

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 67 (1958)
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: 18.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 22.-, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.-. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.-, vierteljährlich Fr. 9.-, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnements: 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., Elisabethenstr. 19. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. 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 Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 6 Basel, den 6. Februar 1958

Erscheint jeden Donnerstag

67. Jahrgang 67^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 6 février 1958

N° 6

Rôle et importance de la PAHO, caisse paritaire d'assurance-chômage de l'hôtellerie

Extraits de l'exposé de M. Ph. Schmid-Ruedin, conseiller national, président de la PAHO, à l'assemblée des délégués à Wengen

Les organes directeurs de la Société avaient été bien inspirés en demandant à M. Ph. Schmid-Ruedin, conseiller national, nouveau président de la Caisse paritaire d'assurance-chômage pour les employés d'hôtel et de restaurant de venir rappeler aux délégués de la SSH l'importance de cette institution et le rôle utile qu'elle joue, même en période de plein emploi et de pénurie de personnel. Depuis que la SSH a libéré ses membres de toute obligation financière envers la PAHO en versant une contribution annuelle collective de Fr. 45 000.-, il y a peut-être de nombreux hôteliers qui ne se doutent pas de l'appui que cette caisse d'assurance-chômage apporte à l'hôtellerie ou même qui ignorent son existence. Il était de bonne politique de la leur rappeler.

Quand et pourquoi la PAHO a-t-elle été fondée?

C'est en 1932, exposa M. Schmid-Ruedin, que cette institution paritaire a été fondée. Elle a pu fêter au mois de novembre de l'année dernière son 25^e anniversaire. Elle a vu le jour à une époque où la crise mondiale, qui avait débuté le 24 octobre 1929 par le krach de la bourse de New York, atteignait son paroxysme. L'hôtellerie fut naturellement une des premières victimes de cette crise. Dans son message du 3 août 1932 concernant les mesures de secours de la Confédération en faveur de l'industrie hôtelière, le Conseil fédéral déclare que la crise a provoqué un chômage considérable et que, sans qu'il y ait faute de sa part, l'hôtellerie a été plongée dans une situation extrêmement précaire qui exige des secours rapides.

Les organisations d'employés d'hôtel firent alors valoir le droit des employés à bénéficier aussi de ces mesures de secours. L'Union Helvétique adressa une requête aux autorités fédérales pour leur faire remarquer que le personnel d'hôtel avait été moins bien traité que les travailleurs d'autres industries dans les mesures de prévoyance prises par la Confédération et des cantons.

Dans un précédent message, le Conseil fédéral avait d'ailleurs expressément dit: « Il est indispensable de créer sur le plan national une caisse paritaire spéciale pour le personnel d'hôtel et de restaurant. »

Fondation de la PAHO et collaboration de la SSH

Lors de la fondation de la Caisse paritaire d'assurance-chômage, la Société suisse des hôteliers a fait un geste généreux en versant une contribution de fondation de Fr. 60 000.-. Elle promettait en outre de faire tout ce qui était en son pouvoir pour que le plus grand nombre possible de membres adhèrent à cette institution avec tout leur personnel. De son côté, l'Union Helvétique versa une contribution de fondation de Fr. 10 000.-.

En raison de l'insécurité des temps, l'effectif des membres de la PAHO augmenta rapidement et atteignit son point maximum en janvier 1937 où l'on compta 7625 assurés. Aujourd'hui, 2300 établissements sont affiliés à la PAHO et le nombre des assurés est d'environ 5000. Le 70% des assurés sont du sexe masculin et le 30% du sexe féminin.

La Société suisse des hôteliers a toujours soutenu la Caisse paritaire d'assurance-chômage, convaincue qu'elle était que cette institution avait un rôle important à remplir, puisqu'elle pouvait aider à conserver à notre industrie du personnel qui, sans les secours de chômage, aurait certainement déjà cherché depuis longtemps dans d'autres branches des occupations plus régulières et des revenus fixes.

Après la guerre, l'obligation faite aux établissements ayant recours à l'aide financière de la Confédération de s'assurer à la PAHO, empêcha certaines entreprises d'adhérer volontairement à la Caisse d'assurance-chômage. Ces dernières craignaient en effet que leur geste soit mal interprété et que l'on ne pense qu'elles avaient eu besoin de faire appel aux secours juridiques et financiers des pouvoirs publics.

C'est pour écarter cet obstacle et pour marquer clairement les liens qui unissent les employeurs et les employés que la Société suisse des hôteliers adhéra collectivement à la PAHO le 1^{er} janvier 1952. L'Association suisse des buffetiers suivit ce bon exemple.

La situation de la PAHO

Pour venir à bout de ses tâches, la Caisse paritaire d'assurance-chômage devrait naturellement grouper le plus grand nombre possible d'assurés. Or, que constate-t-on aujourd'hui? Le nombre total des employés d'hôtel et de restaurant, assurés contre le chômage en Suisse, est actuellement de 13 700. Puisque la PAHO ne compte que 5000 membres, elle n'assure que le 36% des employés d'hôtel qui ont voulu se préserver des risques du chômage. Il est même curieux de constater que dans les entreprises ouvertes toute l'année et où les risques de chômage sont par conséquent les moins grands, la plus grande partie de la main-d'œuvre est assurée auprès d'autres caisses, alors que la PAHO groupe surtout des employés saisonniers. L'exemple le plus typique est celui de la ville de Bâle, où 1500 employés sont assurés à la Caisse de la ville et 360 seulement auprès de la PAHO.

D'où vient cette situation et comment y remédier

Les conditions d'assurance (cotisations, indemnités, délais de carence, etc.) ne sont pas moins bonnes auprès de la PAHO, qu'auprès des caisses officielles. C'est donc par pure négligence ou par ignorance que les employés d'hôtel ne donnent pas la préférence à leur caisse professionnelle. Dans les cantons où l'assurance est obligatoire, les autorités en rappelant aux employés l'obligation de s'assurer, les dirigent automatiquement vers les caisses officielles.

C'est pourquoi les hôteliers peuvent contribuer énormément à améliorer la situation de la PAHO en attirant l'attention de leurs employés sur la caisse professionnelle de l'hôtellerie et en insistant pour qu'ils s'assurent auprès d'elle contre le chômage. On devrait pouvoir augmenter dans une large mesure le nombre des assurés à la PAHO dans tous les cantons où l'assurance est obligatoire pour ceux dont les revenus n'atteignent pas une certaine limite. C'est le cas dans les cantons de Bâle-Ville, de Genève, de Lu-

cerne, de St-Gall, de Soleure, de Vaud et de Fribourg, ainsi qu'à Coire.

Il existe en outre des obligations partielles - auxquelles le personnel de service n'est généralement pas assujéti - dans les cantons de Bâle-Campagne, de Glaris, de Schaffhouse, de Thurgovie, d'Unterwald et d'Uri, ainsi que dans 53 communes du canton de Berne.

Répétons encore que l'hôtelier qui recommande à son personnel de s'assurer à la PAHO n'assume aucune charge financière supplémentaire, puisque la SSH, paie une cotisation globale.

Les avantages de la PAHO

Caisse paritaire d'assurance-chômage de l'industrie hôtelière, la PAHO offre à ses assurés des conditions de cotisations et d'indemnités qui ne sont pas inférieures, au contraire, à celles des autres caisses.

Le personnel assuré à la PAHO ne perd pas ses droits en changeant de domicile, ce qui est le cas des membres d'autres caisses.

Les assurés à la PAHO bénéficient des prestations du fonds de secours de cette institution qui leur permet d'obtenir des contributions pouvant aller jusqu'à Fr. 300.- pour participer à des cours de perfectionnement dans les écoles hôtelières reconnues, ou des indemnités de voyage pour occuper une place dans un endroit éloigné de leur domicile.

En 1956, la PAHO a payé par exemple Fr. 170 000.- à 456 employés. Depuis sa fondation, le total des indemnités versées s'élève à 3,35

millions de francs auxquels s'ajoutent Fr. 65 000.- prélevés sur le fonds de secours.

Propagande en faveur de la PAHO

Comment procéder pour recommander la PAHO à son personnel, se demanderont probablement certains hôteliers?

On peut leur recommander:

1. d'apposer les affiches dans les locaux réservés au personnel;
2. de distribuer des formules d'adhésion à la PAHO au personnel qui entre en fonctions;
3. d'encourager les employés assurés à d'autres caisses de demander leur transfert à la caisse professionnelle de l'hôtellerie;
4. de prévoir la PAHO comme caisse d'assurance-chômage dans les contrats de travail, partout où l'assurance est obligatoire.

Pour son compte, la PAHO envisage des voyages de prospection de la part d'administrateurs de la Caisse et de collaborateurs éventuels, spécialement dans les endroits où l'assurance est obligatoire.

A une époque où la pénurie de personnel cause de graves soucis et où la relève est loin d'être assurée, la PAHO peut efficacement contribuer à conserver des employés qualifiés à l'hôtellerie en leur aidant à traverser des périodes de chômage dues à la brièveté des saisons. Les hôteliers ont donc tout avantage à appuyer les efforts de cette institution et nous sommes persuadés que l'appel qui leur a été lancé par M. Ph. Schmid-Ruedin sera entendu.

Die langfristige Entwicklung der touristischen Konsumquote der Schweiz

von Priv.-Doz. Dr. G. Menges

Der Fremdenverkehr als gesamtwirtschaftliche Erscheinung wird durch keine Masszahl so angemessen gekennzeichnet wie durch den touristischen Konsum, d. h. die Summe der Ausgaben der Bevölkerung eines Landes für touristische Zwecke. Allerdings bedeutet die Darstellung und Untersuchung des touristischen Konsums eine gewisse Verlagerung des Aspekts gegenüber traditionellen Fassungen des touristischen Makroproblems. Mit der Bestimmung des touristischen Konsums nämlich folgt man nicht der Frage nach der touristischen Wertschöpfung, nach Kosten, Erlösen, Umsätzen im Fremdenverkehrsgewerbe, sondern der Frage nach der Einkommensverwendung. Der touristische Konsum gibt den Teil des gesamten Nationaleinkommens an, der für touristische Zwecke konsumiert wird. Er ist eine typische Grösse zur Kennzeichnung der Nachfrageseite des touristischen Marktes.

Für klassische «Absendeländer» des Tourismus wie England oder Deutschland liegt die Bestimmung des touristischen Konsums gar nicht fern, um so mehr für ein Land wie die Schweiz, das der Prototyp eines touristischen «Empfängerlandes» ist. Denn freilich interessiert sich das Fremdenverkehrsgewerbe der Schweiz nur sekundär für den Gesamtbetrag der touristischen Ausgaben der Einwohner der Schweiz, primär dagegen für den Teil der touristischen Ausgaben des Schweizervolkes, die im Inland getätigt werden, und ganz besonders für die touristischen Ausgaben der Ausländer in der Schweiz. Für ein Land wie die Schweiz muss die Bestimmung des touristischen Konsums also schon als etwas unorthodox erscheinen. Indessen lässt sie sich rechtfertigen vom übergeordneten Standpunkt

der gesamten Wirtschaftspolitik aus, ist es doch keineswegs gleichgültig, auf welche Weise das Nationaleinkommen disponiert wird, sodann aber auch von einem supranationalen touristischen Standpunkt aus, ist es doch auch für das schweizerische Fremdenverkehrsgewerbe nicht gleichgültig, wie die Franzosen, Engländer, Deutschen und Italiener ihr Nationaleinkommen verwenden, insbesondere, wie weit touristisch und wie weit im Rahmen der touristischen Verwendung zugunsten der Schweiz. Tatsächlich weitet keine touristische Masszahl so sehr den Blick auf das supranationale touristische Geschehen wie der touristische Konsum.

Im Forschungsinstitut für Fremdenverkehr in Bern sind nun die nachstehend veröffentlichten Schätzungen des schweizerischen Fremdenverkehrskonsums entstanden. Im einzelnen die Quellen und Berechnungsmethoden anzugeben, würde den Rahmen dieser kleinen Abhandlung bei weitem sprengen¹⁾, indessen sollte vermerkt werden, dass die Schätzungen durchaus als sehr gut fundiert gelten können. Die Zahlen enthalten die gesamten touristischen Ausgaben für Reise, Unterkunft, Verpflegung und «Sonstiges» bei Ausschluss der Anschaffungen für touristische Zwecke (z. B. Koffer). Die im Rahmen des Geschäftsreiseverkehrs getätigten Ausgaben konnten bedauerlicherweise nicht eliminiert werden, so dass die Zahlen tendenziell als überhöht gegenüber echten touristischen Konsumzahlen gelten müssen. Es ist weiter darauf hinzuweisen,

¹⁾ In Kürze wird jedoch vom Verfasser eine Monographie mit dem Titel «Wachstum und Konjunktur des schweizerischen Fremdenverkehrs» erscheinen, in der die Quellen und Berechnungsmethoden im einzelnen angegeben sind.

dass freilich nur ein Teil der touristischen Ausgaben *zusätzlich* gegenüber einer normalen Lebensführung getätigt werden, d. h. die Ausweitung des sog. Grenzhangs zum Verbrauch durch den touristischen Konsum ist erheblich kleiner, als die Zahlen auf den ersten Blick vermuten lassen.

Oder anders gewendet: Wenn keine touristischen Ausgaben stattfänden, so würde sich der Totalkonsum keineswegs um den gesamten touristischen Konsum vermindern, sondern nur um einen Teil davon.

Werfen wir nun einen Blick auf die Zahlen selbst (vgl. Spalte 3 der Tabelle und Abb. 1). Man ersieht, dass der touristische Konsum in den Krisenjahre 1931 und 1932 stark abgesunken ist. 1933 begann er zwar wieder zu steigen, inessen hat das für die schweizerische Volkswirtschaft krisenhafte Jahr 1935 wieder einen Abstieg bewirkt. Von 1936 bis 1938 folgt die Kurve der allgemeinen Prosperität, aber der Kriegsbeginn im Jahre 1939 brachte wieder einen sehr massiven Rückschlag. Die folgende Entwicklung ist erstaunlich. Der Tourismus der Schweizer gelangte 1940 in eine Konjunktur (es ist die berühmte Binnenkonjunktur des Krieges), die wohl vergeblich nach einem Analogon sucht. Sie hielt an bis zum Jahre 1947. In diesem Jahr waren die Ausgaben des Schweizervolkes für den Fremdenverkehr zweieinhalbmal so hoch als 1929, obwohl das touristische Preisniveau im gleichen Zeitraum nur um ein Fünftel gestiegen war. Mit dem Ende der Binnenkonjunktur sank die Konsumkurve jedoch wieder ab. Sie erhielt erst wieder 1950 durch den sich ausweitenden Auslandstourismus der Schweizer neue Impulse. Von da an steigt sie unentwegt und erreicht ihr bisheriges langfristiges Maximum im Jahre 1956.

In diesem Jahr haben die Schweizer 3,3mal soviel für den Fremdenverkehr ausgegeben wie 1929, obgleich das touristische Preisniveau von 1929 auf 1956 nur um 43% gestiegen ist.

Der touristische Konsum ist also von 1929 auf 1956 um 230% gestiegen. Ist das viel? Nun, es erscheint nicht als allzu viel, wenn wir aus der eigenössischen Statistik ersehen, dass in der gleichen Zeit das Netto-Sozialprodukt immerhin um 153% gewachsen ist. Das bedeutet, dass die *touristische Konsumquote*, d. h. der Anteil des gesamten touristischen Konsums am gesamten Nationaleinkommen von 3,5% im Jahre 1929 auf 4,6% im Jahre 1956 gestiegen ist. In der Zwischenzeit hatte die touristische Konsumquote aber eine Höhe von 5,3% (1944 und 1946) erreicht. Das bedeutet, dass das Schweizervolk im Jahre 1956 relativ – im Vergleich zum Einkommen – zwar mehr als 1929 für den Fremdenverkehr ausgegeben hat, aber weniger als 1944 oder 1946 oder auch 1943 oder 1945 usw.

Die Entwicklung der touristischen Konsumquote im einzelnen gibt uns Spalte 4 der Tabelle und Abb. 2 an. Es zeigt sich, dass die Quote im Dezennium von 1929 bis 1938 (einschliesslich) trotz der Krisen kaum eine rückläufige Bewegung mitgemacht hat. Lediglich im Krisenjahr 1935 ist die Quote von 3,9% auf 3,8% abgesunken. Wenn der touristische Konsum (als solcher, d. h. absolut gesehen) in anderen Jahren zurückging, ging das Einkommen genau so stark oder noch stärker zurück, so dass die Quote also konstant blieb oder anstieg. Der Kriegsbeginn indessen bringt auch bei der Quote einen massiven Einschnitt.

Die zuvor erwähnte Binnenkonjunktur jedoch hat sich nicht nur absolut, sondern auch

Abb. 1: Die Entwicklung des touristischen Konsums (Milliarden sFr.)

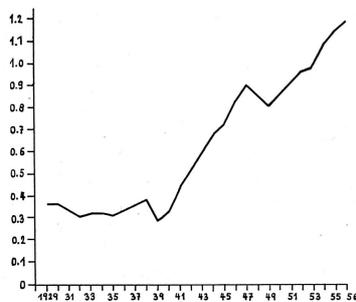
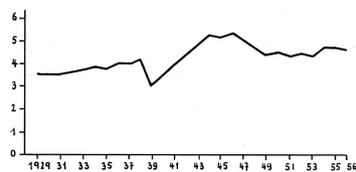


Abb. 2: Die Entwicklung der touristischen Konsumquote (Touristischer Konsum in % des Netto-Sozialproduktes)



relativ, d. h. im Vergleich zum Einkommen, durchgesetzt. Die Kurve kulminiert in den Jahren 1944 und 1946. 1947 allerdings war das Einkommen so stark gestiegen, dass die Quote bereits absank, obgleich der touristische Konsum noch angestiegen war. Vollends in den beiden folgenden Jahren finden wir die Kurve beträchtlich absinkend vor.

Die Entwicklung ab 1950 aber sollte zum Nachdenken anregen. Zeigt sich doch, dass das *Anwachsen des touristischen Konsums* im ganzen gesehen *kaum stärker war als das Anwachsen des Einkommens*, und dies, trotzdem das Niveau der touristischen Konsumquote nach dem Kriege ohnehin relativ niedrig liegt! Wenn wir den Trend der Entwicklung in den Jahren von 1929 bis 1938 auf das Jahr 1956 extrapolieren, so gelangen wir zu einem Wert von etwa 5,5%. Der tatsächliche Wert aber liegt, wie wir wissen, bei 4,6%. Dabei sind die Impulse, die von der Binnenkonjunktur ausgingen, noch nicht berücksichtigt.

Interessant ist weiterhin der Vergleich mit der Entwicklung der touristischen Konsumquote in der *Bundesrepublik Deutschland*. Aus Spalte 5 der Tabelle ersieht man, dass trotz eines immensen Anstiegs der Quote von 1949 bis 1956 der Vorkriegsstand von 1929 nicht erreicht werden konnte.²⁾ Für andere westeuropäische Länder sind auf Grund der verfügbaren Quellen ähnliche Entwicklungen zu vermuten.

Die einzig mögliche Erklärung für diese Erscheinungen ist die, dass *andere Güter oder Dienstleistungen den Fremdenverkehr in der Einkommensverwendung der Haushalte verdrängt haben*. Welche Güter es sind, ist un schwer zu erraten. Es sind die *langlebigen Gebrauchsgüter: Automobile, Waschmaschinen, Fernsehempfänger*.

²⁾ Dass die touristische Konsumquote der Bundesrepublik Deutschland normalerweise überhaupt höher liegt als diejenige der Schweiz, ist nicht, zumindest nicht ausschliesslich, auf eine geringere Fremdenverkehrs-freudigkeit der Schweizer zurückzuführen, vielmehr (vor allem) darauf, dass der Geschäftsreiseverkehr (der ja nicht aus den Zahlen zu eliminieren ist) der Schweizer im Vergleich zu dem der Deutschen einen relativ geringeren Umfang aufweist.

Die Entwicklung der touristischen Konsumquote in den Jahren 1929 bis 1956 in der Schweiz

Jahr	Netto-sozialprodukt ¹⁾	Touristischer Konsum ²⁾	Touristische Konsumquote ³⁾	Zum Vergleich: Touristische Konsumquote d. Bundesrepublik Deutschland ⁴⁾	
				Milliarden sFr.	%
1	2	3	4	5	
1929	10,200	0,36	3,5	8,6	
1930	10,150	0,36	3,5	7,1	
1931	9,350	0,33	3,5	6,3	
1932	8,300	0,30	3,6	5,6	
1933	8,350	0,31	3,7	4,9	
1934	8,275	0,32	3,9	4,6	
1935	8,200	0,31	3,8	4,7	
1936	8,175	0,33	4,0	5,0	
1937	8,950	0,36	4,0	5,7	
1938	9,046	0,38	4,2	6,4	
1939	9,225	0,28	3,0	—	
1940	9,678	0,33	3,4	—	
1941	10,634	0,43	4,0	—	
1942	11,523	0,49	4,3	—	
1943	12,381	0,60	4,8	—	
1944	12,824	0,68	5,3	—	
1945	13,824	0,72	5,2	—	
1946	15,658	0,83	5,3	—	
1947	17,609	0,90	5,1	—	
1948	18,408	0,86	4,7	—	
1949	18,190	0,80	4,4	2,2	
1950	19,090	0,85	4,5	3,9	
1951	20,490	0,91	4,4	4,1	
1952	21,360	0,96	4,5	5,1	
1953	22,050	0,98	4,4	6,0	
1954	23,420	1,09	4,7	6,9	
1955	24,570	1,15	4,7	7,7	
1956	25,800	1,19	4,6	7,8	

¹⁾ Quelle: Eidg. Statistisches Amt, Bern.

²⁾ Eigene Schätzungen.

³⁾ Werte der Spalte 3 in % der Werte von Spalte 2.

⁴⁾ Quelle: G. Menges: «Die Entwicklung der touristischen Konsumquoten», Der Fremdenverkehr (Darmstadt), IX. Jg., Heft 11/12, S. 4ff.

So tönt es in der Union Helvetia!

Im offiziellen Verbandsorgan des Schweizerischen Zentralverbandes der Hotel- und Restaurationsangestellten (Union Helvetia) werden gegenwärtig *hohe Töne* angeschlagen. Unter dem Titel «Vom Gastgewerbe enttäuscht und daher um so eifrigerer Mitkämpfer für die Sache der Angestellten» wird das Schreiben eines «Kollegen» veröffentlicht, der dem Gastgewerbe den Rücken gekehrt hat, um eine Staatsstelle anzutreten, sich aber weiterhin als freiwilliger Mitarbeiter der Union Helvetia zur Verfügung stellen und sie im Kampf um soziale Postulate unterstützen möchte. Seine soziale Einstellung und sein ausgesprochener Gerechtigkeitsinn würden es ihm, so schreibt er, verunmöglichen, im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe ein zufriedenstellendes Arbeitsgebiet zu finden. Und doch hätte er gerne seine umfassenden Kenntnisse einem nur einigermaßen vertrauenden und grosszügigen Arbeitgeber zur Verfügung gestellt, doch habe er leider während seiner vieljährigen Tätigkeit im Gastgewerbe keinen solchen angetroffen. (Welch ein Pechvogel! Die Red.) Zutiefst enttäuscht über die Engstirnigkeit vieler Patrons und über die Kleinlichkeit und Selbstgerechtigkeit, mit der sie ihm ach! so schönen Gastgewerbe herumwursteln, habe er sich zum Berufswechsel entschlossen. Über die Fähigkeit und Unfähigkeit der Arbeitgeber des Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes wolle er sich nicht äussern, sondern lediglich feststellen, dass es wünschenswert wäre, dass in den gastgewerblichen Berufsschulen das Fach der Personalbehandlung eingeführt und sehr gründlich unterrichtet würde.

Die Union Helvetia schreibt dazu, dass sie mit dem «Abgang» dieses Kollegen, der punkto Arbeitsbedingungen und Personalbehandlung vieles gesehen habe, was zu beunruhigen sei, nichts verliere, sondern im Gegenteil einen überzeugten und unabhängigen Mit-

streiter gewonnen habe. Schade sei, dass wegen Haltung und Gesinnung vieler Arbeitgeber im Gastgewerbe gerade die aufgewecktesten und wenigsten Angestellten sich enttäuscht vom gastgewerblichen Beruf abwenden, und dass dadurch die Leistungsqualität des Berufsstandes schade nehme.

Das alles klingt nicht sehr glaubwürdig. Gewiss gibt es auch unter den Arbeitgebern – wie unter den Arbeitnehmern – «schwarze Schafe». Aber in dieser Verallgemeinerung von Engstirnigkeit und Unfähigkeit zu sprechen, hat mit Sachlichkeit nicht mehr viel zu tun. Besonders wenn dies von einem Angestellten kommt, dessen fachliche Tüchtigkeit offenbar vornehmlich in seiner sozialen Einstellung und in seinem ausgesprochenen Gerechtigkeitsinn liegt. Wir haben kürzlich über eine ganze Reihe von Personalleitern berichten können, aus denen so ziemlich das Gegenteil dessen hervorgeht, was der Gewährsmann der Union Helvetia behauptet.

Um den Sinn des zitierten Artikels zu verstehen, muss man sich vergegenwärtigen, dass momentan *Gesamtarbeitsvertragsverhandlungen* im Gange sind, für die man nun künstlich das Feuer zu schüren sucht. Dies geht deutlich aus einem zweiten Artikel der Union Helvetia hervor, in dem auf den Arbeitskonflikt bei der Firma *Firestone in Pratteln* Bezug genommen wird. Diese habe gezeigt, wie stark die Arbeitnehmer seien, wenn sie solidarisch und geschlossen auf Provokationen ihres Arbeitgebers reagieren. Wörtlich fährt die Union Helvetia fort:

«Nachdem im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe die Möglichkeit eines Arbeitskonfliktes wegen mangelnder Konzessionsbereitschaft der Arbeitgeber immer grösser wird, schadet es nichts, wenn die Ar-

«La douce France» vor der Haustüre

Wer im helvetischen Vaterland mitten drin sitzt, hat es nicht ganz so gut wie die Basler; denn die leben, allerdings etwas gefährlicher, in ihrer Nordwestecke buchstäblich an den Landesgrenzen nach Frankreich und Deutschland. Und der diese Zeilen hier schreibt, hat nur zwei Minuten weit zu Fuss nach Frankreich! Bis 1939 gab es sogar baselstädtische Tram bahnen, die nach Lörrach in Deutschland und nach St. Louis im französischen Département du Haut-Rhin, kurz «Elsass» genannt, über die Grenzen hinaus direkt führen; die Linie nach Frankreich endet nunmehr an der schweizerischen Landesgrenze: St. Louis, moderner als Basel, hat auf Autobusbetrieb umgestellt. An der deutschen Grenze muss noch immer umgestiegen werden. Aber die Tramwagen, die nach Lörrach hottern, tragen noch heutzutage das grüne Gewändlein der Tramwagen zur Schau.

Wo man so nah bei den Nachbarn sitzt, können gegenseitige Einflüsse nicht ausbleiben. Elsassisches Gemüse erscheint auch heute noch und wieder auf dem baslerischen Tisch. Würde man den Baslern die Elsassers Spargeln im Maien sperren, es könnte wohl zu einem kleinen Putsch führen. Immerhin – sie wüssten sich wohl zu helfen, zählt es doch in den liebsten Freuden der Bewohner der 2000jährigen Stadt, im Mai den Spargeln gleich entgegenzugehen: Das kleinste Restaurant im benachbarten Elsass ist überfüllt von Spargeln schnabulierenden Baslern, wenn der liebe Mühl gegangen kommt und die Störche brüten, die der Schweiz seit einigen Jahren nun gänzlich den Rücken gekehrt haben. Aber die Spargeln allein sind ja noch kein Fanal französischer Kochkunst; die geniessen wir, wie sie der Herrgott im Rheinsand wachsen lässt, frisch

gestochen, mit Butter, Vinaigrette oder gar mit schweizer Mayonnaise samt schönen Blättern mildgekochten, kalten Schinkens.

«Kulinarischer» wird es schon, wenn es ums Trinken geht; da gehört unweigerlich ein kultivierter Elssässer Tropfen dazu. Der ist recht eigentlich der Lockvogel für die Spargeln geworden! Die Basler Liebhaber und Kenner sind ebenso überzeugt wie die französischen Nachbarn ennet der offenen Barriere, dass zu den Spargeln unweigerlich Elssässer Weine gehören. Und die bekommt man eben in der Schweiz und damit auch in Basel nicht mehr wie früher, als der Basler sein Fässlein Elssässer so gut im Keller liegen hatte wie das Fässlein Markgräfler aus dem ebenso nahen Ländchen Baden, wo er nicht die beiden Landweine zu gegenteiligem Vorteil – erzählt die Mär – gar miteinander verschmitt.

Nun, so zieht eben der eine Basler, die Markscheine in der Tasche, die jetzt keine gefährlichen «Devisen» mehr sind, ins badische Land hinüber, den süsslicheren Spargeln vom Spatzwinger Typ, dem süddeutschen Schinken, dem Bauernspeck und schweren Schwarzbrot und den vielen köstlichen Markgräfler Weinen nach, hinauf in den Schwarzwald auch, wo eifrig nach leckeren Bergbachforellen mit roten Tüpfchen gefandert wird. Der andere liebt mehr das nahe elssässische Fischland, wie es sich zwischen Rhein und Vogesen hinzieht; er reist der sagenhaften Weinstrasse entlang, zwischen den Rebbergen an den Vogesenhängen hindurch in den kleinen, reizvoll verträumten Seitentälern dieser Weinstrasse, die ihrerseits eine Parallele im badischen Land über den Rhein hat.

Und wenn er weiter ins Elsass eindringt bis dorthin,

wo die ersten Städte auftauchen, Mulhouse, Colmar, Schlettstadt und gar Strasbourg, dann beginnt auch schon ein Lüftchen und Düftchen von französischer Kochkunst seine Nasenflügel zu umschmeicheln. Gewiss – es gibt ja auch hier die einfachen, ländlichen Gerichte, die sich so munter und lustig auf den Speisekarten ausnehmen, ein «Souralwarla» (e suur Läärli) sagen die Basler ganz ähnhlich, oder das leckere «schif-fala fumé» (Schüfeli!) mit der rezenten Meerrettichsauce. Aber es wird auch gepflegter, komplizierter gekocht im nahen Elsass. Freunde geben einander die guten Adressen weiter. Einmal liegt der und einmal jener just gerade vor im Rennen. Wir wollen ja hier nicht die zehn Besten lang und breit empfehlen und schildern.

Was lustig ist und nett und charmant, sei hier rasch festgehalten. Das *Hotel Euler in Basel* – wir wissen nicht einmal, ob's wirklich so war – hat augenscheinlich die Gastspiele verschiedener Pariser Bühnen, wie sie die Galas Karstens stets wieder auch in die deutschsprachige Schweiz bringen, mit etwas scheelen Augen gesehen und darüber die köstliche Idee ausgebrütet, *kulinarische Gastspiele* in Basel zu veranstalten. Es war gewiss nicht leicht, den ersten Gast zu gewinnen. Der zweite kam schon lieber, und dann war einmal das Eis gebrochen. Das *Hotel Euler* wählte sich ein besonders wohlbekanntes, ja berühmtes französisches Restaurant aus und bittet es, für eine oder zwei Wochen mit seinen Meisterköchen und spécialités im Hotel selbst und damit auch mitten in Basel Einsitz zu nehmen.

Es war keck und kühn, als fünften Gast die vielen verschickten Baslern vertraute «*Auberge de l'ill*» aus *Illhäusern*, zehn Kilometer unterhalb Colmar, nach Basel einzuladen. Denn die dort schallenden und waltenden *Brüder Haeblerlin* kennt man in Basel schon

recht gut. Und man kennt sie gern in eingeweichten Kreisen der baslerischen fines bouches. Das verschrieene böse Basler Maul ging je und je einträchtig mit dem von Leckerleichen Meistern der Kochkunst erzeugenen Basler Fleckermaul!

Zwei Elssässerinnen in ihrer malerischen Tracht mit den riesigen, schwarzen Schleifen auf dem Haupt, der Präfet des benachbarten Departements, zwei baslerische Regierungsräte, der Basler Verkehrsdirektor, Freunde, Wenkenner und allerlei frohe Geniesser samt dem Monsieur le Maire dieses und jenes Elssässer Weindorfes gaben der Tafelrunde ein ganz besonderes Cachet; die Landesgrenzen verschwammen völlig. Niemand wusste mehr recht, sass er nun in Frankreich, oder doch noch auf dem letzten, äussersten Astchen des Schweizer Baumes?

Blauweisse Bänder lagen auf den Tischen, man hörte den dem baslerischen so nahverwandten Elssässer Dialekt, man hörte Französisch und Baselditsch durcheinander an allen Ecken und Enden, erst leiser, gedämpfter, dann bald auch hie und da schon etwas lauter, während man zu den raffiniert zusammengestellten Hors-d'oeuvres, der tarte des vigneron (des baslerisch-fasnächtlichen Zibelewähje in dieser Jahreszeit so verflirt nahverwandt wie die Mundarten), dem



beitnehmer des Gastwirtschaftsgewerbes vernehmen, mit welcher Entschlossenheit Arbeiter, die von ihrem Arbeitgeber herausgefordert wurden, erfolgreich ihre Forderungen durchgesetzt haben.»

Es folgt die Schilderung dieses Arbeitskonfliktes. Die Union Helvetica schliesst sodann mit der kaum verhüllten Drohung in Fettdruck:

«Die Arbeitnehmer des Gastgewerbes mögen sich die Haltung und die Zielstrebigkeit der Arbeiter dieses Unternehmens zum Vorbild nehmen, wenn der Zeitpunkt da ist, wo sie mit gewerkschaftlichen Mitteln gegen Herausforderungen der Arbeitgeberschaft zum Kampf antreten müssen.»

Von Herausforderungen der Arbeitgeberschaft spricht die Union Helvetica, die die Gesamtarbeitsverträge gekündigt hat, und nun deshalb, weil – trotz Entgegen-

kommen in vielen Punkten – die Arbeitgeber nicht allen Begehren der Arbeitnehmervertretung zustimmen können, ihnen dies als Provokation zur Last legt. Fast hat man den Eindruck, man habe es mit Methoden zu tun, wie sie auf der weltpolitischen Bühne üblich geworden sind, auf der jede Abwehraktion des Westens gegen die militärischen Vorbereitungen des Ostens als Aggression und Friedensgefährdung bezeichnet wird.

Jedenfalls schafft die Union Helvetica mit ihren aufhetzenden Artikeln in der Presse keine günstige Verhandlungsumgebung. Wenn eine Versteifung in der Haltung der Arbeitgeber in der Erfüllung aller von der Union Helvetica aufgestellten Forderungen festzustellen ist, so ist das nicht zuletzt auf die gefährliche Mentalität, die die Union Helvetica zurzeit an den Tag legt, zurückzuführen.

Man kann die unterhandelnden Arbeitgeber, die sich

alle Mühe geben, tragbare Lösungen zur Verbesserung der Arbeitsverhältnisse zu suchen, nicht einfach allgemein verunglimpfen, ohne zu riskieren, dass wegen einer solchen verfehlten Taktik die Arbeitnehmer schliesslich einen Misserfolg ihrer ungleich kämpfenden Organisation zuzuschreiben haben.

Es ist einfach, Forderungen aufzustellen und sie mit drohenden Untertönen geltend zu machen. Weit schwieriger ist es für die andere Seite, Wege und Mittel zu finden, um diese Forderungen zu erfüllen und auf ein betriebswirtschaftlich tragbares Mass zurückzuführen, das auf die Länge erst die Garantie für ein ersprießliches Gemeinschaftswerk zum Wohle beider Parteien gibt.

Warum also mit solch hölzernen und massiven Drohungen vordringen und den guten Willen der Gegenpartei damit auf eine harte Probe stellen?

un fort pourcentage qui ne peut satisfaire nos exigences normales, spécialement au point de vue linguistique.

Mais c'est à nous qu'il appartient de chercher à nous adapter. Nous devons essayer d'engager ces gens, pour autant qu'ils soient qualifiés au point de vue professionnel et caractériel. Nous devons nous donner l'avantage de peine pour attirer cette main-d'œuvre aux côtés de nos propres employés qui sont également rares. Nous devons leur aider, et leur donner l'occasion d'apprendre la langue.

Il est chaque année plus difficile d'obtenir du personnel subalterne féminin de cuisine. C'est pourquoi nous recommandons instamment partout où cela est possible, de remplacer ces employés par de la main-d'œuvre masculine. En Italie, on a dû le faire il y a longtemps déjà et les résultats n'ont pas été mauvais. Ce qui est possible de l'autre côté des Alpes ne doit pas être impossible chez nous. Nous pouvons encore mettre à votre disposition des employés subalternes italiens, si vous nous annoncez à temps pour en avoir. Nous avons pris en effet nos précautions assez tôt pour recevoir des offres d'employés de cette catégorie.

Veuillez examiner ces offres avec attention. Ne les renvoyez pas sans autre. Spécialement lorsqu'il s'agit d'employés relativement qualifiés, mais qui ne connaissent pas encore suffisamment notre langue.

Donnez à ces employés une chance de travailler dans votre entreprise. Vous vous aiderez vous-mêmes et vous nous aiderez à obtenir la main-d'œuvre étrangère qui nous est si nécessaire.

Ces prochaines années, ce personnel qui a acquis de meilleures connaissances professionnelles et linguistiques nous reviendra, en partie tout au moins, puisque nous savons pertinemment qu'il y en a un certain nombre qui sont perdus pour nous.

C'est un travail ennuyeux et pénible pour vous comme pour nous. Nous devons cependant avoir le courage d'affronter un tel travail. C'est le seul moyen que nous ayons d'obtenir encore suffisamment de personnel. Ce faisant, vous vous assurez d'année en année un stock de travailleurs qui pourra vous aider à côté de la main-d'œuvre indigène à maintenir vos établissements en exploitation.

Vous pouvez être en tout cas certains que le service de placement de la SSH met tout en œuvre pour vous aider le mieux possible.

Situation du marché du travail et mesures prises pour remédier à la pénurie de personnel

(Suite du compte rendu de l'assemblée extraordinaire des délégués à Wengen)

Devant les difficultés qu'ils éprouvent pour trouver le personnel dont ils ont besoin, certains membres croient que la Société centrale ignore leurs soucis et qu'elle ne fait rien pour tenter de procurer à l'hôtellerie le personnel nécessaire. En l'absence de M. M. Budliger, malheureusement retenu par la maladie, nul ne pouvait être plus qualifié que le chef de notre service de placement de Bâle, M. A. Noth, pour analyser la situation du marché du travail, pour exposer les mesures prises et surtout pour donner à nos membres certains conseils qui, s'ils sont suivis, permettront peut-être d'améliorer légèrement le recrutement du personnel. Voici la traduction de son exposé:

Causes de la situation actuelle

Parmi les problèmes qui préoccupent aujourd'hui le plus les hôteliers, celui du recrutement du personnel occupe incontestablement la première place. Nous savons tous combien il est difficile à résoudre.

Si nous sommes dans une situation pareille, c'est probablement dans une large mesure en raison du malaise qui a régné sur le marché du travail pendant et après la dernière guerre mondiale. Chaque employé trouvait de l'occupation dans l'industrie et l'artisanat qui travaillaient à plein rendement. Pendant ce temps, notre hôtellerie était paralysée; une partie des établissements étaient fermés, d'autres étaient occupés militairement et il n'y en avait qu'un petit nombre qui étaient demeurés ouverts et qui, comme seigneur Anne, attendaient leurs clients... sans ne rien voir venir. Il était donc inévitable que de nombreux employés d'hôtel cherchent des places dans d'autres branches d'industrie.

Comme, après la guerre, l'industrie et l'artisanat ont connu un nouvel essor, il ne fut plus guère possible de récupérer la main-d'œuvre que nous avions perdue, bien que l'hôtellerie ait fait de très grands efforts dans ce but.

Entre-temps, une plus grande difficulté est encore venue s'ajouter à toutes celles que nous connaissons déjà. Nous pouvons autrefois offrir au personnel d'hôtel des occupations quasi continues, puisqu'il pouvait être engagé en été dans l'hôtellerie de montagne, au printemps et en automne au Tessin, ou dans les hôtels de la Riviera française et italienne, en hiver enfin dans les hôtels de sports d'hiver, ou encore en Egypte ou en Afrique du Nord. Depuis lors, la haute saison s'est déplacée dans toutes ces régions. Elle s'est concentrée de plus en plus sur l'été, de même que le besoin en main-d'œuvre hôtelière.

La Riviera, le Tessin et la région du Léman travaillent aujourd'hui parallèlement à l'hôtellerie de montagne et même à l'hôtellerie urbaine, c'est-à-dire spécialement en été.

Pendant la haute saison d'été, nos besoins en personnel sont plus grands qu'ils n'ont jamais été. Il nous faut 2 à 3 fois plus d'employés qu'en hiver.

schiffala fumé sauce raifort, der vornehmen broiche de foie gras und der für sich allein die Hors-d'œuvre abrundenden mousseline de brochet den Riesling grand réserve 1955 von Léon Beyer in Eguisheim leuchtenden Auges verschute.

Aber da schimmerte bereits lieblich aus demselben Keller ein Rosé d'Alsace in den Kelchen, während die magistrale poularde gratinée der Brüder Haerberlin aufmarschierte, ein königliches, zartes Huhn im Brautkleid zuzugun! Ein schöner Münsterkeiss mit Kümmel tänzelte in einer Reihe mit einem urwüchsig natürlichen Gewürztraminer Gänssbrönnel 1955 von Edouard Héring in Barr herein, einen vorläufigen Gedankenstrich zu setzen; denn eine gute Mahlzeit ohne Käse ist wie eine einäugige, schöne Frau. Aber bald segelten die grossen Croquant-Karavellen mit ihrer wundervoll rahmigen Glace-Fracht einher, in feierlichem Zug, eine halbe Armada, hereingetragen unter dem lebhaften Applaus der Gäste. Und das köstlichste Himbeer- und Mirabellensüßwaren aus dem Elsass sich wie von selbst als eiskalte Auszutreiben neben den trefflichen Kaffee stellten, verstrahlte sich am Kande.

Tischreden von allen Seiten gab's natürlich auch, längere und kürzere, gute und noch bessere! lassen wir's! Hauptsache, M. Arbellor stellte von fühlbarer Dankbarkeit ergriffen die kochenden Meister vor, an ihrer Spitze der grand cuisinier Haerberlin, dessen Bruder, diskret wie ein Mäuslein, da und dort bei den Gästen sass, plauderte, sich freute und strahlte wie ein Konfirmand, der eine goldene Uhr geschenkt bekommen hat.

Selten fühlte man sich dem Elsass so greifbar nah und benachbart wie an solch reizendem, festlichem Abend, wo das Elsass sich für ein Weichen mit dem Ruhm des winzigen, seitab der grossen Heerstrasse liegenden Dörfchens Illhäusern in Basel einmisset hatte. Fridolin

Une autre cause de la situation catastrophique dans laquelle nous nous trouvons en ce qui concerne le personnel, est le fait que les besoins en employés d'hôtel ont augmenté. L'on occupe aujourd'hui dans l'hôtellerie davantage de travailleurs parce que les exigences sociales sont devenues plus impératives, les prescriptions relatives aux jours de repos plus sévères et parce que la durée du travail a tendance à diminuer. L'ouverture de nouveaux hôtels et l'agrandissement d'établissements existants nous forcent à disposer de davantage de personnel. Depuis 1949, le degré de l'emploi dans l'hôtellerie a augmenté en moyenne de 12% et le nombre des lits de clients a passé de 1950 à 1956 de presque 175 000 à plus de 190 000. Il est facile d'imaginer combien d'employés sont nécessaires pour répondre aux besoins de ces quelque 16 000 lits supplémentaires.

Ce serait une erreur de croire que ces difficultés sont une exclusivité de notre pays. Partout en Europe, nous nous heurtons à un problème semblable provoqué par la pénurie générale de personnel et aucun pays n'a réussi à le résoudre d'une manière satisfaisante.

Dans quelle mesure pouvons nous recourir au personnel étranger

Il est évident que nous ne devons pas cependant pratiquer la politique de l'autruche, mais tout tenter pour lutter contre ces difficultés et pour les vaincre dans la mesure du possible.

L'hôtellerie de montagne qui ne travaille que pendant des saisons souvent très courtes est spécialement victime de cette situation. Mais les établissements qui connaissent de longues saisons et même, ces dernières années, les hôtels ouverts toute l'année dans les villes, commencent à sentir les effets de la pénurie de personnel.

Que nos membres soient assurés que nous ne connaissons que trop leurs difficultés et que les services de placements de la SSH font tout ce qui est en leur pouvoir pour leur aider.

Chaque année – donc l'an passé aussi – au moment où la saison touche à sa fin en automne et où nous prenons nos dispositions pour la saison d'hiver, nous nous occupons parallèlement des préparatifs pour la prochaine saison d'été. Nous nous mettons en contact avec tous les offices de placements étrangers avec lesquels nous sommes en relations, et nous cherchons constamment à trouver de nouvelles sources de recrutement. Les réponses que nous avons reçues d'Allemagne, d'Autriche, et de France sont malheureusement cette année rien moins qu'encourageantes. L'hôtellerie de ces pays souffre aussi d'une grave pénurie de personnel et on ne nous envoie que des jeunes employés qui cherchent à perfectionner leurs connaissances linguistiques et leur formation professionnelle.

Les Allemands et les Autrichiens désirent surtout avoir des places en Suisse française. Les Français qui cherchent des emplois dans l'hôtellerie étrangère ont toujours été et sont toujours relativement rares. Les Espagnols se heurtent à de grosses difficultés d'émigration. D'autre part, ils se sentent dépayés, et, en raison de la langue qu'ils parlent; ils ont de la peine à comprendre et à se faire comprendre. De telles complications existent aussi parfois en ce qui concerne les Italiens. Ces employés ont souvent des connaissances professionnelles suffisantes, mais ils ne parlent aucune langue étrangère.

L'Italie est donc pour ainsi dire le seul fournisseur important de main-d'œuvre en Europe. On y était même content, il y a quelques années, des occasions de travail que l'étranger offrait à une partie des chômeurs qui étaient extrêmement nombreux dans la péninsule. Hélas, la situation n'est aujourd'hui plus la même; elle s'est modifiée à notre désavantage. Le nombre des entreprises hôtelières a augmenté en Italie et elles absorbent naturellement davantage d'employés indigènes. Puis l'industrie italienne occupe une main-d'œuvre toujours plus nombreuse. Les bons travailleurs sont extrêmement recherchés en Italie aussi et gagnent beaucoup plus que ce n'était le cas, il y a encore quelques mois.

D'autre part, il y en a journellement qui s'inscrivent directement à nos bureaux de placements. Nous avions au début de la saison environ mille employés auxiliaires étrangers à disposition. Comme nous en avions demandé également un millier de différentes catégories professionnelles aux autorités italiennes et que nous avions déjà réservé en octobre et novembre quelque 380 jeunes italiens ou italiennes sortant des écoles hôtelières de l'ENALC, toutes ces offres sont à votre disposition. Si rapidement que l'on procède, le triage de ces offres prend un temps énorme et exige un travail considérable. C'est spécialement le cas pour les employés qui n'ont jamais été occupés dans notre pays, dont il faut examiner les qualifications et réclamer les

documents nécessaires. Ce travail est beaucoup plus facile quand il s'agit d'employés qui ont déjà travaillé en Suisse. Ils possèdent généralement au moins des certificats délivrés par des hôteliers de chez nous et nous pouvons ainsi mieux nous rendre compte des capacités et des aptitudes de ce personnel.

Que nous reste-t-il à faire?

Il y a beaucoup à faire, car nous devrions pouvoir occuper une grande partie de la main-d'œuvre relativement abondante que l'Italie met aujourd'hui encore à notre disposition. Reconnaissons pourtant qu'il y en a

La voix des autorités

Après l'exposé de M. A. Noth, chef du service de placement de la SSH, l'assemblée entendit avec un intérêt particulier la «voix des autorités» qui s'exprimait par la bouche du Dr G. Pedotti, membre de la direction de l'Office fédéral de l'industrie des arts et métiers et du travail. Voici un résumé des 3 points principaux traités par le représentant du Palais fédéral:

Faisons le point

La situation du marché du travail dans l'hôtellerie est fortement influencée par le caractère saisonnier de la majorité des établissements et par les variations extrêmement marquées de la demande de main-d'œuvre suivant les époques de l'année.

Alors que, pendant les entre-saisons, le personnel indigène a peine à trouver des places dans certaines catégories d'emploi, il faut chaque année davantage de main-d'œuvre étrangère pour couvrir les besoins de l'hôtellerie pendant la haute saison. Le nombre des personnes occupant des emplois salariés ou travaillant de manière indépendante dans l'hôtellerie s'élevait à 85 000 d'après le recensement du mois de décembre 1950. Pendant la haute saison, spécialement, il dépasse aujourd'hui 100 000. En décembre 1950, le cinquième seulement – 14 000 personnes – du personnel d'hôtel était étranger. A fin août 1957, on comptait 56 000 travailleurs étrangers, soit 4 fois plus. Pendant les saisons, l'hôtellerie suisse emploie plus de main-d'œuvre étrangère que de main-d'œuvre indigène.

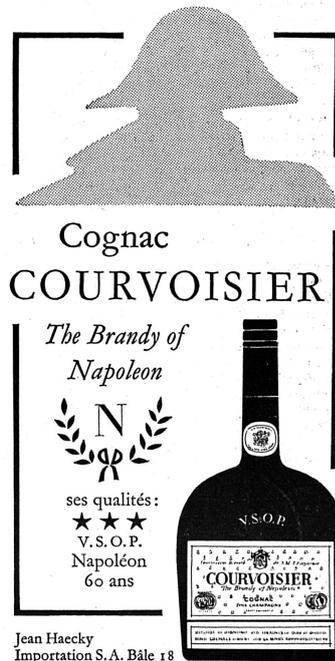
L'industrie hôtelière compte maintenant parmi les branches économiques qui sont littéralement envahies par la main-d'œuvre étrangère. Sans cette collaboration, beaucoup d'hôteliers n'auraient pas pu maintenir leurs établissements ouverts depuis la guerre.

En contre-partie, l'hôtellerie a rendu un grand service à des milliers d'étrangers en leur fournissant des occasions de travail et de gain, occasions qu'ils apprécient particulièrement parce qu'ils savent que dans les hôtels, ils sont encore logés et nourris. Ces circonstances facilitent certainement le recrutement de la main-d'œuvre étrangère pour l'hôtellerie. Mais le danger de cette évolution n'échappe pas aux autorités et à l'hôtellerie elle-même. Plus le nombre des employés étrangers augmente et plus leur séjour se prolonge dans notre pays, plus l'envahissement étranger, avec tous les risques qui en découlent, se fera sentir dans cette industrie. En effet, après plusieurs années de séjour ininterrompu dans notre pays, l'étranger a droit à un permis de séjour illimité et sur le marché du travail il sera assimilé à la main-d'œuvre suisse.

Or, l'hôtellerie ne doit pas oublier qu'elle doit une partie de sa réputation à la qualité, à l'honnêteté et à l'obligance du personnel indigène. Si le personnel étranger devait dominer parmi les employés qualifiés, l'hôtellerie perdrait beaucoup. Les employeurs sont donc bien inspirés quand ils s'efforcent de préparer les Suisses aux emplois supérieurs de l'hôtellerie. Ils ne seront au moins pas dans l'embarras plus tard si, pour une raison ou pour une autre, les sources de main-d'œuvre étrangère devaient tarir. Enfin, l'hôtellerie a toujours fourni des possibilités intéressantes de travail et de gain aux montagnards des régions de tourisme, leur permettant ainsi de rester fidèle à leur contrée.

Politique et procédure d'admission en Suisse d'employés étrangers

Sachant combien l'hôtellerie a besoin de main-d'œuvre étrangère, les autorités s'efforcent de faciliter le recrutement du personnel étranger. C'est pourquoi il y a déjà quelques années, le visa d'entrée pour occuper un emploi en Suisse a été supprimé. Depuis 1949, des cantons sont autorisés à accorder eux-mêmes aux étrangers des permis de séjour pouvant durer jusqu'à trois ans.



Cognac
COURVOISIER
 The Brandy of
 Napoleon
 N
 ses qualités:
 ★ ★ ★
 V.S.O.P.
 Napoléon
 60 ans
 Jean Haecy
 Importation S.A. Bâle 18

coivent des permis saisonniers. Les autorités ne pourront cependant tenir compte des vœux des établissements et de la situation du marché du travail que si les employeurs informent assez tôt leur bureau de placement professionnel de leurs besoins en personnel. Parallèlement les employés d'hôtel indigènes doivent s'annoncer le plus tôt possible pour avoir des emplois.

Du point de vue des autorités, un bureau paritaire de placement serait le meilleur moyen d'avoir une vue d'ensemble complète de la situation du marché du travail. Il aurait des répercussions heureuses et pour le placement rapide des employés suisses et pour le recrutement de la main-d'œuvre étrangère.

En attendant, les autorités sont heureuses de constater l'excellente collaboration qui existe entre elles, les offices de placement professionnels et les organisations d'employeurs et d'employés de l'industrie hôtelière.

Evolution probable dans le cadre de l'OECE et de la zone de libre échange

Pour terminer son exposé, le Dr G. Pedotti fit part des remarques personnelles suivantes sur les possibilités d'évolution dans le cadre de l'OECE et de la zone de libre échange:

L'hôtellerie suisse et son président sont toujours intervenus avec bonheur pour hâter dans la mesure du possible la libération des échanges et des paiements internationaux. L'hôtellerie a donc suivi avec attention les efforts déployés par l'OECE dans ce domaine et les succès qui ont été remportés.

Depuis des années, l'OECE désire une plus grande liberté dans l'échange de la main-d'œuvre et des services en général. Comme l'économie suisse a besoin de l'apport massif de la main-d'œuvre étrangère, nos collaborateurs activement au sein des organes de l'OECE qui s'occupent de cette question. Il est évident que le problème de la liberté de la main-d'œuvre doit être réglé d'une manière ou d'une autre dans le cadre de la zone de libre échange européenne actuellement en discussion. La Suisse ayant tout intérêt à l'institution de cette zone de libre échange, nous suivons de très près les travaux préliminaires qui sont en cours, pour autant qu'il s'agisse de questions touchant à la main-d'œuvre.

Le président rappelle la politique sociale de la SSH

A la suite de ces exposés, le Dr Franz Seiler, président central, remercia les orateurs et il insista, comme le Dr Pedotti, sur la nécessité de se préparer pour ne pas être surpris par l'intégration européenne. Il saisit cette occasion pour exprimer ses remerciements à M. Jobin, chef de la section pour la main-d'œuvre et l'émigration de l'Office fédéral de l'industrie des arts et métiers et du travail. M. Jobin qui vient de prendre sa retraite n'avait pu malheureusement venir à Wengen, mais il a droit aux sincères remerciements de l'hôtellerie pour s'être efforcé, dans la mesure du possible et dans le cadre des prescriptions existantes, de faciliter la tâche de l'hôtellerie et spécialement le recrutement du personnel étranger. Il exprime l'espoir que la SSH entretiendra de très bonnes relations avec le successeur de M. Jobin.

A propos de la création d'un bureau paritaire de placement, le président fit remarquer que les experts ont à ce sujet des opinions fort divergentes. La SSH a chargé le professeur Knescharek de faire une expertise sur la situation du marché du travail, sur les possibilités de recrutement du personnel et sur l'utilité réelle d'un bureau de placement paritaire. Une commission d'étude a été désignée pour examiner spécialement cette dernière question.

Contrats collectifs de travail

Sur la base d'informations données par M. Budliger, le président renseigna l'assemblée sur la situation créée dans le domaine des contrats collectifs de travail par la conclusion d'un contrat spécial en 1956 pour le canton de Zurich, contrat dont le champ d'activité s'étend aussi à la ville de Zurich. Dans ces conditions, le contrat intervient n'avait plus guère de sens et il fut dénoncé par l'Union Helvétique pour la fin 1957. Les propositions faites par l'Union Helvétique aux sections des villes de Bâle, Berne et Lausanne, allaient beaucoup plus loin que les concessions déjà consenties pour le canton de Zurich. D'après les calculs établis par des membres, les frais supplémentaires qui en seraient résultés pour les hôteliers seraient annuellement de 5 à 600 francs par employé. C'est pourquoi les sections intéressées ont été obligées de faire des contrepropositions.

Nous n'avons pas donné suite à la polémique entamée par l'Union Helvétique dans la presse quotidienne et dans la presse professionnelle. Entre-temps les négociations se sont poursuivies pour conclure des contrats collectifs de travail pour les villes de Berne, Bâle et Lausanne.

Assurances

La caisse-maladie SSH a commencé son activité le 1er janvier 1958 et même au début de la saison d'hiver 1957/58 pour les établissements saisonniers. Jusqu'au 15 janvier 1958, 73 entreprises hôtelières se sont annoncées. Les salaires payés par ces entreprises représentent une somme annuelle d'environ 7,5 millions de francs. Cette nouvelle institution répond certainement à une nécessité pour beaucoup de nos membres, comme le prouve le fait que, dans le canton du Tessin, l'assurance-maladie obligatoire a été demandée par voie d'initiative.

Une commission d'experts a examiné le projet d'une loi fédérale cadre sur les caisses d'allocation familiales. Elle s'est prononcée contre la surcompensation sur le plan fédéral. Si cette décision est maintenue, la SSH aura, en créant à temps sa propre caisse d'allocation familiales, permis à nos membres de faire des économies appréciables.

Formation d'apprentis dans les établissements saisonniers

Dans l'Oberland bernois, en Suisse centrale et dans le canton des Grisons, 50 apprentis sont actuellement

La convention instituant le marché commun entre six états européens - convention entrée en vigueur le 1er janvier 1958 - prévoit aussi que les questions relatives à la main-d'œuvre seront réglées librement dans un délai de 12 à 15 ans. Il est encore prématuré de dire si la Suisse pourra adhérer à une telle réglementation, mais la chose doit être examinée et étudiée.

Il est difficile de faire des pronostics sur les répercussions que des conventions bilatérales passées entre Etats pourront avoir sur l'évolution future du problème du personnel dans l'hôtellerie. Les autorités et les associations professionnelles ont intérêt à l'élaboration d'une réglementation permettant aux hôteliers et à leur organisation de recruter la main-d'œuvre nécessaire à l'étranger, si possible sans restrictions et sans complications bureaucratiques. Il ne faut pas oublier que pour certains pays - l'Italie en particulier - la pénurie générale de main-d'œuvre représente un actif important, puisque c'est un des seuls pays fournisseurs. C'est pourquoi nous devons compter - comme l'ont prouvé les discussions qui ont eu lieu au sein d'un comité de travail de l'OECE dans lequel la Suisse était représentée par les délégués des autorités et des associations professionnelles de l'hôtellerie - sur toutes sortes de revendications en matière sociale et au sujet de la formation professionnelle. Dans ce domaine, le Dr Franz Seiler et M. Budliger ont magnifiquement préparé le terrain.

Les délégués italiens ont en effet reconnu expressément à Paris combien ils étaient satisfaits que la Société suisse des hôteliers et divers hôteliers se soient déclarés disposés à contribuer, dans la mesure du possible, au perfectionnement du personnel d'hôtel qualifié. Tant que nous nous montrerons conciliants de cette manière ou d'une autre, les autorités italiennes faciliteront en contre-partie les efforts de l'hôtellerie pour recruter du personnel.

Cependant, l'évolution économique des pays qui nous entourent rend ce recrutement plus difficile. Il n'est pas exclu qu'une zone de libre-échange rarefie encore la main-d'œuvre disponible. C'est pourquoi, l'hôtellerie est bien inspirée de s'efforcer d'assurer la relève du personnel indigène en intéressant les jeunes aux professions hôtelières et en cherchant en outre à rationaliser le plus possible l'exploitation des hôtels.

formés dans les établissements saisonniers. 18 de ces apprentis font leur deuxième année d'apprentissage et 32 leur première année. Pour les 40 apprentis cuisiniers, un cours de 6 semaines a été donné à Interlaken le 28 octobre au 7 décembre 1957. Un cours semblable a eu lieu à la même époque à Weggis pour les 10 apprentis sommeliers et sommelières.

Il convient de remercier ici les membres des autorités qui, par leur collaboration efficace ont permis la réussite de ces cours. Dans le canton des Grisons, comme dans l'Oberland bernois et la Suisse centrale, une campagne de propagande est en cours pour recruter les nouveaux apprentis. L'expérience prouve que les établissements saisonniers sont souvent en mesure de trouver eux-mêmes dans leur région des jeunes désireux de faire l'apprentissage d'une profession hôtelière.

La commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants à l'œuvre

M. F. Hirsch, président de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants, renseigna l'assemblée sur les efforts déployés par la commission pour recruter du personnel et engager les jeunes à embrasser les carrières hôtelières.

Conformément aux instructions données par les associations professionnelles, la commission centrale et les commissions d'arrondissement ne négligent aucune occasion pour renseigner les orienteurs professionnels et les éducateurs sur les diverses professions de l'hôtellerie, ainsi que sur les possibilités que cette industrie offre aux jeunes gens et aux jeunes filles qui s'y destinent. Des conférences avec film sont fréquemment données aux élèves qui vont quitter l'école et aux parents de ces élèves. Les expositions des travaux exécutés par les apprentis lors des examens de fin d'apprentissage constituent également un moyen précieux d'attirer l'attention sur les professions de sommeliers et de cuisiniers. M. Hirsch donna un aperçu des campagnes entreprises dans les cantons de Vaud, de Berne, de Zurich, de St-Gall, de Lucerne, etc.

La formation des apprentis dans les établissements saisonniers constituera aussi un appoint précieux. MM. Zwahlen, secrétaire de la Coopérative hôtelière de l'Oberland bernois, et Budliger, secrétaire de la SSH, ont droit à la reconnaissance de l'hôtellerie pour la manière parfaite dont ils ont organisé les cours complémentaires pour apprentis saisonniers à Interlaken et à Weggis.

La tâche de la commission paritaire consiste surtout à coordonner tous les efforts déployés pour développer la formation du personnel et pour engager le plus de jeunes possible à s'intéresser aux métiers de l'hôtellerie.

Le Dr Franz Seiler, président central, remercia M. Hirsch et saisit cette occasion pour mentionner la réorganisation envisagée de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants. Les associations professionnelles faisant partie de la commission suisse sont arrivées à la conclusion, après discussion, qu'il fallait engager une personnalité à plein temps pour diriger le bureau de la commission professionnelle. Cette décision est rendue nécessaire par l'importance accrue de cette institution et le travail toujours plus considérable qui lui incombe. La contribution de la SSH à la commission professionnelle suisse sera de ce fait notablement plus élevée en 1958.

Une intéressante suggestion de M. G. Guhl, Montreux

Parmi les moyens suggérés pour pallier à la pénurie de personnel, il convient de citer ici la proposition de M. G. Guhl, Montreux. Celui-ci constate en effet qu'à

côté des sommeliers et sommelières, cuisiniers ou cuisinières, qui doivent avoir suivi un apprentissage réglementé pour faire carrière dans l'hôtellerie, nous avons besoin de plusieurs autres catégories d'employés. Pensons, pour le personnel masculin, aux portiers, chasseurs, etc. et pour le personnel féminin aux femmes de chambre, lingères, etc. Pour tâcher de gagner des jeunes à l'hôtellerie, M. Guhl propose à chaque hôtelier, de prendre, si possible à la sortie de l'école, une jeune homme ou une jeune fille, de l'engager dans son établissement et de le préparer à une des professions ci-dessus mentionnées. La question devrait être étudiée, d'entente avec les autorités compétentes quant à la durée minimum et aux conditions de cette formation.

M. Guhl précise qu'il ne s'agit point là de procurer aux hôteliers une main-d'œuvre bon marché. Au contraire, cette formation exigea peut-être des sacrifices de la part des exploitants, mais si tous les hôteliers participaient à cette campagne de recrutement, l'on pourrait intéresser quelque 5000 jeunes aux professions hôtelières. En comptant avec les défections inévitables, la moitié peut-être de ces jeunes resteraient acquis à l'hôtellerie. Ce serait en tous cas semble-t-il une chance à tenter.

La proposition de M. Guhl fut vivement applaudie par l'assemblée, et le président central suggéra de traiter la question plus longuement lors de l'assemblée ordinaire des délégués à Bad-Ragaz.

Autres interventions

M. Riedi, Hergiswil, estime qu'il est plus facile aujourd'hui d'avoir des clients que du personnel et il trouve cette situation paradoxale. Le recrutement du personnel devrait se faire sur le plan régional. Les hôteliers dont les entreprises sont ouvertes deux saisons doivent licencier leur personnel après chaque saison et leur payer deux fois le voyage. Il faudrait que le personnel ainsi libéré demeure à disposition de l'hôtellerie. M. Riedi voudrait que l'on insiste auprès du personnel qui veut s'engager en Belgique pour la durée de l'exposition universelle pour qu'il demeure en Suisse et ne lâche pas la proie pour l'ombre. Il aimerait aussi que l'on établisse une liste des employés avec lesquels des mauvaises expériences ont été faites.

M. J. Escher, Berne, attire l'attention sur les revendications exagérées des organisations d'employés au sujet des contrats collectifs de travail (congé d'un jour et demi obligatoire, participation du personnel assujéti aux taxes de service au tronc pendant les vacances, mise à la charge de l'employeur de la prime entière d'assurance-maladie), et il fit appel à la solidarité de tous les intéressés.

Nous devons également faire en sorte que le personnel étranger qui a fait ses preuves ne change pas



Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Herr
Max Baiter
Hotel Kurhaus Flims-Fidaz

am 28. Januar nach einem reichen, gesegneten Leben in seinem 82. Altersjahr heimgerufen wurde.

Am 26. Januar wurde

Herr
Josef Schürli-Dolder
Hotelier zum Adler, Rheinfelden

im 48. Lebensjahr von einem langen, schweren Leiden erlöst.

Am 1. Februar verschied nach kurzer, schwerer Krankheit im 66. Altersjahr

Herr
Charles Schneider-Mosler
Direktor des Hotel «Schweizerhof», Luzern

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

de place chaque saison. Ces fréquents changements portent préjudice à l'hôtellerie saisonnière.

Le Dr Franz Seiler, président central, remercia les orateurs pour leurs remarques et suggestions et propositions et, en ce qui concerne le contrat collectif de travail, recommanda aux sections des villes de s'entendre entre elles. La Société centrale est à leur disposition pour les conseiller et coordonner leurs efforts.

Eine ausländische Stimme zu den Verhältnissen bei der Grenzsanität

Zur Behandlung von fremdem Saisonpersonal in der Schweiz

Es ist eine Binsenwahrheit, dass in allen Fremdenverkehrländern Mangel an gastgewerblichem Personal besteht. Die Versuchung liegt nahe, auf dem Wege der Beschränkung der Freizügigkeit einen Ausweg zu suchen. Immerhin muss sich jedermann Rechenschaft geben, dass dies eine zweiseitige Waffe ist, denn wie bei den Gästen, so ist auch beim Personal ein internationaler Austausch nicht zu umgehen. Das Ausland ist für viele Hotelangestellte eine unentbehrliche Schule und ein Auslandsaufenthalt auch im Hinblick auf die Erlernung von Fremdsprachen von grossem Wert. Man hüte sich deshalb in den meisten Ländern, offen gegen die Ausreise von gastgewerblichem Personal aufzutreten, unterlässt es aber nicht, alles Negative zu unterstreichen und oft noch etwas hinzuzudichten.

Als Beispiel dieser Art sei ein mit «Saisonarbeiter» überschriebener Artikel in der «Grac» erscheinenden «Südost-Tagespost» vom 10. Januar zu erwähnen, dessen Verfasser sich darüber aufhält, dass zu einem Zeitpunkt, da die österreichische Fremdenverkehrgewirtschaft nicht wisse, wie sie das notwendige Personal zur Führung ihrer Betriebe bekommen solle, die besten Fachkräfte des Gast- und Beherbergungsgewerbes nach der Schweiz engagiert würden. In der Schweiz aber erwarte den Österreicher, wie ein Steiner, der in der Schweiz gearbeitet habe, schreibt, allerhand un erfreuliche Dinge. Da wird vor allem an der grenzanrätischen Untersuchung Kritik geübt. An der Grenze würden die in die Schweiz einreisenden Arbeitskräfte aus dem Zug geholt und müssten stundenlang, ja oft eine ganze Nacht in einem schlecht gelüfteten und meist überfüllten Barackenraum verbringen, bis es am Morgen dem Arzt passe, die Untersuchung vorzunehmen, die darin bestehe, dass man vor einen Röntgenschild gestellt und einem etwas Blut abgenommen werde. Schliesslich erhalte man einen grünen Stempel in den Pass gedrückt, und dann könne man weiterfahren. Aber von einer gründlichen Untersuchung könne nicht gesprochen werden. Frage man sich während der langen Wartezeit, ob ein österreichisches oder italienisches Arzzeugnis nicht auch genügen würde, so bekomme man die Auskunft, dass man zu österreichischen und italienischen Ärzten zu wenig Vertrauen habe. Aber nicht nur die Art der Untersuchung, auch die Untersuchungslokale seien sonderbar. Als Beispiel wird die Sanitätsstation Brig angeführt. Hier müssten alle Fremdarbeiter durch Baracken, die hinsichtlich ihres Bauzustandes und ihrer hygienischen Einrichtungen mit den österreichischen, aus dem Jahre 1945 übriggebliebenen Kriegsbaracken in Konkurrenz treten könnten. Soviele auch immer von Sauberkeit und Hygiene in der Schweiz gesprochen werde, in den Sanitätsstationen für Fremdarbeiter sei davon nichts zu merken.

Auch dass dem Fremdarbeiter an seinem Arbeitsplatz zur Begrüssung gleich der Pass abgenommen werde, bedeute eine Schlechterstellung gegenüber dem Schweizer Arbeiter, der, wenn er mit dem Arbeitsverhältnis unzufrieden sei, den Koffer packen und nach Hause fahren könne. Um eine andere Stelle anzutreten, müsse der Ausländer vorerst zurück über die Grenze.

Wenn ein ausländischer Saisonarbeiter krank werde, dann hänge es vom sozialen Gewissen des Arbeitgebers ab, ob man sich des Kranken annehme und wer bezahle. Auch mit der Einhaltung der Arbeitszeit und den Freizeitbedingungen sei es vielenorts nicht zum besten bestellt.

Einem eklatanten Personalmangel in der Schweiz stehe eine «eklatante Arroganz der Schweizer Behörden» gegenüber, und es sei schwer zu verstehen, dass die österreichischen Auslandsvertretungen nicht die ärgsten Übelstände beseitigen könnten. Denn Repressalien hätte die Schweiz heute mehr zu befürchten als die Österreicher. Wenn Österreich, Italien und Deutschland eine Ausreiseperrre für Arbeitskräfte erliessen, stünden die Schweizer Hotellerie und das Schweizer Baugewerbe vor dem Zusammenbruch. Die österreichische Vertretung hätte also bei Verhandlungen einen starken Stand. Nur dem Umstand, dass der österreichische Saisonarbeiter in der Schweiz mit seinem Arbeitslohn ungemein rund das Doppelte bekomme, das dem österreichischen Existenzminimum entspreche, sei es zu verdanken, warum der Österreicher die Fülle von Schikanen auf sich nehme.

Wir haben die Klagen dieser österreichischen Zeitung ausführlich wiederzugeben versucht, denn es kann uns nicht gleichgültig sein, wie man über die Schweiz und die Schweizer Hotellerie im Ausland denkt. Was die Kritik an unserer Sozialpolitik betrifft, so möchten wir immerhin bemerken, dass der Schweizer Hotellerieverein je und dafür eingetreten ist, dass die gesetzlichen und gesamtarbeitsvertraglichen Bestimmungen, die dem Hotelangestellten einen weitgehenden Schutz gewähren, eingehalten werden. Und wenn er kürzlich eine verbandseigene Krankenkasse ins Leben gerufen hat, so nicht zuletzt deshalb, weil er erkannt hatte, dass auf diesem Gebiet tatsächlich eine Lücke bestand.

Wie weit die heftigen Angriffe, soweit sie die Verhältnisse bei der grenzanrätischen Untersuchung betreffen, berechtigt sind, entzieht sich unserer Kenntnis. Wenn all das zutrifft, was der Verfasser schreibt, so muss vom Standpunkt der Hotellerie den Behörden aus Herz gelegt werden, die gefallene Kritik sehr ernstzunehmen. Es geht nicht an, dass wir uns alle Mühe geben, ausländisches Personal herbeizubekommen, und dieses sich dann an der Grenze eine Behandlung gefallen lassen muss, die kaum menschenwürdig ist. Man kann sich überhaupt fragen, ob die grenzanrätische Untersuchung für Saisonarbeiter notwendig ist, und ob



ERBSEN

wurden an der HOSPEM mit Goldmedaille ausgezeichnet!
schmelzend zart - wie frisch von der Stau!
Sortierungen: fein, fein II, mittelfein.
Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere
Depositsäre.

BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

tatsächlich die Beibringung eines Ärztezeugnisses des Heimatlandes nicht genügen könnte, um die Einreiseerlaubnis zu erhalten. Wohl hat gerade das Gastgewerbe ein grosses Interesse daran, dass ihm Leute mit ansteckenden Krankheiten ferngehalten werden. Ob aber das summarische Verfahren Gewähr bietet, solche besser zu erkennen, als dies der Arzt am Heimatort zu tun vermöchte, darf füglich bezweifelt werden. Vergessen wir nicht, dass auch die ausländischen Saisonarbeiter Menschen sind und dass es nicht gleichgültig ist, wie sie über unser Land urteilen. Die Hotellerie wird es sich angelegen sein lassen, die ausländischen Arbeitskräfte genau wie die einheimischen nach ihrer beruflichen Qualifikation und nach ihren Charaktereigenschaften zu bewerten und sie als Mitarbeiter anzuerkennen. Mögen auch die Behörden, die für die grenzsanitarische Untersuchung zuständig sind, dafür sorgen, dass ähnliche Kritiken, wie sie in der erwähnten österreichischen Zeitung laut geworden sind, sich nicht wiederholen.

Vers un nouvel aéroport dans la région du Léman

Consente de l'utilité d'avoir un aéroport touristique et sportif à leur disposition, les autorités et organisations de tourisme de Montreux et de Vevey ont étudié divers projets au cours des vingt dernières années. Leurs efforts n'avaient jusqu'ici pas abouti à la suite notamment de l'opposition très vive des amis de la nature qui voulaient protéger la réserve ornithologique des Granges, à l'extrémité du Lac Léman, près de Villeneuve.

Récemment, grâce à l'initiative d'une Société privée, la Société du Domaine du Tilles S.A., des terrains importants ont pu être acquis à l'ouest de la Plaine du Rhône qui permettront l'aménagement d'une piste gazonnée de 700 à 800 m de longueur et d'une largeur de 30 mètres; le projet prévoit aussi l'aménagement des bâtiments et l'achat des avions nécessaires.

Le 27 janvier, une importante assemblée a été convoquée à Montreux par les autorités municipales. Elle groupait les représentants des Communes de l'Est du Canton de Vaud, de Monthey (en Valais) et des organisations touristiques et économiques de toute cette vaste région.

Le président de la Société du Domaine des Tilles S.A. - également président du Comité d'Initiative - M. Charles Müller-Veillard, a exposé l'économie du projet et souligné toute son importance pour le tourisme de Vevey, de Montreux, et des stations des Alpes du Canton de Vaud.

M. Hermann Geiger a exposé avec clarté toutes les possibilités offertes par l'aménagement de ce terrain, en relation notamment avec le futur aéroport sur le glacier des Diablerets. Il faut aujourd'hui utiliser les pistes d'atterrissage qui sont, depuis des milliers d'années, à disposition dans les Alpes.

L'assemblée, qui groupait près de 300 personnes, et à laquelle l'Office fédéral de l'Air et les autorités cantonales étaient représentés, a voté à l'unanimité moins une voix une résolution souhaitant la réalisation rapide du projet.

Le tourisme évolue et il faut des formules nouvelles. Les vols sur les Alpes avec atterrissage en haute montagne feront un jour partie des excursions qui seront offertes aux touristes.

Bonne chance à ce nouveau et intéressant projet.

Fahrten ins Wintersportgebiet nur mit Schneepneus oder Ketten!

In den letzten Jahren konnte man eine zunehmende Sorglosigkeit der Automobilisten bei Fahrten in die Wintersportgebiete verzeichnen. Oft liessen sie es an den einfachsten Vorbereitungsarbeiten fehlen und besaßen gelegentlich weder Winterpneus noch gar Schneeketten. Man war vielfach der Meinung, die kantonalen Strassenverwaltungen würden die Zufahrtsstrassen genügend von Schnee räumen und auch durch Salzstreuen die Eisbildung verhindern. Nun kann es natürlich vorkommen, dass plötzlich auftretende Witterungswechsel die Strasse vereisen lassen, vor allem in höher gelegenen Gebieten. Automobilisten, die ohne Winterpneus oder Ketten fahren, gefährden nicht nur sich, sondern sie verursachen auch wiederliche Verkehrsstockungen auf Strassen, die teils durch die Schneehaufen am Rand, teils ohnehin recht schmal sind, die sie ja in die Vor- alpen- oder Alpengebiete führen. Die aus solchen Nachlässigkeiten resultierenden Verkehrsstockungen sind um



Diese Aufnahme wurde anlässlich der Internationalen Hoteliertagung in St. Moritz gemacht. Hintere Reihe von links nach rechts: Sir Charles Taylor, Mr. Greatwich, Dir. E. Ulli, Gemeindepräsident R. Sommer, Solé, Duro, Dr. Linsemeyer, Jack Gauer, Depret, Hendrike, Prinz von Liechtenstein, Dir. Peter Kasper, Hansjörg Badrutt. Vordere Reihe sitzend von links nach rechts: Frau Dr. Linsemeyer, Mme Helena Badrutt, Countess Waldersdorf, Mme Solé, Lady Taylor, Frau Gauer.

so peinlicher, als die Zufahrtsstrassen in die Wintersportgebiete ohnehin einem typischen Stossverkehr über das Wochenende unterliegen.

In diesem Zusammenhang ruft das st. gallische Polizeikommando in einem Appell die Motorfahrzeugführer auf, bei Ausflügen in die höheren Regionen des Kantons, wo mit einer Schnee- oder Eiskecke auf der Strasse zu rechnen ist, Schneepneus an die Fahrzeuge montieren zu lassen. Bei starkem Schneefall sei auch das Mitführen von Schneeketten notwendig.

Es ist einzuräumen, dass der Offenhaltung von Strassen in die Wintersportgebiete in letzter Zeit erhebliche Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Man scheute auch die entsprechenden Kosten nicht. In bezug auf den Kanton St. Gallen ist ferner darauf hinzuweisen, dass einzelne besonders gefährliche und dazu prädestinierte Strassenstücke dieser Zufahrten sogar künstlich

geheizt werden. Es sei erinnert an das Umfahrungsbauprojekt von Murg am Walensee an der internationalen Durchgangsstrasse in die bündnerischen und st. gallenoberländischen Wintersportgebiete. Dort wird das imposante Brückenwerk, das im Schatten eines Hanges liegt, mittels eingeleagten Aggregaten im Winter geheizt, um die Eisbildung zu verhindern. Auch die Zufahrt vom zürcherischen Einzugsgebiet nach dem Toggenburger verzeichnet zwei Stellen, die im Winter geheizt werden können: nämlich die kürzlich eingeweihte Stigmühlebühlbrücke am Westhang des Ricken sowie die neue Bahnüberführung - die «Schleife» - in Wattwil im Toggenburg. Daneben gibt es freilich noch eine Reihe anderer Passagen, wo Strassenheizanlagen weder vorgesehen sind noch technisch angelegt werden können, so dass der Aufruf des st. gallischen Polizeikommandos trotz allem beherzigenswert erscheint.

Zum 10. Mal Saint-Vincent

20 Jahre Culinarisch-gastronomisches Kollegium von Basel

Die kleine Gemeinschaft von Berufsleuten des Gast- und Hotelfachgewerbes, die sich Culinarisch-gastronomisches Kollegium nennt, kann bereits auf 20 Jahre seines Bestehens zurückblicken. Nimmt man die Zahl der Teilnehmer am 10. Saint-Vincent-Fest, das gleichzeitig die Jubiläumsfeier bildete, zum Massstab seiner Popularität, so kann man nur feststellen, dass noch selten so viele Berufsgenossen und Berufsfreunde sich zu einem Anlass des Kollegiums eingefunden haben, wie kürzlich in der Mustermesse. Und doch ist vielleicht Popularität nicht das richtige Wort, denn die Veranstaltungen des Kollegiums wenden sich nicht an die breite Öffentlichkeit, sondern an einen auserwählten Kreis von Gastwirten und Hoteliers, die sich eine Ehre daraus machen, die Koch- und Tafelkunst zu pflegen und durch ihre Leistungen das Ansehen des Berufsstandes zu heben. Zu den Geladenen gehören auch stets jene Berufsfreunde, die durch ihre geschäftlichen Beziehungen mit dem Gastgewerbe verbunden sind und an dessen Prosperität ein natürliches Interesse haben. Aber schliesslich möchte man sein Licht nicht unter den Scheffel stellen, und so dürfen denn bei den Anlässen die Vertreter der Behörden nicht fehlen, und die Tages- und Fachpresse soll einer breiten Öffentlichkeit von den Aspirationen des Kollegiums, seiner Aufbauarbeit im Dienste gepflegter Gastlichkeit, Kenntnis geben.

Ist so der Kreis der Teilnehmer zur Hauptsache auf Angehörige des Berufsstandes und auf dessen Freunde beschränkt, so will das Fest des Saint-Vincent von Saragossa, des Schutzpatrons der Weinbauern und Gastwirte, der um das Jahr 300 in Valencia den Märtyrertod erlitt, als Tag der beruflichen Besinnung gewürdigt werden. Die Anregung, diesen Tag zur traditionellen Berufsfestfeier zu erklären, ging bekanntlich vom verstorbenen Gründermittglied Charles Freundlieb aus.

Benidischer Festakt

Man darf wohl sagen, dass die diesjährige Saint-Vincent-Feier, die in ihrem stark befrachteten Programm

und in ihrem Charakter sich von denen früherer Jahre kaum unterschied, eine der schönsten, wenn nicht die schönste Festveranstaltung des Kollegiums war. Der Festakt erhielt durch die musikalischen und gesanglichen Darbietungen eine weiheliche Umrahmung. Das Henneberger-Trio, wie immer auf der Höhe seiner Aufgabe, spielte mit inniger Hingabe und feinem Einfühlungsvermögen den 1. Satz aus Beethovens c-moll-Trio op. 1 und von Brahms den 1. Satz aus dem C-dur-Trio op. 87. Fernand Racine mit Ed. Henneberger am Flügel beglückten mit Mendelssohns Andante aus dem Violinkonzert. Der Opersänger Johannes Kathol mit seiner mächtigen und kultivierten Baßstimme erfreute die Zuhörer mit einer Reihe von Liedern, von denen das Gesellenlied (Reinick) von Hugo Wolf mit dem Refrain «Kein Meister fällt vom Himmel» ganz besonders auf den Tag der beruflichen Besinnung zugeschnitten war.

Max Reinbold, mit einer mächtigen Kelle bewehrt, sang als «guter Geist der Gastwirte» den Prolog, eines Querschnitt der Gastlichkeit durch die Jahrhunderte. Das war ein recht glücklicher Einfall, der auch spontanen Beifall erntete.

Der Obmann des Kollegiums, Herr Emil Vogt, dem als dessen Spiritus rector die Jubiläumsfeier mitgalt, schlug in seiner Begrüssungsansprache ernsthafte Töne an. Er ermahnte, im immer raffinierten Formen annehmenden Kampf um den Gast die seriöse kaufmännische Kalkulation nicht zu missachten, das Gekammer wegen der Personalschwierigkeiten nicht zu übertreiben, denn viel wichtiger sei es, die Betriebe unzuorganisiert und unwirtschaftliche Leistungen auszumeren. «Sechs Tage soll zu arbeiten und am siebenten ruhen», dieser biblische Grundsatz müsse auch für den Gastwirt und seine Frau Geltung haben. Der tiefe Sinn des gastgewerblichen Bemühens liegt in der Ordnung, im Eifer und im Verantwortungsfähigkeit, mit denen man seiner Arbeit obliege, alles im Dienste am Gast und im Bestreben, sich die Wertschätzung von Volk und Behörden zu erringen.

Mitgliederbewegung Mouvement des membres

Neuaufnahmen - Admissions	Betten/Lits
Mme Th. Revi, Hôtel Garni, Aigle	45
Hr. Max König-Castelli, Rest. Helm und Regina Bar, Basel	-
Hr. Jakob Laager, Dir., Hotel International, Basel	120
Hr. Georges-René Schütz, Dir., Hotel Royal, Basel	130
Hr. Louis Wentz-Mörgenthaler, Hotel Continental, Basel	70
Fam. P. Berchthold & E. Kummer, Hotel Waldhaus, Bettmeralp VS	50
Frl. Olga Meier, Restaurant Laubfrosch, Binningen	-
M. Jean Verdet-Fournier, Hôtel Terminus, Le Bouveret	15
M. Gérard Rey, Pension du Téléferique, Crans sur Siere	8
Frl. Emmy Haussener, Hotel Sonnenberg, Davos-Dorf	30
Sporthotel Terminus AG, Davos-Platz	60
M. Jean Gugger, dir., Rex-Hôtel, Genève	100
Fam. Pirovano-Wetstein, Pens. Villa Elena am See, Locarno	14
Hr. Rudolf Blaser, Blaser's Hotel Modern, Lugano	30
Hr. Joseph Büchler, Hotel Ticino, Lugano	30
Hr. Edgardo Fassbind, Hotel Continental-Beauregard, Lugano	100
M. Vittorio Foglia, Hotel Carioca, Lugano-Paradiso	60
M. Angelo Ghirlanda, Albergo della Stazione, Lugano-Dino	16
Frl. Delia Hager, Hotel California, Lugano-Dino	25
M. Marius Beytrissin, Hôtel de la Gare et Terminus, Martigny	25
M. Roger Cretol-Barras, Pension Les Asters, Montana	20
Hr. Hans Schär, Hotel Schweizerhof, Pontresina	100
Frau A. Musconico-Bärtsch, Hotel Münzhof, Rorschach	50
Hr. Hans Zurbriggen, Hotel Beau-Site, Saas-Fee	75
Mlle Simone Ribordy, Hôtel National, Sembracher VS	10
Frl. Josy Mattig, Hotel Burgener & Stalden, Stalden VS	20
Hr. Richard Renggli, Hotel Schwannen, Sursée	12
Hr. Felix Real, Hotel Real, Vaduz-Liechtenstein	14
M. et Mme Willy Genoud-Fivel, Hôtel Mon-Fort, Verbier	40
Société imm. MUTUA S.A., Hôtel Eden, Verbier	60
Hr. Max Richner, Strandhotel Lützelau, Weggis-Lützelau	60

Sodann gedachte der Obmann der verstorbenen Kollegiumsmitglieder: Ch. Freundlieb, Jos. A. Seiler, J. Trottmann, H. Schwarz und Emilio Casanova sowie den Honorables A. Müller, H. Schmid und R. Baumann, die ebenfalls nicht mehr unter den Lebenden weilen.

Den Festvortrag hielt das Kollegiumsmitglied A. Kienberger vom Hotel Drei Könige in Basel.

«Fürstbte, Ärzte, Architekten und Hoteliers - vom alten Benediktinerkloster zur modernen Kuranlage»

lautete das Thema, das unser ehemaliges Zentralvorstandsmitglied trefflich abwandelte, und das so recht einen Einblick in das Wirken von Männern zu geben vermochte, die sich um das Gastgewerbe unvergängliche Dienste erworben haben.

Der Vortrag verdiente es, in extenso wiedergegeben zu werden. Wir müssen uns indes hier auf einige wenige Andeutungen beschränken, hoffen aber später in der Lage zu sein, darauf zurückzukommen.

Herr Kienberger begann mit César Ritz, dem genialen Hotelier, und konnte dabei aus authentischer Quelle schöpfen, nämlich aus den Erinnerungen von Vater Kienberger, der als junger Mann bei César Ritz im Savoy Hotel am Strand in London und später bei der Eröffnung des Grand Hotel in Rom mitwirkte. Als welche geradezu glänzenden modernen Publicity-Menschen lernte man da den «Hotelier des rois» und den «Roi des hôteliers», César Ritz, kennen, der im Jahre 1893 das Grand Hotel Rom in drei Monaten forciert eröffnen will, alle Reklameangebote zurückweist, um

gemalt worden sind und damit auch in St. Moritz ihre bleibende Stätte gefunden haben. Die Freunde der Kunst Giovanni Segantini sind ihnen dafür dankbar.

Der Architekt Nicolaus Hartmann sel. hat ein Museum für das Triptychon erstellt. Angeregt von der Idee des Rundbaues, den Segantini für die Weltausstellung in Paris gezeichnet hatte, entstand bei Nicolaus Hartmann der Gedanke eines Mausoleums, das aus dem Lärchenwald wachsen sollte.

Im ersten Stock sind in kleinen radialen Nischen die Sammlung der Reproduktionen und die Bibliothek untergebracht, während der grosse Kuppelsaal die grösseren Gemälde beherbergt.

Das Gebäude wurde am 9. Todestage Giovanni Segantinis, am 28. September 1908, feierlich eingeweiht und der Gemeinde St. Moritz übergeben. Zum Besitz des Segantini-Museums gehören ausser dem Bistöff-Denkmal auch eine Büste von Giovanni Segantini, hergestellt von Trubetzkoy, und eine graphische Sammlung.

Segantini ist als Denker nicht minder gross gewesen denn als Maler, und viele seiner Aussagen haben ihn lange überlebt. Eine davon möchten wir erwähnen: «Du fragst mich was ich tue? Ich möchte die Natur in meine Faust ballen und ein Gedicht daraus machen. Der Traum ist herrlich, aber der Stoff bringt mich um.»

Zum 100. Geburtstage von Giovanni Segantini

Am 15. Januar 1858 erblickte Giovanni Segantini, der Maler des Engadins, in dem damals österreichischen, heute italienischen Arco, am Nordufer des Gardasees, das Licht der Welt.

Nach einer unglücklichen und dunklen Jugend - er verlor früh seine Eltern und war schon als Kind auf sich selbst angewiesen - hatte er für kurze Zeit Gelegenheit, sich bei einem Fahnenmaler und später auf der Mailänder Akademie die Grundbegriffe der Malerei anzueignen. Schon mit 20 Jahren malte er auf eigene Faust. Früh lenkte er die Aufmerksamkeit auf sich und wurde mit einem Schläge berühmt. Der Mailänder Kunsthändler Grubici bot Segantini eine finanzielle Grundlage, die es ihm gestattete, seiner Malerei zu leben. Er heiratete jung und verbrachte einige Jahre in verschiedenen Städten der Lombardie.

Im August 1886 übersiedelte er nach dem bündnerischen Savognin und später nach Maloja. Das Engadin wurde seine zweite Heimat und gleichzeitig sein bedeutendstes Wirkungsfeld. Diese Landschaft liess ihn Werke von unvergleichlichem Wert schaffen. Er widmete sich ganz der Freiluftmalerei und begründete eine neue Art, die Alpen im Bilde festzuhalten. Wie kein anderer verstand er es, die Farben in ihrer Wirkung ab-

zustimmen, das dunkle Grün der Berge mit dem Weiss des Schnees zu einer Einheit zu verschmelzen.

Um die Jahrhundertwende war Giovanni Segantini der grosse Meister, zu dem die neue Generation der Künstler aufblickte. Seine Technik, seine Einstellung zur «Wahrheit» in der Kunst, machte aus ihm den «Herold» der damaligen Bestrebungen. Seither ist der Nachwuchs von ihm abgerückt. Die Neulandsucher schlagen andere Wege ein. Das fachmännische Schwergewicht wurde von der Nachbildung der Natur in die Vergewewärtigung der geistigen und psychischen Wahrnehmungen des Ichs verlegt. Entfremdung zwischen Publikum und Künstlerschaft hat Platz gegriffen, und es ist nicht verwunderlich, dass deshalb gerade heute der geniale Schöpfer des «Triptychon» wieder viele Kreise an sich zieht. Die Sehnsucht der nach Schönheit, nach Erhabenheit, nach Inhalt durstenden Menschen vermag er auf eine beglückende Weise zu befriedigen.

Der Künstler hat den Ruhm des Engadins mit dem Triptychon - drei Bilder: «Werden, Sein, Vergehen» nennt man sie - in die Welt hinausgetragen. Auf der Höhe seines Künstlerturns angelangt, hat er sein ganzes Können in den Dienst der Aufgabe gestellt, die herbe,

einzigartige Schönheit des Engadins im Bilde festzuhalten. Unter Aufopferung seines Lebens - Giovanni Segantini wurde vom Tode infolge einer akuten Krankheit mitten in seiner Arbeit im Alter von 41 Jahren in der Schaffberghütte, oberhalb Pontresina überrascht - ist es ihm gelungen, jenes grosse Versprechen zu erfüllen, das ihm die Schönheit unserer Bergwelt spontan entlockte, als er die Worte sprach: «Engadiner, ich will Eure Berge malen, wie es noch keiner vor mir getan hat.» Und wahrlich, Giovanni Segantini hat wie kein Künstler vor ihm die Schönheit und das Wesen des Gebirges, die Eigenheit seiner Bewohner erfasst.

Durch sein Werk hat er ihre Schönheit in alle Welt getragen.

Als Giovanni Segantini 1899 starb, waren die unfertigen Bilder des Triptychons das einzige, was er seiner Familie hinterliess. Dieses Triptychon reiste so dann durch ganz Europa und machte den Namen des Künstlers von Jahr zu Jahr berühmter. Mit ihm stieg auch der Ruhm des Engadins, das diese Bilder so grossartig verherrlichten.

Es ist vor allem den Bemühungen eines Freundes von Giovanni Segantini, des verstorbenen Dr. O. Bernhard in St. Moritz, zu verdanken, dass das Triptychon nach St. Moritz kam. Die Gottfried-Keller-Stiftung erwarb schliesslich, zusammen mit dem Comitato Segantini und der Gemeinde, dem Kurverein und mit Hilfe von Privaten die drei Bilder, die für St. Moritz

Inseratenschluss für Stellen-Inserate

Der überaus grosse Eingang an Stellen-Inserat-Aufträgen am Tage des Redaktionsschlusses bereitet der Administration der Hotel-Revue und der Setzerei derartige Schwierigkeiten, dass die rechtzeitige Herausgabe der Hotel-Revue in Frage gestellt wird. Die Administration der Hotel-Revue sieht sich daher gezwungen, neuerdings in Erinnerung zu rufen, dass der Schlussstermin für die Annahme von Stellen-Inseraten seit einiger Zeit auf

Montag 18 Uhr

festgesetzt ist. Bis Dienstag früh eingehende Post wird gerne noch für die betreffende Wochen-Ausgabe berücksichtigt. Telephonische Aufträge am Dienstag können hingegen nicht mehr ausgeführt werden. Wir bitten unsere verehrten Mitglieder und alle weiteren Inserenten um Verständnis für diese sich aufräuhende Massnahme und ersuchen sie dringend, die Inserate, wenn irgend möglich, nicht telephonisch, sondern jeweils schriftlich und frühzeitig aufzugeben, wofür wir im voraus verbindlich danken.

Der Vorsteher des Zentralbureaus

dann Vater Kienberger den Auftrag erteilt, an zwei aufeinanderfolgenden Samstagen vor der Eröffnung des Grand Hotel in Rom die ganze Rückseite der Tageszeitungen der Welt zu mieten mit dem ebenso geheimnisvollen wie suggestiven Text: « César is coming back » und dem Hinweis unten auf der Seite: Siehe nächsten Samstag an gleicher Stelle die Botschaft Césars. Und die Botschaft lautete acht Tage später: « César Ritz vom Savoy Hotel London eröffnet das schönste und grösste Hotel der Welt, das Grand Hotel in Rom. » Müssen vor einer solch schöpferischen Publicity-Leistung die heutigen Reklamefachleute nicht vor Neid erblinden?

Hübsch war auch die Schilderung jener Begebenheit und ihren Folgen, als die Pferde eines königlichen Gesandten bei der Eröffnung des Grand Hotel in Rom vor der mit Holz überdeckten Eingangshalle erschrecken und eine schöne farbige Glasscheibe dabei in Brüche ging. Statt der vom Quirinal erbetenen Rechnungsstellung liess Ritz melden, er sei beglückt und geehrt, dass die Pferde des Königs vor seinem Hause hielten — der Boden der Einfahrt werde sofort geändert und mit rotem Sand bestreut, damit die Pferde des Königs nicht mehr erschrecken. Die Folge dieser Antwort: acht Tage später bestellte der königliche Hof bei Ritz einen Tisch für 15 Personen, und Ritz liess durch seine hervorragenden Mitarbeiter im Savoy Hotel, durch Maître Escoffier die aller schönsten Platten und durch den unübertrefflichen Maître Echenard einen wundervollen Tisch und den besten Service bereitstellen. Die königlichen Gäste waren entzückt, und von diesem Tage an wurde das Grand Hotel, dank dem psychologischen Geschick des ehemaligen Geissbuben von Niederwald,

der Mittelpunkt der besten römischen und internationalen Gesellschaft.

Eingehend kam Herr Kienberger sodann auf die Klöster, die nach den Worten von Fürststabs Benno Gut in Einsiedeln schon seit ältester Zeit nicht nur Pflegestätten des Geistes und der Seele gewesen sind, sondern auch Orte der Gastlichkeit und Zufluchtsstätten für Kranke und Gebrechliche. Vom Kloster auf dem Grossen St. Bernhard, den Klöstern Einsiedeln, St. Gallen war die Rede; sodann erwähnte er, wie die Entdeckung der Heilkraft der Thermalquelle von Pfäfers durch Klosterbrüder den Ausgangspunkt bildete für den späteren Kurort Bad Ragaz. Es war allerdings noch ein langer Weg von damals, als die Kranken noch mit Seilen in die Schlucht hinabgelassen wurden, bis zu den heutigen modernen Badeanlagen. Die Namen Pirminus, Paracelsus, Fürststabs Jodocus Hölstin von Kloster Pfäfers, Gründer des noch heute betriebenen Bad Pfäfers, spielen in der Geschichte des Heilbades eine bedeutende Rolle. Mit der Säkularisierung des Klosters Pfäfers wurde das ehemalige fürstbischöfliche Absteigequartier unten im Tale, der alte Hof Ragaz Gasthaus, dessen erste Pächter die Gebrüder Hauser, die späteren Gründer des Hotel Schweizerhof Luzern, waren. Von jenem Manne aber, dem wir die Ausgestaltung von Bad Ragaz zum modernen Kurort verdanken, Bernhard Simon, jenem Schuhmachersohn aus Glarus, der sich am Zarenhof in Russland als Architekt durchsetzte, später schweizerischer Eisenbahndirektor wurde und 61jährig die Domäne Hof-Ragaz sowie die Konzession zur Nutzung der Heilquelle von Pfäfers vom Staate erwarb, sprach Herr Kienberger mit grösster Ehrfurcht. Simon baute den Hof Ragaz um, plante ein neues grosses Gasthaus, den ersten Kursaal und das erste Hallenschwimmbad unseres Landes. Um seine kühnen Pläne zu verwirklichen, drei Hotels mit rund 600 Betten und alle die vielen Nebenbetriebe wirtschaftlich zu betreiben, fand er in der Person von Josef Kienberger-Singer einen tüchtigen Fachmann. Als Arzt wurde Frédéric Bally verpflichtet. Schon 1870 konnte der Quellenhof, der Kursaal und das Thermal-schwimmbad sowie die erneuerten Hotels Hof-Ragaz und Kurhaus Bad Pfäfers eröffnet werden, und bald bildeten die Kuranstalten den Treffpunkt der internationalen Gesellschaft. Die Prominenz aus Adel, Politik, Kunst und Wirtschaft gehörte zu den immer wiederkehrenden Gästen. Selbst Könige stiegen im Quellenhof ab, und als einst der Maître d'hôtel beim Küchenchef « la suite pour le roi » verlangte, antwortete ihm dieser, « pour quel roi, il y en a deux dans la maison ». Auch von peinlich-komischen Situationen wusste Direktor Kienberger zu berichten, so etwa, als der russische General Golenischeff im Nachthemd und mit einem Stock bewehrt zur Attacke gegen die Gäste anstürmte, die nach einem feudalen Diner die Halle füllten. Dass Schlagfertigkeit zum Metier des Hotelier gehört, bewies Grossvater Kienberger, der, als ihm ein snobistischer Engländer die Worte zurief: « Ich sitze in Ihrer Halle wie auf einem Gefängnisstuhl », ihm zur Antwort gab: « Bedauere sehr, ich kann dies leider nicht beurteilen, da ich nie im Gefängnis war. »

Als Grossvater Kienberger 1897 das Gurnigel-Bad mit seinem Grand Hotel übernahm, wurde Vater Kienberger Nachfolger in Ragaz. 70 Jahre hatten sie, zusammengekommen, die Kuranstalten betreut. Krieg

und Krise setzten dem Unternehmen schwer zu, und nach dem Zweiten Weltkrieg ging es zurück an den Staat. Aber dem Auf und Ab folgte in den letzten Jahren wieder ein Auf. Mutige Männer schufen mit verständnisvoller Unterstützung öffentlicher Instanzen ein neues Privatunternehmen.

Wie unsere Leser aus früheren Veröffentlichungen wissen, ist Herr Direktor A. Kienberger als Vertreter der dritten Generation der Hotelier-Dynastie Kienberger am Wiederaufbau des neuen Werkes massgeblich mitbeteiligt.

Mit seine aufschlussreichen und unterhaltsamen historischen Reminiscenzen dankten ihm die Zuhörer durch starken Beifall. Nachdem der Obmann noch die Ernennung eines neuen Honorar-gastronomie-consultant in der Person des Herrn A. Wymann (Bern) bekanntgab und am Schlusse des Festaktes die Frauen einer Ehrung teilhaftig wurden, wechselte man zum zweiten Akt des Anlasses über, zum

Saint-Vincent-Mahl,

bei dem das Gründermittglied Max Bölle als gewandter Major domus wirkte und die Herren Geiser, Präsident des Cercle des chefs de cuisine (Bern), den ersten Trinkspruch auf das Kollegium und den Berufsstand, Eugen Maissen den zweiten auf das Vaterland, die Stadt Basel und die Behörden und Max König den dritten auf die Gäste und kranken Berufskolleginnen und -kollegen hielten. Über das Gastmahl selbst wollen wir nicht viele Worte verlieren: Es war ganz ausgezeichnet, für jeden Gastronom ein Hochgenuss. Dem Amphitryon Gustav Straub und dem Chef de cuisine F. Duperré darf aufrichtig gratuliert werden. Hier das Menü für diejenigen, die es verpasst hatten, die delikaten kulinarischen Chefs-d'œuvre selbst zu kosten:

M E N U

L'Assiette Amours et Délices des Gastronomes escortée d'amusse-bouche Saint-Vincent et d'honnêtes gauloises et fines crudités

Le Consommé de Kangaroo élixir en tasse

La selle de Chevreuil Jubilé du « C.G.K. » chevauchée de

Choux de Bruxelles au beurre de Croquettes de pommes, de Marrons glacés et de Gelée d'airelles douce-amère

Le Gâteau « Gloire du Kollegium »

La « Belgique hôtelière » entre dans sa 70e année

Le premier numéro de la revue mensuelle « La Belgique hôtelière » nous apprend que l'organe officiel de l'Union syndicale des hôteliers et restaurateurs de Bruxelles entre dans sa 70e année.

Kontenplan der Hotellerie

Die neubearbeiteten, deutschsprachigen Auflagen:

Ausgabe A:
Ausführliche Fassung, mit Buchungsanweisungen und Buchungsschlüssel (Sachregister).

Ausgabe B:
Abgekürzte Fassung

sind erschienen. Sie können zum Preise von:

	Für Mitglieder des SHV	Für Nichtmitglieder
Ausgabe A	Fr. 3.50	Fr. 5.50
Ausgabe B	1 Expl. gratis	Fr. 1.80

beim Verlag: **Treuhand- und Buchhandlungsstelle des SHV AG., Montreux**
Tel. (021) 6 56 66.

franko, gegen Nachnahme, bezogen werden.

A l'occasion de l'exposition universelle les organisations professionnelles hôtelières belges ont centralisé leurs services dans la

Maison de l'industrie hôtelière, rue du Méridien 31, à Bruxelles 3.

On y trouvera les bureaux de l'Association internationale de l'hôtellerie (groupe belge), de la Fédération nationale de l'hôtellerie belge, de l'Union syndicale des hôteliers, restaurateurs et limonadiers de Bruxelles, ainsi que les bureaux de la rédaction de la Belgique hôtelière.

Nous présentons nos sincères félicitations à notre confrère belge et en particulier à son rédacteur M. Albert Hanaut qui a su rendre cette revue professionnelle extrêmement vivante. Tous les hôteliers belges et tous les lecteurs de cet organe professionnel le reçoivent chaque mois avec plaisir et le lisent avec intérêt, sachant qu'ils y trouveront toujours de précieuses informations et d'utiles renseignements techniques.

Démonstration de chasse-neige à Leysin

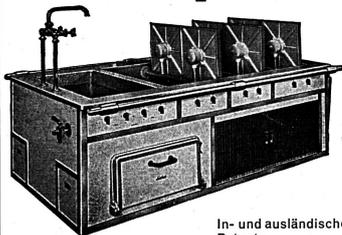
L'Union suisse des professionnels de la route a fait récemment à Leysin d'intéressantes démonstrations de débaiement de la neige en présence des délégués des services cantonaux des travaux publics, des services communaux de voirie et des entrepreneurs assurant le débaiement des grandes artères, des routes de montagne et des cols alpins.

Une quarantaine de véhicules de démonstration étaient montés dans la grande station vaudoise où des conditions d'enseignement idéales leur permirent de montrer de manière pertinente ce dont ils étaient capables. (Suite page 8)

Der neue elektrische

Locher Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.



In- und ausländische Patente.

OSKAR LOCHER

Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 34 54 58
Zürich 8



Zu verkaufen

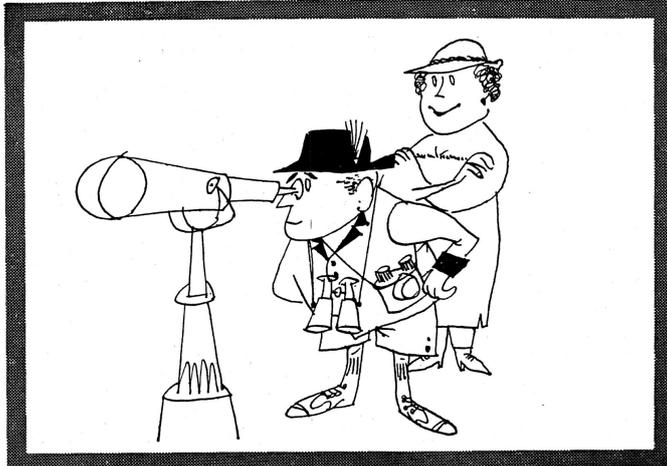
in schönster Lage von Sigriswil ob Thunersee gediegene, besessene

Pension

Massiver, stielcher Chaletbau, 14 Zimmer mit fliessendem Wasser, Zentralheizung, Speisesaal, Salon und übrige Diensträume, gepflegtes Inventar, 16000 m² Umschwung als Park, Gemüsegarten, Wiesen. Das Objekt ist aus Gesundheitsrückichten verlässlich. Kapitalkräftigen Interessenten wird eingehendere Auskunft erteilt auf Anfrage unter Chiffre H. 3608 Y Publicitas AG., Bern.

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School (Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 288768.



Der Deutsche als unser Gast

Unsere deutschen Gäste bereiten ihren Auslandsaufenthalt umsichtig vor. Sie wollen die Tage und Stunden nützen und von Land und Leuten möglichst viel sehen. Sie schätzen Gründlichkeit und Zuverlässigkeit. Und weil sie unternehmungslustig sind, sollten Sie nicht versäumen, sie über alle Sehenswürdigkeiten in Ihrer näheren Umgebung genau zu orientieren. Verlangt Ihr deutscher Gast ein Sprudel, dann servieren Sie ihm HENNIEZ-LITHINEE. Bestellt er aber Süssgetränke, empfehlen Sie ihm VIVI-KOLA oder ORANGINA. Wann immer aber Sie Eglisauer-Produkte an seinen Tisch bringen, erfüllen Sie seine Erwartungen restlos.



VIVI-KOLA
Orangina
HENNIEZ
Lithinee

Schinken Häger Würzig-mild

mit dem bekannten Schinkenbild

Der meistgekaufte echte Steinhäger

Generalvertretung für die Schweiz:
EMIL RIEDI, ZÜRICH 6
Büchlerstr. 28, Telefon 26 12 14

Schlüssel-Anhänger
elegant, solid, lustrierend, unzerstörlich, nimmlos, mit Zimmer- und Hotel-Inschribs. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telefon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AC Luzern

Ehrung langjähriger Hotelangestellter durch den Schweizer Hotelier-Verein im Jahre 1957

Distinctions conférées en 1957 par la S.S.H. à des employés d'hôtel pour de nombreuses années de service

Name - Nom	Dienstjahre Années de service	Name - Nom	Dienstjahre Années de service	Name - Nom	Dienstjahre Années de service	Name - Nom	Dienstjahre Années de service	Name - Nom	Dienstjahre Années de service	Name - Nom	Dienstjahre Années de service
Hotel Löwen, Aarau		Hotel Steinböck, Chur		Grand Hotel und Alpina, Gstaad		Huguenin Jules	10	Hôtel Bristol, Montreux-Territet		Hotel Schynige-Platte Kulm, Schynige-Platte	
Wüthrich Marie 10		Castelberg Alex 5		Gattlen Hedwig 10		Rossy Léon 10		Melchior Elsa, Mme 11		Dalla Fontana Giacomo 10	
Hotel Nevada Palace, Adelboden		Mettler Ursula 5		Banz Clara 5		Sepey Arthur 5		Melchior Edoardo 10		Jaun Erna 7	
Marcon Virginio 5		Hotel Stern, Chur		Rupp Ferdinand 5		Société de la Station Climatérique de Leysin		Crot-Paul 8		Pöcksteiner Steffi 6	
Hotel Eden, Arosa		Decurtins Christoph 10		Hotel National-Rialto, Gstaad		Jaccaud Seconde, Mme 33		Buttazzoni Lia 5		Grand Hotel Kurhaus, Tarasp	
Bossel Katharina 6		Zimmermann Fred 10		Hüppi Rösi 5		Hotel Beau-Rivage, Locarno		Palace-Hotel, Müren		Balzarini Adele 18	
Caspar Othmar 6		Hôtel Continental, Crans-sur-Sierre		Palace Hotel, Locarno		Guler Heidi 6		Schluegger Peter 50		Pension Privata, Segl-Maria, Sils	
Hausler Hans 5		Bonvin Alfred 10		Andenmatten Emilie 15		Jäggi Eduard 6		Moser Gustav 5		Del Curto Margherita 20	
Kohlweg Richard 5		Derby-Hotel, Davos-Dorf		Reichenbach Werner 15		Scandella Andrea 5		Hotel Glockenhof, Olten		Gadola Silvia 10	
Roth Frieda 5		Egli Gottlieb 30		Ueltschi Maria 15		Hotel Reber au Lac, Locarno		Weiss Marthe 5		Gadola Luigia 7	
Schanjeli Alois 5		Thanner Georg 25		Waelchli Berta 15		Graf Heinrich 22		Hotel Kaiseregg, Plaffeien		Hotel Schweizerhof, Sils-Maria	
Hotel Excelsior, Arosa		Sporthotel Flüela, Davos-Dorf		Brawand Adolf 10		Hotel Regina, Locarno		Neuhaus Anna 5		Steinmann Martha 20	
Platzer Hans 30		Brazerol Emanuel 21		Mellina Luigi 10		Ivaldi Milena 10		Hotel Engadinerhof, Pontresina		Hotel Krone, Solothurn	
Hugentobler Alice 15		de Roy Fred 17		Reich Elisabeth 10		Société des Hôtels et Bains, Lœche-les-Bains		Heis Hanni 11		Flury Alfred 15	
Scarnicci Mario 15		Werlen Adrian 14		de Roy Ellen 10		Gy Olga, Frau 23		Hotel Solbad Schützen, Rheinfelden		Flury Anna, Frau 15	
Thalparan Oscar 15		Gabathuler Babette 13		Schlegel Otto 10		Colombo Léa, Mme 10		Feller Werner 39		Messenli Werner 12	
della Fontana Franca 10		Schumacher Katharina 13		Sumi Ida, Frau 10		Roten Marie, Frau 20		Grenacher Irene 35		Hotel Kurhaus Sörenberg AG, Sörenberg	
Hotel Ascona, Ascona		Bassi-Cola Lina, Frau 11		Tolotti Franco 10		Roten Alexandre 17		Maissen Dora 26		Krummenacher Julie 5	
Gianinazzi Fioravanti 15		Minetta Bice 9		Vettor Sauro 10		Loretan Hans 17		Hurni-Boehlen Martha, Frau 18		Hotel Stanserhorn-Kulm, Stans	
Gianinazzi Laura 15		Tönz Emmy 8		Grünenwald Otto 9		Alle Ignaz 15		Feller Marie, Frau 15		Ramseier Emma, Frau 7	
Hotel Monte Verità, Ascona		Gherardi Inés 7		Rubin Gottfried 9		Kummer Luis 10		Moser Benedikt 12		Halter Lina 5	
Morissetti Achille 10		Hutter Paul 7		Ferrari Rosa 5		Meichtry Peter 10		Berlendis Amlecare 11		Bahnhofbuffet SBB, Thun	
Mozzi-Nogara Carla, Frau 10		Modolo Antonioli Vincenza 6		Griggio Fidenzio 5		Salzmann Frieda, Frau 10		Ceresola Francesco 11		Wartmann Nelly 20	
Nogara Galdino 10		Tönz Rupperta 5		Guazzoni Aldo 5		Hotel Bristol, Lugano		Hirter Fritz 11		Glaus-Janz Bertha, Frau 15	
Pensa Domenico 10		Sporthotel Eden, Davos-Platz		Hofmann Hildegard 5		Pianca Piero 18		Ceresola Bernardo 10		Posthotel Julier, Tiefencastel	
Perrone Filomena, Frau 10		Locher Ursula 10		Hofmann Ludwig 5		Coray Joseph 16		Ess-Widmer Lina, Frau 10		Ferrari Angela, Frau 11	
Casa Tamaro, Ascona		Hotel Pfauen, Einsiedeln		Mordasini Emile 5		Hotel Continental-Beauregard, Lugano		Krebs-Pausch Barbara, Frau 9		Hotel-Restaurant Trümmelbach	
Aschenbrenner Christa 5		Diethelm Hedi 10		Studer Albert 5		Fumagalli Carlo 10		Soder Laura, Frau 9		von Almen Senze, Frau 27	
Kaufmann Elisabeth 5		Müller-Syz Martha, Frau 10		Tassan Oliva 5		Park-Hotel, Lugano		Steinegger Elisabeth 9		Schwiter Agnes 20	
Hotel Bahnhof, Baden		Simon Silvia 5		Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden		Bühlmann Josef 10		Berlendis Leonardo 8		Hotel Sänktis, Untervasser	
Furter Hilde 5		Hotel Engel, Engelberg		Lendenmann Irma 15		Hözen du Patio, Lugano		Hasler Zita 7		Ronchi Martino 10	
Mauerhofer Ildafonsa 5		Jossi Gottfried 10		Hotel-Restaurant Sonne, Herzogenbuchsee		Colosio Paolina 7		Bernasconi Carlo 5		Ronchi Santina, Frau 10	
Zraggen Hedwig 5		Odermatt Madeleine 10		Dalla Fontana Giacomo 10		Kurhaus Sanrocco, Lugano		Bernasconi-Cibien Th., Frau 5		Hôtel du Soleil, Vevey	
Hotel Bären, Baden		Klein Anna 6		Schenk Albert 5		Caffi-Bergomi Maria 10		Clausen-Briw Marie 30		Nager Hanny 5	
Berger-Brogli Adele, Frau 10		Arnold Walter 4		Hotel Alpenruhe, Hohfluh		Hotel St. Gotthard-Terminus, Lugano		Landgasthof, Riehen		Hôtel des 2 Gares, Villars	
Hotel Bristol, Basel		Grand Hotel Seeblick, Faulensee bei Spiez		Gafner Christian 15		Tiraboschi Angela 10		Fivian Frieda 5		Baldo Bruno 9	
Müller Paul 10		Wiedmer Adolf 10		Huggler Anna 14		Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, Lugano-Cassarate		Hotel Bellevue, Rigi-Kaltbad		Park-Hôtel, Vitznau	
Hotel Euler, Basel		Hotel Hirschen, Flüelen		Grand Hotel Beau-Rivage, Interlaken		Lanzetti Giulio 37		Camenzind Albert 10		Näf Albert 10	
Martini Rosa 10		Ziegler-Strack Elsa, Frau 6		Colombini Maria 5		Blickenstorfer Selina 14		Ineichen Franz 10		Augstburger Hermann 5	
Schönmann Flory 10		Hotel Seehof, Glandria		D'Alberti Agathe 5		Schlatter Edwin 12		Nova Willi 10		Hirschi Trudi 5	
Cadosch Aldo 5		Sgarbossa Egidio 5		Stocker Damian 5		Wildy Walter 12		Ramuchi Mario 5		Menatti Dora 5	
Ferrand Adele 5		Hôtel d'Angleterre, Genève		Tschiemer Oscar 5		Compagnoni Primo 11		Hotel Schiff, St. Gallen		Hotel Vitznauerhof, Vitznau	
Huber Richard 5		De Marco Giovanni 5		Hotel Belvédère, Interlaken		Langenberger Alfred 11		Keller Emil 15		Innerhofer Käthy 5	
Jacoco Franco 5		Ernst Joseph A. 5		Fenkart Sidonie 11		Camenzind Hermann 10		Wolfinger Bertha 15		Hotel Bühllegg, Weggis	
Zürcher Herrmann 5		Gsteler Adolphe 5		Schiess Christ 11		Casanova Josef 10		Pavan Marietta, Frau 10		Mettler Emil 5	
Hotel Jura, Basel		Tschamer Christian 5		Trauffer Ernst 11		Gambriasio Achilles 10		Caliezi Esther 5		Hotel Eden, Weggis	
Suter Adèle 22		Hôtel Beau-Rivage, Genève		Luzi Anton 10		Bürki Emma 9		Restaurant Schützengarten, St. Gallen		Vinzens Rosa 5	
Herzog Oly 20		Brovelli Luigi 10		Hediger Walter 7		Mark Maria 9		Kuhn Hugo 5		Park-Hotel, Weggis	
Hodorn Frieda 10		Hôtel Bernina, Genève		Hefti Irma 6		Parola Josef 8		Hotel Belvédère, St. Moritz		Derungs Lorenz 20	
Reinharter Ida, Frau 10		Blatter Elias 10		Borel Jean-Paul 5		Zimmermann Anna, Frau 8		Koster Rosa 5		Post-Hotel Terminus, Weggis	
Volkmer Hedy 10		Taenisch Amanda 10		Pedersoli Angelo 5		Zembi Paolina 7		Hotel Bernasconi, St. Moritz		Michel Ernst 10	
Bahnhofbuffet SBB, Basel		Hôtel Cornavin, Genève		Hotel Métropole und Monopole, Interlaken		Hôtel Fédéral, Luzern		Simon Bartholomeo 10		Palace-Hotel und National, Wengen	
Kottmann Xaver 25		Rudisuhli Gottfried 25		Imboden-Maag Fritz 11		Imesch Konrad 10		Kulm-Hotel, St. Moritz		Glogger Ami 30	
Restaurant Schützenhaus, Basel		Berset Roland 15		Imboden-Roos Albert 11		Hotel Montana, Luzern		Conrad Margrit 17		Hotel Schöneck, Wengen	
Farenzina Giovanna 5		Hôtel International & Terminus, Genève		Forster Annie 10		Richner Max 10		Hotel La Margna, St. Moritz		Gentilin Giovanni 10	
Restaurant Singerhaus, Basel		Teufel Ernest 20		Joos Elsie 10		Blaetter Josef 5		Dosch-Locher Luzzi 10		Hotel Silberhorn-Terminus, Wengen	
Camenisch Johann 5		Hôtel Mirabeau, Genève		Ghioetto Enrico 8		Contardo Giovanna 5		Rastello René 10		Steiner Klara, Frau 10	
Soravia Valentino 5		Bardet Isabelle, Mme 10		Pedemonti Maria 8		Carlton-Hotel Tivoli, Luzern		Privathotel «Au Réduit», St. Moritz		Lorenzon Mario 5	
Hotel Bären, Bern		Hôtel du Rhône, Genève		Haas Trudy 7		Borter Walter 5		Christoffel Jakob 10		Hotel Waldrand, Wengen	
Stieger Lily 8		Antenen Carolina, Mme 5		Toscani in Girelli 7		Kalt Paula 5		Hotel Suvretta-House, St. Moritz		Feuz Ida 5	
Hotel Bellevue Palace, Bern		Demartin Fernand 5		Ultima, Mme 7		Lissoni Lucia, Frau 5		John Anna 35		Bahnhofbuffet SBB, Winterthur	
Schwander Nina 15		Fercher Gertrud 5		Girelli Ugo 5		Martinetti Emilio 5		Zwahlen Albert 35		Heim Paul 40	
Suter Alexander 10		Hippenmeyer Jean 5		Hotel Bären, Iseltwald		Martinetti Savina, Frau 5		Michel Domenico 15		Huber Arthur 35	
Bachmann Serge 5		Jeanerret Carmen 5		Kaufmann Gaston 5		Striessnig Herbert 5		Angelini Rinaldo 10		Kramer Hulda 20	
Baroni Antonio 5		Krenn Johanna 5		Hotel Klausenpasshöhe, Klausenpasshöhe		Hotel Schiller, Luzern		Cadruvi Walter 10		Achermann Karl 10	
Corpataux Eduard 5		Madonna Gino 5		Hünerwadel Erika 10		Scheuber Josef 37		Castellani Bianca, Mme 10		Baumgartner Hedwig 10	
Fluehler Hildegard 5		Martin-Isigler Aloisia, Mme 5		Hôtel Central et de Paris, La Chaux-de-Fonds		Leimgruber August 34		Engaz Thérèse, Mme 10		Buchle Lise 10	
Miconi Luigi 5		Pasquali Rosetta 5		Walser Jules 20		Baumann Irma 25		Gaillard Martial 10		Pedolin Ernst 10	
Salvetti Adriana, Frau 5		Pasquali Alfredo 5		Hotel Bären, Langenthal		Müller Robert 5		Lucchini Elda 10		Krönes Lidia 5	
Salvetti Andrea 5		Pozzoli Antonio 5		Hungerbühler Erwin 15		Gabriel Paul 6		Mondelli Carlo 10		Sonderegger Elfriede 5	
Salvetti Luigi 5		Rossier Marguerite 5		Kamber Maria 12		Hotel Wilden Mann, Luzern		Rudolf-von-Rohr Veronika, Fril 10		Hotel Volkshaus, Winterthur	
Schafer Rudolf 5		Seydoux Martha, Mme 5		Hôtel Beau Rivage Palace, Lausanne		Meier Gertrud 19		Scharplatz Not 10		Gut Alice, Frau 10	
City Hotel, Bern		Widmann Richard 5		Jünger Pauline 20		Graf Markus 10		Bianchi Flavio 5		Del Negro Lucia, Frau 9	
Inaebnit Robert 6		Hôtel Richmond, Genève		Lovey Aimée 20		Ineichen Paula 10		Bibbia Edy 5		Del Negro Modesto 9	
Hotel Schweizerhof, Bern		Tassera Maurice 10		Angeli Arthur 20		Postizzi Giordano 5		Bibbia Viliti, Vittorina 5		Donini Emma 8	
Howald Emma 6		Thommen Elise, Mme 10		Brousoz-Rossi Maria, Mme 10		Roos Ruth 5		Dell'Adamo Bice 5		Eichenberger Armin 8	
Hotel Wächter, Bern		Zbinden Antoine 10		Gambini Angela 10		Wegmüller Hans Jörg 5		Ferrario Maurizio 5		Beerli Elsa 7	
Sacchetti Umberto 10		Ferrari Pierre 5		Gorni Giuseppe 10		Hôtel Kluser, Martigny		Ferrieri Zenolina 5		Herrmann Helene, Frau 7	
Siegenthaler Rosmarie 6		Nicola Albert 5		Frésard Roger 5		Claivoz Marc 20		Franceschina Geltrude 5		Colleselli Josef 6	
Boss Hanny 5		Pont André 5		Hotel Bären, Langenthal		Hotel Excelsior, Montreux		Giugni Egidio 5		De Toni Ernesta, Frau 5	
Guldin Margrit 5		Pontiroli Augusto 5		Hungerbühler Erwin 15		Maeder Ernest 25		Lacoste Bernard 5		Meister Georges 5	
Oliveri Vando 5		Zanon Pietro 5		Kamber Maria 12		Hotel Wilden Mann, Luzern		Maroni Arturo 5		Hotels der Gemeinde Zermatt, Zermatt	
Pernici Madalena 5		Hotel Bellevue, Gersau		Hôtel Beau Rivage Palace, Lausanne		Meier Gertrud 19		Mattaboni Andrea 5		Biner Albert 37	
Riemensberger Emmy 5		Camenzind Martin 7		Jünger Pauline 20							

Fortsetzung:

Ehrung langjähriger Hotelangestellter

Hotel National-Bellevue, Zermatt	Meyer Gottlieb 30	Tenger Adolf 30
Julier Charles 12	Burger Mathilde 25	Jörg Michael 20
Hotels Seiler, Zermatt	Kaufmann Josef 25	Bernet Berta 15
Lagger Moritz 25	Le Soldat Emil-Alfred 25	Camensch Christian 15
Sporthotel, Zernez	Morger Max 15	Braunschweig Charlotte 10
Steiner Friedrich 5	Di Scala Florindo 10	Collenberg Käthli, Frau 10
Bahnhofbuffet, Zug	Francey Alfred 10	Locher Fritz 10
Greutti Ottorino 5	Kälin Alfred 10	Tasseti Pasquale 10
Mull Lisa 5	Baumann Robert 5	
Hotel Baur au Lac, Zürich	Nana Adèle 5	Hotel Schweizerhof, Zürich
Fehlmann Ernst 40	Pfister Emma 5	à Marca Maria 19
Meyer Hans 40	Schiavo-Ferrari Olga, Frau 5	Hotel Sternen, Zürich-Oerlikon
Benaglio Mario 30	Viezzer-Pradegan Amelia, Frau 5	Braig Aline 5
Loertscher Walter 30		Hotel zum Storchen, Zürich
Aerne Emma 30	Hotel Eden au Lac, Zürich	Hirschbühl Konrad 10
Honegger Heinrich 20	Burckhard Joseph 25	Larini Leo 10
Oberholzer Karl 20	Abegg Otto 20	Meuli Richard 10
Waltenpül Ernst 20	Blaettler Robert 20	Gspöner Louis 5
Achermann Henri 15	Cahenzle Peter 20	Roth Hans 5
Hunziker Walter 15	Hostetmann Fritz 6	
Turrin Josefine 15	Eckerle Hugo 6	Hotel Waldhaus Dolder, Zürich
Weiss Karl 15	Prapotnich Livia 5	Schlanke Sigurd 10
Braun Kurt 10	Hotel Engemathof, Zürich	Touring Hotel, Zürich
Brunner Anni 10	Gubser Hedy 5	Sigron Alex 11
Bucher Franz 10	Ulber Josef 5	Forni Baptista 10
Cajacob Jothann 10	Hotel Glockenhof, Zürich	Pfister Alois 10
Fischer Rosa 10	De Chiara Davide 10	Bahnhofbuffet SBB, Zürich-Hauptbahnhof
Hinz Hildegard 10	Koch Max 10	Pfister Ernst 15
Kehl Ida, Frau 10	Trussardi Tina 10	Abegg Martin 10
Krebs Henri 10	Gasser Ernst 5	Ammann Alice, Frau 10
Lachappelle Robert 10	Zürcher Fritz 5	Bassetto Berta, Frau 10
Marth Franz 10	Hotel Limmathof, Zürich	Becker Elsa, Frau 10
Simoneo Paul 10	Wettler Lilly 20	Brunett Emerita 10
Steger Jakob 10	Hotel St. Gotthard, Zürich	Lehmann Hedi, Frau 10
Vollmeier Karl 10	Jörger Oskar 20	Sommer Berta 10
Caldart Renata 5	Schoch Ernst 15	Tschudin Trudy 10
Della Morte Irene 5	Schöpfner Berta 15	Andenmatten Hilda 5
Hahn Ulrich 5	Erne Joseph 10	Christen Ruth 5
Kleiner Walter 5	Jäggi Walter 10	Durrer Silvia, Frau 5
Kurzen Albert 5	Krähenbühl Heinrich 10	Fischer Walter 5
Maitre Xaver 5	Röllin Hans 10	Hadorn Greti, Frau 5
Müller Georg 5	Meisser Heinrich 5	Hofmann Mina 5
Oertig Maria 5		Sommer Berta, Frau 5
Ostertag Albert 5	Hotel St. Peter, Zürich	Ulrich Elisabeth, Frau 5
Poloni Dorina 5	Buol Anton 9	Kongresshaus-Restaurant, Zürich
Trepp Egidio 5	Fahnauer Olga 5	Pozzi Battista 15
Venturelli Maria 5	Picco Marguerite, Mme 5	Schürmann Paula 15
Dolder Grand Hotel, Zürich	Schol Arthur 5	Siegrist Gustav 15
Anceschi Luigi 30	Savoy Hotel Baur en ville, Zürich	Bringolf Hans 10
Berni Anton 30	Besio Anton 30	Scherrer Rosa 10
Brunner Jakob 30		Wey Ernst 10
Mall Josef 30		Machreich Franz 5

Ces exercices pratiques, très spectaculaires, furent précédés de conférence et de film qui montrèrent toutes les difficultés que pose le problème du débâlement des routes et des énormes progrès qui ont été réalisés pour les surmonter. L'efficacité des derniers modèles de chasse-neige, dépendentes, de fraiseuses et turbines à neige est complète et les responsables du débâlement des neiges n'ont plus qu'à faire le choix des machines

qui conviennent le mieux à leur localité ou à leur région, soit pour lutter contre le verglas, soit pour déneiger totalement les villes et déblayer les routes de plaine ou de montagne.

Inutile de préciser que l'accueil que Leysin a réservé à ce congrès pratique fut digne de la tradition d'hospitalité de la station.

NOUVELLES ÉTRANGÈRES

La Suisse en exemple

Notre confrère l'«ECHO Touristique» relève que les CFF et Swissair ont souscrit d'importantes sommes en faveur de la Coopérative de cautionnement hôtelier. Il se demande si on verra un jour la SNCF et Air France porter aide et appui à l'hôtellerie saisonnière française.

A Copenhague

Trois hôtels sont en construction dans la capitale danoise; deux seront terminés en 1958 (Hôtel Imperial et Hôtel des Trois Faucons) et le troisième en 1959. Ils disposeront ensemble d'un millier de lits.

Pour les voitures anglaises transportées en avion

La Cie d'aviation Silver City a décidé de réduire considérablement le tarif appliqué jusqu'ici pour le transport des voitures privées d'Angleterre à Calais, Ostende ou Le Touquet. C'est ainsi que le transport d'une Austin coûtera moins cher qu'en bateau.

Une heureuse perspective

L'an dernier, plus de 1,5 million de touristes anglais ont quitté la Grande-Bretagne pour passer leurs vacances ailleurs; selon M. C. Garstang, directeur-général adjoint de l'agence Cook, on peut envisager qu'il y en aura cette année 250 000 de plus et que le chiffre record de 1 750 000 sera atteint.

Pour 1958, la CTAC (Crative Tourist Agents Conference) annonce 500 voyages en avion (charter planes) contre 120 en 1957.

Bruxelles 1958

Le Baron Moens de Ferning, commissaire général de l'Exposition universelle, a récemment annoncé à Londres - lors de l'ouverture des nouveaux bureaux de la SABENA - que les organisateurs attendent 40 millions de visiteurs. 10 000 chambres privées seront à disposition chez les particuliers. L'emplacement réservé aux campeurs pourra en recevoir 17 000 à la fois.

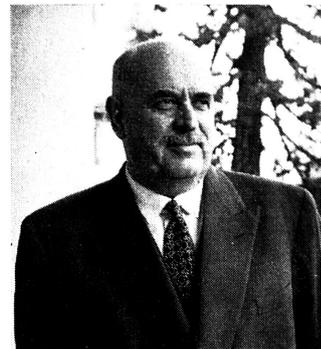
La Semaine Suisse de Düsseldorf

On se souvient que la ville de Düsseldorf avait organisé en 1957, et avec quel succès, une grande «Semaine Suisse». Les manifestations de tous genres qui se sont déroulées du 9 au 16 mars de l'année dernière sont commentées dans une brochure richement illustrée qui vient de sortir de presse. Les discours qui furent prononcés par des personnalités allemandes et suisses y sont intégralement reproduits.

Une nouvelle entreprise de public relations

On se souviendra sans doute qu'en 1945-1946, le Colonel T. Pozzi, alors dans l'administration du Plan Marshall à Paris, avait fait de fréquents voyages en Suisse où il avait eu de nombreux contacts dans les milieux touristiques et hôteliers.

En collaboration avec M. Norman Reader, attaché jusqu'ici à la Direction du tourisme français en Amérique du Nord, le Colonel Pozzi vient de créer une entreprise de «public relations», qui sera aussi bien au service des Américains qu'à celui des Européens.



† Charles Schnider, Luzern

Im Alter von 66 Jahren starb unerwartet Herr Charles Schnider, Direktor des Hotel Schweizerhof, Luzern. Die Familie Oscar Haurer bezeugt ihm, dass sein nahezu fünfzigjähriges hervorragendes Wirken in seinem geliebten Schweizerhof ein einzigartiges Beispiel von Treue und Hingabe war. Die Luzerner Hotellerie verliert in Direktor Schnider einen ihrer tüchtigsten und liebenswürdigsten Repräsentanten. Wir werden auf Leben und Wirken dieser bedeutenden Persönlichkeit noch zurückkommen.

Deux bureaux ont été ouverts, l'un à Paris et l'autre à New York. A.

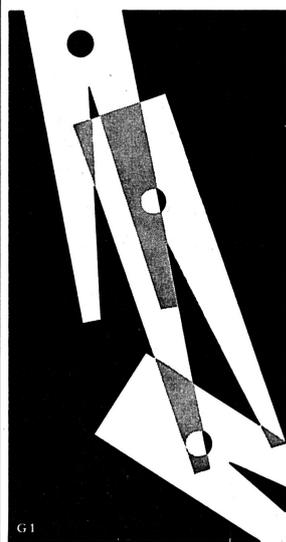
Holländische Hotel- und Gaststättenbilanz 1957

Der holländische Fremdenverkehrsverband hat an Hand von Stichproben ein vorläufiges Bild des Fremdenverkehrs des laufenden Jahres entworfen, aus dem hervorgeht, dass vor allem die Tulpenblüte im April den In- und Auslandsverkehr ausserordentlich günstig beeinflusst hat. Nach dem Abschluss der Tulpenblüte trat dann wieder ein saisonbedingter Rückgang ein, der bis Mitte Juli anhielt. Darauf stellte sich aber wieder eine kräftige Belebung ein, welche den Umsatz über den von 1956 hinaus steigen liess.

Von den ausländischen Besuchern hat vor allem die Zahl der deutschen, englischen und französischen Reisenden mehr oder weniger stark zugenommen. Dagegen hat die Zahl der amerikanischen, belgischen und schwedischen Besucher einen Rückgang erfahren. Es hat sich gezeigt, dass die Aufhebung des Passzwanges vor allem den westdeutschen Tagesverkehr erheblich gesteigert hat.

In verstärkter Masse ist bei den ausländischen Besuchern die Tendenz zu verzeichnen, billige Ferienorte aufzusuchen. Politische und wirtschaftliche Umstände haben dazu beigetragen, dass in verschiedenen Betrieben die Besucherzahl auffallend stark zurückgegangen ist. Man ist auch geneigt, Presseveröffentlichungen über die asiatische Grippe als Grund für den Besucher-

GUINNESS
IS GOOD FOR YOU
GUINNESS EXPORT STOUT
ENGLISCHES BIER
Generalvertretung für die Schweiz
A.G. ULMER & KNECHT, ZÜRICH
x.s.s.w.l.a.



Ihre Grosswäsche

strahlend sauber und geschont, wie im gepflegten Familien-Haushalt!

Henkels Laboratorien für Schmutzlösetechnik bringen neue verbesserte Waschmittel. Zwei bis drei dieser Artikel genügen, um rationell und schonend zu waschen.

Zum Vorwaschen:



Zum Waschen:



Zum Bleichen:



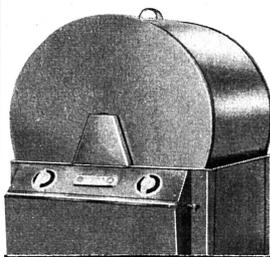
für Wolle und Seide

Henkel & Cie. A.G.
Pratteln / BL
Abt. Grosskonsumenten

Henkel

Eine schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine von überdurchschnittlicher Qualität.

Eine Vorführung wird auch Sie verblüffen.



Lassen Sie sich die G1 zeigen.

Verlangen Sie unsern unverbindlichen Besuch.

Vertrauen Sie auf schweizerische Spitzenleistungen.

GEHRIG



F. Gehrig & Co., Ballwil-Luzern

Fabrik elektrischer Maschinen u. Apparate
Telephon (041) 89 14 03

Jederzeit reizvolle Plättli!

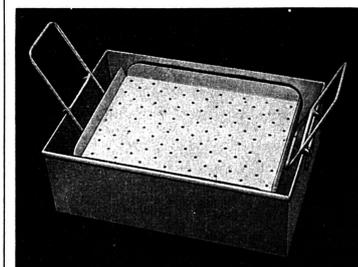
Zusätzlicher Umsatz? Bieten Sie Ihren Gästen auch zur Unzeit reizende Plättli! Mit der fixfertigen, appetitlich wirkenden Thomy's Mayonnaise in der Tube mit Garnierdüse sind Sie jederzeit bereit.

Thomy's Mayonnaise in Tuben

Sehr vorteilhafte Riesentuben.

Rationell und schonend Silber reinigen mit

Argentyl



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der Ihnen zuzugenden Form und Grösse von

Walter Kid, SAPAG, Zürich

Postfach Zürich 42, Telephon (051) 28 80 11, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden.

Lernen Sie Englisch in
ENGLAND
an der international bekannten
Anglo-Continental School of English
in Bournemouth
Kurse von 3 bis 9 Monaten - Ferienkurse im Juli und August - Spezialkurse von 5 bis 8 Wochen - Vorbereitung auf die Englischprüfung d. Universität Cambridge.
Prospekte und Auskünfte erhalten Sie kostenlos durch unser Sekretariat für Westeuropa:
SEKRETARIAT ZÜRICH LTD. für die ACSE
Seefeldstrasse 45, Zürich 8, Telephon (051) 34 49 33

rückgang verantwortlich zu machen, und schliesslich wird auch die Brüsseler Weltausstellung dafür verantwortlich gemacht, dass viele Touristen ihren Hollandbesuch bis 1958 aufgeschoben haben, um ihn mit dem Besuch der Brüsseler Weltausstellung zu kombinieren.

Mit der Tagespresse sind die holländischen Hotelierverbände wieder einmal gar nicht zufrieden. Ein Teil der holländischen Presse hat sich die Anklage gefallen lassen müssen, dass ihre Publikationen dem Fremdenverkehr abträglich sind. Vor allem ist die Erhöhung des Kaffeepreises um 5 Cents je Tasse von der Presse scharf kritisiert worden.

Spanische Fremdenverkehrsbilanz

Wie aus den Berichten spanischer Grossbanken hervorgeht, haben Hotels und Gaststätten in Spanien keinen Anlass, über die Fremdensaison 1957 zu klagen. Der Ausländerverkehr hat eine wichtige Funktion zur Stützung der spanischen Währung übernommen.

Jedoch ganz konnte der Fremdenverkehr die spanische Peseta vor einer weiteren Entwertung nicht bewahren. Sie hat heute nur noch 2/3 des Wertes, die sie vor zwei Jahren hatte. Die ausländischen Touristen, welche sich vor ihrer Einreise mit Peseten eindecken, können sie zu einem sehr günstigen Kurs erhalten.

Aus dem italienischen Hotelgewerbe

Wie aus den Erhebungen des Staatskommissariats für den Fremdenverkehr hervorgeht, besteht kein Anlass, mit den Ergebnissen der Fremdensaison 1957 unzufrieden zu sein. Die amtlichen Schätzungen lassen erkennen, dass 1957 1 500 000 mehr Ausländer Italien besucht haben als 1956.

Besuchern, von denen die Hälfte mehr als zwei Übernachtungen blieb. Der Fremdenverkehr hat dem italienischen Staat 1957 rund 330 Milliarden Lire in Devisen eingebracht, oder fast doppelt so viel wie vor zwei Jahren.

Das Staatskommissariat ist der Überzeugung, dass der Fremdenverkehr noch erheblich weiter ausgedehnt werden könnte, wozu eine gute Werbetätigkeit notwendig wäre. Es scheinen 1957 viele Ausländer nach Italien gekommen zu sein, welche normalerweise die dalmatinische Küste besucht haben würden.

Die Bettenkapazität der italienischen Hotellerie ist auch 1957 erweitert worden. Es hat sich gezeigt, dass die ausländischen Besucher moderne Hotels bevorzugt aufsuchen. Der italienische Hotelierverband hält es aber für seine Pflicht, vor einem übertriebenen Modernismus ausdrücklich zu warnen.

ZAHLUNGSVERKEHR

Postanweisungs- und Postüberweisungsverkehr mit dem Ausland

Im Postanweisungs- und Postüberweisungsverkehr nach Ländern, mit denen die Schweiz im gebundenen Zahlungsverkehr steht, ist künftig nur für Beträge von über Fr. 1000.- und für Zahlungen unter Fr. 1000.-, bei denen es sich um Teil- oder Restbeträge einer Fr. 1000.- übersteigenden Zahlungsverpflichtung handelt, eine Einzahlungsanmeldung, Form. Nr. 60, auszufüllen.

Devisenzuteilung für Auslandsreisen in Norwegen

Die genauen Vorschriften für die Reisevisenzuteilung lauten wie folgt:

1. Die Devisenbanken sind ermächtigt, für Auslandsreisen Reisevisen bis zu nKr. 2000.- pro Jahr für eine oder mehrere Reisen nach allen europäischen Staaten, einschliesslich USA und Kanada, und ungeachtet des Reisezweckes zu verkaufen.

2. Reisevisen bis zu nKr. 500.- (bis anhin nKr. 350.-) können in Übereinstimmung mit den vorstehenden Bestimmungen an Personen unter 16 Jahren abgegeben werden, wobei der Verkauf im eigenen, oder wenn gleichzeitig an die Eltern Reisevisen verkauft werden, im Pass der Eltern zu vermerken ist.

PETITES NOUVELLES

Groupement des hôteliers de Porrentruy

Les hôteliers de Porrentruy se sont réunis récemment pour prendre connaissance des bons résultats obtenus par les membres du groupement qui ont fait des voyages de prospection dans le nord de la France, en Belgique, en Hollande et dans les pays nordiques.

Les affiches de Porrentruy, porte d'entrée de la Suisse, et les prospectus des hôteliers ont déjà donné certains résultats comme le prouve le nombre accru d'autos et de cars qui se sont arrêtés dans la région.

Les campagnes de propagande faites par les hôteliers se révèlent profitables et il est heureux que les autorités et les associations locales veuillent bien appuyer les efforts déployés en faveur du tourisme bruntratin.

Augmentation des tarifs des chemins de fer allemands

Depuis 1952, les Chemins de fer fédéraux allemands n'ont pas augmenté les prix de leurs transports. Les augmentations survenues pendant cette période - notamment pour le charbon, le fer et l'acier, ainsi que dans les traitements et salaires - contraignent les Chemins de fer fédéraux allemands à augmenter aussi leurs prix.

Le conseil d'administration et le comité directeur des Chemins de fer fédéraux allemands déclarent que l'augmentation des tarifs à partir du 1^{er} janvier 1958 était indispensable pour permettre à l'entreprise d'équilibrer ses recettes et ses dépenses croissantes.

La Fête des Narcisses 1957 a laissé un joli bénéfice

Le journal de Montreux annonce que les comptes de la dernière Fête des Narcisses bouclent par un bénéfice de plus de Fr. 27 000.- sur un total de dépenses de quelque 250 000 francs, alors que les prévisions budgétaires établies d'une manière très prudente envisageaient un déficit de Fr. 130 000.-

Cette fête a bénéficié d'une subvention de Fr. 20 000.- de la ville, qui a d'ailleurs récupéré Fr. 17 500.- sous forme de taxes municipales. Les hôteliers et les commerçants qui ont contribué aussi à la réussite financière de la Fête ont également tiré profit de son organisation.

Salon international de l'automobile à Genève

17 catégories d'exposants

Le 28e Salon international de l'automobile, de la Moto et du Cycle, qui aura lieu à Genève du 13 au 23 mars, sera divisé en 17 catégories d'exposants. Les voitures particulières occuperont la nef principale.

Personnel pour la saison d'été

Instante prière à nos membres et au personnel indigène

Pour faciliter le placement du personnel, nous prions instamment tous les hôteliers d'engager aussi vite que possible du personnel suisse pour la saison d'été.

De son côté, le personnel indigène qui cherche des emplois pour les saisons de printemps et d'été est également prié de s'inscrire sans tarder.

Service de placement SSH

pale et la halle de la patinoire; les maîtres carrossiers italiens et suisses trouveront place dans le hall d'entrée. Les voitures les suivront.

Les stands de la nautique et les caravanes de camping trouveront place dans le Pavillon des Sports. La moto et le cycle auront leur propre salon dans le Petit Palais. Le camping occupera pour la première fois une halle entière ainsi que des stands importants à l'extérieur.

Les véhicules industriels et de transports en commun, remorques et tracteurs seront rassemblés sur les 10 000 m² des Nouvelles Halles.

La cour de la Caserne, récemment aménagée, abritera les machines d'entreprises et les stands extérieurs de camping ainsi que le T 100. Le 1er étage et les galeries seront réservés aux accessoires et équipements de garages. A tous les points de vue le Salon est complet.

50 ans de machines de course

Dans le spacieux local du 2^e étage du Bâtiment d'entrée, les organisateurs du Salon international de l'Automobile ont prévu une exposition totalement nouvelle.

Ils ont invité les constructeurs de machines de course qui ont caractérisé les 50 dernières années à présenter leurs modèles. Ceux-ci ont enthouiasmé tous les sportifs du monde à des périodes diverses depuis le début de ce siècle.

Une dizaine de marques française, allemande, italienne, anglaise et suisse ont répondu favorablement à cette requête. Les bolides anciens et modernes seront présentés dans un décor d'affiches correspondant à leur temps.

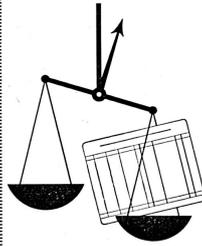
C'est la première fois qu'un panorama de cette nature et de cette importance sera accessible à tous les amateurs de vitesse pure. Ils trouveront les engins qu'ils ont frénetiquement applaudis au moment où ils triomphaient dans les courses officielles.

Dans la même halle la Fédération Routière Suisse présentera, de façon inédite, le futur réseau routier suisse.

HOTA-Ball in Sicht!

Dienstag, den 11. Februar, findet im Stadt-Casino Basel der traditionelle Ball der Hotel- und Restaurantangestellten statt, veranstaltet vom Sportclub «Hota». Einem vielversprechenden Nonstop-Variété-Programm (das von 22.45 bis 23.45 Uhr dauert) mit dem beliebten «Trio Ammann», schliesst sich der Ball an. Fred Manys Band wird bis 4 Uhr zum Tanze aufspielen. Der Anlass ist das Fest der gastgewerblichen Angestellten Basels, dem auch viele Prinzipale ihre Sympathie bekunden. Wir wünschen den Veranstalterinnen Gelingen und allen Teilnehmern einen vergnüglichen Abend.

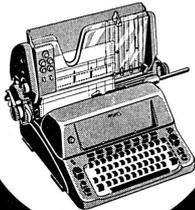
Das Gewicht eines Papierblattes arbeitet für Sie



Erstaunlich! Wenn Sie ein Formular (Konto oder Journal) in den neuen vollautomatischen RUF-Intromat 54 fallen lassen, so wird es ohne weitere Manipulation auf die richtige Zeile eingezoogen. Kein Hebelzug, kein Tastendruck.

Dazu die bekannten Intromat-Vorteile: 2 Formularzuleitungen zum verschiedenen Einführen und Auswerfen von 2 Kontoblättern; gleichzeitiges 3-faches Buchen ohne Kohlepapier.

Der neue RUF-Intromat 54 bedeutet die letzte Vollendung in der Buchhaltung; um seine Leistung würdigen zu können, muss man ihn unbedingt in Funktion sehen, wozu Sie jederzeit bei uns unverbindlich Gelegenheit haben.



RUF

RUF-ORGANISATION Zürich, Hauptsitz: Badenerstrasse 595 Läden: Löwenstrasse 32, Tel. (051) 54 64 00

Verbinden Sie das Englischlernen

mit Ferien am Meer in der hotelmässig ausgestatteten STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL Cliftonville/Margate, Kent. Im Jahre 1958 begannen folgende neue Kurse: 28. März, 27. September u. SPEZIAL-SOMMERKURSUS am 21. Juni. Ausführliche Prospekte werden bereitwillig zugesandt.

Zu verkaufen neue solide

Stühle

schon ab Fr. 17.50. O. Locher, Baumgarten, Thun

Auf Wunsch einer Anzahl Teilnehmer an den bisherigen hochinteressanten Studienreisen schweizerischer Hoteliers und Restaurateure organisieren und führe ich vom

2. bis 18. Mai 1958 die 8. Studienreise, diesmal nach den

USA und KANADA

Reiseroute: Kloten-New York-Washington-Montreal-Toronto-Niagara-Detroit-Chicago.

Oder als Variante verlängert bis 27. Mai 1958: weiter nach Las Vegas-Los Angeles-San Francisco-Vancouver und via Polarroute heimwärts.

Das sehr lehrreiche Reiseerlebnis umfasst u. a.: Flüge mit den neuesten Flugzeugtypen (Swissair DC 7-C, Super-Constellation etc.), modernste Luxus- und Schlafwagenzüge, Cars usw.

Neuzeitlichste Motels und Riesenhotels. Querschnitt durch die nordamerikanische Gastronomie mit Essen in verschiedenen, zeitgemässen Restaurants/betrieben von der Werkkantine bis zum Luxusrestaurant.

Für diese Reise sind noch einige Plätze frei.

Ebenso sind für die vom 19. bis 25. April 1958 stattfindende Studienreise nach Paris - 2 Tage Luxusklasse an Bord des neuesten und modernsten Ozeanliners «United States» -, nach Bremen und Hamburg sowie

2 Tage Weltausstellung Brüssel

oder für die Variante a) vom 19. bis 23. April 1958 ohne Weltausstellung, oder für die Variante b): ausschliesslich 2 Tage Besuch der Weltausstellung, mit Abfahrt Schlafwagen Bern oder Basel in der Nacht vom 22./23. April 1958, und Rückkehr mit Schlafwagen mit Ankunft in Basel oder Bern am frühen Morgen des 25. April 1958

noch einige Plätze frei.

Dank einer Anzahl offizieller Empfänge sehr vorteilhafte Preise.

Bitte verlangen Sie das detaillierte Programm für die Sie interessierende Reise bei Werner Wymann, Kramgasse 69, Bern

Zu verkaufen in Verbier

Ferienhaus im Chalet-Stil

neu, modern. Eignet sich für grössere Firmen als Erholungsheim. Offerten unter Chiffre AS 17220 J an Schweizer-Annoncen AG., «ASSA», Biel.

Occasion! Zufolge Abbruch sehr günstig zu verkaufen: Elektr. Backofen ARTOPEX Marke Aeschbach Str. 1115, Typ D 3 B K G, in gut erhaltenem Zustande, jede Etage separat heizbar, Leistung 34.0 KW, Volt 3 x 220, Amp. 61.7, Höhe: 198 x 200 cm Breite, 3 Backofen: a) 28 x 72 x 142 cm, b) 20 x 72 x 142 cm, c) 20 x 72 x 142 cm, Gesamtfläche 164 cm. Gärchrank: a) 84 x 164 x 188 cm, b) 48 x 78 x 184 cm. 200 l Heisswasserboiler Offerten sind zu richten an: Chiffre 1/12, Joseph Wohlwend, Annoncen-Expedition, Vaduz, Liechtenstein.

Liquidation des Inventars

Hotel Bären, Bern Schauplatzstrasse 4

Es werden verkauft:

- Universalküchenmaschine Greub mit Pastier-, Fleischhack-, Reib- und Schneidemaschine und Blitz
Geschirrspülmaschine Leopold Turmix-Infragrill 2teilig
Friteuse Super-Chef mit 2 Körben, Gas
Beere-Grill
Kartoffelschälmaschine Lips mit Elektromotor
Konditoriemaschine Lips mit 2 Rührwerken
3 Tellerwärmer Therna
Maxim-Kombination mit Brat- und Suppengasse und Bratofen, 3teilig
Speiselifts
Frigidaire-Kühlanlage Trockenraumanlage und Grosswaschküche

Die Gesamtanlage der originellen

Neuen Bärenstube

eine Crétation von F. Bussinger, SWB, Bern, geeignet zum Wiedereinbau als Restaurant oder Tea-room

Besichtigung zwischen 9 und 18 Uhr oder auf Vereinbarung.

Der Liquidator: H. R. Jordan, Kochergasse 6, Tel. (031) 27781. Hotel Bären, Bern, Telefon (031) 23367.

HOTEL

IMMOBILIEN-ZÜRICH AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

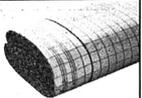
P. Kestmann Seidengasse 20, Telefon (051) 23 63 64

Ältestes Treuhandbureau für Kauf, Verkauf, Miete von Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten, Pensionen, Erstklassige Referenzen.

Nur solange Vorrat!

Gläserntuchstoff

aus la Zwirnhalblinolen, rot kariert, bestens bewährt, 50 cm breit, Abschneite 30 m per Meter Fr. 2.30



Abegglen-Pfister AG Luzern

Bratenplatten

Chromnickelstahl, extra schwer, oval
cm 29 32 37 48
Spezialangebot Fr. 15.80 18.30 23.- 36.-
Ab 6 Stück 5% Extrarabatt.
Für andere Grössen verlangen Sie Preisliste.

Ferrari, Stahl- und Silberwaren, Glarus
Tel. (058) 51997.

ELBA Inmitten der schönsten Bucht

KLEINHOTEL
jedes Zimmer mit eigenem Terrasseneingang und Bad oder Duschraum,
mit **panoramischem Restaurant am Meer**
mit eigenem Sandstrand mit Kabinen, sofort zu verkaufen, evtl. zu vermieten
Ebendaseibat in der Nähe, in erhöhter prachtvoller Lage renoviert

LANDVILLA
Nähere Auskunft: Marg. Wyss-Affolter, Via P. Lucchini 5, Lugano, Tel. 24082.

Pension, Garni Interlaken

zu verkaufen (Gesundheitshalber) gut eingeführt, in bester Lage mit wunderbarem Blick auf das Jungfrau-Massiv, 10 gr., tolls mobilierter Zimmer, Komfort, Olheizung, Ausbaufähig evtl. für Tea-room. Anzahlung min. Fr. 25000.-. Anfragen unter Chiffre P G 1274 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In Pontresina (Engadin)

Sommer- und Winterkurort
sodort zu verkaufen
gut eingerichtete

Haus

mit Umschwung, Pensionsrecht. Baldige Offerten bitte unter Chiffre P H 1122 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

infolge Geschäftsaufgabe grösseren Posten

Tischtücher mit Servietten

passend für Tea-Room.

Chrom-Küchenbatterie Silberpoliermaschine

(Reard), mittlere Grösse, ev. auch Silber. Anfragen unter Chiffre OFA 7307 B an Orell Füssli-Annoncen, Langenthal.

Ankauf Neu und Verkauf Alt

von Hotel- und Wirtschaftsmobilien
Übernahme, lichte Liquidation
O. Locher, Baumgarten, Thun.

Hotel-Kleiderschränke

2tätig, 175x93x55 cm, ab Fr. 98.-
K. Glickler, Schreiner, Luzern, Meierstrasse 15, Tel. (041) 23104/37386.

Die bekannte Sonnhalde

Wiesen bei Davos, einziges Hotel am Ort, neu zu vermieten oder verkaufen
Für tüchtigen Chef oder Fachmann ausbaufähige Position. Offerten an L. Kunz, Bunterweg, Chur.

Inserieren bringt Gewinn

Infolge Geschäftsaufgabe empfehle ich den Herren Kollegen meinen Angebotskatalog:

Buffetdame
Serviertöchter
3 junge Köche
(nur in Erstklasshäusern)

Lingere, Hausbursche
Zimmermädchen
Bureau-Praktikantin

Frei ab 20. März. Offerten erbeten unter Chiffre OFA 7306 B an Orell Füssli-Annoncen, Langenthal.

I. Gouvernante

gezeiten Alters, frei ab ca. 15. April, sucht lange Saison, evtl. Jahresstelle. Versiert in

Economat, Office, Buffet und Kassa
Offerten erbeten unter Chiffre E O 1123 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mann, 28jährig, mit 5jähriger selbständiger Tätigkeit als Cafetier und italienischen und englischen Sprachkenntnissen sucht

Beschäftigung in Hotel
(gleich welcher Art)
Offerten erbeten unter Chiffre B H 1119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige Tochter mit Berner Fähigkeitsausweis sucht Stelle als

Stütze des Patrons oder Gerantin

Eintritt 1. oder 15. März 1958. Offerten bitte unter Chiffre P G 1115 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Welches Hotel oder Restaurant bedarf für die Sommersaison 1958 einer tüchtigen

Obersaal- und Bartochter

die deutsch, französisch und englisch spricht? Offerten erbeten unter Chiffre O B 1117 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Überkauf

Kellnerlehrstelle

in erstklassigem Betrieb. Deutsch und französisch sprechend. Offerten an Bruno Mühlemann, Mittlerfeldstr. 13, Pratteln.

Tüchtiger

Saucier

28jährig, sucht Jahres- oder Saisonstelle (evtl. als Gardemanger) nach Genf, Mitte März. Offerten erbeten unter Chiffre T S 1282 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Konditor

mit besten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Zürich bevorzugt. Offerten an Max Siegrist, rue de Carouge 75, Genf.

Zimmermädchen

Offerten u. Chiffre P 5265 E an Publicitas Yverdon.

Tief erschüttert betrauern wir unsern lieben und getreuesten Freund und Mitarbeiter

Herr Direktor
Charles Schnider
1892—1958

Sein nahezu fünfzigjähriges, hervorragendes Wirken in seinem geliebten Schweizerhof war und ist ein einzigartiges und unvergessliches Beispiel von Treue und Hingabe.

Familie Oscar Hauser

Luzern, den 1. Februar 1958.
Hotel Schweizerhof

Trauer Gottesdienst:
Mittwoch, 5. Februar, 8 Uhr, in der Franziskanerkirche

Beerdigung:
Mittwoch, 5. Februar, 9.30 Uhr, im Friedland Luzern

Barmaid

sucht Stelle in Sommer- oder Winterkurort. Offerten unter Chiffre T B 1226 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter

sucht Stelle für Sommer- oder Winterkurort. Offerten unter Chiffre S T 1223 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Restaurations-töchter

fach- und sprachkundig, suchen Saison- oder Jahresstelle in gutes Passanten-restaurant. Eintritt ungefähr 15. März od. 1. April. Offerten unter Chiffre R O 1224 an die Hotel-Revue, Basel 2.

aide-secrétaire

Jeune employée de commerce, Suisse allemande, cherche place dans la région lémanique comme

Warenkontrollleur-Einkäufer

der Lebensmittelbranche mit langjähriger Erfahrung, sucht sich zu verändern (Jahres- oder Saisonstelle). In Referenzen, gesetztem Alter, 4 Sprachen in Wort und Schrift, im Umgang mit Angestellten vertraut. Offerten unter Chiffre OFA 16167 A an Orell Füssli-Annoncen AG., Basel.

Junger Hotelfachmann

(gelernter Koch), sucht

Gerance oder Pacht

von Hotel, Restaurant oder Tea-room. Fähigkeitsausweis vorhanden. Antritt sofort oder nach Überkauf. Offerten unter Chiffre L 6186 Z an Publicitas Zürich I.

Oberkellner - Maitre d'hôtel

31 Jahre alt, mit Auslandspraxis, Fremdsprachen, Fähigkeitsausweis, sucht auf Frühjahr Saison- oder Jahresstelle. Prima Zeugnisse. Offerten unter Chiffre O M 2864 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzusenden. Er erweist damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.

Holländische Studentin, 21jährig, deutsch, französisch und englisch sprechend, Sekretärin

Erfahrung, Oberschulbildung, 2 Jahre in Paris und London studiert, sucht passende Stelle in Hotelbetrieb
Briefe vom 24. 1. bis 8. 2. 1958 nach Arosa, Frischi, M.R.V. Wilhelmshütte, nachher unter Nr. 3 an Nijgh & v. Dittmar, Postfach 358, Amsterdam, Holland.

Chef de réception:

34 Jahre, in allen Sparten des Hotel-faches versiert, sprachkundig, In- und Auslandspraxis
sucht neuen entwicklungsfähigen Posten als: **DIREKTOR-GERANT** evtl. Chef de réception (Jahresstelle)

Grössere Kaution oder Geschäftseinlage kann geleistet werden. Offerten erbeten unter Chiffre D G 1273 an die Hotel-Revue, Basel 2

Gerantin-Directrice

sucht selbständigen Posten in mittelgrosses Hotel, evtl. Saisonhotel. Pacht oder Kauf nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre D G 2981 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurateur-Maitre d'hôtel

Organisateur, sérieuses références et toutes garanties. Disponible 3 mois été 1958. Gérance, remplacement patrons, ouverture de nouveaux établissements etc. Ecrire sous chiffre P. D. 4472 L à Publicitas, Lausanne.

Erstklassiger Oberkellner

Deutscher, Mitte 40, langjährige Auslandspraxis, beste Referenzen, Englisch, Französisch perfekt, mehrmals in Erstklasshotels, der Schweiz als Maître tätig gewesen, sucht lange Saisonstelle. Eintritt kann kurzfristig erfolgen. Angebote mit Angabe der Verdienstmöglichkeit erbeten unter Postlagernd M. M. Dünn-Habenichts bei Werbemerkirchen (Deutschland).

Warenkontrollleur-Einkäufer

der Lebensmittelbranche mit langjähriger Erfahrung, sucht sich zu verändern (Jahres- oder Saisonstelle). In Referenzen, gesetztem Alter, 4 Sprachen in Wort und Schrift, im Umgang mit Angestellten vertraut. Offerten unter Chiffre OFA 16167 A an Orell Füssli-Annoncen AG., Basel.

Junger Hotelfachmann

(gelernter Koch), sucht

Gerance oder Pacht

von Hotel, Restaurant oder Tea-room. Fähigkeitsausweis vorhanden. Antritt sofort oder nach Überkauf. Offerten unter Chiffre L 6186 Z an Publicitas Zürich I.

Oberkellner - Maitre d'hôtel

31 Jahre alt, mit Auslandspraxis, Fremdsprachen, Fähigkeitsausweis, sucht auf Frühjahr Saison- oder Jahresstelle. Prima Zeugnisse. Offerten unter Chiffre O M 2864 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzusenden. Er erweist damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.

Saal-Restaurations-tochter

Deutsche, 4 Sprachen, mit sehr guten Zeugnissen aus der Schweiz und Deutschland, sucht ab sofort Jahresstelle in gutes Hotel-Restaurant nach Basel. Offerten unter Chiffre B R 1254 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Absolventin der Handelsschule Frauenfeld sucht Stelle in gutgeführten Hotelbetrieb in der Westschweiz als

Sekretärin-Korrespondentin
Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch; Kenntnisse in Italienisch und Spanisch. Eintritt ab 8. April. Offerten sind zu richten unter Chiffre S K 1283 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GÉRANTE

Dame du métier, qualifiée et expérimentée, française, allemande, anglaise, bonne présentation, cherche

gérance, bar à café, tea-room, hôtel garni ou autre poste de confiance. Faire offres sous chiffre G R 1228 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Tüchtiger, bestausgewiesener 33jähriger Hotel-angestellter sucht Jahresstelle als

Concierge
5 Sprachen, gute Erziehung, sehr guten Umgang mit Gästen. Offerten unter Chiffre C G 1150 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de service-Oberkellner

sucht Aushilfsstelle für ca. 2 Monate ab 1. März 1958. Anfragen an Rud. Schwab, Veitichstrasse 10 Grenchen.

HOTELFACHMANN

älterer Herr, gut präsentierend, mit besten Umgangsformen, sprachkundig, in allen Sparten versiert,
sucht **Wirkungskreis**
bei bescheidenen Ansprüchen, Saison- oder Jahresstelle, evtl. Aushilfe. Offerten erbeten unter Chiffre H F 1225 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges, fachtüchtiges Geranten-Ehepaar

mit Fähigkeitsausweis sucht auf Frühling oder Herbst 1958 neuem Wirkungskreis. Führen Haus mit 50 Betten. Offerten unter Chiffre G E 1120 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mädchen, 18 Jahre, deutsch und französisch sprechend, geläufig Maschinenschreiben, Steno, im Hotel aufgewachsen, sucht Stelle als

II. Sekretärin
möglichst französische Schweiz. Beste Referenzen. Angebote unter Chiffre S E 1203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestausgewiesenes tüchtiges Geranten-Ehepaar

mit Zürcher Fähigkeitsausweis, 4 Hauptsprachen, sucht neuen Wirkungskreis
auf 1. April oder nach Überkauf. Offerten unter Chiffre G E 1150 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gebildete Tochter, 30j., mit langj. Bureauerf., Deutsch u. Franz. perf., Engl. u. Ital. sehr gute Kenntnis, sucht

leichtere Bureaustelle als Hilfssekretärin
in ruhig. Hotel, Pens. od. Sanat., womögl. mit red. ev. nur halbtagw. Arbeit. Tessin od. Bündner Kurort bzw. Annäherl. evtl. Chiff. B H 1121 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. April 1958 Kochlehrstelle

für 16jährigen aufgeweckten Jungling, Welschlandaufenthal, jedoch ohne Sekundarschule. Es kommt nur gutes Hotel in Frage. Anfragen bitte zu richten an W. Stamm, Restaurant Harmonie, Zürich 11/50.

Couple hôtelier

certificat capacité et garantie; expérience hôtels importants, cherche

direction ou gérance

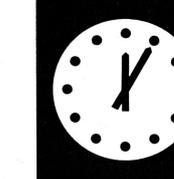
année ou saison, Suisse romande ou Tessin. Hôtel, clinique, maisons de repos. Offres sous chiffre D G 1140 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht in Pacht oder Direktion

Hotel, Restaurant, Hotel garni usw. von befähigtem Ehepaar. Initiativ. 4 Sprachen. Fähigkeitsausweis vorhanden. Übernahme könnte sofort geschehen. Bitte Offerten unter Chiffre P D 1166 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fortus zur Belebung des Temperaments

Gegen die Schwäche der Nerven und bei Funktions-Störungen eine Voll-KUR mit Fortus. So werden die Nerven bei Sexual- und Nervenschwäche, bei Gefühlskälte angeregt und das Temperament wird belebt. Voll-KUR Fr. 26.-, Mittelkur Fr. 10.40, Proben Fr. 5.20 und Fr. 2.10. Entfällt bei Ihrem Apotheker u. Drogisten, wo nicht, FORTUS-VERSAND, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 27 50 67.



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

Winterthur UNFALL

Gesucht
Leiterin
für kleineres, alkoholfreies Restaurant in Schaffhausen. Handschriftliche Offerten erbeten unter Chiffre L N 1219 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu sofortigem Eintritt
Hotel-Praktikantin
wenn möglich mit Schreibmaschinenkenntnissen. Anschlussengagement für lange Sommersaison möglich, evtl. später Jahresengagement als Sekretärin oder Gouvernante, je nach Wunsch und Eignung. Offerten an Hotel Bellavista, Davos-Platz.

Gesucht
wird in Jahresstelle solider, sparsamer, restaurationskundiger
Küchenchef
Eintritt 1. März. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Altersangabe und Lohnansprüche an Postfach 33652, Thun.

EXCELSIOR
BASEL
sucht für sofort oder nach Übereinkunft
● Etagenportier
● Zimmermädchen
● Köchin, Hilfsköchin
● Lingère, Glätterin

Gesucht
in gepflegtes Hotel (80 Betten) nach Luzern
Obersaaltöchter
(Chef de service)
Jahresstelle mit gutem Verdienst. Eintritt ca. Mitte März. Offerten unter Chiffre O B 1237 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich, in Erstklassrestaurant, seriöse und tüchtige
Barmaid
Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre N Z 1239 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Restaurant des Halles, Neuchâtel
cherche une
sommelière
connaissant bien le service de restauration. Bon gain, horaire agréable; ainsi qu'une
cuisinière
ayant quelques années de pratique. Faire offres à la direction.

Central Hotel Bellevue, Kandersteg
sucht für lange Sommer- und Wintersaison
I. Zimmermädchen
Offerten mit Photo an obige Adresse erbeten.

Nouvel hôtel grand luxe, parc, restaurant, bar, à Fiesole
près Florence, cherche
gérant
(ou gérante), non appointé, prenant toute responsabilité exploitation, payant propriétaire par simple pourcentage sur chiffre d'affaires. Dépôt de garantie nécessaire. Ecrire avec références sous chiffre N G 1272 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Chef saucier et chef entremetier
Places à l'année
commis de cuisine restaurateur
chasseurs-téléphoniste
apprenti-sommelier
sont demandés dès courant mars, région Lac Léman. Longue saison. Faire offre sous chiffre LE 1263 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht gegen Ende März:
Jüngere Köchin
Aide-Bufferet und **Saaltöchter**
Zimmermädchen servicekundig
Portier-Hausbursche
Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Lohnansprüchen an W. Kunz, Hotel Ten-Garden Riviera, Montreux.

Gesucht
auf 1. März, gute, selbständige
Köchin
Rechter Lohn, gute Behandlung, Fam. Hofer, Hotel Krone, Erlenbach i. S.
Telephon (081) 21656

Gesucht
Sekretärin
für Korrespondenz (deutsch, französisch, englisch) und allgemeine Bureauarbeiten. Eintritt nach Übereinkunft, wenn möglich 15. März 1958. Handschriftliche Offerten mit Beilagen von Zeugniskopien und Photo, sowie unter Angabe der Saläransprüche und Referenzen, sind einzureichen an Firma Pfenniger & Co., Bahnhof-Bufferet SBB, Luzern.

Gesucht nach Interlaken:
Alleinkoch
per 1. Juni
Zimmermädchen
per 1. Mai
in kleines Hotel. - Geff. Offerten unter Chiffre A Z 1204 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle, in neues erstklassiges Speiseraum auf dem Platze Basel:
Küchenchef
(erstklassiger Restaurateur)
Chef de partie
(Saucier)
2 Commis de cuisine
Casserolier
Officebursche
(Geschirrspilmaschine)
4 Rest.-Töchter
sprachkundig, gelernte Saaltöchter bevorzugt, Tracht wird gestellt.
Eintritt ca. 20. März 1958. Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Photo unter Chiffre E S 1243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
für unser Restaurant jungen
Chef de partie
Gelegenheit, sich neben versiertem Chef in der à-la-carte-Küche weiter auszubilden, Jahresstelle;
Koch-Lehrling
mit guter Schulbildung und praktischer Vorkenntnisse
Restaurationsstochter
Schweizerin, englisch und französisch sprechend, versiert im gepflegten à-la-carte-Service. Einer Bewerberin mit guten Umgangsformen bieten sich sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Restaurant Alkin, Zug.

Erstklasshotel sucht
für Sommersaison (Mitte Mai bis September)
restaurationskundigen
Oberkellner
Offerten sind zu richten an Hotel Spiezerhof an Lac, Spiez (Thunersee).
Cherchée
pour le 1er mars
femme de chambre
sachant coudre. Place à l'année. Références et photo à Hotel-Restaurant Mirabeau, Montana, Valais.
Hotel und Restaurant Walliserkanne, Leukerbad
sucht für lange Sommersaison:
Restaurationsstochter
tüchtige, für sofort, guter Verdienst
Saaltöchter
ab Mitte Mai
Offerten sind zu richten an Rob. Crichting, Restaurant Walliserkanne, Leukerbad.
Suche für meinen soignierten à-la-carte-Betrieb
noch einen tüchtigen, jüngeren
Restaurationskoch-Mitarbeiter
bei gutbesahlter Jahresstelle. Schriftliche Offerten an Gasthof Rössli, Würenlos.

Gesucht per sofort
Koch
(auch Praktikant) nur Schweizer
Casserolier
Küchenmädchen
Telephon (081) 21656

Gesucht
für lange Sommersaison (Ostern bis Oktober):
I. Lingère
Nachtportier
Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Hotel Monney, Montreux, J. Greuter, Inhaber.

Gesucht
für Saison 1958.
Eintritt 1. April. Offerten mit Altersangabe usw. an Leonardo Paganotti, zur Zeit Restaurant Station Natschen, Andermatt.
Allein-Koch
für Saison 1958.
Eintritt 1. April. Offerten mit Altersangabe usw. an Leonardo Paganotti, zur Zeit Restaurant Station Natschen, Andermatt.

Gesucht
per sofort fachkundige, sprachkundige
Restaurations-Tochter
mit guten Referenzen, in neues Hotel-Restaurant, Nähe Luzern, Offerten an J. Müller, Hotel Fasan, Emmenbrücke, Tel. (041) 52833.

Gesucht
für Sommersaison, 1. April bis Ende September
Alleinkoch
oder tüchtige
Köchin
für Hotel de Blonay ob Vevey. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an W. Moser-Buol, Hotel Lukmanier, Chur.
Gesucht
in Erstklass-Kleinhotel mit Spezialitätenrestaurant am Luganersee:
Commis de cuisine
Buffetdame
Hilfzimmermädchen
Geff. Offerten unter Chiffre E K 1257 an die Hotel-Revue, Basel 2.
Gesucht
Bahnportier-Conducteur u. Loge
fach- und sprachkundig. Saison 15. März bis 15. Oktober, eventl. Jahresstelle. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Regina, Locarno.
Gesucht
für lange Sommersaison (Ostern bis Oktober):
I. Lingère
Nachtportier
Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Hotel Monney, Montreux, J. Greuter, Inhaber.

Wir suchen
für lange Sommersaison (bei Eignung Jahresstelle) mit Eintritt nach Übereinkunft:
Serviertöchter
Restaurationsstochter
oder **Kellner**
Servierpraktikanten(innen)
Bufferetöchter
Buffer-Lehrtochter
Commis Pâtissier
Offerten erbeten an Casino-Restaurant, Bern

Gesucht
per sofort von Kleinhotel an bekanntem Sportplatz:
Saaltöchter
Zimmermädchen
Serviertöchter
Offerten unter Chiffre W 5034 Ch an Publicitas, Chur.
Hôtel d'Allèves, Genève
cherche

chef de rang demi-chef
pour grill-room.
On demande
pour grand institut (100 pers.)

cuisinière-chef
de toute confiance. Indiquer références et conditions à Mlle Heubi, Avenue Secrétan 16, Lausanne.
Restaurant Paris, belle carte et réceptions, cherche pour saison été

chef de cuisine
logé très qualifié, références, présentions. Ecrire Chateau des Iles Bois de Boulogne, Paris 16°.

Gesucht
Lingère und sprachkundige
Serviertöchter
in Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung.
Pâtissier für die Sommersaison, Eintritt Mai.
Hotel-Restaurant Real, Vaduz (Liechtenstein).

Gesucht
per sofort fachkundige, sprachkundige
Restaurations-Tochter
mit guten Referenzen, in neues Hotel-Restaurant, Nähe Luzern, Offerten an J. Müller, Hotel Fasan, Emmenbrücke, Tel. (041) 52833.

Gesucht
für Sommersaison, 1. April bis Ende September
Alleinkoch
oder tüchtige
Köchin
für Hotel de Blonay ob Vevey. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an W. Moser-Buol, Hotel Lukmanier, Chur.

Gesucht
in Erstklass-Kleinhotel mit Spezialitätenrestaurant am Luganersee:
Commis de cuisine
Buffetdame
Hilfzimmermädchen
Geff. Offerten unter Chiffre E K 1257 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Bahnportier-Conducteur u. Loge
fach- und sprachkundig. Saison 15. März bis 15. Oktober, eventl. Jahresstelle. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Regina, Locarno.

Gesucht
für lange Sommersaison (Ostern bis Oktober):
I. Lingère
Nachtportier
Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Hotel Monney, Montreux, J. Greuter, Inhaber.

Gesucht per sofort in Jahresstelle:
Chef Gardemanger
Communard
Officegouvernante
mit Italienischkenntnissen
2 Etagen-Zimmermädchen
sprachkundig
Offerten mit Zeugniskopien an den Personalchef Hotel Bellevue-Palace, Bern, Tel. (031) 24581.

Gesucht
für lange Sommersaison April/Mai bis Oktober
Chef de cuisine
Pâtissier
Commis de cuisine
Economat-Gouvernante
Etagenportier
Wäscherin
Lingeriemädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Frau H. Martin, Hotel Lutmann, Bad Ragaz.

Berghaus - Restaurant Niesen Kulm
(2362 m) am Thunersee, sucht für Sommersaison, Anfang Mai bis Ende Oktober:
gut qualifizierten, soliden
Küchenchef-Alleinkoch
wenn möglich mit Frau, die sich für den einen oder anderen nachfolgenden Posten interessieren würde
Hilfsköchin
Küchenbursche-Casserolier
Serviertöchter
sprachkundig
Restaurationskellner
sprachkundig
Haus- und Abwaschmädchen
Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Verdienstschriften sind erbeten an Frau J. Leisinger, Geschäftsführerin, zur Zeit Les Avants ob Montreux.

Park-Hotel Vitznau
sucht für lange Sommersaison, Eintritt Mitte April:
Officegouvernante
Lingeriegouvernante
Etagenportier
Zimmermädchen
Chasseur-Telephonist
Eintritt Ende April:
I. Glätterin
Offerten mit Zeugnisausschnitten und Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion.

Erstklassiges Grossrestaurant
sucht mit Eintritt anfangs März 1958
Büro-Praktikantin
deutsch und französisch sprechend, Kenntnisse im Maschinenschreiben. In unserem grossen Betrieb ist Gelegenheit für vielseitige Ausbildung geboten. Ferner
Koch-Lehrling
Sowie per April/Mai:
Pâtissier-Konditor
(jüngere Kraft, guter Decorateur)
Commis de cuisine
Schriftliche Offerten an Vitus Baumgartner, Rest. Schützenhaus, Basel.

Hotel Beau-Site, Interlaken
sucht auf 1. April oder nach Übereinkunft
Saal- und Rest.-Töchter
sprachkundig
Bufferetöchter
Commis de cuisine
Officemädchen
Küchenmädchen
Küchenbursche
Lingeriemädchen
Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an E. Ritter, Hotel Beau-Site, Interlaken

On cherche pour 1er juin-fin octobre
buffetdame
pour service restaurant premier ordre,
casserolier
garçon d'office
sommelier
restauration à la carte.
Envoyez certificats, présentions à Ristorante Bianchi, Lugano.

Grand Hotel National, Luzern

sucht für Sommersaison 1958:

Empfangssekretär

(Beherrschung der deutschen, englischen und französischen Sprache in Wort und Schrift unbedingt erforderlich)

Office-Aufseherin

Kellerbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo zu richten an die Direktion.

HOTEL DU LAC, INTERLAKEN

sucht für lange Sommersaison jungen

Entremetier

Etagenportier

Rest.-Töchter

Saaltöchter

Saalpraktikantin

Buffetochter

Officemädchen

Casserolier-Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an Familie Hofmann.

Passanten-Hotel in Bern

sucht

Chef de garde-Tournant

Serviertochter

Zimmermädchen

Etagenportier

Jahresstellen mit guter Verdienstmöglichkeit. Stellenantritt nach Übereinkunft. Schweizer Bewerber erhalten den Vorrang. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre P A 1245 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Casino-Kursaal Interlaken

sucht auf Ende April/Anfang Mai bis Oktober:

Chef de service

Sekretärin-Stenodactylo

I. Buffetochter

Allein-Lingère

(automat. Waschmaschine)

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

Gesucht für die Sommersaison:

Küchenchef

erstklassig

Oberkellner

Chefs de rang

Zimmermädchen

Etagenportier

Offerten erbeten an Hotel Bellevue, Interlaken.

Gesucht

nach Ascona, Saison Ende März bis Oktober:

Küchen-Economat-gouvernante

Buffetochter

Commis de cuisine

Office- u. Küchenmädchen

Office- u. Küchenburschen

Etagenportier

Lingeriemädchen

Wäscherin

Bureaupraktikantin

Saaltöchter

Restaurationsochter

Offerten erbeten unter Chiffre A A 1143 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht für Sommersaison (April bis Oktober)

II. Oberkellner

Saucier, Gardemanger

Lingeriegouvernante

(modern eingerichtete Lingerie)

Wäscherin, Stopferin

Büglerin mit sehr guter Erfahrung

Anfangsgouvernante

Zimmermädchen englisch sprechend

Etagenportiers englisch sprechend

Anfangssekretär

Mädchen für Hilfe in Patisserie

Personalzimmermädchen

Personalserviermädchen

Officeküchenmädchen

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

Parkhotel Bad Schinznach

sucht für April bis Oktober:

Journalführer(in)-Kassa

Büropraktikantin

Barmaid

Zimmermädchen

Zimmermädchen-Tournante

Zimmermädchen für Personal

Chef de rang, Commis de rang

Saal-Lehrtochter

Commis de cuisine

Personalkoch oder -köchin

Hilfskoch oder -köchin für Diätküche

Warenkontrolleur (Eingang und Magaziner)

II. Glätterin

Kurhotel Habsburg 15. März bis November

Fräulein für Telefon und leichte Büroarbeiten

Alleinsaaltöchter

Commis de cuisine

Kaffeeköchin (evtl. Anfängerin)

Herdmädchen

Zimmermädchen mit Servicekenntnissen

Zimmermädchen (Anfängerin)

Office- und Küchenmädchen

Luxushotel in St. Moritz

sucht auf Mitte oder Ende Februar

Direktions-Sekretärin

Jahresstelle. — Interessante und vielseitige Arbeitstätigkeit. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch. Offerten unter Chiffre D S 2561 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel du Lac «Hirschen», Brunnen

(Vierwaldstättersee) Passantenbetrieb, sucht für Sommersaison (März bis Ende Oktober)

Koch-Pâtissier

Commis de cuisine

Buffetdamen

Buffetochter

Zimmermädchen

Kellner u. Serviertöchter

tüchtig und sprachkundig

junger Hotelpraktikant

Officemädchen

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Robert Achermann, Hotel du Lac «Hirschen», Brunnen.

Gesucht

für Sommersaison 1958 mit Anstellungsdauer Ende April bis Oktober

Oberkellner

qualifizierter Fachmann, guter Organisator, sprachkundig.

Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugnisschriften an die Direktion Hotel Oberland, Interlaken.

Wir suchen für den Dienst in den

Schweizerischen Speisewagen

(Saison 1958 — April oder Juni bis Oktober)

Köche

mit Berufspraxis als Alleinkoch, ca. 25—45jährig, entremetskundig. Dienstdomizil in Basel, Zürich, Genf, Lausanne, Bern, Rorschach, Chiasso oder Chur. Günstige Saisonbedingungen.

Kellner

mit guten Sprachkenntnissen (deutsch, französisch, evtl. englisch oder italienisch), 22—45jährig, gute Berufskenntnisse. Dienstdomizil wie Köche. Günstige Saisonbedingungen.

Küchen- und Officegehilfen

mit Praxis im Gastgewerbe. Alter 20—45 Jahre. Dienstdomizil wie Köche.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe des bevorzugten Dienstdomizils an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Olten.

Hotel allerersten Ranges

mit langer Sommer- und Wintersaison sucht bestausgewiesenen

Concierge

Offerten unter Chiffre C O 1152 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Badhotel „Tamina“, Bad Ragaz

sucht für Saison Ende April bis 20. Oktober

Sekretärin-Aide patron

erste Kraft (Hauptsprachen in Wort und Schrift)

Pâtissier

Restaurationsochter

Saaltöchter mit englischen Sprachkenntnissen

Zimmermädchen

Etagenportier

Gouvernante

Das bisherige Personal ist gebeten, sich jetzt zu melden. — Offerten mit Zeugnisschriften und Photo erbeten an J. C. Laporte, Obere Seestrasse, Bad Ragaz, Telefon (085) 9 13 30.

Erstklasshaus in Zürich

sucht

I. Etagen-Gouvernante

Ausführliche Offerten mit Bild unter Chiffre E. G. 1251 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel & Kurhaus Bad Passugg

I. Kat., 120 Betten, sucht für Sommersaison Ende Mai bis Mitte Sept.

Chef de réception-Caissier

Anfangs-Sekretärin

Office-Gouvernante

Saaltöchter

Saalkellner

Saalpraktikantin

Hilfsportier

Hilfszimmermädchen

Chasseur

Stopferin

Glätterin

Masseur-Bademeister

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisschriften und Photo erbeten an M. Maurer, z. Zt. Sporthotel Central, Davos-Platz.

Hotel allerersten Ranges

sucht für Sommersaison (Mai bis Ende Oktober)

Nachtconcierge Gardemanger

Offerten mit Zeugniskopien und Gnhaltsangaben unter Chiffre A. E. 1173 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kurhaus Serpiano, Tessin

sucht per sofort tüchtige

Buchhalterin-I. Sekretärin

in gutbezahlte Jahresstelle. — Es werden nur Bewerberinnen berücksichtigt, welche in der Lage sind, selbständig eine Buchhaltung zu führen. Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo sind zu richten an die Direktion.

Gesucht

in gut frequentierten Jahresbetrieb tüchtige, sprachkundige

Restaurationsochter

Eintritt nach Übereinkunft. Nur gut ausgewiesene Bewerberinnen adressieren ihre Offerten mit Bild und Zeugnisschriften an Hotel Kreuz, Balsthal (SO), Tel. (062) 2 74 12.

Gesucht von

Hotel am Genfersee

mit 50 Betten und Passantenverkehr, Saison vom 1. April bis November:

Alleinkoch

arbeitsfreudig, nüchtern und bestausgewiesen

Zimmermädchen

und eine Anfängerin, auf 1. April oder 1. Juni

Saal-Restaurationstöchter
gut französisch sprechend, evtl. eine Tochter erst auf 1. Juni**Saalausbildungstochter**

evtl. aus der Lehre, französisch sprechend, Eintritt nach Übereinkunft

Küchen-Hausbursche

über 19 Jahre alt, der möglichst schon im Hotel gearbeitet hat

junges Mädchen od. Bursche
als Hilfe in Küche, Buffet und Haus

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Photo an Hotel du Mont-Blanc au Lac, Morges (Vaud).

Gesucht für Sommersaison:

Sekretärin**Gouvernante**
für Keller und Kontrolle**Officegouvernante****Etagengouvernante****Zimmermädchen****Hilfsportier****Saucier****Gardemanger****Entremetier****Commis de cuisine****Office- und Küchenmädchen****Lingeriemädchen**

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an Hotel Saratz, Pontresina.

Hotel u. Bädergesellschaft**Leukerbad** sucht für lange Sommersaison:**Journalführer-Kassier****Buffetdame****Portier****Zimmermädchen****Saaltöchter****Lehrtöchter****Partiechefs****Commis de cuisine****Küchenmädchen****Officemädchen****Masseuse**

Offerten sind an die Direktion zu richten.

Gesucht

für lange Sommersaison (März/April bis Oktober):

Sekretär(in)**2 Commis de cuisine****Buffetdame****Buffetlehrtöchter****2 Restaurations-****Töchter****2 Officemädchen****Zimmermädchen****Portier-Hausbursche****Lingère-Glätterin**

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel Schiff, Murten.

Suisse française

Victoria-Hôtel, Villars-sur-Ollon

saison d'été et d'hiver, recherche pour entrée 23 juin:

secrétaire expérimentée, entrée 16 juin**aide-secrétaire****gouvernante d'économat et****d'office** entrée 16 juin**cuisinière à café****maître d'hôtel****commis de salle****commis saucier-****gardemanger****commis entremetier****commis pâtissier** travaillant seul**lingère-stoppeuse** entrée 1er juin**filles de lingerie** entrée 16 juin**filles de maison** entrée 1er juin**portiers d'étage****femmes de chambre****aide femme de chambre****garçon d'office****filles de cuisine**

Nous remercions la préférence, en hiver, nos collaborateurs de l'été. Offres avec copies de certificats et photo à la direction.

Wir suchen

Sekretär

für die selbständige Bearbeitung von Lehrlings- und Ausbildungsfragen zur Förderung von Auslese und Heranbildung schweizerischen Berufsnachwuchses. - Initiativem Mitarbeiter bieten wir interessante Tätigkeit im Innen- und Aussendienst. Eintritt möglichst bald. - Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Freigutstrasse 10, Zürich 2.

**Flughafen-Restaurant AG., Zürich-Kloten**

sucht mit Eintritt per 1. März, für lange Sommersaison, bis Ende Oktober/Mitte November, bei Eignung Jahresstelle:

Allgemein-Gouvernante**Chef de partie****Hors d'œuvrier****Commis de cuisine****Commis Pâtissier****Communard****Chefs de rang****Demi chefs de rang****Bar-Tournant****Commis de bar****Commis de rang****Restaurationstöchter****Kellerbursche-Magaziner**

Bildofferten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Personalchef, Flughafen-Restaurant, Postfach, Zürich 58.

Hotel Royal und St. Georges, Interlaken

sucht für Sommersaison

I. Sekretärin**Office-Economat-Gouvernante**

(auch Anfängerin mit italienischen Sprachkenntnissen)

Kaffeekeüchlin, Officemädchen, Wäscherin**Lingeriemädchen, Etagen-Portier** jüngerer**Anfangs-Zimmermädchen****Chasseur-Nachtportier, Barmaid****Commis de rang**

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Lohnansprüchen an Direktion Hotel Royal, Interlaken.

Gesucht

zu mittlerer Brigade in Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft: erstklassiger, selbständiger, in allen Teilen der Restauration vertrauter

Chef de cuisine

in erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb.

Verlangt werden die Führung einer tadellosen Spezialitäten- und abwechslungsreichen Küche, sowie vollständige Beherrschung des Bankettservice. Dem Bewerber wird Gelegenheit geboten, seine Brigade in Verbindung mit dem Betriebsinhaber selber zusammenzustellen. Bei guten Arbeitsbedingungen überdurchschnittliche Bezahlung. Offerten sind einzureichen unter Chiffre C H 1135 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bekanntes Restaurant mit abendlichem Konzertbetrieb
sucht für Sommersaison 1958, Mai bis Oktober, sprachenkundige, qualifizierte**Restaurationstöchter**

mit guten Umgangsformen, die sich den anfallenden Stoss- geschäften gewachsen fühlen. Ferner

Buffetdame

Bewerbungen mit Zeugnisausschnitten und Photo erbeten an M. Wagner, Hotel Oberland, Interlaken.

Gesucht

für neues, modern eingerichtetes Hotel (in Verkehrsknoten- punkt der Ostschweiz) mit Restaurant, Konferenzzimmer, Bankettsaal, Snackbar, Terrassen-Restaurant à la carte, Kegel- bahn, evtl. mit Confiserie-Tearoom (Eröffnung: Dezember 1958)

Direktions- eventuell Geranten-Ehepaar

Gutausgewiesene Bewerber wollen sich melden unter Chiffre D. G. 1265 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Oberland, Interlaken

sucht per Ende April 1958 eine tüchtige, zuverlässige

Sekretärin

welche die deutsche, französische und englische Sprache in Wort und Schrift beherrscht.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Gehaltsansprü- chen sind zu richten an die Direktion des Hotel Oberland, Interlaken.

TESSIN

Mittleres Hotel sucht per Ende März - Ende Oktober tüchtige, seriöse

Allein-Rest.-Tochter**Allein-Saaltöchter****Tourmente oder junge Tochter**

die im Saal u. Zimmer nachgenommen werden kann

Officemädchen, Küchenbursche

Offerten an Hotel Sonne am See, Locarno.

Hotelsekretär(in)-Aide patron

tüchtig im Beruf, sprachenkundig, mit guten Umgangsformen und angenehmem Charakter, wird per 1. Mai in Vertrauens- stellung für Saison bis Ende Oktober

gesucht.

Offerten unter Beilage von Zeugnisausschnitten und Bild er- beten unter Chiffre B. H. 1179 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Mitte März bis November selbständige

Allein-Saaltöchter

Sehr guter Verdienst. - Offerten mit Zeugnissen und Bild an Dir. C. Schaerer, Kurhotel Habsburg, Bad Schinznach.

Gesucht

in gepflegten, alkoholfreien Restaurationsbetrieb

KOCH

Jahresstelle. Eintritt Frühjahr 1958. - Bewerber müssen sich beruflich und charakterlich gut ausweisen können und fähig sein, eine sorgfältige Küche zu führen.

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Personalien und Lohnan- spruch unter Chiffre G. K. 1266 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bedeutendes internationales Reise-Unternehmen

sucht für Saison 1958

Chauffeur-StationmanFührerausweis
Kat. B**Hostess**

zur Betreuung der Kundschaft am Bahnhof etc.

Stationmanfür die Plätze Luzern, Interlaken und
Montreux.

Vorbedingung für alle Bewerber(innen) sehr gute Beherrschung der eng- lischen Sprache, gute Erscheinung und Gewandtheit im Umgang mit einer internationalen Kundschaft. Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photos und Referenzen unter Chiffre RU 1126 an die Hotel-Revue, Basel 2

Bekanntes Markenartikel-Unternehmen

hat für neuartige Spezialitäten (Getränk) die

Zusatz-Vertretung
für Bars

zu vergeben.

Erwünscht ist Zusammenarbeit mit seriöser Verkaufs-Organisa- tion, die bei Bars bereits gut eingeführt ist.

Ausführliche Angebote mit Angabe der bestehenden Organi- sation sind erbeten unter Chiffre P 41 917 Z an Publicitas Zürich.

**Bestbekanntes
Zweiseson-Erstklasshaus**

im Engadin sucht für Sommer 1958 (Wintersaison kann ebenfalls garantiert werden):

- Sekretär-Chef de réception
- Saucier
- Entremetier
- Patissier
- Commis de cuisine
- Chefs de rang-d'étage
- Demi-chefs de rang
- Saaltöchter
- Commis
- Barmaid
- Chasseur-Telephonist
- Chasseur
- Etagenportier
- Zimmermädchen
- Hilfzimmermädchen

Offerten von nur bestqualifiziertem Personal unter Chiffre Z E 1222 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Parkhotel Giessbach

am Brienzensee sucht für Saison, ca. 20. Mai—20. September

- Sekretär oder Sekretärin
- Oberkellner
- Demi-Chefs
- Commis
- Saalpraktikantin
- Barmaid-Hallentochter
- Patissier
- Gardemanger
- Entremetier
- Commis
- Commis-Patissier
- Portiers
- Zimmermädchen
- Economat-Gouvernante
- Küchenmädchen
- Glätterin, Stopferin
- Lingeriemädchen
- Kaffeeköchin

Geft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben an A. Berthod, z. Zt. Hotel Bellevue, Magglingen.

Hotel Bühlegg, Weggis

60 Betten, sucht auf 17. März 1958:

- Portier d'étage
- 2 Zimmermädchen
- 2 Officemädchen (Österreicherinnen)
- Küchenbursche
- Obersaaltöchter fach- und sprachkundig
- 2 Saal-Restaurationsprakt.
- Saal-Restauranttochter
- Bureau-Sekretärin-Prakt. englisch sprechend.

Nach Ostern:

- 2 Restaurationstöchter fach- und sprachkundig, für neues Restaurant.
- Büffeldame oder -tochter sprachkundig

Auf 1. Mai oder nach Übereinkunft:
Küchenchef für Hotel- und Restaurationsbetrieb.
Offerten mit Saläransprüchen und Photo sind zu richten an Familie Hans Weber-Grossmann, Weggis.

Gesucht für lange Sommersaison am Vierwaldstättersee:

- Conciere
- Caviste
- Kaffeeköchin
- Buffetöchter
- Mädchen und Burschen für Küche und Office
- Wäscherin moderne Maschine vorhanden
- Lingeriemädchen
- Zimmermädchen
- Winebutler
- Saal-Restaurantstöchter und -kellner
- Commis de salle
- Saalpraktikantin

Detaillierte Offerten erbeten an Hotel Fürigen, Fürigen (Nidwalden).

Gesucht per 1. März in Hotel-Restaurant

Köchin

Offerten sind zu richten an Hotel des Alpes, Luzern.

OFFERTEN

von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Bürgenstock-Hotels

Gesucht für Sommersaison 1958

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Chef de réception-caissier Sekretär-Journalführer Sekretär-Kontrollleur Sekretärin-Kontrolleuse Chef d'étage Chef de rang Demi-chef Commis de rang Barmaid Commis de Bar Chef-Saucier Chef-Entremetier Chef-Garde-Manger Chef-Pâtissier Commis-Saucier Commis-Entremetier Commis-Garde-Manger Commis-Pâtissier Koch-Tournant Communard Etagenportier Hausburschen | <ul style="list-style-type: none"> Postman-Telephonist Chasseur-Telephonist Chasseur Nachtportier Barmaid Hallentochter Restaurationstöchter Saaltöchter Saalpraktikantinnen Kaffeeköchin I. Kaffeeköchin II. Officemädchen Officemädchen Küchenburschen Küchenmädchen Etagen-Gouvernante Economat-Gouvernante Office-Aide-Ec.-Gouvernante Zimmermädchen Hilfzimmermädchen |
|--|---|

Guter Verdienst und lange Saison.

Vorzügliche Verpflegung und Unterkunft.

Geft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an das Personalbureau der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, Luzern.

Salinenhotel, Rheinfelden

sucht für Saison 1958 (April-Oktober)

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Kaffeeköchin Personalköchin Economatgouvernante Economat-Hilfsgouvernante | <ul style="list-style-type: none"> Sekretär(in) Telephonist-Chasseur Zimmermädchen Chefs de rang Demi-chefs Commis de rang |
|--|--|

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten.

LANDGASTHOF RIEHEN / BASEL-STADT

JAHRESSTELLEN UND MUBA-AUSHILFEN

- Commis de cuisine** per sofort bzw. nach Übereinkunft (Jahresstelle)
- Zimmermädchen** (Jahresstelle)
- Buffetöchter** evtl. auch zum Anlernen (Jahresstelle)

Service MUBA: Aushilfen während der Muba vom 11. April bis Ende April:

Serviertochter oder Kellner (fachtchtige) zur Vervollständigung der Brigade

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an G. Manella, Landgasthof Riehen.

Le Grand Hôtel Suisse et Majestic, Montreux

cherche pour longue saison (avril à octobre):

- chefs de partie
- commis de cuisine
- pâtissier
- chefs de rang
- demi-chefs
- serveuses pour brasserie
- filles de buffet
- femmes de chambre
- portiers
- chasseurs
- gouvernante d'office débutante
- garçons d'office
- garçons de cuisine
- filles de lingerie
- répasseuse
- femme de chambre employés

Prière de faire offres avec prétentions de salaire à la direction.

Gesucht
Buffetdame-Gouvernante

(Jahresstelle) in grösseren Restaurationsbetrieb, Zentralschweiz. Offerten mit Zeugniskopien, Photo sowie Bekanntgabe eines frühesten Eintrittstermins unter Chiffre B G 1220 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison: tüchtige, sprachkundige

- Rest.-Tochter**
- Officemädchen**
- Küchenbursche**

Offerten an Berghaus Wasserrgrat, Gstaad.

Bahnhof-Buffer Kleine Scheidegg

Wir suchen für diesen, unter unserer Leitung stehenden Betrieb, ein tüchtiges

Geschäftsführer-Ehepaar

Wir verlangen: Kenntnisse, um einen grossen Restaurationsbetrieb mit Autorität zu führen, Organisations-talent, Befähigung einfachere Büroarbeiten selbständig auszuführen. Sprachkenntnisse.

Wir bieten: selbständige Jahresstellung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Handgeschriebene, detaillierte Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an Fritz von Almen, Scheidegg-Hotels, Kleine Scheidegg (Bernser Oberland).

Gesucht nach Lugano

- Office-Economatgouvernante
- Zimmermädchen
- Saaltöchter
- Glätterin
- Lingere
- Lingeriemädchen
- Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre N L 1154 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel

sucht für Sommersaison (Mai bis September):

- Saucier**
- Entremetier - Aide de cuisine**
- Commis de cuisine**
- Köchin**

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Hotel Spiezseehof an Lac, Spiez (Thunersee).



Gutes Dessert —

zufriedene Gäste ...

Ja, Crème Caramel Dawa von Dr. Wander ist wirklich etwas besonders Feines, kostet trotzdem wenig und ist im Nu zubereitet.

Zur Abwechslung Crème Caramel mit Rahm, Früchten oder Biscuits ... Crème Caramel Dawa ist immer fein und lohnend — Aber auf den Namen Dawa kommt es an.

Crème Caramel Dawa

Qualität

ist bei **Wander** Tradition

Chef-Pâtissier

tüchtig und selbständig, findet gutbezahlte Jahresstelle im

Bahnhof-Buffer, Biel

Offerten sind erbeten an P. Marques.

Gesucht

versierter

Chef de service

per 1. März oder später. Detaillierte und handgeschriebene Offerten sind erbeten an F. Haller, Haus zum Rüden, Zürich.

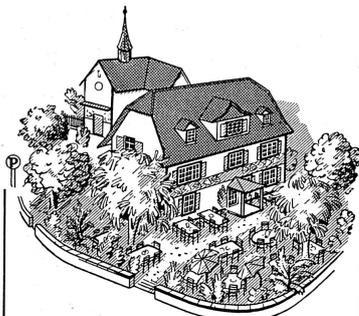
Mittleres Hotel mit Fassanten- und Fremdenverkehr sucht in Jahresstelle soliden, nicht zu jungen

II. Sekretär

der auch etwas Hallen-Concieregedienst besorgt. (Evtl. käme auch ehemaliger Conciere in Frage, der nicht mehr in einem grossen Hotel tätig sein möchte.) Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Angabe der Sprachkenntnisse und Verdienstsansprüche unter Chiffre S R 1238 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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 jahrelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Beauftragungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feilen, soliden u. praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben **JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD** Tel. (064) 31373 Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel



Gesucht
per 1. März saubere flinke

Buffettochter

eventuell auch zum Anlernen. Offerten mit den üblichen Angaben sind zu richten an Hist. Wirtshaus zu St. Jakob, St. Jakobstrasse 377, Basel.

TESSIN: gesucht
anfangs März und April in kleineres Hotel mit Saisonbetrieb bis Ende November

2 Zimmermädchen

zur selbständigen Besorgung der Gästezimmer und etwas Mittküche im Service. Gute Entlohnung und Behandlung. Offerten mit Photo und Altersangabe bitte an Frau P. Vögeli, Casa al Lago, Minusio-Locarno.

Gesucht nach Zermatt

Commis de cuisine

Lange Saison, evtl. Jahresstelle. Gute Bezahlung zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre C O 1178 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
mit Eintritt auf 15. März 1958 in grosses Hotel-unternehmen nach Zermatt

Korrespondentin

für Deutsch, Französisch und Englisch. Dauerstellung. Offerten mit Referenzen, Lohnansprüchen und Photo sind zu richten unter Chiffre D R 1181 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per März, für ca. 3 Wochen

Ferienablösung

junger, gewandter, sprachenkundiger

Nachtportier

Offerten an Hotel Stoller, Badenerstrasse 357, Zürich.

Gesucht
für Sommersaison, Eintritt Anfang April, tüchtiger, gut ausgewiesener, entremetskundiger

Alleinkoch-Küchenchef Aide od. Commis de cuisine Saaltochter

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Alpenrose, Wilderswil-Interlaken.

Gesucht
tüchtiger, versierter

ALLEINKOCH

für lange Sommersaison (15. April bis Ende September) in Kurhaus der Zentralschweiz (60 Betten). Sehr gutes Salär, keine Passanten. Evtl. Ehepaar (Frau als Sekretärin oder f. Saaltochter). Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre A K 2861 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
jüngerer, qualifizierter

Küchenchef

mit Eintritt auf Frühjahrsaison, in 2-Saison-Betriebe (Lugano-Arosa, Jahresengagement). Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo unter Angabe von Lebenslauf und Referenzen sind zu richten an die Direktion des Hotels Rothorn-Savoy, Arosa.

Gesucht
in Jahresstellen, mit Eintritt per 1. oder 15. April

Zimmermädchen Etagenportier

Offerten erbeten an Hotel Engemathof, Zürich 2.

Gesucht für Sommersaison:

Alleinkoch tüchtiger Saaltochter Zimmermädchen

Hotel Belmont, Wilderswil.

Küchenchef

wird in gute Dauerstellung, in mittelgrosses, international bekanntes Spezialitäten-Restaurant für baldigen Eintritt

gesucht

Kleine Brigade. Interessenten schicken Referenzen, Zeugniskopien mit Photo u. Saläransprüchen unter Chiffre S R 1177 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für lange Sommersaison:

Restaurationskonditor oder Kellner Saaltochter Saalpraktikantin Buffettochter ev. Praktikantin Commis de cuisine Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Hotel Jura, Interlaken.

Gesucht Sommer 1958
Hotel Hirschen am See Gunten

Sekretär(in) für Empfang und Journal Korrespondent(in) Büropraktikantin(in) Büropraktikant(in) Empfang, Kontrolle Etagen- und Allgemeingouvernante Economat-Gouvernante Chef de service-Oberkellner Strandbadkassierin Chef de rang Demi-chefs de rang Commis de rang Saalpraktikant(in) Saaltochter Barmaid-Anfängerin, Saucier I. Aide de cuisine II. Aide de cuisine Kochlehrling Hilfsportier Zimmermädchen Hilfzimmermädchen Personalzimmermädchen Chasseur Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an P. Bürdel-Jaggi, Hotel Hirschen am See, Gunten. Personal von der letztjährigen Sommersaison, welches auf einen Posten reflektiert, ist gebeten, sich baldmöglichst zu melden.

HOTEL COMTE VEVEY

(70 lits) cherche pour fin mars jusqu'en novembre:

cuisinier capable (à côté du chef) Hôte Portier femme de chambre (éventl. à l'année) femme de chambre début. (éventl. à l'année) fille de lingerie sachant repasser

Offres avec copies de certificats, photo à adresser à Hotel Comte, Vevey.

Gesucht
auf 1. März 1958 oder später nach Übereinkunft

Vorsteherin

für das Bürger- und Altersheim «Weingarten» in Olten, mit ca. 50 Pensionären. Verlangt werden gute Ausbildung in der Hauswirtschaft, wenn möglich Diplom als Hausbesorgerin, Kochkenntnisse für eine bürgerliche Küche. Das Rechnungswesen wird von der unterzeichneten Verwaltung besorgt. Anfragen und Offerten mit Angaben über Ausbildung, bisherige Tätigkeit und Gehaltsansprüche sind zu richten an Fondsverwaltung der Bürgergemeinde Olten.

**Hotel Bahnhof und
Sporthotel Jungfrau, Grindelwald**
suchen auf 1. April evtl. später:

Saaltochter Saalpraktikantin Serviertochter Rest.-Tochter Buffettochter Barlehrtochter Zimmermädchen Anfangszimmermädchen Officemädchen Köchin Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten.

LUGANO

GESUCHT für lange Saison, 15. März bis Mitte November:

2 Saalflöchter selbständig, sprachenkundig 2 Zimmermädchen selbständig, sprachenkundig Tournante

für Zimmer und Saal (Freitagablösung)
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel «Helvetia», Lugano-Castagnola.

Hôtel Excelsior - Montreux
cherche:

chef de rang (remplaçant maître d'hôtel) début mars à novembre ou au stade apprenti-sommelier début avril commis de cuisine avril à octobre chasseurs capables, mars à novembre Faire offres à la direction.

Gesucht
in gutfrequentierten Hotel- und Restaurationsbetrieb mit Eintritt nach Übereinkunft:

Restaurateur Entremetier Gardemanger 2 Commis de cuisine Zimmermädchen

Fachlich gut ausgewiesenen Bewerbern wird gutbezahlte Anstellung mit geregelter Freizeit geboten. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre H R 1134 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
von Erstklasshaus in St. Moritz für die kommende Sommersaison, bei guter Entlohnung:

Büropraktikant Barman Kondukteur Nachtportier Zimmermädchen Kaffeeköchin

Offerten von sprachenkundigem Personal erbeten unter Chiffre E M 1156 an die Hotel-Revue, Basel 2. Bei Zufriedenheit Engagement für Wintersaison 1958/59 zugesichert.

Hôtel tout ler rang
région du Léman, cherche

1er maître d'hôtel

de classe internationale, parlant 4 langues, capable de diriger une grande brigade, d'organiser des banquets et composer le service à la carte. Place à l'année; excellente situation pour personne ayant les capacités requises. Entrée en service 1er avril 1958 ou à convenir. Faire offre manuscrite avec copies de certificats sous chiffre R L 1202 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

On cherche
pour le 15 février, evtl. 1er mars

Commis de rang

parlant bien l'anglais et le français. Faire offre avec copie de certificats et photo à Restaurant l'or du Rhône, 46, rue du Stand, Genève.

Gesucht nach Zermatt
für Sommersaison tüchtige

Alleinköchin

entremetskundig, Ausländerin nur, wenn sie schon in Schweizer Hotels tätig war. Mittleren Alters. Eintritt 1. Juni oder nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten unter Chiffre A. K. 2862 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Sommersaison (April bis Ende September), in Kurhaus der Zentralschweiz (60 Betten):

tüchtige Sekretärin mit Hotelpraxis gutausbildete Masseuse-Badmeisterin I. Saaltochter Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre Z E 2862 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Saaltochter

auf 1. März 1958 oder nach Übereinkunft. Behördlich genehmigte Arbeitsbedingungen, gute Behandlung und Verpflegung, neuzeitliche Unterkunft. Offerten unter Angabe der Lohnansprüche u. genauen Personalien (Geburtsdatum) sind zu richten an die Verwaltung des Eidg. Militär-sanatoriums, Arosa.



Pour l'ouverture de notre nouveau restaurant (360 places) à Genève, en mai, nous cherchons le personnel suivant:

chef de cuisine

toute première force, capable de mener une brigade importante

chefs de partie commis de cuisine

chef de bar au courant de la restauration et des boissons chefs de rang commis de rang filles de restauration dames de buffet filles de buffet gouvernante caissière magasinier-caviste

Les offres manuscrites avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire sont à adresser à la direction Mövenpick, Dreikönigsstrasse 21, Zürich 2.

Beau Rivage, Grand Hotel, Interlaken
sucht für lange Sommersaison:

Gouvernante Etage/Office Barmaid Chefs de rang Glätterin-Stopferin Maschinenwäscherin Lingeriemädchen

Baldige Offerten erbeten.

7 MOIS AU LAC LEMAN

L'Hôtel du Signal à Chexbres
100 lits, cherche dès fin mars environ:

femme de chambre (tournée/lingerie) filles de salle (qualifiées et débutantes) commis de cuisine garçon et fille de cuisine

Bons soins assurés. Offres avec copies de certificats et si possible photo.

Inserieren bringt Gewinn!

HOTEL DU NORD INTERLAKEN
Saison von Mai bis Oktober, sucht mit Eintritt nach Übereinkunft im April:

Sekretärin (Sekretär) sprachenkundig 2 Zimmermädchen Commis de cuisine 2 Lingeriemädchen Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion.

Gutes Passantenhotel in Genf sucht per 1. und 15. März:

Zimmermädchen Portiers

per 1. Mai:
Gouvernante für Lingerie und Etage

Offerten unter Chiffre P G 1175 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per Ende Februar junge, tüchtige

Köchin

in Café-Rest. Sonntags frei. - Offerten an Café Tube-Pic, Neugasse 12, St. Gallen, Tel. 223151.

Ich suche für mein gepflegtes kleineres Hotel in ASCONA

vom 1. April bis Ende Oktober eine tüchtige, zuverlässige

Saaltochter

Sehr guter Verdienst, familiäre Behandlung. Offerten erbeten unter Chiffre S T 1206 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Sommersaison, April bis Oktober:

Patissier Postmann-Conducteur Chasseur Saaltochter Restaurationskonditor

Offerten mit Unterlagen erbeten an die Direktion Hotel Union, Luzern.

Gesucht
zu baldigem Eintritt, für lange Sommersaison, evtl. in Jahresstellen:

Sekretärinnen

Deutsch-, Französisch- und Englisch-Korrespondenz

Köche

Rest.-Töchter

Saaltöchter

Oberkellner

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an C. Meier, Hotel Steinbock, Chur.

Gesucht

für Sommersaison, April bis Oktober, junge, tüchtige

Köchin

in Passantenbetrieb. Hoher Lohn. Offerten an Familie Beutler, Hotel Hirschen, Albis ob Langnau (Zürich).

Strandhotel Generoso

in Melide-Lugano (40 Betten) sucht für Saison Ende März bis Oktober:

- Alleinportier mit Fahrausweis
- Hausbursche
- Saaltöchter mit Praxis, sprachkundig
- Zimmermädchen
- Köchin neben Chef
- Hilfsköchin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an Hans Zaugg, Melide.

Gesucht auf 1. März 1958

II. Hotelsekretärin

(eventuell Anfängerin) mit Englisch- und Französischkenntnissen, angenehmen Umgangsformen sowie Arbeitsfreude. Schriftliche Offerten an Hotel Seequai, Falkenstrasse 6, Zürich 8.

Gesucht nach Luzern in Jahresstelle tüchtiger

Alleinkoch (Köchin)

Eintritt 1. März, eventuell 15. März. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 2 31325 Lz an Publicitas, Luzern.

Wir suchen für lange Sommersaison (Ostern-Oktober)

- 2 Serviertöchter od. Kellner für Hotel- und Restaurationsservice
- Zimmermädchen
- Office- und Buffettochter
- Mädchen für Haus u. Küche sofort

Hotel Rigi-Seebodenalp/Bergstation Luftseilbahn, Küssnacht am Rigi.

Privatklinik in Lugano - 35 Betten - sucht erfahrene

GOVERNANTE

zur Leitung des hauswirtschaftlichen Teiles. Italienische Sprachkenntnisse erwünscht. Dauerstelle, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Referenzen und Zeugnisausschnitten an die Direktion der Clinica Vianetto, Lugano-Pregassona.

Gesucht auf Anfang Juni tüchtiger

Saucier

Offerten an Hotel Winkelried, Stansstad, Vierwaldstättersee.

Mustermesse-Restaurants Basel

Gesucht in Jahresstelle tüchtiger

Chef de partie

(Küchenchef-Stellvertreter)

Nur bestausgewiesene Bewerber, die den Küchenchef wirklich vertreten können, wollen Offerte mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Rest. Mustermesse Basel 21, Postfach, richten.

Hotel am Thunersee

(90 Betten) sucht für lange Sommersaison:

Küchenchef

(Eintritt Mitte Mai)

Partie-Koch

(Eintritt Ende Mai)

Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten an Hotel Du Lac, Gantien.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft gut präsentierende, fachtüchtige

Barmaid

Offerten an Cabaret Cadadou, Luzern.

Gesucht

für Sommer- und Wintersaison im Berner Oberland:

Anfangs-gouvernante-Stütze der Hausfrau

Offerten mit Photo erbeten unter Chiffre A H 1215 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für Mitte März bis Oktober, in schönster Lage des Bielersees:

Küchenchef

(evtl. Ehepaar), gute Kenntnisse und Erfahrung für Fischküche

Lingère

(Tochter oder Frau), Waschen, Glätten, Flecken

Tochter

für Haus und Zimmerdienst, Aushilfe im Service bei Stossbetrieb

Gärtnerin oder Gärtner

selbständige Führung des Gemüse- und Blumengartens. Fam. A. Stämpfli-Dubach, Restaurant-Hotel und Gutsbetrieb, St. Petersinsel.

Gesucht

in kleinerem Hotel nach Locarno auf Mitte März (Saison bis Ende Oktober)

Hilfsköchin Hilfszimmermädchen Restauranttochter Hausbursche

Offerten mit Bild und Referenzen an Chiffre AS 13290 Le Schweizer-Annoncen „ASA“, Locarno.

Hôtels Derby Canova-Lugano cherche pour saison avril-octobre:

gouvernante chef de rang cuisiniers

- commis pâtissier
- sommeliers
- filles de restaurant
- garçon de buffet
- portiers
- chasseur

Faire offres avec photo et copies des certificats.

Inserieren bringt Gewinn

Hôtel Touring à Neuchâtel

cherche pour de suite ou date à convenir

portier de nuit

place stable à l'année. Faire offres avec copies de certificats et photographie à la direction.

On cherche pour grand restaurant de Genève, saison mars à octobre

CUISINIERS DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

avec pratique du service de restauration soignée. Offres avec copies de certificats, photo et présentations de salaire à Restaurant La Perle du Lac, 128, rue de Lausanne, Genève.

Gesucht in mittleres, neuingerichtetes Hotel der Ostschweiz junge, anpassungsfähige

Gouvernante

als rechte Hand der Hoteliersfrau. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre P 20036 W an Publicitas, Winterthur.

ERSTKLASSHOTEL IM TESSIN sucht für Saison März bis November:

- Conducteur-Rempl. Concierge (mit Fahrbewilligung)
- Chasseur-Telephonist
- Nachtportier, Chefs de rang
- Demi-chefs de rang
- Commis de rang
- Zimmermädchen
- Economatpraktikantin
- Angestell.-Zimmermädchen

Offerten mit Referenzen und Photo gefl. an Parkhotel Locarno.

Gesucht für lange Sommersaison, tüchtige

Alleinköchin

in Hotel mit 40 Betten, bei guter Entlohnung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Altersangabe an Fam. Uetz, Hotel Helvetia, Interlaken.

Gesucht für die kommende Sommersaison 1958 tüchtiger

Küchenchef

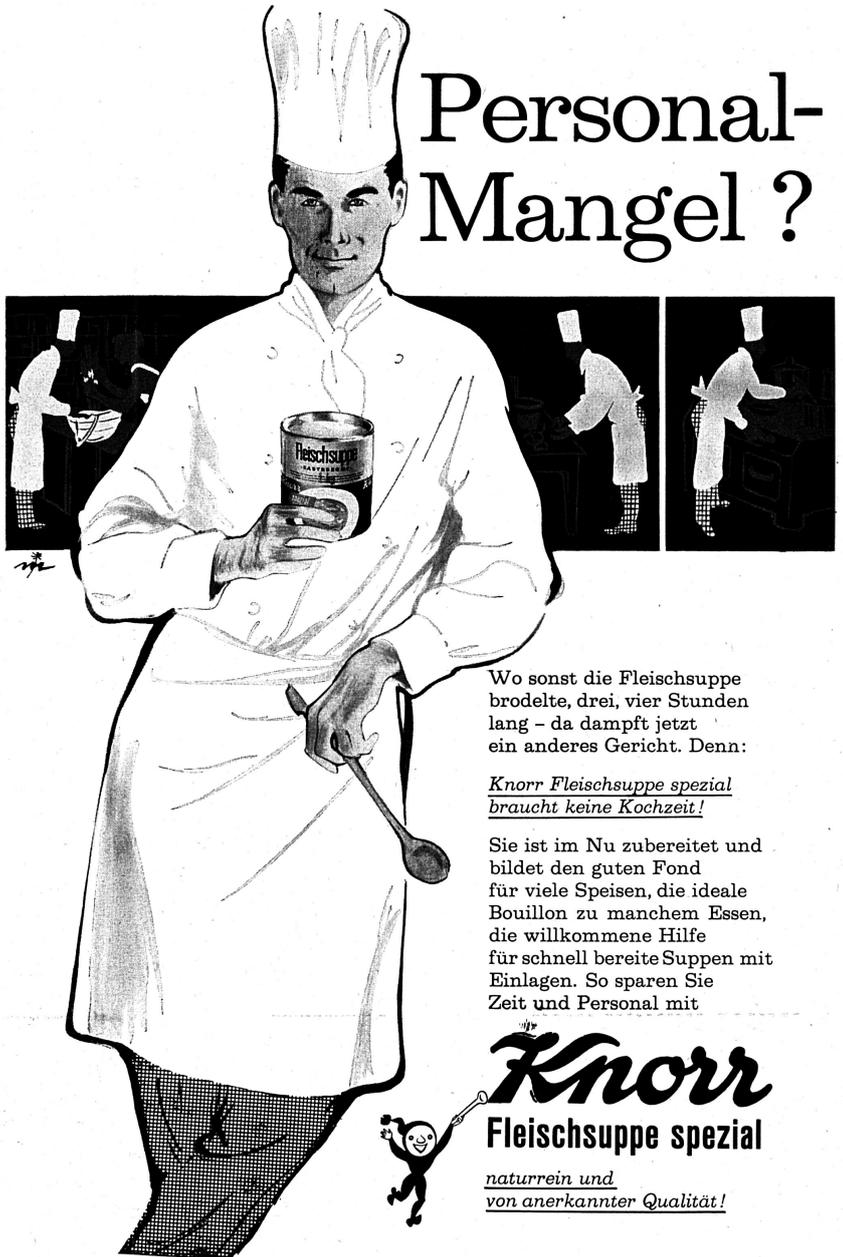
Engagement für weitere Saisons zugesichert. Offerten an Hotel Belvedere, St. Moritz, Graubünden.

Gesucht von bedeutendem Hotelunternehmen mit Restaurationsbetrieb, für lange Sommersaison und Möglichkeit für Wintersaisonanstellung:

- Sekretär(in)** sprachkundig, für Journal, Kassa und Réception, fachtüchtig
- Oberkellner** gewandter, fachtüchtiger, für Hotel- und Restaurationsbetrieb
- Küchenchef** absolut versierter, fachtüchtiger Mitarbeiter, auch für Restaurationsküche
- Saucier, Entremetier, Pâtissier** Tournant, Commis de cuisine
- Chefs de rang, Demi-chefs** Commis de rang, Saalpraktikant
- Saaltöchter, Restaurationstöchter** für Stossbetrieb, selbständig, für Restaurationsbetrieb Dancing
- Officemädchen, Küchenmädchen** Lingeriemädchen, Zimmermädchen versierte, Etagenportiers
- Bahnconductor-Liftier** Chasseur

Offerten unter Chiffre B H 1133 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Personal-Mangel ?



Wo sonst die Fleischsuppe brodelte, drei, vier Stunden lang - da dampft jetzt ein anderes Gericht. Denn:

Knorr Fleischsuppe spezial braucht keine Kochzeit!

Sie ist im Nu zubereitet und bildet den guten Fond für viele Speisen, die ideale Bouillon zu manchem Essen, die willkommene Hilfe für schnell bereite Suppen mit Einlagen. So sparen Sie Zeit und Personal mit

Knorr Fleischsuppe spezial

naturrein und von anerkannter Qualität!

HOTEL in LAUSANNE-OUCHY

sucht für Sommer 1958, ca. 15. März bis Ende Oktober:

- Sekretärin-Stütze** erste Kraft
- Saaltöchter**
- Saalpraktikantin**
- Tournante**
- Portier** französisch sprechend
- Officemädchen** oder -bursche
- Wäscherin-Mithilfe** Lingerie

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Lutétia, Lausanne-Ouchy.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Wir suchen für April bis Oktober:

- Serviertöchter** evtl. Anfängerin
- Mädchen** für Zimmer und Haushaltung
- Küchenmädchen** Eintritt 1. April
- Zimmermädchen**
- Saaltöchter**
- oder Praktikantin**
- Köchin oder Koch** selbständig

Guter Verdienst sowie familiäre Behandlung zugesichert. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Jungfrau, Lauterbrunnen, Telefon (036) 34223.

Gesucht in gute, sehr lange Saison - zum Teil in Jahresstellen:

- Obersaaltöchter** evtl. Anfängerin, per April
- I. Portier** (Haus- und Bahndienst), Februar/März
- Zimmermädchen** Februar/März und April
- Tournante** für Zimmer und Saalablösung, Mai
- Wäscherin** und Lingeriemädchen Februar

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

Gesucht

in gepflegtes Kleinhotel nach Lugano auf ca. 15. März (30 Betten, Langsaisonbetrieb: März bis November):

- Alleinkoch oder -köchin** junger, tüchtiger
- Alleinsaaltochter** junge, fachtüchtig, deutsch, franz. und englisch sprechend
- Saaltochter-Anfängerin** junge, deutsch und französisch sprechend
- Alleinzimmermädchen** flink, sauber, deutsch und französisch sprechend
- Tourante-Lingeriemädchen** junge, arbeitsfreudig, deutsch und französisch sprechend, auch Anfängerin
- Officemädchen** junge
- Etagenportier** junger, sprachkundig, mit Bahndienst

Offerten mit Photo, Zeugnisakopien und Lebenslauf unter Chiffre K L 2910 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zuverlässiger, tüchtiger

Alleinkoch

restaurationkundig. Lange Saison, eventuell Jahresstelle. Eintritt 15. März oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Krone, Spiez, Thunsee, Telefon (033) 76231.

Gesucht qualifizierter

Küchenchef

in Jahresstelle. Eintritt auf Ende März. Schriftliche Offerten mit Zeugnisakopien und Gehaltsansprüchen an Bahnhofbuffet SBB, Solothurn HB, Postfach 898.

LUGANO

Modernes Hotel garni (60 Betten) sucht für Mai bis November (evtl. in Jahresstelle)

Allgemein-Gouvernante

sprachenkundig

Offerten mit Zeugnisakopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Postfach 6066, Lugano.



Gesucht für lange Saison am Thunersee:

Junge Köchin

neben Patron, auf 1. April, arbeitsfreudig, bestausgewiesen;

Saal-Restaurationstochter

auf 25. März, französisch sprechend;

Saal-Ausbildungstochter

gute Vorkenntnisse, auf 25. März, französisch sprechend.

Offerten mit Zeugnisakopien und Photo erbeten an Hotel Eden-Elisabeth, Gunten.

Gesucht

für lange Sommersaison in Haus von 80 Betten mit Restaurationsbetrieb:

- Küchenchef-Restaurateur**
- Saucier-Entremetier**
- Pâtissier-Commis de cuisine**
- Kochlehrer**
- Casserolier-Küchenbursche**
- Küchenmädchen**
- Officegouvernante**
- Buffetdame**
- Etagen-Economatgouvernante**
- Etagenportier, Hausbursche**
- Lingerie-Officemädchen**
- Sekretär od. Sekretärin**
- Hotelpraktikantin**
- Oberkellner**
- Demi-Chefs de rang**
- Commis de rang**
- Saalpraktikant, Saaltöchter**
- Saalpraktikantin**
- Barmaid**
- Restaurationstochter**

Winterengagement bei Zufriedenheit zugesichert. Offerten an die Direktion Hotel Bellevue au Lac, Hiltterfingen, zurzeit Postfach 80, Davos 2.

Hotel Müller, Gersau

(Vierwaldstättersee) sucht für die Sommersaison 1958 zuverlässige, in allen Sparten versierte, sprachkundige

Sekretärin-Vertrauensperson

Offerten mit Zeugnisakopien, Photo und Gehaltsansprüchen an A. Rogger, Hotel Müller, Gersau (Schwyz).

Gesucht für Sommersaison 1958:

- Gouvernante**
- Küchenchef-Alleinkoch**
- Köchin**
- 1. Saaltöchter**
- Saal- und Rest.-Töchter**
- Zimmermädchen**
- Portier**
- Office- und Küchenmädchen**
- Waschfrau**
- Gartenbursche**

Offerten mit Zeugnisakopien, Photo und Lohnansprüchen an Familie A. Voegeli, Hotel Central, Interlaken.

Gesucht

per sofort tüchtiger, gutausgewiesener

- Entremetier** sowie
- Restaurations- und Buffetköcher**

Offerten mit Zeugnisakopien sind zu richten an die Direktion des Kurasaal-Casino, Baden, Tel. (066) 27144.

Gesucht für April bis Oktober:

- Serviertochter** für Service in Passantenrestaurant und abends in Bar, selbständig
- 2 Serviertöchter** selbständig und flink, mit guten Umgangsformen. Sprachkenntnisse erwünscht
- 2 Buffettöchter**
- Köchin** evtl. Hilfsköchin, neben Chef und Koch in neuzeitlich eingerichtete Küche
- Portier-Hausbursche**

Offerten mit Zeugnisakopien erbeten an H. Thalhäuser, Restaurant und Strandbad, Neuhaus am Thunersee (Interlaken).

Gesucht

in grösseren Hotel-Restaurantbetrieb einer Industriestadt: erfahrener

Saucier
Commis de cuisine

Nur gut ausgewiesene Bewerber wollen sich melden. Der Saucier soll ebenfalls fähig sein, den Chef zu vertreten. Eintritte sobald als möglich oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre D R 1098 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison in die Zentralschweiz, Eintritt zwischen April-Juni:

- Alleinpatissier**
- Commis de cuisine**
- Hotelmetzger**
- Hilfsköchin und Köchin**
- Küchenmädchen**
- Buffettöchter**
- Serviertöchter** (möglichst mit Sprachkenntnissen)
- Wäscherin-Lingeriemädchen**
- Zimmermädchen**
- Sekretärin-Praktikantin**

Offerten erbeten an Hotel Wilerbad, Wilen, am Sarnersee.

Gesucht

für Hotel am Zürichsee (Saison März bis Ende Oktober):

- Saucier** (tüchtiger Restaurateur) 1. März
- Entremetier** 15. März
- 2 Commis de cuisine** Ende März
- Buffettöchter** (Eintritt nach Übereinkunft)
- Alleinzimmermädchen** selbständ.
- Sekretärin** (sprachkundig, Stütze des Patrons, Vertrauensstelle)

Offerten sind mit Zeugnisakopien erbeten an W. Elsener, Hotel Belvoir, Rüschlikon (Zürich).

Hotel Moy, Oberhofen

am Thunersee, 90 Betten, sucht für Saison vom Mai bis Oktober:

- Conciere**
- Obersaaltochter**
- Kaffeeköchin**
- Küchenmädchen**
- Zimmermädchen**
- Saalpraktikantin**
- Officemädchen**
- Lingeriemädchen**

Offerten von gut empfohlenem Personal mit Photo, Zeugnisakopien und Gehaltsansprüchen erbeten.

GESUCHT

sofort — Ostern

- Saaltochter** oder
- Saalkellner**
- Buffetdame**
- Buffettöchter**
- Küchenmädchen** evtl.
- Küchenbursche**
- Allgemein-gouvernante**
- Hilfsgouvernante**
- Ferner intellig. Tochter als
- Allgemein-Praktikantin**

Beste Gelegenheit zur gründlichen Einführung in den Hotelberuf. Antritt nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten erbeten: Simon Lötscher, Sporthotel Kurhaus Stoons.

Gesucht für Sommersaison (März bis Oktober):

- Alleinköchin** Mai
- Hilfsköchin** März oder Mai
- 2 Küchenmädchen** März o. Mai
- Zimmermädchen** März
- Portier-Hausbursche** Juli

Offerten mit Zeugnisakopien an Familie Mätzener, Hotel Rosli, Brienz am Brienzensee.

Gesucht

per Ende April in Hotel mit 100 Betten am Vierwaldstättersee tüchtiger

Küchenchef
Obersaaltochter

sprachenkundig

Offerten mit Zeugnisakopien und Photo unter Chiffre X O 1089 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Passantenhotel für lange Saison, April - Oktober: tüchtiger

- Alleinkoch** (oder Chef)
- Restaurationstochter** (sprachk.)
- Saaltochter**
- Bureaupraktikantin** (sprachk.)
- Zimmermädchen**
- Hausbursche-Portier**
- Buffetlehrtöchter**
- Koch - Ausbildungstochter**
- 2 Küchenmädchen**

Offerten sind erbeten an Hotel Friedheim, Hergiswil a. See.

Gesucht

auf 1. März oder nach Übereinkunft tüchtiger

Küchenchef-Alleinkoch

für mittleres Bahnhofbuffet Ostschweiz (es sind 2 Lehrlinge vorhanden). Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre T K 1078 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CASINO DE MONTREUX

Nous cherchons pour longue saison d'été (avril-mai à fin septembre)

Portier

(Contrôleur d'entrée). Connaissance des langues

Sommeliers(ères)

(pour le dancing, tea-room et piscine). Connaissance des langues

Chasseur-Bouleur

(Jeu de la boule). Langue maternelle française

Aides-Gardiens

(A la piscine de l'établissement)

Offres avec copies de certificats à Mr S. Nini, Directeur, Casino de Montreux, Tél. (021) 6 24 70.

Gesucht

in sehr guten Betrieb (Hotel-Restaurant), direkt am Thunersee, Nähe Thun:

- Köchin** oder
- Praktikantin** neben erstklassigen Chef
- Serviertöchter** französisch und englisch sprechend
- Zimmermädchen**

In allem nur beste Arbeitsbedingungen sowie gute Behandlung zugesichert. Eintritt 1. April oder nach Abmündung. Offerten mit Zeugnisakopien unter Chiffre R T 2845 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder 15. Februar tüchtige, sprachkundige

Serviertochter

für Terrassenservice, in gutgehendes Berghotel. Hoher Verdienst. Offerten mit Referenzen und Photo sind zu richten unter Chiffre W A 1167 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Lugano

für lange Saison, jüngere

Saaltochter

mit Sprachkenntnissen. Eintritt Ende März/evtl. Ende April. Offerten mit Photo und Zeugnisakopien an Hotel Terrasse, Lugano-Paradiso.

Gesucht nach Locarno

März bis Ende Oktober:

Sekretärin
Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Zeugnisakopien sind erbeten an Hotel Beau-Rivage, Locarno.

Gesucht

in Jahresstelle, mit Eintritt auf 1. oder 15. März

Barmaid

Jüngere, seriöse Tochter, mit guten Umgangsformen und Fachkenntnissen senden Offerten an E. Römer, Hotel Burgunderhalle, Grenchen.

HOTEL EDEN - GENEVE

engage de suite:

gouvernante de lingerie
très qualifiée et
chasseur

Bons certificats exigés. Postes à l'année.

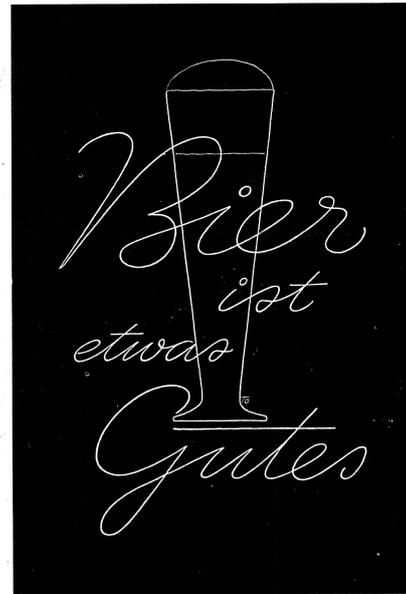
Casino de Montreux

cherche pour la saison d'été

fantaisiste-animateur

(au Night-club et à la piscine)

Connaissance des langues indispensable. Faire offres avec références et présentations à Mr S. Nini, Directeur, Casino de Montreux. Tél. (021) 6 24 70.



Veranstaltungen

Eine interessante Studienreise

Werner Wymann, der bis heute in 6 verschiedenen Reisegruppen nahezu 200 schweizerische Hoteliers und Restaurateure zu äusserst interessanten Studienreisen ins Ausland, u. a. auch am Bord des Luxusdampfers SS. «United States», geführt hat, organisiert im Mai dieses Jahres erstmals auf Wunsch eines Teils seiner «Bisherigen» einen Sprung übers grosse Wasser. (Siehe heutiges Inserat!)

Der unseren Lesern bekannte Organisator führt die Gruppe durch ihm bestens bekannte Städte und Gebiete Nordamerikas. Eine Anzahl offizieller Empfänge und Führungen, insbesondere aber auch persönlicher Kontakte mit Pionieren des amerikanischen Gastgewerbes, werden zweifellos dazu beitragen, innert der relativ kurzen Zeit in jeder Beziehung einen Überblick über dieses Land zu bekommen.

Wie wir vernehmen, sind für diese Reise noch einige Plätze frei.

Dreitägiger Kurs über Weine und Fruchtsäfte für das Gastgewerbe

Vom 10. bis 12. März 1958 führt die Fachschule wiederum einen Kurs für das Gastgewerbe über Weine und Fruchtsäfte durch. Er bezweckt, den Teilnehmern in drei Tagen eingehende Kenntnisse über Weine und Fruchtsäfte, vor allem über deren Behandlung und Ausschank, zu vermitteln.

Das Kursprogramm sieht folgende Themen vor: Wichtigste Weinbaugebiete der Schweiz, mit Film und Lichtbildern - Eigenschaften und Pflege der Weine, mit Kellerbesuch - Wichtigste Fehler und Krankheiten der Weine und ihre Verhütung - Weinbeurteilung und Ausschank, 3 Lehrdegustationen über Sorten, Lagen, Kellerungsarten, Fehler und Krankheiten - Gewinnung, Eigenschaften und Pflege alkoholfreier Fruchtsäfte - Beurteilung und Ausschank der Fruchtsäfte, 2 Lehrdegustationen und eine Betriebsbesichtigung - Weine und Fruchtsäfte in der Gastronomie.

Der Lehrstoff ist völlig auf die Bedürfnisse des Gastgewerbes zugeschnitten, so dass die Kursteilnehmer wirklich diejenigen Kenntnisse erwerben und vertiefen können, welche eine Voraussetzung für die Bedienung anspruchsvoller Gäste sind. Den Lehrdegustationen wird im Programm mit Absicht viel Zeit eingeräumt, weil sie einen wichtigen Beitrag zur sicheren Urteilsbildung über Weine und Fruchtsäfte leisten. Wir wären dankbar, wenn die Kursteilnehmer Muster gesunder oder kranker Getränke (jeweils 2 Flaschen der gleichen Sorte) mitbringen könnten. Dadurch würden die Degustationsübungen bereichert.

Kosten: Das Kursgeld (ohne Kost und Logis) beträgt je Teilnehmer und Tag 10 Fr. Für Teilnehmer aus Betrieben, die unsere Schule unterstützen oder Körperschaften angehören, die eine Subvention an unsere Lehranstalt leisten, wird das Kursgeld auf 5 Fr. pro Tag gesenkt.

Anmeldung: Die Anmeldungen sind bis zum 1. März 1958 zu richten an die Schweiz. Obst- und Weinfachschule, Schönenbergstrasse 3, Wädenswil.

Cours pour candidats instructeurs de ski

L'interassociation pour le ski organisera les cours suivants pour la formation d'instructeurs de ski:

- a) **Cours préparatoire pour candidats instructeurs de ski** (classes spéciales pour français, italien et allemand), du 29 mars 1958, 20.30 h, au 3 avril 1958, 12 h, à Melchsee-Fruyt OW.
- b) **Cours de brevet d'I.S.:** Les classes seront réparties d'après leurs langues maternelles aussi bien pour le travail pratique que pour la théorie, soit: français, italien, allemand.
Ne sont acceptés au cours de brevet que les candidats ayant obtenus la qualification nécessaire lors du cours préparatoire.
Date du cours: 8 avril 1958, 20.30 h, au 15 avril 1958, 12 h, à Melchsee-Fruyt.
- c) **Examens d'I.S.:** du 15 avril 1958, 15 h, au 17 avril 1958, 12 h, à Melchsee-Fruyt.

Les formules d'inscription, conditions d'admission, prescriptions de brevet, etc., peuvent être obtenues auprès du Secréariat de l'Interassociation pour le ski, 20, Luisenstrasse, à Berne, contre versement d'une finance de 2 fr. au compte de chèques postaux III 9185, Interassociation pour le ski, Berne.

L'inscription doit être accompagnée d'un montant de 20 fr. à titre de garantie. Toutes les inscriptions sont à adresser jusqu'au 10 mars 1958 au plus tard au Secréariat de l'Interassociation pour le ski, 20, Luisenstrasse, à Berne.

Ce que fut la 46e Foire aux vins de l'Anjou

Inaugurée le samedi 25 janvier 1958, en présence de nombreuses personnalités, la 46e Foire aux vins de l'Anjou s'est poursuivie les 26, 27 et 28, avec un succès grandissant qu'il faut attribuer à l'intérêt qu'elle présente pour les professionnels du vin, mais surtout, à la réputation dont bénéficie, fort justement, les vins d'Anjou de la récolte 1957, dont le volume reflète, hélas, par une réduction sensible, les dégâts résultant des gelées.

Des milliers de visiteurs sont venus constater sur place la qualité des «Rosé d'Anjou», des «Rosé de Cabernet», et apprécier en connaisseurs la «Robe» incomparable, la «fraîcheur» et le «fruit» caractéristiques de ces produits dont le vignoble angevin s'enorgueillit de posséder l'exclusivité.

Mais les vins blancs ne furent pas pour autant négligés, vins nobles par excellence dont la gamme, allant du sec au moelleux, permet de satisfaire tous les goûts, toutes les exigences, justifiaient amplement la classifi-

cation du millésime 1957 parmi les grandes années, déjà nombreuses, du vignoble angevin.

Parmi les diverses manifestations, il convient de citer le Chapitre solennel tenu, traditionnellement, par le conseil de l'Ordre de la Confrérie des chevaliers du saevin, dont les rabelaisiennes cérémonies, présentent un attrait très particulier.

AUS DER HOTELERIE

75 Jahre Posthotel, Weggis

Das stattliche Weggis am Vierwaldstättersee kann in diesen Tagen das 75jährige Jubiläum des Posthotel, vis-à-vis der Dampfschiffplände, feiern. Das Posthotel Terminus gehört zu den bekanntesten innerschweizerischen Gaststätten. Es war im Jahre 1883, als die Grosselettern der heutigen Leiter, Andreas und Franziska Zimmermann-Amstad, das damals kleine Haus, das sieben Zimmer mit 12 Betten zählte, eröffneten. 85 Gäste beherbergte es in seiner ersten «Saison», im Durchschnitt verbrachte jeder Gast zehn Tage im Hotel. In den folgenden Jahrzehnten nahmen die Gäste- und Logiernächtezahlen sprunghaft zu. 1957 stiegen 2346 Personen im Post-Terminus ab und verbrachten daselbst 12 285 Logiernächte. In den ersten 25 Jahren wurde das Hotel fünfmal vergrössert und modernisiert. Unter der Leitung des Sohnes Andreas Zimmermann-Dahinden, des bekannten Volksdichters und Dramatikers, ging 1901 der grosse Umbau des Hotels vorstatten, und es bekam sein heutiges Gepräge. Nun wächst bereits die vierte Generation in ihre Aufgabe der Führung des Hauses hinein. Ein Glückauf für viele weitere Jahre. hf.

Eine neue und originelle Gaststätte in Engelberg

Herr Ralph Olinger, der Besitzer des «Alpenclub» in Engelberg, der mit seiner Gattin Nelly (einer Schwester der berühmten Hedy Olden) immer neue Wege sucht und findet, gab seinem Lokal das Kolorit und die Atmosphäre des echten Schweizer Restaurants. - Vor Jahren hat das initiativ Ehepaar der bekannten Wirtschaft das «Arvenstübli» zugeführt, das sich bald eines regen Zuspruchs erfreute - und schon wieder zu klein ist! Das hat die Tatkraft aufs neue angespornt, und in den Monaten September bis Dezember wurde im und am «Alpenclub» gebaut. Neben dem neu erstendenden Gebäude Matter wurden zwei Stockwerke aufgebaut und ein nettes Restaurant eingerichtet. «Der Spycher» - ganz aus dem Holz eines abgerissenen Speichers, ladet nicht nur zu kulinarischen Genüssen, sondern auch zum gemütlichen Verweilen ein. - In guter Zusammenarbeit mit dem Luzerner Architekten Arthur Ammann wurde ein neues Lokal geschaffen mit Bar, Cheminée und rund 80 Sitzplätzen sowie einem speziellen Raum, in dem Spezialitäten wie Ziegenbraten, auf offenem Feuer zubereitet, sowohl wie indische Gerichte neben den schweizerischen Küchenbesonderheiten serviert werden.

Neuer Schweizer Direktor in Antwerpen

Wie wir aus Antwerpen vernehmen, hat Herr E. Hendrickx, Präsident der Société des Hôtels Anversois, S.A., für sein Hotel Century den Schweizer Paul Joss als Direktor engagiert. Herr Paul Joss war vorher als Sous-Directeur im Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken tätig und hat seinen neuen Wirkungskreis in Antwerpen vor drei Monaten angetreten.

Das Hotel Century, führendes Haus der Stadt, mitten im Zentrum gelegen, verfügt über 220 Zimmer, alle mit Privatbad. Speziell die Besucher der Weltausstellung dürfte es interessieren, dass kürzlich nebst dem bekannten Restaurant «des Ambassadeurs» und des Salon «Chantilly» der neue Saal «Starlight Panorama» im 13. Stock, mit herrlichem Blick auf die ganze Stadt, eröffnet worden ist.

Antwerpen erwartet für die nächsten Monate zahlreiche Gäste, da Brüssel auf der Autobahn oder mit dem Städtetaxi in 30 Minuten erreichbar ist.

Und bald wird sich in Engelberg zu den Neueröffnungen der letzten Zeit, dem Casino, dem «Spycher», ein drittes, das neue «Café Matter», gesellen. St.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Luzerner Firma an der internationalen Hotelfach-Ausstellung in London
(International Hotel & Catering Exhibition)

Eine angenehme Überraschung dieser gewaltigen Ausstellung bietet der eindrucksvolle Stand der Firma WEFCOMA LTD. London, wo die allerneuesten Geschirrwäsche- und Spülmaschinen der Firma Walter E. Frech & Co. AG., Luzern, gezeigt werden.

Diese schönen Maschinen finden in allen Fachkreisen grösste Beachtung, und die Firma konnte bereits einige wichtige Aufträge entgegennehmen. So z. B. am Montag einen solchen der BEA, London Airport, sowie weitere Bestellungen von angenehmen Warenhäusern und grossen industriellen Unternehmungen für ihre Werkstätten.

Man freute sich, feststellen zu können, dass eine Schweizer Firma heute an zweifellos führender Stellung steht. Wir möchten daher nicht versäumen, der Firma zu ihrem Unternehmungsgest zu gratulieren und wünschen ihr weiterhin viel Erfolg. CK.

Teppich-Schonung

Die Füsse von Möbelstücken werden laut «Modern Plastics» 34, 2, 160 (1956), zur Schonung der Teppiche mit Kappen aus Kunststoff Styrol-Acrylnitril-Copolymer versehen, die mit bis zu 100 zugespitzten Zähnen auf dem Boden stehen und auch auf empfindlichen Teppichen keinen dauernden Eindruck hinterlassen. - r.

BUISMAN'S

AROMA

KAFFEE-ZUSATZ AUS GEBRANNTEM ZUCKER

BUISMAN'S Aroma ist keine Zichorie
500 g n. Fr. 3.10, 1 kg n. Fr. 5.65
6 kg bfn. Fr. 32.-, 12 kg bfn. Fr. 62.-

Generalvertretung: Kolanda AG., Allschwil/Basel

Hotel-Mattenhof Interlaken
sucht für Sommersaison 1958:

- 1. Sekretärin englisch sprechend, Journal, Kasse, Salär
- 11. Sekretärin englisch sprechend
- 3 Saaltöchter
- 2 Saaltöchter-Praktikantinnen
- Patissier-Saucier
- Barmaid englisch sprechend
- Hallen-Portier
- Zimmermädchen
- Lingeriemädchen
- Commis de cuisine
- Küchen-Officebursche u.-mädchen

Bisheriges Personal, das seinen Posten wieder übernehmen will, ist gebeten, sich sofort zu melden. Offerten mit Zeugnis- und Photo an die Direktion des Hotel Mattenhof, Interlaken.

Gesucht für lange Sommersaison:

- Allgemein-Gouvernante**
1. Mai bis 1. November
- Alleinkoch evtl. Köchin**
1. Mai bis 1. November
- 2 Küchen- u. Officemädchen**
1. Juni bis ca. 10. Oktober
- 2 Zimmermädchen**
1. Mai und 1. Juni bis ca. 15. September
- Alleinportier** 1. Mai bis 1. Oktober
- Hausbursche-Casserolier**
1. Juni bis 15. September
- Bäcker oder Konditor**
Anfänger, 1. Mai bis 15. September
- 2 Saaltöchter**
sprachenkundig, 1. Juni bis 15. September, evtl. 30. September und 15. Juni bis 15. September

Offerten mit Referenzangaben, Lohnansprüchen usw. an Hotel Bodenhaus, Chr. Hösli, Inhaber, Spitzingen.

The superb scotch

Ballantine's

Whisky

Agents généraux pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

England: Lodore the Swiss Hotel
Keswick - Cumberland, an der schottischen Grenze - Berggebiet und am See Derwentwater; sucht für Sommersaison; Anfang April bis Ende Oktober

Küchenchef englische Sprachkenntnisse:
Entremetier-Patissier, Commis Patissier
Saucier, Commis Saucier
2 Commis de cuisine 2 Officemädchen
4 Servieröchler mit englischen Sprachkenntnissen

Schriftliche Offerten mit Photo und Zeugnis- und Kopien an: Mrs M.M. England (Schweizerin) Lodore Swiss Hotel, Keswick/Great Britain (Persönliche Vorstellung in Zürich ca. Mitte Februar.

Unentbehrlich für Ihre Küche sind ...

Modelle in verschiedenen Grössen

Verlangen Sie unverbindlich Vorführung oder Prospekte durch:
HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.-G. ZÜRICH Stockerstrasse 45
VERKAUF - SERVICE Tel. (051) 27 80 99 / 27 88 48

Filialen in:
St. Gallen Rorschacherstr. 48 Tel. (071) 22 70 75
Lausanne Avenue Vinet 33 Tel. (021) 24 49 49
Locarno Piazza Grande 11 Tel. (093) 7 43 79

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Hotellerie und Textilnachfrage

Die engen Zusammenhänge zwischen Hotellerie und anderen Wirtschaftszweigen sind schon wiederholt zur Darstellung gebracht worden. In jüngster Zeit hat nun die Forschungsstelle für allgemeine und textile Marktwirtschaft an der Universität Münster (Westdeutschland) den interessanten Versuch unternommen, die Textilnachfrage des deutschen Beherbergungsgewerbes zu untersuchen. Um einen Querschnitt durch den Textilverbrauch der deutschen Hotellerie zu erhalten, hat das erwähnte Forschungsinstitut die Angaben von 130 Hotels, Pensionen, Kur- und Erholungsheimen mit 9305 Betten verwertet. Die erfassten 130 Hotels repräsentieren 1,4% der gesamten deutschen Hotellerie. Die Sachbearbeiter der erwähnten Untersuchung bezeichnen diese Auswahl als hinreichend, um eine erste Analyse des Textilmarktes der deutschen Hotellerie vorzunehmen, da keine Zufallsauswahl getroffen wurde, sondern die Befragung nach dem sogenannten Quotenwahlverfahren auf die Struktur des untersuchten Bereiches abgestellt wurde. Die untersuchten Betriebe wurden in verschiedene Untergruppen aufgeteilt, erstens nach Fremdenverkehrsgemeinden, zweitens nach der Art der Betriebe und drittens nach der Höhe des Übernachtungspreises. Die durchgeführte Befragung erfasste die Textilkäufe des Jahres 1956.

Die aus den 130 untersuchten Betrieben gewonnenen Erkenntnisse wurden nun auf die 670000 Betten des deutschen Beherbergungsgewerbes übertragen, um dadurch die mutmasslichen Gesamtausgaben der deutschen Hotellerie für Textilien zu ermitteln. Obwohl es gewagt erscheinen mag, auf Grund der Aussagen von 130 Betrieben auf die Gesamtausgaben der deutschen Hotellerie für Textilien innerhalb eines Jahres schliessen zu wollen, geben wir nachstehend die wichtigsten Ergebnisse der deutschen Untersuchung wieder:

Bestand an Bettwäsche und Handtüchern

In Deutschland verfügen die Hotels durchschnittlich über einen Bestand an Bettwäsche und Handtüchern von etwa 3 Garnituren. Dabei umfasst eine Garnitur einen Bettbezug, einen Kissenbezug und ein Bettuch und ein oder zwei, je nach der Güte des Hauses, Handtücher. Die Ausstattung mit drei Wäschegarnituren wird als normal angesehen, doch verfügen relative viele Häuser über vier und sogar noch mehr Garnituren. Dieser Bestand hängt natürlich weitgehend von der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer der Gäste im betreffenden Hause ab. Eine unter dem Durchschnitt liegende Ausstattung mit Wäsche - weniger als drei Garnituren - findet man lediglich in Bade- und Luftkurorten, wo die mittlere Aufenthaltsdauer der Gäste als relativ hoch bezeichnet werden kann.

Die erwähnte Untersuchung hat auch festgestellt, dass nur noch in jedem vierten der befragten Häuser Wolldecken verwendet werden. Es sei auch anzunehmen, dass der Gebrauch von Wolldecken in den kommenden Jahren weiter rückläufig sein werde, da immer mehr Hotels zu Dauneneinziehdecken oder auch zu Steppdecken übergehen.

Interessant ist auch die Feststellung, dass in Deutschland verschiedene Hotels, ganz besonders in Seebädern und in Norddeutschland, dazu übergehen, vorwiegend Leihwäsche zu verwenden, welche ihnen von besonderen Firmen, die vielfach mit Grosswäschereien ausgerüstet sind, geliefert werden. Diese Entwicklung, die hauptsächlich in reinen Saisonbetrieben wahrgenommen werden könne, führe zwangsläufig zu einem geringeren Textilsatz, da durch die Konzentration der Wäscheversorgung eine Verkleinerung des normalen Bestandes ermöglicht wird. Wäsche, die bisher jährlich nur während einer Saison beispielsweise eingesetzt werden konnte, wird nun auf Grund dieses neuen Systems auch während der übrigen Zeit des Jahres in einem oder mehreren anderen Betrieben verwendet werden können. Die deutsche Forschungsstelle weist auch darauf hin, dass diese Verleihfirmen vornehmlich Baumwollwaren anschaffen und weniger Leinewäsche verwenden.

Waschen und Wäscheverschleiss

Auch die deutsche Untersuchung kommt zum Schluss, dass die Abnutzung der Wäsche praktisch ausschließlich auf das Waschen zurückzuführen ist. Aus diesem Grunde bringen denn auch die deutschen Hoteliers den Wascheigenschaften und dem Waschvorgang besonderes Interesse entgegen. Dabei sind die Fachleute, von wenigen Ausnahmen abgesehen, der Ansicht, dass das Waschen im eigenen Hause die Wäsche mehr schon als das Waschen durch Dritte. Viele Betriebe sind aber aus räumlichen und personellen Gründen nicht in der Lage, die Wäsche im Hause zu waschen.

Bei den heutigen Waschmethoden rechnet man in Deutschland, dass ein Wäschestück normalerweise kaum häufiger als 20mal gewaschen werden könne, dass aber bei schlechter Waschbehandlung und geringerer Qualität schon nach sehr viel kürzerer Zeit mit dem völligen Verschleiss des Wäschestückes gerechnet werden müsse.

Frequenzen der befragten Hotels

Abgesehen von der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer der Gäste in einem Hause, ist natürlich auch die Belegung des Hauses mit Gästen von ausschlaggebender Bedeutung für den Wäscheverschleiss. Die durch das Institut in Münster befragten Häuser weisen eine durchschnittliche Besetzung von 60% auf, was wohl als relativ hoch bezeichnet werden muss. Aus den angestellten Untersuchungen geht hervor, dass in Häusern mit kurzer Aufenthaltsdauer der Gäste, von 1 bis 2 Tagen und einer durchschnittlichen Besetzung von mindestens 60% jährlich, wenigstens eine Garnitur an Bettwäsche pro Bett neu angeschafft werden muss.

Jährliche Wäscheanschaffungen pro Bett

In Deutschland werden pro Bett jährlich durchschnittlich etwa 1,24 Betttücher, 1,23 Bettbezüge, 1,5 Kissenbezüge und 3,7 Handtücher neu gekauft. Der

durchschnittliche Wert dieser Neuschaffungen belief sich im Jahre 1956 auf 58 DM. In diesen Zahlen sind die Ausgaben für Erstanschaffungen von neuen Hotels selbstverständlich nicht berücksichtigt. Hingegen fallen die Käufe zur Erweiterung des Wäschebestandes darunter.

Ziemlich gross sind die Unterschiede zwischen den Stadthotels und den Betrieben in Seebädern beispielsweise. Während ein Stadthotel durchschnittlich pro Jahr 1,3 Betttücher pro Bett anschafft, braucht ein Hotel in einem Seebad durchschnittlich nur 0,4 Betttücher zu kaufen. In diesen beiden Zahlen kommen die grossen Unterschiede in der Betriebsweise eines Stadthotels und derjenigen eines Hotels in einem ausgesprochenen Saisongebiet mit relativ langer Aufenthaltsdauer deutlich zur Geltung. In einem Seebadort braucht die Wäsche vermutlich drei- bis viermal weniger oft gewaschen zu werden als in einem Stadthotel mit sehr kurzer Aufenthaltsdauer der Gäste. Auch in den verschiedenen Preisklassen der Hotels kommt die unterschiedliche Ausstattung mit Wäsche deutlich zum Ausdruck. Während die billigsten Hotels jährlich mit Neuschaffungen pro Bett in der Höhe von 27 DM auskommen, beanspruchen die Ankäufe von Wäschestücken je Bett in den teuersten Hotels jährlich rund 65 DM.

Jährlicher Ersatzbedarf der ganzen deutschen Hotellerie

Nach den Schätzungen der Forschungsstelle für allgemeine textile Marktwirtschaft hat die deutsche Hotellerie im Jahr 1956 für 43 Millionen DM Bettwäsche angekauft. Dieser Betrag zeigt mit aller Deutlichkeit die enorme Bedeutung, die der Hotellerie für die Textilwirtschaft zukommt.

Anlässlich der besprochenen Untersuchung in der deutschen Hotellerie wurde gleichzeitig den ausgewählten Betrieben die Frage vorgelegt, ob sie ihre Neuschaffungen an Bettwäsche für das Jahr 1956 aus Leinen und Halbleinen gekauft hätten oder ob es sich dabei um Baumwollprodukte gehandelt habe. 70% der erfassten Hotels haben Betttücher aus Leinen und Halbleinen erworben, bei den Kissenbezügen liegt der entsprechende Anteil bei 30%. Auch für die Tischwäsche und für die Küchentücher wurden Qualitäten aus Leinen und Halbleinen bevorzugt. Nach Ansicht der auswertenden Forschungsstelle ist die Vorliebe für leinene und halbleinene Produkte mehr auf emotionelle Motive zurückzuführen als auf qualitative Argumentationen. Doch scheinen die deutschen Hoteliers gerade in diesem Punkte recht unterschiedlicher Meinung zu sein.

Abschliessend wurden anlässlich dieser Erhebungen auch noch die Aufwendungen der befragten Hotels für Teppiche und Vorhänge ermittelt. Auf Grund der erhaltenen Auskünfte schätzt die Forschungsstelle für allgemeine und textile Marktwirtschaft an der Universität Münster den Aufwand der deutschen Hotellerie für Teppiche und Gardinen im Jahr 1956 auf rund 45 Millionen DM und weitere 5 Millionen DM für sonstige Textilien. Die Ausgaben für Teppiche und Vorhänge liegen somit etwa gleich hoch wie die Ausgaben für Bettwäsche. Dabei gehen natürlich die Ausgaben für Teppiche und Vorhänge noch in viel höherer Masse von der Rangklasse des Hauses ab, als dies beispielsweise bei der Bettwäsche der Fall ist. Während die teuersten Hotels mit Neuschaffungen für Vorhänge von 25 DM rechnen pro Jahr und Bett, fällt

Pour les vrais gourmets, la cuisine doit être simple

On ne répètera jamais assez le principe posé par Curmorsky, feu le prince des gastronomes, qui déclara, lorsqu'il fut nommé grand maître de la Confrérie de la chaîne des rôtisseurs: «La broche est, par sa droiture et par sa netteté, le symbole et l'emblème de la cuisine française, droite et simple, de cette cuisine franche et loyale, où les choses ont le goût de ce qu'elles sont et où les sauces et les condiments ne masquent point la saveur des mets, mais la prolongent et l'accroissent.»

Beaucoup d'hôtels et de restaurants commettent une erreur, nous semble-t-il, en faisant figurer trop souvent au menu ou sur la carte des mets, des plats trop compliqués, trop «tarabiscotés». Ils sont victimes de cette espèce de *surenchère* qui se fait dans la restauration où l'on veut à tout prix faire mieux que son voisin, créer du nouveau, rompre une monotonie que certains clients reprochent, monotone réelle quelquefois, mais souvent produit de l'imagination d'un hôte qui n'a plus d'appétit parce qu'il a l'estomac trop chargé.

L'excès dans un sens comme dans l'autre est un défaut et la voie de la mesure et de la simplicité n'est pas facile à suivre. Raison de plus pour la chercher.

«L'Hôtelier», Paris, a publié en son temps à ce sujet l'excellent article que nous reproduisons ci-dessous.

Le fin du fin dans la cuisine, c'est la simplicité, ce qui n'exclut, on s'en doute, ni la recherche, ni la qualité, ni la classe.

Il s'agit d'abord de bien s'entendre sur la signification de ce mot. Transposé dans le vocabulaire culinaire, le mot simplicité veut dire d'éviter des recettes trop compliquées dans lesquelles entrent trop d'éléments divers, dont certains se contrarient ou se neutralisent et nous privent du fumet caractéristique qui doit se dégager d'un mets. La cuisine française doit être franche de goût. Les garnitures ne doivent pas masquer l'élément principal. Il faut savoir ce que l'on mange. Les garnitures doivent être assorties avec goût, comme une cravate à un complet.



Wie die SVZ-Agentur Rom für Schweizer Wintersportferien wirbt - die vorteilhafteren Hotelpreise als Hauptargument.

dieser Betrag bei der billigsten Hotelkategorie auf rund 10 DM. Noch krasser ist der Unterschied bei den Anschaffungen von Teppichen. In der billigsten Kategorie wurde ein Aufwand von 3,40 DM pro Jahr und Bett festgestellt, während in der teuersten Kategorie nahezu 50 DM ausgegeben wurden pro Bett und Jahr.

Zusammenfassend kommt die Forschungsstelle für allgemeine und textile Marktwirtschaft zum Schluss, dass die deutsche Hotellerie im Jahre 1956 insgesamt Textilprodukte - inkl. 22 Millionen Tisch- und 5 Millionen DM Küchenwäsche - für den enormen Betrag von 120 Millionen DM gekauft hat. Damit gehörte das Gastgewerbe zu den grössten Abnehmern der deutschen Textilindustrie.

Ohne nähere Untersuchungen ist es kaum möglich, die deutschen Durchschnittswerte auch auf schweizerische Verhältnisse zu übertragen. Immerhin dürften sich bei einer genaueren Untersuchung auch in der Schweiz ähnliche Durchschnittswerte pro Bett ergeben.

Alle deutschen Erhebungen zeigen wieder einmal mit der erwünschten Deutlichkeit den engen Zusammenhang zwischen Hotellerie und anderen Wirtschaftszweigen, in diesem Falle der gesamten Textilindustrie. Der Ankauf von Textilien durch die Hotellerie verläuft praktisch parallel zum jeweiligen Frequenzverlauf im Gastgewerbe. Aus diesem Grunde kann es auch der Textilindustrie nicht gleichgültig sein, ob die Hotellerie floriert oder nicht. Es ist das Verdienst der deutschen Forschungsstelle für allgemeine und textile Marktwirtschaft und Hotellerie einmal zahlenmässig aufgezeigt zu haben. Eine ähnliche Untersuchung in der Schweiz würde wohl auch zu recht interessanten Ergebnissen führen. P. R.

La simplicité ne s'accorde pas avec la cuisine tarabiscotée ou extravagante, qu'il faut réserver pour les concours et expositions.

Le maître René Cubat, une des illustrations de notre corporation, avait été sollicité pour entrer comme chef de la Tsar de Russie. Le majordome lui dit: «Vous me montrerez un échantillon de votre talent», ce que fit Cubat. Le majordome fit la moue. - «Sa Majesté est habituée à ce qu'on lui présente des plats plus décoratifs», dit-il. - Cubat répondit: «Monsieur, je fais de la grande cuisine, mais non de l'architecture.» Les grandes pièces décoratives de l'époque de Carême où tout était ornémenté n'avaient plus cours.

Que nous le voulions ou non, nous devons nous adapter à notre époque. La cherté de la vie et le poids des charges sociales obligent à restreindre le personnel salarié au maximum. Or logiquement il faudrait deux ou trois cuisiniers, on n'en prend qu'un seul. Si, par-dessus le marché, vous vous mettez à faire de la cuisine compliquée, il vous sera impossible de soigner quoi que ce soit. Réservez la pour de très grandes occasions ou pour des concours où la difficulté est obligatoire pour opérer une sélection.

D'aucuns diront: «On peut se passer de tout, sauf de manger.» C'est une religion qui ne connaît pas d'idolâtres. Aussi, tant que le monde sera monde, il y aura des restaurants et par conséquent des cuisiniers.

Le repas pris au restaurant est une réaction contre la monotonie de nos habitudes culinaires familiales, et le repas bien gagné pour la maîtresse de maison. Enfin, c'est le choix vif des mets et l'attrait de manger en société qui attirent la clientèle au restaurant.

On objectera qu'on ne va pas au restaurant pour manger de la cuisine simple. Vraie? Il n'y a rien de simple, tout nécessite une attention soutenue, une conscience professionnelle, un amour du métier, un tour de main qui se manifestent même dans les mets les moins compliqués. Une sauce mousseline ou béarnaise, un soufflé, c'est de la cuisine simple, mais encore faut-il que ce soit impeccable. Et tout en restant dans la simplicité, on peut faire des choses qui sortent de l'ordi-

naire, par exemple: l'omelette du curé, omelette au thon que ne connaissent pas les ménagères.

On entend parler de différentes sortes de cuisine: la haute cuisine, cuisine régionale, parisienne, de maison bourgeoise, d'hôtel, de restaurant, etc. Ici, nous devons nous effacer devant ceux dont le rôle est d'apprécier notre travail.

Or, un vrai gourmet ne considère que deux sortes de cuisine: la bonne et la mauvaise. Un monsieur à qui on demandait sa préférence entre les Bordeaux et les Bourgognes, répondit: Peu m'importe, pourvu qu'ils soient bons.

N'importe qu'il y a des nuances bien marquées entre les différentes sortes de cuisines que nous avons énumérées, mais le critérium important est celui-ci: bonne ou mauvaise cuisine.

Certains veulent à tout prix de la cuisine compliquée pour épater la clientèle et tombent ainsi dans le ridicule. Car, même dans la cuisine compliquée, il faut rester dans la logique. Or, nous avons vu sur un menu de grand restaurant: Truite farcie au foie gras. Qu'est-ce que le foie gras vient faire là-dedans? Evidemment c'est très original, mais pour un esprit averti, c'est un non-sens.

Il y a des gens difficiles à convaincre et qui ont des préjugés indéradicables. Leur opinion est faite une fois pour toutes: dans telle région, on mange admirablement bien, disent-ils. Le principal en l'occurrence, ce n'est pas le ciel du pays, mais la capacité du chef qui joue, à condition qu'on lui donne ce qu'il faut. La fastueuse cuisinée d'avant 1914 n'est plus possible aujourd'hui. Par la force des choses, par nécessité, la simplicité a joué. Néanmoins, il faut s'en rapprocher le plus possible, en respectant les principes de base, c'est-à-dire avoir de bons fonds même pour la cuisine simple. C'est indispensable.

La cuisine française doit se manifester non pas par des noms pompeux et prétentieux, mais par sa qualité intrinsèque. Voici l'opinion du maréchal de Richelieu, un des plus grands gourmets à l'époque de Louis XV. On proposait au maréchal d'épouser une femme du monde immensément riche. Impossible, dit-il, on y mange chez elle une cuisine compliquée qui est d'une bêtise amère, où toute chose à manger est histoire, décorée au point qu'on n'y saurait déceler ce qu'on mange.

Et le maréchal continuait: On ne se doute pas combien il faut de finesse, dans le tact et de solidité dans le jugement. Rien n'est si funeste au cuisinier que la sottise recherche de cuisine compliquée pour faciliter la goinfrerie de son maître. Pour faire bonne chère, il ne faut, après l'argent et la bonne intention, que la sobriété, de la mémoire et du bon sens. Si l'imagination doit être appelée la folle du logis, c'est par ma foi, dans la cuisine compliquée.

Les vrais gourmets préfèrent la bonne cuisine, la cuisine où l'on sait ce que l'on mange, c'est-à-dire, dans la simplicité.

Telle était l'opinion du maréchal de Richelieu, gourmet réputé, répétons-le.

Nous sommes bien de son avis.

R. Bodet

Gemüse-Konserven

Die amerikanische Konservenindustrie bringt, laut Zeitschrift «Neuheiten und Erfindungen», Gümlingen, Bern, Nr. 264/56, neuerdings Kilogramm-Dosen heraus, in denen, durch Zelloglasrundscheiben getrennt, bis zu fünf Gemüse konserviert werden. Sowohl für die Gastronomie wie für die Hausfrau ist diese Neuerung interessant, da auf diese Weise Gemüseplatten rasch hergestellt werden können. Bisher kamen Dosen mit Lagen von Erbsen, Karotten, Bohnen, Spargeln und Blumenkohl auf den Markt. Das Zelloglas ist in Wasser unlöslich, so dass die Trennwirkung beim Sterilisationsvorgang nicht beeinträchtigt wird.



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL

Gegründet 1856

Bekannt für

QUALITÄTS-WEINE

offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

Le Carnaval en Suisse

Chaque année, une bonne partie du mois de février se déroule sous le sceptre de S. M. Carnaval; à la ville comme à la campagne, les joies de la mascarade comptent parmi les signes avant-coureurs de la retraite de l'hiver. Cette primitive croyance à une relation entre l'exorcisme magique et la fécondité naturelle qui demeure à la base des anciennes coutumes locales du carnaval, se manifestant par de burlesques momeries sur les places publiques ou sur le pont de danse villageois.

Au Tessin, où le climat est plus favorable que partout ailleurs aux ébats en plein air, le carnaval revêt un aspect hautement... alimentaire: la distribution traditionnelle de «risotto» donne lieu à une véritable réjouissance populaire et à de joyeux rassemblements. Elle se fera le 18 février sur la Piazza Grande à Locarno et sur la Piazza, au bord du lac, à Ascona, tandis qu'à Lugano, les 16 et 18 février sont réservés à cette aimable et gastronomique coutume, qui aura la Piazza Riforma pour théâtre. — La Suisse centrale a elle aussi ses vieux usages carnavalesques. A Lucerne sont prévus pour les 13, 17 et 18 février diverses manifestations de liesse populaire, cortèges, cérémonies burlesques, etc. A Schwyz, la remuante et entreprenante «Société des Japonais» (Japanees-Gesellschaft) fête son centenaire par des ébaudissements de toutes sortes répartis sur les 9, 13 et 16 février, et comprenant un festival ainsi qu'un cortège. La station thermale de Baden peut compter sur un grand afflux de spectateurs et d'amis de la danse, à l'occasion des cortèges et bals organisés pour les 13 et 16 février. A Coire, la mascarade déroulera ses farandoles et fariboles les 15 et 16 février, à Fribourg, les 16 et 18, à Delémont, dans le Jura turbulent, le 16; à Bienne, le 23, à Kreuzlingen, sur le Bodan, les 13 et 16 février (avant cortège de sonnailleurs en chemise et fête enfantine); à Morat, grand cortège masqué et costumé le 23; à Soleure, ébats publics les 13 et 18, enfin, idem à St-Gall, le 18 février, avec cortège d'enfants.

Senol, en Basse-Engadine, prend les devants sur toutes les villes suisses: c'est le 2 février déjà qu'on y livrera aux flammes le fameux «Hom Strom», mannequin de paille qui symbolise le maugréux Hiver.

Des foules immenses, avides d'amusement, accourent au célèbre Carnaval de Bâle, d'une originalité incomparable, car il est l'expression par excellence de la fantaisie et de l'humour bâlois, qui sont d'une essence particulière et très justement réputée. Des trains spéciaux frétés par les CFF amèneront dans la cité du Rhin, en pleine nuit, de nombreux «Bâlois à l'étranger» et des milliers d'autres visiteurs résolus à ne point manquer, à l'aube du 24 février, le fameux «Morgenstrich», la patrouille matinale conduite par ses cliques de fifres et tambours, à la lueur de lanternes de papier décorées de sujets humoristiques. Ce «Morgenstrich» constitue le premier acte des folies carnavalesques, éclairant aux lumières de la satire toutes les ombres et pénombres de notre époque.

A Zurich, le carnaval trouve deux apothéoses, les 24 et 26 février, sous le signe de Terpsichore: les

bals masqués des Artistes qui rempliront toutes les salles du Kongresshaus de la fantaisie colorée et bigarrée des costumes et des plus étonnantes inventions décoratives.

DIVERS

L'affiche de la Foire Suisse d'Echantillons de 1958

L'affiche de la 42^e Foire Suisse d'Echantillons qui aura lieu du 12 au 27 avril 1958 est due à l'artiste graphique bâlois Rolf Rappuz.

Elle fait penser aux multiples secteurs économiques qui, réunis à la Foire de Bâle, donnent un impressionnant tableau de nos industries et de nos métiers dont elle évoque la diversité, les liens qu'ils ont entre eux et leur rayonnement lointain.

Cette idée est représentée par des bandes ingénieusement tissées dont les vives couleurs se détachent sur un fond noir et qui par leur dessin font apparaître le casque de Mercure surmonté de la croix fédérale, emblème de la Foire Suisse d'Echantillons.

Schweizer touristische Propaganda auf Arosa-Line-Schiffen

Drei der Arosa-Line-Schiffe, die «Arosa Sky», die «Arosa Sun» und die «Arosa Star», verkehren gegenwärtig in amerikanischen Gewässern zwischen New York, Miami, Zentral- und Südamerika und befördern bis Ende April auf Luxuskreuzfahrten vornehmlich amerikanische Gäste. Auch ein städtischer Trupp Schweizer Passagiere wird sich nächsten dazugesellen. An Bord der «Arosa Sky» befindet sich zurzeit der Gouverneur Hodges von Nord-Karolina.

Wie bereits bekannt ist, arbeiten gegenwärtig auf den drei erwähnten Schiffen rund 50 Schweizer Stewards, darunter ein Maître d'hôtel. Ebenfalls sind einige Schweizer Zahnmeister, Köche, Mechaniker und Matrosen angestellt. Anfangs Mai wird der erste Schweizer nautische Offizier auf der «Arosa Sky» seinen Dienst antreten.

Im Juli letzten Jahres erklärte sich die Arosa Line der Schweizerischen Verkehrszentrale gegenüber bereit, die Schweizer touristische Propaganda auf ihren Schiffen zu fördern.

Auf der «Arosa Sky», «Arosa Sun» und «Arosa Star» schmücken nun Bilder von Schweizer Städten, Gegenden und Kurorten, vornehmlich von Zürich, Basel, Genf, Lausanne, Luzern, Freiburg, Wallis, Gerssegegend, Graubünden, Berner Oberland, Tessin, Montreux, Interlaken, St. Moritz usw. Promenaden-decks, Gänge, Kabinen, Salons und Bars. Auf den Schiffen «Arosa Sky» und «Arosa Sun» sind vier Luxuskabinen «Interlaken», «Luzern», «Montreux» und «St. Moritz» benannt und mit entsprechenden Dekorationen versehen worden. Jeder Gast dieser Kabinen erhält einen Brief des betreffenden Kurdirektors.

Zweifelsohne wird diese neue Art der touristischen Werbung nicht ohne Wirkung bleiben. Es fehlt bei der Arosa Line allerdings noch die Schweizer Flagge, eines der Ziele des Reeders. Arosa Line, Inc. «Panama»

«Die Speisekarte wird kürzer»

Die Münchner Gastronomen sehen sich in einer schwierigen Lage: Seit dem Inkrafttreten der Fünftage-woche und des Ladenschlussgesetzes mussten sie es erleben, dass ein grosser Teil ihres Personals in die Industrie und in den Handel «abwandert». In der Not griffen sie zum Mittel, Plakate mit Texten wie: «Die Speisekarte wird kürzer», «Warme Speisen gibt es nur noch mittags und abends zu den Mahlzeiten», «Täglich muss der Betrieb stundenweise geschlossen werden», «Einmal in der Woche haben wir Ruhetag» usw. auszuhängen.

BÜCHERTISCH

Eine Würdigung des Sozialtourismus

Wenn der Anspruch der weniger bemittelten Bevölkerungsschichten auf Reisen und Ferien heute allgemein anerkannt wird, so bestehen über Einrichtungen, Möglichkeiten und Grenzen des Sozialtourismus sehr verschiedene Auffassungen. Es war das Verdienst des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, anlässlich des von ihm veranstalteten Internationalen Kongresses (28. Mai bis 1. Juni 1956 in Bern) das Gesamtproblem des Sozialtourismus zur Diskussion gestellt und zu einer weitgehenden Abklärung gebracht zu haben.

Die bei jenem Anlass erstatteten Vorträge und Berichte der Vertreter von 19 Ländern sind, in einem stattlichen Band vereinigt, als Nr. 34 der Publikationen des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes kürzlich veröffentlicht worden.

Dem thematischen Aufbau des Kongresses entsprechend, werden die Fragen der Ferienregelung und der Reisefinanzierung an die Spitze gestellt und damit die Voraussetzungen zur Entfaltung des Sozialtourismus gekennzeichnet. Dabei wird dem von der Schweizer Reisekasse inaugurierten Reisesparen besondere Würdigung zuteil. Bei seiner Abwicklung kann sich der Sozialtourismus im wesentlichen des bestehenden Transportapparates bedienen, während für die Bereitstellung der notwendigen billigen Unterkunft teilweise neue Wege beschritten werden müssen, wie das beispielsweise in der Schweiz mit der Umwandlung von Leysin in ein sozialtouristisches Zentrum geschah.

Auch über die Notwendigkeit einer zweckmässigen Organisation des Sozialtourismus besteht Übereinstimmung, da dieser ja im allgemeinen mit weniger geübten Reisenden zu tun hat. Ohne ein gewisses Mass an Werbung ist dabei nicht auszukommen.

Dem reichhaltigen Werk haben Bundesrat G. Lepori und der kürzlich verstorbene Verbandspräsident, Regie-

rungsrat M. Gafner (Bern), ein sympathisches Vorwort beigeleitet.

Frauen im Beruf

Die arbeitspsychologischen Unterschiede zwischen Mann und Frau wurden kürzlich von einem Mitarbeiter der Zeitschrift «Das Beste aus Reader's Digest» untersucht. Seine Schlussfolgerungen sind in der Februarnummer dieser Monatsschrift nachzulesen. Wir greifen ein paar typische Punkte heraus:

1. Alle Frauen arbeiten gern unter einer Autorität, mit anderen Worten: sie möchten eine starke Hand spüren.

2. Alle Frauen müssen das Gefühl haben, dass sie benötigt werden.

Diese unbestreitbaren Tatsachen beruhen darauf, dass die Frau im Grunde ein Gefühlsmensch, der Mann ein Verstandesmensch ist. Sehr viele Frauen können durchaus mit den Männern Schritt halten und übertreffen sie sogar an Intelligenz; aber sie schleppen eine Menge von Gefühlen mit sich, die sie ins Hintertreffen bringen. Die Männer verfügen über den praktischen Verstand, der sie zur Beurteilung, Organisation und Leitung befähigt. Es scheint also im Plan der Natur zu liegen, dass die Frauen von den Männern geleitet werden — wie leidenschaftlich die Frauen das auch bestreiten mögen.

Wegen ihres Bedürfnisses nach Sicherheit und Geborgenheit ist es für jede Frau wesentlich, zu wissen, dass man sie braucht. Wenn sie das spürt, wird sie die Kraft ihrer schöpferischen Impulse bei der Arbeit einsetzen, die gerade zu tun ist. So gelangt sie zu jener Arbeitstreue, die nicht mit Geld zu bezahlen ist. Wenn sie aber ihr Bestes geben soll, muss sie nicht nur hin und wieder, sondern stets das Gefühl haben, dass sie benötigt wird. In dieser Beziehung versagen die Männer oft, denn sie vergessen, dass die Frau eine hilfsbereite Hand spüren will, und wer sie ihr reicht, dem wird sie es mit Treue und Hingabe vergelten.

Nellys Kalender

Die monatlich erscheinende Fachzeitschrift für die Frau und Mutter — 102 Seiten Fr. 1.40. Verlag Nellys Kalender, Küssnacht ZH.

Die Februar-Ausgabe in Stichworten: Vorbereitung auf die Frühjahrs-Entsackungskur — Menus und Rezepte für jeden Tag des Monats, basierend auf der Grundlage moderner Ernährung. Verlockende Fastenrezepte — Fasnachtsgebäck — Die überstellte Wohnung — Modisches Vorrücklingshahn — Zum Problem der rationalen Kücheneinrichtungen — Die Geschirrwaschmaschine und was sie leistet — sowie eine ganze Reihe weiterer wertvoller Winke und in der Praxis erprobte Hinweise.

Redaktion — Rédaction:

Ad. Pfister — P. Nantermont

Inseratenteil: E. Kuhn



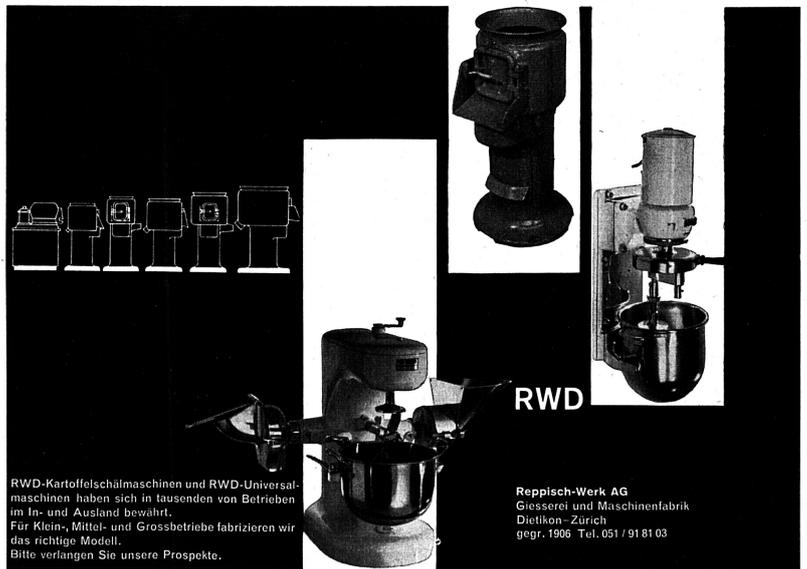
'Permit me to recommend the perfect sauce...'

For the finest of food, none but the finest sauces... by Heinz. Of unsurpassed flavor and quality, Heinz sauces are served in distinguished restaurants throughout the world.

HEINZ

H. J. HEINZ CO. LTD.
LONDON, N.W.10, ENGLAND

General Agents: JEAN HAECKY IMPORTATION S.A., BASLE 18



RWD-Karloffschälmaschinen und RWD-Universalmaschinen haben sich in tausenden von Betrieben im In- und Ausland bewährt. Für Klein-, Mittel- und Grossbetriebe fabrizieren wir das richtige Modell. Bitte verlangen Sie unsere Prospekte.

RWD

Reppisch-Werk AG
Giesserei und Maschinenfabrik
Dietikon-Zürich
gegr. 1906 Tel. 051 / 91 81 03

Zu verkaufen

Umstände halber in aufstrebendem Bündner Sommer- und Winterkurort in Jahresbetrieb an bedeutenden durchgehenden Paßstrassen, mit nachweisbar grossem Umsatz, neuzeitlich mit Tradition im Bündnerstil sehr schön eingerichtetes

Familien- und Passantenhotel

mit 80 Betten und allen nötigen verschiedenen kleinen und grossen Sälen. Kulturhistorische, stilvolle Lokalitäten mit grossem Bar-Dancing, Bündnerstube, schöner Gartenwirtschaft, grosser Garage, 3 Parkplätze und Benzintankstelle. Prima Existenz. Sichere Kapitalanlage. 40 Zimmer neuzeitlich, mit fließendem Kalt- und Warmwasser. Ölheizung. 4 Generationen im gleichen Familienbesitz. Die bestehende Familiengesellschaft könnte übernommen werden. Sehr günstige Gelegenheit für eine tüchtige, im Hotelfach und Sport geeignete Familie. Ernsthafte Interessenten mit Kapitalnachweis wollen sich melden unter Chiffre Z. N. 4559 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Konkursamt. Liegenschaftsteigerung

Im Konkurse über Hafner Emil, Hotelier, wird am Dienstag, den 4. März 1958, 15 Uhr, im Restaurant Földchölöschchen-Sladt, Marktgasse, Rheinfelden, öffentlich versteigert:

Hotel und Restaurant zum Schiff in Rheinfelden

umfassend 674 m² Gebäudeplatz, Restaurant mit Nebenräumen, 29 Gästezimmern, wovon 9 Doppelzimmer, Rheinterrassen, Zugehör: Hotel- und Wirtschaftsmobilien.
Steuerschätzung der Liegenschaft: Fr. 426 850.—
Konkursamtliche Schätzung für Liegenschaft und Zugehör: Fr. 440 000.—
An der Steigerung ist eine Anzahlung von Franken 7000.— zu leisten.
Steigerungbedingungen und Lastenverzeichnis liegen ab 15. Februar 1958 beim Konkursamt Rheinfelden zur Einsichtnahme auf.
Rheinfelden 31. Januar 1958.
Konkursamt Rheinfelden

TANGER

A remettre à personne du métier

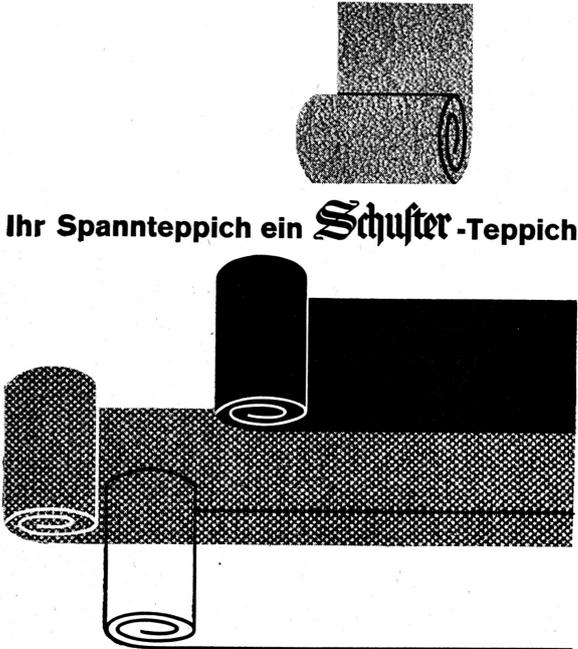
Bar-Restaurant

au centre. Installations modernes, grandes licences. Fr. s. 18000.—. Ecrire sous chiffre AS 7699 C. Annonces Suisses S.A. «ASSA», Genève.

Lac Léman

hôtel-restaurant-bar

Entièrement neuf. Accès direct au lac. A vendre pour cause de départ. Affaire très intéressante. Ecrire sous chiffre P. W. 80094 L A à Publicitas, Lausanne.



Ihr Spannteppich ein **Schuster**-Teppich

Die grösste Farbauswahl in Spannteppichen bei...

Schuster

St. Gallen, Multergasse 14, Tel. 071/2215 01
Zürich, Bahnhofstrasse 18, Tel. 051/2376 03

Seit 1842 finest old

WALLACE'S
Estd 1842
SCOTCH WHISKY

John Wallace & Co.
Loch St. — Aberdeen

Importeur:
A. RUTISHAUSER & Co. AG.
Scherzungen / TG — St. Moritz

EIN GANG ZU
Geelhaar
Gegr. 1889
LOHNT SICH!

alle Teppiche
W. GEELHAAR AG., BERN,
THUNSTR. 7 TEL. (031) 2 21 44

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

**Badetücher
Frottier-
handtücher
Badeteppiche**

in besonders saugfähigen Qualitäten, weiss, unifarblich oder modern gestreift.



**& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS**

Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93



Alle Blumen

der Saison zu Spezialpreisen für Hotels und Restaurants. Versand in der ganzen Schweiz

Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88

MEIKO
Geschirrwashmaschinen
sind auf der ganzen Linie führend
Verlangen Sie den Prospektkatalog
ED. HILDEBRAND, Ing., ZÜRICH
Neue Adresse:
Seefeldstrasse 45 Tel. (051) 34 88 66



Das neuzeitliche
Schlafzimmer Graber

Vorteilhaft!
J. Graber-Kienholz & Co., Brienz
Möbel und Innenausbau
Tel. (036) 4 12,36 oder 4 18 32

Neue und Occasions-
Registrierkassen
sehr günstig
Garantie und Service
Miete mit Anrechnung
Reparaturen
Zahlungserleichterungen
**K. Richner
Kontrollkassen**
Idaplatz 9 — Zürich 3
☎ (051) 331321/335553

A vendre ou à louer
hôtel-café-restaurant
Immeuble neuf, dernier confort. Situation de 1er ordre. Centre commercial et touristique, à proximité de Lausanne. Affaire à reprendre de suite. Possibilités d'avoir pour professionnel capable. Ecrire sous chiffre P. E. 60073 LM & Publicitas, Lausanne.

SCHÖNWALD HOTELPORZELAN - PRAKTISCH UND FORMSCHÖN

Bezugsquellen-Nachweis
KERAGRA GmbH., ZÜRICH 1
Talstrasse 11 - Telephon (051) 2391 34

GIGER-KAFFEE
- ein vollendeter Genuss -
Ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleichbleibende beste Qualität!
Verlangen Sie unser bemuestertes Angebot. Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.
HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 227 35

Zu verkaufen
in Sportsort im Wallis, modern eingerichtetes
Hotel
25 Betten. Offerten unter Chiffre AS 17221 J an Schweizer Annoncen AG., «ASSA», Biel.

Am Ufer des Luganersees
ist zu vermieten
Restaurant-Lido-Tea-Room
Nähere Auskunft durch Chiffre G 5397 Publicitas Lugano.

INSERATE LESEN erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Befreien Sie sich endlich von Ihren Bodenreinigungs-Sorgen!

- mit Wibis **spähen** Sie auch das schmutzigste Parkett fein und sauber
- mit Wibis **reinigen** Sie sämtliche alten und neuen Bodenbeläge spielend
- mit Wibis **fegen** Sie unansehnliche Böden gründlich und ohne zu spritzen
- mit Wibis **wachsen** Sie ohne besondere Einrichtung festes Hartwachs ein
- mit Wibis **blochen** Sie die Oberfläche hart, ohne „Wolken“ zu hinterlassen
- mit Wibis **polieren** Sie bequem die auserlesenen Böden auf Hochglanz

Deshalb ist **WIBIS** die Bodenreinigungsmaschine für Sie!
Auch verblüffende Resultate auf Kegelbahnen
Kleines und grosses Modell
Leicht zu transportieren
Schweizerpatent! Schweizerfabrikat!
Einige gebrauchte Maschinen mit Garantie billiger abzugeben!

Verlangen Sie Prospekt und Referenzliste direkt vom Fabrikanten
Emil Bisang, Affoltern a. A.
Tel. (051) 99 63 36

Neu! **RIVELLA**

Punsch im Portions-Beutel
7 Vorteile!

- Arbeits-Einsparung: Dosierung fix-fertig
- Genauere Kontrolle: Ein Blick genügt
- Hygienisch: Keine verklebten Flaschen
- Keine Verluste durch falsches Ausmessen
- Ihr Kunde sieht, was er bekommt
- Sehr günstige Preislage; Schachtel à 50 Beutel
- Das einzige Heissgetränk, welches neben Milchzucker und Milchsäure auch Milchsäure enthält; naturrein, ohne chemische Konservierung

Ihr RIVELLA-Depositär beliefert Sie prompt

RIVELLA Punsch
Inhalt reicht für ein Teeglas. Obere Ecke aufreissen. Inhalt in ein Teeglas giessen und mit heissem Wasser auffüllen. Kein Boilerwasser verwenden.
RIVELLA AG ROTHRIST