintritt 7. Mai)., gesucht. Anfragen an Tel. (061) 347110. (1284)

Küchenchef gesucht in Hotel mit 60 Betten nach Luzern. Saisondauer bis Mitte Oktober. Eintritt baldmöglichst. Offerten an Postfach 683, **Luzern.** (1276)

Maincourantier, demandé pour remplacement 3 semaines. Entrée immédiate. Offres à l'Hôtel Excelsior, **Montreux.** (1283)

Sekretär-Kassier von erstklassigem Stadthotel gesucht. Muss sprachenkundig und tüchtiger Korrespondent sein. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1271

Wir suchen zum Eintritt auf Ende April in Saison- oder Jahresstelle: tüchtigen, soliden **Alleinkoch** für Restaurantbetrieb. Auch prima Köchin kommt in Frage. Offerten an R. Olinger-Müllener, Gasthaus Alpenklub, **Engelberg** (OW). (1263)

Stellengesuche - Demandes de places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	5.50	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	5.—

Mehrzeilen mit je 70 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf **Postcheckkonto V 85.** — Briefmarken werden nicht an Zahlung genommen. — Für gewünschte Belegnummern beliebe man 50 Cts. extra beizufügen und bei Nachbestellung von inseraten die Chiffre anzugeben inseratenschluss: Dienstag 16 Uhr. — Allen Anfragen gefl. Rückporto beilegen.

Salle und Restaurant

Barmaid, bestausgewiesene, gut präsentierend, sucht Sommersaison-, evtl. Jahresstelle in guten Stadtbetrieb. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 588

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 573

Cuisine und Office

Küchenbursche, fleissig und tüchtig, sucht Saisonstelle. Offerten an Georg Bächtiger, Haldenstrasse 39, **Luzern,** Tel. (041) 23181. (585)

Küchenchef, Anfang 30, umsichtig und gewandt arbeitend, mit besten Referenzen guter Häuser, sucht per sofort oder später Engagement. Zuschriften mit Lohnangabe unter Chiffre 581

Küchenchef, 40jähr., ledig, Deutscher, seit 1½ Jahren als solcher in der Schweiz tätig, sucht sich auf 1. Mai oder später zu verändern. Freundlicher Arbeiter mit überdurchschnittlichen Leistungen in internationaler und anspruchsvoller Küche. Nur Jahresstelle in gutem Hause. Angebote unter Chiffre 582

Pâtissier-Confiseur, capable de travailler seul, cherche place pour saison ou stable. Bonne référence. Libre de suite ou à convenir. Offres sous chiffre 584

Etage und Lingerie

Etagengouvernante, ges. Alters, gut bewandert im Hotelfach, deutsch, französisch, englisch und spanisch sprechend, sucht auf 1. Mai oder Juni Jahresstelle, evtl. Saison. Offerten unter Chiffre D 3638 Y an Publicitas **Bern.** [416]

Zimmermädchen, ges. Alters, sucht Stelle für Frühjahrssaison oder Ferienablösung. Offerten unter Chiffre 566

Loge, Lift und Omnibus

Italiener, 30 Jahre alt, seit 8 Jahren in der Schweiz, sucht Sommersaison- oder Jahresstelle als **Alleinportier, Kondukteur** oder **Nachtportier** in geordneten Betrieb. Geregelte Freizeit. Sprachen: perfekt Deutsch, Französisch, Italienisch (Englisch). Eintritt nach Übereinkunft. Eilofferten postlagernd Nr. 50, **Baden** (bei Zürich). (587)

Portier, Italiener, sprachenkundig, sucht Saisonstelle. Offerten an Corsi, Alpenstrasse 32, **Kriens,** Tel. 29658. (586)

Divers

Koch, 32 Jahre alt, Deutscher, wiederholt in der Schweiz tätig, sucht Stelle, wo auch Frau, **Serviertochter,** 28 Jahre alt, deutsch und englisch sprechend, angenehmes Äusseres, arbeiten kann. Angebote unter Chiffre 583

Dame, Witwe, gut präsentierend, wünscht **Vertrauensstelle** als Stütze des Patrons. 3 Sprachen, Buchhaltung, Küche usw. Französische Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre R 45527 X an Publicitas AG., **Genf.** [415]

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

7314 Chef de réception, Herr oder Fräulein, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern.
7315 Saaltochter, Deutsch, Französisch, (Englisch), 1. Mai, mittelgrosses Hotel, Zürich.
7342 Sekretär, Saaltochter, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Kurhaus, Tessin.
7345 Barserviertochter, Restauranttochter, sprachenkundige, nach Übereinkunft, grosses Hotel, Zürich.
7349 2 Buffettöchter, Anfang Mai, jg. Chasseur, sofort, Grossrestaurant, Zürich.
7378 Tüchtige Restauranttochter, Buffettochter oder Anfängerin, Sekretärin evtl. Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Kanton Bern.
7390 Bureaupraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
7396 Zimmermädchen, Zimmermädchen-Tournante, Saalpraktikantin, 1. Mai, Anfangskaffeeköchin, 15. Mai, mittelgrosses Hotel, Bern.
7400 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
7414 Jg. Etagenportier, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
7521 Commis de cuisine, Officemädchen, Serviertochter, sofort, Restaurant Aarau.
7526 Officemädchen, sofort, Restauranttochter, sprachenkundige, 1. Juli, Hotel 20 Betten, Wallis.
7561 Commis de restaurant, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
7570 Zimmermädchen, Saaltochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Bern.
7611 Commis de cuisine, Kellner, Zimmermädchen, Saaltochter, Sekretär(in), Portier, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
7617 Küchenmädchen, Hausmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
7619 Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.
7620 Commis de cuisine, Chef de rang, sofort, Erstklasshotel, Basel.
7630 Kaffeeköchin, Kellerbursche, 1./15. Mai, Erstklasshotel, Basel.
7634 Servicepersonal, 1. Mai, mittelgrosses Hotel, Biel.
7635 Saucier, Commis de cuisine, Serviertochter oder Kellner, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
7638 Gouvernante, Zimmermädchen, Saalpersonal, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.
7640 Hausmädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Graubünden.
7657 2 Commis-Patissier, 1. Mai, mittelgrosses Hotel, Bern.
7689 Entremetier, Commis-Entremetier, Commis-Saucier, 1. Mai, Restaurant, Kanton Neuenburg.
7703 Economatgouvernante, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Genfersee.
7724 Direktionssekretärin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Genf.
7741 Conducteur, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
7767 Alleinrestauranttochter, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
7790 Restauranttochter, n. Übereinkunft, Restaurant, Nähe Bern.
7791 Serviertochter, sofort, Restaurant, Basel.
7792 Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Olten.
7800 Serviertochter, sprachenkundige, 15. Mai, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
7801 Portier-Conducteur, sprachenkundiger, 1. Mai, mittelgrosses Hotel, Luzern.
7807 Küchenchef-Restaurateur, Etagenportier, Gouvernante, Buffetdame, Küchenmädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
7820 Alleinportier, sprachenkundiger, sofort, Hotel 35 Betten, Thunersee.
7826 Sekretärin-Journalführerin, Hilfsköchin neben Chef, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
7851 Officemädchen, sofort, Restaurant, Basel.
7854 Commis de cuisine, Officemädchen, sofort, kleines Hotel, St. Gallen.
7857 Chasseur, Patissier oder Commis-Patissier, Lingeriegouvernante, 1. Mai, mittelgrosses Hotel, Biel.
7860 Chef de partie, nach Übereinkunft, 2 Restaurauttöchter, sofort Hotel 45 Betten, Nähe Biel.
7863 Jg. Sekretärpraktikant, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
7868 Barmaid, 1. Mai, Erstklasshotel, Bern.
7886 Tüchtiger Saucier, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Aarau.
7907 Serviertochter, sprachenkundig, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, St. Gallen.
7920 Alleinkoch, sofort, Restauranttochter, 1. Mai oder nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant 20 Betten, Zugersee.
7922 Commis de cuisine, Serviertochter, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Aarau.
7925 Buffettochter, Casserolier, sofort, Restaurant, Basel.
7938 Serviertochter, sofort, Restaurant, Neuenburg.
7943 Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Graub.
7949 Commis de cuisine, II. Restauranttochter, 1. Juni, Hotel 50 Betten, Graubünden.
7955 Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
7965 Officemädchen, sofort, Etagenportier, 1. Mai, Zimmermädchen, 15. Mai, Kurhaus, Tessin.
7981 Commis de cuisine, 15. Mai, mittelgr. Hotel, Biel.
7997 Küchenchef-Alleinkoch, tüchtiger Restaurateur, Buffetdame, Serviertochter, letztere beiden sprachenkundig, Buffetpraktikantin, sofort, Hotel 40 Betten, Kt. Zürich.
3002 Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
3005 Gouvernante, sofort, mittelgr. Hotel, Biel.

Sommersaison

7308 Küchenchef-Alleinkoch, Zimmermädchen, Saaltochter, auch Anfängerin, Küchenmädchen, zweite Hälfte Mai, Hotel 50 Betten, Engadin.
7312 Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.
7313 Entremetier, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Interlaken.
7317 Officegouvernante, Kellner, Saaltochter, Saucier, Entremetier, Aide de réception, Buffettochter, Sommer, mittelgrosses Hotel, Zermatt.
7324 Portier-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 55 Betten, Untersee.
7325 Commis de rang, Liftier-Chasseur, nach Übereinkunft, Hotel 125 Betten, Lugano.
7327 Nachtportier, Deutsch, Französisch, Englisch, Chauffeur-Chasseur, Deutsch, Französisch, Englisch, mit Fahrbewilligung, sofort, Hotel 100 Betten, Genfersee.
7329 Alleinkoch, Zimmermädchen, 1. Mai, Hotel 50 Betten, Genfersee.
7331 Saaltochter, Sommer, Hotel 80 Betten, Wallis.
7332 Küchenmädchen, Officemädchen, Koch oder Köchin, Portier oder Hausbursche, Sekretärinpraktikantin, Deutsch, Französisch, Buffetpraktikantin, Serviertochter für Gaststube, Sommer, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
7339 Lingeriegouvernante, Sommer, Hotel 150 Betten, Engadin.
7347 Wäscherin, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Graubünden.
7351 Saaltochter, Restauranttochter, Kellner, Saalkellner, Commis de cuisine, Sommer, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
7357 Chef de cuisine, Oberkellner, Economatgouvernante, I. Lingère, Saucier, Entremetier, Commis de cuisine, Patissier, Bar-Hallentochter, Demi-Chef, Commis de rang, Saaltochter, Küchenbursche, Officemädchen, Lingeriemädchen, Wäscher(in), Zimmermädchen, Etagenportier, Angestelltenköchin, Liftier, sprachenkundiger, Sommer, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
7381 Zimmermädchen, Wäscherin, Sommer, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
7384 Buffettochter, Gouvernante, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Genfersee.
7386 Küchenchef, Portier-Chauffeur, Hausbursche-Portier, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Sommer, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
7391 Küchenchef, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, jg. Buffettochter, Kaffeeköchin, sofort, Berghotel 50 Betten, Berner Oberland.
7395 Commis de cuisine, evtl. Hilfsköchin, nach Übereinkunft, Restaurant, Badeort Kanton Aargau.
7401 Hausbursche, Sommer, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
7403 Küchenchef, Saaltochter oder -kellner, Sommer, Hotel 70 Betten, Graubünden.
7405 Commis de cuisine neben Chef, Köchin, Obersaaltochter, Restauranttochter, Küchenmädchen, Hausmädchen, Sommer, Hotel 60 Betten, Kanton Glarus.
7411 Saucier, Anfangszimmermädchen, Commis de salle oder d'étage, Sommer, Klinik, 130 Betten, Kanton Waadt.
7416 Entremetier, Restauranttochter, Barmaid, Buffetdame, nach Übereinkunft, Hotel 130 Betten, Toggenburg.
7520 Köchin oder Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
7524 Hausbursche-Anfangsportier, Anfangszimmermädchen, für Sommer, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
7526 Officemädchen, 15. Juni, Hotel 20 Betten, Wallis.
7529 Alleinportier für Haus- und Bahndienst, Deutsch, Französisch, Sommer, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
7530 Oberkellner, Koch neben Chef, Chef de rang, Demi-chef, Commis de rang, Etagenportier, Wäscherin, Officemädchen, Officebursche, Casserolier, Anfang Juni, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
7540 Kassier, Economat-Küchengouvernante, Sommer, Erstklasshotel, St. Moritz.
7542 Saaltochter, sofort, Köchin, Saucier, Commis-Patissier, Etagenportier, Sommer, Hotel 100 Betten, Graubünden.
7547 Sekretär-Kassier, sofort, Erstklasshotel, Interlaken.
7548 Sekretärin, Sommer, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
7549 2 Lingeriemädchen, jg. Sekretär(in), 15. Mai, Saucier, 2 Saaltöchter, 3 Officemädchen, 27. Mai, Bädergesellschaft, Wallis.
7558 Köchin neben Chef, Saaltochter, Zimmermädchen, Sommer, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
7562 Patissier-Commis de cuisine, Buffettochter, Anfangssekretärin, Restauranttochter, Lingeriemädchen, 1. Juni, Hotel 50 Betten, Graubünden.
7567 Alleinkoch, Commis-Patissier, Köchin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
7578 Köchin, Chef de partie, 1. Juni/25. Juni, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
7580 Oberkellner, Concierge, Chef de rang, Zimmermädchen, Etagenportiers, Chasseurs, Journalführer-Aide de réception, 15. Juni, Erstklasshotel, Bernerland.
7587 Patissier, Portier, Restauranttochter, Saaltochter, Lingère-Stopferin, Telephonist, Ende Mai/Anfang Juni, Hotel 100 Betten, Graubünden.
7593 Chef-Saucier, Chef-Entremetier, Sommer, Hotel 60 Betten, Engadin.
7595 Chef-Saucier, Chef-Gardemanger, Chef-Patissier, 2 Koch-Tournants, Sommer, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
7600 Oberkellner, Chef-Saucier, Koch, Barmaid, Etagengouvernante, Kaffeeköchin, II. Restauranttochter, Sommer, Erstklasshotel, Graubünden.
7608 Alleinkoch, jüngerer oder Köchin, Zimmer- oder Hausmädchen, Officemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Thunersee.
7621 Tüchtiger Portier, Serviertochter, 15. Mai, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
7627 Buffettochter, Saaltochter, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
7633 Officemädchen-Mithilfe für Wäsche, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Graubünden.
7640 Alleinkoch, Küchenchef-Alleinkoch, selbständige Saaltochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Bureaupraktikantin, 2 Küchenmädchen, Hausmädchen, Sommer, Hotel 50 Betten, Graubünden.
7648 Oberkellner, sprachenkundiger, oder tüchtiger Chef de rang, Sommer, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
7649 Oberkellner, Saaltochter oder Kellner, Anfangsportier, Restauranttochter, Commis de cuisine, Glätterin, Stopferin, Casserolier, Sommer, Kurhaus 120 Betten, Graubünden.
7662 Alleinkoch-Küchenchef, Sommer, Hotel 25 Betten, Lago Maggiore.
7663 2 Chefs de rang, Commis de cuisine, Commis-Patissier, Hilfsgouvernante-Stütze der Hausfrau, Sommer, Erstklasshotel, Wallis.
7672 Küchenchef, Sekretärin, Saaltochter, Saalpraktikantin, Lingeriemädchen, Gartenbursche, Sommer, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
7684 Küchenchef, Koch, Küchenmädchen, Officemädchen, Sommer, Hotel 40 Betten, Graubünden.
7688 Saal-Restauranttochter, Sommer, jg. Serviertochter, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Thunersee.
7700 Alleinköchin, Saalpraktikantin, Anfang Juni, kleines Hotel, St. Moritz.
7702 Küchenchef-Alleinkoch, sofort, mittelgrosses Hotel, Luzern.
7704 1. Saaltochter, Saaltochter, Restauranttochter, Sommer, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7709 Jg. Koch, entremetskundig, oder Patissier-Commis de cuisine, Sommer, Hotel 90 Betten, Thunersee.
7710 Zimmermädchen, Saaltochter, Alleinkoch, Sommer, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7713 Restauranttochter, Zimmermädchen, Saaltochter, Patissier, Sommer, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
7717 Saaltochter, Serviertochter für Tea-room, Sekretärin, Patissier, Sommer, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7721 Lingère, Commis de rang, Saalpraktikantin, Sommer, Entremetier, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lago Maggiore.
7725 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
7730 Saaltochter, Saalpraktikantin, Servieranfängerin, Küchenmädchen oder Lingère-Küchenmädchen, Sommer, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
7734 Serviertochter, sprachenkundige, Buffettochter, Argentier, Sommer, Erstklasshotel, Genfersee.
7738 Concierge-Telephonist, Chasseur-Telephonist, sofort, Erstklasshotel, Locarno.
7740 Zimmermädchen, Sommer, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
7742 Hilfszimmermädchen, Anfangsverkäuferin, Sommer, Erstklasshotel, Wallis.
7744 Commis de cuisine oder Chef de partie-Tournant, Hotelpraktikantin, Glätterin, sofort, 110 Betten, Lugano.
7749 Commis de cuisine neben Chef, I. Saaltochter, sprachenkundige, Anfang Mai, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
7751 Alleinportier, auch Anfänger, Sommer, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7752 Alleinkoch, Zimmermädchen mit Serviceablösung, Sommer, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
7755 I. Saaltochter, Saaltochter, Restauranttochter, Sommer, Hotel 80 Betten, Wallis.
7758 Küchenchef, Commis de cuisine, Casserolier, jg. Hilfsportier, Salpraktikantin, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Sommer, Erstklasshotel, Wallis.
7762 Restauranttochter, Officemädchen, sofort, Saalkellner, Ende Mai, Conducteur, 1. Juni, Saaltochter, 15. Juni, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
7767 Chef de rang, Demi-chef, Commis de rang, Saucier, Entremetier, Gardemanger, Hallentochter, sprachenkundige, II. Etagenportier, Office-Küchengouvernante, Bar-Servertochter, Sommer, Erstklasshotel, Engadin.
7778 Chasseur-Telephonist, sprachenkundiger, Chef d'étage, Officemädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.
7781 Conducteur, Hilfsportier, Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Buffettochter-Kaffeeköchin, Patissier, Chef de rang mit Barkenntnissen, I. Lingère-Stopferin, Sommer, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
7793 Alleinportier-Conducteur, Zimmermädchen, Saalpraktikantin, Küchenmädchen, Sommer, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
7797 Journalführer, Nachtportier, sofort, Erstklasshotel, Locarno.
7802 Hilfsköchin, 3. Mai, Hotel 80 Betten, Thunersee.
7803 Portier-Hausbursche, Serviertochter, sprachenkundige, Buffetpraktikantin, Officemädchen, 1. Mai, Hotel 20 Betten, Kanton Aargau.
7807 Barmaid, Juli, Hotel 100 Betten, Graubünden.
7813 Kellner, Deutsch, Französisch, Buffetpraktikantin, Anfang Mai, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7815 Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Saalpraktikantin, 1. Mai, Hotel 100 Betten, Lugano.
7822 Sekretär, Etagenportier, Lingeriemädchen, Saaltochter, sofort, Hotel 150 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
7829 Saaltochter, Saalpraktikantin, Commis de cuisine, Entremetier, Patissier, Etagenportier, Lingeriemädchen, Officemädchen, Küchenmädchen, Hilfsköchin, Anfangsgouvernante, Sommer, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
7842 Tüchtige Saaltochter, Saalausbildungstochter, 2 Zimmermädchen, Portier-Conducteur, Hilfsportier-Hausbursche, Hilfsköchin neben Chef, Hausmädchen für Küche und Office, Küchenbursche, Casserolier, Sommer, Hotel 50 Betten, B.O.
7853 Alleinportier, sofort, Hotel 30 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
7856 Restauranttochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 30 Betten, Nähe Olten.
7864 2 Chefs de partie oder Commis de cuisine, Saaltochter, Sekretär, nach Übereinkunft, grosses Hotel, Luzern.
7869 Restauranttochter, sprachenkundig, Commis de cuisine, Köchin neben Chef, Hausbursche, Sommer, Hotel 60 Betten, Brienzersee.
7873 Alleinkoch, Saal-Restauranttochter, Küchenmädchen, Sommer, kleineres Hotel, Interlaken.
7876 Patissier, nach Übereinkunft, Restaurant, Interlaken.
7877 Casserolier, sofort, Saaltochter, Mai, Hotel 100 Betten, Interlaken.
7879 Saal-Restauranttochter, Deutsch, Französisch, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
7880 1. Sekretär(in), Saucier, Restauranttochter-Barmaid, Etagenportier, Zimmermädchen, Saaltochter, Juni, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
7888 Alleinkoch, restaurationskundig, Kioskverkäuferin, Deutsch, Französisch, Englisch, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
7890 Alleinkoch, Alleinportier, Saaltochter, Saalpraktikantin, Officemädchen, Zimmermädchen, Sommer, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
7896 Chef de rang oder Obersaaltochter, Küchenbursche oder -mädchen, Officebursche oder -mädchen, Hausbursche, Saaltochter, Saalpraktikantin, Commis de rang, Sommer, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.
7904 Anfangsserviertochter, Deutsch, Französisch, Sommer, Hotel-Restaurant, Vierwaldstättersee.
7905 Serviertochter oder Saaltochter, sofort, Hotel 20 Betten, Lago Maggiore.
7908 Alleinköchin, Haus-Küchenmädchen, sofort, Zimmermädchen, Saaltochter, 1. Juni, Hotel 30 Betten, Graubünden.
7912 Commis de cuisine, sofort, Hotel 30 Betten, Lugano.
7913 Alleinkoch-Küchenchef, evtl. Köchin, Juni, Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
7915 Köchin, Zimmermädchen, 20. Mai, Hotel 25 Betten, B.O.
7917 Alleinportier, Alleinkoch, Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
7928 Garten-Officebursche, sofort, Küchenchef, Etagenportier, Chasseur, Concierge-Conducteur, Economatgouvernante, Köchin oder Commis de cuisine, Ende Juni, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
7935 Commis de cuisine, sofort, Hotel 90 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
7936 Commis de cuisine, Etagenportier, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Lugano.
7939 Zimmermädchen, Mai, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7943 Sekretärin, Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Officemädchen, Juni, Hotel 70 Betten, Graubünden.
7953 Commis de cuisine, 1. Mai oder nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Interlaken.
7959 Küchenmädchen, Wäscherin, Sommer, Hotel 60 Betten, B.O.
7961 Jg. Küchenchef, 2–3 Saaltöchter, sprachenkundig, Sommer, Berghotel 50 Betten, Wallis.
7964 Commis de cuisine, Sommer, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
7968 Hilfskoch oder Köchin oder Commis de cuisine, sofort, Hotel 40 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
7969 Chef de rang, Commis de cuisine, Saaltochter, Sommer, Hotel 90 Betten, Thunersee.
7972 Patissier, Etagenportier, Commis de cuisine, Sommer, Hotel 70 Betten, Kt. Glarus.
7975 Economatgouvernante, Chef de rang, Commis de rang: Oberkellner, Etagenportier, Saaltochter, Sommer, Erstklasshotel, Engadin.
7982 Buffettochter, Köchin, Küchenmädchen, Mädchen für Privathaushalt, Sommer, kleineres Hotel, Interlaken.
7986 Alleinportier-Concierge, Chasseur-Conducteur, I. Saaltochter, 2 Saaltöchter, Zimmermädchen, Etagenportier, Küchenmädchen, Sommer, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
7994 Alleinportier, Küchenchef-Alleinkoch, Saal- oder Restauranttochter, Bureaufräulein, Mitte Juni, Hotel 35 Betten, Graub.
3000 Commis de cuisine, Sommer, Hotel 70 Betten, Wallis.
3001 Commis de cuisine, 1. Mai, Hotel 20 Betten, Bodensee.
3006 Tüchtiger Commis de cuisine, Sommer, Bahnhofbuffet, Kt. Bern.
3007 Commis de cuisine, Saaltochter, 1. Juni, Wäscherin, Mai, Restauranttochter, sofort, Hotel 110 Betten, Vierw.
3012 2 Saaltöchter, 15. Mai 1. Juni, Hotel 90 Betten, Thunersee.
3013 Serviertochter, Zimmermädchen, Sommer, Hotel 20 Betten, Kt. Neuenburg.
3015 Alleinportier, tüchtige Saaltochter, evtl. I. Saaltochter, Sekretärin oder Sekretärpraktikant, 2 Office-Küchenmädchen, Anfangskioskverkäuferin, Mitte/Ende Mai, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
3022 Saaltochter, Saalpraktikantin, Sekretärin, Hotel 110 Betten Engadin.
3025 Entremetier, 2 Commis de cuisine, Sommer, Hotel 130 Betten, Wallis.
3028 Alleinkoch, Saaltochter, Zimmermädchen, Sommer, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.

Aushilfen

7623 Alleinkoch, sofort für 10–14 Tage, Hotel-Restaurant, Bodensee.
7683 Koch, Muba, mittelgr. Hotel, Basel.
7744 Commis de cuisine, 17. Mai, für 3 Wochen Militärdienstablösung, Patissier, 1. bis 15. Mai, Militärdienstablösung, Hotel 110 Betten, Lugano.
7799 Koch, sofort für 3 Wochen, Restaurant, Basel.
7925 Chef de partie, Commis de cuisine, Muba, Restaurant, Basel.
7956 Sekretärin für Kassa, Journal, Telephon, 1. bis 21. Mai, mittelgr. Hotel, Zürich.
7957 Koch, Muba, mittelgr. Hotel, Basel.

Lehrstellen

7632 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Sanatorium, Graubünden

„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.

9088 Cuisinier seul, entrée à convenir, hôtel moyen, Valais.
9089 Chef de cuisine, sommelière, connaissant la restauration, garçon ou fille de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, lac Léman.
9093 Dame de buffet, pâtissier, aide de buffet, début mai, restaurant, Genève.
9099 Lingère-repriseuse, de suite, hôtel de passage, Genève.
9100 Gouvernante de cuisine, gouvern

Gross-Hotelunternehmen im Wallis
sucht für Sommersaison 1954:

Sekretär-Journalführer
erfahrenen ersten
Kellermeister
Gouvernante für Zentral-Economat
Küchengouvernante
Saucier
Verkäuferin
(Anfängerin) für Bazar
Office- u. Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre D R 2524 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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.

Gesucht
per sofort in gutbezahlte Jahresstelle junger

KOCH
neben Chef

Hotel Greub, **Basel.**

Gesucht
in Erstklasshotel in Arosa

Bureaufräulein

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten unter Chiffre B F 2467 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Grossrestaurant Kornhauskeller, Bern, mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationstochter
Verlangt wird Beherrschung des à-la-carte-Services, sprachenkundig und gut präsentierend. Sehr gut bezahlte Jahresstelle.

Buffettochter
für Speisebuffet, wenn möglich mit absolvierter Buffetlehrzeit.

Bewerberinnen, die diesen Anforderungen entsprechen, wollen ihre Bildofferte mit Zeugniskopien senden an die Direktion des Restaurants Kornhauskeller, **Bern.**

Gesucht
per sofort:

Alleinportier
Deutsch und Französisch, Jahresstelle
Serviertöchter
Deutsch und Französisch, Jahresstelle
Hausbursche Jahresstelle

Für die Sommersaison auf den 15. Juni werden gesucht:

Chef de rang sprachenkundig
Commis de rang
Buffetdame und Economat-gouvernante, Patissier
Küchenbursche, Casserolier
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel «Berghus», **Rigi-Staffel** (Schwyz).

GRIMSEL-HOTEL
sucht für Sommersaison

Sekretär(in)
Büro-Praktikant(in)
Commis de cuisine
Aide de cuisine
Buffettöchter
Zimmermädchen

Gefl. Offerten an Rudolf Gosteli, Dir., Piazza Cioccaro 10, **Lugano.**

Wir suchen
per Ende April 2 tüchtige, gut präsentierende und sprachenkundige

Restaurationstöchter
für unsere Locanda Ticinese, sowie

Buffetlehrtochter

Zeugniskopien mit Photo an Direktion Carlton-Elite-Hotel, Zürich.

PARK-HOTEL PONTRESINA
sucht für die Sommersaison:

Chef-Saucier
Chef-Entremetier

Zuschriften gefl. an die Direktion.

Chef de rang,
gutes Service, gute englische und etwas französische Sprachenkenntnisse, **sucht Posten** als

Chef, evtl. als Demi-Chef

zur Saison in der Schweiz. Eintritt spätestens Ende Mai oder Anfang Juni. Offerten unter Chiffre D R 2570 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle nach Basel

Aide de cuisine oder
Commis de cuisine

(auch älterer). Eintritt anfangs Mai. Offerten mit Gehaltsansprüchen an H. Schaer-Rudolf, Restaurant Baslerhof, Basel.

HOTEL WALDHAUS, VULPERA
sucht für lange Sommersaison:

Journalführer
Wäscherei-Gouvernante
Chef d'étage
Commis de rang
I. Chasseur

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen beliebe man an die Direktion Waldhaus Vulpera zu richten.

Gesucht
nach Lugano bestausgewiesener

Chauffeur-Kondukteur
für **Hotel-Omnibus,** sprachenkundig, wenn möglich Automechaniker. Daselbst tüchtige

Etagen- und Officegouvernante

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre L O 2539 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle nach Übereinkunft

Aide de cuisine
für den Saucierposten
Serviertochter
service- und sprachenkundig

Offerten an Hotel Aarauerhof, **Aarau.**

Wir suchen
für die Sommersaison

Entremetier
Commis de cuisine
Saaltöchter, Barmaid
Etagenportier
Conducteur
Journalführer(in)

Offerten an Hotel Beau-Site, **Zermatt.**

Gesucht
in Jahresstelle

Commis de cuisine
Buffettochter
Serviertochter
Portier-Hausbursche

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sowie Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten an Direktion Hotel Hecht, **St. Gallen.**

Gesucht
nach Genf von erstrangigem Hotel in Jahresstelle erfahrene

Direktions-Sekretärin

mit Sprachen- und Berufskenntnissen (Kassa Buchhaltung, Korrespondenz). Vertrauensposten. Eintritt 1. Juni oder nach Übereinkunft. Offerten unt. Chiffre V P 2530 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Saas-Fee
für die Sommersaison, erstklassiger

Küchenchef
Patissier

Offerten sind zu richten an Fam. Gustav Supersaxo, Hotel du Glacier, **Saas-Fee.**

Gesucht

Buffetdame
Anfangs-Buffettochter
Eintritt baldmöglichst.

Offerten an H. Vock, Buffet de la Gare C.F.F., **Neuchâtel.**

Wir suchen für Aushilfe
während Militärdienst vom 17. Mai für 3 Wochen:

Conducteur-Chauffeur

ferner **für die Saison** mit Eintritt 17. Mai:

Saaltochter
Unterportier
Officemädchen
Küchenmädchen

Eintritt evtl. auch früher. Offerten an Vitznauerhof, **Vitznau.**

Couple

avenant et sympathique, de toute moralité, mari 54 ans, comptabilité, économat, restauration, réception; femme 38 ans, chambres, table, cuisine, réception, ayant fonctionné comme tel, cherche

gérance

hôtel (Suisse romande) saison ou à l'année. Faire offres sous chiffres OFA 10176 L. à Orell Füssli-Annonces, **Lausanne.**

Italiener
20jährig, willig und sauber sucht baldmöglichst

Stelle in Office

usw. Pass vorhanden. Gino Filosa, **Cercola** b. Neapel, Via G. Luga 104.

Gut präsentierende

BAR-MAID

4 Sprachen, seit einiger Zeit nur aushilfsweise tätig, **sucht Sommersaisonstelle** in kleinere nette Bar. Offerten unter Chiffre G B 2577 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme,
23 ans, **cherche place** comme

chasseur ou chasseur-téléphoniste

dans grand hôtel, parle français, allemand, italien et un peu anglais, certificats à disposition, et si possible une **place pour jeune fille,** 22 ans, comme

serveuse ou femme de chambre

Libre 1er mai. Ecrire sous chiffre C S 2575 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt in Erstklasshotel am Genfersee (200 Betten):

I. Oberkellner
bestens ausgewiesen
Commis de salle
Buffettochter
für Brasserie
Serviertochter
für Brasserie, gut präsentierend, sprachenkundig
Officebursche-Kaffeekoch
Argentier
Etagenportier
auf 1. Juni.

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften richte man unter Chiffre D R 2546 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle

Chef de réception
(Herr oder Fräulein)

mit umfassenden Fach- und Sprachenkenntnissen, gut präsentierend, Alter nicht unter 28 Jahren. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Jos. P. Genelin, Hotel Bristol, **Bern.**

Gesucht in Berghotel
(Berner Oberland) für die Sommersaison:

I. Saaltochter sprachenkundig
Restaurationstochter
sprachenkundig
Casserolier-Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Fam. Jossi, Hotel Steingletscher, **Sustenpass** (Berner Oberland), Meiringen, Tel. (036) 51627.

Gesucht
für lange Sommersaison:

Saaltochter
Anfangssaaltochter
Etagenportier
Aide de cuisine
Entremetier
Patissier
Officemädchen
Küchenmädchen
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Parkhotel Schönegg in **Grindelwald,** Tel. (036) 32262.

Gesucht

Servier-tochter

deutsch und französisch sprechend. — Eintritt sofort. Hotel Glockenhof, **Olten.**

18jährige **Tochter,** deutsch und französisch sprechend, **sucht Stelle** als

Saal-Praktikantin

auf 1. Mai oder nach Übereinkunft. — Offerten unter Chiffre S P 2573 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MITGLIEDER!

Berücksichtigt bei Euern Einkäufen stets die Inserenten der Hotel-Revue.

Sporthotel Central, Davos
sucht in Jahresstellen mit baldmöglichstem Eintritt:

Koch-Restaurateur
Buffetdame
Gouvernante
Etagenportier
Küchenmädchen
Barmaid per 1. Juli

Eilofferten mit Zeugniskopien, Photo etc. an die Direktion.

Park-Hotel, Vitznau
sucht für Sommersaison

Zimmermädchen

Eintritt: Anfangs oder Mitte Mai. Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht
für Sommersaison (Juni bis September):

Sekretärin
für Journal, Kassa, Réception.
Serviertochter
für Bündnerstübli, auf 1. Mai, Jahresstelle
Saaltochter
Zimmermädchen
Küchenmädchen
für Sommer- und Wintersaison

Offerten an Hotel Belvédère, **Arosa.**

Gesucht

Sekretär
Mithilfe in Réception, Kontrollarbeiten und Korrespondenz.

Lingeriemädchen
Saaltochter
Etagenportier

Eintritt baldmöglichst. Jahresstellen. Offerten an Direktion Hotel Verenahof, **Baden.**

Gesucht
zu sofortigem Eintritt, jüngere, versierte

Barmaid

in neue, moderne Bar (mit Pianist). Offerten mit Zeugniskopien, Bild an Sternen, **Schaffhausen,** Tel. (053) 84583.

L'Hôtel Montesano, Villars s.Ollon
cherche pour la saison d'été:

chef de cuisine
pâtissier
portier
garçon de maison
fille d'office
garçons de salle ou filles de salle
femmes de chambres
laveuse

Wir suchen
für die Sommersaison:

Saucier
(Eintritt Anfang Juni)
Commis de rang
(Eintritt 19. Mai und Mitte Juni)

Gefl. Offerten an Hotel Spiezerhof, **Spiez.** Tel. (033) 7 61 12.

REVUE-INSERATE
haben immer Erfolg!

Vertretungen in Basel, Bellinzona, Bern, Colombier/Ne, Genève, Kesswil, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Sion und Zürich.

(siehe Telephon-Verzeichnis unter FRIGIDAIRE)

Bar-Personal!
INTERNATIONAL MIXING-SCHOOL MIX-KURSE für Hotel-, Restaurant-, Bar-Angestellte und Private. – Garantiert individuell mit theoretischer und praktischer Ausbildung durch international ausgebildeten Barkeeper.
L. Spinelli – Mixing-School – Beckenhofstr. 10, Zürich 6 Telephon 268768. – Zweigstelle Basel: Zürcherstr. 19, Tel. 220370.

Grand restaurant sur place Lausanne
cherche pour 1er mai

chef saucier
chef gardemanger
chef tournant

Places à l'année. — Faires offres sous chiffre G R 2559 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

HOTEL Bernerhof INTERLAKEN sucht für Sommersaison

Sekretärin oder Sekretär

selbständig und vielseitig. — Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht
per sofort tüchtiges

I. Zimmermädchen

Guter Verdienst. Offerten erbeten an C. L. Boivin, Hotel des Trois Sapins, **Interlaken.**

Gesucht
zum sofortigen Eintritt flinker, versierter

Entremetier

Saisonstelle bis 15. Oktober. Offerten an K. Grau, Restaurant Waid, Obere Waidstr.145, **Zürich 10/37**

GESUCHT
junge Köchin oder junger Koch
Eintritt 1. Juli oder nach Übereinkunft, sowie ein
Küchenmädchen
evtl. zur weiteren Ausbildung. Guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien an die Verwaltung der Zürcher Heilstätte, **Davos-Clavadel.**

Gesucht
in Tea-Room
Hilfsköchin
Serviertochter
Officemädchen
Eintritt nach Übereinkunft. Telephon (053) 55727. ABC, **Schaffhausen.**

Gesucht
für das neue Restaurationsschiff « Jungfrau » auf dem Thunersee

I. Buffetdame

sowie diverse

Restaurationskellner

Nur gut ausgewiesenes und sprachenkundiges Personal kann berücksichtigt werden. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Hotel Freienhof, **Thun.**

Gesucht
in erstklassige Dancing-Bar **junge, freundliche Tochter als**
Barmaid-Anfängerin
Gelegenheit, das Mixen gründlich zu erlernen. Offerten mit Bild sind zu richten unter Chiffre E D 2532 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges Speiserestaurant sucht in gutbezahlte Saison- oder Jahresstelle zu grosser Küchenbrigade
SAUCIER
Nur Bewerber mit lückenlosen Ausweisen, die die feine franz. Küche à fond kennen, speditiv arbeiten und sparsam im Verbrauch sind, wollen sich melden mit Zeugnissen und Angabe der Lohnansprüche. Restaurant Schwanen, **Luzern.**

Gesucht
per sofort in soignierten à-la-carte-Betrieb **junger, fachtüchtiger**
KOCH
Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten an Gasthof Rössli, **Würenlos.**

Gesucht
per 1. Mai einige
Restaurationstöchter
für die II. und III. Klasse
Buffetdame
Kioskverkäuferin
Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an **Bahnhofbuffet SBB, Basel.** Chs. Müller-Soutter.

Gesucht
junger, sprachenkundiger
Portier-Conducteur
sowie
Gouvernante-Buffetdame
Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre P G 2841 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
I. Aide de cuisine
Eintritt 1. Mai. Offerten an Restaurant du Théâtre, **Neuenburg.**

Gesucht
per 15. Mai
Serviertochter
Gut präsentierende, fachgewandte Töchter wollen sich melden an Hotel Burgunderhalle, **Grenchen.**

Wir suchen
zum baldigen Eintritt tüchtige und versierte
Etagengouvernante
Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an die Direktion Carlton Elite Hotel, **Zürich.**

Gesucht
per 1. Mai evtl. später:
Restaurationstöchter
tüchtige, sprachenkundige
Commis de cuisine
Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Restaurant Mövenpick, **Luzern.**

Gesucht
für Sommersaison, Juni bis September, sprachenkundige
Sekretärin
für Korrespondenz und allgemeine Bureauarbeiten sowie **Buffetdienst.** Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Sporthotel **Maloja,** Engadin

---

Gesucht
für Sommersaison 1954 in grössern alkoholfreien Verpflegungsbetrieb im Berner Oberland:

2 gutausgewiesene Köche
Buffetdame-Gouvernante
Saaltochter oder -diener
2 Hausburschen
2 Casseroliers
2 Küchenburschen
Officeburschen an Abwaschmaschine
2 Officetöchter

Alle Stellen mit bester Entlöhnung. Offerten mit Unterlagen und Saläransprüchen unter Chiffre A R 2451 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresgeschäft
Sekretärin-Journalführerin
evtl. Anfängerin mit Vorkenntnissen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Posthotel Rössli, **Gstaad.**

Gesucht
Chef-Alleinkoch
versierter Restaurateur, nur 1. Kraft, ferner
Patissier
jüngerer. Eintritt baldmöglichst. Offerten an Hotel Müller in **Ascona.**

Gesucht
per sofort in gepflegten Restaurationsbetrieb
Aide de cuisine
evtl. Köchin neben Chef
Gut bezahlte Jahresstelle. Offerten erbeten an Restaurant «Hofwiesen», **Zürich 6/57,** Hofwiesenstrasse 265.

Gesucht
für Strandbad-Restaurant am Zürichsee junger, tüchtiger
Alleinkoch
Saison vom 15. Mai bis ca. 20. September. Offerten an Restaurant Bahnhof, **Küsnacht** (Zürich).

Gesucht
für sofort, evtl. nach Übereinkunft
Lingerie-Gouvernante
und
Lingère-Stopferin
in Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe der Lohnansprüche gefl. an
Casino Berne

Gesucht
per sofort
2 Serviertöchter
sprachenkundig
Buffettochter
Perronnier
Offerten mit Photo und Zeugniskopien zu richten an H. Gobeli, Bahnhofbuffet **Kandersteg.**

Jeune fille
possédant diplôme commercial, ayant une connaissance approfondie des langues française et allemande, ainsi que quelques notions d'anglais, **cherche place comme**
secrétaire d'hôtel
(débutante) pour la saison d'été. Entrée 1er juillet. Faire offres avec conditions sous chiffre P 5227 S Publicitas, **Sion.**

Gesucht
für sofort evtl. nach Übereinkunft:
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis-Patissier
(Jahresstellen). Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe der Lohnansprüche gefl. an
Casino Berne

Tüchtige
Restaurationstochter
sucht Stelle auf 1. Mai in Saison- oder Jahresbetrieb. **Kann tranchieren und flambieren.** Offerten unter Chiffre Z. U. 694 an Mosse-Annoncen, **Zürich 23.**

Gesucht
für sofort, eventuell nach Übereinkunft
Lingerie-Gouvernante
und
Lingère-Wäscherin
ferner
Office-Hilfsgouvern.
in Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien, Alter, Photo und Angabe des frühesten Eintrittstermins und der Lohnansprüche gefl. an
Casino Berne

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

Gesucht
Commis de cuisine
oder Aide-Köchin
Buffettochter-Buffetdame
in Jahresstelle. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien an Bahnhofbuffet, **Solothurn-HB,** Postfach 899.

Gesucht
per sofort in Sommersaison (April bis Ende Oktober):
Koch
Kaffee-Personalköchin
Anmeldungen mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an die Kuranstalt **Mammern** (Thurg.).

Erstklasshotel im Tessin
sucht zu baldmöglichstem Eintritt:
sprachenkundiger
Journalführer-Caissier
ferner ein sprachenkundiger
Nachtportier
Bewerbungen mit Referenzen und Photo an Park-Hotel, **Locarno.**

Wir suchen
zum baldigen Eintritt tüchtigen
Chef de garde
sowie einen
Commis-Patissier
Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Carlton-Elite-Hotel, **Zürich.**

Commerce de comestibles,
ville de Suisse romande, **cherche jeune cuisinier en qualité de**
vendeur-traiteur
français-allemand, situation d'avenir. Entrée à convenir. Faire offre avec prétentions de salaire, sous chiffres V T 2579 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft:
Saucier
erste Kraft
Commis de cuisine
Serviertochter
Chef de rang
Jahresstellen.
Offerten an Gebr. Früh, Restaurant Kunsthalle, **Basel.**

Par suite de démission du titulaire, le poste
d'administrateur
de l'Hôpital cantonal de Fribourg est mis au concours.

Conditions: Formation générale supérieure ou universitaire. Français-allemand. Pratique des problèmes d'organisation et de coordination. Poste pouvant convenir à personne possédant très bonne formation commerciale ou hôtelière. Conditions d'engagement conformes au statut des fonctionnaires de l'Etat de Fribourg. 2ème classe des traitements. Age minimum 30 ans. Entrée en fonctions: 1er janvier 1955, ou date à convenir. Le cahier des charges est à disposition des intéressés, qui peuvent en prendre connaissance à l'adresse ci-dessous. Faire offres manuscrites avec photographie, curriculum vitae, certificats et références à la **Direction de la Police et de la Santé publique à Fribourg,** jusqu'au 15 mai 1954 au plus tard. A qualifications égales, préférence sera donnée à Fribourgeois ou confédéré domicilié dans le canton.

Gesucht
für die Sommersaison 1954 ab 1. Mai oder nach Übereinkunft **nur gutqualifizierter, sprachenkundiger**
Restaurationskellner
für unser Bier- und Speise-Restaurant am Höheweg. Sehr guter Verdienst. Nur schriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften an Frau W. Bühler, Hotel Hirschen, **Interlaken.**

Gesucht
nach Zermatt, mit Eintritt Mitte Mai:
Sekretärin-Journalführerin
Office-Gouvernante
Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Direktor Stöpfer, Grand Hotel Zermatterhof, **Zermatt.**

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

Hôtel-Restaurant, Alpes vaudoises, cherche pour de suite ou convenir
chef de partie
première force sobre, économe, bon restaurateur evt. place de chef pour saison
garçon de cuisine-casserolier
de suite.
Très bon gage, place à l'année. Faire offres de suite (express) sous chiffre A V 2557 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
für lange Saison im Tessin:
Küchenchef
(Alleinkoch), Eintritt nach Übereinkunft,
Saal-Hallen-Bartochter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Guter Verdienst und gute Behandlung zugesichert. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre S B 2554 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Routinierte Sekretärin, 27 Jahre alt, ohne Praxis im Gastgewerbe, jedoch mit Hotelfachschulausbildung, **sucht Wirkungskreis** als
Bureau- oder Hotelpraktikantin
Bevorzugt Zürich und Umgebung, Tessin oder Westschweiz, Mittel- oder Kleinbetrieb. Eintritt 1. Mai 1954. Offerten unter Chiffre E A 2576 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Grosshotel in USA.
tüchtiger, bestausgewiesener
Küchenchef
mit Erfahrung in Grossbetrieben. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, curriculum vitae und Referenzen unter Chiffre G U 2568 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Sonnenhalde, Wiesen (Gr.)
sucht für die Sommersaison auf etwa 15. Juni
Köchin
Interessanter, selbständiger Posten. Offerten mit Lohnansprüchen an Fam. Bernet.

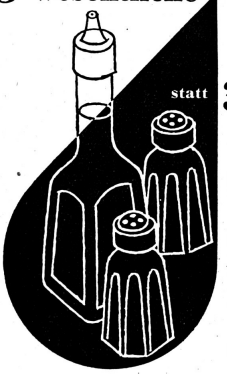
Schwache Nerven brauchen
Stärkung und **Belebung.** Die **KUR FORTUS** gegen **Funktionsstörungen, Gefühlskälte, Nerven-** und **Sexualschwäche.** Fortus regt das Temperament an. Fortus-KUR für die Nerven Fr. 26.—, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem **Apotheker und Drogisten,** wo nicht Fortus-Versand, Postfach Zürich 1, Telephon (051) 275067.

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.

BOUCHONS Schlittler

Capsules pour bouteilles
Maschines de cave

E. & H. Schlittler Frères
Næfels/Gl.
Téléphone (058) 44150

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.

Fortwährend abzugeben
Poulets

500 bis 600 g, comestible-fertig, zu Fr. 6.50 per kg.
Geflügelfarm z. Ilang, **Hemishofen** (SH).
Tel. (054) 86253.

Zu verkaufen
neue, solide
Stühle

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

---

35 Recettes d'excellents Entremets

offertes au prix sensationnel de **15 francs** par chef pâtissier de 1ère classe. Envoi contre remboursement W. Frei-Liengme, Rainweg 19, **Brügg** près Bienne.

Jeune secrétaire cherche place comme
aide-réception-téléphoniste

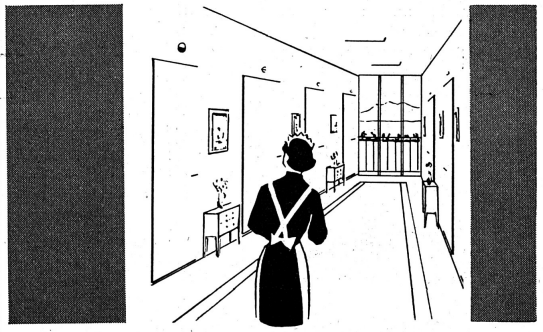
(évent. correspondant) sur place Genève ou environs. Offres sous chiffre C 35489 Lz à Publicitas **Lucerne.**

Mittelgrosses Hotel im Engadin
sucht für kommende Sommersaison:

Chauffeur-Kondukteur
Etagenportier
Zimmermädchen
Obersaaltochter
Saaltöchter
Alleinkoch, Chasseur
Bartochter

Offerten erbeten unter Chiffre M H 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Service - Lichtruf



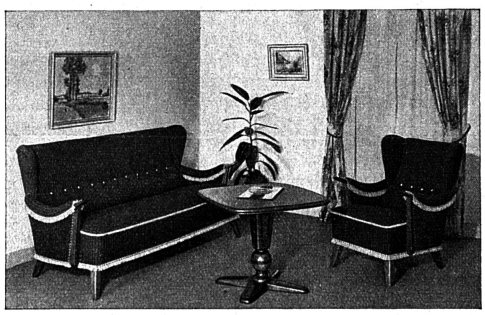
Kleine und grosse Häuser ziehen Vorteil aus dem Lichtruf. Kein Geschell stört den Gast, aber der Service läuft rascher, denn das Personal sieht sofort von wo gerufen wird.
Seit 30 Jahren baut Autophon Lichtrufanlagen im In- und Ausland. Sie zeichnen sich aus durch grosse Betriebssicherheit und gefällige Formen. Unsere Fachleute beraten Sie gerne.

HOSPES Halle 2a Stand 2108

AUTOPHON

Fabrik in Solothurn

Zürich, Claridenstr. 19	Tel. 051/27 44 55
Basel, Peter-Merian-Str. 54	Tel. 061/34 85 85
Bern, Monbijoustr. 6	Tel. 031/ 26 1 66



Formschöne und gediegene Polstermöbel und Matratzen
für Hotels und Restaurants

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

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

Wegen Todesfall einzigartige Gelegenheit für Hotel

Packard

9-Plätzer, einmalige Ausführung, mit allem Komfort und voller Garantie. Sehr interessanter Preis. Anfragen unt. Chiffre OFA 20865 A an Orell Füssli-Annoncen AG., **Basel.**

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. **Fremdsprachen.** Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. **Stellenvermittlung.** Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch
GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32

Zur gefälligen Notiznahme!

Insertions-Aufträge

beliebe man bitte an die **Hotel-Revue,** nicht an die Redaktion oder die Stellenvermittlung zu adressieren.

Wir erstellen für den modernen anspruchsvollen Hotelbetrieb:

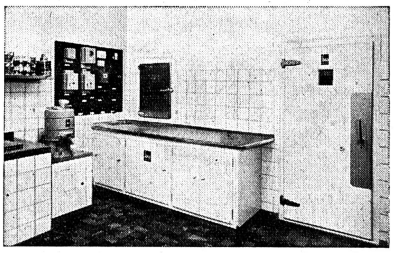
Für Küche und Office: Schränke mit individueller Inneneinrichtung in ortsfester od. transportabler Ausführung. Kühl- und Tiefkühlräume für Fleisch, Gemüse etc.

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**

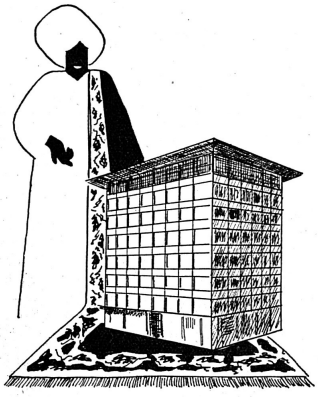
A. SCHELLENBAUM + CO., WINTERTHUR

CHAMPAGNE
J. Bollinger, Ay-Champagne
Agents et dépositaires pour la Suisse
RENAUD S.A., BÂLE

Gesucht
für mittleres, gutgehendes Hotel im Engadin und für lange Saison:

Küchenchef-Alleinkoch
Zimmermädchen
Saaltochter
(auch Anfängerin)

Gefl. Offerten unter Chiffre H E 2563 an die Hotel-Revue, Basel 2.



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

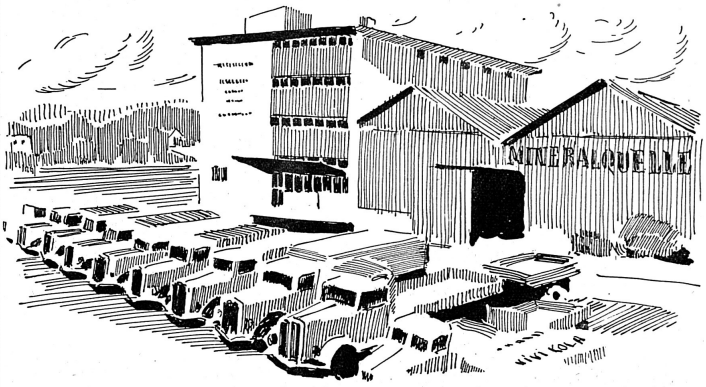
Schuster

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

EGLISAU UND DAS SCHWEIZER GASTGEWERBE



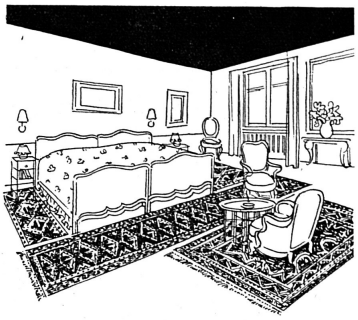
Größere Lager — bessere Lieferungsmöglichkeiten

Um dem kurzfristigen, aber äußerst intensiven Stoßbetrieb der Sommerwochen gewachsen zu sein, haben wir ein neues Lagerhaus errichtet. Damit sind wir im Sommer jederzeit in der Lage, auch kurzfristige Bestellungen auszuführen.

Qualität der Produkte, termingerechte Lieferung, der Mineralwassergehalt und zeitgemäße Werbung gewährleisten dem Schweizer Gastgewerbe eine kontinuierliche Umsatzbewegung und bilden die Ursache für eine über dreißigjährige ersprießliche Zusammenarbeit

AG MINERALQUELLE EGLISAU

VIVI-KOLA HENNIEZ LITHINÉE
Orangina **EGLISANA** **ROXY** GRAPE-FRUIT



Geelhaar-Bern interessant auch für Schlafzimmer

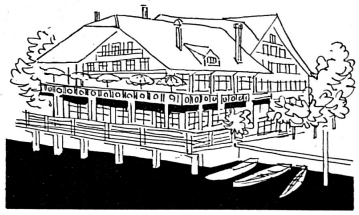
Suchen Sie eine Vorlage, eine Bettumrandung, einen Spannteppich oder einen Perser, rufen Sie Geelhaar!

Unsere Mitarbeiter von der Hotel-Abteilung werden Sie ganz unverbindlich beraten und Ihnen bemusterte Offerte unterbreiten. Auch Sie werden dann sagen: «Geelhaar ist heute noch so vorteilhaft wie vor 50 Jahren!» Machen Sie die Probe!

Seit 50 Jahren Hotellieferant!

Teppichhaus **Geelhaar** BERN

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



Sternegg

Silberwarenfabrik Schaffhausen

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

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

Ab Lager zu verkaufen grösserer Posten

Wirtschaftsstühle

neue, schöne, starke Ausführung
ab Fr. 16.50.
Zimmermann, Berninastr. 117, **Zürich-Oerlikon**, Tel. (051) 46 26 53. Stühle u. Tische en gros.

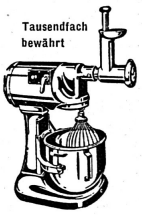
Hotels Restaurants

Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt
G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien — Spitalgasse 32 — Tel. (031) 35302

Hobart

Universal-Küchenmaschinen

Tausendfach bewährt



zum Rühren - Schwingen - Kneten - Hacken - Schneiden - Reiben - Passieren - Früchtepressen - Mahlen - Büchsenöffnen - Schleifen - Silberpolieren - Glacéherstellen usw. Modelle ab Fr. 1150.—

HOBART MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.G. ZÜRICH
Talacker 41 - Tel. (051) 27 80 99

Zu verkaufen

Sporthotel in Davos

50 Betten, an nur kapitalkräftigen Fachmann. — Anfragen an Postfach 125, **Davos-Platz.**

Zweisaison-Hotel oder Pension

40–50 Betten
zu kaufen
oder zu pachten gesucht.

Offerten erbeten an W. Dinkel, Hotel de la Poste, **Biel.**

Wenn Sie

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Hotel-Revue!

4

BALÜ

BAUMANN-LÜFTUNGEN

Lüftungsanlagen für Restaurants, Säle
Sitzungszimmer, WC, Klimaanlagen
Entnebelungsanlagen für Küchen

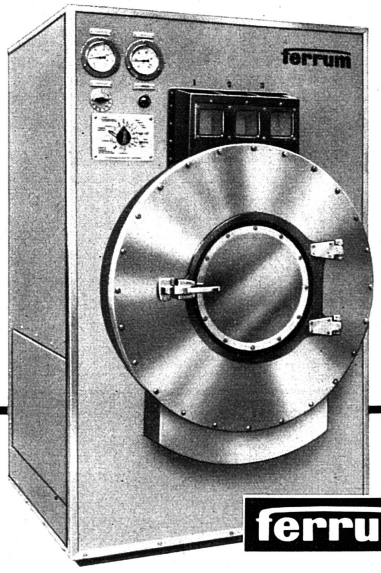
ARNOLD BAUMANN AG.
LUFTTECHNISCHE ANLAGEN
THUN · BERN · LAUSANNE
Thun Tel. 033 / 2 23 76 Florastraße 2
Bern Tel. 031 / 2 55 35 Freiburgstraße 111
Lausanne Tel. 021 / 22 23 76 5, rue Centrale

Was für eine Waschmaschine braucht Ihr Betrieb?

Wie gross ist Ihr Wäsche-Anfall? Mit wieviel Personal und in wieviel Zeit ist er zu verarbeiten? Was für ein Heizsystem kommt für die Maschine in Frage? Diese grundlegenden Fragen müssen abgeklärt sein, bevor wir die für Ihren Betrieb zweckmässige Waschmaschine vorschlagen können.

Ob Sie eine neue Wäscherei einrichten oder ob Sie Ihre Wäscherei-Anlage reorganisieren wollen — lassen Sie sich von uns unverbindlich beraten. Seit 25 Jahren bauen wir als Spezialität Wäscherei-Maschinen und sind bis heute dasjenige Schweizer Unternehmen, das sämtliche für die Grosswäscherei notwendigen Maschinen und Anlagen im eigenen Werk baut.

Mit 21 verschiedenen Modellen modernster automatischer und nicht-selbsttätiger Waschmaschinen können wir Ihnen dienen. Als Beispiel zeigen wir Ihnen hier Modell Ferrummatic, die vollautomatische Schweizer Waschmaschine für Grossbetriebe mit 25 kg Trokkenwäsche-Inhalt.



Ferrum AG., Rupperswil
Verkaufsbüro Zürich Löwenstrasse 66 Tel. 27 48 87

ferrum