

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **63 (1954)**

Heft 16

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnements:* Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.- halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnements: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG. Elisabethenstrasse 15. — *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Pour es changements d'adresse il est: perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. — Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. — *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 16 Basel, den 22. April 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang 63^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 22 avril 1954

N° 16

Ein Bundesgesetz, das für die Hotellerie stark ins Gewicht fällt

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

chen Zusammenhängen auf. Auch unter der Voraussetzung einer langen Enumeration hätte man dem Bundesrat das Recht einräumen müssen, festzustellen, wann welche Form der Arbeitslosigkeit eintrete, wann welche Art der Abwehr einzusetzen habe. Hinzu kommt, dass niemand voraussagen kann, wie die Finanzlage der drei möglichen Träger von Arbeitsbeschaffungsmassnahmen, des Bundes, der Kantone und Gemeinden, im Zeitpunkt eines erheblichen Beschäftigungsrückgang aussieht. Deshalb könnte sich eine heute festgelegte Verteilung des öffentlichen Aufwands im «Ernstfall» sehr wohl als illusorisch erweisen.

Konjunkturgerechtes Verhalten

Auch bei der bewussten Konzentration auf vorbereitende Massnahmen wirkt der Gesetzesentwurf des Bundesrates immer noch bedeut-

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

Der zweite Artikel verankert im Gesetz das Ziel aller konjunkturpolitischen Ausserungen und Vorkehren aus den letzten Jahren: Öffentliche Aufträge und Arbeiten sind bei guter Wirtschaftslage zurückzustellen und in Zeiten drohender oder bereits eingetretener Arbeitslosigkeit in vermehrtem Umfang auszuführen. Subventionen an Arbeiten und Aufträge Dritter, soll der Bund, nach dem dritten Artikel des Entwurfs, an die Bedingung knüpfen, dass er die effektive Ausführung noch bewilligen darf. Diese Bewilligung wird von der Beschäftigungslage abhängen, entweder im ganzen Land oder in einzelnen Gebieten, «soweit nicht wichtige allgemeine, regionale oder lokale Interessen

diese Arbeiten als unaufschiebbar erscheinen lassen». Im weitem bestätigt das Gesetz die Befugnis des Bundes, den Hochschulen Beiträge für zusätzliche Forschungen zu gewähren oder ihnen ausnahmsweise solche Forschungsaufträge selbst zu erteilen, wenn Krisenbekämpfung oder Arbeitsbeschaffung daraus Nutzen ziehen. Auch werden die — bisher schon durchgeführten — Erhebungen über die Konjunkturlage sowie über die öffentlichen und privaten Bauvorhaben gesetzlich sanktioniert.

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

Bereitsein ist alles!

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

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

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

Was sofort geschehen kann

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

Main-d'œuvre indigène montagnarde et hôtellerie alpestre

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

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

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

La situation actuelle

L'OFIAMT constate, en effet, que la population de montagne se détourne de l'hôtellerie qui constitue une possibilité de travail se trouvant pourtant à proximité immédiate. Les hôteliers sont obligés de recourir toujours davan-

tage aux services de la main-d'œuvre étrangère, alors que la population montagnarde attend de la Confédération et des cantons qu'ils créent de nouvelles possibilités de gain dans les régions alpêtres. Y a-t-il moyen de ramener la population vers les carrières hôtelières dans les stations alpêtres? Voilà la question qui se pose:

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

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

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

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

Suite page 2

Vorerst nur Vorarbeiten

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

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

Nicht weiter auf die Äste hinauslassen!

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

Der erste Weg wäre vom Standpunkt der rechtsstaatlichen Gesetzgebung aus verwerflich, vom parlamentarischen und abstimmungspolitischen Gesichtspunkt aus aber nicht gangbar gewesen. Die zweite Lösung hätte zu einem Erlass mit lauter Hypothesen geführt. Auch wäre ein solches Verzeichnis nie vollständig genug gewesen. Denn die Geschichte wiederholt sich nie; auch die Beschäftigungskrisen treten immer in neuen Formen, Stärkegraden und ursächli-

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

Damit nicht der Eindruck aufkomme, diese Vorschriften stellten eine leere Versprechung dar, erinnert die Botschaft daran, dass dem Bundesrat schon heute gewisse Möglichkeiten zur Entlastung des Arbeitsmarktes offenstehen.

Main-d'œuvre indigène montagnarde et hôtellerie alpestre

Suite de la page 1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Exekutive darf zunächst veranlassen, dass die 200 000 *fremden Arbeitskräfte* mit befristeter Aufenthaltsbewilligung ganz oder teilweise entlassen werden und ausreisen müssen. Auch kann er jetzt schon Mittel im Betrag von 360 Mio. Fr. für die Erhaltung der Arbeitsmöglichkeiten mobilisieren: Zunächst ist es möglich, den Einsatz der 200 Mio. Fr. steuerbegünstigter Krisenreserven der privaten Wirtschaft anzuordnen. Im weiteren sind aus dem Ertrag der Kriegsgewinnsteuer 120 Mio. Fr. für Arbeitsbeschaffung reserviert worden. Schliesslich verfügt der Bund noch über einen Rest von 30 Mio. Fr. aus dem Arbeitsbeschaffungskredit vom 6. April 1939.

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

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

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

Hôtellerie, agriculture et industries nouvelles

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

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

Les constatations de l'OFIAMT

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

«Au sujet des solutions proposées, nous désirerions toutefois faire quelques réserves. Il est douteux que les établissements alpêtres et saisonniers soient en mesure d'adapter sans peine la rémunération du personnel hôtelier aux conditions de salaire existant dans les autres branches d'activité. Les salaires ne pourraient guère être augmentés sans une hausse simultanée des prix de ces établissements. Or une augmentation des prix de pension ne manquera pas, très certainement, d'abaisser le degré de fréquentation des hôtels en raison de la concurrence internationale et, partant, d'influer défavorablement sur les possibilités de gain du personnel et le rendement des entreprises. Par ailleurs, l'hôtellerie a fait des efforts

méritaires au cours de ces dernières années afin d'améliorer la situation économique du personnel. Les salaires moyens des employés ayant un traitement fixe étaient de 105% supérieurs en juillet 1953 à ceux qui étaient payés en juillet 1939. Pour le personnel qualifié, cette augmentation est de 103%, alors qu'elle atteint 112% pour les employés mi-qualifiés ou non qualifiés. Comparativement à 1952, les salaires mensuels se sont en moyenne accrus de 2%. Chez le personnel féminin à salaire fixe, les salaires mensuels sont en moyenne supérieurs de 117% à ceux qui étaient payés immédiatement avant la guerre et de 4% à ceux de 1952.

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

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

La crise de l'industrie hôtelière d'Alexandrie

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

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

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

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

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

Pour remédier à cette crise, la section hôtelière propose:

I. La révision du tarif hôtelier

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

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

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

C'est pourquoi la section hôtelière demande que l'article d'affichage soit rédigé et précisé comme suit: Les propriétaires ou gérants d'hôtels et pensions sont tenus d'afficher les prix sur des tableaux spéciaux apposés directement à la vue du public dans les seuls endroits suivants:

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

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

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

Internationaler Checkbetrüger

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

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

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

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

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

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

Charges et recettes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Cette majoration d'ailleurs jouerait comme plafond

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

Réformes législatives pour encourager l'industrie hôtelière

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

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

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

zeit, dass er sich zu diesem schönen und interessanten aber schweren Beruf nicht eignet.

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

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

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

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

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

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

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

Kulturhistorische Gaststätten

Aus Mitgliederkreisen wird uns geschrieben:

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

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

Das letzte Dezennium hat uns eine ausgezeichnete Lehre gegeben. Allüberall sind Gaststätten renoviert worden: in Form und Sinn alter Überlieferung die einen, im Heimatstil und in tändelnder Effekthascherei die andern. Der Gast, vorab aber der gute, stabile und kaufwillige Gast, hat echt und unecht wie zu unterscheiden gewusst, und so ist es kein Wunder, wie

die traditionsbewussten Betriebe zum Florieren kamen, derweil die andern zu Dutzenden längst ihre Tore haben geschlossen oder neuerdings haben umbauen müssen. Doch wir haben auch andere, wirklich historische Gaststätten. Man kennt sie weit über die Grenzen hinaus. Es sind Kleinode, wahre Bijoux, sinnvoll mit Kunstgegenständen ausgestattet. Ab und zu erhalten diese Stätten hohen Besuch. Industrielle bringen ihre Freunde. Die Regierung lädt Staatsbesucher zu Gast. Man erinnert sich ihrer, wiewohl solche Gelegenheiten zwar selten sind und die breite Masse leider in mancher Beziehung vom sicheren Beurteilen wahrer Kunst abgedrängt wird. Es kommt auch vor, dass die gegenwärtige Hausherr- und Wirtengeneration wohl noch das Überlieferte «aus Pietät» vorläufig und auf Zusehen unangetastet lässt.

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

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

Pour donner équitablement satisfaction aux intéressés suisses et étrangers, le Comité d'organisation a attribué des contingents provisoires de cartes d'entrée aux différents pays. Ceux-ci ont été envoyés aux bureaux de voyages et aux associations nationales de football. En Suisse, c'est une centrale qui réunit toutes les commandes. A eux seuls, les bureaux de voyages de l'étranger ont demandé jusqu'ici un nombre de cartes imposant; dans la plupart des cas, il s'agit également d'un voyage combiné. Pour les huitièmes de finale, les places suivantes ont été réservées jusqu'au milieu de mars: Allemagne 15 000, France et Italie chacune 11 000, Espagne 9 000, Autriche 8 000, Angleterre et Ecosse 4 000. Des chiffres renversants sont indiqués de pays d'outre-mer: 11 000 visiteurs de l'Uruguay, 6 400 du Mexique, 3 000 du Brésil, 100 du Japon. L'intérêt de pays dont l'équipe ne participe pas au tour final est étonnant; on annonce ainsi 1 500 visiteurs des Pays-Bas, 500 de Suède, de la Finlande, de l'Egypte et du Portugal, 300 du Danemark et du Luxembourg, puis, d'outre-mer: 2 300 de l'Argentine, 800 des Etats-Unis, 400 du Chili, 200 du Canada et de la Bolivie, 50 de Haïti. Et dire que la location n'est ouverte que depuis quelque temps!

viele im heutigen technifizierten, materialistischen Zeitalter sehen. Wird man sich auch in der Schweiz zur Einsicht durchringen, dass die Pflege kulturhistorischer Gaststätten eine Notwendigkeit ist? F. A.

Sorgen des holländischen Hotel-Gewerbes

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

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

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

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

D.

01



Asien... Zweimal wöchentlich Royal Viking-Direktkurse nach dem Fernen Osten. Moderne Super-DC-6 mit 8 «Sleepers» und 32 Plätzen. Sie reisen behaglich und bequem! Ab Zürich jeden Mittwoch; ab Genf jeden Sonntag.

Erste Klasse retour
Zürich/Genf - Karachi Fr. 3518.—
— Calcutta Fr. 4057.—
— Rangoon Fr. 4639.—
— Bangkok Fr. 4682.—
— Tokio Fr. 6200.—

Auskunft und Platzreservation durch Ihr Reisebüro.

Wer viel fliegt — fliegt SAS

SCANDINAVIAN AIRLINES SYSTEM

BIRDS EYE-Erbsen

schmelzend zart, wie frisch von der Staudel

Vorläufig in allen Sortierungen lieferbar.

Preisgünstige Grosspackungen.

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

HOSPES

Neuartige Speisekarten

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

Frankreich an der HOSPES

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

Die Beteiligung Frankreichs wird einzigartig und glänzend sein, und das um so mehr, als die grossen französischen Spezialhäuser ihre Beteiligung an der Einrichtung kompletter Kucheneinrichtungen in modernster Ausführung zugesichert haben. Ferner liefern

sie Gedecke, Essbestecke und Gläser sowie alle übrigen Ausrüstungen, die zu einem schönen und vornehmen Tafelservice nötig sind.

Der erste Infrarot-Hochfrequenz-Backofen an der HOSPES

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

Eine Sonderschau über die Berufsbildung an der HOSPES

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

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

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

Un authentique mazot valaisan

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

Voyages collectifs

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

Une gare

Les chemins de fer suisses ont décidé d'édifier une véritable gare à l'HOSPES. Les travaux pour la cons-

truction de cette gare ont débuté le 20 mars et toute l'installation sera ouverte à l'exploitation le 14 mai, en même temps que l'HOSPES.

Concours de cuisine bourgeoise

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

ZAHLUNGSVERKEHR

Australien

Zuteilung von Reisedevisen

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

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

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

Ägypten

Überweisung von Schulgeldern aus Ägypten nach der Schweiz

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

Bereit
für die Glace-
Saison?



Mit Hilfe von



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

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

FRIG bringt Ihnen zwei

HAUPTVORTEILE:
erstens einen grösseren Gewinn,
zweitens zufriedene Kunden!

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

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

Willkommen an der HOSPES!
Halle 5 a, Stand 502

Servieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weisflog Bitter!

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

Beachten Sie uns an der HOSPES Bern, Stand 656, Halle 6 b

Hotel-Liegenschaft

mittlerer Grösse mit moderner eingerichteter
Gaststätte und Hotelzimmern, im Zentrum grös-
ser Stadt der Ostschweiz, krankheitsabhal-
ber per sofort zu verkaufen.
Hoher, solider Umsatz. Konstante Hotelbesetzung.
Anzahlung Fr. 180000.-. Interessenten wenden
sich unter Chiffre OFA 1718 Z. an Orell Füssli-
Annoncen, Zürich 22.

Couple d'hôtelier

cherche à reprendre un

hôtel

de minimum 50 lits, région entre Lausanne et
Genève ou éventuel Lucerne. Faire offre sous
chiffre CH 2802 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

14. Mai - 21. Juni **BERN HOSPES 1954**

Schweiz. Fremdenverkehrs- u.
Internat. Kochkunst-Ausstellung
Bahnбилlette: Einfach für retour

GRAND DANCING-BAR-CABARET

à Lausanne, cherche

barman

qualifié, sérieux et de bonne présentation pour
une place à l'année. Ecrire sous chiffre D B 2823
à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

in Hotel von 40 Betten in Vulpera (Unter-Enga-
din):

Saal-Restaurationstochter
Küchenbeihilfe neben Chef
Küchenmädchen
Hausbursche-Portier

Eintritt Ende Mai. Offerten an: A. Imboden-Lang in Männe-
dorf am Zürichsee.

Gesucht

für Sommersaison

Koch evtl. Köchin

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

Daunen- und Wollsteppdecken

Waschbare Überzüge

Bettüberwürfe, Plügedecken

Universal-Flachduvets

Umarbeitungen und Reparaturen jeder Art

Federn- und Flaumreinigung

UNIVERSAL STEPPDECKENFABRIK BURGDORF A.G., Tel. (034) 230 83

Die überragende Qualität für Ihre Küche

zarter Frühlings Spinat
taufisch konserviert

Der junge Spinat wird aus eigenen
Plantagen direkt neben der Fabrik
geerntet und nach Spezial-Rezept
zubereitet.

Deshalb die zarte Feinheit des Geschmacks!

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



Spinat,

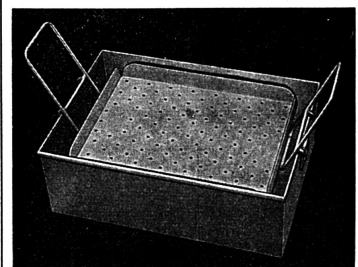
die grosse **Scana** Spezialität!

SCANA-LEBENSMITTEL A.G.
ZÜRICH Tel. (051) 28 36 33

Gehackt, gebrüht,
4 Dosengrößen
1/2, 1/4, 1/8, 1/16
1/8 Dose Fr. 1.24
1/16 Dose Fr. 2.40

Rationell und schonend Silber reinigen mit

Argentyl



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der
Ihren zusagenden Form und Grösse von

Walter Kid, SAPAG, Zürich

Postfach Zürich 42, Telephon (051) 28 60 11, seit 1931 bekannt
für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden.

...VERWENDEN MIT
GROSSEM ERFOLG
UNSERE WIRKUNGS-
VOLLEN LICHTREKLAMEN!
L. KRAFT LICHTREKLAMEN-OLTEN
TEL. (062) 540 59

Le mauvais temps a nuit au trafic pascal

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

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

Nous apprenons de Coire que le trafic pascal a fortement souffert dans les Grisons en raison du mauvais temps. Les arrivées ont été moins fortes que l'an dernier. On a enregistré 26 000 voyageurs, soit

4500 de moins qu'à Pâques 1953. La ligne Landquart-Davos a transporté 16 000 personnes (18 000 il y a un an). Les C.F.F. ont organisé 36 trains spéciaux pour le trafic aller et retour aux Grisons, ce qui représente le même nombre qu'en 1953. Le réseau des chemins de fer rhétiques a mis en marche un nombre identique de trains spéciaux.

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

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

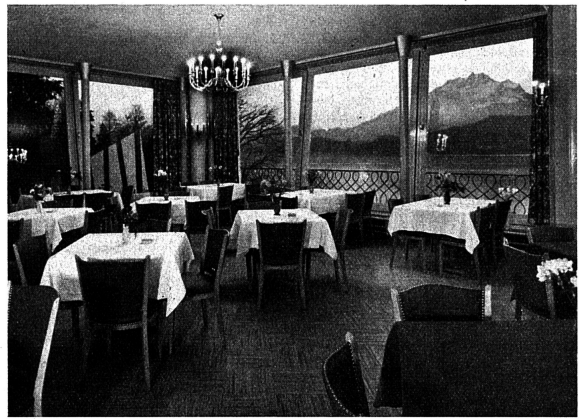
Das renovierte Hotel-Restaurant Hermitage in Seeburg, Luzern

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

Die erste Etappe der Erneuerung der Hermitage beschränkte sich vorwiegend auf die Restaurationsmöglichkeiten und die Gartenanlagen. Aber dieser Um- und Erweiterungsbau ist so konzipiert, dass in einer zweiten Etappe der Ausbau zum modernen Strandhotel jederzeit organisch fortgeführt werden kann. Das bereits Verwirklichte zeigt einen Form- und Gestaltungswillen, der erkennen lässt, dass es dem Bauherrn, Herrn Direktor Fritz Kopp, und dem Architekten, Herrn Hugo Breitenschmid, darauf an-

kam, sowohl den ästhetischen Bedürfnissen der Gäste als auch ihrer Bequemlichkeit und ihrem Behagen in optimaler Weise Rechnung zu tragen. Dazu gehört auch eine gepflegte Betriebsführung, und für eine solche ist in jeder Hinsicht Gewähr geboten, wurde doch die Hermitage von Herrn Arthur Pfenniger, dem jüngsten der drei Brüder Pfenniger, die seit Jahren das Bahnhofbuffet Luzern in ganz hervorragender Weise führen, übernommen. Ihm steht als ebenfalls erfahrener Fachmann für die Betriebsleitung im engeren Sinn Herr Direktor Gaudis zur Seite. So sind an einem der schönsten Punkte Luzern mit einer geradezu bezaubernden Aussicht auf See Stadt und Berge alle Bedingungen vereinigt, um die Hermitage zu einem beliebten Ausflugsziel nicht nur der Luzerner, sondern auch der in- und ausländischen Gäste werden zu lassen, eine Attraktion für alle Besucher Luzerns und damit ein neues Aktivum für die berühmte Fremdenmetropole der Schweiz.

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



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

Der repräsentativste Raum des neuen an das alte Gebäude angelehnten zweistöckigen Saaltraktes mit seiner den grösstmöglichen Lichteinfall gewährenden imposierenden Fensterflucht ist zweifellos der Bankettsaal, den man von der Seeburgstrasse durch das Hotelentree, dessen Boden mosaikartig aus farbigen Glasplättchen mit Goldinlagen eine nicht alltägliche Vornehmheit aufweist, erreicht. Von diesem Saal aus geniesst man eine unvergleichliche Aussicht, die durch eine ganz neuartige Konstruktion der seitlich verschiebbaren Fenster dem Auge noch wohlgefälliger gemacht ist, indem nämlich bei geschlossenen Fenstern die Schrägstellung für bessere Fernsicht sorgt und die Spiegelung nach innen vermindert. Der Saal mit einer Fläche von 17x13,5 m ist durch Schiebewände in drei Teile unterteilbar, so dass kleinere Bankette und gesellschaftliche Anlässe ungestört nebeneinander abgewickelt werden können. Möblierung und übrige Innenausstattung sind von gediegener, vornehmem Charakter, der den Aufenthalt in diesem Raum, der selbstverständlich mit moderner Ventilation und Temperaturregulierung versehen ist, zu einem eindrucksvollen Erlebnis werden lässt. Die Beleuchtungskörper, von sudetendeutschen Flüchtlingen in Österreich angefertigt, fügen sich stillvoll in das Ganze ein. Ein Plastikorkoboden der Gummiwerke Altdorf dürfte auf dem Gebiete der Bodenbeläge eine noch wenig bekannte Neuerung bilden.

Unter dem Bankettsaal – strassenseits ist die Küche installiert – befindet sich seitens der geräumigen Speisesaal mit Schwingflügel Fenstern. Auch dieser Raum ist innenarchitektonisch höchst geschmackvoll gestal-

tet, heiter, warm und ruhig in der Farbenwirkung. Neuartig und in gutem Sinne neuzeitlich ist die Beleuchtung unter Verwendung von Muranoglas und Messing. Auf dem Saaltrakt ist für später ein 2-3-geschossiger Aufbau für Hotelzimmer und für das Personal geplant, was leicht durchführbar ist, da die statischen Berechnungen des ausgeführten Teiles des Baues auf dieser Annahme beruhen.

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

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

EMMANUEL WALKER AG. BIEL
Gegründet 1888
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 241 22

Mehr Rendite durch Kaffee!

Noch einen Vorteil mehr!

Ja, die Marke «Egro» für Kaffeemaschinen bietet jetzt noch einen weiteren Vorteil mehr: Die Kolben-Express-Garnitur für Liebhaber des Crema di Café, kombiniert mit der Egro-Supra III oder separat zum Anschluss an eine Egro-Boiler-Maschine.

HERSTELLER UND FABRIKSERVICE
EGLOFF & CO. AG. NIEDER-ROHRDORF

Verkauft durch:

Sanitas AG., Basel Kantenfeldstr. 22, 061/24 78 20
Christen & Co. AG., Bern Marktgasse 28, 031/2 56 11
Grüter-Suter AG., Luzern Hirschmattstr. 9, 041/3 11 25
Autometro AG., Zürich Rämistrasse 14, 051/24 47 66
Autometro AG., Genf Rue Bonivard 8, 022/2 85 44

Gesucht junger Koch als

Commis de cuisine

Offerten an Hotel Speer, Rapperswil, Tel. (085) 217 20.

Gesucht für Sommeraison

Küchenchef und Kochcommis

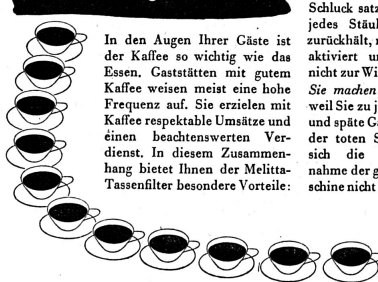
tüchtiger, entremets- und patissierkundig wenn möglich,

Saal-Restaurationsköche

sprachkundig.

Gef. Offerten unter Chiffre B O 2521 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Guter Kaffee... das Prestige für Ihr Haus



In den Augen Ihrer Gäste ist der Kaffee so wichtig wie das Essen. Gaststätten mit gutem Kaffee weisen meist eine hohe Frequenz auf. Sie erzielen mit Kaffee respektable Umsätze und einen beachtenswerten Verdienst. In diesem Zusammenhang bietet Ihnen der Melitta-Tassenfilter besondere Vorteile:

Der Service geht schnell. Praktisch so einfach wie beim Tee können Sie vor jedem Gast jede Tasse Kaffee einzeln frisch zubereiten.

Der Kaffee wird aromatischer, und erst noch bis zum letzten Schluck satzfrei, weil der Filter jedes Stübchen Kaffeepulver zurückhält, nur die Aromaträger aktiviert und die Bitterstoffe nicht zur Wirkung gelangen lässt. Sie machen sich unabhängiger, weil Sie zu jeder Zeit, für frühe und späte Gäste und in der toten Saison, wo sich die Inbetriebnahme der großen Maschine nicht lohnt, Kaffee immer frisch zubereitet servieren können.

Sie verdienen mehr, denn es spricht sich rasch herum, wo ein extraguter Kaffee serviert und speziell wo er einzeln frisch zubereitet wird.

Auskünfte über Möglichkeiten zur Kaffee-Verbesserung und Kaffee-Umsatzsteigerung jederzeit durch die

Melitta AG, Zürich 1/24
Telefon 051/34 47 77

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

Gesucht Sekretärin Buffettochter

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

GRAND SANATORIUM A LEYSIN

cherche

CHEF DE CUISINE

Place à l'année, faire offres avec copies de certificats ou curriculum-vitae, photo et prétentions de salaire sous chiffre S L 2483 à l'Hotel-Revue Bâle 2.

Vertrauensposten

Gutes Hotel und Restaurant auf dem Platz Biel sucht zu sofortigem Eintritt in Jahresstelle tüchtiges und seriöses

Fräulein

nicht unter 28 Jahren, deutsch und französisch sprechend,
als rechte Hand des Geranten

Interessentinnen, die im Hotelfach bewandert sind und über eine gute Allgemeinbildung verfügen, belieben ihre Offerte einzusenden mit Beilage der Zeugniskopien und Photo unter Chiffre V P 2493 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Juni tüchtiger, entremetskundiger

Küchenchef Kaffeeköchin Saaltöchter

Offerten und Zeugniskopien unter Chiffre F U 2499 an die Hotel-Revue, Basel 2.

An der Kantonalen Strafanstalt Lenzburg ist die Stelle der

Köchin

neu zu besetzen. Jüngere und selbständige Bewerberinnen werden bevorzugt. Die reglementarische Besoldung beträgt Fr. 8000.- bis 8500 Fr., zuzüglich Teuerungszulage von 10% für Ledige. Der Beitritt zur staatlichen Pensionskasse ist obligatorisch. Über die Dienstverhältnisse gibt die Anstaltsdirektion Auskunft. Anmeldefrist bis 10. Mai 1954. Direktion der Kantonalen Strafanstalt Lenzburg.

Gesucht

jüngster, tüchtiger

Oberkellner
sprachkundig, für Grill-room. Ferner:
Chef-Gardemanger
Chef-Entremetier
jüngere Sekretärin
(Anfängerin)
Buffettochter

Offerten an Strandhotel Engelberg, Tümmen/Bielerssee.

Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ

Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

Vertrieb für die Schweiz
JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BASEL

Gesucht in Jahresstelle nach Biel per 1. Mai:

I. Lingère-Stopferin
Patissier
oder
Commis-Patissier
Hotel-Chasseur

Offerten unter Chiffre J N 2896 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

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

L'Hôtel Victoria à Lausanne est entièrement modernisé

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

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

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

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

téléphone. Tous les services ont été également modernisés, permettant de répondre aux exigences des hôtes.

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

AUS DEN SEKTIONEN

Bündnerischer Hotelier-Verein

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

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

AUS DER HOTELLERIE

Das Sporthotel Grischuna in Davos-Platz wechselt den Besitzer

Unser Mitglied, Herr O. Senn-Bedrutt, der seit 1948 während 5 Jahren das Grand Hôtel Château d'Oex als Pächter geführt hat, übernimmt am 1. Mai 1954 das *Sporthotel Grischuna* in Davos-Platz, wel-

ches er von seinem langjährigen Besitzer, Herrn Max Gilg, käuflich erworben hat.

Direktionswechsel im Palace Hotel Davos

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

TOTENTAFEL

Frau Marie Perollaz-Pfund

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

DIVERS

Weinimporteure und Übernahmeaktion

(Mitg.) Der *Verband schweizerischer Weinimporteure* en gros hat in einer ausserordentlichen Generalversammlung von den Bedingungen Kenntnis genommen, die der Bundesrat für die Übernahme von überschüssigen einheimischen Weinen festgesetzt hat. Der Verband beschloss, seine Mitglieder einzuladen, sich an dieser vorläufig *freiwilligen Übernahmeaktion* zu beteiligen, trotz der grossen Schwierigkeiten, die mit dem Absatz dieser Weine verbunden sein werden und obwohl er nach wie vor der Meinung ist, dass solche Übernahmeaktionen keine wirkliche und dauernde Sanierung des schweizerischen Rebbaues herbeizuführen vermögen. Dagegen stellt er fest, dass die überschüssigen Weine von einer *Überproduktion von Weissweinen* herrühren, die dem Geschmack und den Wün-

schen der Konsumenten keine Rechnung trägt. Der Import von kuranten Weissweinen ist seit langem vollständig unterbunden, die immer wiederkehrenden Absatzschwierigkeiten dürfen nicht dem Weinimport zur Last gelegt werden. Der Konsument entscheidet darüber, was er zu trinken wünscht, und man kann ihm weder die Farbe noch die Art der zu konsumierenden Weine vorschreiben.

30 millions de francs pour les routes cantonales vaudoises

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

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

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

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

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



Zur Reinigung
und Auffrischung von polierten, matten u. geheizten Möbeln können Sie nichts Besseres verwenden als die allbewährte **WOHLNICH'S RADIKAL MOBELPOLITUR**.
Erhältlich in Drogerien u. Farbwarenhandlungen



MUBA
Rosentalpark
Stand 3805
Beutler, Wichtlach
Gartenmöbel, Tel. (031) 88 21 52

Kochlehrling

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

Gesucht

für sofort, evtl. nach Übereinkunft

Restaurations- tochter Restaurations- kellner

für Terrassen-Restaurant (Jahresstellen). Offerten mit Zeugnis- und Photo gef. an

Casino Berne

Erstklasshotel im Berner Oberland
sucht per sofort, tüchtiger, initiativer, sprachenkundiger

Chef de réception- Sous-directeur

Offerten erbeten mit Referenzenangaben, Zeugnis- und Photo sowie Gehaltsansprüchen an Postfach 12983, Basel 1.

Gesucht

per Ende Mai für längere Sommer- und Wintersaison, tüchtige

Saaltöchter Kaffeeköchin Officemädchen Küchenmädchen Maschinenwäscher

Offerten mit Bild und Zeugnis- und Photo an Hotel Schweizerhof, Grindelwald.

Nach England!

Gesucht für Erstklasshotel Nähe London

Restaurations- Tochter

mit guten Referenzen, englische Sprachkenntnisse erforderlich. Offerten mit Photo und Zeugnis- und Photo an Carlo Schiannini, Compleat Angler Hotel, Mallow, Buckinghamshire, England.

Inserieren bringt Gewinn

Gesucht in gutgehendes Passantenhotel nach Arosa
ab Monat April 1954 tüchtige

Allein-Sekretärin

welche die deutsche, französische und englische Sprache in Wort u. Schrift beherrscht. — Offerten unter Chiffre S E 2114 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SPEISEWAGEN-DIENST

Wir suchen
noch einige tüchtige

Kellner

mit guten Sprachkenntnissen (Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch), ca. 22-40jährig, mit Berufsausbildung und Praxis. Jahresstellen oder Saisonstellen, letztere mit spezieller Zulage. Eintritt sofort.

Offerten mit Zeugnis- und Photo an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Olten.

Saucier

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

Barpianisten Orchester

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

Gesucht

Chasseur

sprachenkundig und seriös. Offerten mit Lohnansprüchen, Referenzen und Zeugnis- und Photo an Direktion Kursaal-Casino, Luzern.



für Kenner!

plikat
haltbar
preiswert



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

F. BOLLIGER, WETZIKON (Zch.)

Hotelfachmann

gesetzten Alters, mit langjähriger Erfahrung sprachgewandt, mit fachtüchtiger Frau, sucht neuen Wirkungskreis
In Frage kommt Posten als

Direktor oder Vervalter

in gutem Hause. Jahresstelle bevorzugt. Prima Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre D R 2482 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir liefern zu vorteilhaften Preisen

UTO-Kühlanlagen

in modernster Ausführung
Vollkommen in der Automatik - wirtschaftlich im Betrieb
Kombiniert für den Anschluss von: Kühlräumen, Kühlchränken, Buffets, Glace- oder Freezer-Anlagen, Vitrinen

UTO-Kühlmaschinen

in Zürich

Eggbühlstrasse 15
Telephon (051) 4657 88

Conseil d'administration de la Swissair

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

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

Le bénéfice net à la disposition de l'assemblée générale se monte à fr. 1 105 940,90 (1952, fr. 864 184,14), y compris le solde actif reporté de l'exercice précédent.

Le conseil d'administration proposera à l'assemblée générale des actionnaires de répartir ce bénéfice de la façon suivante: fr. 150 000.— au fonds de réserve statutaire, fr. 300 000.— à la caisse de retraite du personnel et fr. 560 000.— pour le service d'un dividende de 4 % du capital-actions. Le solde de fr. 95 940,90 serait reporté à compte nouveau.

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

Bon hiver pour la Swissair

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

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

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

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

Einweihung des renovierten Hotels «Bellevue» am Rheinflall

Um die Mitte des letzten Jahrhunderts entstand mit dem Aufkommen neuzeitlicher Verkehrsmittel am Rheinflall eine Hotellerie, deren Blütezeit in die acht-

ziger und neunziger Jahre fiel. Infolge der Kriegen und Krisenjahre erfolgte ein allmählicher Niedergang, so dass die grössten Hotels geschlossen werden mussten. Während der «Schweizerhof» im Verlaufe dieses Frühjahrs Luftschutztruppen als Übungsojekt dient und völlig niedergelegt wird, wurde das in der Nähe liegende Hotel «Bellevue» über dem rechten Ufer des Rheinflalles renoviert und am Mittwoch dem Betrieb übergeben. Anlässlich seiner Einweihung gaben die Vertreter der Schaffhauser Behörden ihrer Genugtuung darüber Ausdruck, dass die Renovation des alten Gebäudes so gut gelang, dessen Weiterführung als Hotel als einem Bedürfnis entsprechend bezeichnet wurde.

Für Sicherheit im Strassenverkehr

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

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

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

Einkaufsgenossenschaft amerikanischer Restaurateure

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

Das Fernsehen im Dienste des Fremdenverkehrs

Dienstag, 4. Mai 1954

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

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

14.30–16.00 Besichtigung des Fernsehstudios Bellevue unter Führung von Programmleiter E. Haas.

16.30–18.00 Aussprache.

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

Montag, 3. Mai 1954

9.30 Eröffnung durch Stadtmann Dr. E. Anderegg, St. Gallen.

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

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

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

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

20.30 Demonstration des Fernsehempfangs im Foyer des Kongresshauses Zürich.

BÜCHERTISCH

Werk – April 1954. – In der Stadt Basel wird gegenwärtig eine kulturell und städtebaulich sehr wichtige Frage diskutiert: die der Schaffung eines neuen Kulturzentrums. Seit dem mittleren 19. Jahrhundert sind Kunsthalle und Theater im gleichen Geviert zwischen Elisabethenstrasse, Steinberg und Theaterstrasse versammelt. Da Neubauten sich aufdrängen, wurde 1953 ein grosser Wettbewerb veranstaltet, dessen Ziel es war, eine Neuüberbauung des Areals mit Opernhaus, Schauspielhaus, Kunsthalle, Restaurant und wenn möglich auch zinstragenden Geschäftshäusern und Ladenbauten zu projektieren. Die Aprilnummer des «Werk» publiziert 16 von den eingereichten Wettbewerbsprojekten, die interessante Vorschläge nicht allein in architektonischer, sondern auch in organisatorischer und raumgestalterischer Hinsicht bedeuten. In einer grösseren Untersuchung der Voraussetzungen und Ergebnisse des Wettbewerbes stellt Hans Schmid die leitenden Ideen dar. – Das Heft enthält ferner einen schön bilderten Bericht über den italienischen Bildhauer Marino Marini, der, nach-

dem er die Kriegsjahre in der Schweiz verbracht hatte, rasch zu internationaler Berühmtheit gelangte. Über das neueste Schaffen der in der Künstlervereinigung «Allianz» zusammengeschlossenen Vertreter der schweizerischen Avantgarde orientiert Hans Curjel.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Insaratenteil: E. Kuhn



sind reissfest
Für alle Kaffeemaschinen geeignet

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft, tüchtiger, sprachgewandter

Sekretär(in)

für Kassa, Reception, Journal, Korrespondenz.
Offerten an Hotel Reber au Lac, Locarno.

Gesucht
in Jahresstelle per 1. Mai oder nach Übereinkunft

Chef de service

fach- und sprachkundig

Etagen-Lingerie-Gouvernante

Bewerber(innen) wollen Offerten einreichen unter Beilage von Photo und Zeugniskopien sowie Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre C G 2471 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft für Hotel am Genfersee (50 Betten) und Passantenverkehr: absolut tüchtiger

Alleinkoch

Zimmermädchen

flink, wenn möglich gut französisch sprechend. Saison bis November.
Offerten an Hotel du Mont-Blanc, Morges.

Gesucht
per sofort bis Anfang Oktober in gut frequentiertes Hotel am Vierwaldstättersee

Patissier-Aide de cuisine

Zimmermädchen

mit englischen Sprachkenntnissen bevorzugt

Restauranttochter und Saaltochter

Anfangs-Buttelfochter

englische Sprachkenntnisse erwünscht.
Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten an Hotel Bellevue am See, Bergiswil bei Luzern.

Gesucht
per sofort in Jahresstelle:

Commis de cuisine

oder jüngere

Köchin

neben Köchin

Küchen-Hausmädchen

Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an W. Lanz, «La Bonne Auberge», Delémont, Tel. (068) 21788.

Gesucht
per sofort oder nach Vereinbarung:

Restaurations- und Saaltochter

Portier-Conducteur

in mittleres Berghotel am Vierwaldstättersee. Offerten mit Photo unter Chiffre V W 2560 an die Hotel-Revue, Basel 2

DIRECTEUR

est demandé

pour Sanatorium d'altitude de Suisse romande de 140 lits. Adresser offres avec curriculum vitae, références et prétentions sous chiffre D R 2464 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

Köchin oder Tochter

mit Kochkenntnissen in grösseren Landgasthof für gut bürgerliche Küche. Eigene Metzgerei. Offerten an Familie Bürgli-Basler, Gasthof Rebstock, Frick (Aargau), Tel. (064) 71268.

Gesucht
für Sommersaison Mai bis September 1954:

Journalführer(in)-Sekretär(in)

Patissier-Aide de cuisine

Commis de cuisine

Barmaid

Chefs de rang

Commis de rang

Jüngerer Concierge

Etagenportier

Chasseur-Garderobier

Etagengouvernante

(auch Anfängerin)

Zimmermädchen

Lingerie-Gouvernante

Stopferin

Maschinenwäscherin

Officiemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten an Hotel Monopol, St. Moritz.

Jeune homme, Anglais, résidé en Suisse, parlant allemand, cherche situation pour apprendre le français dans un hôtel à la

réception ou bureau bar

garçon aussi acceptable. Salaire n'important pas. Absolvant de «Wirteschule Belvoir-Park, Zürich», Saison ou à l'année. Ecrire sous chiffre R E 2593 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Hotel Mattenhof, Interlaken

Gesucht
für Sommersaison tüchtige, sprachkundige

Buffet- und Bartochter

Telephone (036) 21421.

Gesucht
jüngerer, zuverlässiger

Hausbursche

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

Gelegenheit
Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuerwertige, schöne und solide

Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gschwend AG., Steffisburg, Tel. (033) 26312

Gesucht
in erstklassiges Restaurant in Genf

Commis de restaurant

Eintritt sofort. Offerten an Restaurant du Nord, 12, Grand Quai, Genève.

Gesucht
in neu renovierten, mittleren Hotelbetrieb mit starkem Passantenbetrieb für Ende Mai bis Oktober gut ausgearbeitet

Alleinkoch oder Köchin

Restauranttochter

Saaltöchter

Alleinportier

Zimmermädchen

2 Küchen-Officiemädchen

Bureau-Praktikantin

Bei gegenseitigem Einverständnis auch Winterstelle. Gef. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo an Kalmhotel, Valbella-Lenzerheide.

Gesucht
in kleineres Hotel im Berner Oberland tüchtiger

Alleinkoch oder Köchin

in gepflegten Betrieb. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre K B 2586 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für nächste Sommersaison tüchtiger

Alleinkoch oder Köchin

evtl. auch Ausländer, in Berghotel mit 50 Betten. Zeugniskopien und Lohnansprüche erbeten an Familie Jaeger, Hotel Schwarzhorn, Gruben (Wallis).

Gesucht
per sofort jüngerer

Koch

Servicepersonal

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel «Kurhaus», Langenbruck.

HOTEL

IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Karmann
Seidengasse 20, Tel. (051) 23 63 64. Erstkl. Referenzen.
Kauf, Verkauf, Miete von
HOTELS, RESTAURANTS, CAFÉS
KURANSTÄLTEN, PENSIONEN

HOTEL

mit Restaurant, mittelgross
zu kaufen gesucht.

Westschweiz bevorzugt. Grössere Anzahlung möglich. Offerten unter Chiffre H R 2378 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
an schönster Lage am Bodensee erstklassig geführtes

Klein-Hotel mit Restaurant

und schöner Seeterrasse. Anzahlung ca. 55 bis 60000 Franken, da mit allem nötigen Inventar. Umsatz nachweisbar. Übernahme nach Vereinbarung. Gef. Offerten unter Chiffre K B 2588 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SEIFENSPENDER
MODELL S.B.B.
MAISON FRESSE
TEL (021) 26 33 33 - LAUSANNE

A vendre, à Lausanne

Machine à café «Olympia»

Fr. 1600.—

Friteuse «Super Chef»

Fr. 800.—

Ecrire sous chiffre O S 2822 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
in Hotel mit 30 Betten und Restauration

Alleinkoch

Eintritt 1. oder 15. Mai. Lange Saison, evtl. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Adler, Kandersteg.

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel

Nr. 16

Offene Stellen - Emplois vacants

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

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

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

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

Demandes par Grand-Restaurant de Lausanne Sommelier (Guisse) connaissant bien la restauration. Place à l'année. Apprenti sommelier. Offres sous Chiffre 1291

Gesucht für Sommeraison, Anfang Juni bis Ende September: Saalpraktikante (Anfangen, Mithilfe, evtl. Aufklärung, (Küchenmädchen mit Kochkenntnissen), Hausmädchen, Mithilfe in Lingerie, Office und Etagé. Gefl. Offerten mit Photo und Angaben über bisherige Tätigkeit an Sporthotel Eden, Davos-Platz, (1270)

Gesucht per sofort oder nach Überkündigung (in Jahresstelle) junger, tüchtiger Restaurantkellner für gepflegten Speiseservice, seriöse und zuverlässige Café-Restaurantkette. Offerte an den Hotel Schweizerhof, Offerte unter Chiffre 1287

Gesucht auf 15. Mai oder nach Überkündigung sprachkundige, gut versierte Saalbotler. Sommer- und Winteraisonale. Offerten an Hotel Edelweis, Mürren. (1285)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 86 97

BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdiensten

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Untersatz und mit Briefporto-Belag für die Verteilung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

- 7314 Chef de réception, Herr oder Fräulein, nach Überkündigung, Hotel 100 Betten, Bern.
- 7315 Saalbotler, Deutsch, Französisch, (Englisch), 1. Mai, mittelgroßes Hotel, Zürich.
- 7342 Sekretär, Saalbotler, Zimmermädchen, nach Überkündigung, Kurhaus, Tessen.
- 7343 Barserviertochter, Restauranttochter, sprachkundige, nach Überkündigung, Kurhaus, Tessen, Zürich.
- 7344 Buffettochter, Anfang Mai, Jg. Chasseur, sofort, Grossrestaurant, Zürich.
- 7378 Tüchtige Restauranttochter, Buffettochter oder Anfangener, Sekretärin evtl. Anfangener, nach Überkündigung, Hotel 25 Betten, Kanton Bern.
- 7390 Bureaupraktikantin, nach Überkündigung, Hotel 80 Betten, Badolet, Kanton Aargau.
- 7398 Zimmermädchen, Zimmermädchen-Tourante, Saalpraktikantin, 1. Mai, Anfangskaffeehölzer, 15. Mai, mittelgroßes Hotel, Bern.
- 7400 Zimmermädchen, nach Überkündigung, mittelgroßes Hotel, Zürich.
- 7410 Jg. Etagenportier, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
- 7421 Commis de cuisine, Officekellner, Serviertochter, sofort, Restaurant Aargau.
- 7426 Officekellner, sofort, Restauranttochter, sprachkundige, 1. Juli, Hotel 20 Betten, Wallis.
- 7430 Commis de restaurant, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 7431 Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, mittelgroßes Hotel, Bern.
- 7432 Commis de cuisine, Kellner, Zimmermädchen, Saalbotler, Sekretärin, sofort, Hotel 20 Betten, Zentralalpen.
- 7433 Küchenmädchen, Hausmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
- 7434 Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.
- 7435 Commis de cuisine, Chef de rang, sofort, Erstklasshotel, Basel.
- 7436 Kaffeehölzer, Kellnerbursche, 1./15. Mai, Erstklasshotel, Basel.
- 7437 Servierpersonal, 1. Mai, mittelgroßes Hotel, Biel.
- 7438 Sautier, Commis de cuisine, Serviertochter oder Kellner, nach Überkündigung, Hotel 100 Betten, Zentralalpen.
- 7439 Gouvernante, Zimmermädchen, Saalbotler, sofort, mittelgroßes Hotel, Zürich.
- 7440 Hausmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
- 7487 2 Commis-Pâtissier, 1. Mai, mittelgroßes Hotel, Bern.
- 7488 Entremetteur, Commis-Entremetteur, Commis-Sautier, 1. Mai, Restaurant, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 7703 Economatgouvernante, nach Überkündigung, Hotel 110 Betten, Genferse.
- 7704 Direktionssekretärin, nach Überkündigung, mittelgroßes Hotel, Genf.
- 7741 Condukteur, nach Überkündigung, mittelgroßes Hotel, Zürich.
- 7767 Alleinstellungsrestauranttochter, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
- 7768 Restauranttochter, n. Überkündigung, Restaurant, Nide Bern.
- 7791 Serviertochter, sofort, Restaurant, Basel.
- 7802 Serviertochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Olten.
- 7803 Serviertochter, sprachkundige, 15. Mai, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
- 7804 Portier-Condukteur, sprachkundiger, 1. Mai, mittelgroßes Hotel, Luzern.
- 7807 Küchenchef-Restaurant, Etagenportier, Gouvernante, Buffetmädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 7810 Alleinstellungsrestauranttochter, sofort, Hotel 35 Betten, Thunsee.
- 7826 Sekretärin-Journalführerin, Hilfskochen neben Chef, sofort oder nach Überkündigung, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
- 7851 Officekellner, sofort, Restaurant, Basel.
- 7854 Commis de cuisine, Officekellner, sofort, kleines Hotel, St. Gallen.
- 7857 Chasseur, Pâtissier oder Commis-Pâtissier, Lingeriegouvernante, 1. Mai, mittelgroßes Hotel, Biel.
- 7860 Chef de partie, nach Überkündigung, 2 Restauranttochter, sofort Hotel 45 Betten, Hotel 20 Betten, Zentralalpen.
- 7863 Jg. Sekretärpraktikantin, nach Überkündigung, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 7868 Barmaid, 1. Mai, Erstklasshotel, Bern.
- 7886 Tüchtige Sautier, nach Überkündigung, mittelg. Hotel, Aarau.
- 7907 Serviertochter, sprachkundige, nach Überkündigung, Erstklasshotel, St. Gallen.
- 7922 Alleinkoch, sofort, Restauranttochter, 1. Mai oder nach Überkündigung, Hotel-Restaurant 20 Betten, Zugsees.
- 7923 Commis de cuisine, Serviertochter, sofort, Hotel-Restaurant, St. Gallen.
- 7926 Buffettochter, Casserolier, sofort, Restaurant, Basel.
- 7938 Serviertochter, sofort, Restaurant, Neuenburg.
- 7943 Serviertochter, nach Überkündigung, Hotel 70 Betten, Aargau.
- 7944 Commis de cuisine, II. Restauranttochter, 1. Juni, Hotel 80 Betten, Graubünden.
- 7955 Portier, sofort, mittelg. Hotel, Basel.
- 7956 Officekellner, sofort, Etagenportier, 1. Mai, Zimmermädchen, 15. Mai, Kurhaus, Tessen.
- 7981 Commis de cuisine, 15. Mai, mittelg. Hotel, Biel.
- 7997 Küchenchef-Alleinkoch, tüchtiger Restaurant, Buffetmädchen, Serviertochter, letztere beiden sprachkundige, Buffetpraktikantin, sofort, Hotel 25 Betten, Kanton Bern.
- 3002 Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Badolet, Ki. Aargau.
- 3005 Gouvernante, sofort, mittelg. Hotel, Biel.

Sommersaison

- 7308 Küchenchef-Alleinkoch, Zimmermädchen, Saalbotler, auch Anfangener, Küchenmädchen, zweite Hälfte Mai, Hotel 50 Betten, Engadin.

Gesucht für Jahresstelle: Serviertochter für Restaurant und Tea-Room sowie Officekellner, das Gelegenheit hat, Französisch zu lernen. Eintritt nach Überkündigung, Hotel Restaurant-Tea-Room Le Prado, Crans sur Siere. (1282)

Gesucht Servier-Restauranttochter, auch Anfangener, (Frans) erwünscht, Saisonarbeit, 1. Juni bis Ende September, Saisonarbeit, 1. Mai bis September. Offerten an H. Keller, Restaurant Simmenfalle, Lenk (Berner Oberland). (1288)

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

Gesucht für lange Saison: tüchtige Saalbotler, Saalpraktikantin, Buffetpraktikantin, Zimmermädchen, Portier-Sekretärin, Hilfsporier-Hausbursche, tücht. Mädchen-Hilfskochen neben Chef, Haushaltungsführer für Küche und Office (auch Anfangener), Küchenbursche, Casserolier, 1. Mai mit allen Verordnungen, Winterstelle. Ausländer werden auch berücksichtigt (auch Winterstellen). Ausführliche Offerten mit Antwortmarke an Hotel Edelweis, Schweizerhof, Adelboden (Berner Oberland). (1271)

Gesucht für sofort oder nach Überkündigung an Vierwaldstättersee: Alleinportier-Kondukteur, sprachkundiger, Zimmermädchen, sprachkundigen, Saalpraktikantin. Offerten mit Zeugnis und Photo an Hotel Bellevue, Olten. (1279)

Gesucht Köchin oder Ausbildungstochter. Günstige Arbeitsbedingungen. Jahresstelle. Offerten an E. Müller, Hotel Pension Eri, Langenbruck, Tel. (062) 66117. (1281)

Gesucht nach Lugano: Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen, Saalpraktikantin, Eintritt 1. Mai bis November. Offerten mit Zeugnis und Photos an Strandhotel Segarini, Lugano-Lido. (1282)

Gesucht Ende April/Anfang Mai (Saisonarbeit bis Oktober) tüchtiger, zuverlässiger und entmenschenwürdiger Alleinkoch, Offerten mit Zeugnis und Gehaltsansprüchen an Parkhotel, Axenstein (Vierwaldstättersee). (1290)

Gesucht per sofort 1. Kide de cuisine in gutgeführtes Restaurant. Modern eingerichtete Küche. Anfragen an Tel. (064) 81212. (1292)

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

Küchenchef gesucht in Hotel mit 60 Betten nach Luzern. Saisonarbeit bis Mitte Oktober. Eintritt baldmöglichst. Offerten an Postfach 63, Luzern. (1276)

7312 Serviertochter, sofort, mittelgroßes Hotel, Vierwaldstättersee.

7313 Gouvernante, nach Überkündigung, Hotel 100 Betten, Interlaken.

7314 Officegouvernante, Kellner, Saalbotler, Sautier, Entremetteur, Aide de réception, Buffettochter, Sommer, mittelgroßes Hotel, Zug, sofort.

7324 Portier-Hausbursche, nach Überkündigung, Hotel 55 Betten, Unterse.

7325 Commis de rang, Liftier-Chasseur, nach Überkündigung, Hotel 125 Betten, Lugano.

7327 Nachportier, deutsch, Französisch, Englisch, Chauffeur-Chasseur, Deutsch, Französisch, Englisch, mit Fahrerlaubnis, sofort, Hotel 100 Betten, Genferse.

7329 Alleinkoch, Zimmermädchen, 1. Mai, Hotel 50 Betten, Genferse.

7331 Saalbotler, Sommer, Hotel 80 Betten, Wallis.

7332 Küchenmädchen, Officekellner, Koch oder Köchin, Portier oder Hausbursche, Sekretärinpraktikantin, Deutsch, Französisch, Buffetpraktikantin, Serviertochter für Gaststube, Sommer, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.

7339 Lingeriegouvernante, Sommer, Hotel 180 Betten, Engadin.

7347 Wäscherin, Saalpraktikantin, 40. Juni, Überkündigung, Hotel 80 Betten, Graubünden.

7351 Saalbotler, Restauranttochter, Kellner, Saalkellner, Commis de cuisine, Sommer, Zentralalpen.

7357 Chef de cuisine, Oberkellner, Economatgouvernante, 1. Lingerie, Sautier, Entremetteur, Commis de cuisine, Pâtissier, Bar-Saalbotler, Demi-Chef, Concierge, de nach Saalbotler, Küchenbursche, Officekellner, Lingeriekellner, Wäscherin, Zimmermädchen, Etagenportier, Angestellte, Köchin, Liftier, sprachkundiger, Sommer, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.

7361 Zimmermädchen, Wäscherin, Sommer, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.

7364 Buffettochter, Gouvernante, nach Überkündigung, Hotel 50 Betten, Genferse.

7366 Küchenchef, Portier-Chauffeur, Hausbursche-Portier, Küchendienst, Zimmermädchen, Sommer, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.

7391 Küchenchef, Commis de cuisine, nach Überkündigung, Jg. Buffettochter, Saalbotler, sofort, Berghotel, 50 Betten, Berner Oberland.

7395 Commis de cuisine, evtl. Hilfskochen, nach Überkündigung, Hausbursche, Sommer, Hotel 40 Betten, Zentralalpen.

7403 Küchenchef, Saalbotler oder -kellner, Sommer, Hotel 70 Betten, Graubünden.

7405 Commis de cuisine neben Chef, Köchin, Obersaalbotler, Restauranttochter, Küchenmädchen, Hausmädchen, Sommer, Hotel 60 Betten, Graubünden.

7411 Sautier, Anfangs-Zimmermädchen, Commis de cuisine oder d'etage, Sommer, Klinik, 130 Betten, Kanton Aargau.

7416 Buffettochter, Portier, Saalbotler, Wäscherin, nach Überkündigung, Hotel 130 Betten, Toggenburg.

7430 Köchin oder Anfangener, nach Überkündigung, Hotel 35 Betten, Kanton Aargau.

7434 Hausbursche-Anfangsportier, Anfangs-Zimmermädchen, für Sommer, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.

7436 Officekellner, 15. Juni, Hotel 20 Betten, Wallis.

7438 Alleinstellungsrestauranttochter, sofort, Hotel 20 Betten, Zentralalpen.

7439 Oberkellner, Koch neben Chef, Chef de rang, Demi-chef, Pâtissier, Portier, Saalbotler, Buffettochter, Officekellner, Officebursche, Casserolier, Anfang Juni, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.

7440 Kassier, Economat-Kücheneigovernante, Sommer, Erstklasshotel, St. Moritz.

7442 Saalbotler, sofort, Köchin, Sautier, Commis-Pâtissier, Etagenportier, Sommer, Hotel 100 Betten, Graubünden.

7447 Sekretär-Kassier, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.

7448 Sekretärin, Sommer, mittelgroßes Hotel, St. Moritz.

7449 2 Lingeriekellner, Jg. Sekretärin, 15. Mai, Sautier, 2 Saalbotler, 3 Officekellner, 1 Jg. Buffettochter, Anfangssekretärin, Restauranttochter, Lingeriekellner, 1. Juni, Hotel 80 Betten, Zentralalpen.

7452 Pâtissier, Commis de cuisine, Buffettochter, Anfangssekretärin, Restauranttochter, Lingeriekellner, 1. Juni, Hotel 80 Betten, Graubünden.

7453 Alleinkoch, Commis-Pâtissier, Köchin, nach Überkündigung, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.

7454 Oberkellner, Chef-Sautier, Koch, Barmaid, Etagenvergnante, Kaffeehölzer, II. Restauranttochter, Sommer, Erstklasshotel, Graubünden.

7455 Alleinkoch, junger oder Köchin, Zimmer- oder Hausmädchen, Officekellner, nach Überkündigung, Hotel 45 Betten, Thunsee.

7456 Buffettochter, Portier, Serviertochter, 15. Mai, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.

7457 Buffettochter, Saalbotler, Zimmermädchen, nach Überkündigung, Hotel 45 Betten, Graubünden.

7458 Officekellner, Mithilfe für Wasche, nach Überkündigung, Hotel 30 Betten, Graubünden.

7459 Alleinkoch, Küchenchef-Alleinkoch, selbständige Saalbotler, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen, Bureaupraktikantin, 2 Küchenmädchen, Hausmädchen, Sommer, Hotel 50 Betten, Graubünden.

7460 Oberkellner, Chef-Sautier, Chef-Entremetteur, Chef de rang, Sommer, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.

7461 Oberkellner, Saalbotler oder Kellner, Anfangsportier, Restauranttochter, sofort, Hotel 25 Betten, Thunsee.

7462 Casserolier, Sommer, Kurhaus 120 Betten, Graubünden.

7463 Alleinkoch-Küchenchef, Sommer, Hotel 25 Betten, Lago Maggiore.

7464 2 Chefs de rang, Commis de cuisine, Commis-Pâtissier, Hilfspersonal-Stütze der Hausfrau, Sommer, Erstklasshotel, Wallis.

7465 Küchenchef, Sekretärin, Saalbotler, Saalpraktikantin, Lingeriekellner, Gastbursche, Sommer, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

7466 Portier, sofort, mittelg. Hotel, Graubünden.

7467 Oberkellner, Küchenmädchen, Officekellner, Sommer, Hotel 40 Betten, Graubünden.

7468 Saal-Restauranttochter, sofort, Jg. Serviertochter, sofort oder nach Überkündigung, Hotel 25 Betten, Graubünden.

7469 Alleinkoch, Saalpraktikantin, Anfang Juni, kleines Hotel, St. Moritz.

7470 Küchenchef-Alleinkoch, sofort, mittelgroßes Hotel, Luzern.

7471 Saalbotler, Saalbotler, Restauranttochter, Sommer, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

7472 Jg. Koch, entmenschenwürdiger, oder Pâtissier-Commis de cuisine, Sommer, Hotel 50 Betten, Thunsee.

7473 Zimmermädchen, Saalbotler, Alleinkoch, Sommer, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

7474 Restauranttochter, Zimmermädchen, Saalbotler, Pâtissier, Sommer, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.

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

Sekretär-Kassier von erstklassigem Stadthotel gesucht. Muss sprachkundig und tüchtiger Korrespondent sein. Offerten mit Zeugnis und Photo an Hotel Bellevue, Olten. Chiffre 1271

Wir suchen sofort Eintritt auf Ende April in Saison- oder Winterstelle: tüchtigen, soliden Alleinkoch für Restaurantbetrieb. Auch prima Köchin könnte in Frage. Offerten an R. Olinger-Müller, Gashaus Alpenklub, Engelberg (OW). (1263)

Stellengesuche - Demandes de places

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

Mehrzeilen mit je 70 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf Postcheckkonto V 65. - Briefmarken werden nicht in Zahlung genommen. - Für gewünschte Belegnummern beilege man 50 Cts. extra beizulegen und bei Nachbestellung von inserierten die Chiffre anzugeben. aseratschluss: Dienstag 16 Uhr. - Allen Anfragen gefl. Rückporto beilegen.

Salle und Restaurant

Barmaid, bestausgewiesene, gut präsentierend, sucht Sommeraison, evtl. Jahresstelle in grossen Stadtbetrieb. Eintritt nach Überkündigung. Offerten unter Chiffre 588

Buffetmädchen, gesessenen Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 573

Cuisine und Office

Küchenbursche, fleissig und tüchtig, sucht Saisonstelle. Offerten an Georg Bächiger, Haldestrasse 39, Luzern. Tel. (041) 2311.

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

7117 Saalbotler, Serviertochter für Tea-room, Sekretärin, Pâtissier, Sommer, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

7121 Commis de cuisine, Saalpraktikantin, Sommer, Entremetteur, nach Überkündigung, Erstklasshotel, Lago Maggiore.

7125 Saalbotler, nach Überkündigung, Hotel 80 Betten, Badolet, Kanton Aargau.

7130 Saalbotler, Saalpraktikantin, Servieranfängerin, Küchenmädchen oder Lingerie-Küchenmädchen, Sommer, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.

7134 Serviertochter, sprachkundige, Buffettochter, Argentier, Sommer, Erstklasshotel, Genferse.

7138 Concierge-Telephonist, Serviertochter, sofort, Erstklasshotel, Locarno.

7142 Zimmermädchen, Sommer, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.

7144 Commis de cuisine oder Chef de partie-Tourant, Hotelpraktikantin, Glitten, sofort, Hotel 110 Betten, Thunsee.

7149 Commis de cuisine neben Chef, 1. Saalbotler, sprachkundige, Anfang Mai, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.

7151 Alleinstellungsrestauranttochter, Anfang Juni, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

7158 Alleinkoch, Zimmermädchen mit Serviceabklärung, Sommer, Hotel 20 Betten, Wallis.

7159 1. Saalbotler, Saalbotler, Restauranttochter, Sommer, Hotel 80 Betten, Wallis.

7162 Küchenchef de cuisine, Casserolier, Jg. Hilfsporier, Saalpraktikantin, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Sommer, Erstklasshotel, Wallis.

7168 Restauranttochter, sofort, Saalkellner, Ende Mai, Condukteur, 1. Juni, Saalbotler, 15. Juni, mittelgroßes Hotel, St. Moritz.

7167 Chef de rang, Demi-chef, Commis de rang, Sautier, Entremetteur, Gardemanger, Hallenotter, sprachkundiger, II. Etagenportier, Office-Kücheneigovernante, Bar-Serviertochter, Concierge-Telephonist, sofort, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.

7178 Chasseur-Telephonist, sprachkundiger, Chef d'etage, Officekellner, nach Überkündigung, Erstklasshotel, Luzern.

7181 Concierge-Telephonist, Chasseur-Telephonist, Küchenmädchen, Buffettochter-Kaffeehölzer, Pâtissier, Chef de rang mit Barkennkenntnissen, 1. Lingerie-Portier, Sommer, mittelgroßes Hotel, St. Gallen.

7193 Alleinportier-Condukteur, Zimmermädchen, Saalpraktikantin, Küchenmädchen, Sommer, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.

7197 Journalführer, Nachportier, sofort, Erstklasshotel, Locarno.

7202 Hilfskochen, 3. Mai, Hotel 80 Betten, Thunsee.

7203 Portier-Hausbursche, Serviertochter, sprachkundige, Buffetpraktikantin, 1. Mai, Hotel 20 Betten, Kanton Aargau.

7207 Barmaid, Juli, Hotel 100 Betten, Graubünden.

7211 Kellner, Buffetpraktikantin, Anfang Mai, Hotel 30 Betten, Zentralalpen.

7215 Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen, Saalpraktikantin, 1. Mai, Hotel 100 Betten, Graubünden.

7218 Sekretär, Etagenportier, Lingeriekellner, Saalbotler, sofort, Hotel 150 Betten, Badolet, Ki. Aargau.

7229 Saalbotler, Saalpraktikantin, Commis de cuisine, Entremetteur, Pâtissier, Etagenportier, Lingeriekellner, Officekellner, Küchenmädchen, Hilfskochen, Anfangs-Zimmermädchen, Sommer, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

7242 Tüchtige Saalbotler, Saalpraktikantin, 2 Zimmermädchen, Portier-Condukteur, Hilfsporier-Hausbursche, Küchenmädchen neben Chef, Hausbursche, Officekellner, Küchenbursche, Casserolier, Sommer, Hotel 50 Betten, B.O.

7243 Alleinstellungsrestauranttochter, sofort, Hotel 30 Betten, Badolet, Ki. Aargau.

7258 Saalbotler, nach Überkündigung, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

7269 2 Chefs de partie oder Commis de cuisine, Saalbotler, Saalbotler, Saalpraktikantin, Commis de cuisine, Entremetteur, Pâtissier, Etagenportier, Lingeriekellner, Officekellner, Küchenmädchen, Hilfskochen, Anfangs-Zimmermädchen, Sommer, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

7277 Saalbotler, Saalbotler, Saalbotler, Hotel 100 Betten, Interlaken.

7279 Saal-Restauranttochter, deutsch, Französisch, nach Überkündigung, Hotel 30 Betten, Vierwaldstättersee.

7280 Portier, Zimmermädchen, Saalbotler, Juni,

Gross-Hotelunternehmen im Wallis
sucht für Sommersaison 1954:

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

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre D R 2824 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grosses Berghotel im Wallis sucht:
auf Anfang Juni, evtl. 15. Mai, für Sommersaison

Sekretärin-Journalführerin

tüchtige, auch für Kasse und Korrespondenz.
Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre B W 2144 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort in gutbezahlte Jahresstelle junger

KOCH

neben Chef

Hotel Greub, Basel.

Gesucht

in Erstklasshotel in Arosa

Bureaufräulein

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten unter Chiffre B F 2487 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

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

Restaurationstochter

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

Buffetochter

für Spisabuffet, wenn möglich mit absolvierter Buffetlehrezeit.

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

Gesucht

per sofort:

Alleinportier

Deutsch und Französisch, Jahresstelle

Serviertochter

Deutsch und Französisch, Jahresstelle

Hausbursche Jahresstelle

Für die Sommersaison auf den 15. Juni werden gesucht:

Chef de rang sprachkundig

Commis de rang

Buffetdame und Econamat-

gouvernante, Pâtissier

Küchenbursche, Casserolier

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Hotel «Berghaus», Rigi-Staffel (Schwyz).

GRIMSEL-HOTEL

sucht für Sommersaison

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

Gefl. Offerten an Rudolf Gasteli, Dir., Piazza Cio-caro 10, Lugano.

Wir suchen

per Ende April 2 tüchtige, gut präsentierende und sprachkundige

Restaurationstochter

für unsere Locanda Ticinese, sowie

Buffellehrtochter

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

PARK-HOTEL PONTRESINA

sucht für die Sommersaison:

Chef-Saucier
Chef-Entremetier

Zuschriften gefl. an die Direktion.

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

Chef, evtl. als Demi-Chef

zur Saison in der Schweiz. Eintritt spätestens Ende Mai oder Anfang Juni. Offerten unter Chiffre D R 2870 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle nach Basel

Aide de cuisine oder
Commis de cuisine

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

HOTEL WALDHAUS, VULPERA

sucht für lange Sommersaison:

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

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

Gesucht

nach Lugano bestausgewiesener

Chauffeur-Kondukteur

für Hotel-Omnibus, sprachkundig, wenn möglich Automechaniker. Dasselbst tüchtige

Etagen- und Officegouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre L O 2839 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle nach Übereinkunft

Aide de cuisine

für den Saucierposten

Serviertochter

service- und sprachkundig

Offerten an Hotel Aarauhof, Aarau.

Wir suchen

für die Sommersaison

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

Offerten an Hotel Beau-Site, Zermatt.

Gesucht

in Jahresstelle

Commis de cuisine

Buffetochter

Serviertochter

Portier-Hausbursche

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

Gesucht

nach Genf von erstangem Hotel in Jahresstelle erfahrene

Direktions-Sekretärin

mit Sprachen- und Berufskennntnissen (Kassa Buchhaltung, Korrespondenz). Vertrauensposten. Eintritt 1. Juni oder nach Übereinkunft. Offerten unt. Chiffre V P 2830 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Saas-Fee

für die Sommersaison, erstklassiger

Küchenchef
Pâtissier

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

Gesucht

Buffetdame

Anfangs-Bufferochter

Eintritt baldmöglichst.

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

Wir suchen für Aushilfe

während Militärdienst vom 17. Mai für 3 Wochen:

Conducteur-Chauffeur

ferner für die Saison mit Eintritt 17. Mai:

Saaltöchter
Unterportier
Officemädchen
Küchenmädchen

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

Italiener

20jährig, willig und sauber

sucht baldmöglichst

Stelle in Office

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

Gut präsentierende

BAR-MAID

4 Sprachen, seit einiger Zeit nur aushilfsweise tätig, sucht Sommersaisonstelle in kleinerem netten Bar. Offerten unter Chiffre G B 2877 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme,
23 ans, cherche place comme

chasseur ou chasseur-téléphoniste

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

serveuse ou femme de chambre

Libre 1er mai. Ecrire sous chiffre C S 2875 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

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

I. Oberkellner

bestens ausgewiesen

Commis de salle

Buffetochter

für Brasserie

Serviertochter

für Brasserie, gut präsentierend, sprachkundig

Officebursche-Kaffeekeoch

Argentier

Etagenportier

auf 1. Juni.

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften reichte man unter Chiffre D R 2846 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle

Chef de réception

(Herr oder Fräulein)

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

Gesucht in Berghotel

(Berner Oberland) für die Sommersaison:

I. Saaltöchter sprachkundig

Restaurationstochter

sprachkundig

Casserolier-Hausbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Fam. Jossi, Hotel Steingletscher, Sustenpass (Berner Oberland), Meiringen, Tel. (036) 81627.

Gesucht

für lange Sommersaison:

Saaltöchter

Anfangssaaltöchter

Etagenportier

Aide de cuisine

Entremetier

Pâtissier

Officemädchen

Küchenmädchen

Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Park-Hotel Schönegg in Grindelwald, Tel. (036) 32262.

Gesucht

Servier-tochter

deutsch und französisch sprechend. — Eintritt sofort.

Hotel Glockenhof, Olten.

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

Saal-Praktikantin

auf 1. Mai oder nach Übereinkunft. — Offerten unter Chiffre S P 2873 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MITGLIEDER!

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

Sporthotel Central, Davos

sucht in Jahresstellen mit baldmöglichstem Eintritt:

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

Eilofferten mit Zeugnisabschriften, Photo etc. an die Direktion.

Park-Hotel, Vitznau

sucht für Sommersaison

Zimmermädchen

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

Gesucht

für Sommersaison (Juni bis September):

Sekretärin

für Journal, Kassa, Réception.

Serviertochter

für Bündnerstübel, auf 1. Mai, Jahresstelle

Saaltöchter

Zimmermädchen

Küchenmädchen

für Sommer- und Wintersaison

Offerten an Hotel Belvédère, Arosa.

Gesucht

Sekretär

Mithilfe in Réception, Kontrollarbeiten und Korrespondenz.

Lingeriemädchen

Saaltöchter

Etagenportier

Eintritt baldmöglichst. Jahresstellen. Offerten an Direktion Hotel Verenhof, Baden.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt, jüngere, versierte

Barmaid

in neue, moderne Bar (mit Pianist). Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild an Sternen, Schaffhausen, Tel. (083) 54583.

L'Hôtel Montesano, Villars s.Ollon

cherche pour la saison d'été:

chef de cuisine

pâtissier

portier

garçon de maison

filles d'office

garçons de salle ou filles de

salle

femmes de chambres

laveuse

Wir suchen

für die Sommersaison:

Saucier

(Eintritt Anfang Juni)

Commis de rang

(Eintritt 19. Mai und Mitte Juni)

Gefl. Offerten an Hotel Spiezterhof, Spiez. Tel. (033) 76112.

REVUE-INSERATE

haben immer Erfolg!

KÜHLANLAGEN FÜR DAS GAST- UND HOTELGEWERBE

Frigidaire

FABRIKAT DER GENERAL MOTORS

SEIT 30 JAHREN

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

(siehe Telefon-Verzeichnis unter FRIGIDAIRE)

Bar-Personal!

INTERNATIONAL MIXING-SCHOOL MIX-KURSE für Hotel-, Restaurant-, Bar-Angestellte und Private. — Garantiert individuell mit theoretischer und praktischer Ausbildung durch international ausgebildeten Barkeeper.
L. Spinelli — Mixing-School — Beckenhofstr. 10, Zürich 6
Telephon 887768. — Zweigstelle Basel: Zürcherstr. 18, Tel. 220370.

**Grand restaurant sur place
Lausanne**

cherche pour les mai

**chef saucier
chef gardemanger
chef tournant**

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

**Hotel
Bernhof**

sucht
für Sommersaison

**Sekretärin
oder Sekretär**

selbständig und vielseitig. — Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht

per sofort tüchtiges

I. Zimmermädchen

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

Gesucht

zum sofortigen Eintritt flinker, versierter

Entremetier

Saisonstelle bis 15. Oktober. Offerten an K. Grau, Restaurant Waid, Obere Waidstr. 146, Zürich 10/37

GESUCHT

junge Köchin oder junger Koch
Eintritt 1. Juli oder nach Übereinkunft, sowie ein Küchenmädchen

evtl. zur weiteren Ausbildung. Guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien an die Verwaltung der Zürcher Heilstätte, Davos-Clavadel.

Gesucht

in Tea-Room

**Hilfsköchin
Serviertochter
Officemädchen**

Eintritt nach Übereinkunft. Telephon (053) 85727. ABC, Schaffhausen.

Gesucht

für das neue Restaurantsschiff « Jungfrau » auf dem Thunersee

I. Buffetdame

sowie diverse

Restaurationskellner

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

Gesucht

in erstklassiges Dancing-Bar junge, freundliche Tochter als

Barmaid-Anfängerin

Gelegenheit, das Mixen gründlich zu erlernen. Offerten mit Bild sind zu richten unter Chiffre E D 2932 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges Speiserestaurant sucht in gut-bezahlte Saison- oder Jahresstelle zu grosser Küchenbrigade

SAUCIER

Nur Bewerber mit lückenlosen Ausweisen, die die feine franz. Küche à fond kennen, speditiv arbeiten und sparsam im Verbrauch sind, wollen sich melden mit Zeugnissen und Angabe der Lohnansprüche. Restaurant Schwanen, Luzern.

Gesucht

per sofort in soignierten à-la-carte-Betrieb junger, fachtüchtiger

KOCH

Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten an Gasthof Rössli, Würenlos.

Gesucht

per 1. Mai einige

Restaurationstöchter

für die II. und III. Klasse

**Buffetdame
Kioskverkäuferin**

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Bahnhofbuffet SBB, Basel. Cha. Müller-Soutter.

Gesucht

junger, sprachkundiger

Portier-Conducteur

sowie

Gouvernante-Bufferdame

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre P G 2841 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht**I. Aide de cuisine**

Eintritt 1. Mai. Offerten an Restaurant du Théâtre, Neuenburg.

Gesucht

per 15. Mai

Serviertochter

Gut präsentierende, fachgewandte Töchter wollen sich melden an Hotel Burgundehalle, Grenchen.

Wir suchen

zum baldigen Eintritt tüchtige und versierte

Etagengouvernante

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an die Direktion Carlton Elite Hotel, Zürich.

Gesucht

per 1. Mai evtl. später:

Restaurationstöchter

tüchtige, sprachkundige

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Restaurant Mövenpick, Luzern.

Gesucht

für Sommersaison, Juni bis September, sprachkundige

Sekretärin

für Korrespondenz und allgemeine Bureauarbeiten sowie Buffetdienst. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Sporthotel Moleja, Engadin

Gesucht

für Sommersaison 1954 in grösseren alkoholfreien Verpflegungsbetrieb im Berner Oberland:

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

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

Gesucht in Jahresgeschäft**Sekretärin-
Journalführerin**

evtl. Anfängerin mit Vorkenntnissen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Posthotel Rössli, Gstaad.

Gesucht**Chef-Alleinkoch
Patissier**

versierter Restaurateur, nur 1. Kraft, ferner junger. Eintritt baldmöglichst. Offerten an Hotel Müller in Ascona.

Gesucht

per sofort in gepflegten Restaurationsbetrieb

Aide de cuisine

evtl. Köchin neben Chef Gut bezahlte Jahresstelle. Offerten erbeten an Restaurant « Hofwiesen », Zürich 6/57, Hofwiesenstrasse 265.

Gesucht
für ein Staanad-Restaurant am Zürichsee junger, tüchtiger

Alleinkoch

Saison vom 15. Mai bis ca. 20. September. Offerten an Restaurant Bahnhof, Küssnacht (Zürich).

Gesucht

für sofort, evtl. nach Übereinkunft

**Lingerie-
Gouvernante**

und

**Lingère-
Stoplerin**

in Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe der Lohnansprüche gefl. an

Casino Berne**Gesucht**

per sofort

2 Serviertöchter**Buffetochter****Perronier**

Offerten mit Photo und Zeugniskopien zu richten an H. Cobelli, Bahnhofbuffet Kandersteg.

Jeune fille possédant diplôme commercial, ayant une connaissance approfondie des langues française et allemande, ainsi que quelques notions d'anglais, cherche place comme

secrétaire d'hôtel

(débutante) pour la saison d'été. Entrée 1er juillet. Faire offres avec conditions sous chiffre P 5227 S Publications, Sion.

Gesucht**Commis de cuisine
oder Aide-Köchin****Buffetochter-Bufferdame**

in Jahresstelle, Geregelter Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien an Bahnhofbuffet, Solothurn-HB, Postfach 899.

Gesucht

per sofort in Sommersaison (April bis Ende Oktober):

Koch**Kaffee-Personalköchin**

Anmeldungen mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an die Kuranstalt Mammern (Thurg.).

Erstklasshotel im Tessin

sucht zu baldmöglichstem Eintritt: sprachkundiger

Journalführer-Caissier

ferner ein sprachkundiger

Nachtportier

Bewerbungen mit Referenzen und Photo an Park-Hotel, Locarno.

Wir suchen

zum baldigen Eintritt tüchtigen

Chef de garde

sowie einen

Commis-Pâtissier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Carlton-Elite-Hotel, Zürich.

Commerce de comestibles, ville de Suisse romande, cherche jeune cuisinier en qualité de

vendeur-traiteur

français-allemand, situation d'avenir. Entrée à convenir. Faire offre avec prétentions de salaire, sous chiffres V T 2578 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

für sofort oder nach Übereinkunft:

Saucier

erste Kraft

Commis de cuisine**Serviertochter****Chef de rang**

Jahresstellen.

Offerten an Gebr. Fröh, Restaurant Kunsthalle, Basel.

Gesucht
für sofort evtl. nach Übereinkunft:

Chef**de partie****Commis****de cuisine****Commis-
Pâtissier**

(Jahresstellen). Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe der Lohnansprüche gefl. an

Casino Berne

Tüchtige

**Restaurations-
tochter**

sucht Stelle auf 1. Mai in Saison- oder Jahresbetrieb. Kann fränschleren und händler. Offerten unter Chiffre Z. U. 694 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Gesucht

für sofort, eventuell nach Übereinkunft

Lingerie-Gouvernante**und****Lingère-Wascherin**

ferner

Office-Hilfsgouvern.

in Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der frühesten Eintrittstermine und der Lohnansprüche gefl. an

Casino Berne**Zur gefl. Notiznahme!**

Insertatenaufträge belieben man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Par suite de démission du titulaire, le poste

d'administrateur

de l'Hôpital cantonal de Fribourg est mis au concours.

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

Gesucht

für die Sommersaison 1954 ab 1. Mai oder nach Übereinkunft nur gutqualifizierter, sprachkundiger

Restaurationskellner

für unser Bier- und Speise-Restaurant am Böhrenweg. Sehr guter Verdienst. Nur schriftliche Offerten mit Zeugniskopien an Frau W. Bühler, Hotel Hirschen, Interlaken.

Gesucht

nach Zermatt, mit Eintritt Mitte Mai:

Sekretärin-Journalführerin**Office-Gouvernante**

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Direktor Stöfler, Grand Hotel Zermatterhof, Zermatt.

**LIPS-
Küchenmaschinen**

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

Hôtel-Restaurant, Alpes vaudoises, cherche pour de suite ou convenir

chef de partie

première force sobre, économe, bon restaurateur evtl. place de chef pour saison

**garçon de cuisine-
casserolier**

de suite.

Très bon gage, place à l'année. Faire offres de suite (express) sous chiffre A V 2587 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

für lange Saison im Tessin:

Küchenchef

(Alleinkoch), Eintritt nach Übereinkunft,

Saal-Hallen-Bartochter**Saalpraktikantin****Zimmermädchen**

Guter Verdienst und gute Behandlung zugesichert.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre S B 2354 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Routinierte Sekretärin, 27 Jahre alt, ohne Praxis im Gastgewerbe, jedoch mit Hotelfachschulbildung, sucht Wirkungskreis als

Bureau- oder Hotelpraktikantin

Beworben durch Zürich und Umgebung, Tessin oder Westschweiz, Mittel- oder Kleinbetrieb. Eintritt 1. Mai 1954. Offerten unter Chiffre E A 2576 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Grosshotel in USA.

tüchtiger, bestausgewiesener

Küchenchef

mit Erfahrung in Grossbetrieben. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, curriculum vitae und Referenzen unter Chiffre G U 2588 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Sonnenhalde, Wiesen (Gr.) sucht für die Sommersaison auf etwa 15. Juni

Köchin

Interessanter, selbständiger Posten. Offerten mit Lohnansprüchen an Fam. Berner.

Schwache Nerven brauchen

Stärkung und Belebung. Die KURFORTUS gegen Funktionsstörungen, Gefühlskälte, Nerven- und Sexualschwäche. Fortus regt das Temperament an. Fortus-KUR für die Nerven Fr. 25.- Mithel 10.40.- Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei jedem Apotheker und Drogerien, wo nicht Fortus-Versand, Postfach Zürich 1, Telephon (051) 275067.

Epochemachende NEUHEIT im Gastgewerbe

Trockenwürze in Streudosen!

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



5 wesentliche Vorteile:



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

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

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

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

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

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Réception- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Ausserhalb und Prospekt durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32

Zur gefälligen Notiznahme!

Insertions-Aufträge

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



Gesucht
für mittleres, gutgehendes
Hotel im Engadin und für
lange Saison:
**Küchenchef-
Alleinkoch
Zimmermädchen
Saaltöchter**
(auch Anfängerin)
Gell. Offerten unter Chiffre
H E 2863 an die Hotel-Revue,
Basel 2.



Capsules pour bouteilles
Machines de cave
E. & H. Schlittler Frères
Näfels/Gl.
Téléphone (058) 44150

Lerne Englisch in London

an den London Schools of
English, 20/21, Princes Street,
Hanover Square, London W.1.
Spezialkurse für jeden Zweck
das ganze Jahr. Für Unter-
kunft kann gesorgt werden.

Fortwährend abzugeben Poulets

800 bis 600 g, comestible-
fertig, zu Fr. 6.50 per kg.
Geflügelarm z. Hang,
Hemishofen (SH).
Tel. (054) 86283.

Zu verkaufen neue, solide

Stühle

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

35 Recettes d'excellents Entremets

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

Jeune secrétaire cherche
place comme

aide-réception- téléphoniste

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

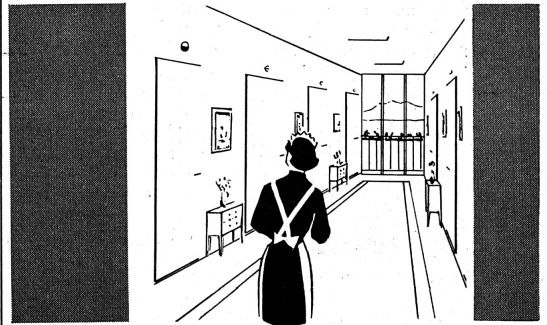
Mittelgrosses Hotel im Engadin

sucht für kommende Sommer-
saison:

**Chauffeur-Kondukteur
Etagenportier
Zimmermädchen
Obersaaltöchter
Saaltöchter
Alleinkoch, Chasseur
Bartochter**

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

Service - Lichtruf



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

AUTOPHON

Fabrik in Solothurn

Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/274455
Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/348585
Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/26166



Formschöne und gediegene Polstermöbel und Matratzen für Hotels und Restaurants

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

NELKEN

per Stück 30 Cts., 50 Stück Fr. 12.50

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

Kummer, Blumenhalle, Baden
Telephon (056) 2 78 71

Wegen Todesfall einzigartige Gelegenheit für
Hotel

Packard

9-Plätzer, einmalige Ausführung, mit allem Komfort und voller Garantie. Sehr interessanter Preis. Anfragen unter Chiffre OFA 20868 A an Orell Füssli-Annoncen AG., Basel.

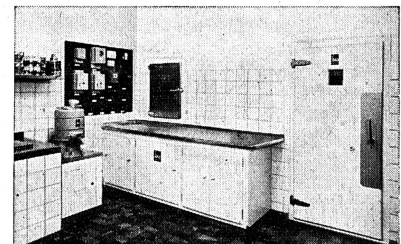
Wir erstellen für den modernen anspruchsvollen Hotelbetrieb:

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

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

Für den Keller: Kühlräume für Wein, Bier und Mineralwasser. Tausende von Anlagen zeugen von unserer Leistungsfähigkeit.

Profitieren auch Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung.



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

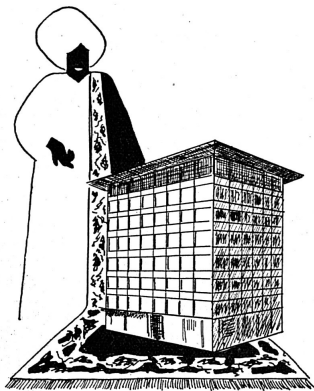


Individuelle Beratung
Fachmännische Ausführung
Prompter und vorteilhafter Service

Firma gegründet
1865

Spezial-Abteilungen für Isolationen und Getränke-Armaturen

A. SCHELLENBAUM + CO., WINTERTHUR



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

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01

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



Silberwarenfabrik Schaffhausen



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

Zu verkaufen

Sporthotel in Davos

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

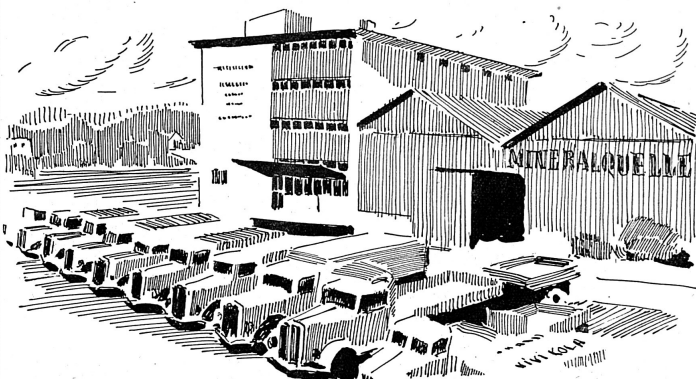
Zweisaison-Hotel oder Pension

40-50 Betten

zu kaufen
oder zu pachten gesucht.

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

EGLISAU UND DAS SCHWEIZER GASTGEWERBE



Größere Lager — bessere Lieferungsmöglichkeiten

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

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

AG MINERALQUELLE EGLISAU

VIVI-KOLA HENNIEZ LITHINÉE
Orangina EGLISANA ROSE GRAPE-FRUIT



Foie gras de Strasbourg

für festliche Anlässe oder Service à la carte

Foie gras truffé «FEYEL»
«double tranche»

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros

Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



Ab Lager zu verkaufen
größerer Posten

Wirtschaftsstühle

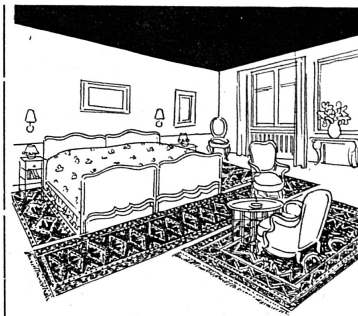
neue, schöne, starke Ausführung
ab Fr. 16.50.

Zimmermann, Berninastr. 117, Zürich-Oerlikon,
Tel. (051) 46 25 53. Stühle u.
Tische en gros.

Hotels Restaurants

Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt

G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien - Seelgasse 32 - Tel. (031) 353 02



**Geelhaar-Bern
interessant
auch für Schlafzimmer**

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

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

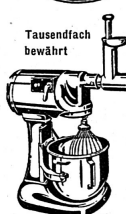
Seit 50 Jahren Hotellieferant!



W. Geelhaar AG., Thunstr. 7 (Helvetiapl.)
Gegründet 1869 Telephon 2 27 44



**Universal-
Küchenmaschinen**



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

HOBART MASCHINEN

J. BORNSTEIN A.G. ZÜRICH
Talaacker 41 - Tel. (051) 27 80 99

BALÜ

BAUMANN-LÜFTUNGEN

Lüftungsanlagen für Restaurants, Säle
Sitzzimmer, WC, Klimaanlage
Entnebelungsanlagen für Küchen

ARNOLD BAUMANN AG.

LÜFTTECHNISCHE ANLAGEN

THUN - BERN - LAUSANNE

Thun Tel. 033/223 76 Florastrasse 2
Bern Tel. 031/255 35 Freiburgstrasse 111
Lausanne Tel. 021/223 76 5, rue Centrale

Wenn Sie

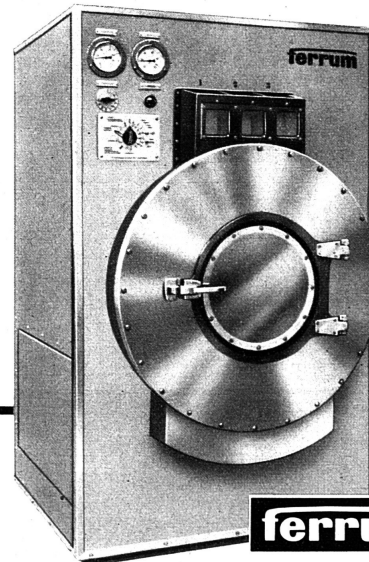
Hotel-Möbiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Hotel-Revue!

Was für eine Waschmaschine braucht Ihr Betrieb?

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

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

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



ferrum

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