Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 65 (1956)
Heft: 6

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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 sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstrasse 15. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telephon (061) 348690.

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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 Birkhaeuser S.A., Bâle, Elisabethenstr. 15. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112. Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 348690.

Nr. 6 Basel, den 9. Februar 1956 Erscheint jeden Donnerstag 65. Jahrgang 65e année Paraît tous les jeudis Bâle, 9 février 1956 **N° 6**

Der passive Fremdenverkehr

Die Literatur über den Fremdenverkehr ist in den letzten Jahrzehnten lawinenartig angeschwollen und – seiner Bedeutung speziell für die Schweiz entsprechend – gerade in unserem Lande besonders häufig zum Gegenstand wissenschaftlicher Untersuchungen gemacht worden. Interessanterweise ist aber *eine* Sparte des Fremdenverkehrs hier jeweils ausser acht gelassen worden: Diese Untersuchungen haben sich nämlich immer und überall auf den *aktiven* Fremdenverkehr, also in der Schweiz auf den unsere Zahlungsbilanz *positiv* beeinflussenden Auslandsfremdenverkehr, beschränkt und den sogenannten *passiven* Fremdenverkehr, d. h. den Touristenstrom vom Inland *nach* dem Ausland, völlig unberücksichtigt gelassen. Es darf daher als ein besonders grosses Verdienst von Dr. rer. pol. *Max D. Amstutz* angesehen werden, dass er – unter besonderer Berücksichtigung der Schweiz – diesen passiven Fremdenverkehr einmal unter die Lupe genommen, Begriff und Wesen erläutert, seine einzelnen Bestimmungsfaktoren zergliedert und ihn zum erstenmal systematisch-statistisch zu erfassen versucht hat. Da er erfahrungsgemäss gerade in der Nachkriegszeit nach 1945 ganz offensichtlich sehr stark zugenommen hat, eine irgendwie verlässliche Ausreisestatistik jedoch fehlt, so erhöhen sich nicht nur die Schwierigkeiten einer Darstellung, sondern diese gewinnt auch zweifellos an Wert. Jedenfalls ist es ein überaus interessantes *Neuland,* das Amstutz hier betreten und uns zu erschliessen versucht hat.

Der Begriff des passiven Fremdenverkehrs scheint also wohl eindeutig zu sein: Ausreise von Inländern und deren Aufenthalt im Ausland, sofern die Ausreise nicht regelmässig oder zur Ausübung einer Erwerbstätigkeit erfolgt. Das Kriterium für die Begriffe aktiv und passiv liegt ersichtlich in der Zahlungsbilanz; ersterer bringt Devisen ins Land, letzterer führt sie aus. Dabei müssen aber einzelne Sparten des Ausreiseverkehrs ausser Betracht bleiben: der sog. Kleine Grenzverkehr, der Berufsverkehr (Saisonarbeiter u. ä.) und die Auswanderung.

Dass für die Schweiz der aktive Fremdenverkehr eine der wichtigsten Devisenquellen darstellt, ist nachgerade eine nationalökonomische Binsenwahrheit geworden. Freilich ist diese Devisenquelle durch die exorbitante Zunahme des passiven Fremdenverkehrs in letzter Zeit zurückgegangen, und der Aktivsaldo hat sich immerhin vermindert. Während die Passiven vor und unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg noch weit unter 100 Millionen Schweizer Franken lagen, haben sie seither die 200-Millionen-Grenze weit überschritten, die freilich immer noch einen reichlichen Aktivsaldo – dank dem ebenfalls gesteigerten aktiven Fremdenverkehr – ermöglichen. Übrigens hat sich diese Zunahme des passiven Fremdenverkehrs sogar im Binnentourismus spürbar gemacht, der mithin einen Teil der verfügbaren touristischen Kaufkraft ins Ausland verlagert hat. Dank der starken Gläubigerposition der Schweiz, wie sie aus den Abrechnungen der Europäischen Zahlungsunion hervorgeht, ist das allerdings noch kein Unglück.

Welche Bedeutung der passive Fremdenverkehr bei internationalen Wirtschaftsverhandlungen u. U. zu spielen vermag, geht z. B. aus den mehrfachen schweizerisch-deutschen Verhandlungen hervor, wo die deutschen Unterhändler wiederholt auf die Bedeutung des passiven Fremdenverkehrs verwiesen haben, «um auf diese Weise gewisse Zugeständnisse von der Schweiz im Warenverkehr zu erhalten». Schon als die deutsche Devisenbewirtschaftung 1932 eben begonnen hatte, verstand sich Deutschland zur Zulassung von Erholungsreisen nach der Schweiz nur unter der Vorbedingung, dass letztere sich zur Abnahme von Malz, Zucker, Steinkohle, Koks und Briketts in der gleichen Höhe wie bisher verpflichtete. Damals wurde hierfür ein eigenes Verrechnungskonto geschaffen. Nicht anders erging es später dem devisenknappen Grossbritannien, das die Auslandreisen seiner Bürger zugunsten der Einfuhr lebenswichtiger Güter zeitweise einschränken zu müssen glaubte, da der passive Fremdenverkehr bisher als «not essential» einer Devisenverschleuderung gleichzusetzen war.

Auch die *aussenwirtschaftlichen* Wirkungen des passiven Fremdenverkehrs sind nicht zu unterschätzen, ob nun soziologischer oder politisch-kultureller Art. Die Festigung der internationalen Beziehungen und die geistige Annäherung der Völker gehört wohl in erster Linie dazu; es ist jener «esprit mondial», den letzten Endes alle internationalen Organisationen zum Ziele haben, jene «culture véritablement vivante qui les amènera à prendre véritablement conscience de l'absurdité de la guerre». Allerdings fügt Amstutz einschränkend hinzu, man dürfe die Wirkung des Fremdenverkehrs in dieser Richtung nicht überschätzen, da «der noch immer seinen düsteren Schatten auf die Welt zurückwerfende Weltkrieg uns hier manche Illusionen genommen hat».

Zu den psychologischen Faktoren, die den aktiven wie passiven Fremdenverkehr mitgestalten, gehört in erster Linie wohl der jedem Menschen angeborene Wandertrieb, der sich in seinen Ferienwünschen äussert. Hier sind die *technischen* Faktoren besonders wichtig, wie beispielsweise Entwicklung und Stand der Verkehrsmittel, Organisation und Ausmass der Reisevermittlung und vor allem die Beherbergungskapazität und -technik. Auch die *politischen* Faktoren dürfen nicht unterschätzt werden, innenpolitisch, ob und inwieweit der Staat den Fremdenverkehr fördert, aussenpolitisch, ob und welche weltpolitischen Geschehnisse oder gar politische Spannungen den Touristen zu beeinflussen vermögen.

Ja, von den bescheidenen Anfängen des Tourismus vor mehreren Menschenaltern bis zur heutigen Ära des Massenverkehrs hat sich in einzelnen Ländern so etwas wie eine Reisetradition von Generation zu Generation herausgebildet, gefördert durch eine reiche und wertvolle Literatur, wie sie beispielsweise in Grossbritannien dem Tourismus eine gewisse Stabilität verliehen hat. Seitdem Haller und Rousseau die Schönheit der Alpennatur im 18. Jahrhundert den Menschen nähergebracht haben, sind die Engländer die Ersten gewesen, deren Reiseverkehr sich immer breiter und schneller in die Schweiz ergossen hat. Schon in den sechziger Jahren des 19. Jahrhunderts war weit mehr als die Hälfte aller Gäste in den Schweizer Gasthöfen britischer Herkunft, und diese Vorliebe der Engländer für die Schweiz ist seither nie zum Stillstand gekommen, ist nicht etwa nur eine Modesache gewesen, sondern Tradition im wahrsten und besten Sinn des Wortes. Dieser Wert einer Reisetradition als stabilisierendem Faktor im internationalen Tourismus kann gar nicht überschätzt werden, wenn er neuerdings auch durch devisenpolitische Massnahmen der englischen Regierung etwas gestoppt worden ist.

Als weiterhin wesentlicher psychologischer Faktor muss auch die *Fremdenverkehrswerbung* erwähnt werden, da sie ja auf die Richtung und das Ausmass des Ausreiseverkehrs einen grossen Einfluss haben kann. Seitdem viele europäische Staaten nach dem Zweiten Weltkrieg die Wichtigkeit des Fremdenverkehrs als Devisenquelle erkannt haben, hat die Fremdenverkehrswerbung allenthalben stark zugenommen und ist – amtlich, halbamtlich oder privat aufgezogen – vorwiegend *vom Staate selbst finanziert,* bzw. oft weitgehend *subventioniert* worden. Freilich steht der positive Erfolg dieser Auslandwerbung nicht vor vornherein fest, sie muss gut und eindringlich sein. In österreichischen Hoteliers- und Gastwirtskreisen glaubte man beispielsweise nach dem starken Rückgang des Ausländerverkehrs im Sommer 1952 die Schuld hieran nicht nur der erhöhten Propaganda gewisser ausländischer Staaten, sondern vor allem auch der unzureichenden eigenen Werbung zuschreiben zu müssen. Immerhin sind letzten Endes die ökonomischen Faktoren am ausschlaggebendsten.

Unter den technischen Faktoren spielt die *Entwicklung der Verkehrsmittel* die erste Rolle, weil ein Fremdenverkehr ohne sie schlechthin undenkbar ist. Und hier wiederum dürfte der hervorragende Anteil der *Eisenbahn* unbestritten sein. Die Eisenbahn ist nach wie vor das Massenverkehrsmittel par excellence, und in qualitativer Hinsicht sind Sicherheit, Schnelligkeit und Bequemlichkeit der Schienenbahn von keinem andern Verkehrsmittel zu übertreffen, wie schon mehr als hundertmal bewiesen worden ist. Nach einer Unfallstatistik in den USA. beträgt die Zahl der getöteten Reisenden im Jahre 1950 im Strassenverkehr 16, im Flugverkehr 8,5, im Eisenbahnverkehr dagegen nur etwas mehr als 1 (!) – was die überragende Sicherheit des Schienenverkehrs einmal mehr beweist. Vergessen wir zudem nicht, dass *vor* der Zeit der Eisenbahnen das Reisen dermassen teuer war, dass es nur von den wohlhabenden Bevölkerungskreisen oder zu Erwerbszwecken, Pilgerfahrten und in Krankheitsfällen unternommen wurde. Die Eisenbahn hat hier also – auch gerade unter ökonomischem Aspekt – geradezu revolutionierend gewirkt.

Auf der andern Seite ist das *Automobil* heute zum Hauptträger des Individualverkehrs geworden, und im passiven Fremdenverkehr wirken sich seine Vorteile wie Schnelligkeit, Betriebsweise und vor allem Aktionsradius am offensichtlichsten aus; der Drang nach dem Ausland steigert sich in ungeahntem Masse. Über die kostenmässigen Überlegungen, die der Automobilist im Vergleich mit der Eisenbahn anstellt, wäre wohl manches zu sagen, da im allgemeinen lediglich die unmittelbaren Betriebskosten – Öl und Benzin – berechnet werden, nicht aber die festen Kosten, wie Abschreibungen, Unterhalt, Steuer, Versicherung und Garagekosten, die freilich von der jährlichen Fahrleistung unabhängig sein mögen. Aber ein Vergleich der Fahrkosten des Autos mit dem Eisenbahnfahrpreis dürfte solange einer Milchmädchenrechnung gleichkommen, als lediglich die Betriebskosten in Vergleich gezogen werden.

Neben dem Personenauto ist auch der *Autocar* gerade in der Schweiz in den letzten Jahren als kollektives Verkehrsmittel stärker in Erscheinung getreten (Gesellschafts- und Studienreisen), und man hat an der kürzlichen Einrichtung von bahneigenen Autobuslinien, wie z. B. dem Europabus, gesehen, dass auch die Eisenbahnen «mit dabei» sein wollen. Jedenfalls ist durch solche Massnahmen der Strassenverkehr in der Schweiz abermals stark intensiviert und

Une leçon de dégustation

Par Paul André

Nul n'ignore que les vins sont aujourd'hui sévèrement contrôlés. Il est interdit de les vendre sous un nom qui ne corresponde pas à la réalité, et leurs constituants doivent en principe être naturels. Est-ce une garantie de qualité? Pas le moins du monde. La loi n'opère aucune discrimination entre le bon et le mauvais; elle ignore le pire, lequel se glisse à michemin. Elle analyse, elle ne goûte point – ce qui pourtant importerait au premier chef dans le cas particulier. Mais l'analyse chimique est encore loin de pouvoir déceler tous les corps qui donnent au vin sa réelle valeur. Ceux-ci agissent en quantité infinitésimale sur l'odorat; ils sont mal connus, et leurs combinaisons varient considérablement selon les origines.

La teneur en alcool est donc une base si relative que l'étalon ainsi constitué semble arbitraire quand on pousse quelque peu l'examen du problème. S'il est vrai que le degré compte dans les vins ordinaires, parce qu'il fait valoir quelques éléments favorables, et réduit en revanche l'acidité, les choses changent lorsqu'il s'agit d'apprécier la personnalité d'un cru déterminé. Ici intervient non plus le laboratoire, mais le dégustateur.

Son rôle était jadis souverain. Il existait en France des corporations d'experts dont la tâche consistait à fixer, après dégustation, le prix de la récolte. Leur nom différait suivant les régions. On les appelait en Bourgogne les *essayeurs-jurés;* ils portaient ailleurs le titre de *courtiers-gourmets, piqueurs de vins.* Car c'était en somme un titre, conféré à des gens hautement respectables, et dont la compétence ne faisait l'objet d'aucune contestation. Rares furent ceux qui abusèrent de leurs prérogatives pour favoriser, contre certains profits, les déméritants. Juges du vin, la plupart furent dignes de leur magistrature, et contribuèrent à en maintenir le prestige.

* * *

On avait cru que l'analyse, strictement impersonnelle, rendrait inutile la dégustation – toujours exposée à être en apparence par trop subjective. Il est au contraire question maintenant d'y revenir, non point certes pour détrôner l'analyse, qui reste indispensable, et même élémentaire, mais pour la compléter dans un domaine où son impuissance devient de plus en plus manifeste. Telle est du moins l'opinion catégorique de M. Norbert Got, dans le précieux ouvrage qu'il vient de consacrer à la *Dégustation des vins*[1]).

Suite page 2

[1]) *Editions Sodiep,* Béziers.

A part l'étude sur la dégustation, cet ouvrage contient une précieuse classification des vins, et des données qu'on ne rappellera jamais assez sur l'art de les servir à table. Conseil à relever: on déguste à jeun, mais il est préférable de ne boire qu'en mangeant. L'alcool ingéré passe en moindre quantité dans le sang.

En vente à «La Bibliothèque du vin», C. 13, Territet.

Voir notice bibliographique en page 14.

die touristische Nachfrage nach Auslandreisen verstärkt worden. Leider liegen keine genauen statistischen Erhebungen über die Zahl der ein- und ausfahrenden Automobilisten in der Schweiz vor, und die Anzahl der ausgegebenen Zolldokumente stellt nur eine recht unzulängliche Informationsquelle dar. Da diese Dokumente nämlich jeweils zu mehrmaliger Ausreise mit dem Auto berechtigen, und da sich ausserdem ihre Anzahl seit 1938 beinahe verdreifacht hat, so scheint die *ausreiseestimulierende Wirkung des Autos* ganz offensichtlich und der passive Fremdenverkehr der Schweiz somit in starkem Aufstieg. Nach roher Schätzung soll sich die Zahl der im Auto ausreisenden Schweizer jährlich um eine Million herum bewegen, wahrscheinlich ist sie aber noch wesentlich höher.

Die internationalen Fremdenströme werden jedoch nicht nur von der Qualität der einzelnen Verkehrsmittel beeinflusst, sondern – vielleicht noch in höherem Masse – von einem gut ausgebauten Beherbergungswesen, das international bestehen kann. Ob der überall zunehmende Ausbau von Jugendherbergen in der Schweiz den passiven Fremdenverkehr zu fördern vermag, steht noch nicht fest, ist aber sehr wahrscheinlich, weil gerade die auf Auslandsfahrten erpichten Jugendlichen mit relativ bescheidenen Mitteln hier auskommen können. Es sei weiterhin auf den Studentenaustausch und das Reisen in Zelt- oder Wohnwagen (sog. Camping) verwiesen – wiederum Momente, die den passiven Fremdenverkehr zu fördern geeignet sind.

Ein Sonderkapitel bildet das sog. *touristische Dumping,* wie es in einzelnen Ländern gewährt wird, vor allem das Devisendumping, indem eine spezielle Reise- oder Touristenwährung geschaffen wird, die gegenüber der normalen Währung einen Vorzugskurs aufweist. So erklärt sich z. B. die Zunahme der Schweizer Logiernächte in Österreich 1949 und 1950 um jeweilen mehr als 200 % lediglich aus dem günstigen Stand der Touristenkurse. Österreich war eine Zeitlang auf solche Weise zweifellos das billigste Reiseland Europas.

Zu den den passiven Fremdenverkehr beeinflussenden Faktoren gehören schliesslich noch solche *politischer* Art. Wenn der völlig liberale Staat sich jeglichen Eingriffes in die persönliche Lebenssphäre des einzelnen enthält und lediglich «Nachtwächterfunktionen» ausübt, dann können Auslandreisen ohne irgendwelche Einschränkungen unternommen werden. Die klassische Zeit des internationalen Fremdenverkehrs fiel nicht zufällig in die liberale Ära des 19. Jahrhunderts. Der Staat der Gegenwart jedoch – meist in der Form des sozialen Wohlfahrtsstaates auf demokratischer Basis – verlangt zum mindesten (zur Vermeidung der Einreise unerwünschter Elemente usw.) zur Kontrolle an der Grenze ein besonderes Ausweispapier, den *Reisepass.* Auch der ins Ausland reisende Schweizer Bürger bedarf seit 1928 eines solchen, ohne dass dadurch die Freizügigkeit eingeschränkt würde, es sei denn durch allzu hohe Passgebühren (wie z. B. in Zürich und Bern). Die Höhe dieser Gebühren, auch wenn sie keineswegs politischen, sondern nur fiskalischen Gründen entspringt, vermag allerdings die Freizügigkeit der weniger bemittelten Kreise automatisch einzuschränken, daher auch der Einspruch des Eidg. Justiz- und Polizeidepartements vom Jahre 1948 gegen eine unsoziale Gebührenpolitik.

In seinem Schlusskapitel untersucht Dr. Amstutz noch die Möglichkeiten einer statistischen Erfassung des passiven Fremdenverkehrs und erläutert hier die Vorteile der sog. *Fragebogenmethode,* wo der Reisende über Ziel und Zweck seiner Reise, Aufenthaltsdauer und Reiseroute u. a. m. Auskunft zu geben hat. Ob Amstutz wirklich glaubt, dass das Ausfüllen des Fragebogens nicht als Belästigung empfunden wird, mag seine Sache sein. Nach unsern Erfahrungen wird jede schriftliche Kontrolle vom Reisenden, jedes Ausfragen und Ausfüllenmüssen von irgendwelchen Dokumenten zumindest als schikanöse Massnahme empfunden, zumal er devisenpolitisch schon mancherorts auf Herz und Nieren geprüft wird. Amstutz warnt daher auch vor Fragestellungen, die aus psychologischen Gründen beim Reisenden auf Widerstand stossen, und da hat er vollkommen recht. Es kommt erschwerend hinzu, dass beim Reisedumping an der Grenze oft ein gebrochener Ausreiseverkehr stattfindet, so dass der Reisende in der Fahrkartenstatistik der SBB gar nicht erscheint, die ganze Ausreisestatistik also versagt. Solange die Konvertibilität der Währungen noch nicht wiederhergestellt ist – und das wird wohl vorerst noch nicht der Fall sein –, solange wird diese Fehlerquelle bestehen bleiben.

Zwei Möglichkeiten, den Aktivsaldo der schweizerischen Fremdenverkehrsbilanz zu erhöhen, zeichnen sich ab: die Ausreisen von Schweizern einzuschränken und den aktiven Fremdenverkehr aus dem Ausland zu fördern. Die erstere scheidet aus staatspolitischen Gründen aus, so bleibt also nur die letztere.

Es ist Dr. Amstutz' grosses Verdienst, den wichtigen passiven Fremdenverkehr einmal systematisch untersucht zu haben, so dass über sein Wesen und seine Bedeutung kein Zweifel mehr bestehen kann. Seine gründliche Arbeit wird daher in Kreisen der Hotellerie sowie des gesamten Fremdenverkehrs aufsehenerregend, aber auch klärend wirken. Niemand, kein Nationalökonom, kein Kurdirektor und Hotelier wird an seinen ausgezeichneten Ausführungen achtlos vorübergehen können. *Albert Kuntzemüller*

*

Prof. Albert Kuntzemüller, der Verfasser des vorstehenden Artikels, ist kürzlich hochbetagt in Freiburg i. Br. gestorben. Die Hotel-Revue verliert in ihm einen treuen, zuverlässigen Mitarbeiter, der vor allem in verkehrspolitischen Fragen als Autorität galt. Wir werden Prof. Kuntzemüller ein ehrendes Andenken bewahren. (Die Red.)

Une leçon de dégustation

Suite de la page 1

Ses arguments sont, à mon avis, décisifs. La production de vin dépasse la consommation; la production de vins moyens ou médiocres, en tout cas sans caractère distinctif, cela grâce aux moyens dont on dispose aujourd'hui pour masquer certaines déficiences fondamentales. Il faudrait n'avoir aucun sens des valeurs sociales pour chercher un remède dans l'augmentation de l'écoulement. Qui voudrait enseigner à boire davantage? Et à boire ce qui ne devrait pas être bu? Mieux vaut réduire la production, mais en élever la qualité. A condition que celle-ci soit exactement reconnue et judicieusement protégée. A condition aussi que le consommateur sache désormais l'apprécier. Deux conditions qui impliquent le renversement d'une politique de vente.

Plus de vin standard, auquel le public est habitué, sous un nom qui paraît désigner quelque chose, mais qui recouvre en fait le moins définissable des breuvages. Il s'agit de rétablir dans leurs droits les vins originaux: les petits comme les grands. L'essentiel est que leur individualité soit nettement marquée. Ce retour à la qualité individuelle concernera donc aussi bien le vin courant que le vin cher. Chaque année aurait naturellement sa cote. Et, pour les plus fins, elle serait revisée à mesure que l'âge confirme ou infirme les promesses. Tant il est vrai, comme disait Albert Thibaudet, qu'« il n'y a pas de bons vins, il n'y a que de bonnes bouteilles ».

A chaque région, son jury de dégustateurs. Personne ne peut en effet se flatter de connaître tous les vins d'un pays. Les moins négligeables nuances ne sont identifiées que par les autochtones avertis; il faut leur faire confiance. Il existe peu de divergences entre les palais autorisés; leurs points de répère ont une valeur plus objective qu'on ne le croyait. Rappelons ici que les Chevaliers du Tastevin ont devancé ces vœux en instituant depuis plusieurs années l'épreuve du tastevinage, qui fixe la qualité des bourgognes dans des conditions supérieurement favorables à une juste critique. Est-ce à dire que la dégustation soit un art réservé à quelques-uns seulement? Distinguons entre le professionnel, qui doit être très doué, et l'amateur qui peut aisément apprendre à reconnaître les caractères dominants d'un vin. Quelques notions suffisent. Avec un exercice non sans discipline.

* * *

On peut là-dessus en croire M. Norbert Got. C'est un homme de science: il dirige à Perpignan un laboratoire d'analyses. C'est aussi un dégustateur qui non seulement pratique en maître son art, mais qui l'a étudié sous tous ses aspects, partant de la physiologie des sens intéressés, pour aboutir aux moindres détails de la technique appliquée. Il explique clairement les secrets d'une dégustation significative; il en expose avec précision les principes. Il y a tout d'abord les précautions matérielles: ne dégustez jamais dans une cave, la lumière manque, l'air fausse vos impressions, la température ne convient pas. Vous choisirez un local clair, qui vous permette de mirer votre verre, dont le contenu doit avoir 16 à 18 degrés pour un vin rouge, 8 à 10 degrés pour un vin blanc. Et ni fumée, ni restes de fumée; pas de bouquets; le plus discret parfum serait indésirable. Les heures importent: on a constaté que les meilleures dégustations ont lieu entre 10 h. et 12 h. en hiver, et entre 9 h. et 11 h. au printemps – et surtout à jeun, car l'appétit fait se dilater les organes.

Quant à la technique, assurément délicate, une initiation est cependant possible. Il existe certes des dégustateurs-nés, mais on peut le devenir. On doit même le devenir. Pourquoi ne pas cultiver les sens du goût, comme on cultive la vue et l'ouïe? Vous saurez alors apprécier un vin avec la pénétration que vous mettez à suivre une sonate ou à saisir le style d'un tableau. Vous observerez son caractère; vous y discernerez d'exquises nuances, et vous remarquerez comment elles se fondent en de subtiles harmonies. L'analyse donne le squelette du vin, note finement M. Norbert Got; la dégustation en découvre l'âme. Et c'est vrai. Il y a là un mystère où la vie parle à la vie.

* * *

Que faire pour entamer ce dialogue? Tout d'abord, être sobre et frugal; l'excès de boisson altère la sensibilité des organes; un abus de nourriture les assoupit. Pas de cuisine épicée; pas d'apéritifs, ni de cocktails; éviter même les dentifrices trop forts. Le dégustateur n'a donc rien d'un goinfre, ni d'un ivrogne; il présente plus d'affinités, dans sa rigoureuse discipline, avec l'ascète qui veut entendre le langage de l'esprit.

Et voici la dégustation proprement dite. Elle commence par la vue. Il existe une luminosité du vin, éclatante comme un rayon de soleil, ou profonde comme si elle se frayait passage à travers la plus riche matière. Vous le humez ensuite par brèves inspirations. Moment capital: un odorat exercé perçoit à peu près toutes les qualités que confirmera le contact avec le palais. Mais réchauffez votre verre dans le creux de la main, imprimez au liquide une légère rotation, qui facilitera l'exhalaison des plus intimes senteurs. Quand celles-ci vous ont bien pénétré, vous goûtez par toutes petites gorgées – des gorgées d'oiseau – et vous respirez largement une fois qu'elles sont dans l'arrière-bouche. Le bouquet alors se révèle pleinement; les sensations gustatives s'allient aux sensations olfactives demeurées en réserve. Est-ce tout? Pas encore. Il n'y a pas que la mémoire des odeurs, mémoire des goûts. Savez-vous qu'elle n'est pas si commune, faute d'avoir été assez cultivée? Votre appréciation dépendra pourtant des rapprochements ainsi suscités.

Voilà pourquoi la dégustation implique un recueillement. Il y a des jours où vous serez mieux disposé: choisissez ceux-ci. Impossible, sans calme intérieur, de comprendre un vin. Il importe aussi de dominer ses réactions inconscientes. Il faut même apprendre à dominer ses préférences: le vin que vous aimez ne doit pas vous empêcher de rendre justice aux qualités des autres. Ecole de maîtrise de soi, en somme; elle ouvre quelques horizons, assouplit le jugement. N'oublions pas sa leçon de langue. On déguste en silence, mais ensuite on parle. Il faut parler avec franchise et netteté; dire beaucoup en peu de mots. D'où un vocabulaire de la dégustation, bien fourni, expressif, délicieux. Il est question de l'internationaliser. Je souhaite, pour ma part que le français reste dans ce domaine la langue internationale. Il a perdu en diplomatie son rang; il mérite de le garder dans cette culture où nul ne surpassera jamais le pays qui produit le bourgogne et le bordeaux. *Paul André*

Das Gewerbe zur Abstimmungsvorlage

vom 4. März

Der Vorstand des Schweizerischen Gewerbeverbandes befasste sich unter dem Vorsitz von Nationalrat *U. Meyer-Boller* mit der Abstimmungsvorlage vom 4. März über die befristete Weiterführung einer beschränkten *Preiskontrolle.* In Übereinstimmung mit einem früheren Beschluss der Schweizerischen Gewerbekammer wird der Vorlage vom Gewerbe aus keine Opposition gemacht. Es wird hingegen erwartet, dass durch die in der Folge kommende Ausführungsgesetzgebung zu diesem Verfassungsartikel der sukzessive Abbau der aus der Kriegswirtschaft verbliebenen Bestimmungen gewährleistet wird.

Der Vorstand unterstützt den Appell der Bundesbehörden auf Weitergabe der Reduktion der *Warenumsatzsteuer* an die Konsumenten. Er macht jedoch darauf aufmerksam, dass die Anpassung eine gewisse Zeit braucht, indem die Steuernichtgrossisten noch über Lager mit vollbelasteten Artikeln verfügen.

Das Gewerbe verfolgt mit grosser Besorgnis die *Lohnentwicklung,* die angesichts der zum Teil massiven Begehren der Gewerkschaften die Gefahr inflatorischer Bewegungen in sich schliesst.

Im Hinblick auf die in den letzten Jahren eingetretene Entwicklung in der Privatwirtschaft hat der Vorstand Verständnis für die Begehren des öffentlichen Personals auf Verbesserung seiner Gehälter. Er macht jedoch nachdrücklich auf die Nachteile der in der bundesrätlichen Vorlage zum Ausdruck kommenden *Nivellierungstendenzen* aufmerksam.

Der Konzeption der neuen *Getreideordnung* wird grundsätzlich zugestimmt. Es wird dabei erwartet, dass bei den kommenden parlamentarischen Beratungen auf die zwischen Produzent und Konsument stehenden gewerblichen Berufsgruppen gebührend Rücksicht genommen wird.

Le problème des prix d'hôtels en France

Le problème des prix d'hôtel préoccupe non seulement le grand public, mais plus spécialement encore les gens du métier. On sait que les marges sont actuellement trop réduites et que l'hôtelier n'a guère la possibilité d'adapter ses prix malgré la hausse des frais généraux. Le système appliqué par la Société suisse des hôteliers qui prévoit un barème fixant les prix minimums et les prix maximums d'après le rang de l'hôtel, ainsi qu'un contrôle des prix, effectué par les organes de la société elle-même, est généralement apprécié. Il a fait ses preuves et rendu de précieux services surtout pendant les années de crise. Il est donc intéressant pour nous de voir ce qui se fait à l'étranger dans ce domaine et c'est pourquoi nous reproduisons le rapport présenté par Monsieur *André Darde,* syndic de l'Union nationale des hôteliers à l'assemblée générale de l'Union nationale des hôteliers.

Ce rapport a paru dans le dernier numéro de la « Revue Technique des hôtels, restaurants, etc. », paraissant à Paris. On constatera que M. Darde conclut à l'application en France d'un système qui ressemblerait beaucoup au nôtre. (Réd.)

La situation actuelle

Jusqu'en 1951, les prix des hôtels de tourisme étaient taxés au moyen d'un coefficient applicable sur des prix de références rétablis au 1er septembre 1939.

Le 21 mars 1951, ce système a été remplacé par l'adoption des barèmes soumis à la Direction générale des prix par les hôteliers et en fait, par leur organisation syndicale nationale.

L'arrêté du 21 mars 1951 octroyait la liberté aux prix de location de tourisme mais une liberté illusoire puisque les barèmes ne semblent être applicables qu'après accord de la Direction générale des prix, qu'elle-même prend avis de la Direction générale du tourisme: c'était le système de la liberté contrôlée qui est toujours en vigueur.

Le barème actuel est celui du 12 décembre 1951 demeuré sans changement.

Entre temps, trois rapports ont été établis par l'Union nationale des hôteliers à l'occasion des assemblées générales annuelles.

L'Union nationale des hôteliers n'a pas cessé de faire preuve d'une extrême modération puisque jusqu'en 1953, aucune majoration de prix n'a été demandée et qu'en 1954 un réaménagement minime et limité aux hôtels de une et deux Etoiles était prévu.

Nous n'avons pas cessé non plus de demander la suppression, ou du moins la diminution de l'abattement pour occupation de long séjour, ainsi qu'un pourcentage d'augmentation pour fourniture d'un lit supplémentaire.

Or, les prétentions des hôteliers, bien qu'infiniment modestes, n'ont obtenu aucun semblant de satisfaction des pouvoirs publics, à telle enseigne qu'il n'a pas même été répondu aux nombreuses lettres de démarches officielles qui ont fait suite à l'adoption, par la Fédération nationale de l'industrie hôtelière, des différents rapports sur les prix.

Dans le même temps, les charges d'exploitation n'ont pas cessé de croître et l'arrêté du 14 avril 1953 sur le reclassement général des hôtels de Tourisme est venu aggraver très sérieusement les exigences entraînant une autre source de frais.

L'indifférence totale de nos autorités de tutelle a porté ses fruits. Le mécontentement des hôteliers se traduit par un fort courant d'opinion demandant la libération des prix dans les hôtels de tourisme notamment de la part des responsables syndicaux du Midi de la France et de l'Alsace-Lorraine. Ce désir de liberté a trouvé un large écho dans la presse spécialisée.

Nous considérons que l'industrie hôtelière a donné assez de preuves de sa compréhension des intérêts tant professionnels que généraux qui reposent sur elle pour qu'elle soit libérée d'une tutelle paralysante.

La liberté contrôlée par le Ministère de l'économie nationale n'est autre qu'une réglementation rigide des prix imposée par les pouvoirs publics qui ne semblent pas comprendre nos besoins.

Il apparaît donc nécessaire de modifier cette réglementation nuisible à l'expansion et à la modernisation de nos entreprises par le retour à la liberté des prix.

Définition de la liberté des prix

Il convient maintenant d'examiner comment nous concevons cette liberté.

Un référendum qui vient d'être effectué auprès de

toutes les organisations syndicales départementales de notre pays sur la question des prix a donné les résultats suivants:

– partisans de la liberté des prix organisée par la profession	72 %
– partisans du statu-quo (liberté contrôlée)	9 %
– partisans de la liberté totale	10 %
– partisans de la liberté totale avec fourchette individuelle	5 %
– divers	4 %

Une majorité considérable estime donc que la fixation des prix doit être effectuée librement mais à l'échelon national et par les organisations professionnelles.

En effet, la liberté totale et individuelle aurait pour effet, sinon pour but, de permettre à des établissements modestes de publier des prix très élevés s'ils en ont l'occasion et de permettre aussi à des établissements de luxe de pratiquer des prix bas pour raison d'opportunité. Ces pratiques ne paraîtraient pas sérieuses surtout si ces prix étaient diffusés à l'étranger. Il importe peu qu'un hôtelier fasse des erreurs nuisibles à lui seul, mais en pareille matière des erreurs isolées rejailliraient sur la réputation de toute la profession car on pourrait assister à des abus en période de pointe et à une concurrence néfaste en morte saison.

En outre l'étranger ne manquerait pas dans sa propagande d'interpréter la liberté totale des prix comme un désir de hausse.

Enfin, la publicité collective deviendrait très difficile dans une anarchie des prix.

Au contraire, un barème officiel fait autorité auprès des clients et aide considérablement les hôteliers à maintenir les prix en évitant les marchandages.

Si c'est la profession qui fixe les prix, ceux-ci demeureront rattachés au classement; c'est pourquoi, bien que nous ayons élevé autrefois certaines critiques au sujet de la sévérité des normes de classement de l'arrêté du 14 avril 1953, nous pensons que le principe en est bon et doit être conservé.

Ainsi les clients touristes ou hommes d'affaires, étrangers ou français, se familiariseront vite avec l'indication des catégories et, connaissant le confort de chacune et les prix qui y sont pratiqués, pourront sans risque de surprise et sans recherches fastidieuses choisir l'hôtel le plus approprié à leur goût et aux dépenses qu'ils entendent faire.

L'établissement des prix sera donc effectué par l'Union nationale des hôteliers après consultation de la profession. Ces prix seront fixés par catégorie, sous-catégorie et type de chambre.

Ils devront être soumis à l'approbation du congrès de la FNIH. chaque année à la session de novembre.

Ils seront valables un an et communiqués pour homologation à la Direction générale du tourisme qui en assurera la diffusion.

Détermination des prix

Examinons maintenant comment seront calculés ces barèmes.

Il est un point sur lequel tous les hôteliers sont d'accord: le système qui consiste à imposer un prix unique par catégorie et par type de chambre manque de souplesse.

En effet, il existe une différence entre les hôtels les mieux situés et aussi les mieux soignés et d'autres moins favorisés géographiquement ou ayant un matériel défraîchi bien que les normes soient identiques, il existe également des différences dans un même hôtel entre les meilleures chambres et les chambres plus mal lacées ou moins agréables.

En outre, dans certaines régions, on devrait pouvoir pratiquer des prix maxima en période de haute saison (ce qui, entre autres avantages incitera les clients les plus économes à éviter les périodes de pointe et notamment, pourra provoquer un étalement des vacances) tandis qu'en période de basse saison, des prix moins élevés seraient logiquement à prévoir (ce qui pourrait d'ailleurs être un thème de publicité).

C'est pourquoi notre barème doit prévoir dans chaque cas deux prix, l'un maximum et l'autre minimum constituant une fourchette; l'hôtelier aurait la faculté d'établir son prix entre ces deux extrêmes et par suite de pratiquer des prix concurrentiels, droit que doit posséder tout commerçant.

En outre, si certaines régions le désirent, elles pourront s'entendre pour établir leurs prix à l'intérieur de cette fourchette.

Les prix maxima ne devront en aucun cas être dépassés (comme le prévoyait d'ailleurs la loi du 7 juin 1937 reprise sur ce point par la loi du 4 avril 1942 qui comportait également la fourchette); ils constitueront une garantie et une sécurité pour le client en évitant toute velléité d'abus.

Les prix minima doivent indiquer jusqu'où l'hôtelier peut descendre ses prix sans risquer de se conduire à la ruine et obliger ses voisins à pratiquer des prix qui nuiraient à leur standing.

Dans notre barème, la fourchette se situera de part et d'autre des tarifs existant actuellement, leur moyenne se plaçant légèrement en-dessous des prix actuels. La clientèle consultant les nouveaux barèmes et ayant tout naturellement tendance à retenir le prix moyen constatera que, loin de subir une hausse, elle peut espérer des prix moins élevés. Notons que le système actuel, ne prévoyant que la publication des maxima qui ne sont pas toujours pratiqués, est défavorable à la propagande hôtelière française.

Nous estimons que l'adoption de cette fourchette devrait rallier des tendances opposées. En effet, les partisans de la liberté contrôlée sont cependant désireux d'obtenir un réaménagement des prix actuels et le plafond de la fourchette leur donnerait satisfaction. Quant aux partisans de la liberté totale, ils sont essentiellement ennemis de la rigidité du système actuel et ce même système de la fourchette répondrait dans une large mesure à leurs aspirations légitimes.

Enfin, il suffit de consulter les barèmes de prix d'hôtels publiés par les pays étrangers pour constater que le système de la fourchette est universellement admis et pratiqué.

En examinant le barème proposé, certains trouveront peut-être l'écart de la fourchette un peu limité. Il ressort de la majorité des réponses à notre enquête qu'il doit cependant suffire, d'autant plus que les hôteliers ont la possibilité, à l'intérieur de leur catégorie, de choisir la sous-catégorie inférieure.

L'ensemble de ces données nous conduit donc à proposer un nouveau barème des prix.

Respect des prix

Nous estimons qu'une discipline syndicale est utile car le premier intérêt des hôtels de tourisme est d'être classés correctement et loyalement. Ainsi les prix réellement pratiqués correspondront exactement aux prix publiés et ce sera de la bonne propagande.

De plus, nous ne voulons pas que la suppression du contrôle des pouvoirs publics soit une raison pour pratiquer des prix multiples et exorbitants.

Les prix maxima homologués ne pourront être dépassés par application de la réglementation de la loi du 4 avril 1942.

Par contre, rien n'empêcherait des hôteliers incompétents ou décidés à se débarrasser d'un concurrent direct de pratiquer délibérément des prix insuffisants en sacrifiant au besoin certains avantages du standing, au risque de mécontenter leur clientèle.

Pour éviter cet inconvénient, la profession n'ayant pas le pouvoir de faire subventionner ses déficits, doit donc prendre des mesures contre ceux qui désireraient pratiquer du dumping, notamment en morte saison, c'est pourquoi les établissements hôteliers qui publieraient des prix inférieurs aux prix minima de leur classement se verraient descendre dans la catégorie correspondant à ces prix.

Conclusions

Sur la question des prix des hôtels de tourisme, l'Union nationale des hôteliers adopte les conclusions suivantes:

1° La liberté des prix doit devenir effective, le rôle des pouvoirs publics se bornant à faire respecter et à faire connaître les barèmes établis chaque année par l'Union nationale des hôteliers lors du Congrès de la FNIH.

2° Pour chaque type de chambre dans chaque catégorie de classement, il est prévu un prix maximum et un prix minimum entre lesquels chaque exploitant pourra librement déterminer son propre tarif.

3° Les établissements publiant des prix inférieurs au minimum de leur catégorie doivent être déclassés dans la catégorie correspondant à leurs tarifs.

4° Pour l'année 1956, le barème sera communiqué pour homologation à la Direction générale du tourisme.

Die Zukunft der Eisenbahn

Dr. J. Favre

Dieser Artikel stellt – von kleinen, unwesentlichen Kürzungen abgesehen – die vollinhaltliche Wiedergabe des Referates dar, das *Dr. J. Favre*, Generaldirektor der SBB, anlässlich der Generalversammlung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes am 30. November 1955 in Olten gehalten hat. Seine Ausführungen sind heute noch von aktuellem Interesse und seien der Beachtung unserer Leser empfohlen.

«Das Zeitalter der Eisenbahn hat erst begonnen», hat kürzlich ein Kenner von Verkehrsproblemen verkündet. Vergegenwärtigt man sich die jüngsten Entwicklungstendenzen der Eisenbahn und ihre Bemühungen, im Rahmen einer abgewogenen Koordinierung mit den übrigen Verkehrsträgern zusammenzuarbeiten, so kann dieser Prophet zum mindesten nicht ganz unrecht haben. Mit elektrischer oder Dieselkraft angetriebene, immer schnellere und bequemere Züge flitzen über verbesserte und ausgebaute Geleiseanlagen; der betriebliche Ablauf wird durch vervollkommnete Sicherungsanlagen und durch eine zunehmende Automatisierung geregelt, während die Transporte vom Domizil zur Schiene und umgekehrt durch neuartige Lösungen eine nachhaltige Verbesserung erfahren. So gleichen die Eisenbahnen von heute jenen von gestern immer weniger. Dies ist auch der Grund, weshalb – entgegen den pessimistischen Ansichten gewisser Propheten vor rund 20 Jahren – der *Personenverkehr* sich in der Zwischenzeit *verdoppeln* und der *Güterverkehr um 50 % ansteigen* konnten, und dies trotz dem gewaltigen Aufschwung der übrigen Verkehrsmittel.

Wenn es die Eisenbahn versteht, sich auf jene Verkehre zu konzentrieren, in denen sie ihren Konkurrenten überlegen ist, und ihre Betriebs- und Tarifpolitik auf dieses Ziel ausrichtet, wird sie ihre Rentabilität und damit ihre Daseinsberechtigung behaupten können.

Dank ihrer Vorteile hinsichtlich der Kosten, der Sicherheit, des Komforts und der Regelmässigkeit wird die Eisenbahn immer ein vorzügliches Transportmittel für zahlreiche, schnelle Berufs- und für touristische Reisen auf mittlere und grössere Entfernungen sowie für bedeutende und regelmässige Gütertransporte zwischen grossen Zentren sein, allerdings unter der Bedingung, dass die Bahn in erster Linie auf die eigenen Kräfte baut und sich unablässig modernisiert und rationalisiert.

Das Eisenbahnmonopol ist entfallen

Soweit ihre Konkurrenten gleichen Wettbewerbsbedingungen unterworfen werden (Strassenkosten, Arbeitsdauer und Arbeitslöhne, Tarifregelung), befürwortet die Eisenbahn möglichst liberale Lösungen und ist bereit, der Konkurrenz die Stirne zu bieten oder sich mit ihr zu verständigen, in der Überzeugung, dass ihr Verkehrsapparat – der über einen eigenen, ausschliesslichen Weg verfügt und nach den modernsten Techniken betrieben wird – der Schiene zum eigenen Vorteil und zum Wohl der gesamten Wirtschaft ein bedeutendes Transportvolumen erhalten kann. Wenn auch gewisse Ordnungsmassnahmen sich als unerlässlich erweisen, so wird eine Verkehrskoordination doch in erster Linie *durch das Spiel der Preise und Leistungen* herbeigeführt, was indessen nicht besagen will, dass sich dieses Spiel zügellos abwickeln soll.

Verbesserung und Ausbau der festen Anlagen

Die *Elektrifikation* der wichtigsten Zufahrtslinien zur Schweiz schreitet in erfreulicher Weise vorwärts. Die Linie Basel Bad. Bahnhof–Freiburg ist schon auf die neue Traktionsart umgestellt, und die Arbeiten werden weiter gegen Karlsruhe vorgetrieben. Die Basler Verbindungsbahn wird im Jahre 1956 elektrifiziert werden, wie auch die Linien Culoz–Genf und Pontarlier–Les Verrières. Die Elektrifikation Strassburg–Basel wird 1957 und jene der Strecke Dijon–Vallorbe 1958 beendet sein.

Die Durchführung unseres *Doppelspurprogrammes* auf den Hauptlinien geht in normalem Tempo voran und wird im Rahmen der verfügbaren finanziellen Mittel beschleunigt, wenn es die Bedürfnisse erheischen. Seit wenigen Monaten wird die grosse Transversale Genf–Bern–Zürich–Romanshorn–St. Gallen durchgehend doppelspurig betrieben, und wir konzentrieren unsere Kräfte nun auf die Jurafusslinie sowie auf die Linie Zürich–Sargans–Chur.

Die *Bahnhöfe* Genf-La Praille und Buchs (St. G.) sind in vollem *Ausbau* begriffen. Der Umbau der Bahnhöfe Chiasso und Bern wird sehr bald an die Hand genommen werden, wenn – wie wir hoffen – die Finanzierung und die Expropriationen rasch und in normalem Rahmen durchgeführt werden können.

Die Ausarbeitung der Ausbaupläne von Zürich, Basel, Luzern und unserer grossen Rangierbahnhöfe macht gute Fortschritte.

Zehnjahresprogramm für die Erneuerung unseres Rollmaterials

Ohne Geheimnisse preiszugeben, bin ich ermächtigt zu sagen, was dieses Programm hauptsächlich enthält: den vollständigen *Ersatz unserer Dampflokomotiven durch elektrische und Dieseltriebfahrzeuge*, die Anschaffung *schneller und starker Lokomotiven* mit hohem Beschleunigungs- und Verzögerungsvermögen für schwere Reise- und Güterzüge, den Bau von Triebwagen und Triebwagenkompositionen für leichtere Züge und bestimmte Nebenlinien, den Ersatz der zwei- und dreiachsigen *Personenwagen* durch vierachsige Leichtstahlwagen, die *Vermehrung des Speisewagenparks*, den Bau von *Wagen mit Liegeplätzen* (Couchettes) für den internationalen Verkehr. In Prüfung, aber noch nicht entschieden ist der Bau von Wagen mit verstellbaren Sitzen und Salonwagen.

Wie Ihnen bekannt ist, haben die SBB kürzlich zwei Dieselschnelltriebzüge für den *Trans-Europ-Express-Verkehr* bestellt, der vom Frühling 1957 an die wichtigsten Städte Westeuropas unter sich verbinden wird. Diese besonders bequemen Zugskompositionen (mit Stewardess, an die Plätze der Reisenden oder im Speiseabteil servierten Mahlzeiten, besonderem Gepäckservice, Temperaturregulierung) haben eine Höchstgeschwindigkeit von 140 km/h.

Verbesserung des internationalen Fahrplans und Erhöhung der Reisegeschwindigkeit

Die wichtigsten die Schweiz berührenden internationalen Verbindungen wurden schon bisher ganz entscheidend verbessert, wie aus folgender, auf Grund des Winterfahrplans 1955/56 aufgestellten Tabelle hervorgeht:

Verbindung	Distanz km	Beste Reisezeit Std./Min.	Reisegeschwindigkeit km/h
Genf–Mailand	374	5.17	71
Zürich–Frankfurt a. M.	438	5.05	86
Lausanne–Paris	509	5.22	95
Zürich–Paris	615	7.07	86
Zürich–Brüssel (Nord)	679	7.53	86
Zürich–Hamburg HB.	983	10.54	90

Dank der Einführung der elektrischen und der Dieseltraktion auf den grossen internationalen Linien und dank der Verbesserung der Strecken- und Bahnhofanlagen sowie des Rollmaterials wird der *internationale Fahrplan* zweifellos noch weitere bedeutende Fortschritte erfahren, namentlich wenn sich die Eisenbahnen entschliessen können, zahlreiche dem Binnenverkehr dienende Zwischenhalte zu unterdrücken, den Nachtverkehr auf Entfernungen von 600–1000 km zu entwickeln und zu verbessern, und wenn eine Vereinfachung der Grenzformalitäten sowie eine vermehrte Verlegung dieser Kontrollen in die fahrenden Züge erreicht werden kann.

Wir hoffen im übrigen, dass die Erneuerung unseres Fahrzeugparkes erlauben wird, die *Reisegeschwindigkeit* unserer Leichtschnellzüge noch etwas zu heben und jene der Personen- und Tramzüge bedeutend zu verbessern. Damit wird die Verwirklichung neuer Fahrplankonzeptionen erleichtert werden.

Wir bemühen uns, den *Gepäckträgerdienst* wie auch den Transport des Gepäcks vom Haus zum Zug und von Haus zu Haus zu verbessern.

Erwähnen wir noch die ständige Verbesserung der *Autotransporte durch die Alpentunnel* und die Pläne für Autotransporte auf grosse Entfernungen im internationalen Verkehr, um Reisenden, die mit ihren Wagen auf weite Distanzen in die Ferien fahren, durch Benützung der Bahn Zeitgewinne zu ermöglichen.

Vorteilhafte Fahrausweise begünstigen den Fremdenverkehr

Wie Sie wissen, ist unser *Tarifsystem* durch einen verhältnismässig hohen Normaltarif gekennzeichnet, der durch zahlreiche und bedeutende, sowohl aus kommerziellen als auch aus sozialen Überlegungen eingeräumte Vergünstigungen ergänzt und in seiner Wirkung abgeschwächt wird.

Unsere Tarife ertragen durchaus einen Vergleich mit jenen des Auslands und sind in gewissen Fällen sogar niedriger, nachdem im Ausland verschiedene Tariferhöhungen durchgeführt und unser Retourrabatt sowie die Entfernungsstaffelung alle jene des Auslandes übertrifft. Einen Vergleich liefert folgende Tabelle:

Fahrpreisvergleich für eine Hin- und Rückfahrt 3. Klasse in verschiedenen Ländern

	Normaltarif		Gesellschaftstarif für 20 Personen	
100 km	sFr.[1])	Index	sFr.[2])	Index
Schweiz	15.80	100	10.30	100
Frankreich	14.70	93	10.30	100
Deutschland[2])	12.50	79	9.30	90
300 km				
Schweiz	34.40	100	22.40	100
Frankreich	43.80	127	30.70	137
Deutschland[2])	35.90	104	27.70	124

[1]) Ausländische Taxen zum Banknotenkurs umgerechnet (Frankreich 1.15, Deutschland 102.50).

[2]) Ohne Schnellzugszuschlag.

Eine ganze Reihe vorteilhafter Fahrausweise begünstigt den Fremdenverkehr. Ich begnüge mich damit, das *Sonntagsbillet* für den Wintersport, das *Ferienbillet*, das *Feriengeneralabonnement*, das *Familienbillet*, die *Kollektivbillette für Schulen, Gesellschaften* und *Extrazüge* zu erwähnen.

Übergang zum Zweiklassensystem

Am 3. Juni 1956 werden die europäischen Eisenbahnen, mit Ausnahme von Spanien, Jugoslawien und Griechenland, zum *Zweiklassensystem* übergehen. Die gegenwärtige dritte Klasse wird die künftige zweite Klasse sein, und die zweite Klasse wird zur ersten Klasse werden. Unsere heutigen Erstklass-Abteile werden den Reisenden der künftigen ersten Klasse zugänglich sein, sehr wahrscheinlich ohne Zuschlag. Nur Frankreich und möglicherweise auch Italien werden die gegenwärtigen Preise der zweiten Klasse (künftige erste Klasse) leicht erhöhen, gleichzeitig aber einen erhöhten Komfort bieten (6 Plätze pro Abteil, wie in den übrigen Ländern schon bisher).

Da die ausländischen Eisenbahnen künftig in den internationalen Zügen keine Wagen mit drei Klassen mehr annehmen werden, zwingen sie auch uns, im internationalen Verkehr die erste Wagenklasse abzuschaffen. Deren Beibehaltung nur im internen Verkehr würde sich nicht rechtfertigen, denn die Einnahmen aus der ersten Klasse sind in diesem Verkehr äusserst gering. Die Öffentlichkeit würde es zudem nicht verstehen, wenn wir die dritte in die zweite und die zweite in die erste Klasse umwandelten, um die heutige erste Klasse unter einem andern Namen beizubehalten. Sie verstünde auch nicht, dass die Preise in ähnlichen Abteilen in den internationalen Zügen und gewissen internen Zügen nicht gleich wären.

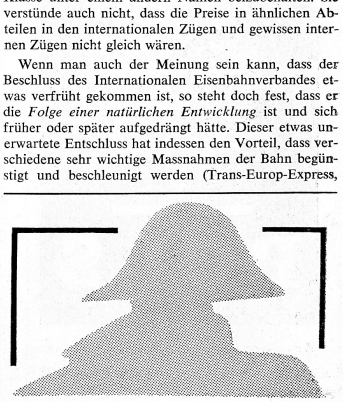
Wenn man auch der Meinung sein kann, dass der Beschluss des Internationalen Eisenbahnverbandes etwas verfrüht gekommen ist, so steht doch fest, dass er die *Folge einer natürlichen Entwicklung* ist und sich früher oder später aufgedrängt hätte. Dieser etwas unerwartete Entschluss hat indessen den Vorteil, dass verschiedene sehr wichtige Massnahmen der Bahn begünstigt und beschleunigt werden (Trans-Europ-Express,

Protektionismus überholt

Im Düsseldorfer «Handelsblatt» weist Herbert Gross darauf hin, dass ein neues wirtschaftliches Weltbild im Entstehen ist, das bestimmt wird durch ein *allgemeines Wachstum*, dessen «Pfosten» Automation und Atomenergie bilden werden. In diesem neuen Zeitalter verliere der Protektionismus immer mehr seinen Sinn:

«Es entsteht eine neue Internationalität, die einen neuen Weltmarkt echter Verbundenheit aufbaut ...

Man denke nur an die fragwürdige Rolle des Protektionismus im Zeitalter des Wachstums. Bisher wurden Zollwünsche mit der Schaffung und Erhaltung von Arbeitsplätzen begründet das fand Anklang, solange es Arbeitslosigkeit gab. In Zeiten angespannter Beschäftigung aber muss sich der Protektionismus zunehmend dagegen verteidigen, dass er wertvolle Arbeitskräfte mit Beschlag belegt, die ohne Zoll produktiveren Industrien mit höheren Löhnen zur Verfügung stünden. Das Beschäftigungsargument des Protektionismus mag in der Wirtschaft von gestern gezogen haben, als man die offene Arbeitslosigkeit fürchtete. Heute verhindert es nur die optimale Produktion, und es wendet sich schliesslich gegen seine Verfechter selber. Die Menschen entlaufen heute den zollgeschützten Zweigen um so schneller, je höher die Zölle steigen. Die Schutzzöllner aber stossen auf den immer härteren Widerstand der geprellten Konsumenten und Arbeiter, denen sie die immer wieder vorauseilenden Löhne anderer Industrien doch nicht bezahlen können.» *PKF.*



Erneuerung des Rollmaterials, Verbesserung des Fahrplans, Anschaffung von Wagen mit Liegeplätzen, mit verstellbaren Sitzen, von Spezialwagen, Vermehrung der Speisewagen, Verbesserung der Platzreservierung und des Gepäckdienstes im internationalen Verkehr), Massnahmen, die unendlich mehr wiegen als eine blosse Unterscheidung nach Farben. Die Aufhebung der ersten Klasse oder besser der Übergang zum Zweiklassensystem wird im weiteren die Preisvergleiche zwischen Eisenbahn und Flugzeug erleichtern.

Wir bemühen uns, eine Senkung der Schlafwagenzuschläge zu erwirken, um unsere Wettbewerbslage zu verbessern und diese Art des Reisens zu demokratisieren.

Die europäischen Eisenbahnen verstärken anderseits ihre kommerzielle und tarifarische Zusammenarbeit, um die Nachteile einer an die politischen Grenzen gebundenen Eisenbahnpolitik abzuschwächen.

Tarifpolitik in europäischer Sicht

Trotz der europäischen Denkweise, zu der sich die meisten Eisenbahnen bekennen, müssen wir uns darüber Rechenschaft geben, dass ein europäisches Tarifschema für Einzelreisende noch nicht verwirklicht werden kann, weil eine solche Massnahme von einer weitgehenden Niederlegung der nationalen Schranken im Wirtschaftsverkehr und einer Annäherung der Tarifbildung der verschiedenen Länder abhängt.

Wir versuchen inzwischen, die bestehenden, durch Taxzusammenstoss gebildeten internationalen Tarife mit allen möglichen Mitteln zu vereinfachen und zu vereinheitlichen. Wir werden auch untersuchen, ob es möglich ist, für Gesellschaftsreisen und Extrazüge ein internationales Taxschema oder, vorerst in einigen Ländern oder für bestimmte besonders konkurrenzierte Verbindungen, durchgehende Preise von der Abgangs- bis zur Ankunftsstation aufzustellen.

Ich sehe voraus, dass diese Entwicklung uns nächstens dazu führen kann, mit unsern hauptsächlichsten Konkurrenten Fühlung zu nehmen, um ein gesundes Verhältnis der Preise zu erzielen, ohne welches wir uns zu bedauerlichen Kampfmassnahmen gezwungen sehen könnten.

Intensive Werbung

Wir bemühen uns ferner ernsthaft, unsere kommerzielle Position zu verstärken. Wie Sie wissen, haben wir beschlossen, unsern bisher schon *beträchtlichen Beitrag an die Schweizerische Verkehrszentrale* bedeutend zu erhöhen. Wir suchen mit allen Mitteln, unsere Beziehungen zu den privaten Reisebüros zu verbessern. Wir sind fest entschlossen, unsere Zusammenarbeit mit dem Automobildienst der PTT und mit den Privatbahnen zu verstärken, bilden sie doch eine ausgezeichnete Ergänzung unserer Unternehmung. Wir verbessern und verstärken unsere *Publizitäts- und Werbetätigkeit* und planen auf diesem Gebiet Neues.

265 Mio Betriebsüberschuss der SBB

Im letzten Jahr erzielten die Bundesbahnen (nach den provisorischen Resultaten für den Dezember) einen *Betriebsüberschuss von 265,35 Millionen Franken.* Er ist um 30,5 Millionen grösser als im letzten Jahr, das bereits ein Rekordergebnis ausgewiesen hatte. Aus dem Betriebsüberschuss sind die Aufwendungen der Gewinn- und Verlustrechnung, wie Kapitalkosten, Abschreibungen usw., zu decken, welche rund 180 Millionen erfordern. Im Voranschlag der Gewinn- und Verlustrechnung wurde ein Betriebsüberschuss von 194,6 Millionen vorgesehen; er wurde um rund 70,8 Millionen übertroffen. Wenn der Voranschlag nach zusätzlichen Abschreibungen von 20 Millionen einen *Reingewinn* von 8,8 Millionen vorsah, so wird also die Rechnung (obschon auch in den Aufwandsposten der Gewinn- und Verlustrechnung Abweichungen vom Voranschlag zu erwarten sind) erheblich *günstiger* abschliessen.

Das gute *Jahresergebnis* ist auf eine *Zunahme* der Zahl der *Reisenden* um 4,7 Millionen auf 209,2 Millionen und auf eine Zunahme der transportierten *Gütermenge* um 2,17 auf 23,2 Millionen Tonnen zurückzuführen. Die Einnahmen aus dem Personenverkehr stiegen um 8 auf 213,2 Millionen Fr., jene aus dem Güterverkehr um 37,8 auf 451,2 Millionen Franken. Zusammen mit den übrigen Erträgen erhöhte sich der Betriebsertrag gegenüber dem Vorjahr um 48,3 auf 830,4 Millionen Franken. Er fiel um 93 Millionen höher aus als budgetiert! Anderseits nahm aber auch der Betriebsaufwand zu, und zwar um 17,8 auf 565,1 Millionen Franken. Die Steigerung gegenüber dem Voranschlag fiel mit 26,3 Millionen allerdings bescheidener aus als beim Betriebsertrag.

Bürokratisierung des Geschäftsablaufes

Von Dr. Otto Fischer (Bern)

Die Produktivitätssteigerung in der Wirtschaft ist in den letzten Jahren offensichtlich geworden. Dass das Gewerbe hier mitmachen muss und in weitem Masse auch mitmacht, braucht nicht besonders hervorgehoben zu werden. Doch gibt es ein Problem, das sowohl Behörden wie Verbände und die einzelnen Gewerbetreibenden nicht genug beschäftigen kann. Das ist die Kosten und Leerlauf verursachende Bürokratisierung des Geschäftsablaufes.

In der Schrift, die die AG. *Heinrich Hatt-Haller* anlässlich ihres 50jährigen Bestehens herausgegeben hat, stehen darüber folgende eindeutige Sätze:

«Leider werden – wie in der Privatwirtschaft im allgemeinen – ganz besonders im Baugewerbe die durch die technische Rationalisierung erzielten Fortschritte durch die im Verlaufe der letzten eineinhalb Dezennien eingetretene Verbürokratisierung des Geschäftsablaufes wesentlich beeinträchtigt. Die Verwaltungsarbeiten und der *Anteil der administrativen Kosten* haben beträchtlich zugenommen. Teils handelt es sich dabei um Überbleibsel, die auf die seinerzeitigen kriegswirtschaftlichen Einschränkungen zurückzuführen sind; teils ist diese Entwicklung durch den Ausbau der sozialen Institutionen, wie SUVA, AHV., Familienausgleichskassen, ferner der Sozialzulagen, wie Krankenkassenbeiträge, Ferienmarken, Feiertags- und Absenzenentschädigungen, Wegzulagen usw., bedingt. Wie kompliziert sich der Ausbau der Sozialleistungen auswirkt, zeigt sich beispielsweise im Zahltagswesen: Während im Jahre 1939 die Berechnung des Lohnes nur aus 2 Hilfsrechnungen bestand, bedingt heute die Ausrechnung des Lohngutha bens eines Arbeiters nicht weniger als 12 Hilfsrechnungen. In Kantonen, in denen Familienzulagen ausgerichtet werden, kommen noch die Berechnungen für die Erhebung des Beitrages und die Ausbezahlung dieser Zulagen, in einigen Kantonen sogar die Erhebung der Einkommenssteuer an der Quelle hinzu.»

In der Industrie können die Kosten der Bürokratisierung des Geschäftsablaufes dank der stürmischen Entwicklung der Technik noch eher getragen werden als im Gewerbe. Die gewerblichen Betriebe basieren nämlich in erster Linie auf dem Menschen, auf dem Meister mit seiner Familie, wie auf den Arbeitnehmern. Die Maschinen können in der Regel nur Hilfsmittel, selten aber die eigentliche Grundlage für die Arbeit sein. Der Arbeitsrhythmus des Menschen lässt sich nun nicht einfach nach Belieben steigern. Durch fachliche Ausbildung, durch geeignete Betriebsberatung, durch Aufgeschlossenheit gegenüber allem Neuen kann wohl wesentliches erreicht werden. Wenn nun aber ein grosser Teil der so erzielten Produktivitätssteigerung wieder durch die Kosten der Umtriebe und Leerläufe des administrativen Betriebes kompensiert wird, verschlechtert sich die Stellung des Gewerbes auf dem Markt.

Im Interesse der Erhaltung einer aufgelockerten und dezentralisierten Wirtschaft, die allein schweizerischer Eigenart entspricht, ist es notwendig, dass der Bürokratisierung des Geschäftsablaufes nach Möglichkeit Halt geboten wird. Daher drängt sich die Forderung auf, dass in Zukunft die Behörden vermehrt auch die *rationelle* Durchführung ihrer Anordnungen in administrativer Hinsicht prüfen und dass sie nicht in erster Linie politische Beschlüsse fassen. Es ist doch jammerschade, wenn die Wohlstandsvermehrung nicht dem ganzen Volk gegeben, sondern zu einem guten Teil dem Moloch Administration geopfert werden muss. Die Verbände und die einzelnen Betriebsinhaber haben ihrerseits die Pflicht, hier an ihrem Platze mitzuhelfen. Sie tun es nicht zuletzt im eigenen Interesse.

Premiers résultats complets de la saison sur la Côte d'Azur

Voici la première *statistique complète* concernant la saison française 1955. Elle se rapporte à 4 grandes stations de la Côte d'Azur (Nice, Cannes, Menton et Antibes-Juan les Pins).

Principales Nationalités	*TOTAL quatre stations* 1954	1955	% 1955 1954
France	519 778	538 456	+ 4
Grande-Bretagne	70 636	70 610	=
Belgique-Luxembourg	47 271	48 500	+ 3
Pays-Bas	26 284	29 840	+ 14
Suisse	30 015	28 110	– 6
Allemagne-Autriche	23 749	33 359	+ 40
Pays-Scandinaves	14 512	14 989	+ 3
Italie	32 985	35 487	+ 8
Espagne-Portugal	7 935	8 949	+ 13
Amérique du Nord	62 251	55 157	– 11
Amérique du Sud	8 304	8 907	+ 7
Divers	16 341	19 666	+ 20
Total général	860 061	892 030	+ 4
Total étrangers	340 283	353 574	+ 4

Dans l'ensemble, l'hôtellerie du département des «Alpes Maritimes» c'est-à-dire de toutes les stations a hébergé 942 300 touristes, dont 569 970 touristes français, donc 59 % du chiffre total, alors que les 372 350 étrangers, qui représentent les 41 % restants, se répartissent comme suit sur les principaux pays d'origine: 74 160 Anglais et Irlandais (20 % du total), 56 290 Américains et Canadiens (15 %), 52 800 Belges et Luxemburgeois (14 %), 36 710 Italiens (10 %),

Todesanzeige

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

Herr

Isaak Reisler

Hotel Reisler, Engelberg

am 28. Januar im Alter von 66 Jahren starb.

†

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

Herr

Josef Schriber-Müller

Hotel Waldheim, Risch

in die ewige Heimat abberufen wurde. Er starb am 1. Februar nach langem, mit grosser Geduld ertragenem Leiden im 56. Altersjahr.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

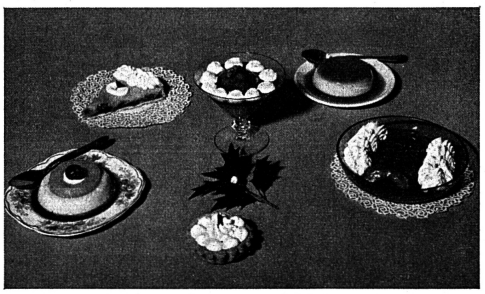
LIQUEURS ET GINS DE HOLLANDE

BOLS

TRIOMPHE DEPUIS 1575

Agents généraux pour la Suisse:

E. OEHNINGER S.A., MONTREUX



Ces desserts appétissants

sont apprêtés avec des fruits et de la Crème Caramel DAWA. Veuillez nous demander nos recettes.

La Crème Caramel DAWA, disponible en emballages de 50 et de 100 sachets, est un produit de qualité de la

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

Wissen Sie schon, dass die

TURRER Waschautomaten

lieferbar sind in den Grössen von:

6 kg à Fr. 3350.–
12 kg à Fr. 6150.–
18 kg à Fr. 8950.–
24 kg à Fr. 11750.–
30 kg à Fr. 14550.–

Trockenwäscheinhalt

Verlangen Sie den ausführlichen Prospekt oder Vorführung im öffentlichen Aarauer Waschsalon, in dem solche Maschinen bis 24 Stunden pro Tag laufen.

HAUSHALT-TURRER

Aarau Telephon 24215

Mustermesse

Stand Nr. 6070, Halle 18

Extra-Klasse

SALIGNAC Cognac

Generalvertrieb:

A. RUTISHAUSER & CO. AG.

Scherzingen (TG) - St. Moritz

WEGGIS

Zu verkaufen massiver Neubau, passend als

Ferienheim oder Pension

20 Zimmer, günstige aufbaufähige Existenz für seriösen Interessenten. Anzahlung mindestens Fr. 30000.–. Auskunft vom Eigentümer unter Chiffre H 6184 Z an Publicitas Zürich 1.

An schönster Lage im Engadin ist kleineres

HOTEL

mit Wirtschaft sofort zu verkaufen. Für Winterbetrieb eingerichtet und nur eine Viertelstunde von Skilift entfernt. Besonders geeignet für jüngeres und initiatives Ehepaar. Offerten unter Chiffre A E 2171 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL-RESTAURANT
in Ortschaft an Hauptstrasse im Berner Oberland zu Fr. 130000.– zu verkaufen.

BAHNHOF-HOTEL-RESTAURANT
in wohlhabender Ortschaft des Kantons Bern an finanzkräftige Fachleute zu verkaufen.

RESTAURANT-PENSION
mit 25 Betten in prächtiger, erhöhter Lage des Emmentals infolge Todesfall per sofort zu verkaufen oder zu vermieten.

TEA-ROOM
auf gutem Platze des Kantons Bern zu übergeben. Notwendiges Kapital Fr. 40000.–.

HOTEL-RESTAURANT
in grosser Stadt des Tessins zu übergeben. Notwendiges Kapital Fr. 70000.–.
Schriftliche Anfragen mit Rückporto beantwortet G. Frutig, Abt. Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern.

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Die Sonne von Hawaii

bringt die herrlich aromatischen Ananasfrüchte zum Reifen. Taufrisch geerntet, sind sie wenige Stunden später bereits in der Dose. Ob geraspelt, als Würfel, in kleinen Segmenten oder Scheiben – es sind Konserven erster und feinster Qualität! Libby's Konserven besitzen bewährte Tradition seit 1868. Und Libby's fabriziert ausschliesslich in Hawaii, dem besten Produktionsgebiet der Welt!

Wenn Ananas - dann Libby's!

36 350 Allemands et Autrichiens (10 %), 31 850 Néerlandais (8 %), 29 860 Suisses (8 %) et 14 930 Scandinaves (4 %). – Le reste se répartit sur des Espagnoles (2 %), des Américains du Sud (2 %), des Portugais (1 %) et «divers pays» (6 %). Il faudrait cependant attendre la statistique des nuitées afin de se permettre un jugement sur la saison hôtelière à la Riviera française. *Dr W. Bg.*

Staat und Kampf gegen die Teuerung

Es ist verfehlt, zu meinen, den Kampf gegen die Teuerung habe allein der Staat zu führen, weshalb er immer wieder mit Preiskompetenzen auszustatten sei. Die Teuerung wird sich nur vermindern lassen, wenn wir alle dazu beitragen durch Mässigung bei Preisen und Löhnen.

Mit dieser Feststellung sei aber nicht gesagt, dass der Staat nicht auch wesentlich *beitragen* kann, und zwar ohne dass sein Interventionismus ausgedehnt zu werden braucht. Man denke in diesem Zusammenhang an jene Waren, deren Preisbildung auch heute nicht frei ist, sondern der staatlichen Lenkung unterliegt. Es handelt sich um gewisse wichtige *Agrarprodukte*. Hier hat es der Staat in der Hand, direkt eine Politik der Preisverbilligung zu betreiben, und er könnte dies in manchen Fällen, ohne dass die Landwirtschaft beeinträchtigt würde. Ein Musterbeispiel steuert die Käseordnung bei. Das Gutachten über die Käseunion weist Wege, wie eine volkswirtschaftlich bessere Lösung getroffen werden könnte, die zweifellos auch verbilligend auf die Lebenshaltungskosten einzuwirken vermöchte.

Sodann ist darauf hinzuweisen, dass namentlich im Nahrungsmittelsektor, der heute eine Überteuerung aufweist, die *Belastung* der Einfuhren teils ungebührlich gross ist. Es sind nicht die ordentlichen Zollsätze gemeint, die dabei nicht stark ins Gewicht fallen. Was weit schwerer wiegt, sind die erhobenen Zollzuschläge, die Ausgleichsabgaben, die Abgaben für Überschussverwertung, die Pflichtlagerbeiträge usw. Gesamthaft führen alle diese Abgaben zu einer Importverteuerung, die sich recht ungünstig in den Lebenskosten bemerkbar macht. Wir erwähnen nur wenige Beispiele. Speisefette und Speiseöle zahlen bei der Einfuhr rund einen Fünftel des Warenwertes an Abgaben aller Art; ungefähr gleich hoch ist der Reis belastet. Bei Futtermitteln steigt die Belastung bis zu einem Viertel des Warenwertes an, für Zucker beträgt sie zwei Drittel und für die Butter sogar volle drei Viertel des Warenwertes. Es ist wohl nicht abwegig, wenn man den Gedanken zu äussern wagt, durch Ermässigungen bei solchen Einfuhrbelastungen könnte der Bund Wesentliches zur Teuerungsbekämpfung beitragen. Pflichtlagerbeiträge, die oft sehr hoch sind, liessen sich vielleicht im Zusammenhang mit gewissen Lagerreduktionen herabsetzen, wobei natürlich das Interesse an genügender Landesversorgung nicht ausser acht gelassen werden darf.

Mit diesen Hinweisen sind die Möglichkeiten, wie der Staat ohne neuen Interventionismus an der Teuerungsabwehr teilnehmen könnte, noch keineswegs vollständig umschrieben. Der Teuerungsauftrieb kommt nicht allein von der Warenseite, er kommt auch von der *Geldseite* her. Der gegenwärtige Kapitalüberhang trägt stets die Gefahr in sich, dass überschüssige Mittel sich auf diesen oder jenen Wirtschaftszweig stürzen und dort ungesunde Aufblähungen erzeugen. Es kann in solchen Sektoren dann zu einer partiellen Kaufkraftentwertung des Geldes kommen, wie man es derzeit in einigen Städten auf dem Grundstückmarkt erlebt. Auch der Bausektor zeigt heute eine starke Aufblähung, trotz des kreditbegrenzenden Gentlemen's Agreements. Der erhebliche Kapitalüberhang schafft immer wieder Beunruhigungen und Störungen. Auch da kann der Staat ausgleichend wirken, wenn auch nur in begrenztem Ausmass. Sein Bestreben muss es sein, überflüssige Mittel zu binden und der Wirtschaft das innere Gleichgewicht zu erhalten.

Der Staat hat zweifellos Möglichkeiten, allerlei beizutragen, den Teuerungsauftrieb zu bekämpfen, komme er von der Waren- oder von der Geldseite her. Vergessen wir darob aber nicht, dass in erster Linie die *Wirtschaft* selbst an der Teuerungsbekämpfung teilnehmen muss, wobei auch die Lohnseite keine Ausnahme bilden darf. Es ist möglichste *Zurückhaltung* im Einsatz der reichlich vorhandenen Mittel zu empfehlen sowie Verzicht auf spekulative Ausnützung von Mangellagen, wie sie auf dem Holzmarkt eintraten. Sinngemässe *Koordinierung* privater und staatlicher Bemühungen dürfte bestmögliche Gewähr bieten für einen Erfolg in der Teuerungsbekämpfung, woran ein allgemeines Interesse besteht. *Dr. O. B.*

Strassenverkehrsprobleme

Beratung der Strassenverkehrsgesetz-Vorlage

Am 24. und 25. Januar 1956 tagte neuerdings die *nationalrätliche Kommission für das Strassenverkehrsgesetz* in Zermatt unter dem Vorsitz von Herrn Nationalrat Guinand (Genf) und in Anwesenheit des Vorstehers des Eidg. Justiz- und Polizeidepartements, Herrn Bundespräsident Feldmann. Sie führte vorerst die an ihren früheren Tagungen begonnene Einzelberatung der Gesetzesvorlage zu Ende und behandelte dann zurückgestellte Fragen sowie zahlreiche Rückkommensanträge zu einzelnen Bestimmungen.

Die Kommission beschloss mit grossem Mehr, auf ihre früheren Beschlüsse über die Breite und Höchstgewichte der Motorfahrzeuge nicht zurückzukommen. Die Frage der *Höchstgeschwindigkeitsgrenzen*, namentlich für den *Innerortsverkehr*, wurde nochmals einlässlich besprochen. Allgemein bestand die Auffassung, dass eine Geschwindigkeitsbegrenzung für Motorfahrzeuge innerorts auf 50 km nicht festgelegt werden könne ohne Ausnahmen je nach den örtlichen Verhältnissen. Das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement wurde ersucht, den Entwurf zu Durchführungsvorschriften auszuarbeiten.

Ein wesentlicher Teil der Verhandlungen galt Fragen der *Haftpflicht* und der *Versicherung*. Die Kommission lehnte die im Entwurf vorgesehene Beschränkung der Kausalhaftpflicht von Motorfahrzeughaltern auf die Höhe der gesetzlichen Mindestversicherungssummen ab und sprach sich somit zugunsten der heute geltenden Regelung aus. Hiezu wurde ein Minderheitsantrag angemeldet. – Zu zahlreichen andern Haftpflicht- und Versicherungsfragen wurde das Departement um ergänzende Prüfung und Abklärung zuhanden der nächsten Tagung der Kommission ersucht.

Die Kommission stimmte einem Antrag zu, wonach der Bundesrat eine aus Verkehrsfachleuten, Vertretern von Behörden und aller Bevölkerungskreise zusammengesetzte *Strassenverkehrskommission* ernennen soll, die periodisch zusammentritt zur gutachtlichen Besprechung allgemeiner Fragen des Strassenverkehrs und der Durchführung des Gesetzes.

Ende April 1956 wird die Kommission zu einer weitern Tagung zusammentreten.

Sollen Ausländer mehr Recht haben als die Schweizer?

fdg. In allen uns umgebenden Ländern werden Autocars und Lastwagen bis zu einer Fahrzeugbreite von 2,50 m zugelassen. Diese Norm beherrscht den ganzen internationalen Verkehr, und bekanntlich strebt die Schweiz danach, die Drehscheibe dieses Verkehrs zu sein und zu bleiben. Deshalb gestattete der Bundesrat nach langem Zögern 1950 ausländischen Gesellschaftswagen die Einfahrt über unsere Grenzen, auch wenn sie bis zu 2,50 m breit waren. Sogar fremde Lastwagen werden kaum mehr angezeigt, wenn sie diese Breite erreichen. Einheimische Fahrzeuge dürfen jedoch nach wie vor nur mit 2,40 m Breite verkehren, und auch das bloss auf einem bestimmten Strassennetz.

Diese Sachlage war unhaltbar. Deshalb schlug der Bundesrat im Entwurf für ein *neues Strassenverkehrsgesetz*, «wenn auch mit Bedauern», vor, es sei die zulässige Fahrzeugbreite allgemein auf 2,50 m zu erhöhen, für Autocars wie für Lastwagen, für einheimische wie für ausländische Vehikel. Der *Ausschuss des Nationalrates*, welcher die Vorlage durchberät, ist wieder einen Schritt *zurückgekrebst*. Nach seinem Antrag sollen die Wagen im allgemeinen nicht mehr als 2,30 m breit sein. Auf einem bestimmten Strassennetz dürfen, wie bisher, Fahrzeuge bis zu 2,40 m verkehren, und einzelne unter diesen Verbindungen werden auch für Gesellschaftswagen, nicht aber für Camions, von höchstens 2,50 m geöffnet.

Was bedeutet diese Lösung praktisch? Zunächst stellt sie *Regeln* auf, die sich niemals *durchsetzen* lassen. Denn welcher Grenzpolizist wird es riskieren, einen fremden Car mit ausländischen Feriengästen oder einen Lastwagen mit rasch verderblicher Ware zurückzuweisen, nur weil sie mehr als 2,40 m breit sind? Welcher Grenzposten könnte dafür garantieren, dass diese Fahrzeuge, wenn er sie durchlässt, sich an die vom Bund für Fahrzeugbreiten von 2,50 m geöffneten Strassen halten?

Im weitern benachteiligt die Kommissionsformel die Lastwagen grundlos gegenüber den Personencars, indem die zweiten 2,50, die ersten nur 2,40 m breit sein dürfen. Dabei warnt der Bundesrat ausdrücklich, eine derart ungleiche Behandlung im Gesetz, nicht nur in der Praxis, werde vom Ausland als transportpolitische *Diskriminierung* empfunden und mit Gegenmassnahmen beantwortet.

Aber vor allem benachteiligt der Kommissionsantrag den einheimischen vor dem ausländischen Transportbetrieb. Denn der *Schweizer* muss seinen Wagen der Polizei vorführen, bevor er die Verkehrsbewilligung erhält. Er hat sich der Vorschrift zu unterwerfen, dass Motorfahrzeuge im allgemeinen nicht breiter als 2,30 m

Contrat collectif de l'hôtellerie genevoise

La Société des hôteliers de Genève, la Société des cafetiers et restaurateurs du canton de Genève, ainsi que la Société des maîtres de pension du canton de Genève viennent de signer avec l'Union Helvétia, la Fédération suisse des travailleurs du commerce, des transports et de l'alimentation, ainsi qu'avec la Fédération des syndicats chrétiens de Genève, un *contrat collectif* réglant les conditions de travail pour le canton de Genève dans l'hôtellerie, les cafés, les cafés-restaurants et autres établissements analogues.

Nous rappelons qu'il ne s'agissait pas d'un nouveau contrat, mais de la revision de l'ancien contrat passé entre les associations sus-mentionnées.

Après des longues négociations, les points de vue ont pu être conciliés et l'entente s'est fait sur de nombreuses modifications. Le contrat est entré en vigueur *avec effet rétroactif au 1er janvier 1956*.

Nos membres et les personnes que ce contrat intéresse peuvent le demander au secrétariat de la Société des hôteliers de Genève.

FLAWA
FÜR ALLE KAFFEEMASCHINEN
KAFFEE-Filter

Ist es Ihr Wunsch, Ihren Hotel-Räumlichkeiten

ein neues Aussehen

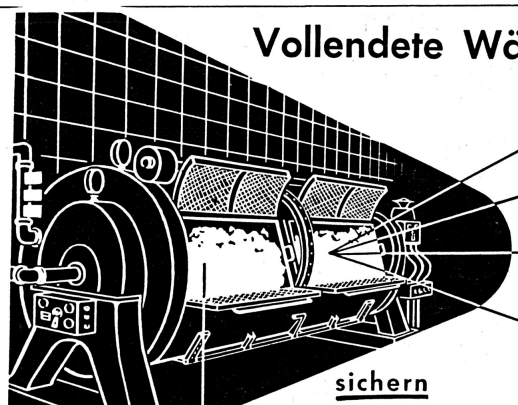
zu geben, dann verlangen Sie unsere unverbindlichen Vorschläge und Offerten über gediegenen, zeitlosen Innenausbau und Möblierung von der Fachfirma

HIRZEL

Ed. Hirzel's Söhne
Innenausbau + Möbelfabrik
Wetzikon / ZH
Telephon 051 / 97 85 28

Referenzen aus 1. Häusern stehen Ihnen zur Verfügung

Vollendete Wäschepflege



gründliche Reinigung
hohen Weissgrad
maximale Gewebeschonung
grösste Wirtschaftlichkeit

sichern

zum Vorwaschen: DIXIN · TRITO · SILOVO · DILO · MEP
zum Waschen: PENTI · NATRIL OMAG · FRIMA-PRIMA · DILO
zum Bleichen: OXYL

Erhöhter Faserschutz, dank dem patentierten Zusatz »FIBERPROTECT«

WD 4 q

Henkel

Für Grosskonsumenten besonders geschaffen
HENKEL & CIE. A G., BASEL

Schinkenhäger »Urquell«

Wohlbekömmlich Würzig-mild

Die meistgekaufte Steinhäger-Marke!

Generalvertretung für die Schweiz:
EMIL RIEDI, ZÜRICH 6
Büchnerstrasse 28

TERRAIN A VENDRE
5000 m² environ, pour
Hôtel-Restaurant – Tea-Room – Station service
Situation et vue admirable, bord du lac de Neuchâtel, proximité immédiate grande route et plages, parcs, autos publics. Sans concurrence au rayon de 4 km. Ecrire sous chiffre P 1697 N à Publicitas Neuchâtel.

Zu vermieten
Neues Hotel am See
in Lugano. Neuzeitlich, modern eingerichtet, mit 70 Betten, direkt am See, mit Garten und Badegelegenheit. Autoparkplatz, prächtige Aussichtslage. Bedingungen: Inventarübernahme. Nur kapitalkräftige Bewerber kommen in Frage. Anfragen an Postfach 6102, Lugano.

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

MEIKO
Modell S T 55
Dieses Modell benötigt keine Tischanlage

MEIKO
die preiswerteste Geschirrwasch- und Spülmaschine

Verlangen Sie heute noch Referenzen und alle wünschenswerten Detailangaben vom

Alleinimporteur und Generalvertreter:
ED. HILDEBRAND, ING.
Zürich 1 Talacker 41
Telephon (051) 25 44 99 / 27 70 30

Technische Angaben:
Vollautomatische Arbeitsweise — Einknopf-Programmschaltung — Alle Maschinen vollelektrisch geschaltet, mit eingebauten Thermostaten, Schaltern u. Kontrollampen. Keine speziellen Installationen notwendig.
Eingebaute Tankheizung.
Wasserverbrauch: ca. 2½ Liter pro Geschirrkasten.

Schlüssel-birnen
mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend numeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen.
E. Schwägler, Zürich
Gummiwaren – Seefeldstr. 4

Zu verkaufen
Fritout
Modell A, letztes Modell, wie neu, nur etwa 4 Monate gebraucht, 3 × 380 Volt, 6200 Watt. Modell mit dem breiteren Korb (Neupreis 1860 Fr.). Sehr günstig. Teilzahlung angenehm. Offerten unter Chiffre SA 9144 Z an Schweizer-Annoncen, ASSA, Zürich 23.

A. SUTER + Co.
LUZERN
VOLLAUTOMATISCHE KEGELBAHNEN

Beschaffung ausländischer Arbeitskräfte

Sondervorschriften für Italiener

Wir bitten unsere Mitglieder der Kantone *Luzern, Nidwalden, Obwalden* und *Uri*, zur Kenntnis zu nehmen, dass sie die benötigten zusätzlichen Formulare wie bis anhin beim *italienischen Vizekonsulat Luzern* beziehen können und auch dort die Gesuche um Erteilung der Visa einreichen müssen.

---

sein sollen. Der *Ausländer* braucht sich einer Zulassungsprüfung nicht zu unterziehen, und er kann nach wie vor damit rechnen, dass die Grenzpolizei ein Auge zudrückt, wenn er 2,50 m breit anzurücken beliebt, ja, dass die auf Tourismus besonders angewiesenen Kantone auf Grund ihrer in Art. 2 des Entwurfes vorbehaltenen Strassenhoheit bei der örtlichen Reglementierung grösstes Entgegenkommen beweisen.

Alle diese Folgen müssen vermieden werden. Entweder führt das neue Gesetz drei Strassenkategorien ein, solche für Wagen mit bis zu 2,50, solche für Fahrzeuge mit bis zu 2,40 m und solche für Wagen mit höchstens 2,30 m Breite. Oder dann ermächtigt die Vorlage den Bundesrat, die Fahrzeugbreiten entsprechend den Verkehrsbedürfnissen und dem Ausbau unseres Strassennetzes zu regeln.

Die Kommissionsanträge in diesem Punkte nehmen sich aus wie eine *Behinderung des Strassenverkehrs* zugunsten der Bahnen. Dasselbe gilt von der schematischen Begrenzung der Fahrgeschwindigkeit innerorts für sämtliche Motorfahrzeuge auf 50 Stundenkilometer und für schwere Lastwagen oder Lastwagenzüge auf 70 Stundenkilometer ausserorts. Eine solche «Verkehrskoordination durchs Hintertürchen» wird vor dem Volk keine Gnade finden!

KLEINE CHRONIK

Verkehrsverein Davos

Der Vorstand des Verkehrsvereins Davos hat an seiner gestrigen Sitzung beschlossen, Herrn *Fritz Dürst*, der seit bald einem Jahrzehnt als erster Angestellter des Verkehrsvereins tätig ist, die Charge eines *Direktors* zu erteilen. Wir gratulieren zu diesem verdienten Avancement.

Hochzeit in St. Gallen

Am 27. Februar findet in St. Gallen, zu St. Laurenzen, die Trauung unseres Passivmitgliedes Herrn *Hans Jörg Tobler* (Grand Hôtel Brasseur, Luxembourg) mit Fräulein Rosemarie Dornacher von St. Gallen statt. Unsere besten Glückwünsche begleiten das junge Paar.

Prominente Gäste in Zermatt

Im Grand Hotel Zermatterhof verbringt der bedeutendste englische Cricketspieler, Mr. *Arthur E. R. Gilligan*, und seine Gattin die Winterferien.

Bessere Januar-Frequenz in Pontresina

Wie die soeben erschienene Frequenzmeldung nachweist, verbessert sich die Januar-Frequenz von Jahr zu Jahr. Die Steigerung beträgt gegenüber dem letzten Jahr 15 % und gegenüber dem Monat Januar 1954 gar 34 %. An diesem Ergebnis sind vor allem die Deutschen, die Schweizer, die Südafrikaner und Holländer beteiligt.

Erfolgreiches Schweizer Team in England

Im Crown Hotel, Scarborough, das für seine gepflegte Küche bekannt ist und das zu einem der grössten Hotelkonzerne Englands, der Frederick Hotels Ltd., gehört, arbeitet ein Team von Schweizern mit bestem Erfolg: Herr *E. F. Walser*, der seine Kochlehre im Restaurant Markthalle in Basel absolvierte und als Koch, Receptionnaire, Maincourantier und Kassier in der Schweiz, Belgien, Schottland und England tätig war, ist Manager des Crown Hotel. Er beschäftigt in seinem Betrieb stets Schweizer, z. B. Herrn Jean-Pierre Krüger aus Lausanne als Koch, der für die Weihnachts- und Silvesterfeiern vielbewunderte Dekorationen aus Marzipan und Zuckerguss herstellte und ein Buffet froid, das grosses Lob erntete. Chef de cuisine ist Herr A. Moresi aus Mendrisio, ein Schüler Escoffiers. – Herrn Walser wurde letzten Sommer die Ehre zuteil, für die Princess Royal eine Tea Party zu arrangieren. – Wir gratulieren unsern Landsleuten im Ausland zu ihren Erfolgen!

TOTENTAFEL

Isaak Reisler, Hotelier, Engelberg †

Im Alter von 66 Jahren starb in seiner Pension Felsenburg in Engelberg *Isaak Reisler*, Hotelier, am Samstag, dem 28. Januar. Isaak Reisler, war ein Kind aus Wien und blieb es auch zeitlebens, trotzdem ihm zufolge seiner Religion die österreichische Staatsbürgerschaft entzogen worden war.

Er wurde als Sohn des Antiquitätenhändlers Moses Reisler im Jahre 1889 in Wien geboren. In seiner Jugendzeit studierte er Chemiker, doch zwang ihn ein heimtückisches Leiden zur Aufgabe dieses Berufes, aber ein mehrjähriger Erholungsaufenthalt in Davos konnte der Krankheit Einhalt gebieten.

Im Jahre 1923 kam Reisler nach Engelberg und richtete in der Felsenburg eine *jüdische Pension* ein, die er bis zu seinem Tode führte. Seit vielen Jahren zog er jeden Frühling und Herbst nach Montreux, wo er ebenfalls eine Pension im gleichen Stile betrieb. Dank seines ausgeglichenen Wesens und seiner überaus ehrlichen Art erwarb er sich nicht nur in Engelberg und Montreux, sondern in der ganzen Schweiz zahllose Sympathien. Es kann sein, dass er von seinem Vater den sichern Blick für echten Schmuck erworben hat. Seit Jahrzehnten galt Isaak Reisler als ausgesprochene Kapazität im Schätzen und Erkennen echter Diamanten. Fast alle grossen Bijouterien der Schweiz zogen Reisler zu diesem Zweck als Experten zu; so kam es, dass er regelmässig alle grössern Städte bereiste. Dabei blieb er immer einfach in seiner Lebensweise und freundlich auch gegenüber dem Geringsten seiner Mitmenschen. Was er im stillen Gutes getan hat, dafür wird Gott ihn lohnen.

Wir alle werden Isaak Reisler das beste Andenken bewahren. *F. H.*

† Richard Lips, Verkehrssekretär, Interlaken

In der Nacht vom 30. auf den 31. Januar 1956 ist in Interlaken im 60. Altersjahr *Richard Lips*, Sekretär des Verkehrsvereins Interlaken, verschieden. Der Entschlafene leistete dem Verkehrsverein während mehrerer Jahrzehnte unter den Verkehrsdirektoren Hans Roth und Ernst Hess vorzügliche Dienste. Auch dem Hotelierverein, der Strandbad AG. und dem Kurkomitee stellte er stets seine wertvollen Dienste zur Verfügung. Als Freund kultureller Bestrebungen präsidierte er bis zu seinem Tode die Volkshochschule, den Verein für

Herr Pio Gusberti verlässt die SZV.

Infolge Erreichung der Altersgrenze ist Herr Pio Gusberti auf Ende 1955 aus dem Dienst der SZV. getreten. Herr Gusberti wurde 1933 zum Chef der Agentur Rom ernannt, wo er bis zum Zweiten Weltkrieg weilte. Dann war er im Generalsekretariat der SBB und in dessen Publizitätsdienst in Bern tätig. Unmittelbar nach Kriegsende wurde er Inspektor der Reisezentrale in Chiasso, wo er die aus Italien in die Schweiz kommenden amerikanischen Armeeurlauber betreute. Von 1947 an war er *Direktionssekretär der SZV.* in Zürich. Dank seiner umfassenden Beherrschung der Materie, seiner weitgehenden Sprachenkenntnisse, seiner nie erlahmenden Initiative und – last not least – seines sprichwörtlichen Tessiner Einfühlungsvermögens hat sich Pio Gusberti das Vertrauen und die Wertschätzung aller Verkehrsinteressenten der Schweiz in reichem Masse erwerben können. Wir wünschen unserem treuen und langjährigen Mitarbeiter ein wohlverdientes und geruhsames Otium cum dignitate. *(SVZ.)*

*

Herr *Pio Gusberti* stand in regem Kontakt mit dem Zentralbureau SHV., mit dem er allerlei Fragen, insbesondere im Zusammenhang mit der Gästebetreuung in Hotels, zu besprechen hatte. Sein liebenswürdiges Wesen und sein Verständnis auch für heikle Situationen gewährleistete eine fruchtbare Zusammenarbeit. Mit grossem Bedauern sehen wir daher Herrn Gusberti aus seinem bisherigen Amte scheiden. Wir werden uns stets seiner guten Dienste erinnern und wünschen ihm einen schönen, geruhsamen Lebensabend.

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

Direktionsposten gesucht
von versiertem Hotel- und Restaurationsfachmann. Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre D G 2174 an die Hotel-Revue, Basel 2

GERANTIN
bestausgewiesen, mit Berner Fähigkeitsausweis sucht
Gerance, Pacht oder Miete
eines Tea-rooms oder Café-Bar. Eilofferten unter Chiffre G P 2635 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
auf Frühjahr für 17jährigen Sohn
Kochlehrstelle
in gutgeführten Betrieb. Französische Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre SA 7928 X an Schweizer-Annoncen AG. «ASSA», Basel 1.

Hotelier
mit eigenem erstklassigem Winterbetrieb, wünscht Beschäftigung für Sommersaison als
Pächter, Direktor oder Gerant
in gutes Haus des In- oder Auslandes. Gute Beziehungen mit ausländischer Kundschaft. Frei ab ca. 1. Mai. Bitte Angebote mit Verdienstmöglichkeiten unter Chiffre H S 2221 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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.

2 Töchter suchen Stelle auf 1./15. April als
Buffet- oder Saaltochter
eine davon evtl. als
Gouvernante
Deutsch, englisch und etwas französisch sprechend. Genf oder Lausanne bevorzugt. Offerten unter Chiffre B G 2120 an die Hotel-Revue, Basel 2

Zwei Burschen im Alter von 21 Jahren suchen Saisonstellen in Hotelbetrieb als
Küchen- oder Officeburschen
oder sonstwie Beschäftigung. Für Einreisepapiere müsste gesorgt werden. Off. an Cavicchio Peppino oder Di Pietrantonio Giuseppe Isernia (Italien).

Fachtüchtige, sprachengew., gut präsentierende
Barmaid
sucht passenden Posten in gute Bar. Saison- oder Jahresbetrieb. Per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an L. Kursteiner, route de Genève 2, Lausanne, Tél. (021) 226950.

Suche Saisonstelle in Hotel als
Bureau-praktikantin
Deutsch, Franz., Italienisch und Englisch. Offerten an Margrit Bill, 38, Kingsley Way, London N. 2.

Portier u. Zimmermädchen
suchen passende Anstellung für kommende Sommersaison in Hotel- oder Gastwirtschaftsgewerbe. Eintritt auf 1. März oder nach Übereinkunft. Offerten mit Verdienstmöglichkeiten sind zu richten unter Chiffre P Z 2234 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen oder zu pachten gesucht
mittleres oder grösseres
HOTEL
den heutigen Anforderungen entsprechend. Offerten mit allen notwendigen Angaben unter Chiffre K P 2209 an die Hotel-Revue, Basel 2.

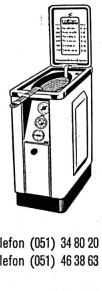
Zu verkaufen evtl. zu vermieten
per 1. April 1956
Hotel-Restaurant Roter Thurm
in Solothurn. Altbekanntes Geschäft, an bester Lage der Stadt, mit 20 Fremdenbetten. Gefl. Anfragen an E. Marti-Kissling, Zuchwil.

Kioskwagen
neuestes Modell, äusserst günstig zu verkaufen. Der Wagen ist mit allem nötigen Zubehör wie Kühltruhe und Warenreservefächer ausgestattet. Auskunft erteilt Tel. (041) 34142.

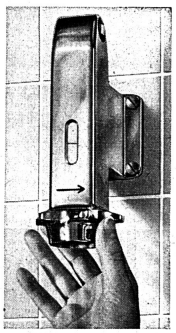
Zu verkaufen
kleines Hotel
mit 20 Betten, in bester Verkehrslage am Thunersee. Restaurationsgarten direkt am See. Offerten unter Chiffre L 8950 Y an Publicitas Bern.

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Kortmann
Seidengasse 20, Telephon (051) 23 63 64
Ältestes Treuhandbureau für Kauf, Verkauf, Miete von Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten, Pensionen.
Erstklassige Referenzen.

VALENTINI-FRITEUSEN
Unser Typ für den Schnellservice im Kleinbetrieb:
Mod. P-1
5-KW-Heizung, 5–6 l Inhalt, Uhr und Thermostat, Chromstahl, vorbildl. Oelklärung. 25 cm breit
Fr. 895.— (p. Mt. Fr. 82.50)



Generalvertretung: **H. Bertschi, Zürich 7/53**, Sillerwies 14, Telefon (051) 34 80 20
Ostschweiz: Theodor Altherr, Altwiesenstrasse 92, Zürich 11, Telefon (051) 46 38 63



Eine neue Kombination ...
Konzentrierte, reine Toilettenseife **und** höchste Service-Reinlichkeit konnten bisher auf viel benützten Toiletten noch nicht so vollkommen geboten werden – wie das jetzt mit dem neuen **Seifenspender SAPOR** möglich ist. SAPOR-Seife und SAPOR-Gerät erfüllen diese beiden Bedürfnisse gleichzeitig. So kann nun auch dieser Teil der Toiletten hygienisch vollendet werden.
Verlangen Sie vom Sanitärfachgeschäft Angebot und Prospekt. Referenzen werden vom Hersteller dieses Schweizer Produktes gerne mitgeteilt.
AUGUST BELZ, GOLDACH SG
Tel. (071) 41371

Avis an die Hotelier-Kollegen!
Wir sind umgezogen von der **Walhalla** ins
Hotel Im Portner
St. Gallen
(Kleine Walhalla) — Es würde uns wirklich freuen, wenn Sie uns empfehlen würden.
Walter und Susy Rügner.

Jedes Zimmer mit Bad. Exquisites Essen im 1. Stock. Café-Restaurant im Parterre.

Junge **Österreicherin**, mit Abitur, Hotelfachschule und **Praxis im Hotelbüro (Reception, Journal, Kasse)**, Englisch perfekt, Italienisch schulmässig, **sucht**
geeignete Position
in der welschen Schweiz, um sich in der französischen Sprache zu vervollständigen. Offerten unter Chiffre G P 2148 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, strebsamer **Hoteliersohn**, der eigenen Betrieb geführt hatte, mit abgeschlossener Kochlehre, Servierkurs der Hotelfachschule sowie guten kaufmännischen Kenntnissen, **sucht Stelle** als
Stütze des Patrons
in mittleren bis grösseren Betrieb. Offerten sind zu richten unter Chiffre R E 2151 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme
qui aimerait plus tard apprendre le métier cuisinier
cherche place
dans restaurant ou hôtel en **Suisse romande comme**
garçon de cuisine
Offres manuscrites à **Berufsberatung Zofingen.**

Spezialkurse Frühjahr 1956
TRANCHIEREN FLAMBIEREN etc.
9.–14. April
Bei genügender Beteiligung wird vom **19. bis 24. März** ebenfalls ein Kurs durchgeführt; wer diesen Kurs besuchen möchte, ist gebeten, **sofort** den Prospekt Tr zu verlangen.
BAR
16.–28. April
DIÄTKÜCHE
26. April bis 3. Mai
ENGLISCH
17. April bis 15. Juni
Betr. Prospekt verlangen.
Frühzeitig anmelden! — Tel. (041) 25551
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

BAULAND
an schönster Lage zwischen Genf und Lausanne, Seeuferpartie und an der Hauptstrasse, 33800 Quadratmeter, passend für
Villa oder Motel
Baubewilligung vorhanden, für Bau- und Finanzherren seltene Gelegenheit, per Zufall en bloc u.
preiswert zu verkaufen
Offerten unter Chiffre B L 2247 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT WAADTLÄNDER WEIN
OPV

Heute:

HOTA-BALL

Stadt-Casino Basel

Volksgesundheit und den «English Circle» von Interlaken. Richard Lips nahm sich vieler Neuerungen gerne an und verhalf durch seine Schaffensfreude der jungen Organisation zum Erfolg. *–ld*

BÜCHERTISCH

Im Kampf gegen Arthritis

Der weltbekannte Forscher und Publizist *Paul de Kruif* veröffentlicht soeben einen Artikel «Kombinierter Angriff auf die Arthritis», der wegen der grossen Verbreitung der rheumatischen Leiden in allen Kreisen Beachtung finden dürfte. Er schildert darin das Zustandekommen und die Heilwirkung einer Kombination von Hormonpräparaten mit dem altvertrauten Salizyl. Paul de Kruif schreibt unter anderem:

«Den vielen, die infolge eines Arthritis- oder Rheumaleidens nur noch beschränkt oder überhaupt nicht mehr arbeitsfähig sind und womöglich schon ihre Stellung verloren haben, sucht die Wissenschaft jetzt mit einer Kombination alter und neuer Mittel zu helfen.

Die ersten Tabletten dieser Art bekam 1954 ein völlig arbeitsunfähiger Gelenkrheumatiker, der Hydrocortison auf die Dauer nicht vertragen, die Kur abgebrochen und dadurch einen Rückfall erlitten hatte. Es waren Salizyltabletten mit einem Zusatz Hydrocortison, aber nur dem dritten Teil der Dosis, mit der er zuvor die Schmerzen vertrieben hatte. Er vertrug sie gut, seine Arthritis ging allmählich zurück, und jetzt erhält er sich mit acht Tabletten pro Tag arbeitsfähig.

Unterdessen ist dieses *Hormonsalizylat*, das den Namen Salcort führt, in Amerika von praktischen Ärzten tausendfach mit gutem Erfolg verordnet worden, ohne dass sich bis jetzt nachteilige Begleiterscheinungen wie bei reinen Hormonmitteln gezeigt hätten. Eine beigemengte säurebindende Chemikalie wirkt der beim Gebrauch von Salizylaten leicht auftretenden Magenübersäuerung entgegen.

Da die Spezialärzte fordern, den Hormonanteil an solchen Medikamenten zur Abwendung von Begleiterscheinungen möglichst gering zu halten, und da Prednison so viel stärker ist als Cortison, machte man nun Versuche mit einer Prednisonsalizyl-Tablette, deren Hormongehalt nur $^1/_{400}$ des Salizylgewichts betrug. Man liess die Patienten nach jeder Mahlzeit – viermal täglich – zwei Tabletten nehmen. Langsam klangen Schmerzen, Schwellungen und Steifheit ab. Diese – Sigmagen genannten – Tabletten vollbringen keine Wunder an Sofortwirkung wie starke Dosen reiner Hormone, sind dafür aber auch bei dauerndem Gebrauch sichtlich gefahrlos. Und wo sie anschlagen, scheint die Besserung anzuhalten. Auch Prednisolon ist – unter dem Namen «Cordex» – mit Salizyl in Tablettenform kombiniert worden. Hier beträgt der Hormongehalt sogar nur $^1/_{600}$ des Salizylgewichts.

Nach Meinung amerikanischer Autoritäten, die sich selber von den Vorzügen solcher Hormonsalizylate überzeugt haben, wird man damit 60 bis 70 Prozent der Rheumatiker und Arthritiker helfen können.»

(Aus Februarheft «Das Beste aus Readers Digest»)

Nellys Kalender – monatlich erscheinende Fachzeitschrift für die Frau, an Kiosken und in den Buchhandlungen erhältlich. – Fr. 1.40.

Im *Februar-Heft* lesen Sie: Besuch in einem Fasten-Sanatorium – Die Küche im Februar unter dem Motto «sparen»! – Nelly schlägt Ihnen vor... wählen Sie aus! (Kalendarium, Menus und Rezepte für jeden Tag des Monats) – Schutznahrungsmittel für Herz und Nerven – Die sparsame, praktische Garderobe – Wir rükken dem «berühmten» Februar-Teint zu Leibe! – Ein langweiliges Zimmer... Wie es lebendiger, wohnlicher und persönlicher gestaltet werden kann – Boden- und Gartenfragen – Einkaufen ist eine Kunst – Briefkasten.

Conversation et Traduction – Französisch-deutsche Sprach- und Unterhaltungszeitschrift. Verlag der Emmenthaler-Blatt-AG., Langnau BE.

Der springende Punkt beim Sprachenlernen ist, in der Übung zu bleiben. So ein ansprechendes Heft der «Conversation et Traduction», das jeden Monat neuen, interessanten und amüsanten Lesestoff bringt, verlockt, doch mal hineinzugucken! Schon ist man gefesselt und merkt gar nicht, dass man – so nebenbei den Wortschatz und die Sprachgewandtheit überraschend schnell vergrössert! Die Februarnummer dieser gediegenen Sprachzeitschrift für Französisch und Deutsch bringt einen kulinarischen Beitrag «L'escargot» von Anne Marie Royer, die neue Rubrik: Dites-le en français, die Fortsetzung der Kurzgeschichte «Le Train bleu» von Colette Yver, die literarische Übersetzungsaufgabe von Georges Duhamel, das Fachwörterbuch über das Wahlrecht und Wahllokal, den Artikel «Aix-en-Provence» und die Spalte «L'argot». Die Rubrik der Handelskorrespondenz und die Fortsetzung der Novelle «La grande-mère» von Pierre Loti und der Komödie «Barbara» von Michel Duran stempeln das neueste Heft der «Conversation et Traduction» zur beliebten französisch-deutschen Sprach- und Unterhaltungszeitschrift. – Jahresabonnement 12 Fr. Verlag der Emmenthaler-Blatt-AG., Langnau BE.

Stein am Rhein

Was für ein entzückendes Städtchen ist doch dieses Stein am Rhein mit seinen prachtvollen bemalten Riegelhäusern, und was für eine interessante Geschichte hat es aufzuweisen! War es doch einmal freie Reichsstadt und fühlte sich auch noch unter zürcherischer Botmässigkeit als solche.

Eine prächtige Wegleitung durch die architektonischen Reichtümer und die wechselvolle Vergangenheit dieses Städtchens weiss uns Pfarrer Ernst Rippmann in seinem neuen Schweizer Heimatbuch *«Stein am Rhein»*, dem 70. Band dieser Buchreihe, zu geben.

Ein Bilderteil mit guten Photographien ergänzt den Textteil, wie stets bei den Schweizer Heimatbüchern, vorzüglich. Der Band, der 56 Seiten und 32 Bildtafeln enthält und Fr. 4.50 kostet, ist im Verlag Paul Haupt in Bern erschienen. *mp*

Rendons à César . . .

Nous tenons à préciser que l'article publié dans notre dernier numéro et intitulé «Seize fidèles collaborateurs du Montreux Palace récompensés», article que nous avions reçu d'un employé sous forme de coupure de journal avait paru le 25 janvier dans le *«Journal de Montreux»* auquel nous empruntons souvent des articles concernant l'hôtellerie et le tourisme montreusiens. Nous nous excusons d'avoir omis cette gazette.

Tüchtige

Alleinköchin

sucht auf 1. März Stelle in Saisonhotel, Bahnhof- oder gutgehendes Restaurant. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre T A 2164 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei deutsche Köche, 22 und 27 Jahre, **suchen Stellen** als

Chefs de partie

für lange Sommersaison. Gute Zeugnisse aus ersten Häusern stehen zur Verfügung. Gefl. Offerten erbeten an Lothar Staar und Ernst Mündt, Schillerstrasse 120, Bochum-Hövel b. Hamm (Westfalen).

Tüchtiger Schweizer

Patissier

in ungekündigter Stellung, **sucht neuen Wirkungskreis.** Bevorzugt wird Stelle, wo Gelegenheit geboten wird, die Französischkenntnisse zu erweitern. Offerten unter Chiffre S 6452 Z an Publicitas Zürich 1.

Wiener Köchin

sucht per sofort Stelle in modernen Betrieb für 100 Personen. Keine Sousterrainküche. E. S., c/o. Hedwigsheim, Leonhardstr., **Basel.**

Jeune homme, 20 ans, sérieux, honnête de bonne volonté, **cherche place**

d'apprenti-cuisinier

dans bon hôtel. Faire offres sous chiffre P 2335 J à Publicitas **St-Imier.**

Maître d'hôtel

de premier ordre, **libre courant mars, cherche place.** Serais disposé partir à l'étranger. Faire offres sous chiffre M D 2110 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Tüchtige, sprachenkundige

Etagen-Gouvernante

sucht Jahresstelle in gutgehendes Stadthotel. Offerten unter Chiffre E G 2227 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge

26 Jahre, Praxis im Inland und Übersee, kaufm. ausgebildet, 4 Fremdsprachen, gut eingearbeitet in **Réception und Kassawesen,** internationale Schulung, beste Referenzen, **sucht passende Jahresstelle in mittlerem Hotel.** Offerten erbeten an Rudolf Nitsch, Amtliches Bayrisches Reisebüro, München, Promenadeplatz 12 (Deutschland).

Sprachenkundige, jüngere, tüchtige

Buffetdame

sucht Jahresstelle in gutes Haus. Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre S B 2259 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge

Köchin

zur Zeit in ungekündigter Stellung, **möchte sich für die Sommersaison verändern.** Franz. Schweiz bevorzugt. Gefl. Offerten unter Chiffre A L 2260 an die Hotel-Revue, Basel 2.

24jährige, sprachgewandte

Hotel-Sekretärin

sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt per 1. März oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre H O 2255 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteliertochter, mit Berner Fähigkeitsausweis, **sucht per sofort Aushilfsstelle** als

Gouvernante

deutsch, französisch, englisch sprechend. Offerten unter Chiffre H G 2254 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Demi-Chef de rang

Deutscher, zuverlässig, gut präsentierend, sprachengewandt, bereits längere Zeit in der Schweiz tätig gewesen, **sucht sich ab 1. März oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle zu verändern.** Nur gute Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre D C 2147 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger

Chef

mit kleinerer Brigade, sucht Zwischensaison-Stelle, frei ab 25. März bis 10. Juni 1956, evtl. auch Mustermesse. Offerten unter Chiffre T C 2230 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Patissier

mit guten Referenzen, **sucht für lange Sommersaison neuen Wirkungskreis.** Offerten mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre P R 2228 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ehepaar, 35jähr., mit Zürcher Fähigkeitsausweis, **sucht auf Frühjahr**

Gerance, Direktion oder Pacht

evtl. käme auch Posten als **Chef de réception** und **Sekretärin** oder **Gouvernante** in Betracht. Anfragen unter Chiffre G D 2231 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteldirektor-Restaurateur

zurzeit Leiter eines Luxushauses im Ausland,

sucht geeigneten Wirkungskreis

in der Schweiz. Längere Praxis im In- und Ausland. Guter Organisator u. Kalkulator. Geschäftstüchtige Frau. Beste Referenzen und Zeugnisse. Eintritt nach Übereinkunft. Anfragen erbeten unter Chiffre W K 2172 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngerer, sprachenkundiger **Hotelfachmann,** mit besten Referenzen und Berner Fähigkeitsausweis, **sucht Position als**

Direktor-Vizedirektor

Offerten unter Chiffre D V 2194 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier-Paar

mit nachweisbarem Erfolg, in allen Sparten versiert und mit wertvollen Beziehungen zur in- und ausländischen Kundschaft, **sucht**

Direktion

eines ausbaufähigen Betriebes. Offerten unter Chiffre H E 2208 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter
Absolventin von 1 Jahr Handelsschule, **sucht Stelle als**

Bureaupraktikantin

in gutes Hotel (französische Schweiz bevorzugt). Eintritt April/Mai. Offerten an E. Kaufmann, Hotel Alpina, Grindelwald.

Jeune Suisse allemande avec étude commerciale (3 ans), sortant de l'école fin mars, **cherche place** comme

stagiaire de bureau

dans un hôtel de la Suisse française. Offres à E. Schön, Hubhofstrasse, **Romanshorn**

Barpianist

frei bis Ende Februar und für Sommer 1956 (Juni bis September). Offerten an Agence Jack Yfar, 74, rue de Lyon, **Genf.**

WER *nicht inseriert wird vergessen*

17jähriger Bursche sucht

Koch-Lehrstelle

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre OFA 3660 R an Orell Füssli-Annoncen **Aarau.**

Hotel St. Georges in Llandudno, North Wales (England), **sucht erfahrenen**

Patissier

Jahresvertrag mit bezahlter Reise und Ferien zugesichert bei guter Entlöhnung und Unterkunft. Offerten an G. Perl, Direktor.

Dame de buffet

de 1ère force demandée
par important restaurant de Genève. Place à l'année. Adresser offres sous chiffre D B 2187 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Für die Sommersaison 1956 **suchen wir** zum Eintritt nach Übereinkunft:

Rest.-Tochter
Rest.-Kellner
Servier-Praktikant(in)

ferner einige

Servier-Töchter
Kellner

für Konzert-Café und Garten. Gut ausgewiesene Bewerber richten Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe des möglichen Eintrittstermines gefl. an

Casino Berne

Gouvernante

required for Polytechnic Hotels Bristol and Beausite, Grindelwald, commencing middle February. Permanent position. English speaking essential. Apply with references to Manageress.

GRAND HOTEL VEREINA, KLOSTERS

sucht für kommende Sommersaison:

Oberkellner, Küchenchef	**Sekretär(in)-Journalführer(in)**
Chef de Service (Bündnerrestaurant)	**Hilfsgouvernante**
Chef-Saucier	**Etagengouvernante**
Chef-Entremetier	**Kaffeeköchin**
Chef-Pâtissier	**Barmaid**
Commis de cuisine	**Anlern-Buffettochter**
Demi-Chef de rang	**Gärtner für Zier- und**
Commis de rang	**Gemüsegarten**
Restaurationstöchter	**Glätterin**
Küchenmädchen	**Hilfe im Waschhaus u. Näherin**
Casserolier	**Etagenportiers**
Nachtportier, Chasseure	**Zimmermädchen**

Offerten sind zu richten an die Direktion des GRAND HOTEL VEREINA, KLOSTERS.

Tessin
Gesucht kräftiges

Mädchen

zur Mithilfe in Küche und Zimmerdienst. Deutsch und französisch sprechend. Familiäre Behandlung. Rest. Del Ponte, **Losone,** Tel. (093) 7 2044.

On demande

1ère lingère d'hôtel économe

Bons gages. Ecrire sous chiffre N 31191 X à Publicitas **Genève.**

LUGANO HOTEL BEAU-RIVAGE
sucht für kommende Saison, März–November:

I. Sekretärin
sprachenkundig und réceptionsfähig
Concierge

Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten an die Direktion.

GESUCHT
per sofort

Patissier-Konditor

Offerten an Hotel Berghus, Rigi-Staffel.

Gesucht
auf 1. Juli in neue, kleinere Bar-Dancing, gewandte, sprachenkundige, selbständige

Barmaid

Offerten mit Photo und Referenzen an Hotel Garni Dischma, Davos-Dorf.

On demande
pour saison de 5 mois, mai–septembre,

gouvernante d'économat

expérimentée. Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire sous chiffre G E 2245 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

On demande
pour saison de 5 mois, mai–septembre,

chef de cuisine

de première force pour brigade de 3 cuisiniers. Offres avec copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre C H 2246 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
für Erstklasshotel in Badekurort bei Chur
(Saison Ende Mai bis etwa Mitte September):

Sekretär oder Sekretärin
Economat-Gouvernante
Office-Gouvernante
Buffetdame oder Buffettochter
Chef d'étage
Saaltöchter und Saal-Praktikantin
Saucier oder Rôtisseur
Entremetier
Commis de cuisine
Casserolier/Küchenbursche
Office- und Küchenmädchen
Glätterin
Kellermeister oder -Bursche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Gehaltsansprüchen an Dir. Hs. C. Arpagaus, zur Zeit **Ruvigliana**-Lugano, Tel. (091) 22847.

Gesucht
in Jahresstelle

Sekretär(in)

Eintritt nach Übereinkunft. Handschriftliche Offerten sind einzureichen an die Direktion Hotel Bellevue, Rigi-Kaltbad.

Gesucht
in Jahresstelle mit gutem Einkommen, sprachenkundiger

TOURNANT

für Loge und Etage. City-Hotel, Zürich, Löwenstrasse 34.

Hotel-Restaurant Monte Ceneri, Lugano, sucht
ab anfangs März bis November eine tüchtige

Serviertochter
und eine
Köchin

neben Chef. Offerten an A. Coray, Hotelier, Laax, Graubünden.

Gesucht
wird in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee, mit Eintritt zirka Anfang Mai:

Chefköchin
Portier-Kondukteur
2 Saaltöchter
Serviertochter mit Barkenntnissen
Buffet-Economat-Hilfe
Officemädchen
Kindermädchen
junges, zu 2 Kleinkindern

Offerten erbeten an W. Gantert, Strandhotel Lützelau, **Weggis.**

Hilfe! Leber-Galle -Störungen bekämpft man mit unschädlichem KRÄUTER-Tonikum **Lebriton** in jedem Alter wirksam gegen Fett-Unverträglichkeit, Unbehagen, Spannungen, Verdauungs-Beschwerden, Blähungen, Völlegefühl, Leberschwäche **KUR Fr. 20.55,** 1/2-KUR 11.20, Fr. 4.95, erhältlich bei Ihrem **Apotheker und Drogisten.**

Hôtel de tout 1er rang au Lac Léman cherche
pour entrée à convenir
1er maître d'hôtel
qualifié et parlant les langues, ainsi que
IIème maître d'hôtel
Places à l'année. Faire offres avec curriculum vitae et photographie sous chiffre L E 2178 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
tüchtige, selbständige
Lingère
als Leiterin einer modernen Waschanstalt. Offerten mit Photo und Lohnanspruch erbeten unter Chiffre G L 2186 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
I. Saaltochter
Saaltöchter
Etagenportier
(Ablösung, Bahn)
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Bad-Hotel Schwanen, Baden.

Gesucht
per 1. März tüchtige, erste
Buffetdame
(Tochter) in Grossrestaurant nach Zürich. Offerten erbeten an W. König, Restaurant Zeughauskeller, beim Paradeplatz.

Hôtel de passage à Genève cherche
pour entrée à convenir un
apprenti sommelier
Faire offres sous chiffre H P 2723 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
per 15. Februar sprachenkundige
Serviertochter
für unsere Metro-Bar. Sich vorstellen mit Zeugnissen bei der Direktion Hotel Metropol, **Sankt Gallen.**

On cherche pour saison mars–octobre
chef de cuisine
travail avec petite brigade
dame de buffet
Faire offres Restaurant La Régence, 19, Quai du Mont-Blanc, **Genève.**

Hôtel Richemond, Genève cherche
maincourantier-caissier
expérimenté. Date d'entrée: mars 1956. Faire offres détaillées à la direction.

Gutes Hotel am Vierwaldstättersee sucht für kommende Sommersaison: bewährten
Chef de réception
Angebote mit Lohnanspruch und Photo sind zu senden unter Chiffre V S 2213 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Übereinkunft
Saaltochter
mit Sprachkenntnissen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Limmathof, Baden.

Gesucht
in Berghotel des Berner Oberlandes, Mitte Mai bis Ende September:
Küchenchef
für Restauration, guter Lohn
Aide de cuisine
Lohn nach Vereinbarung
Casserolier
Restaurationstöchter
guter Verdienst
Bureaupraktikantin
mit Aushilfe im Service
Offerten unter Chiffre B O 2206 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MOTEL, Nord-Süd Hauenstein/Sol.
sucht per sofort jungen, selbständigen
Koch-Patissier
Telephon (062) 56677.

Gesucht
in Stadtrestaurant nach Zürich
Barmaid
(in Jahresstelle), mit Restaurationskenntnissen sowie selbständige
Buffettochter
Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre Z H 2218 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Grand Hôtel de l'Observatoire à St-Cergue, Vaud, cherche pour saison d'été (15 mai–15 octobre) et saison d'hiver (15 décembre–15 mars)
chef de réception-caissier
capable. (En cas de convenance indemnité éventuelle d'entre-saison)
maître d'hôtel
expérimenté. Faire offres avec copies de certificats, références et photo à la Direction.

Gesucht
in Hotel- und Speiserestaurant nach Schaffhausen jüngerer, tüchtiger
Alleinkoch
Eintritt auf 1. April 1956. Lohn nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Schiff, **Schaffhausen.**

Gesucht
für Sommersaison in Erstklassbetrieb (80 Betten) bestqualifizierter
Küchenchef
Hotelbetrieb und Restauration. Brigade 3–4. Saison vom 20. März bis Ende Oktober. Bestausgewiesene, erfahrene Bewerber, die auf eine sehr gut bezahlte Stelle reflektieren, wollen ihre Offerte samt Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen einreichen an Direktion Hotel Victoria, **Glion** s/Montreux.

Erstklass-Hotel sucht
tüchtigen, bestausgewiesenen
Chef de cuisine
Saison Anfang April bis Anfang Oktober. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Salinenhotel, **Rheinfelden.**

Gesucht
in Jahresstelle nach Luzern tüchtiger, selbständiger
Chef-Alleinkoch
für modernen Restaurationsbetrieb. Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien erbeten unter Chiffre L Z 2222 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cherchons
portier débutant
entrée de suite. Offres à l'Hôtel Moderne, **Genève,** Tél. (022) 328100.

Gesucht
April/Mai bis Oktober:
Saaltochter sprachenkundig
Rest.-Tochter 1. April
Zimmermädchen
Wäscherin-Lingère
Hilfsköchin neben Patron
1. April
Hausbursche-Portier
Offerten erbeten an K. Hohermuth, Hotel-Chalet du Lac, **Bönigen** (Berner Oberland).

Hôtel Eden au Lac, Lugano, cherche
pour saison de mars à octobre
gouvernante d'étage
gouvernante d'économat
Seules les offres de personnes qualifiées, avec certificats et photo seront prises en considération.

Hôtel du Signal, Chexbres
(lac Léman) **cherche pour saison** du 20 mars env. au 25 octobre:
filles de salle
débutantes à la salle
garçon de maison
Bons soins assurés. Faire offres détaillées avec photo et copies de certificats.

Köche und Küchenpersonal
gesucht
für Jersey-C.I. ab März/April 1956. Bewerbungen mit Zeugniskopien erbeten an Channel Islands Registry Office, St. Helier, **Jersey**-C.I. (England).

Salinenhotel Rheinfelden sucht
für Saison April bis Oktober:
Chef de cuisine
Entremetier
Commis de cuisine
Journalführer-Sekretär
Lingeriegouvernante
Glätterin
Chefs de rang
Commis de rang
Etagenportier
Chasseur-Telephonist
Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten.

GESUCHT
auf kommende Sommersaison
Sekretärin oder
Anfangssekretärin
sprachenkundig
Verkäuferin für Kiosk
tüchtige **Buffetdame**
Patissier
der auch am Herd mithilft.
Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an die Direktion Hotel Rigi-Kulm, **Rigi.**

Hotel La Palma, Locarno
sucht folgendes erstklassiges Personal:
Küchenchef (à-la-carte-kundig)
Saucier
Entremetier, Patissier
Commis de cuisine
Buffetdame
Lingeriemädchen
Officemädchen
Casserolier
Eintritt: 15. März, eventuell auf Wunsch später. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion.

Gesucht
per sofort in Jahresstelle jüngeres
Bureaufräulein
für allgemeine Bureau- und Kontrollarbeiten
per 1. März: tüchtiger
Portier sowie
Zimmermädchen
Hausbursche
Commis de cuisine
Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre N W 2237 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter
gesucht
für Buffet III. Klasse, im Service bewandert. Französischkenntnisse notwendig. Offerten an Pfenniger & Co., Bahnhofbuffet, **Luzern.**

Gesucht nach England:
Serviertochter und Zimmermädchen
in Hotel und Restaurant. Nähe London. Zeugniskopien an den Manager des George-Dragon-Hotel, **Marlow Bucks,** England.

Gesucht
per Mitte März folgendes, bestempfohlenes Personal:
Küchenchef-Restaurateur
Buffettochter
Buffet-Lehrtochter
Büro-Praktikantin
Lingère
Anfangs-Zimmermädchen
Saal- u. Rest.-Töchter
Saal-Praktikantin
Offerten erbeten an Hotel Seegarten, Locarno.

Gesucht
II. Sekretärin
per 15. April
Für lange Sommersaison:
Econ.-Office-Gouvernante
Buffettochter
Etagenportier
sprachenkundig
Maschinenwäscher (in)
I. Partiekoch
Entremetier
Küchenmädchen
Saal- u. Rest.-Töchter
Officemädchen
Casserolier
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel du Lac, **Interlaken.**

Alexandra Grand Hôtel, Lausanne
engage de suite ou pour date à convenir:
cuisinier(e) à café
commis de cuisine
portier-tournant (halle/étages)
fille de maison
chasseur
Offres avec copies de certificats, photo, timbre réponse et date d'entrée possible.

Gesucht
zum baldigen Eintritt in Jahresstelle: jüngere, tüchtige
Etagengouvernante
I. Saaltochter
mit guten Barkenntnissen, sprachenkundig
Commis de cuisine
Commis Patissier
Ausführliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion Carlton Elite-Hotel, **Zürich.**

Gesucht
für Sommersaison in Erstklasshotel am Vierwaldstättersee, Eintritt 1. Mai:
Concierge
Conducteur
Chasseur
Etagenportiers
Economatgouvernante
Demi-Chef, Commis de rang,
Saaltöchter
Zeugnisabschriften mit Photo erbeten unter Chiffre S V 2197 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Hotel-Restaurant, gewandte, sprachenkundige
Serviertochter
Jahresstelle. Eintritt Ende Februar. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Gallushof, **St. Gallen.**

Hotel Paradies, Weggis
sucht
für Ende März bis Oktober:
Küchenchef-Alleinkoch
Commis oder jüngere **Köchin**
2 Küchenburschen
2 Officemädchen
1 Zimmermädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten an Fam. H. Huber, Postfach 51, **Weggis.**

GESUCHT
per sofort, für Saison bis Ende Oktober: flinker
Aide de cuisine
auf Anfang April in Jahresstellen:
Küchenchef restaurationskundig
Patissier-Aide de cuisine
Bureaufräulein (Mithilfe am Buffet)
2 Restaurationstöchter
sprachenkundig
2 Officemädchen
Küchenbursche
Offerten mit Zeugniskopien an Postfach 167, **Luzern 2.**

Gesucht
in grösseres Hotel der Westschweiz, für sofort oder Ende Februar
II. Economat-Gouvernante
welche gelegentlich auch in der Kaffeeküche mithelfen kann. Offerten unter Chiffre E G 2244 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort, jüngerer
Restaurationskoch
in soignierten à-la-carte-Betrieb. Nähe Zürich. Offerten an Gasthof Rössli, **Würenlos.**

Gesucht
auf 1. März 1956 in allen Sparten versierter
Chef de service
mit Sprachenkenntnissen: Deutsch, Französisch, Italienisch evtl. auch Englisch. Offerten unter Chiffre G S 2242 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Auf den Sommer: Englisch lernen!
im Englischkurs 17. April bis 15. Juni. Prospekt verlangen! Tel. (041) 25551
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN, im Hotel „Montana"

Wir suchen
auf den 1. April 1956 oder nach Vereinbarung, tüchtigen

Küchenchef

für die Leitung der Spitalküche. Bewerber belieben ihre Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo, unter Angabe der Lohnansprüche, einzureichen. Beitritt zur kantonalen Pensionskasse obligatorisch. Verwaltung des Kantonsspitals, **Schaffhausen.**

HOTEL STEINBOCK, CHUR
sucht in Jahresstelle

Sekretärin

Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift. Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten.

Gutfrequentiertes Restaurant in Winterthur sucht per 1. evtl. 15. März jüngeren

Commis de cuisine

Offerten mit Photo Zeugniskopien und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten unter Chiffre P 20057 W an Publicitas, **Winterthur.**

On cherche
pour hôtel-pension (35 lits)

bonne cuisinière

ou cuisinier

fille de salle

Faire offres sous chiffre J 23-6 M à Publicitas **Lausanne.**

Gesucht
für die Zeit vom 22. Mai bis 1. September

Alleinkoch

zur Führung der Küche für ca. 45 Personen der Bäderstation MV in Bad Ragaz. Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Abteilung für Militärversicherung, **Bern-Transit.**

Gesucht nach Lugano

Sekretärin

evtl. auch Anfangsstelle

in mittelgrosses Hotel. Offerten mit Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre S E 2149 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ferienheim Co-op, Weggis, Hotelbetrieb 70 Betten, **sucht** auf 21. März bis 15. Oktober **tüchtiges, gut ausgewiesenes Personal:**

Portier-Chauffeur
sorgfältiger Fahrer (Schweizer)
Etagenportier
Zimmermädchen
Saalpraktikantin
Tournante **(Hilfe in Saal und Etage)**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an die Leitung M. Strasser, Turnerstrasse 32, **Zürich 6.**

Gesucht
in Hotel mit 85 Betten in Lugano: tüchtige, fachkundige und sprachgewandte

Sekretärin

Jahresbetrieb. Eintritt 1. März. Offerten an Hotel Gotthard, **Lugano.**

Erstklasshotel im Engadin
sucht eine tüchtige und erfahrene

Generalgouvernante

Eintritt 1. Juni oder früher. Zweisaison- oder Jahresstelle. Offerten mit Gehaltsanspruch unter Chiffre G G 2142 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT NACH LUGANO
in Jahresstelle, in modernes Hotel Garni:

Alleinkoch (Köchin)
Concierge-Kondukteur
Barman (Tessiner)
Telephonistin
Sekretärin
Nachtportier
Zimmermädchen

Offerten unter Chiffre H L 2131 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle mit Eintritt per 1. März evtl. nach Übereinkunft: tüchtiger, in allen Sparten der feinen Restaurationsküche bewanderter

Küchenchef
Entremetier
Commis de cuisine
Chef de service
sprachenkundig
Restaurationstöchter
per 1. April

Offerten erbet. an das Sekretariat des Kursaals **Baden** (AG)

Gesucht
in Jahresstelle

Buchhalter-Sekretär
Zimmermädchen
Etagenportier
Hausbursche-Hilfsportier
Maschinenwäscherin
Lingère, Officemädchen

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photographie und Gehaltsansprüchen richte man an die Direktion Hotel Schweizerhof, **Olten.**

Flughafen-Restaurant Zürich-Kloten

sucht für lange Sommersaison:

Chef de service	**Commis pâtissier**
Buffetdamen	**Restaurationstöchter**
Buffettöchter	**Stopferin-Lingère**
Chef rôtisseur	**Mädchen für Privathaushalt**
Chef tournant	**Küchen- u. Officemädchen**
Commis de cuisine	**Haus- u. Officeburschen**

Bildofferten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an den Personalchef, Postfach Zürich 58.

Suvretta-House, St. Moritz
sucht für kommende Sommersaison **einige erste und zweite**

Commis de partie

Offerten erbeten an M. Gaillard, Chef de cuisine, Suvretta-House, **St. Moritz.**

GESUCHT
auf kommende Sommersaison: tüchtiger

Aide de cuisine
an etwas selbständiges Arbeiten gewöhnt
Saaltöchter und
Praktikantinnen
Zimmermädchen
Etagenportier
Office- und **Küchenburschen**
oder **-mädchen**

Gefl. Offerten an Hotel Alpenrose, **Wengen,** Tel. (036) 34651.

SPITAL IN ZÜRICH
sucht junge

Tochter als Telephonistin

und für leichtere Büroarbeiten. Fliessend deutsch, französisch und englisch sprechend. Kost und Logis im Hause. Eintritt ca. Mitte März. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre T T 2140 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in interessante Jahresstelle mit Eintritt per 1. März, evtl. später, tüchtige, sprachenkundige

Etagen-Gouvernante

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion Grand Hotel Suisse & Majestic, **Montreux.**

GESUCHT **junger, tüchtiger**

Koch
in Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Restaurationstochter
jüngere, gewandte, sprachenkundige, auf April, Jahresstelle

Zimmermädchen
sprachenkundiges, für Saison April bis Oktober. Offerten mit Lohnansprüchen an Familie E. O. Blaser, Hotel-Restaurant Ländte, **Oberhofen** (Thunersee).

Gesucht
in Hotel am Zürichsee, Saison März bis Oktober/November, tüchtige versierte

Sekretärin

mit guten Umgangsformen, zur selbständigen Führung des Hotelbüro. Sprachenkenntnisse erforderlich. Offerten mit Photo unter Chiffre Z S 2157 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in mittleres Hotel, 100 Betten, Lugano

Stütze der Hausfrau-Gouvernante

für selbständigen, guten Posten, versiert und tüchtig. Saisondauer März–November. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo unter Postfach 20, **Lugano.**

Gesucht
für lange Sommersaison:

Generalgouvernante-Stütze des Patrons
sprachenkundig
tüchtiger
Alleinkoch oder **Köchin**
Chef de salle
gut ausgewiesener, sprachenkundig.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre B O 2181 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison, Eintritt Anfang Mai:

Sekretärin englisch sprechend
Obersaaltochter englisch sprechend
4 Saaltöchter, Etagenportier
Wäscherin
2 Küchenburschen
Casserolier, 3 Officemädchen
Gärtner-Hausbursche

Offerten an Hotel Bristol, **Grindelwald.**

Gesucht auf Mitte März in Hotel-Tea-Room:

Köchin jüngere, **Serviertochter**
Aide-Buffet
Zimmermädchen servicekundig
Portier-Hausbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Gehaltsansprüchen an W. Kunz, rue du Théâtre 3, **Montreux.**

Gesucht
auf anfangs März in erstklassiges Stadthotel:

Entremetier
Commis de cuisine
2 sprachenkundige
Restaurationstöchter
Saalpraktikantin (Jahresstellen)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E H 2081 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in neu renovierten Restaurationsbetrieb nach Zofingen (AG):

2 tüchtige Rest.-Töchter
sowie
2 Haus- u. Küchenmädchen

Schöner Verdienst, geregelte Freizeit, Jahresstelle. Eintritt 26. März. Offerten unter Chiffre N R 2072 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 15. März nach Lugano: tüchtiger

Alleinkoch oder **Köchin**
Küchenmädchen
2 Zimmermädchen
Bar- und **Buffetlehrtochter**
2 Serviertöchter sprachenkundig

Offerten mit Zeugnissen, Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Montefiore, **Aldesago-Lugano.**

ON CHERCHE
pour de suite ou date à convenir un jeune

stagiaire de bureau ou employé de bureau débutant

sachant le français. Place à l'année. Faire offres avec copies de certificats et photographie à la direction d'Hôtel des Bergues, **Genève.**

Gesucht
auf 15. März in Jahresstellen junge

Buffettochter
französisch u. deutsch sprechend. Daselbst junge
Köchin

Arbeitsbedingungen gemäss Kollektivvertrag des SHV. Eilofferten an G. Studer, Restaurant Metropole, **Montreux,** Tel. (021) 62307.

Gesucht
tüchtiger

Alleinkoch

(soignierte Küche), Eintritt 15. Februar oder nach Übereinkunft. Offerten mit Ansprüchen an Hotel Freihof, **Rapperswil** (J. Meier). Tel. (055) 2 12 79.

Gesucht
von bekanntem Hotel von 100 Betten, Ostschweiz, per 1. Mai bis Mitte Oktober

Economat- u. Officegouvernante
(evtl. Hausbeamtin)

Gute Salarierung und ebensolche Arbeitsbedingungen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Bild und Angabe der Lohnansprüche erbeten unter Chiffre E O 2178 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grosshotel im Engadin sucht
in Jahresstelle mit Eintritt am 1. März oder nach Übereinkunft

Direktions-Sekretärin

Steno-Dactylo

deutsch, französisch, englisch, evtl. italienisch. – Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre D. S. 2052 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Basel
in Jahresstelle jüngere, tüchtige

Buffetdame-Gouvernante

energisch und zuverlässig. Eintritt 1. März. Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind zu richten an Restaurant Singerhaus, Basel.

Gesucht
in Jahresstelle

Commis-Patissier

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien an Bahnhofbuffet, Olten.

Chef de cuisine-restaurateur

de première force, ainsi qu'un

commis de cuisine

sont demandés

par important établissement de Genève. Places à l'année. Adresser offres sous chiffre J E 2188 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

On cherche
pour hôtel de tout 1er rang (lac Léman)

secrétaire-caissier-réception

Entrée à convenir. Place à l'année. Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre S C 2177 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
in Jahresstelle für 15. März oder 1. April

Alleinkoch

Gut eingerichtete Küche. Offerten sind erbeten an H. Kistler, **Bad Lostorf.**

Gesucht
für Sommersaison jüngerer, bestausgewiesener

Alleinkoch-Küchenchef

entremetskundig. Eintritt Ende April. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Gehaltsansprüchen an Hotel-Pension Erica, **Spiez** am Thunersee.

Grand-Hotel Garni, Locarno
sucht auf 20. März bis Ende Oktober tüchtige, sprachen- und réceptionsgewandte

Sekretärin

Offerten erbeten an R. Schrämli, zurzeit Posthotel, **Davos-Platz.**

Grösseres Bezirksspital
sucht tüchtigen

Officeburschen
Casserolier
2 Officemädchen

Offerten unter Chiffre B E 2190 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Alleinkoch
Köchin

Lange Saison, evtl. Jahresstellen. Moderne Küche. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Ad. Gertsch-Steiner, Hotel Merkur, Bahnhofplatz, **Interlaken.**

Gesucht

Oberkellner

für lange, sichere Sommersaison (1. Mai bis Oktober) von gutem Zweitklasshaus mit 100 Betten. Offerten fachtüchtiger, sprachenkundiger Bewerber mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten unter Chiffre O K 2722 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel } Nr. 6

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Chasseur demandé de mi-mars à mi-juin par Hôtel Excelsior, Montreux. (1139)

Gesucht für Saison bis Ende Oktober: **Serviertochter** für Restaurant und **Tea-room** sowie **Küchenmädchen**. Gelegenheit, die französische Sprache zu erlernen und in der Küche neben Patron zu arbeiten. Offerten an Hotel Prado, **Crans** sur Sierre. (1128)

Gesucht zum Eintritt für 1. oder 15. März: **I. Aide de cuisine-Entremetier, Aide de cuisine-Gardemanger, Casserolier, Office- und Buffetbursche** oder **-mädchen**. Alles gute Jahresstellen und beste Gelegenheit, die französische Sprache zu erlernen. Offerten mit Zeugniskopien an Case postale 10276, **La Chaux-de-Fonds.** (1134)

Gesucht nach Lugano, Ende März bis Ende Oktober: **Anfangsgouvernante.** Offerten an Postfach 21216, **Lugano 2.** (1135)

Gesucht per sofort in Bahnhofhotel: **Alleinkoch,** guter **Restaurateur, Portier-Hausbursche,** sprachenkundig, **Restauranttochter,** sprachenkundig, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1145 oder Telephon (052) 26061. 1145

Gesucht auf ca. Anfang März: **Köchin** ode; **Hilfsköchin** neben Chef, tüchtiges **Küchenmädchen, Anfangs-Serviertochter, Kindermädchen.** Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Hotel-Kurhaus Vögelinsegg, **Speicher** (Appenzell). (1144)

Gesucht nach Locarno, 20. März bis Oktober: eine **Obersaaltochter** oder **Demi-chef,** englisch sprechend, **Saaltochter, Etagenportier, Commis de cuisine,** tüchtige **Lingère.** Offerten an Hotel Belvedere, **Locarno.** (1142)

Gesucht: Serviertochter, Saaltochter, sprachenkundig, **Küchenmädchen,** Eintritt Mitte März, **Chefköchin** oder **Küchenchef-Alleinkoch.** Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Rigi, **Brunnen.** (1141)

Gesucht Service-Lehrtochter, Saalpraktikantin oder **Servicepraktikantin** in modernes Stadthotel mit vielfältigem Betrieb. Gründliche Ausbildung in allen Sparten. Ausbildungsdauer 8 bis 12 oder 18 Monate, nach Wunsch. Anfragen an Hotel Krone, **Winterthur.** (1138)

Hotel Vitznauerhof, Vitznau, sucht für Saison zweite Hälfte, März–Oktober: **Conducteur-Chauffeur, Chasseur-Telephonist, Hilfsportier, Saaltöchter, Saalpraktikantin, Aide-Economat, Casserolier, Kellerbursche, Küchenbursche, Küchenmädchen.** Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1137

On cherche pour saison d'été (20 mars env. au 25 octobre): **filles de salle, débutantes à la salle, garçon de maison.** Bons soins assurés. Offres détaillées avec photo et copies de certificats à l'Hôtel du Signal, **Chexbres** (Vaud). (1143)

Passantenhotel, mittleres, sucht in Dauerstelle tüchtigen, sprachenkundigen **Allein-Sekretär-Kassier.** Offerten an Postfach 85, **Biel 1.** (1136)

Secrétaire-Maincourantier demandé de mi-mars à fin octobre. Faire offres à l'Hôtel Excelsior, **Montreux.** (1140)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Hoteliertochter, 22jährig, gut präsentierend, gute Allgemeinbildung, Hotelfachschule Lausanne und Praxis, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, sucht Stelle in Erstklassshaus in Nordtalien als **Sekretärin-Aide-Directrice.** Offerten unter Chiffre 511

Kassier-Chef de réception, vier Sprachen, mit In- und Auslandspraxis, sucht Jahres- oder Saisonstelle in mittleres Passantenhaus. Frei ab 1. März. Offerten unter Chiffre 514

Sekretärin-Praktikantin (Französin), deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, sucht Jahresstelle ab sofort. Offerten unter Chiffre 513

Salle und Restaurant

Fräulein, mit guten Umgangsformen, sucht Stelle als **Restauranttochter,** auch für Sommersaison, war bereits 2½ Jahre in der Schweiz. Offerten an Frl. Elisabeth Güsregen, Schwettermannstrasse 46, **Nürnberg** (Deutschland). (512)

Cuisine und Office

Chef de cuisine, pouvant fournir de bonnes références, cherche place pour la saison été et hiver. Offres sous chiffre 515

Küchenchef, 38 Jahre alt, zur Zeit in grossem Erstklass-Saisonbetrieb (mit grosser Brigade) tätig, sucht gutbezahlte Stelle für die Zwischensaison vom 15. März bis 15. Juni. Beste Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre 497

Küchenchef, arbeitsfreudiger, solider und in allen Teilen seines Berufes versierter Fachmann, entremetskundig, guter Restaurateur, sucht längere Saison- oder Jahresstelle. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 502

Etage und Lingerie

Stopferin und Glätterin, tüchtige, mit guten Referenzen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre E 5122 Ch an Publicitas **Chur.** [585]

Zimmermädchen (Deutsche), mit guten Referenzen, sucht auf 15. April oder 1. Mai Stelle in der franz. Schweiz. Montreux oder Nähe. Offerten bitte unter Chiffre 501

Loge, Lift und Omnibus

Nachtportier (Deutscher), 33j., Englisch, Franz., sucht Stelle für Sommersaison. Offerten unter Chiffre 510

Portier, 42 Jahre alt, solid, ledig, sucht bleibende Stelle als **Portier-Conducteur.** Sprachen: Deutsch, Französisch sowie Englischkenntnisse. Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 516

Portier-Conducteur oder **Alleinportier** sucht Engagement in gutgehendes Hotel. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre 517

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 S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

4324 Lingère, sofort, Hotel 60 Betten, Lugano.
4339 Hausmädchen, Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
4371 Allsinkoch, Küchenmädchen, 1./15. März, Hotel 80 Betten, Bodensee.
4393 Buffettochter, 15. Februar, grösseres Hotel, Biel.
4442 Küchenchef, sofort, mittelgrosses Hotel, Locarno.
4443 Commis oder Chef de rang, 15. Februar, Hotel 40 Betten, Baselland.
4445 Zimmermädchen, Portier, sofort, mittelgrosses Hotel, Locarno.
4447 Saaltochter, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Kurhaus, Tessin.
4454 Gardemanger, Casserolier, 15. Februar/1. März, Restaurant, Basel.
4472 II. Economatgouvernante, Gouvernante-Tournante, sofort, Commis Patissier, Entremetier, Commis de garde, Commis de rang, Februar/März, II. Telephonist, Chasseur-Tournant, 1./15. April, erstklassiges Hotel, Bern.
4480 Sekretär, Deutsch, Französisch, Englisch, 1. März, Hotel 100 Betten, Bern.
4496 Restaurantkellner oder -tochter, Lingeriemädchen, sofort, evtl. auch nur Aushilfe über Fasnacht, Restaurant, Olten.
4530 Restauranttochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Schaffhausen.
4550 Buffettochter, sofort, Etagenportier, 1. März, Hotel 100 Betten, Basel.
4554 Küchenbursche, Serviertochter, Officebursche, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, junge Sekretärin, sofort, mittelgrosses Hotel, Biel.
4569 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, 15. Februar, mittelgrosses Hotel, Olten.
4592 Küchenbursche, sofort, Buffettochter, Buffetpraktikantin, Restauranttochter, 1. März, Restauranttochter, 1. April, Hotel-Restaurant, Kanton Bern.
4598 Buffettochter, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
4641 Serviertochter oder Restaurantkellner, Deutsch, Französisch, sofort, mittelgrosses Hotel, Biel.
4658 Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.
4664 Alleinsekretär(in)-Kassier(in), Anfang März, mittelgrosses Hotel, Biel.
4667 Restauranttöchter, 1. März, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
4686 Buffetdame, Restauranttochter, sofort, Hotel 80 Betten, Graubünden.
4689 Restauranttochter, sprachenkundig, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
4690 Restauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
4711 Haus-Küchenmädchen, Hausmädchen-Mithilfe am Buffet, auch Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Baselland.
4726 Restauranttochter, Serviertöchter, Gardemanger, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern.
4732 Etagengouvernante, Frühjahr, mittelgrosses Hotel, Zürich.
4733 Junger Entremetier, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zürich.
4736 Bureaupraktikantin, 2 Saaltöchter, 15. April, Kurhaus, Kanton Luzern.
4740 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Zürich.
4749 Küchenchef, Serviertochter, Buffettochter, Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
4767 Zimmermädchen-Mithilfe in der Küche, Küchenmädchen, Hausmädchen, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
4778 Anfangssekretärin-Mithilfe am Buffet, englisch sprechend, Buffettochter, Serviertochter oder Restaurantkellner, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
4797 Chef de partie, Commis de cuisine, Gardemanger, Lingeriemädchen, Buffettochter, sofort, grösseres Hotel, Biel.
4803 Chef de service, Anfang März, Grossrestaurant, Bern.
4808 Lingère, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Genf.
4814 Bureaupraktikantin, Buffettochter evtl. Anfängerin, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
4816 Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Bern.
4887 Commis Saucier, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
4888 Saaltochter, Hausmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Berner Jura.
4902 II. Empfangssekretär, Sekretär-Buchhalter oder Sekretärin, Restaurant-Chasseur, sofort, Erstklasshotel, Basel.
4906 Serviertochter, nicht unter 25 Jahren, Deutsch, Französisch, nach Übereinkunft, Hotel 48 Betten, Vierwaldstättersee.
4909 Küchenbursche, 15. Februar, II. Sekretär evtl. Anfänger, Tournant für Halle, Nachtportier, Ablösung Telephon, 1. März, Zimmermädchen, 1. April, mittelgrosses Hotel, Basel.
4920 Saal-Restauranttochter, Chasseur, Glätterin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
4928 Restauranttochter, Barmaid, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.
4929 Lingère, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
4932 Küchenbursche, Serviertochter, Buffettochter, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.

Wintersaison

4387 Nachtportier, sofort, Hotel 85 Betten, Berner Oberland.
4388 Sekretärin, sofort, grösseres Hotel, Wengen.
4394 Saaltochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Davos.
4444 Alleinkoch, Mitte Februar, Hotel 40 Betten, Graubünden.
4528 Etagenportier, 15. Februar, mittelgrosses Hotel, Engelberg.
4538 Etagenportier, sofort, grösseres Hotel, Wengen.
4552 Alleinportier, 15. Februar, mittelgrosses Hotel, Engelberg.
4562 Commis de cuisine, sofort, kleineres Hotel, Gstaad.
4610 Buffettochter, Restauranttochter, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
4637 Commis de cuisine, Patissier, Köchin, auch ältere, sofort, mittelgrosses Hotel, Arosa.
4656 Chef de rang, sofort, Erstklasshotel, Davos.
4734 Mann zur Besorgung des Passes, Officegouvernante, möglichst Elsässer, sofort, Hotel 100 Betten, Arosa.
4783 Zimmermädchen, Sekretärin, sprachenkundig, sofort, Hotel 85 Betten, Berner Oberland.
4804 Hausbursche-Portier evtl. Etagenportier, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
4860 Bartocher für Halle, sofort, mittelgrosses Hotel, Wengen.
4861 Commis de cuisine oder junger Chef de partie, sofort, mittelgrosses Hotel, Gstaad.
4908 Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Davos.
4914 Restauranttochter, Bartocher, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

Frühjahrs- und Sommersaison

4324 Anfangsgouvernante-Stütze der Hausfrau, nach Übereinkunft, Portier, Saalpraktikantin, Sekretärin, evtl. Anfängerin, Mitte März, Hotel 60 Betten, Lugano.
4328 I. Sekretär, Zimmermädchen, Frühjahr, Hotel 80 Betten, Lugano.
4336 Küchenchef-Alleinkoch, Serviertochter, Saaltochter, Ende März, Hotel 45 Betten, Zentralschweiz.
4341 Saaltochter, Sommer, Hotel 150 Betten, oberhalb Genfersee.
4342 I. Sekretärin, II. Sekretärin, Kellermeister, Warenkontrolleur, Economatgouvernante, Lingeriegouvernante, Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Portier, Nachtportier, Stopferin, Glätterin, Lingeriemädchen, Küchenmädchen, Officemädchen, Chefs de rang, Commis de rang, Hallentochter, Gärtnerei, Hotelmaler, Sommer, Erstklasshotel, St. Moritz.
4363 Oberkellner, Demi-chef oder Chef de rang, Journalführerin-Kassierin, I. Commis de cuisine oder Saucier, Commis de cuisine, Lingère-Glätterin, Sommer, Hotel 100 Betten, Interlaken.
4379 Sekretärin, für Journal und Korrespondenz, Oberaaltochter, Saalpraktikantinnen, Commis de cuisine, Patissier evtl. Commis Patissier, Kaffeeköchin, Hilfsköchin, Lingeriemädchen, Gärtner, Sommer, Hotel 90 Betten, Thunersee.
4389 Zimmermädchen, Saaltochter, Kaffee-Hilfsköchin, Commis-Patissier, Mitte Mai, Hotel 60 Betten, Nähe Interlaken.
4398 Commis Patissier, Mitte März, Hotel 90 Betten, Lugano.
4399 Küchenchef, Koch, Hilfskoch, Köchin, Economatgouvernante, Kaffeeköchin-Officegouvernante, Wäscherin, Lingere, Hausmädchen, Lingeriemädchen, weibliches Saalpersonal, Zimmermädchen, Sommer, Erstklasshotel, Zentralschweiz.
4411 Sekretär(in), sprachenkundig, Küchenchef, Patissier, Commis de cuisine, Angestelltenköchin, Küchenbursche, Küchenmädchen, Officemädchen, Oberkellner oder Obersaaltochter, sprachenkundig, Commis de salle, Saaltochter, Concierge-Conducteur, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Sommer, Hotel 90 Betten, Zentralschweiz.
4425 Commis de cuisine, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Luzern.
4432 Köchin oder Alleinkoch, Concierge, Telephonistin, Bureaufräulein, Barman, Nachtportier, 2 Serviertöchter, Küchenhilfsperson, Chasseur, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Lugano.
4466 Journalführer, Chef de réception-Kassier, auch für Korrespondenz, Chef de cuisine, Entremetier, Oberkellner, Chef de rang, Chasseur-Telephonist, Chauffeur-Conducteur, Casserolier, 2 Zimmermädchen, Glätterin, Hilfsgouvernante, Stütze der Hausfrau, 2 Commis de rang, Frühjahr, Hotel 35 Betten, Lago Maggiore.
4471 Alleinkoch oder Köchin, 20. März, Hotel 25 Betten, Lago Maggiore.
4486 Sekretär(in) für Kontrolle und Mithilfe in Reception, Patissier, Commis Entremetier, Saaltochter, Saalkellner, Anfangszimmermädchen, Hilfsportier, Argentier, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
4494 Commis de cuisine oder junger Chef de partie, Anfang März, Hotel 80 Betten, Wallis.
4495 Sekretärin, Ende März/Anfang April, Hotel 70 Betten, Badeort Kanton Aargau.
4513 Chef de rang, Anfangsoberkellner, sprachenkundiger, Sekretärin, nicht unter 22 Jahren, sprachenkundige, Commis de rang, Saaltochter, letztere beiden sprachenkundig, Commis de cuisine, jg. Köchin zur Weiterausbildung, Zimmermädchen, sprachenkundig, Lingeriemädchen, Buffettochter, auch Anfängerin, Officemädchen, Sommer, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
4524 Küchen-Officemädchen, etwa auf 27. März, Restaurant, Locarno.
4525 Chef de réception, Sekretär, Generalgouvernante, Anfang Juni, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
4529 Anfangsköchin, nach Übereinkunft, evtl. Jahresstelle, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
4531 Koch oder Köchin, Küchenbursche, Küchenmädchen, Hausbursche-Portier, Wäscherin-Mithilfe in der Lingerie, 2 Zimmermädchen, 2 Saaltöchter, 15. Mai, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.
4539 Hilfszimmermädchen, Anfangszimmermädchen, jg. Saaltochter, evtl. Praktikantin, jg. Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Neuenburgersee.
4545 Sekretär(in), 14./16. Mai, Commis de cuisine oder Entremetier, 18. Mai, Hotel 100 Betten, Graubünden.
4559 Commis de cuisine, Patissier, 13. April, Hotel 80 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
4563 Saalpraktikantin, 15. März, mittelgrosses Hotel, Basel.
4566 Köchin, Hilfsköchin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.
4571 Saaltochter, Zimmermädchen, Commis de cuisine, Patissier, Küchenmädchen, Obersaaltochter, Lingère-Stopferin, Wäscherin, Mitte Mai, Hotel 100 Betten, Graubünden.
4579 Zimmermädchen, Angestelltenzimmermädchen, Portiers, Lingère, Wäscherin, Lingeriemädchen, Chef de rang, Commis de rang, Gartenkellner, Chasseur, Commis de cuisine, Küchenbursche, Küchenmädchen, Sommer, Hotel 90 Betten, Thunersee.
4589 Zimmermädchen, junger Koch neben Chef, junger Oberkellner oder Commis der Chef de rang, Sommer, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
4596 Kaffeeköchin, Gardemanger, nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Vierwaldstättersee.
4602 Junger Oberkellner oder Obersaaltochter, Saaltochter, Saalpraktikantin, Buffetpraktikantin, Concierge-Conducteur, Lingère-Stopferin, Wäscherin, junger Küchenchef, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
4612 Chef de réception, Chef Saucier, Commis Saucier, Koch-Tournant, I. Oberkellner, Lingeriegouvernante, Telephonist-Chasseur, Zimmermädchen, Küchenbursche, Sekretär-Kontrolleur, Chef Entremetier, Commis Entremetier, Communard, Küchenmädchen, Chef de rang, Commis de rang, Economatgouvernante, Lingeriemädchen, Sommer, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
4640 Sekretär(in), nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Kanton Waadt.
4642 Hilfsköchin, Zimmermädchen oder Anfangs-Zimmermädchen, Saalpraktikantin, Officemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Walensee.
4647 Sekretärin, Patissier, Saucier, Buffettochter, Restauranttochter, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunersee.
4655 Alleinkoch, 15. Mai, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
4659 Küchenchef-Alleinkoch, I. Commis de cuisine oder Köchin, 2 Küchenburschen, 2 Officemädchen, 1 Zimmermädchen, 19./27. März, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
4668 I. Journalführer, Nachtportier, 2 Weinbutlers, Courrier-Kellner, Kaffeeköchin, Stopferin, Wäscherin für Fremdenwäsche, Glätterin, Hausmädchen mit Kochkenntnissen, für Privathaushalt, Ende April/Anfang Mai, Erstklasshotel, Interlaken.
4677 Jüngerer Alleinkoch-Küchenchef, entremetskundig, jüngeres Zimmermädchen, junger Alleinportier, sprachenkundig, Tournante, Hilfszimmermädchen-Lingeriemädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin, junger Garten-Küchenbursche, zweite Hälfte April, Hilfsköchin, Mai, Hotel 36 Betten, Thunersee.
4691 Saucier, Commis de cuisine, Patissier, Kellner, Saaltochter, Zimmermädchen, Sommer, Hotel 100 Betten, Engadin.
4697 Buffettochter evtl. Praktikantin, 2 Restauranttöchter oder junge Kellner, Saaltochter oder Praktikantin, Hilfszimmermädchen, Commis de cuisine, Sommer, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
4703 Conducteur-Chauffeur, Chasseur-Telephonist, Patissier, Economatgouvernante, Saalkellner, Saaltöchter, Hilfsportier, Casserolier, Sommer, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.
4713 Hotelpraktikantin, Chef Gardemanger, Chef Entremetier, Commis Patissier, Commis de cuisine, Personalköchin, 2 Etagenportiers, Hilfsgärtner, 2 Gärtnergehilfen, Lüftler, Kellner (Chef de rang), Saaltöchter, Commis de rang, Sommer, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
4730 Sekretärin, Kaffeeköchin, Saalpraktikantin, Gärtnergehilfe, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
4741 Alleinkoch evtl. Köchin, Alleinportier, Saaltochter, Zimmermädchen, mit Saalablösung, Küchen-Hausmädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
4783 Chasseur-Telephonist, Demi-Chefs, Portiers, Saucier, Commis de cuisine, Küchenmädchen oder -burschen, Hilfsgouvernante evtl. Officegouvernante, Officemädchen oder -bursche, Angestelltenzimmermädchen, Commis de rang, 28. Mai, Hotel 130 Betten, Graubünden.
4769 Bureaupraktikantin, Buffetpraktikantin, Commis de cuisine, Anfangsgouvernante für Lingerie und Etage, Bahnportier-Mithilfe auf Etage, Saalpraktikantin, Anfangszimmermädchen, Restaurantkellner, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunersee.
4781 Sekretärin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
4783 Küchenchef, März, Hotel 85 Betten, Berner Oberland.
4786 I. Sekretärin, Bureaupraktikantin, Patissier-Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
4790 Chasseur-Telephonist, Chef de rang, Commis de rang, Entremetier, Etagenportier, Glätterin, Küchenmädchen oder -bursche, April, Erstklasshotel, Badeort, Kanton Aargau.
4802 Kellner, Deutsch, Französisch, Englisch, 1. Mai, Hotel 90 Betten, Vierwaldstättersee.
4805 Saalpraktikantin, möglichst englisch sprechend, Anfang Juni, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
4806 Chef de rang, sprachenkundig, Conducteur, mit Fahrbewilligung, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Lugano.
4809 Restauranttochter, Frühjahr, Restaurant, Basel.
4810 Zimmermädchen, Portier-Hausbursche, II. Saaltochter oder Praktikantin, Küchenhilfspersonal, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
4819 Portier-Hausbursche, Küchenmädchen, Hilfsköchin, Frühjahr, Hotel 30 Betten, Luganersee.
4822 Alleingouvernante, Serviertochter, Kontrolleur, Portalbillet-Kontrolleur, Chasseur, nicht unter 20 Jahren, sprachenkundig, 1. Buffetdame, Buffettochter für Kaffeemaschine, Buffetpraktikantin, selbständige Köchin, Mitte April, Kaffeeköchin, ca. 10. Mai, Kursaal, Berner Oberland.
4832 Chauffeur-Conducteur, sprachenkundig, Saaltochter, Kaffeeköchin-Küchenmädchen, Küchenmädchen, Lingeriemädchen, Casserolier-Küchenbursche, Hausbursche, Sommer, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
4839 Oberkellner, Economatgouvernante-Verkäuferin, Zimmermädchen, Diätassistentin, Badegehilfin, Commis de cuisine Anfang Mai, Kurhaus, Berner Oberland.
4845 Hausbursche-Casserolier-Gartenarbeiter, Frühjahr, Hotel 55 Betten, Thurgau.
4846 Restauranttochter oder Kellner, Saaltöchter und Kellner, alle sprachenkundig, Portier-Conducteur, Chef de partie, Commis de cuisine, patisseriekundig, Kaffee-Personalköchin, I. Lingère, Abwaschmädchen, Buffetpraktikantin, Sommer, Hotel 100 Betten, Interlaken.
4855 Saaltochter, Deutsch, Französisch, Küchenmädchen, Mitte März, kleines Hotel, Lugano.
4863 Etagenportier, Bureaupraktikantin, nach Übereinkunft, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Anfang März, Hotel 80 Betten, Lugano.
4867 Officemädchen, Saal-Restauranttöchter, Ende März, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
4869 Anfangsgouvernante, Ende März, Hotel 30 Betten, Lugano.
4870 Lingère-Stopferin, Hilfswäscherin oder evtl. I. Wäscherin, 15. März, Officemädchen, 15. Mai, Saaltochter, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Genfersee.
4878 Commis de cuisine, Etagenportier, Anfangsportier, Casserolier-Küchenbursche, Alleinkoch, Chef de salle, Generalgouvernante-Stütze des Patrons, letztere beiden sprachenkundig, Buffetdame oder -tochter, Buffetpraktikantin, 2 Restauranttöchter, 4 Saaltöchter oder Commis de salle, 2 Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Wäscher(in), Lingère-Stopferin, 4 Lingerie-Office-Küchenmädchen, Sommer, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
4918 Commis de cuisine, Stopferin-Lingère, Sommer, Hotel 50 Betten, Genfersee.
4924 Etagenportier, Frühjahr, Hotel 90 Betten, Lugano.
4928 Bureaupraktikantin, Sommer, Hotel 80 Betten, Kanton Waadt.
4940 Anfangszimmermädchen, I. Kellner, Alleinkoch, etwas italienisch sprechend, Hotel 40 Betten, Lugano.
4943 Commis de rang, Economatgouvernante, Etagengouvernante, Saaltochter, März, Hotel 75 Betten, Lugano.
4947 Alleinkoch, Officemädchen, Küchenmädchen, Casserolier-Officebursche, Sommer, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
4951 Etagen-Officegouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Arosa.
4952 Zimmermädchen, Sommer, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
4953 Sekretärin-Journalführerin, Saal-Restauranttöchter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Kaffee-Angestelltenköchin, Küchenmädchen, Officemädchen, Casserolier, Buffettochter, Wäscherin-Lingère, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
4968 Casserolier, Réceptionist, Ostern, Erstklasshotel, Luzern.
4970 Officebursche oder -mädchen, Hilfszimmermädchen, Restauranttochter, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
4974 Etagenportier, 15. Februar, Hotel 55 Betten, Berner Oberland.
4975 Chef de cuisine, sofort, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.
4976 Serviertochter, Saalpraktikantin, Küchenmädchen, Chefköchin, Küchenchef-Alleinkoch, Anfang März, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.

Aushilfen

4789 Commis de cuisine, sofort, für Militärdienstablösung, mittelgrosses Hotel, Arosa.
4930 Koch, Serviertochter, Fasnachtsaushilfe vom 20. bis 22. Februar, mittelgrosses Hotel, Basel.
4935 3 Serviertöchter, Fasnachtsaushilfe vom 20. bis 22. Februar, Restaurant, Basel.
4953 Restauranttochter, sofort, für ca. 10 bis 14 Tage, Hotel-Restaurant, Nähe Biel.

Lehrstellen

4868 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Restaurant, Bielersee.
4883 Kochlehrling, ca. 20. März, Hotel 100 Betten, Lugano.
4769 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thun.
4882 Kellnerlehrling, sofort, mittelgrosses Hotel, Genf.
4902 Kellnerlehrling, sofort, Erstklasshotel, Basel.
4909 Küchenlehrling evtl. Praktikant, 1. März, mittelgrosses Hotel, Basel.

„HOTEL-BUREAU" Succursale de Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

8953 Commis pâtissier, de suite, grand restaurant, Lausanne.
8954 Une sécrétaire, une secrétaire stagiaire de langue maternelle française, portiers d'étages, femmes de chambre, tournante, filles de salle, lingère-blanchisseuse, casserolier, garçon de cuisine, filles de cuisine et d'office, fin mars, hôtel moyen, lac Léman.
8970 Maître d'hôtel, gouvernante d'économat, filles de salle (Suissesses), concierge, commis de cuisine, mars, hôtel 100 lits, lac Léman.
8976 Première fille de salle, filles de salle, femmes de chambre, laveuse-lingère, saison d'été, hôtel 60 lits, Alpes valaisannes.
8982 Secrétaire expérimentée, fille de salle, mars, hôtel moyen, lac Léman.
8993 Gouvernante d'office, fille de lingerie, chasseur, aide femme de chambre, téléphoniste (une), de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
9000 Femme de chambre, fille de salle, débutante, portier, tournante lingerie-laveuse, fin mars, hôtel 35 lits, Montreux.
9005 Entremétier, pâtissier, commis de cuisine, chef de rang, commis de rang, lingère-repriseuse, portier de nuit, femmes de chambre, mars, hôtel 120 lits, Tessin.
9014 Dame de buffet, chef de service, de suite ou à convenir, grand restaurant, Jura.
9017 Gouvernante d'économat, maître d'hôtel, stagiaires de salle, pâtissier, commis de cuisine, filles de salle, laveur, saison d'été, Alpes valaisannes.
9026 Chef de cuisine, commis de cuisine, fille de salle, lingère, stagiaire de salle, une secrétaire, garçon de cuisine, casserolier, saison d'été, grand hôtel, Alpes valaisannes.
9038 Sommelière, de suite, hôtel-restaurant, Vaud.
9039 Aide femme de chambre, fille de salle, stagiaire de salle, place à l'année, de suite ou à convenir, hôtel restaurant, Vaud.
9042 Sommelier (Suisse), sommelière, connaissant les langues, dame de buffet, commis de cuisine, garçon de cuisine, de suite ou à convenir, grand restaurant, Genève.
9047 Une secrétaire (jeune), fille de lingerie, garçon de maison, garçon de cuisine, de suite, hôtel 80 lits, Jura.
9054 Chef de réception (Suisse), commis de cuisine, garde-manger, de suite ou à convenir, hôtel-Restaurant, Jura.
9059 Commis de cuisine, premier mai, hôtel 90 lits, lac Léman.
9066 Première fille de salle, femme de chambre, débutante, fille de salle, une cuisinière, travaillant auprès du chef, quinze mars, hôtel moyen, lac Léman.
9071 Secrétaire-main-courante, première fille de salle, commis de salle, fille de salle, saison d'été, hôtel 60 lits, Vaud.
9077 Une secrétaire qualifiée (Suissesse), femme de chambre, fille de salle, mars, hôtel moyen, Montreux.
9082 Garçon de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, Neuchâtel.
9089 Fille de lingerie, fille de salle, portier d'étages, aide de buffet (une) de suite ou à convenir, hôtel de passage, Lausanne.

Grand Hotel u. Kurhaus, Bad-Tarasp (Eng.)
sucht für Sommersaison (Mai bis September):

Direktions-Sekretärin
Warenkontrolleur
Glätterinnen
Chef de rang
Demi-chefs
Commis de rang
Bartochter
Officegouvernante

Ausführliche Offerten an die Direktion. Bei Zufriedenheit auch lange Wintersaison (Grand Hotel Tschuggen, Arosa) zugesichert.

Gesucht
in Sommersaison oder für Jahresstelle (Jahresbetrieb) auf ca. 18. Mai:

selbständige Köchin
Buffettochter (Servicemithilfe)
Zimmer-Lingerie-Mädchen
Hausmädchen-Office
Serviertochter

Auf 1. Juli:

2 Serviertöchter
Barmaid (selbständige)

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Garni Dischma, Davos-Dorf.

Gesucht nach Zürich

Bartochter
Etagenportier
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre N Z 2250 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Hotel in Luzern
(80 Betten) **mit regem Passantenverkehr**
sucht für längere Sommersaison:

Chefkoch (Küchenchef)
Küchenmädchen
Nachtportier sprachenkundig
Zimmermädchen sprachenkundig
Saaltöchter sprachenkundig
Saalpraktikantin
Tournante
Bureaupraktikantin
Wäscherin (moderne Waschmaschine)

Offerten unter Chiffre H L 2236 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Casino-Kursaal, Interlaken

sucht für die kommende Saison (Mitte/Ende April bis anfangs Oktober)

Alleingouvernante
Serviertöchter f. d. Konzertlokalitäten
Kontrolleur
Keller- Küche- Billettkontrolle u. Abrechnungen
Portal-Billettkontrolleur
(Posten für älteren Chasseur oder Portier)
Chasseurs (nicht unter 20 Jahren)

Für die obenerwähnten Posten kommen nur sprachenkundige Bewerber in Frage.

I. Buffetdame
Buffettochter für Kaffeemaschine
Buffet-Praktikantin
Köchin, selbständige (elektrische Küche)
Kaffeeköchin
für das Strandbad (ca. 10. Mai)

Ausführliche Offerten sind zu richten an Dir. W. Obrist.

Gesucht

Demi-Chef
Commis de rang
Kellnerlehrling
Kaffeeköchin
Aide-Gouvernante-Office
Officemädchen

Eintritt auf 1. April. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, **Basel.**

Grosses, erstklassiges Passantenhotel sucht für die Sommersaison:

Chef de réception
Journalführer-Sekretär
Hilfsbuchhalterin
Warenkontrolleur
Officegouvernante
Etagengouvernante
Chef de rang
Commis de rang
Chef de cuisine
Chef de partie
Commis de cuisine

Gefl. Offerten unt. Chiffre E P 2204 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per Ende März bis Ende Oktober:

Patissier-Aide
Portier-Kondukteur
Etagenportier
Zimmermädchen
Casserolier

Offerten an Hotel Krone am Rhein, **Rheinfelden.**

Gesucht
in Jahresstelle nach Bern

Rest.-Tochter

für Spezialitäten-Restaurant. Eintritt spätestens Mitte Februar. Kenntnisse der deutschen, franz. und englischen Sprache Bedingung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre N O 2997 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT für Sommersaison 1956:

Hotelpraktikantin (Mai)
Gardemanger
Chef-Entremetier (Mai oder Juni)
Commis de cuisine,
Commis-Patissier (Juni)
Personalköchin (April oder Mai)
Casserolier, Küchenbursche (Mai, Juni)
Etagenportiers, Nachtportier,
Liftier (April, Mai, Juni)
Chef d'étage, Chefs de rang,
Commis de rang (Mai, Juni)
Saaltöchter, Saalpraktikantin (Mai, Juni)
Gärtnergehilfe (April)

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

GESUCHT
in Jahresstellen per Mitte Februar:

Etagenportier
Saaltochter
Küchenmädchen
Office-Buffettochter
etwas deutsch sprechend

Per Mitte März:

Patissier
welcher sich in der Küche ausbilden möchte

Stadthof-Posthotel, **Zürich.**

Gesucht
für Sommersaison (Ende April bis Ende Oktober) **tüchtige, junge**

Lingère

Gute Bedingungen. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an **Kurhaus Mammern,** am Untersee.

Palace Hotel Gstaad

sucht für die kommende Sommersaison folgendes Personal:

Bureau:	**Maincourantier**
Vestibule:	**Chasseur**
Restaurant und Grill:	**Chefs de rang** **Chefs d'étage** **Demi-Chefs** **Commis de rang et de grill**
Office:	**Burschen und Mädchen**
Küche:	**Chefs de partie** **Commis de cuisine** **Passeplatier**
Etagen:	**Zimmermädchen** **Hilfszimmermädchen** **Etagenportiers** **Privatzimmermädchen**
Lingerie:	**Lingeriemädchen** **Waschmeister**

Anschliessend an die Sommersaison wird die Restaurant-Brigade für einige Wochen in Lausanne beschäftigt.

Für unser Berghaus Wasserngrat:

Serviertöchter
mit Sprachenkenntnissen.

Bei beiderseitigem Einverständnis wird der Sommervertrag in beiden Unternehmen für die Wintersaison verlängert.

GESUCHT
tüchtiges Hotel-Personal für Sommersaison 1956:

Küchenchef
Rest.- und Saaltochter
Glätterin-Lingère
Wäscher(in)
Hausbursche
Küchenbursche

Offerten erbeten an G. Jahn, Hotel Hertenstein, **Hertenstein.**

Gesucht nach Ascona
in gepflegtes Haus mit 30 Betten (nur Hotel, kein Restaurant) tüchtige

KÖCHIN
oder junger, seriöser
KOCH

Eintritt 10./20. März. Saison bis Ende Oktober. Gefl. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre H A 2143 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel, 90 Betten, am Thunersee
sucht für Sommersaison ab Mai:

Sekretärin
(Journal und Korrespondenz)
Obersaaltochter
Saal-Praktikantinnen
Aide de cuisine
Patissier, evtl. Commis
Kaffee- u. Hilfsköchin
Lingeriemädchen
Gärtner (Eintritt März)

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Du Lac, **Gunten.**

GESUCHT
ab Anfang/Mitte Mai

Saucier (1. Kraft)
Entremetier
Chauffeur-Conducteur
I. Lingère
2 Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Etagenportier
Saaltöchter
Saal-Praktikantin
Office-Küchenmädchen
II. Gärtner / Gartengehilfe

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo an Hotel Adler, **Grindelwald.**

GESUCHT
für Sommersaison in Erstklasshaus (120 Betten), Engadin:

Chasseur
Zimmermädchen
Oberkellner
Saalkellner
Küchenchef, Saucier
Entremetier, Patissier
Commis de cuisine
Lingeriegouvernante
Lingeriemädchen
Wäscherin
Economatgouvernante

Gefl. Offerten unter Chiffre E H 2133 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Eden-Hotel, Interlaken

sucht für Sommersaison (Ende April–Oktober):

Saucier-I. Aide de cuisine
Journalführerin-Kassiererin
Oberkellner
Chef de rang
Saaltöchter
Lingère

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an Eden-Hotel, Interlaken.

Gesucht
für Sommersaison, Ostern bis Oktober:

Alleinportier sprachenkundig
Zimmermädchen
Saaltochter sprachenkundig
Saal-Praktikantin
Hausbursche-Gartenbursche
Küchenbursche
Köchin neben Chef

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Montana, Oberhofen, Thunersee.

GESUCHT
in gutgehendes Hotel-Restaurant im Appenzellerland **per sofort oder nach Übereinkunft**

Restaurationstochter
tüchtige, Schweizerin, franz. sprechend
Office-Küchenmädchen
fleissiges
per 1. Mai (für Sommersaison)
der Lehre entlassener
Koch oder **Köchin**
oder Koch-Praktikant
Per 15. Juni bis 15. Oktober:
im Restaurationsservice bewanderte
Saaltochter
Schweizerin, französisch sprechend

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Verdienst und gute Behandlung. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre A L 2987 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Flüelen

Vierwaldstättersee, Hotel Weisses Kreuz und Schweizerhof, sucht für die Saison (März bis Oktober) tüchtigen

Küchenchef
(sehr guter Lohn), moderne elektr. Küche
Commis
Köchin, Kaffeeköchin
Küchenmädchen
Küchenburschen
Bureauhilfe
Restaurationstöchter tüchtig
Officemädchen
Hilfsportier
Lingère exakt
Eintritt 15. März oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnissen an Stalder-Müller, 125, Pde des Anglais, **Nice.**

HOTEL-KURHAUS SCHLEGWEGBAD
im Emmental (70 Betten), Saison Mai bis Oktober, **sucht:**

Alleinpatissier evtl. Koch-Patissier
Portier-Hausbursche
2 Zimmermädchen
Saaltochter
Maschinenwäscherin
Köchin
Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Fritz Matthys-Schär.

Le Casino de Montreux
engagerait pour sa nouvelle piscine un

animateur

bonne présentation, connaissance des langues indispensable, une

caissière

connaissance du français et de l'anglais, une

barmaid

éventuellement débutante, connaissant le service.

Faire offres avec photo, copie de certificats, prétentions de salaire à Mr. Nini, directeur, Casino de **Montreux.**

Pensione Camelia, Lugano-Massagno, sucht
für lange Sommersaison ab Mitte März:

junge Köchin

mit guten Kenntnissen und Referenzen. Offerten mit Gehaltsansprüchen an F. Scheirl-Graf, St. Georgenstrasse 69, **St. Gallen.**

Zur gefl. Notiznahme!
Inseraten-Aufträge beliebe man bitte an die **Administration,** nicht an die Redaktion zu richten.

Parkhotel Kurhaus Bad Schinznach

sucht auf April/Mai für Saison bis Oktober:

Sekretärin-Kontrolleuse
Conducteur-Aide Concierge
Saaltochter
Economat-Praktikantin
Zimmermädchen
Etagenportier

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Dir. C. Schaerer, **Bad Schinznach** (AG).

GESUCHT
per sofort in Jahresstelle tüchtige

Sekretärin

Offerten an Kurhaus **Sonnmatt** bei Luzern.

Gesucht
in Erstklasshotel für Sommersaison

Saucier
Entremetier
Patissier, Köchin
Commis de cuisine

Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Chefs de rang
Demi-Chefs
Commis de rang

I. Officegouvernante
Lingeriegouvernante
Lingeriemädchen
Wäscherin
Anfangszimmermädchen
Zimmermädchen
Liftier-Chasseur

Gefl. Offerten an Hotel Spiezerhof au Lac, **Spiez.**

Hotel Villa Silvana, Vulpera

sucht für die Sommersaison (Anfang Mai bis Ende September):

Koch oder **Köchin**
Diätköchin
Hilfsköchin
Diätassistentin
Anfangszimmermädchen
Küchenmädchen
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an A. Willi, zur Zeit Hotel Wettstein, **Davos.**

Gesucht
für Sommersaison in Erstklasshaus:

Saaltöchter
Saalkellner
Lingeriemädchen
Wäscher
Officeburschen
Officemädchen

Parkhotel Reuteler, **Gstaad.**

Gesucht
für kommende Sommersaison bei langer Saisondauer im

Waldhaus Vulpera:

Journalführer
I. Economat-Gouvernante
II. Office-Gouvernante
Chef d'étage, Chefs de rang
möglichst diätbewandert
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Chef-Patissier
Chef-Restaurateur
Chef-Régimier
Chef-Rôtisseur
Chef-Tournant
Commis de cuisine
II. Kaffeeköchin
Angestellten-Köchin
Casseroliers u. Argentiers
Voiturier
Chasseure

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

GESUCHT
für lange Sommersaison, teilweise Eintritt bereits Ende März/April:

Junger Koch
Patissier
Restaurations- und Saaltöchter
Zimmermädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Wilerbad, **Wilen** am Sarnersee.

La Société d'Exploitation des Restaurants et Dancing du

Metropole à Lausanne

engagerait un

comptable

ayant une bonne formation professionnelle dans la branche. Adresser offres avec curriculum-vitae, photographie, copies de certificats, références et prétentions de salaire à S.A.E.R.D. S.A., Case postale 437, **Genève.**

Gesucht
in Jahresstelle

I. Chefderang

(Stellvertreter des Oberkellners). Eintritt 1. April. Offerten an Hotel Schweizerhof, **Basel.**

Gesucht
auf Frühjahr 1956 für lange Sommersaison

Kellner und Serviertöchter
sprachengewandt
Commis de cuisine
Patissier
mit Küchenkenntnissen
Kochgehilfe
Warenkontrolleur versiert

Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen an Direktion Casino-Kursaal, **Luzern.**

Gesucht in Jahresstelle

Gardemanger

in Erstklasshotel der Zentralschweiz, mit bekanntem Speiserestaurant. Interessanter Posten. Stellenantritt anfangs März. Es kommt eventuell auch ein tüchtiger

Commis-Gardemanger

für den Posten in Frage. Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Photo unter Chiffre G M 2086 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel ersten Ranges

mit 90 Betten **in Arosa sucht für kommende Sommersaison** ab Ende Juni:

Sekretär(in)
sprachenkundig, mit allen Büroarbeiten vertraut
Küchenchef
für erstklassige Küche, absolut tüchtig, zuverlässig und sparsam
Patissier
bewandert in kalten und warmen Süßspeisen
Commis de cuisine
Angestellten-Köchin
2 Küchenburschen
2 Küchenmädchen
Officemädchen
Oberkellner oder
Obersaaltochter
sprachenkundig
Commis de salle
3 Saaltöchter
Concierge-Conducteur
Zimmermädchen
3 Lingeriemädchen

Bei Zufriedenheit Engagement für lange Wintersaison. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre H R 2100 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fischstube Zürichhorn

Gesucht für **Sommersaison** (lange Saison):

Buffettochter
Serviertöchter
gute Kenntnisse im Französischen und Englischen, Tranchieren
Küchenchef erstklassig
I. u. II. Patissier
Casserolier, Küchenbursche
Chasseur
Cavist
div. Küchenmädchen

Anmeldung und Lohnforderung an C. Hohl-Rast, Seestrasse 441, **Zürich 2/38.**

Gesucht
ganz tüchtige

Köchin neben Chef

(dieser ruhiger, älterer Arbeiter). Sehr gute Entlöhnung. Offerten erbeten unter Chiffre L M 2184 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Luzern
sucht für die Sommersaison

Kontrolleur

für Bon- und Warenkontrolle und für die Küchenabrechnungen. Auf diesem Gebiet bewanderte Bewerber wollen ihre Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen richten an die Direktion des Hotel des Balances, Luzern.

Bürgenstock-Hotels, Bürgenstock

GESUCHT

für Sommersaison 1956

lange Saison, guter Verdienst, beste Unterkunft und Verpflegung

Chasseur
Nachtportier

Chef de rang
Demi-chef
Commis de rang

Saaltöchter
Restaurationstöchter
Saal-Praktikantinnen

Etagenportier
Zimmermädchen
Hausbursche

Economat-Gouvernante
Office-Gouvernante

Chef-Saucier
Chef-Entremetier

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

Kaffeeköchin I.
Kaffeeköchin II.
Küchenburschen
Küchenmädchen
Officeburschen
Officemädchen

Näherin-Flickerin
Oberglätterin
Glätterinnen

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photographie und Gehaltsangaben richte man an das Personalbureau der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, **Luzern.**

Gesucht

Saal-Praktikantin

Gelegenheit, den Saal- und Restaurationsservice gründlich zu erlernen. Dauer des Praktikums 6 Monate. Hernach bei Eignung Anstellung als Saal- oder **Restaurationstochter** bei guter Entlöhnung. Offerten mit Angaben bisheriger Tätigkeit und evtl. Referenzen an Hotel Bristol, **Bern.**

Gesucht **Thunersee!**

in lange Sommersaison für Hotel mit 60 Betten, gut ausgewiesener

Küchenchef
auch entremetskundig, Eintritt Ende März
Commis de cuisine
Eintritt 1. Juni, oder
Köchin neben Chef
Wäscherin
(Maschinenwäscherin), Eintritt 15. Mai
Restaurationstochter
in Saison- oder Jahresstelle, Eintritt Ende März

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Postfach 20332, Spiez.

FÜHRENDES STADTHOTEL
sucht in Jahresstellen:

Buffettochter und
Buffetlehrtochter
Eintritt 1. März
Restaurationstochter
Eintritt 1. März
Commis de cuisine
Eintritt 15. März
Kochlehrling
Eintritt 15. April

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Hotel Stadthaus, **Burgdorf,** Tel. (034) 23585.

Gesucht
für Sommersaison:

Alleinkoch-Küchenchef
bestausgewiesener, jüngerer, entremetskundig
Alleinportier jüngerer, sprachkundiger
Zimmermädchen jüngeres
Hilfszimmermädchen-
Lingeriemädchen
Tournante
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Küchenmädchen
Garten-/Küchenbursche
jüngerer, Eintritt 2. Hälfte April
Hilfsköchin Eintritt Mai

Guter Verdienst. Gute Verpflegung. Offerten mit Verdienstansprüchen, Photo und Zeugniskopien an Hotel-Pension Erica, **Spiez** am Thunersee.

GESUCHT
für Sommersaison, Mitte März bis Mitte November:

Alleinkoch
erstklassiger
Alleinkellner
erstklassiger
Sekretärin
(Stütze der Hausfrau)
Lingère
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien an Golfhotel Villa Magliasina, **Magliaso-Lugano.**

Gesucht
für lange Sommersaison (April/Mai bis September/Oktober):

Sekretärin
sprachenkundig
Portier-Kondukteur
Hilfsportier
Lingère
Saaltöchter
Zimmermädchen
Commis de cuisine
Casserolier
Office- und Küchenmädchen
Gärtner

Offerten erbeten an W. Dinkel, Hotel Seiler au Lac, **Bönigen** bei Interlaken.

Hotel Schiff, Murten

(am See), **sucht für lange Sommersaison** (April bis Okt.):

Sekretär (evtl. Anfänger)
Commis de cuisine
Küchen- u. Officeburschen
Küchen- u. Officemädchen
Buffetdame
Chefs de rang
Commis de rang
Saaltöchter, Lingère
Zimmermädchen
Tournante
Portier-Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion.

CARLTON ELITE HOTEL ZÜRICH
sucht für sein à-la-carte-Restaurant «Locanda Ticinese»

Maître d'hôtel

(tüchtiger Restaurateur)

Eintritt im Frühjahr nach Vereinbarung.

Gesucht
Saison April/Mai bis Anfang Oktober:

Büro-Praktikantin
Juni bis September, Sprachenkenntnisse
Köchin evtl. Koch
Hausbursche-Portier Sprachenkenntn.
Saaltochter Sprachenkenntnisse
Saalpraktikantin, Zimmermädchen
Wäscherin-Lingère
Haus-Küchenmädchen
sofort, Jahresstelle

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen an Familie Preis, Christl. Hospiz Pilgerruhe, **Interlaken.**

Gesucht
nach Montreal, Kanada:

Chef-Patissier
Commis-Saucier
Commis-Entremetier
Commis-Gardemanger
2 Tournants

Es handelt sich um gutbezahlte Jahresstellen und es kommen nur bestausgewiesene Kräfte in Frage. Bewerber mit Kenntnissen der englischen Sprache werden bevorzugt. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Bild erbeten unter Chiffre M O 2082 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle nach Basel, in gutgehendes Hotel-Restaurant am Bahnhof:

Chef de rang

für Frühstück- und Saalservice.

Restaurationstöchter

fachlich versiert. Englisch- und Französischkenntnisse erforderlich. Geregelte Arbeitszeit. Gute Behandlung und prima Verdienst werden geboten. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre N B 2089 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Berghotel am Vierwaldstättersee sucht für Sommersaison, Mai–Oktober:

Küchenchef

zu kleiner Brigade. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre B H 2070 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant, Berner Oberland, sucht
auf Mitte März oder nach Übereinkunft, für lange Saison evtl. Jahresstelle, tüchtigen

Restaurant-Alleinkoch
Auf Mai/Juni
Buffettochter

Offerten unter Chiffre A K 2092 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Interlaken und Wengen:

Commis de cuisine
Buffetdame oder -tochter
Buffetlehrtochter
2 Restaurationstöchter sprachenkundig
4 Saaltöchter od. Commis de salle
2 Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Etagenportier
Anfangsportier
Wäscherin oder Wäscher
Lingère-Stopferin
4 Lingerie-Office- und Küchenmädchen
Casserolier-Küchenbursche

für lange Sommersaison, mit Eintritt auf Ostern oder Pfingsten. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten an C. L. Boivin, zur Zeit Hotel Montana, **Wengen.**

Gesucht
für lange Sommersaison, März/April bis Oktober 1956, Nähe Basel:

Chef de cuisine
Saucier
Entremetier
Köchin
Commis de cuisine

Sekretärin
Rest.-Töchter oder **-Kellner**
Officemädchen u. -burschen

Offerten unter Chiffre S B 2193 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bellevue, Interlaken

sucht mit Eintritt 20. Mai evtl. 1. Mai **für die Sommersaison:**

Küchenchef
Saucier
Journalführerin
Kondukteur
Wäscher
(wird evtl. angelernt)

Gesucht
für Sommersaison, Eintritt April/Mai

Saaltöchter
Restaurationstochter
sprachenkundig
Lingère
Hilfsköchin
Küchenmädchen
Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an E. Ritter, Hotel Beausite, **Interlaken.**

Wir suchen
für die kommende Sommersaison sehr tüchtige, sprachgewandte, selbständig arbeitende

Direktions-Sekretärin

Eintritt nach Übereinkunft. Bewerbungen mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion des Hotel Suisse & Majestic, **Montreux.**

Hotel Bellevue, Seelisberg

(Vierwaldstättersee) **sucht für Sommersaison** Mai bis Oktober:

Sekretärin
Bureaupraktikantin
I. Koch
(Aide de cuisine)
Patissier
Hilfsköchin
Zimmermädchen
Saal-Restaurationstochter
Saalpraktikantin
Officemädchen

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Lohnansprüche.

Gesucht

nach Lugano für Sommersaison in gutes Haus, absolut tüchtige

Saaltochter
Deutsch, Französisch, Englisch womöglich Ital. Eintritt ca. 20. März
Saal-Praktikantin
Zimmermädchen
sprachenkundig, Eintritt ca. Mitte März
Lingère gute Stopferin
Küchenmädchen, Casserolier

Offerten gefl. unter Chiffre S L 2068 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL BÜHLEGG, WEGGIS
sucht für Saison April bis Oktober

Eintritt 12. März
Portier-Kondukteur
Zimmermädchen
Eintritt etwa 20. März
Anfangsobersaaltochter
Saaltochter
Saalpraktikantinnen
Restaurationstochter
Eintritt Ende Februar
Küchenbursche (Österreicher)
Eintritt Anfang März
Küchenmädchen (Österreicherin)

Bildofferten sind zu richten an Fam. Hs. Weber-Grossmann, zur Zeit Schwyzerhüsli, **Rigi-Kaltbad,** Tel. (041) 831169.

La Société d'Exploitation des Restaurants et Dancing du

METROPOLE A LAUSANNE

cherche en raison du décès de M. Charles Fédier,

un directeur

titulaire du certificat de capacité pour l'exploitation de restaurants et de dancings.

Situation intéressante pour une personne active et entreprenante, pouvant justifier d'une formation professionnelle très complète et capable de diriger un nombreux personnel.

Offres avec curriculum-vitae, photographie, copies de certificats et références à S.A.E.R.D. S.A., Case postale 437, à Genève.

Restaurant «zur Waid», Zürich

sucht für kommende Saison, Eintritt ca. 15. März/1. April (Saisondauer bis ca. 15./31. Oktober)

Buffet:
I. Buffet-Dame
korrekt und zuverlässig
jüngere Buffet-Tochter
(evtl. Anfängerin)

Küche:
Entremetier
Patissier-Aide de cuisine
(tüchtiger Glacier)
Tournant

Service:
6 tüchtige Rest.-Töchter
(sprachenkundige bevorzugt)
Chasseuse evtl. Chasseur

Lingerie:
I. Lingère-Wäscherin
selbständiger Vertrauensposten, gute Bezahlung. Jahresstelle.
Tochter zur Mithilfe in der Lingerie

Office:
2—3 Office/Küchenmädchen

Offerten mit entsprechenden Zeugnissen sind zu richten an K. Grau, Restaurant zur Waid, Zürich 37 (Tel. 42 64 60).

GESUCHT
in Jahresstelle nach Basel

Commis Garde-manger
oder Hors-d'œuvrier

Guter Lohn, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten an **Gebr. Früh, Grand Restaurant Baselstab, Marktplatz 30, Basel,** Tel. 23 38 28.

Wir suchen

kaufmännisch gebildete

Korrespondentin-Sekretärin

Eintritt nach Übereinkunft. Verlangt wird: Beherrschung der deutschen und französischen Sprache und Gewandtheit im Stenographieren und Maschinenschreiben.

Schriftliche Anmeldung mit Photo, Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Gehaltsanspruch unter Chiffre V 78 025 G an Publicitas, St. Gallen.

HOTEL WEISSENSTEIN
(Endstation der Sesselbahn) **sucht für baldigen Eintritt**

Alleinkoch-Küchenchef (neue elektr. Küche)
Kaffeeköchin (in neue Kaffeeküche)
Küchenburschen
Restaurationstochter

Offerten mit Lohnangabe und Zeugniskopien an Hotel Weissenstein (Solothurn).

Nous cherchons
pour notre dancing-bar

barmaid

Place stable à l'année. Entrée 15 mars. Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre N. C. 2179 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

Chasseur-Telephonist

mit Eintritt 15. März und Saisondauer bis Oktober. – Vitznauerhof, Vitznau.

Gesucht
in neues exklusives Restaurant der Ostschweiz, in Jahresstellen:
2 nette, sprachenkundige

Restaurationstöchter
wenn möglich tranchier- und flambierkundig), 1 jüngere, flinke

Buffettochter
mit Mixkenntnissen **an Snackbar,** ein sauberes

Haus- u. Küchenmädchen
ein williger, sauberer

Haus- u. Küchenbursche
Guter Lohn und Behandlung zugesichert. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre P P 2165 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Sonne, Interlaken

(50 Betten) **sucht für Sommersaison 1956:**

Saaltochter
Saalpraktikantin
Portier
Zimmermädchen
Office- und Küchenmädchen
Casserolier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Fam. Barben, Hotel Sonne, **Interlaken.** Tel. (036) 22541.

GESUCHT
für kommende Sommersaison:

Sekretärin
Officegouvernante
Gouvernante
für Keller und Kontrolle
Chefs de partie
Commis de cuisine
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Unterportier
Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Direktion Hotel Saratz, **Pontresina.**

Le Grand Hôtel, Les Rasses sur Ste-Croix (VD)
cherche de suite ou à convenir

secrétaire

connaissance des langues, pour journal, caisse, réception et correspondance. **Place à l'année. Bon salaire.** Faire offres écrites avec certificats originaux et références à Monsieur J. Müller, directeur, Grand Hôtel, **Les Rasses.**

Gesucht

Zimmermädchen-Lingère

gutbezahlte Stelle, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle. Offerten an Hotel Speer, **Rapperswil.**

Grosses Restaurant auf dem Platze Zürich

sucht jüngern, gut ausgewiesenen, sprachenkundigen

Chef de service

in Jahresstelle. Es können nur Bewerber berücksichtigt werden, die über gute Kenntnisse in Küche und Service verfügen. Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten unter Chiffre X 6469 Z an **Publicitas Zürich.**

GRAND-HOTEL GARNI, LOCARNO

sucht auf Mitte März bis Ende Oktober

Zimmermädchen
Etagenportiers
Nachtportier
Tournant für Portier-Etagenkellner

Offerten erbeten an: **R. Schrämli,** zurzeit Posthotel, **Davos-Platz.**

Gesucht
in Hotel nach Glion, für Sommersaison (Ende März bis Oktober):

Sekretärin (evtl. Stagiaire)
Gouvernante
Etagenportier
Zimmermädchen
Tournante (Etage und Saal)
Saaltochter
Lingère
Wäscherin
Küchenbursche-Casserolier
Küchenmädchen
Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre A 32002 Lz an Publicitas **Luzern**

GESUCHT

für Jahresstellen ab Mai 1956 (renoviertes Hotel garni in Lausanne) bei besten Arbeitsverhältnissen:

Sekretär-Fakturist sprachenkundig
Telephonistin-Hilfssekretärin sprachenk.
General-Gouvernante (nur I. Kraft)
Angestellten- und Kaffee-Köchin
Zimmermädchen
Portiers
Hallen-Bar-Tochter
Lingère-Glätterin
Tournante

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsangaben an Postfach 22, Lausanne-Jordils.

HOTEL *Elite* BIENNE

Nous cherchons:

chef de réception

parlant allemand, français, anglais et, si possible, italien. Place à l'année. Date d'entrée en service: Mars 1956 ou à convenir.

Ensuite:

fille et aide de buffet
fille de lingerie
commis de cuisine
garde-manger

Faire offres écrites avec certificats originaux et références à Monsieur R. A. Lendi, Hôtel Elite, Bienne.

Gesucht
nach England (Nähe Folkestone):

Küche:
Küchenchef
Koch

Service: 4 gelernte
Serviertöchter
(nicht unter 23 Jahren), wenn möglich mit englischen Sprachkenntnissen. Saison Ende März bis Ende Oktober. Gute Verdienstmöglichkeiten.

Hin- und Rückreise bezahlt. Offerten unter Chiffre W M 2223 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
von grösserem Erstklasshotel an führendem Sommer- und Winterkurort Graubündens (lange Sommersaison) folgendes Personal:

Oberkellner
Chefs de rang
Commis de rang
Restaurationstöchter
Chef de cuisine
Chefs de partie
Commis de cuisine
Patissier
Barmaid
Zimmermädchen

Bei Zufriedenheit wird Wintersaison zugesichert. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre G R 2992 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Ende März in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee:

Küchenchef-Alleinkoch
Zimmermädchen
Etagenportier
Saalpraktikantinnen

Offerten unter Chiffre H V 2133 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
für die Sommersaison 1956

Kaffee-Hilfsköchin
per 1. Juni
Saaltochter per 15. Juni
Restaurationstochter
per 1. Juni
Portier per 1. Juni
Casserolier per 15. Juni

Hotel-Kurhaus **Griesalp,** Kiental (Berner Oberland).

Die Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft

sucht für die Saison 1956 (Mitte März bis Ende Oktober)

Köche
mit Berufspraxis als Alleinkoch, ca. 25–40jährig, entremetskundig, Schweizerbürger. Ausrichtung einer Saisonzulage

Kellner
mit guten Sprachenkenntnissen (Deutsch, Franz., evtl. Englisch oder Italienisch), 22–40jährig, gute Berufskenntnisse. Ausrichtung einer Saisonzulage

Küchen- und Officegehilfen
mit Praxis im Gastgewerbe, 21–40jährig

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, **Olten.**

WERKZEUG-KOFFER

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

JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD Tel. (064) 31373
Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

Cortina d'Ampezzo nach der Olympiade

Die Durchführung olympischer Winterspiele stellt ausserordentlich hohe Anforderungen an einen Kurort. Was immer auch geleistet wird – stets melden sich nachher kritische Stimmen, die an den Leistungen und Preisen des Gastgewerbes sowie an organisatorischen Verhältnissen dies und jenes auszusetzen haben. Es scheint, dass Cortina in dieser Beziehung zu ganz besonders intensiven Auseinandersetzungen in der Presse des In- und Auslandes Anlass gibt, wobei allerdings subjektive Urteile oft die objektiven Bemühungen einer gerechten Würdigung übertönen. – Immerhin, auch da gibt es Ausnahmen. Das offizielle Organ des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e. V. (DEHOGA) «Die Deutsche Gaststätte», veröffentlicht in ihrer Nummer vom 4. Februar einen Eigenbericht, der sich von billigen Verallgemeinerungen fernhält und etwas tiefer hinter die jedem Beobachter wahrzunehmenden Erscheinungen zu dringen sucht. Wir lesen darin unter dem Titel «Cortina heute und in der Zukunft» u. a., dass niemals an einer Winterolympiade derart gewaltige Summen vom *Staat,* von der *Gemeinde* und erst recht vom *Gastgewerbe* investiert worden sind wie in Cortina. Doch die Kritik an der «Olympiade der grossen Brieftaschen» sei nicht frei von Verzerrungen und ziele am Kernproblem vorbei. Wörtlich schreibt der Verfasser des Artikels:

«Wenn man zu einer gerechten Beurteilung der jetzigen und künftigen Situation Cortinas kommen will, muss man von der geradezu erschreckenden

Ausweitung der Bettenkapazität

des Ortes ausgehen. Sie ist so gross, dass eine volle Auslastung sogar während der Olympischen Winterspiele Schwierigkeiten bereitete. Ein Gesamtzuwachs von 3000 bis 4000 Betten ist sicherlich nicht zu hoch geschätzt. Wahrscheinlich liegt die heutige Kapazität sogar weit über 10 000 Betten bei nur 6000 Einwohnern. Fremdenverkehrsverband, Kurdirektor und Gastgewerbe blicken jedenfalls nach Ablauf der elf Tage olympischer Hochkonjunktur höchst sorgenvoll in die Zukunft.

Nun sagt man nach manchen – keineswegs allgemein gültigen – Erfahrungen, ein Olympiaort vermöge die Früchte seiner Leistungen erst in den Jahren nach den Spielen zu ernten, denn erst dann wirke sich das weltweite Bekanntwerden durch einen gesteigerten Besuch aus. Es besteht leider, wie allgemein zugegeben wird, Anlass für die Cortina-Hotellerie, an dieser erhofften Nachernte zu zweifeln. Und hierbei spielen offensichtlich Umstände mit, die weitgehend ausserhalb ihrer Verantwortung lagen. Da Fremdenverkehr und Gastgewerbe in Italien bekanntlich stark vom Staat gelenkt werden und dieser Staat ausserdem dem Olympischen Komitee die Haupteinnahmen aus dem Fussballtoto für die Vorbereitung der Winterspiele zur Verfügung stellte, war auch der *Einfluss der staatlichen Stellen* sehr stark. So wurden von Anfang an fast alle Planungen – nicht nur hinsichtlich der Neubauten – viel zu gross angelegt.

Unterkunftsregelung hat versagt

Mitte September erhielten die internationalen Reisebüros Aufforderungen, binnen 14 Tagen Unterkünfte jeweils auf zwei Wochen mit Karten für *alle* Veranstaltungen zu buchen, eine technisch unlösbare Zumutung, die sich als ein *psychologischer Fehler* von weitreichenden Folgen erwies. Alle Prolongierungen der Termine und Lockerungen des Buchungszwanges konnten eine schwere Verstimmung nicht verhindern. Angebotene Karten kamen in Massen zurück. Schliesslich sahen sich die italienischen Sender gezwungen, bis kurz vor dem Beginn der Spiele mehrmals täglich der Welt die peinliche Tatsache eines noch recht grossen Vorrats an freien Betten mit der Bitte um Belegung bekanntzugeben.

Noch hörbarer ist das grosszügig verkündete ‚Zonensystem' zusammengebrochen. Bis weit ins Südtiroler Pustertal wurden die besten Unterkünfte für das Olympische Komitee ‚beschlagnahmt'. Niemand durfte sich um seine gewohnten und erst recht nicht um neue Privatgäste kümmern, mit dem Ergebnis, dass kurz vor Eröffnung der Winterspiele allein in Toblach und Innichen, also im östlichen Pustertal, über 2000 Betten leerstanden, und das bei wesentlich günstigeren Angeboten als im Olympiaort selbst, während das anschliessende österreichische Osttirol mit seinen noch verlockenderen ‚unolympischen' Preisen längst voll besetzt war!

Mit dem bedenkenlosen Einschieben von Zusatzbetten in Fremdenzimmern haben nun offenbar die meisten Betriebe in Cortina zuviel des Unbequemen getan und ihren Häusern fast den Anschein von Kasernen gegeben. Auch die meisten Badezimmer verwandelten sich, sogar in den allerersten Häusern, in Schlafräume mit Notbetten, ein gerade für Gäste aus den USA. schwer erträglicher Vorgang. In unserem Hotel war sogar das Frühstückszimmer in einen kleinen Schlafsaal verwandelt worden, so dass in den Schlafzimmern gefrühstückt werden musste.

Dass angesehene Sonderberichterstatter in ihren Zeitungen eingehend schilderten, man habe ihnen nichtheizbare Zimmer mit unzulänglicher Beleuchtung zugewiesen, obwohl es noch bei Beginn der Spiele nicht schwer gewesen sei, geeignete Unterkünfte zu erhalten, machte keinen guten Eindruck.

Hohe Preise wirkten abschreckend

Bei der Preiskritik darf nun freilich nicht verallgemeinert werden, so viele Unklugheiten auch begangen worden sein mögen. Wir tranken noch nach Eröffnung der Winterspiele im Hotel Franceschi, der Unterkunft der deutschen Skiläufer und Bobfahrer, ein ‚Viertele' guten Weissweins, einen Valpolicella aus Verona, für 80 Lire oder 55 Pf., und eine Stunde später beim Tanz im Bellavista, einem Hotel der zweiten Kategorie, ein Coca-Cola mit einem Schuss Rum für 1000 Lire oder 7 DM. Zehn DM und mehr für eine Flasche Bier oder einen Whisky Soda und 25 DM für ein Menü waren in den Spitzenbetrieben üblich, während die Pensionspreise zwischen 30 DM und 80 DM lagen. Auch die vier olympischen Barackenlager zur Ausgabe von 15 000 Essensportionen je Mahlzeit entsprangen einer übersteigerten Planung; die als volkstümlich angepriesenen Einheitsmenüs zu 7 DM (1000 Lire) und 9 DM (1300 Lire) wirkten höchst abschreckend.

Wenn also der erhoffte *Massenandrang* von Dauergästen zu den ursprünglich vorgesehenen enorm teuren Pauschalbedingungen weitgehend *ausgeblieben* ist, so brachte der Stossverkehr zu den bedeutendsten Wettkämpfen einen gewissen Ausgleich. Aber der kam ganz überwiegend aus Deutschland und Österreich, von wo Omnibusgesellschaften und Bahnverwaltungen grosszügige Zubringerfahrten zu meist recht günstigen Bedingungen organisiert hatten.

Mit berechtigter Sorge blickt nun Cortina d'Ampezzo angesichts des unmässig ausgeweiteten Beherbergungsrahmens in die Zukunft. Der Ort sieht sich zu ganz ausserordentlichen Werbemassnahmen gezwungen und erhofft sich dabei weitgehende staatliche Unterstützung, vor allem in Gestalt von Zuschüssen, um so viele Gäste zu bekommen, dass die alten und die vielen neuen Betriebe trotz stärkster finanzieller Vorbelastung existieren können.»

Die Lehre von Cortina

Aus den Feststellungen der Fachzeitschrift «Die Deutsche Gaststätte» darf die Folgerung gezogen werden, dass der Versuch, ausschliesslich Dauergäste zu hohen Preisen heranziehen zu können, als gescheitert betrachtet werden muss. Einmal mehr hat sich in Cortina gezeigt, dass der Kreis jener Gäste, die gewillt sind, unbesehen jeden verlangten Preis für Unterkunft, Verpflegung, für Sportveranstaltungen und Extras zu zahlen, kleiner ist als oft angenommen wird. Diesbezügliche spekulative Erwartungen wurden durch relativ bescheidene Besucherzahlen enttäuscht. Inwiefern dazu auch die prekären Schneeverhältnisse beigetragen haben, mag dahingestellt bleiben. Wenn man aber ein riesiges Stadion baut, das bei den Wettkämpfen nur schwache Besetzung aufwies, dann muss man annehmen, dass die ganze Preispolitik nicht auf Massenbesuch eingestellt war, und dass auch die beste Propaganda für eine das Interesse der ganzen Welt weckende Veranstaltung Besucher mit beschränktem Ausgabenplafond nicht herbeizuzaubern vermag. Um so dringender wird man bei künftigen Winterolympiaden eine Preispolitik verfolgen müssen, die sich auf eine sorgfältige Marktanalyse stützt und sich von spekulativen Erwägungen fernhält. Ob in Squaw Valley, wo im Jahre 1960 die olympischen Winterspiele durchgeführt werden und wo ein Winterkurort förmlich aus dem Boden gestampft wird (was an und für sich schon eine Spekulation à l'américaine bedeutet), solchen Überlegungen Beachtung geschenkt wird, darf füglich bezweifelt werden, wenn auch im Land der unbegrenzten Möglichkeiten vielfach andere Voraussetzungen gegeben sind als in der Alten Welt.

Bei Besichtigung der Ausstellung gewann man den Eindruck, dass auch im Hotel- und Verpflegungswesen die *Mechanisierung* mit grossen Schritten vorwärts geht; und doch sind gerade in diesem Gewerbezweig nach wie vor geschickte Hände, Geschmack und Erfindungsgeist besonders notwendig. Dies wurde deutlich im «Salon Culinaire», in dem Köche und Konditoren mit hochqualifizierten Schöpfungen um Medaillen und Pokale kämpften. Für diesen «Salon Culinaire», der unter der Leitung von führenden Fachverbänden und unter dem Patronat berühmter, in England lebender Persönlichkeiten, wie den Generalkonsuln von Frankreich und Italien und dem Konsul der Schweiz, stand, konnten die Bewerber ihre Arbeiten für 30 verschiedene Klassen einreichen und ihre Kunst in der Zubereitung von Hors-d'œuvres, kalten Fischgerichten, Eierspeisen, garnierten Schinken, kaltem Geflügel und Wild, Fleischgerichten, Gemüseplatten, Kartoffeln, Kuchen usw. zeigen. Dieses Jahr bekam man im «Salon Culinaire» wirkliche kleine Meisterwerke aus Zucker und Marzipan zu sehen. – Dem Nachwuchs war die Möglichkeit gegeben, die bisher erlernten Kenntnisse im Rahmen eines Lehrlingswettbewerbes auszustellen.

Die vielseitige Schau hatte starken Besuch zu verzeichnen. Aus dem Ausland, unter anderem aus Deutschland und der Schweiz, waren Fachleute erschienen, um sich ein Bild vom Stand der Hoteltechnik Grossbritanniens zu machen. Gewiss haben sie den Heimweg befriedigt angetreten. *S. B.*

Ein Blick in «olympische Kochtöpfe»

Spezialreportage aus Cortina d'Ampezzo von unserem Mitarbeiter W. Wymann, Bern

Lasst uns, sehr geehrter Leser, versuchen, von der bedeutendsten sportlichen Winterveranstaltung, der 7. Winterolympiade in Cortina, zu berichten.

Nicht von zu viel oder zu wenig Schnee, von Eis oder sulzigen Pfützen, weder von Hundertstelssekunden noch von richtigen oder getarnten Amateuren sei hier die Rede, sondern von etwas, das in Cortina wie überall eine ausschlaggebende Rolle spielte: von der *Ernährung* Tausender von Sportleuten und Trainern und dem ganzen offiziellen Tross sowie – last not least – Zehntausender von Festbummlern, wie auch von dem ganzen Drum und Dran, das sich hinter den Kulissen abspielte.

Cortina, zweifellos der imposanteste italienische Wintersportplatz, liegt im nordöstlichen Teil des riesigen «Stiefels». Inmitten einer Talmulde, zwischen gewaltig zum Himmel strebenden Bergspitzen der Dolomiten gelegen, war dieser Ort während der Olympiade ein Babel, in dem sich die Weltelite des Wintersports zusammenfand. Hunderte von Fahnen und Flaggen, dominiert von derjenigen mit den fünf olympischen Ringen, und Scharen von Gästen, in allen Sprachen redend, schufen eine wahrhaft kosmopolitische Atmosphäre.

Cortina verfügt über die landschaftlichen und klimatischen Verhältnisse, die es wie wenige europäische Wintersportplätze zur Austragung der Winter-Olympiade prädestinieren. Hinzu kommt die Möglichkeit, die Völkermassen, die sich bei solchen Grossanlässen zusammenfinden, einzuquartieren – allerdings nur teilweise, denn bis hinab ins südliche Venedig, im Westen bis Meran, ja sogar bis weit hinein ins nachbarliche Österreich profitierte die Hotellerie von der 11 Tage und Nächte dauernden Invasion Cortinas. Aber nicht nur tagsüber ist man hier tätig – ebenso viele Schweissperlen, wenn nicht noch mehr, verlieren Kraftgestalten, Après-Ski-Spezialisten und andere Schwerarbeiter bei Boogie-Woogie oder eingeklemmt auf hohen Barstühlen. Alle aber, Sportleute und solche, die es scheinen möchten, müssen verpflegt werden. Diesem Wie und Wo seien die nächsten Zeilen gewidmet.

Die Verpflegung der Besucher ist eine einfache Sache. Überfüllte Hotelspeisesäle, eng gepferchte Ristoranti, unzählige Bars, Stände mit allerlei Ess- und Trinkwaren und sich heiser schreiende Strassenhändler, gemeinsam vermögen sie alle die hungrigen und durstigen Mägen zu sättigen.

Anders verhält es sich mit der *Verköstigung der Sportleute.* Alle Welt weiss, welch eminent wichtige Rolle die richtige Verpflegung gerade im sportlichen Leben einnimmt. Sportärzte und Ernährungswissenschafter rechnen mit der Uhr in der Hand aus, nach wieviel Minuten z. B. ein genossenes weiches Ei die höchste Potenz als Kraftspender erreicht. Dabei ist es absolut nicht gleichgültig, ob besagtes Ei 3, 4 oder gar 6 Minuten gekocht wird. Je nach Konstitution des betreffenden Körpers ist die Wirkung verschieden. Wenn man dazu noch bedenkt, dass der eine nach Genuss eines einzigen Eies, andere aber erst bei vierfacher Portion, Dritte überhaupt auf Eier nicht reagieren, so sind wir uns einig, dass auch hier – einmal mehr – die kulinarische Kunst, selbst wenn es sich nur um simple, jedoch auf die Sekunde gekochte Eier handelt, einen der bedeutendsten Faktoren in bezug auf physische Leistungsfähigkeit bedeutet.

Natürlich leben aber die Sportler nicht nur von Brot, resp. von Eiern allein. Es gibt solche, die auf Beefsteaks von «bleu» bis «bien cuit» schwören, andere reagieren am zuverlässigsten auf Kraftnahrungen, die in unvorstellbaren Variationen zu sich genommen werden.

Dem allem und tausenderlei weiteren Sonderwünschen gerecht zu werden, wird dem Organisationskomitee einer Olympiade zugemutet. Helsinki war diesbezüglich mustergültig, und Cortina versuchte, dies nachzumachen.

Zwei speziell gebaute, knallgelb gestrichene Grossrestaurants übernahmen die Verpflegung der Sportleute und Besucher. Viele Olympiateilnehmer, so auch die Russen und Nordamerikaner, welche in einer Stärke von über hundert Mann antraten und in den teuersten Hotels untergebracht waren, unterstanden in bezug auf ihre Verpflegung einer Kontrolle. Ganze Delegationen durften nur zu sich nehmen, was – z.T. aus dem eigenen Land mitgebracht – vorher einer ihrer Kontrolleure sozusagen von der Pfanne weg bis zum Mund überwachte. Denn was nützte das intensivste, Monate lang dauernde Training, wenn – excusez – im kritischen Moment infolge unrichtiger Ernährung ein stiller Ort aufgesucht werden müsste! –

Tüchtige Köche und ein geschultes Serviерpersonal unter straffer Leitung sorgten dafür, dass der Wunsch eines jeden erfüllt wurde. Die Speisekarte enthielt ausnahmslos Gerichte, die weder zu fett waren noch zu schwer aufliegend, weder zu stark gewürzt noch andere ernährungstechnische Mängel aufwiesen. Zudem stand es einem jeden frei, nach Wunsch und Gewohnheit die übliche Nahrung zu verlangen.

Auf diese Weise leistete auch die Gastronomie ihren Beitrag an die schwer zu erkämpfende olympische Goldmedaille.

Neuheiten für Hotel- und Restaurantbetriebe

Streifzug durch die «Hotelympia» in London

(Bericht unseres Londoner Korrespondenten)

Die internationale Ausstellung für das Hotel- und Verpflegungsgewerbe in London, die unter dem Namen «Hotelympia» bekannt ist, hatte am 25. Januar für zehn Tage ihre Tore geöffnet, durch die viele in- und ausländische Fachleute strömten, um die letzten Errungenschaften der für das Gewerbe bestimmten Maschinen und Hilfsmittel in Augenschein zu nehmen. Und es gab eine Menge Neuheiten zu sehen! So wurde ein elektrisch betriebener, rotierender Würstchen-Griller gezeigt, mit dem 50 Würstchen in einem Gang grilliert werden können, ohne dass sie ständig beobachtet werden müssen. Eine neue Apfelschälmaschine ersetzt die Arbeit von vier Küchenhilfen und spart durch dünneres Schälen viele Pfunde an Frucht. Ähnlich verhält es sich mit einer neuen Kartoffelschälmaschine, die sowohl mit der Hand wie mit Elektrizität betrieben werden kann. Eine Maschine zum Streichen von Butterbroten ist in der Lage, 50 Scheiben Brot in der Minute zu bewältigen; die Maschine ist ausserordentlich einfach konstruiert und sehr leicht zu säubern.

An grösseren Maschinen waren neue Abwaschapparate zu sehen, die vielfach kleiner als die bisher in Benutzung befindlichen Modelle sind und daher nicht so viel Platz benötigen. Grosses Interesse fand eine aus der *Schweiz* stammende Maschine, die vor allem für grössere Unternehmen gedacht ist und das Geschirr wäscht, automatisch spült und in warmer Luft trocknet. Diese Maschine ist in der Lage, Geschirr und Silberbestecke für 600–800 Gedecke in einer Stunde zu reinigen.

Die jetzt in England bestehende rege Nachfrage nach Espresso-Kaffeemaschinen hat sich eine hiesige Firma zunutze gemacht und zum erstenmal eine vollkommen englisch konstruierte Kaffeemaschine auf der Ausstellung gezeigt. Diese Firma hofft, der italienischen Konstruktion von Espresso-Maschinen, die bisher in England den Markt beherrschten, die Spitze bieten zu können. In den letzten Jahren ist in Grossbritannien der Kaffeegenuss stark gestiegen, und diese Beliebtheit hat dazu geführt, dass viele Café-Bars und Café-Stuben (aber keine Cafehäuser, wie sie auf dem Kontinent bekannt sind) eröffnet und mit diesen Espresso-Kaffeemaschinen ausgestattet worden sind.

Eine Neuerung, die grosse Beachtung fand, ist der «Ovenator», eine elektrisch betriebene kombinierte Kochmaschine, die zur Zubereitung von Roasts, Kuchen, Torten, Schmor- und Kochfleisch, Bratfleisch und Grills benutzt werden kann. Diese Maschine ist von schwedischen Ingenieuren nach langjährigen Versuchen entwickelt worden. Nach Angabe der Fabrikanten soll sie 65–75 % der sonst üblichen Back- und Kochzeit ersparen, 25–35 % weniger Ernergie benötigen, das Zusammenschrumpfen von Fleischstücken vermindern und den Vitamingehalt der Nahrungsmittel besser erhalten.

Für Betriebe mit einem lebhaften Bardienst sind zwei neue fahrbare Cocktail-Bars zu erwähnen, die lautlos und ohne Anstrengung selbst über dicke Teppiche fortbewegt werden können. Beide Bars sind dazu eingerichtet, Vorrat an Getränken aufzunehmen. Sie können schnell geöffnet und geschlossen werden und bilden, wenn sie geschlossen sind, ein geschmackvolles Möblierungsstück.

FACHLITERATUR

«Früh übt sich, was ein Meister werden will»

Küchenfachlicher Leitfaden, herausgegeben von der Maggi AG., Kempttal

Wer sich entschlossen hat, Koch zu werden, wird nach dem Antritt der Lehre bald erkennen, dass dieser Beruf an Geist und Körper grosse Anforderungen stellt und einen festen und willigen Charakter erfordert. Vom Erlernen der einfachsten Verrichtungen bis zu jenem fachlichen Können und Wissen, das man, nicht mit Unrecht, als Kochkunst bezeichnet, ist ein weiter und mühevoller Weg. Beharrlichkeit und Fleiss bieten allein Gewähr für innere Befriedigung und führen zu den höchsten Stufen küchentechnischer Meisterschaft.

Um dem berufsfreudigen Kochlehrling die Aneignung des mannigfaltigen Lehrstoffes zu erleichtern, hat ein tüchtiger Küchenfachmann, dem eine gründliche und fortschrittliche Ausbildung der schweizerischen Jungköche am Herzen liegt, einen küchenfachlichen Leitfaden geschaffen. Er bietet eine Übersicht des hauptsächlichsten theoretischen Fachwissens in kürzester Fassung. Die Einteilung des Lehrstoffes entspricht dem Unterrichtsplan. Dieser Leitfaden soll dem Schüler als Gedächtnisstütze dienen und ihm jederzeit ermöglichen, sich das im Unterricht ausführlicher Behandelte wieder in Erinnerung zu rufen.

In seinem Vorwort zu dem in 5., verbesserter Auflage erschienenen Werk schreibt Fachlehrer und Küchenchef *Willy Brenneisen:*

«Der «Küchenfachliche Leitfaden» für die Kochlehrlinge ist ein aus der Praxis geschaffenes Hilfsmittel für den berufskundlichen Unterricht an den Gewerbeschulen. Er verzichtet auf textliche Stoffbearbeitung, weil das der Schule und dem Fachlehrer selbst überantwortet ist, doch dürfte dieses Büchlein einer systematischen Bearbeitung der vielseitigen Themen wie bis anhin auch in Zukunft wertvolle Dienste leisten. Zu den einzelnen Abschnitten und Themen muss der Fachlehrer mit den Schülern die Texte gestalten durch «Merkblätter» und «Arbeitsblätter».

Ich darf der Freude darüber Ausdruck geben, dass der Herausgeber dieses nützlichen Leitfadens, die *Maggi AG.* in Kempttal, allen Lehrlingen der Köcheklassen seit seinem ersten Erscheinen ein wertvolles Lehrmittel geschenkt hat. Nicht nur der Fachlehrer, auch der Lehrling dankt für diese dem Kochberuf gewidmete fünfte und verbesserte Auflage. Sie ist uns ein willkommener Helfer.»

La dégustation des vins

Classification et présentation des vins

Monsieur *Norbert Got* vient de publier un nouveau livre sur l'art de déguster, de choisir et de présenter les vins. On lira avec le plus vif intérêt l'ouvrage de ce spécialiste qui, bien que consacré plus spécialement dans sa deuxième partie aux vins français, contient de précieux enseignements généraux sur tout ce qui touche au vin, de même que sur les sens et les perceptions qui sont mises à contribution dans l'appréciation d'un vin. On se rendra compte des qualités requises pour être un fin dégustateur et l'on verra que si les prédispositions facilitent l'apprentissage, nos sens peuvent être formés pour permettre à notre cerveau de percevoir toutes les finesses du vin.

Pour les hôteliers, à côté de tout ce qu'ils doivent savoir du vin s'ils veulent contribuer à éduquer la clientèle dans l'art de boire des produits de qualité, il y a le chapitre consacré à *l'art de servir* les vins qui est d'une importance primordiale.

On ne saurait trop recommander la lecture de ce livre, qui vient de sortir de presse et qui présente un intérêt tout particulier pour tous les amateurs du vin.

Préfacé par Monsieur le Baron Le Roy, président de l'Institut national des appellations d'origine, ce volume constitue un guide précieux, sûr et honnête sur la noble boisson.

Une classification méthodique, originale et précise donne ensuite les caractères essentiels de tous les vins de la belle France. On fait ainsi un voyage utile et

«La Dégustation des Vins» de N. GOT

est en vente, pour le prix de Fr. 11.– à

LA BIBLIOTHEQUE DU VIN

Case 13 Territet (VD)

Les agences de l'Office national suisse du tourisme font le point de la situation touristique

Nouvelles de France et de Belgique

Les agences de l'OCST. à *Paris, Nice* et *Bruxelles* rapportent dans les bulletins d'information de l'OCST. toutes les campagnes de propagande qu'elles ont faites l'automne dernier en vue de préparer la saison d'hiver et l'année touristique 1956. Rien n'a été négligé et l'activité a été très grande, tant dans le domaine des réponses aux demandes de tous genres qui assaillent leurs bureaux, que dans l'envoi de prospectus et d'imprimés, des services de presse, des décorations de vitrines, etc.

Les agences françaises et belges de l'ONST. annoncent que la demande a été assez forte pour les *séjours d'hiver en Suisse*. Elles se plaignent de ce que les hôtels qui n'ont plus de places disponibles ne se *donnent pas la peine de répondre aux demandes qui leurs sont faites et ne transmettent pas la correspondance y relative à d'autres collègues moins favorisés*. De même, certains hôtels formulent des *exigences dépassant les possibilités de la clientèle quant à la durée de séjour*.

Il est en effet *inadmissible de ne pas répondre* à des demandes, car on s'aliène ainsi des clients éventuels pour des années futures. Bien que nous comprenions dans une certaine mesure l'attitude d'hôteliers qui désirent avoir des hôtes séjournant le plus longtemps possible, une trop grande généralisation dans ce domaine n'est pas sans danger, car les touristes étrangers qui ne disposent que de quelques jours de vacances vont les passer dans d'autres pays et, une fois qu'ils ont pris l'habitude d'aller ailleurs, il sera difficile de les ramener en Suisse. Mais les touristes belges et français, ne pourraient-ils, comme les Britanniques, réserver leurs chambres plus tôt ?

La saison d'été en France

L'agence de Paris signale que si, du point de vue des arrivées, la saison d'été 1955 a battu tout les records dans l'hôtellerie française, le bilan de la saison n'est pas aussi satisfaisant. Du point de vue du *rendement* de l'industrie touristique, la saison d'été 1955 doit être classée parmi les *saisons modestes*, en tout cas parmi les plus *brèves*. Après un bon départ en juin, dû en grande partie aux visiteurs nordiques et britanniques, le mouvement touristique a été brusquement stoppé vers la fin du mois de juin et n'est reparti que dans la seconde partie de juillet. Le mois d'août, avec la vraie clientèle de vacances, a connu une forte animation. Elle a cependant été de courte durée car, dès le *20 août*, les *retours* ont commencé à se précipiter. Septembre a été très calme. Les stations d'altitude ont souffert de conditions météorologiques défavorables.

En résumé, l'extrême mobilité des touristes en 1955 aura eu pour conséquence la multiplicité des fiches d'arrivées dans toutes les stations. Mais la *motorisation* des touristes *nuit de plus en plus à la durée des séjours* qui seule permet à l'exploitation hôtelière de connaître une période certaine d'activité productrice.

Un chèque-repas dans les Ardennes

L'agence de Bruxelles signale qu'un certain nombre d'hôteliers des Ardennes belges ont créé un chèque-repas, valable dans tous les établissements de l'association. Le pensionnaire d'un de ces hôtels peut ainsi aller prendre un repas dans n'importe quel autre établissement associé en présentant simplement le chèque-repas délivré par son hôtel.

Rappelons à ce sujet que ce système a déjà souvent été préconisé en Suisse et qu'il est pratiqué entre certains établissements apparentés sans cependant avoir jamais pu se généraliser. Il sera intéressant de connaître le résultat de la nouvelle expérience tentée dans les Ardennes.

L'Egypte développe son hôtellerie et son tourisme

L'Egypte s'attend à une saison touristique record. Tous les hôtels sont au grand complet et la difficulté, pour les autorités compétentes, réside dans le fait de ne pouvoir héberger tous ces touristes. A part les grandes Compagnies aériennes, les Compagnies de Navigation ont organisé pour la prochaine saison de nombreux voyages collectifs vers l'Egypte, voyages qui s'annoncent déjà au grand complet. A part les Américains, les touristes allemands et scandinaves ont sensiblement augmenté. Nombre de groupes de touristes suisses sont prévus, alors que d'autres ont dû être refusés à cause de la pénurie de chambres dans les hôtels.

L'embellissement du Caire s'effectue à un rythme accéléré. Toutes les grandes avenues ont été refaites, une corniche superbe sur le Nil d'une longueur de 30 km a été inaugurée dernièrement. Dans les grandes places du Caire, des statues des Pharaons ont été érigées, notamment la statue colossale de Ramsès II qui a été transportée de son ancien emplacement à Memphis à la place de la gare du Caire, en donnant ainsi un nouveau cachet à cette place.

Quatre nouveaux hôtels, construits en un temps record, ont été inauguré, mais ce n'est qu'avec l'achèvement de la construction du nouveau Shepheard's et du Hilton Hôtel que le Caire disposera enfin d'assez de lits pour héberger tous les touristes qui augmentent d'année en année.

D'innombrables efforts sont aussi déployés par l'Administration du Tourisme égyptien. Plusieurs films de propagande ont été tournés pour être projetés surtout aux Etats-Unis. Les crédits nécessaires pour la propagande à l'étranger ont sensiblement augmenté et le budget a été, pour la première fois, fixé à environ Fr. s. 4 000 000. De même, l'administration du tourisme dispose d'un *crédit spécial pour la modernisation des hôtels* et l'embellissement des sites touristiques. La Police touristique instituée depuis quelques années a donné d'excellents résultats et son effectif a été doublé. Les formalités dans les aérodromes et dans les ports d'Alexandrie, Port-Said et Suez ont été simplifiées de beaucoup. En résumé, l'Egypte ne recule devant aucun effort pour garantir aux touristes un accueil excellent en leur donnant ainsi une impression favorable sur la nouvelle ère commencée en Egypte avec la révolution.

En Argentine, une ère d'austérité et le renchérissement des transports ralentiront le trafic

Le nouveau gouvernement argentin est décidé à agir énergiquement en faveur du rétablissement d'une saine économie nationale. Dès le premier jour les nouvelles autorités, se penchèrent sur la situation financière et économique de la nation, que l'on savait mauvaise. Aussi les mesures propres à la redresser ne tardèrent pas être prises. La Caisse de l'Etat ayant été fort maltraitée, les spécialistes en économie proposent naturellement des restrictions et de l'austérité.

La suppression des cours de change préférentiels compromet sérieusement tout le commerce d'importation dans lequel nous devons placer le tourisme vers l'extérieur. Sous le précédent régime politique, les passages aériens et maritimes étaient vendus officiellement sur la base de 14.05 pesos par U.S.$ alors que le taux de conversion réel variait entre 25 et 30. Ainsi un billet avion Zurich–Buenos Aires et retour qui coûte en Suisse 5623 fr. se payait en Argentine 18 209 pesos, soit environ 2600 fr. Le cours de conversion appliqué aux passages était donc, par une incompréhensible munificence de l'Etat, considérablement en dessous de la réalité.

Or, depuis le vingt décembre la vente se fait au cours libre, ce qui donne des augmentations supérieures au double, telles que nous les reproduisons ci-après :

Passages Avion Buenos Aires–Europe

	Nouveaux prix	Anciens prix
simple course 721 U.S.$ au cours libre de 30 =	23 730	10 116
aller et retour 1297,8 U.S.$ au cours libre de 30 =	38 934	18 209

Ce tarif était valable jusqu'au 31 décembre 1955. Dès le 1er janvier 1956 un cours de conversion sera fixé tous les 10 jours par la commission locale I.A.T.A. et selon les fluctuations du marché libre des monnaies.

Passages maritimes Buenos Aires–Gênes

Prix minima simple course pour vapeur type Augustus :

Nouveaux prix	I° 15 450	II° 9 900	III° 6 800
Anciens prix	I° 8 650	II° 5 500	III° 3 800

L'augmentation dans les passages maritimes n'atteint pas les mêmes proportions que dans l'aviation, les premiers étant calculés à un taux de change plus bas, soit à 25 au lieu de 30 pesos par U.S.$. Les conséquences de cette nouvelle situation sont facilement prévisibles et l'on doit logiquement s'attendre, pour les prochains mois, à une forte diminution des voyages vers l'Europe. Plusieurs agences avaient mis sur pied des tours économiques pour la classe moyenne avec départs en décembre et janvier, époque des vacances sud-américaines. Elles doivent y renoncer. A première vue nous devons compter sur une baisse du nombre des touristes argentins pour la prochaine saison d'été, à moins qu'une inflation ne vienne compenser la hausse des tarifs de transport.

Le ski semble prendre pied au Portugal et en Espagne

En matière de sports d'hiver, le nord du Portugal offre certaines possibilités et l'émulation dans ce domaine, disons-le, se fait chaque année plus vive. La jeunesse qui dispose dans le nord du pays de quelques terrains propices, dont l'un équipé d'un monte-pente, s'adonne aux joies du ski. L'an dernier il y eut même à la « Serra de Estrela » à 1800 m un concours international de ski, relativement bien fréquenté, des sportifs étrangers, principalement espagnols, y ayant participé. Quant au ski club du Portugal il groupe actuellement environ 250 membres.

Toutefois, pour la péninsule ibérique, c'est l'Espagne qui intéresse au premier chef, car dans certaines régions comme la Catalogne et Madrid, les adeptes des sports d'hiver sont légion.

La nouvelle liaison diurne Barcelone–Genève avec le « Catalan » qui relie les deux villes en huit heures, constitue un nouvel atout pour la saison d'hiver en Suisse. L'agence de Lisbonne a donc édité une feuille volante mettant en relief les avantages de ce nouveau service ferroviaire hispano-suisse, initiative que complète le placement d'affiches spéciales OCST. dans les plus importantes gares de la Catalogne.

Succès des lignes polaires

L'agence de Stockholm annonce qu'elle est satisfaite de l'intérêt que l'on manifeste en Suède pour les stations de sports d'hiver suisses. Les différentes campagnes de propagande ont eu pour résultat que les lignes aériennes Stockholm–Zurich ont été fort bien fréquentées pendant le mois de décembre et que, dès le 17 décembre, il n'y avait plus de place de wagons lits entre Stockholm et Bâle.

Mais l'information suivante montre bien les possibilités extraordinaires qui s'offrent encore au tourisme et surtout à l'accélération des voyages :

« A la SAS. on a fêté récemment le premier anniversaire de la *ligne polaire Stockholm–Los Angeles*. En 300 vols exécutés sur ce parcours, elle a transporté environ 6000 passagers de première classe, résultat dont on se montre fort satisfait pour la première année d'exploitation de cette ligne. Rappelons que les vols ont lieu trois fois par semaine dans chaque direction, même pendant l'hiver, et pour l'été prochain on prévoit dès maintenant un service journalier. On parle également de la création d'une nouvelle *ligne polaire des capitales scandinaves via l'Alaska sur Tokyo* qui raccourcirait le parcours actuel passant par les Indes de 4000 km environ et qui réduirait ainsi le temps de vol de 50 à 33 heures à peu près. »

DIVERS

VERBIER

Plus de 120 000 courses sur le Télésiège de Médran

Le développement « à l'américaine » de la station de Verbier trouve son explication avant tout dans son parfait équipement technique. Télésièges et skilifts mettent judicieusement en valeur les belles régions des Ruinettes, de la Croix-de-Cœur, de la cabane Mont-Fort, en un mot le cirque incomparable qui entoure sur ses trois côtés la station du val de Bagnes.

Le nouveau télésiège de Savoleyres, mis en exploitation cet hiver, fonctionne tous les jours et les pentes exposées au sud et ensoleillées tôt le matin attirent un monde fou. L'inauguration se fera très prochainement lorsque toutes les installations seront au point.

A propos des télésièges, il nous plaît de signaler que celui de Médran a établi son propre record l'année dernière en transportant 120 790 personnes ! On mesurera mieux cet extraordinaire développement si l'on sait que le nombre des courses fut de 52 158 en 1951 et de 59 813 en 1954.

Les recettes ont presque doublé en cinq ans, bien que le prix moyen de la course ait été ramené de Fr. 2.10 à Fr. 1.54. Constatation identique pour le téléski des Ruinettes, propriété de la même société. Ici, toutefois, l'occupation a plus que triplé depuis 1951.

Il en va certainement de même pour les autres installations techniques de Verbier, car toutes participent à l'étonnant essor de la station.

Un nouveau téléférique

Devant le résultat sans cesse croissant, le conseil d'administration de la société a fait des études et envisage la construction d'un nouveau téléski à Savoleyres, d'un télésiège aux Mayens de Riddes et un *téléférique au col des Vaux*.

Ce dernier a été largement discuté et l'assemblée unanime a voté une résolution demandant au conseil d'administration d'activer les études et d'entreprendre le plus tôt possible la réalisation de ce nouveau tronçon.

Techniquement, seul un système de téléférique à cabines est autorisé par l'Office fédéral des transports. Il est donc prévu un départ des Ruinettes à 2200 mètres (point terminus du télésiège) et l'arrivée à 2750 mètres, sur les rochers des Attelas, d'une seule portée.

Le débit serait de 250 personnes à l'heure environ avec des cabines va-et-vient de 20–30 places. De la station supérieure l'on pourra descendre sur Verbier, sur Tortin-Nendaz et sur le lac des Vaux.

La descente sur Verbier, de 1250 mètres de dénivellation, sera l'une des plus belles de Suisse romande et la station, l'une des mieux équipées de notre pays, pourra ainsi rivaliser avec les régions de Megève et de l'Engadine.

Le financement de ce téléférique, d'un coût de 900 000 fr. environ, serait réalisé par une nouvelle société qui bénéficierait d'un apport important de la SA. du Télésiège de Médran.

Ajoutons que les communications venant de Lausanne seront améliorées depuis Martigny, par le Martigny-Orsières, de façon que les skieurs partant de la capitale vaudoise le matin à 6 h. 45 soient à Verbier avant 9 heures.

Les hôtes de Verbier disposeront, lorsque ces divers projets seront réalisés, d'un réseau de remontées mécaniques qui leur permettra d'accéder, de part et d'autre des crêtes, à des terrains de ski parmi les plus beaux des Alpes. *«Le Rhône»*

Un palais mondial de la moto à Genève

Un des pôles d'attraction du 26e Salon international de l'automobile, de la moto et du cycle, qui aura lieu à Genève du 8 au 18 mars, sera sans conteste la section réservée aux cycles et motos.

Les demandes d'exposants ont afflué au Comité d'organisation à un rythme tel, que l'on peut réellement parler d'un « Palais de la moto ». En effet, tous les records de participation seront battus. Aussi a-t-on prévu que le Petit palais entier sera attribué aux deux et trois roues.

Une quantité de nouveaux modèles sera présentée en première mondiale à Genève. On nous annonce d'autre part, une nouveauté : la section des voiturettes. Elle groupera tous les véhicules faisant transition entre l'automobile et la motocyclette. La construction suisse y sera à l'honneur.

Autre innovation, qui sera infiniment appréciée par les acheteurs : sur la plaine de Plainpalais sera installée une piste d'essais, exclusivement réservée aux motocyclettes, scooters et vélomoteurs. Elle sera le digne pendant de la piste de Cologny qui demeure l'apanage de l'Automobile.

Die publizistische Ernte des ASTA-Kongresses am Genfersee

geht in erfreulichem Umfange weiter. Es zeigt sich, dass die grosszügige Behandlung, die den am ASTA-Jubiläum mitwirkenden amerikanischen Reiseschriftstellern und Fachjournalisten in der Schweiz zuteil wurde, noch immer reiche Früchte trägt. Die meisten Leute der Feder machten vom Freifahrtangebot der schweizerischen Transportanstalten ausgiebigen Gebrauch und sammelten dabei vielerlei persönliche Eindrücke, die ihnen den Stoff für ganze Artikelserien lieferten. Horace Sutton, der Reiseredaktor der «Saturday Review», dessen touristische Betrachtungen dank ihrer Verbreitung in Hunderten von amerikanischen und kanadischen Zeitungen wahrscheinlich zu den meistgelesenen literarischen Produkten ihrer Art gehören, entdeckte auf einem seiner Abstecher verschiedene Annehmlichkeiten des Alltags, in denen die Schweizer die Amerikaner an Tüchtigkeit und fortschrittlichem Organisationstalent sogar noch übertreffen. Eine solche Entdeckung sind die Esswarenautomaten, die hungrigen Wanderern auch zur Nachtzeit die Beschaffung hartgesottener Eier und anderer kleiner Imbisse ermöglichen. Eine andere ist die Tatsache, dass in der Schweiz nicht nur Zahnpasta, sondern auch Senf, Kondensmilch, Mayonnaise und Sardellenbutter in Tuben zu haben sind. Anlass zur Bewunderung gab ferner ein «Fussdruckknopf» in modernen Schweizer Hotelbadezimmern, mit dem die Wasserspülung zu einer wunderbar hygienischen Angelegenheit wird. Franklin G. Smith, der Betreuer der Reiseseiten der «Miami Daily News», spickt einen seiner Schweizer Augenzeugenberichte nicht mit einer, sondern gleich mit einer ganzen Reihe von Schlagzeilen: «Reise durch die Schweiz ist wie ein grossartiger Cinerama-Film – Das Land der Seen und Alpen – Die Schweiz: Traumhafte Schönheit in Himmelsnähe – Erinnerungen, die weiterleben». Und als Übergang zu einem Schlusszitat eines andern Bewunderers der Schweiz, Mark Twain, steht der Satz: «Bruder, wenn's auf Erden ein Paradies gibt, dann liegt es hier!» Polly Noyes vom «San Francisco Chronicle» ist in alle vier Ecken der Schweiz gefahren und hat dabei die folgende, für Amerikaner hochbedeutsame Beobachtung gemacht: «Eine Toilette, öffentlich oder privat, wo das Porzellan nicht glänzt und kein frisches weisses Handtuch hängt, ist einfach nicht zu finden, ebensowenig wie ein Gasthaus, Hotel oder Café, wo der Kaffee schlecht ist, das Backwerk zähe und der Schlagrahm ranzig. Jeder kleine runde Tisch in jedem kleinen Café hat genau in der Mitte seine Blumengarnitur. Was wir altmodische Wohnlichkeit nennen und wofür wir unseren Innenarchitekten Unsummen bezahlen, um nichts als schlechte Imitationen zu erhalten, scheint hier naturgegeben zu sein ...» *(SVZ.)*

Einige Leistungszahlen über das Douglas-DC-8-Düsenverkehrsflugzeug

Am 30. Januar 1956 hat der Verwaltungsrat der Swissair die Bestellung von zwei Douglas-DC-8-Düsenverkehrsflugzeugen beschlossen. Mit der Erteilung dieses Auftrags bekundete unsere nationale Fluggesellschaft erneut ihren Willen zur Verteidigung ihrer Position im modernen Weltverkehr.

Die wichtigsten Merkmale dieses über vier Pratt- & Whitney-JT-4-Düsenaggregate verfügenden Flugzeuges sind die hohe Reisegeschwindigkeit von 900 km pro Stunde (DC-6B : 480 km/h), die grosse Nutzlast von nahezu 15 Tonnen und die entsprechend erhöhte Leistungsfähigkeit. Der DC-8 kann selbst bei starken Gegenwinden von Zürich oder Genf aus in rund 8 Stunden ohne jede Zwischenlandung nach New York fliegen und in rund 7½ Stunden die 6440 km messende Strecke in der umgekehrten Richtung bewältigen. Damit erfährt die gegenwärtig noch benötigte Reisezeit für die Nordatlantikroute eine Herabsetzung um etwa die Hälfte. In gemischter Klasse, d. h. bei teilweiser Erstklass- und teilweiser Touristklassbestuhlung, können ca. 110 Passagiere befördert werden. Die Passagierkapazität würde in der reinen Touristklassversion ca. 140 betragen. Das höchstzulässige Startgewicht liegt bei 130 Tonnen (DC-6B : 48,5 t), das maximale Landegewicht bei ca. 88 Tonnen (40 t). Die Reichweite bei Vollast beläuft sich auf 6750 km (4250 km). Die Brennstofftanks fassen 82 000 Liter (20 860 l). Der DC-8 weist eine Flügelspannweite von 42,6 m (35,8 m), eine Länge von 44 m (32,5 m), eine höchste Höhe von 12,9 m (8,7 m) und einen Rumpfdurchmesser von 3,7 m (3 m) auf. Die durchschnittliche Flughöhe wird etwa 11 000 m betragen. Selbstverständlich verfügt die Kabine über einen automatischen Druckausgleich. Alle DC-8 werden mit Wetter-Radar ausgerüstet sein. Neben dem Wegfall von Zwischenlandungen werden vor allem auch ein spezielles Air Conditioning und die hochgradige Vibrationsfreiheit den Passagierkomfort erheblich zu steigern vermögen. Die Swissair wird ihre zwei DC-8, für die einschliesslich aller Ersatzteile zusammen 70 Millionen Franken aufzuwenden sind, im Frühjahr und Sommer des Jahres 1960 erhalten. Ein DC-8 ohne Ersatzteile, aber vollständig ausgerüstet, kostet 24 Millionen Franken.

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

BIRDS EYE empfiehlt
Unsere tiefgekühlten Fruchtsäfte aus einheimischen Beeren sind in Geschmack und Gehalt unerreicht!
Himbeer- oder Cassisjus
Packungen zu 800 g Inhalt.
Ein Versuch wird auch Ihre Gäste begeistern.
BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

agréable dans les diverses régions vinicoles du grand pays voisin. Tous ceux qui aiment le vin doivent lire cet ouvrage afin de mieux le connaître et de mieux l'apprécier.

Cette publication, qui doit prendre place dans toutes les bibliothèques des professionnels et des amateurs, est complétée par :

un exposé complet sur l'art de boire et de servir le vin,
un dictionnaire du dégustateur,
un tableau des millésimes,
un tableau de la production mondiale,
une terminologie des termes couramment usités, etc.

Ce livre intéressera les importateurs, les négociants, les cafetiers, les restaurateurs, ainsi que tous les amateurs de vin.

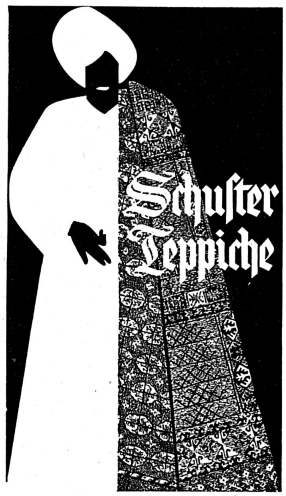
Ce bel ouvrage de 280 pages, 6 cartes, 6 planches, format 25×16, sur beau papier, vient à son heure, car il comble une lacune.

Il est en vente à « La Bibliothèque du vin », Case 13, Territet, pour le prix modique de 11 fr., plus le port.

«Kaffee»

Heft Nr. 8 der USEGO-Nachrichten hat den Kaffee zum Thema. Sein Weg vom Strauch zur Tasse des Kenners wird darin beschrieben und gezeigt, wie beim Einkauf, beim Mischen, beim Rösten fachgemässe Behandlung notwendig ist. Es folgen bewährte Ratschläge für die Aufbewahrung und Zubereitung.

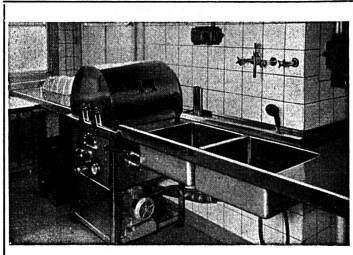
Die kleine Schrift, auf der ein lustiges Negermädchen einen mit Kaffeebohnen gefüllten Korb stolz auf dem Kopf trägt, ist ein Beitrag zur Erziehungsarbeit, die die USEGO im Lebensmitteldetailhandel leistet, indem sie ihre Mitglieder zu guten Verkäufern heranbildet und in die Lage versetzt, dem Kunden beim Kaffee-Einkauf ein Maximum an Beratung und Bedienung zu bieten.



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) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03



Qualität Hobart Weltruf

baut seit über 50 Jahren

Geschirrwaschmaschinen

Heute stehen Ihnen 25 Modelle in verschiedenen Grössen zur Auswahl

HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN AG. - ZÜRICH
Stockerstrasse 45
Telephon (051) 27 80 99
VERKAUF - SERVICE

Kupferschmiede und Verzinnerei

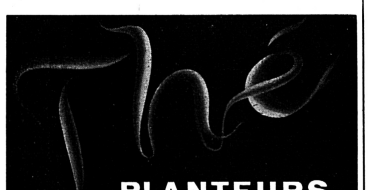
Umändern von Kupfergeschirr für elektr. Betrieb. Spezialgeschirre für elektr. Küchen, Ausführung in Kupfer, Aluminium und rostfreiem Stahl. – Verzinnen und reparieren von Kupfer- und Eisenwaren. – Ankauf von alten Kupfergeschirren.

Bertold Eichenberger, Luzern
Rösslimatt 514, Telephon (041) 2 33 82

A vendre

argenterie

grandes et petites cuillières, fourchettes, couteaux, cafetières, théières, pots, plats, légumiers, etc. Pour obtenir liste et prix écrire sous chiffre P T 80143 L à Publicitas **Lausanne.**



Distributeurs pour la Suisse des sachets de thés «Lipton's»

Schonen Sie Ihre Wäsche!

Unsere bestbewährten Waschmittel helfen Ihnen dazu!

ENKA

stabilisiert, unschädliches Fleckenreinigungsmittel, gibt blendend weisse Wäsche.

Regil ESWA

neuartiges Einweich- und **Hauptwaschmittel** mit grösstem Schmutzlösevermögen und mit dem Gütezeichen des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft ausgestattet.

ANTIKALKIN

entkalkt graue Wäsche. Nach einigen Anwendungen wird dieselbe wieder weich, geschmeidig und reinweiss.

Fleckenreinigungsmittel, Mangewalzen- und Bügeltischbezüge, Waschnetze, Putzmittel etc.

Alle Bedarfsartikel für die Waschküche und die Glätterei in bester Qualität zu günstigen Preisen.

ESWA - Ernst & Co., Stansstad (Nidw.)

U.S.A. Bratpoulets

„SWIFT"
pfannenfertig, gefroren

Kisten zu 24 Stück ca.
assortiert von 900—1250 g das Stück

Ausserordentlich günstiger Preis! – Verlangen Sie bitte unser Spezialangebot!

HANS GIGER & CO., BERN
Lebensmittel-Import Telefon (031) 2 27 35

Man versichert sich nie zu früh — aber oft zu spät!

Winterthur Unfall

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur
Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

NELKEN
lang per Dutzend . Fr. 3.—
per Hundert . Fr. 20.—
NELKEN
kürzere, ca. 45 cm
per Dutzend . Fr. 2.40
per Hundert . Fr. 18.—
Sendungen ab Fr. 15.– Porto und Verpackung frei

Blumen-Kummer, Baden
Weite Gasse 7
Tel. (056) 2 76 71

Für

Rindsnierstücke Ia
Kuhnierstücke I u. IIa
Kuhfilets I u. IIa
Schweinscarrées

wenden Sie sich bitte an

Metzgerei Müller, Brugg
Telephon (056 4 12 22

Eiercognac
Eierkirsch

in bester Qualität. Verlangen Sie Gratismuster. Werner Landtwing, Brennerei, **Schwyz.**

Zu kaufen gesucht

HOTEL-PENSION-TEA-ROOM

von solventen Fachleuten. Offerten unter Chiffre SA 3883 Z an Schweizer-Annoncen «ASSA», **Zürich 23.**

Zu verkaufen
komplettes

Billard

Gut erhalten. Kaufmännischer Verein, **Basel.**

Zu verkaufen
neue solide

Stühle

schon ab **Fr. 16.—.**
O. Locher, Baumgarten, **Thun**

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.

Ankauf und **Verkauf** von **Neu** und **Alt**

Hotel- und Wirtschaftsmobiliar
Übernehme jede Liquidation

O. Locher, Baumgarten, Thun.

Argentyl

lässt Ihr Silber in neuem Lichte erstrahlen!

rationell, sauber, angenehm, zeitsparend und schonend, das sind einige der besonderen Eigenschaften von ARGENTYL

Tausende profitieren davon. Tun Sie es auch!

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

Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

---

Inserate

sind das Qualitätszeichen für bewährte Produkte!

Nur zuverlässige Angebote können sich auf die Dauer behaupten!

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien am Meer
In der hotelmässig ausgestatteten, bestens empfohlenen
STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL
Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent
Neue Kurse beginnen: 31. März u. 22. Sept. 1956; 5. Jan. 1957 à £ 77 alles inkl. Ausf. Prospekte durch Generalsekretariat Niederdolderain 29, Zürich 8, Tel. (051) 24 75 74.

Moderne
Schlüsselnummern
Zimmernummern, Tischnummern
Schilder mit verschiedenen Texten aus Plexiglas

Verlangen Sie Muster und Offerte bei

VITRO-PLEX S.A. LUGANO
Telephon (091) 2 08 45

INSERATE LESEN
erwirkt vorteilhaftern Einkauf

Doppelschlafzimmer für Hotels

samt Matratzen, mit 10jähriger Garantie
Fr. 1200.—
Für neue Bettinhalte verlangen Sie Spezialofferte.

Möbelhaus W. Frischknecht, Zürich 5
Josefstrasse 4, Tel. (051) 42 86 68 (ausser Geschäftszeit (051) 24 03 75).

Vorhänge spannen!
Modernste eigene Rahmen-Konstruktion. Ausführung und Lieferung für jeden Bedarf.
Spannrahmen-Fabrikation
Alfred Berger, Fliederstr. 5, Glattbrugg (ZH) Telephon 93 61 85 Privat 28 72 65

Petit

hôtel-restaurant

à vendre

Situation unique dans village industriel de 700 habitants, vis-à-vis de la station CFF et de la route cantonale. Jardin, vivier, colonne à essence. Possibilités très intéressantes.

Pour traiter environ 30 000 fr. sont nécessaires.

Pour renseignements, écrire sous chiffre **P 10157 N à Publicitas SA., La Chaux-de-Fonds.**

HOTEL-VERKAUF
Neuzeitlich und betriebstechnisch hervorragend eingerichtetes Zweisaison-

Familien- und Sporthotel

der Zentralschweiz mittlerer Grösse, mit treuer Stammkundschaft, seit über 25 Jahren im gleichen Besitz, ist umständehalber auf einen zu vereinbarenden Termin zu verkaufen, eventuell an zu gründende Gesellschaft unter Beteiligung des jetzigen Besitzers. Es käme auch eine langfristige Verpachtung an bestens ausgewiesenen Fachmann in Frage. Auf ernstgemeinte Anfragen antwortet Chiffre H V 2054 der Hotel-Revue, Basel 2.