

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **64 (1955)**

Heft 11

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

Inserte: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 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 sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstrasse 15. - **Redaktion und Expedition:** Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 318690.

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

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. **Abonnements:** douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstr. 15. - **Redaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 318690.

Nr. 11 Basel, den 17. März 1955

Erscheint jeden Donnerstag

64. Jahrgang

64^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 17 mars 1955

N° 11

Une enquête sur le personnel d'hôtel

La Société suisse des hôteliers a procédé à une enquête sur l'origine, la structure et la composition du personnel d'hôtel. Cette enquête était devenue nécessaire en raison des difficultés croissantes auxquelles se heurte le recrutement du personnel d'hôtel, spécialement pour la saison d'été, difficultés qui causent de sérieuses inquiétudes et que les organes de la Société s'efforcent de surmonter dans la mesure du possible.

Pour se rendre compte de la gravité de la situation, il suffit de jeter un coup d'œil dans l'Hôtel-Revue où, depuis quelque temps, les offres d'emploi pour la saison d'été remplissent chaque semaine plusieurs pages. Les hôteliers révèlent ainsi l'anxiété que leur cause la pénurie de personnel et leur désir de s'assurer à temps les employés indispensables. Cet état de choses a naturellement aussi des conséquences économiques. Malgré une rentabilité souvent insuffisante, les salaires en espèces payés dans l'hôtellerie ont augmenté en moyenne de plus de 100 % par rapport à ceux d'avant-guerre. Les hausses de salaire sont notablement plus fortes pour le personnel qualifié, car le nombre considérable d'employés suisses et étrangers non ou insuffisamment qualifiés est une cause de nivellement. Cette hausse est spécialement marquée depuis la fin de la guerre et le compte salaire prend une importance toujours plus grande, non seulement en valeur absolue, mais encore en proportion du chiffre d'affaires. Non contente d'améliorer la situation de son personnel, l'hôtellerie et ses organisations s'efforcent de gagner des employés à

notre branche en développant la formation professionnelle ainsi que nos services de placement, et en prenant les mesures qui s'imposent pour recruter à temps le personnel en Suisse et à l'étranger.

Toutes les dispositions prises n'auront toutefois que des effets partiels, tant que nous ne serons pas renseignés exactement sur la situation réelle. C'est ce qui a engagé les organes directeurs de la SSH. de procéder à une enquête sur l'origine, la structure et la composition du personnel d'hôtel, car l'on devait avoir des précisions, non seulement sur l'importance du personnel pour les entreprises hôtelières, mais encore sur le rôle de l'hôtellerie en tant qu'employeur pour la population de montagne.

L'enquête dut être limitée aux membres de la Société suisse des hôteliers qui furent invités à donner des indications sur le nombre, les fonctions et l'origine des employés occupés, et cela à un certain jour repère. La moitié des membres de la Société répondirent au questionnaire qui leur avait été adressé, malgré le travail que cela impliquait et le peu d'enthousiasme que les hôteliers manifestent habituellement quand il s'agit de participer à de telles enquêtes. C'est une preuve de plus de l'énorme intérêt que nos membres portent au problème du personnel et, hélas ! un signe des difficultés qui règnent dans ce secteur.

La participation de nos membres peut se résumer comme suit :

Région	Entrepr. Betriebe total	Employés Angestellte total	Hôtels Betriebe total	Hôtels Betriebe total	Employés Angestellte total	Restaurants Betriebe Angestellte	Suisses Schweizer	Etrangers Ausländer
Grisons	152	3 725	152	10 946	3 725	—	1 670	45 %
Tessin	102	1 611	101	5 072	1 607	1	891	55 %
Suisse centrale	155	3 359	150	9 121	3 028	5 331	1 824	54 %
Oberland bernois (sans Interlaken)	150	2 162	147	7 211	2 130	3 32	1 011	47 %
Comm. d'Interlaken	51	1 201	49	3 079	1 116	2 86	486	40 %
Valais	105	1 341	104	5 378	1 336	1 5	877	65 %
Vaud (sans Lausanne)	80	1 352	79	4 180	1 320	1 32	665	49 %
Suisse orientale	62	865	57	2 505	719	5 146	447	51 %
Plateau et autres régions	93	2 046	86	3 219	1 445	7 601	1 192	58 %
Bâle, Berne, Genève, Lausanne, Zurich	110	5 610	96	8 104	4 434	14 1 176	3 499	62 %
Total	1 060	23 272	1 021	58 833	20 860	39 2 412	12 562	10 710

Une enquête vraiment représentative

A fin 1953, 2294 exploitations comptant 100 224 lits étaient affiliées à la Société suisse des hôteliers. Sur ce nombre, 1060 entreprises représentant 58 833 lits ont répondu à l'enquête. Elles occupaient 23 272 employés dont 12 562 suisses et 10 710 étrangers. 39 réponses émanaient de restaurants qui occupaient au jour repère 2412 employés. Il en résulte que les 1021 hôtels proprement dits qui ont participé à l'enquête avaient à leur service 20 860 employés, soit environ 20 par exploitation. Dans quelle mesure ces chiffres sont-ils vraiment représentatifs pour l'ensemble de l'hôtellerie organisée au sein de la Société suisse des hôteliers ?

En ce qui concerne le nombre des employés, il faut considérer que l'enquête englobe le 45 % des établissements membres de la SSH, et que le nombre moyen des lits est de 57 par établissement. Les autres 1273 entreprises ne représentent en moyenne que 33 lits par exploitation. On peut donc en conclure que les membres qui n'ont pas répondu au questionnaire appartiennent surtout à la catégorie des petits hôtels. L'expérience prouve que les petites exploitations emploient en

général moins de personnel que les grandes, car une grande partie du travail est effectuée par les membres de la famille de l'hôtelier. Dans les petites exploitations, la structure du personnel n'est pas la même que dans les entreprises moyennes et elle diffère encore davantage dans les grands hôtels qui emploient un nombre relativement élevé d'employés de bureau, de chefs de département et d'employés de carrière qualifiés. Comme l'expérience prouve que les petites exploitations occupent moins de personnel étranger que les entreprises moyennes, il faut donc procéder à un léger décalage en faveur du personnel indigène, dans la relation entre le personnel suisse et l'étranger. Compte tenu de ces facteurs, les résultats de l'enquête sur l'origine, la structure et la composition du personnel d'hôtel sont vraiment représentatifs pour l'ensemble des exploitations membres de la Société suisse des hôteliers. L'on en peut tirer des renseignements précieux, aussi bien du point de vue de la politique du marché du travail que de l'importance de l'hôtellerie pour les régions de montagne.

Il ne peut s'agir ici d'interpréter cette enquête sous tous ces aspects, mais de relever certaines constatations particulièrement intéressantes.

L'hôtellerie proprement dite occupe 40 000 employés

L'ensemble de la main-d'œuvre travaillant dans les hôtels membres de la Société suisse des hôteliers doit atteindre 40 000 personnes. En effet, si l'on étendait à toutes les entreprises de la SSH. la moyenne de 20 employés que nous avons mentionnés plus haut, et si l'on y ajoutait le nombre des employés occupés dans les restaurants affiliés à notre Société, on atteindrait le chiffre de 50 000 personnes. Mais comme nous avons vu que les grands établissements avaient répondu à notre enquête dans une plus forte proportion que les petits qui comptent moins d'employés, il est nécessaire d'abaisser à 15 environ le nombre moyen d'employés au service des 1273 exploitations qui ne sont pas englobées dans l'enquête. Ainsi, au total de 23 272 employés recensés par l'enquête, il faut ajouter quelque 18 000 employés travaillant dans les 1273 autres entreprises affiliées à la SSH., ce qui permet de conclure que l'hôtellerie de tourisme donne de l'occupation à 40 000 personnes. Comme, dans son message du 10 décembre 1954, le Conseil fédéral estime de 60 000 à 80 000, suivant les saisons, le besoin de main-d'œuvre de l'hôtellerie, on peut admettre que, pendant la haute saison, l'hôtellerie organisée occupe la moitié des employés travaillant dans cette branche. Il est donc clair que le recrutement du personnel hôtelier pour les établissements membres de la SSH. est d'une importance primordiale.

La part des employés étrangers

Les chiffres contenus dans le tableau ci-dessus indiquent une proportion de 54 % pour le personnel suisse et de 46 % pour le personnel étranger. Cela correspondait ces dernières années à la relation entre les hôtes suisses et les hôtes étrangers. Si l'on tient compte du décalage nécessaire — puisque les petites entreprises occupent moins de main-d'œuvre étrangère que les grandes — on peut considérer comme probable que la proportion de 60 à 40 correspond à la situation réelle, ce qui constitue déjà une forte proportion d'employés étrangers. Il n'y a en effet pas moins de 30 000 Etrangers dans les hôtels et restaurants, ainsi que dans les hôpitaux et établissements de cure. De nos jours, l'hôtellerie suisse dépend donc dans une large mesure du marché du travail étranger.

Le personnel suisse préfère les places à l'année et les longues saisons

La répartition du personnel indigène et étranger dans les différentes régions montre clairement que le personnel suisse préfère les localités dans lesquelles il peut obtenir une occupation durable. 27 % de tous les employés suisses ont des places dans les villes, alors que l'on y trouve que le 20 % des employés étrangers. La proportion suisses — étrangers est dans les villes respectivement de 62 et 38 %. Sur le Plateau suisse qui compte surtout des petites entreprises, le pourcentage des suisses est de 58 %, c'est-à-dire supérieur à la moyenne. Au Tessin où les saisons sont relativement longues, la participation suisse dépasse aussi la moyenne nationale, bien qu'il s'agisse d'une région linguistique italienne et que l'Italie, qui nous fournit le plus fort contingent de main-d'œuvre étrangère, soit à proximité. En Valais, les conditions sont encore plus favorables, car la main-d'œuvre des petits établissements des vallées éloignées se recrute en majeure partie dans les villages avoisinants. L'hôtellerie valaisanne occupe 65 % du personnel suisse, ce qui lui vaut une place d'honneur dans ce domaine.

Il est évident — surtout dans les villes — que la

proportion entre la main-d'œuvre étrangère et indigène est largement influencée par les efforts que font les autorités pour assurer aux employés suisses des places à l'année. Le personnel étranger n'y occupe pour ainsi dire que des emplois subalternes. L'hôtellerie saisonnière doit, elle, recourir dans une plus forte proportion au personnel étranger pour les emplois exigeant de la main-d'œuvre qualifiée. L'importance des travailleurs étrangers pour l'hôtellerie saisonnière est mise en évidence par le fait que, dans les Grisons, dans l'Oberland bernois et à Interlaken, la proportion est respectivement de 55, 53 et 60 % en faveur du personnel étranger. Dans les régions spécifiquement de montagne, le personnel suisse représente cependant un pourcentage un peu plus favorable que ce n'est le cas dans les trois exemples que nous venons de donner, en raison de la prépondérance des petites entreprises.

L'hôtellerie est typiquement une industrie de montagne

A la montagne, l'hôtellerie offre de précieuses occasions de travail et de gain à la population indigène et joue par conséquent un rôle économique et social inégalable. L'agriculture de montagne n'assure que des conditions d'existence souvent insuffisantes et les enfants des familles nombreuses doivent chercher dans l'hôtellerie un appoint bienvenu. Grâce à leur contact avec l'hôtellerie, de nombreux montagnards ont pu embrasser des carrières hôtelières, soit dans leur canton, soit dans d'autres régions du pays, soit même à l'étranger. Il est possible que depuis la guerre cette tendance se soit quelque peu ralentie, mais l'hôtellerie de même que les entreprises de transport, continue à occuper une place importante dans la vie des populations de montagne.

L'enquête de la SSH. donne de précieux renseignements sur cet aspect de la question. Plusieurs milliers d'employés indigènes se recrutent dans les régions touristiques et de montagne à faible densité de population. Il entraînerait trop loin d'examiner le cas de toutes les communes de montagne figurant dans notre statistique. Qu'il nous suffise ici de prendre un ou deux exemples concernant les cantons des Grisons et du Valais.

Des 1670 employés occupés dans l'hôtellerie grisonne, 1013 se recrutent dans le canton lui-même. Pour le personnel masculin, comme pour le personnel féminin, les employés d'origine grisonne sont en majeure partie des employés qualifiés et expérimentés. A ce nombre s'ajoutent les 571 Grisons qui travaillent dans l'hôtellerie d'autres cantons.

Bien que notre enquête n'englobe que 1060 exploitations, il n'y a pour ainsi dire pas de commune grisonne qui ne fournisse pas du personnel d'hôtel. Dans certains cas, la proportion des ressortissants des communes qui travaillent dans l'hôtellerie sera très forte par rapport au chiffre de la population, même en faisant abstraction des stations de tourisme proprement dites. Dans la vallée du l'Albul, les 3 communes de Brienz, Lenz et Schmiten, qui n'ont ensemble que 865 habitants, ne comptent pas moins de 59 employés d'hôtel. 18 employés ont indiqué comme lieu de domicile Tinzin, une commune de 409 habitants. Dans le Glener, les communes de Ruschein, Sagogn, Schleuis, Igels, Vals et Rueun ont fourni aux hôtels membres de la SSH. qui ont répondu à notre enquête, 174 employés sur leurs 3122 habitants. 12 personnes — c'est-à-dire le 24 % de la population de la petite commune de Strada qui compte 50 âmes — travaillent dans l'hôtellerie.

Le Valais fournit des exemples aussi typiques de l'intérêt que l'hôtellerie présente pour la population. Mentionnons en particulier la commune de Fiesch, dont 43 des 517 habitants

gagnent leur vie dans l'hôtellerie. On trouve en outre 13 employés d'hôtel à Albinen (323 habitants), 15 à Bitsch (320), 21 à Mörel (433), 23 à Saas Almagel (335), 14 à Zeneggen (201), 28 à Evolène (1305), etc.

D'autres chiffres sont certainement superflus, car ceux que nous avons donnés montrent bien le rôle de l'hôtellerie comme possibilité de travail pour les habitants de nombreuses communes de montagne économiquement faibles. Les membres des familles paysannes trouvent l'occasion de travailler, si ce n'est à proximité de leur exploitation, dans les conditions semblables, sans avoir besoin de s'expatrier en ville, ni de changer leurs habitudes. Le sort de certaines couches de la po-

pulation de montagne dépend donc directement du maintien de l'hôtellerie, sans parler naturellement des débouchés combien précieux que celle-ci offre pour les produits laitiers et agricoles.

Pour terminer, adressons nos sincères remerciements à tous les membres de la Société suisse des hôteliers qui, en remplissant le questionnaire, ont contribué au succès de notre enquête. Ils ont permis aux organes de la Société d'avoir une vue plus complète de la structure réelle du personnel d'hôtel. Les constatations faites seront précieuses pour orienter la politique du marché du travail. En outre, on a pu se rendre compte une fois de plus, du rôle éminent de l'hôtellerie pour assurer l'existence de la population de montagne.

Von Reben und vom Wein

Die schweizerische Weinproduktion 1954 in Zahlen

Aus Fachkreisen wird uns geschrieben:

Ga. Wie in den meisten Ländern, besteht auch in der Schweiz eine Erntedeklaration, die mit Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements vom 21. September 1945 obligatorisch erklärt worden ist. Die Ergebnisse der Durchführung werden alljährlich von der Abteilung für Landwirtschaft im Eidg. Volkswirtschaftsdepartement verarbeitet und in Form von zwei Tabellen dargestellt, wobei die eine über die Anbauflächen von Reben in den einzelnen Kantonen, die andere über den Weinernte-Ertrag detaillierte Auskunft erteilen. Die Resultate über das Jahr 1954 liegen nun vor und sind in verschiedener Beziehung als interessant zu bezeichnen. Wir werden uns mit der Erwähnung einzelner wichtiger Punkte begnügen, welche über die Entwicklung unserer Weinproduktion gewisse Aufschlüsse geben.

Zunahme der Anbaufläche in der Westschweiz

Was die Anbaufläche für Reben anbetrifft, so geht aus der offiziellen Zusammenstellung hervor, dass nach einigen Jahren ständiger Ausdehnung des Rebareals in der Schweiz von 1953 auf 1954 ein Rückgang um rund 120 ha eingetreten ist und die gesamte Ausdehnung der Weinbaufläche der Schweiz nunmehr 13 273 ha beträgt. Die Gründe dieses Rückgangs sind verschiedener Natur. Naheliegender ist die Annahme, dass seit dem Inkrafttreten des «Weinstatus», das auch ein Ausreissen der Reben, speziell in schlechten Lagen mit ungenügenden Qualitäten – und mit einer Entschädigung bis zu Fr. 1.50 per m² – vorsieht, von dieser Möglichkeit vermehrt Gebrauch gemacht worden ist. Wenn man aber sieht, dass an diesem Rückgang hauptsächlich die Kantone Neuchâtel, Zürich und Solothurn beteiligt sind und nicht etwa Genf, so kommt man zum Schluss, dass die gute Konjunktur auf dem Baumarkt in den erwähnten Gegenden – durch das Florieren der Uhrenindustrie in Neuchâtel und Solothurn sowie durch die starke Bevölkerungszunahme im Kanton Zürich bedingt – den Rückgang in der Anbaufläche für Reben ausgelöst hat.

Nach wie vor ist die Westschweiz unser grösstes Weingebiet, ja ihr Anteil hat prozentual gegenüber dem Vorjahr noch zugenommen, wie der nachfolgenden Zusammenstellung zu entnehmen ist.

Von der gesamten Rebfläche der Schweiz entfallen auf die

	1954	1953
(inkl. Bielersee)	9 523 ha (71,8 %)	9 587 ha (71,5 %)
Südschweiz (Tessin und Mixox)	1 806 ha (13,6 %)	1 819 ha (13,5 %)
Deutsche Schweiz	1 944 ha (14,6 %)	1 987 ha (15 %)

Und nun zur Frage:

Was wird gepflanzt?

Bekanntlich sind die Schweizer in ihrer überwiegenden Mehrheit Rotweintrinker, so dass alljährlich ansehnliche Quantitäten ausländischer Rotweine zur Deckung dieses Bedarfs importiert werden müssen, während gleichzeitig erhebliche Mengen kleiner Weissweine unverkühlt bleiben und durch Massnahmen aller Art künstlich aus dem Markt genommen werden müssen. Diese Erscheinung ist seit Jahrzehnten erkannt und man sollte meinen, dass die schweizerische Weinproduktion schon beim Anbau die nötigen Konsequenzen gezogen hätte. Wie steht es nun gegenwärtig mit dem Verhältnis von roten und weissen Reben zur gesamten Anbaufläche?

	Rotweine		Weissweine	
	1954	1953	1954	1953
Ostschweiz	80,3 %	77,6 %	17,9 %	22,4 %
Westschweiz	11,6 %	11,2 %	88,4 %	88,8 %
Südschweiz	96,8 %	96,7 %	3,2 %	3,3 %

Auf die ganze Schweiz bezogen, bestand die Weinbaufläche 1954 aus 33,3 % rotem Gewächs und 66,6 % weissem Gewächs, oder genau 1/3 der Rebfläche aus roten Trauben und 2/3 aus weissen. Das entspricht bei weitem nicht der Konsumrichtung, und doch ist wenigstens die erfreuliche Feststellung zu machen, dass auch im Berichtsjahre die Anbaufläche für Rotweine zugenommen hat. Wenn man dann näher untersucht, um welche Sorten es sich dabei handelt, wird die Freude allerdings durch die Feststellung getrübt, dass der Anteil der Direktträger, der sogenannten Hybriden, überwiegt. Dies ist sehr bedauerlich, speziell auch in bezug auf die Verpflichtung der Weinproduktion, den Qualitätsweinbau in unserem Lande zu fördern. Gerade der Ertrag an Hybridenweinen ist heute schon bedeutend grösser, als zur Erzeugung von alkoholfreiem Traubensaft verwendet werden kann, so dass kein Grund zur weiteren Ausdehnung der Rebfläche mit Hybriden existiert, abgesehen davon, dass auch die Abstinenten das Recht haben, den alkoholfreien Wein nur aus Qualitätssorten der verschiedenen Europäerreben erzeugt zu wissen!

Und nun wenden wir uns den in der zweiten Tabelle zusammengefassten Resultaten zu, die über

die Weinernteerträge 1954

Auskunft geben. Nach den offiziellen Angaben betrug der gesamte Weinertrag der Schweiz im letzten Herbst 698 468 Hektoliter oder um 16 250 hl mehr als 1953. An dem höheren Gesamtertrag ist vor allem die Ostschweiz beteiligt, die um 18 725 hl mehr geerntet hat als 1953, wo schwere Frühjahrsfröste das Gesamtquantum dezimiert hatten. Auch die Westschweiz konnte ihren Ertrag um 7 387 hl gegenüber 1953 steigern, und nur die Südschweiz hat um 9853 hl weniger eingebracht als im Jahr vorher. Über die Qualität der Weine und über die Preise sind in der Zusammenstellung der Abteilung für Landwirtschaft im EVD. keine Angaben enthalten, doch ist die Öffentlichkeit darüber genügend informiert. Die Ernte entspricht einem guten Mittelwert, wenn sie auch bei weitem die Schätzungen – speziell in der Westschweiz – nicht erreichte, die jedoch zum Teil ausgesprochen tendenziös waren.

Noch deutlicher als bei den Anbauflächen kommt beim Ertrag das Missverhältnis zwischen Weissweinproduktion und Rotweinkonsum zum Ausdruck sowie der enorme Anteil von Hybriden unter den Rotweinen, wie aus der folgenden kleinen Zusammenstellung deutlich hervorgeht:

	Europäerreben		Hybriden	Total
	hl	hl	hl	hl
Weissweine	507 506	8 631	516 137	
Rotweine	110 442	71 889	182 331	
Zusammen	617 948	80 520	698 468	

Einer Ernte von 182 331 hl Rotweinen steht eine solche von insgesamt 516 137 hl Weissweinen gegenüber, die den Bedarf überschreiten. Mit Bedauern ist ferner festzustellen, dass der Ertrag von Hybridenweinen von 64 390 hl im Jahre 1953 auf 80 520 hl gestiegen ist. Noch betrüblicher ist die Tatsache, dass der Anteil der Direktträger am gesamten Rotweinertrag erneut, und zwar ziemlich erheblich (von 38,8 % im Vorjahre auf 44,1 %) zugenommen hat, was natürlich nicht im Sinne der notwendigen und erwarteten Umstellung des schweizerischen Weinbaues auf rote Qualitätssorten gelegen ist! Diese Fehlentwicklung entspricht auch nicht dem Sinn und Geist des Landwirtschaftsgesetzes und widerspricht sogar den Buchstaben des Weinstatus. Es wäre demnach hoch an der Zeit,

wirksame Massnahmen gegen die weitere Ausbreitung der Hybridenpflanzungen zu ergreifen.

Anbaufläche und Ertrag in Relation gebracht, ergeben die Hektar-Erträge, die ebenfalls stets gewisse Anhaltspunkte auf die Befolgung des Qualitätsweinbaues geben. Selbstverständlich sind das Klima und die Bodenverhältnisse ebenfalls von grossem Einfluss auf die Hektarerträge, aber auch die Sortenwahl und der lange oder kurze Schnitt der Reben. Nach den offiziellen Ziffern erreichten die Hektarerträge im Mittel für die gesamte Schweiz 54,8 hl/ha gegenüber 55 hl/ha im Jahre 1953. Das sind für unsere Verhältnisse ordentlich schöne Erträge, die aber entschieden «über die Schnur hauen», wenn sie angesichts der wenig günstigen klimatischen Verhältnisse 1954 über 60, ja 70 hl/ha ansteigen, wie es z. B. im Kanton Genf der Fall war, dessen Hybridenweine gar einen durchschnittlichen Hektarertrag von 108,1 hl/ha aufzuweisen hatten. Da muss man sich nicht wundern, wenn – zusammen mit anderen Faktoren – gerade die Genfer Weine so schwer ihren Absatz finden und den Markt belasten.

Die Westschweiz hat überhaupt die höchsten Hektarerträge aufzuweisen, was wohl teilweise mit dem Klima in Zusammenhang gebracht werden kann, aber auch mit dem grösseren Ertrag der weissen Reben und dem langen Schnitt gegenüber der Ostschweiz. Wir überlassen es unsern Lesern, daraus Rückschlüsse auf die «kosten-deckenden Preise» im schweizerischen Weinbau zu ziehen – ein interessantes und beliebtes Spezialthema –, während wir uns heute darauf beschränken, aus den offiziellen Zahlen der Erntedeklaration gewisse Rückschlüsse auf ihre Glaubwürdigkeit zu ziehen.

Sind die offiziellen Erntedeklarationen zuverlässig?

Wir haben gesehen, dass die gesamte Anbaufläche seit 1953 um 120 ha zurückgegangen ist, während gleichzeitig der Weinertrag um 16 250

hl grösser war. Wieso dann der Hektarertrag 1954 kleiner gewesen sein soll als 1953, ist schleierhaft und lässt den Schluss zu, dass es mit der offiziellen Statistik nicht ganz so stimmen kann. Diese Vermutung wird noch durch einige andere Tatsachen bestärkt. Einmal ist in den Zahlen der Eigenbedarf der Produzenten an Wein nicht mitberücksichtigt. Dieser macht aber auch einige Hunderttausend Liter im Jahr aus, die statistisch nicht erfasst werden. Ferner fällt auf, dass einzelne Kantone in verschiedenen Jahren genau die gleiche Anbauziffer bekanntgeben, nicht allein im Total, sondern auch in den einzelnen Sorten. Da sich aber von Jahr zu Jahr stets Veränderungen einstellen, kann es sich nur um die Verwendung der «Vorjahrsziffern» handeln. Schliesslich konnten wir den Angaben von Rebbesitzern entnehmen, dass ihre Erträge durchschnittlich höher sind als es in den Zahlen zum Ausdruck kommt. Die Ursachen scheinen darin zu liegen, dass die Weinproduzenten zum Teil die Ertragsangaben wesentlich niedriger halten als sie effektiv sind. Man schätzt die Differenz bis 20%! Das sind Mißstände, die nicht länger geduldet werden dürfen! In der eingangs zitierten Verfügung vom 21. September 1945 wird bestimmt, dass die Kantone verpflichtet sind, die obligatorische Weinernte-Deklaration durchzuführen und sie zu überwachen. Die Gemeindebehörden sind zur Überprüfung der Angaben der Produzenten verpflichtet, und Art. 6 ermächtigt überdies die Abteilung für Landwirtschaft im EVD., «die notwendigen Kontrollmassnahmen anzuordnen und Erhebungen durchzuführen». – Man sollte also annehmen dürfen, dass genügend Handhabe vorhanden ist, um über die Ernte- und Anbauflächen Deklarationen unbedingt zuverlässiges Zahlenmaterial zu erhalten. Dem ist aber leider nicht so, weil den Vorschriften bei der Erfassung und Durchführung der obligatorischen Erntedeklaration nicht überall strikte nachgelebt wird. Es sind deshalb die nötigen Massnahmen zu ergreifen, dass in Zukunft das Zahlenmaterial mit den Tatsachen völlig übereinstimmt!

Droits et devoirs de nos hôteliers

Nous croyons intéressant de reproduire ci-dessous un article de Madame Jacqueline Thome-Patenôtre, Sénateur de Seine et Oise, article paru récemment dans «L'Echo touristique», Paris.

Madame Thome-Patenôtre est en effet une personnalité politique française qui a toujours su comprendre le tourisme et le défendre lorsqu'elle en a eu l'occasion. Nous avons vu souvent que ce qui est valable pour la France, l'est aussi pour nous. Si nos hôteliers ont le droit d'attendre de l'aide des pouvoirs publics, ils ont aussi des devoirs à l'égard de leur clientèle. Il est évident que les hôteliers suisses seraient encore plus pressés à remplir leurs devoirs, si l'aide de l'Etat était plus efficace, spécialement en matière de modernisation et de propagande. (Réd.)

La France, au lendemain de la guerre, n'avait, sur le plan touristique, que peu de concurrents; aujourd'hui, elle en rencontre beaucoup. Par suite des progrès réalisés ces dernières années à l'étranger, nous pouvons constater que l'hôtellerie française se trouve actuellement dans une position inférieure.

Outre la question des prix, une des raisons principales du succès du tourisme étranger réside dans la compréhension des désirs, de la mentalité et des goûts du touriste.

Pour les touristes, quelle que soit la catégorie à laquelle ils appartiennent, de luxe ou de classe moyenne – et ces derniers sont à l'avenir de plus en plus nombreux – ce qu'ils désirent trouver en voyage c'est modernisation, propreté et affabilité. On a trop souvent l'occasion de constater que certaines doléances sont justifiées, tant sur le plan de la qualité, du service, que de la propreté des locaux: moquettes malpropres, rideaux en mauvais état ou sales, téléphone vétuste, installation sanitaire parfois plus que défectueuse, etc. Et ceci souvent, peut-être encore davantage, dans les hôtels dits «de luxe» que dans les petits hôtels. (Les «4 étoiles» du Michelin mériteraient parfois tout juste «un coquetier».)

Pour l'hôtellerie française, ne pas se rendre compte de cette vérité première, c'est s'exposer à une défaite sur le plan de la concurrence étrangère et, à l'intérieur de notre pays à l'extension du camping et des locations meublées.

On nous répondra que si, en France, on accordait au tourisme autant qu'il a été fait, par exemple en Italie où capitaux privés d'une part, et capitaux d'Etat d'autre part, ont été investis dans l'hôtellerie, la situation serait meilleure (le nombre approximatif de touristes en Italie, pour 1954, serait d'environ 7 millions, contre 3,5 millions environ chez nous). Il est exact que l'on peut regretter que les promesses faites par le Plan Monnet n'aient pas été tenues; les quarante milliards qui devaient être prêtés pour des travaux d'équipement échelonnés sur 4 ou 5 ans, se sont traduits par huit milliards de crédits suspendus.

A ce sujet, les revendications des hôteliers sont pleinement justifiées.

Le tourisme français, et par voie de conséquence l'hôtellerie française, revêtent une telle importance pour l'augmentation du revenu national que l'aide de l'Etat, à mon avis, devrait intervenir sous forme de prêts à taux réduit pour l'équipement hôtelier. De même que pour la construction de logements, la politique des primes assorties aux prêts se traduit, en somme, par

une bonification d'intérêt, de même pour l'hôtellerie une bonification d'intérêt devrait être prévue entre les taux accordés actuellement par le Crédit hôtelier, et celui que peut supporter l'emprunteur. N'oublions pas que l'agriculteur emprunte à 3 % au Crédit agricole.

Il est également important d'obtenir du Gouvernement que l'hôtellerie soit considérée comme une industrie exportatrice. La rentrée des devises provenant des touristes étrangers est chiffrée par les services officiels à 120 milliards de francs; on nous dit que la ristourne fiscale qui reviendrait de ce fait aux hôteliers serait aux alentours de 4 milliards, ce qui leur permettrait d'agir sur les prix et de les réduire de 15 à 20 %.

Il est donc incontestable que ces deux mesures – prêts d'équipement à taux réduit, et ristourne fiscale appliquée comme aux industries exportatrices – si elles étaient admises par le Gouvernement, permettraient d'améliorer sensiblement la situation de l'hôtellerie.

Toutefois, il n'en reste pas moins qu'elles ne solutionneraient pas à elles seules le problème, et qu'il est nécessaire que, de leur côté, les hôteliers fassent de gros efforts d'organisation, et surtout de compréhension de leur rôle véritable.

Plus que jamais ils doivent se souvenir du dictionnaire populaire: «Aide-toi, le Ciel t'aidera». L'hôtelier ne doit jamais perdre de vue que les touristes font un voyage d'agrément et qu'il doit essayer de créer autour d'eux une ambiance attrayante.

Il est indispensable que les hôteliers s'entendent entre eux pour organiser un tourisme régional, et réussir à attirer dans une même région des touristes aussi bien de différentes catégories que de goûts différents. En effet une région peut présenter en même temps un intérêt touristique par les excursions qu'elle réserve, comme un intérêt culturel par les expositions et manifestations d'art qui y sont organisées. Telle la Provence avec Avignon et Aix-en-Provence, villes d'art et de musique, les gorges du Verdon, la fontaine de Vaucluse, sur le plan excursions, la vallée du Rhône avec ses vestiges de l'époque romaine et moyenâgeuses, sur le plan historique et artistique.

En un mot, l'hôtelier doit s'adapter au goût de la clientèle et lui proposer des programmes de séjour.

Dans cet esprit, des efforts de propagande en commun doivent être développés, et il en résultera de plus une diminution de frais.

Il est bien évident que si l'on exige du Gouvernement qu'il intensifie sa propagande pour attirer le plus grand nombre de visiteurs dans notre pays, le devoir de l'hôtellerie française est de leur réserver un bon accueil. Car, en dehors de l'avantage si appréciable que représente l'apport de devises, chaque touriste étranger peut devenir l'avocat de la France; il doit être le mail-



leur propagandiste pour notre culture et notre rayonnement intellectuel. Chaque touriste satisfait représente une certitude de nouveaux visiteurs et, pour l'avenir, une garantie de la permanence de la pensée française sur le plan artistique et intellectuel.

C'est dire combien le rôle de l'hôtellerie, sur le plan touristique, est important; des générations d'hôteliers l'ont rempli avec honneur et dignité, la génération actuelle ne peut pas leur être inférieure et se doit de maintenir le prestige de l'hospitalité française.

Importpolitik mit Stegreifdefinitionen?

Sobald billige ausländische Ware das Preisgefüge auf unseren Märkten nach unten drücken, taucht in der Öffentlichkeit das Wort «Dumping» auf. Aus den Krisenzeiten der dreissiger Jahre ist uns dieser Begriff noch in Erinnerung und ruft deshalb regelmässig Gedankenverbindungen von einer drohenden Gefahr wach, gegen die man sich rechtzeitig wappnen müsse. — Nach der allgemein gültigen Definition liegt Dumping vor, sobald man dem Ausland eine Ware billiger anbietet als sie im Inland erhältlich ist. In der schweizerischen Handelspolitik gibt es eine nicht geringe Zahl von Beispielen, da man gegenüber dem Ausland Exportdumping begangen hat. So wurden seinerzeit beispielsweise Butter, Geflügel, Schlachttiere und Kartoffeln zu niedrigeren Preisen exportiert als das Inland für diese Waren bezahlen musste. Wir wissen, warum dies geschah: durch den Exportdumping sollten die im Inland (zu den geltenden Preisen; die Red.) unverwertbaren Überschüsse abgestossen werden.

Das Gegenstück zum Exportdumping bildet das Importdumping, bei dem uns vom Ausland Waren zu tieferen Preisen angeboten werden, als sie im Erzeugerland üblich sind. Dieses Dumping bildet eine Gefahr für die einheimischen Produzenten, die ausserstande sind, mit den künstlich verbilligten Waren zu konkurrieren und darum den Staat um Schutz anrufen. Solche Schutzbegehren können unter Umständen berechtigt sein und auf lange Sicht sogar im wohlverstandenen Interesse der Konsumenten liegen: denn der Verbraucher würde von den Dumpingpreisen nur solange profitieren, bis die inländischen Produzenten gezwungen wären, ihre Betriebe zu schliessen.

Man sollte glauben, es sei nicht allzu schwer, dass sich unsere Handelspolitik nach diesen Grundsätzen ausrichte. Leider scheint aber auch dort Verwirrung

über den Begriff des Dumpings zu herrschen. Vor nicht allzu langer Zeit bezeichnete man an offizieller Stelle den Dumpingpreis als einen Importpreis, der «franko Schweizer Grenze inklusive Zoll um 25 oder mehr Prozent unter dem schweizerischen Tagespreis für den gleichen schweizerischen Artikel» liege. Bei anderen Gelegenheiten haben auch schon zwanzigprozentige Preisdifferenzen zur Konstruktion von Dumping-Tatbeständen herhalten müssen, obschon gar keine künstliche Verbilligung gegenüber den Inlandpreisen des Erzeugerlandes vorlag. Das ist offenbar Unsinn. Derartige Stegreifdefinitionen führten bereits zu handelspolitischen Massnahmen wie Zollerhöhungen und Importbeschränkungen, die sich wirtschaftlich in keiner Weise rechtfertigen liessen. Auf diese Art werden dem Verbraucher billigere Importwaren unnötig verteuert.

Wir wiederholen:

Dumping liegt nur dann vor, wenn wir dem Ausland für seine Waren Preise zahlen, die unter denjenigen des betreffenden Landes liegen. Das Ausmass der Preisdifferenz zwischen in- und ausländischen Waren allein sagt überhaupt nichts darüber, ob Dumping vorliegt oder nicht. Keinesfalls darf man von Dumping reden, wenn billigere ausländische Offerten auf echten Wettbewerbsvorteilen beruhen, wobei es grundsätzlich ganz gleichgültig bleibt, wie gross die Preisdifferenz ist.

Der Verbraucher hofft, man werde sich zuständigemorts an diese allgemeingültige Definition halten, wenn über neuerdings wieder eingehende Begehren um Schutz gegen Dumpingimporte befunden wird. PKF.

Auch die Exportwirtschaft mit Einschluss der Fremdenverkehrswirtschaft und der Dienstleistungsgewerbe teilt diese Hoffnung.

Hotellerie und Fremdenverkehr im Spiegel der Presse

Die Einsicht in die Notwendigkeit einer Ferienstaffelung gewinnt an Boden

Der Gedanke der Ferienstaffelung hat bis heute im breiten Publikum noch wenig Fuss gefasst. Vor allem glaubt man, dass es die Hotellerie und die Transportanstalten seien, die am stärksten an einer Ersterkung der Schullerferienzeit durch eine vernünftige Regelung der Ferientermine interessiert seien. Erst seitdem die Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft sich mit der Frage befasst, dringt die Erkenntnis allmählich in breitere Kreise, dass es gerade die Familien mit Kindern sind, die in erster Linie von einer Ferienstaffelung profitieren würden. Für viele jener Familien, die sich Hotelferien nicht leisten können, ist es während der Schullerferienzeit nicht möglich, in einem Privatlogis unterzukommen. Bei einer Ferienstaffelung würde nun der Beherbergungsraum in Chalets und Ferienwohnungen besser ausgenutzt werden können. Dass dies viel zweckmässiger wäre als eine weitere Ausdehnung der privaten Beherbergungsmöglichkeiten in den Saisongebieten, leuchtet ohne weiteres ein, weil bei der kurzen Besetzungsdauer leicht Fehlinvestitionen entstehen könnten, was im Interesse der Gebirgsbevölkerung vermieden werden sollte. Für die Hotellerie wäre eine Ferienstaffelung insofern von Nutzen, als dadurch die Periode, während welcher Eltern mit oder ohne schulpflichtige Kinder ihre Ferien im Hotel verbringen können, etwas erstreckt würde; dadurch würde der Druck während der Hochsaisonspitze vermindert werden können.

Es ist erfreulich festzustellen, dass sich die Einsicht in die Notwendigkeit einer Ferienstaffelung mehr und mehr Bahn bricht. Der folgende Artikel in der Nummer vom 15. März des «Schweizerischen Beobachters» zeugt dafür:

«Es gibt heute ein Ferienproblem, das nicht in erster Linie Fremdenverkehr und Hotellerie betrifft, sondern uns alle. Eine Familie, die in der Sommerzeit, wenn die Kinder Schullerferien haben, für einige Wochen eine Ferienwohnung mieten oder in eine Pension gehen will,

muss sich schon drei bis vier Monate vorher darum kümmern, sonst ist alles besetzt, und sie kann daheim bleiben.

Woher kommt es, dass es so schwer ist, in den Ferien zu annehmbaren Preisen unterzukommen? Erstens daher, dass heute viel mehr Leute bezahlte Ferien haben als früher und diese Ferien wirklich brauchen. Diesem Bedürfnis neuer Volksschichten, deren Mittel jedoch beschränkt sind, steht kein genügendes Angebot an geeigneten Ferienmöglichkeiten gegenüber, vor allem deshalb nicht, weil alle Welt zwischen dem 15. Juli und 15. August in die Ferien gehen will oder gehen muss. Es gibt viele erschwingliche Pensionen, Tausende von Ferienwohnungen; aber sie sind pro Jahr nur fünf Wochen lang voll besetzt, nämlich in der Zeit der Schullerferien. Wenn wir also Platz schaffen wollen, dann nützt es wenig, neue Hotels zu bauen, die mit nur fünf Wochen Vollbetrieb nicht existieren können. Wir müssen vielmehr die vorhandenen Ferienmöglichkeiten besser ausnützen, indem wir für eine Verlängerung der Saison sorgen. Das beste Mittel, dieses Ziel zu erreichen, wäre eine vernünftige Staffelform der Ferientermine unter den Städten Zürich, Basel und Bern.

Wir wissen aus Erfahrung, dass fast alle Eltern diese Staffelform dringend wünschen, um für sich und ihre Kinder eher ein Ferienplätzchen zu finden. Ferien sind klimatisch günstig. Die Staffelform müsste und könnte auf die besonderen Verhältnisse der Städte Rücksicht nehmen. Da würde (nach Ansicht der Fachleute) zuerst Bern (zirka Anfang Juli), dann Basel (zirka Mitte Juli), und dann Zürich (gegen Ende Juli) die Ferien ansetzen müssen. Es entstünden so, durch das Auseinanderziehen der Anfangstermine, statt fünf nun sieben bis acht Schullerferienwochen. Damit wären wesentlich mehr Unterkunftsöglichkeiten für die Sommerferien gewonnen, und manche Eltern könnten ihren Kindern wieder einmal die Freude gemeinsamer Ferien verschaffen.»

L'Espagne sera-t-elle la grande concurrente de la Suisse sur le marché touristique britannique?

Des hypothèses du «Sunday Express»

À Londres: Der correspondant de l'Agence télégraphique suisse

Le bruit à court, en corrélation avec l'augmentation du taux d'escompte de la Banque d'Angleterre de 3 1/2 à 4 1/2%, et avec d'autres mesures restrictives destinées à combattre l'inflation, que le chancelier de l'Échiquier se proposait de réduire de nouveau la cote fixée actuellement à cent livres sterling, par tête, pour les voyages de vacances à l'étranger. Les renseignements puisés à bonne source n'ont pas confirmé ces rumeurs. Les milieux officiels craignent que de nouvelles restrictions aux importations, telles qu'elles viennent d'être suggérées par les chefs travaillistes aux Communes, ou une nouvelle réduction de la cote ci-dessus mentionnée, pourrait provoquer de la part des pays étrangers lésés des mesures de rétorsion qui nuiraient, bien entendu, à la campagne de propagande en faveur des exportations britanniques.

Il existe déjà de nombreux signes qui permettent de conclure que la saison d'été de cette année pulvérisera tous les records. La compagnie de navigation aérienne qui a constamment développé son service de transports automobiles aériens au-dessus de la Manche et qui l'a

4. Bien que la cote ait été fixée à cent livres sterling par tête, peu de gens pensent dépenser autant.

5. Beaucoup plus de personnes qu'auparavant utiliseront les cent livres pour se rendre deux fois à l'étranger. Elles préfèrent, semble-t-il, deux départs de vacances plutôt qu'un séjour coûteux.

6. On espère en Angleterre que le nombre des étrangers qui viendront passer des vacances dans ce pays sera sensiblement plus élevé que précédemment.

*

La presse étienne en général le reflet de l'opinion publique, ou en tout cas d'une certaine opinion, on lit avec intérêt les pronostics du «Sunday Express». Ils doivent sûrement contenir une part de vérité et doivent inciter la Suisse à redoubler de vigilance.

En une période où la propagande peut être déterminante, on voit qu'il suffit d'un léger relâchement de notre part, faute de moyens nécessaires, et d'une intensification de la propagande d'un pays étranger pour qu'une réputation aussi solidement établie que celle de la Suisse soit provisoirement battue en brèche par l'attrait de la nouveauté.

On constate aussi que l'évolution du trafic automobile continuera sa marche ascendante et que la «bougeotte», qui est le mal du siècle, n'est pas près de se ralentir, puisque les Anglais — gens stables par excellence — préfèrent faire deux voyages au lieu d'un dans le cadre de l'allocation qui leur est attribuée.

Si notre hôtellerie se montre actuellement réticente au développement des voyages à crédit, c'est que ceux-ci ne répondent pas encore en Europe à une nécessité. L'on apprend donc avec satisfaction que le système des vacances à tempérament s'est traduit en Angleterre par un échec et que la majorité des intéressés ont préféré payer leur séjour et leur déplacement au comptant.

In memoriam Fernand Point †

Mit dem Besitzer und Direktor des Restaurants «La Pyramide» in Vienne (Isère) est einer der letzten wirklich Grossen aus der Epoche der französischen Gastronomie der Vorkriegszeit von uns gegangen. Wenn wir «von uns» sagen, so meinen wir damit bewusst, dass sein allzufrüher Tod — Fernand Point war erst 58 Jahre alt — einen unersetzlichen Verlust nicht nur für die französische, sondern für die internationale Kochkunst bedeutet, und dass man ihn nicht nur im Kreise seiner inländischen, sondern auch seiner ausländischen Stammgäste schmerzlich vermissen wird. Wer jemals das Steuer seines Wagens auf der berühmten «Route Bleue» von Paris nach dem Süden lenkte, oder auch von der Schweiz über Lyon, das Rhonetal abwärts, nach den Gestaden des Mittelmeeres fuhr, der machte, wenn er Sinn für ausserlesene Küche und grosse Weine besass, in der kleinen Kantonshauptstadt des Départements Isère, 500 km südlich von Lyon, am Boulevard de la Pyramide, Halt und liess sich zu einem jener Déjeuners oder Dinners nieder, wie man sie — ohne Übertreibung — in dieser Gegend, in dieser Form und in diesem Rahmen in ganz Frankreich, ja wahrscheinlich in ganz Europa, nicht zum zweiten Male fand...

Dieser Sohn eines einfachen Restaurateurs aus Lohans (Saône et Loire) sollte eigentlich Zahnarzt werden, aber er folgte offensichtlich einer inneren Berufung, als er, frühzeitig genug, in die Fußstapfen seines Vaters trat und schon 1923, kurz nach dem ersten Weltkrieg, das bescheidene Gasthaus der «Pyramide», auf den Resten eines alten römischen Zirkus, errichtete. Schon zehn Jahre später — 1933 — stand es in allen Reiseführern mit «drei Sternen» verzeichnet. Dieser Hüne von Gestalt — er mass 1,92 m und wog 146 kg — empfing nicht nur Könige, Fürsten, Künstler und Politiker in bunter Folge mit der gleichen herzlichen Höflichkeit und Fachkenntnis. Er selbst präsentierte und repräsentierte wie ein wahrer König im Reich der Gastronomen. Seine Spezialitäten: ein zarter Jambon, den man nur in Vienne so zubereiten konnte, ein «Gratin aux queues d'écrevisses» oder jene «truite braisée au porto», die ihrgleich in Frankreich nicht kannte, lockten Gäste aus aller Herren Länder an. Wenn der Aga Khan von seinem Palast an der Riviera nach Paris fuhr, so sagte er sich drei Tage vorher bei Point durch ein Telegramm an, das nur zwei lakonische Worte enthielt: «Deux Bécasses!» Sein Weinkeller — erfreute sich derartiger Verehrung, dass General Eisenhower, als er noch in Frankreich kommandierte, den Gastwirt aus Vienne regelmässig bat, seine Burgunder- oder Bordeaux-Einkäufe mit ihm zu teilen. Der Herzog und die Herzogin von Windsor, der Vietnam-König Bao Dai, der grosse Syndikalführer Léon Jouhaux, Charlie Chaplin, Cocteau, die «Colette» und andere Heroen des Films, der Bühne oder der Literatur kehrten regelmässig bei ihm ein. Infolge der während des Krieges erworbenen Verdienste, die allerdings nicht kulinarischer, sondern patriotischer Natur waren — verbarg er doch mehrfach, unter Gefahr für Leben und Eigentum, britische Fallschirmspringer in seinen Kellern vor den Augen der Besetzung —, erhielt er das Kreuz der Ehrenlegion. Einer seiner Stammgäste, General de Latre de Tassigny, heftete es ihm persönlich auf die breite Brust...

Das «Livres d'or» des Restaurants La Pyramide ist eine wahre Autographensammlung für kulinarische Wertschätzung, wie sie einem grossen Saucier gebührt, der seine beruflichen Kenntnisse im Londoner «Bristol», im Pariser «Majestic», im Imperial zu Menton und im berühmten «Café Morel» zu Lyon erwarb. Aber seine tiefgehende Bildung und sein menschlicher Takt erwarben ihm unter seinen Gästen eine Reihe persönlicher Feinde. Als Curnonsky, der gewählte Prinz der Gastronomen, von seinem Tode erfuhr, soll er ausgesprochen haben: «Er war ein Prometheus der Gastronomie». Gewiss werden seine Gattin und sein 19 Jahre im Haus tätiger Küchenchef versuchen, die «Pyramide» weiter in Ansehen zu erhalten. Und es steht zu hoffen, dass dieser Markstein guter, französischer Küche auf der «Route Nationale N° 7» als leuchtendes Symbol der Qualität der französischen Restauration weiter bestehen wird. Aber es wird schwer sein, ihn selbst, den Spiritus rector dieser Gastfreundschaft und Hotelkunst, den Wahrer einer 30 Jahre alten kulinarischen Tradition zu ersetzen. Denn wir erinnern uns eines kurzen Satzes, den ein bekannter Botschafter seiner britischen Majestät vor einigen Jahren in das Gästebuch schrieb: «Un Point, c'est tout...» Walter Bing

Les droits de reproduction mécanique

Communication aux propriétaires d'appareils d'enregistrement

Les propriétaires d'appareils d'enregistrement sur bande sonore, qui enregistrent de la musique sur leurs propres bandes sonores au moyen de leurs appareils pour faire ensuite entendre cette musique dans leurs établissements, doivent sur la base de l'article 12, chiffre 1, et l'article 13, chiffre 2, de la loi sur le droit d'auteur, avoir l'autorisation expresse de la *Mechanischen*, société suisse pour les Droits de reproduction mécanique, à Berne. Cette autorisation sera accordée sous forme d'une concession de licence spéciale pour l'enregistrement mécanique d'œuvres musicales sur des bandes et fils sonores magnétiques pour exécution publique de ces bandes.

Des contrôles de la *Mechanischen* ont démontré que le système de licences ne touche pas encore sans exception tous les propriétaires d'appareils d'enregistrement parmi les tenanciers. Elle se voit à nouveau dans l'obligation d'inviter tous les tenanciers d'établissements publics employant régulièrement ou seulement de temps en temps de telles installations d'enregistrement dans leur entreprise à le lui faire connaître sans retard par une carte postale.

Les exemplaires du contrat seront expédiés pour signature aux tenanciers en question. Comme l'emploi d'appareils d'enregistrement est illégal pour reproduire et exécuter sans licence des œuvres du répertoire de la *Mechanischen*, on devra à l'avenir intervenir là-contre auprès des tribunaux civils et pénaux.

La taxe annuelle de licence se monte à fr. 30.— par local avec un appareil d'enregistrement, pour les membres de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs et de la Société des hôteliers. S'y ajoute fr. 6.— par haut-parleur supplémentaire.

La *Mechanischen* en appelle à la compréhension des tenanciers d'établissements publics et exprime l'espoir qu'ils rempliront leurs obligations à l'égard des compositeurs représentés par la *Mechanischen*, ainsi que de leurs ayants cause.

Berne, mars 1955.

Mechanischen
Société suisse pour les droits
de reproduction mécanique
Zeuhausgasse 29, Berne.

Die Reform der Europäischen Zahlungsunion

wpk. In einigen Ländern Westeuropas sind in letzter Zeit gewisse Auflösungen in der Wirtschaft entstanden, die man nicht zu Unrecht wiederum als «Inflation» bezeichnet. Im Rahmen seiner Ausführungen an der Generalversammlung der Schweizerischen Nationalbank wies Prof. Dr. P. Keller, Präsident des Direktors, darauf hin, dass wir gegenwärtig vor einer Entwicklung stehen, die zum Teil als ungesund erkannt wird, und der man mit den Mitteln der staatlichen Wirtschaftspolitik und nicht zuletzt auch mit monetären Massnahmen zu begegnen versucht. Selbst Länder, die bis vor kurzem einer Politik des billigen Geldes und des leichten Kredits anhiengen, treffen nun radikale Massnahmen, um den Gefahren neuer Störungen des wirtschaftlichen Gleichgewichts und eines Zurückbleibens im Gesundungsprozess der währungspolitischen Verhältnisse der übrigen Welt zu entgegen. Die Abwehrmassnahmen bestehen in kräftigen Diskontsatz-erhöhungen, in der Kreditverengung, der Abschöpfung überflüssiger Mittel am Markt, in neuen Steuerbelastungen und Importbeschränkungen.

Die Politik der Zurückführung des volkswirtschaftlichen Aufwands und insbesondere der Auslandsverschuldung in den Rahmen des aus eigener Kraft Tragbaren — so führte Präsident Dr. P. Keller im einzelnen aus — kann nach unserer Auffassung durch eine Reform der Europäischen Zahlungsunion wirksam unterstützt werden.

Es gibt ernst zu nehmende Kritiker dieser westeuropäischen Institution, die sie — bei aller Anerkennung der bisher geleisteten Dienste — heute als überlebt empfinden. Wir möchten nicht so weit gehen und mit diesen Kritikern die rasche Aufhebung der Europäischen Zahlungsunion fordern; denn wir erkennen in ihr auch noch für die absehbare Zukunft eine nützliche Stütze des westeuropäischen Zahlungsverkehrs. Wir sind aber der Meinung, dass eine Reform der Europäischen Zahlungsunion bei ihrer nochmaligen Verlängerung im Sommer 1955 sich aufdrängt, und wir sehen diese Reform vor allem in einer Erhöhung der Goldzahlungen und einer entsprechenden Herabsetzung der Kreditvergütung. Es würde dies eine weitere Annäherung an den Zustand der Konvertibilität bedeuten, ein Zustand, bei dem keine automatischen Kredite von Gläubigerseite mehr spielen werden und die Saldenregelung von Land zu Land in Gold oder unter Inanspruchnahme privater Kredite zu erfolgen haben wird. Zunächst wird aber der geplante «Europäische Fonds» noch helfen

müssen, mit kurzfristigen Vorschüssen auftretende Zahlungsbilanzschwierigkeiten zu überbrücken. Selbst wenn dieser Stand der Dinge erreicht sein wird, könnte nach unserer Auffassung während einer Übergangszeit die Weiterführung einer multilateralen Saldenverrechnung unter Notenbanken nützlich sein. Auf jeden Fall sollte der Schritt zur Konvertibilität erst nach der Schaffung sicherer Grundlagen und nicht unter dem Druck einer zu kurzen Befristung der Europäischen Zahlungen erfolgen; diese soll vielmehr in revidierter Form solange funktionsfähig erhalten bleiben, als sie der Erreichung des gemeinsamen Ziels der Konvertibilität dienen kann.

Ce que la Suisse fait pour les assurances sociales

(PAM) Récemment M. A. Saxer, directeur de l'Office fédéral des assurances sociales, a fourni d'intéressantes précisions sur l'état actuel des assurances sociales.

Sur un total de recettes pour 1953 de 1 milliard et 389 millions de francs en chiffres ronds (A.V.S.: 793,2 millions; versements complémentaires A.V.S.: 10 millions; compensation, gains et salaires: 42,5 millions; allocations familiales pour agriculteurs: 11,4 millions; assurances accidents: 216,8 millions; assurance-maladie et maternité: 311,1 millions), les assurés et employeurs ont versé 1012,5 millions. Les subventions ont été de 219,8 millions et les fonds d'intérêt ont rapporté 156,9 millions. Sur ce total, la part des assurés et employeurs est de 72,9 %, celle des pouvoirs publics de 15,8 %.

Ces chiffres sont très généraux et il n'est pas possible d'en donner les détails. Cependant ils appellent quelques remarques: les prestations complémentaires de l'A.V.S. ne sont pas à la charge de la Confédération, la compensation de la perte de gains et de salaires est financée entièrement par les intéressés, elle ne grève pas les finances fédérales; le financement des allocations familiales dans l'agriculture exige une participation plus élevée de la Confédération. Actuellement cette dernière supporte environ le 10 % de l'ensemble des prestations de l'assurance-maladie, le 90 % de celles-ci étant financées par l'assurance elle-même.

L'A.V.S. est financé pour 27 % par les assurés et les employeurs, pour 20 % par les subventions fédérales et pour 8 % par le fonds central de compensation. L'assurance-accident couvre elle-même ses besoins dans la proportion de 100 % pour les accidents de travail et de 98,6 % dans le cas d'autres accidents; quant à l'assurance-maladie, elle est financée par les assurés dans la proportion de 79,9 %, l'Etat supportant 15,8 % des charges.

Selon les indications données par M. Saxer, le coût global des assurances sociales – sans compter l'assurance-chômage, les institutions sociales des cantons et l'assurance militaire fédérale, ce qui représente plusieurs centaines de millions de francs – s'élève à

l'heure actuelle à près de 1,4 milliard de francs, dont un milliard à la charge des assurés ou de l'économie en général.

Ces chiffres donnent une idée de la valeur des assurances sociales chez nous.

Il convient dès lors d'étudier avec le plus grand soin l'extension des assurances (maternité et invalidité), leur financement et la répartition des charges nouvelles incombant à l'Etat et aux particuliers.

Pour faciliter le trafic touristique

Les formalités douanières continuent – bien que plus faiblement que par le passé – à entraver le trafic touristique en provoquant des arrêts trop prolongés et des interruptions de voyages qui allongent inutilement la durée des déplacements.

Se préoccupant de ce problème, M. Schmid, conseiller national de Zurich, a posé au Conseil fédéral une petite question relative à une nouvelle libéralisation du trafic international.

Le Conseil fédéral vient de donner sa réponse qui a la teneur suivante:

«Vu l'importance que revêt le mouvement touristique international pour l'économie publique, notre pays a tout intérêt à ce que le contrôle à la frontière soit simplifié dans la mesure du possible. C'est pourquoi l'administration des douanes voue toute son attention aux questions que pose le trafic des voyageurs. Elle a pris

des mesures efficaces pour simplifier les formalités douanières et abréger les arrêts à la frontière. Ainsi, par exemple, les bureaux de douane ont été autorisés à admettre en franchise les souvenirs de voyage usuels. Aux fins de réduire les arrêts à la frontière dans le trafic ferroviaire, la douane exerce son contrôle dans le train – en gare ou en cours de route – de sorte que les voyageurs n'ont généralement pas besoin de quitter leur place. D'autres simplifications sont en voie de réalisation; il en est de même de la juxtaposition des services douaniers suisses et étrangers dans les bureaux de douane de route importants, ce qui doit toutefois faire l'objet d'arrangements avec les Etats voisins.

Les touristes étrangers bénéficient de facilités étendues, grâce à des conventions internationales conclues dans le cadre de l'ONU et de l'OECE. Les objets d'usage courant et les provisions de voyage sont pour ainsi dire admis intégralement en franchise. Comme le commerce et l'industrie suisses pourraient ressentir les effets de telles mesures, ces facilités ne sont cependant accordées qu'aux voyageurs étrangers.

Il n'est guère possible d'envisager actuellement des accords internationaux prévoyant la franchise jusqu'à une certaine valeur pour tous les voyageurs. On étudie cependant si la Suisse pourrait d'elle-même autoriser les touristes étrangers et les Suisses rentrant de voyage à l'étranger à importer en franchise des objets jusqu'à une certaine valeur. En vue d'élucider les répercussions économiques d'une telle mesure, l'administration des douanes s'est déjà mise en relation avec les milieux économiques intéressés. Une décision ne pourra intervenir que sur le vu des résultats de l'examen en cours.»

Dies und das aus dem italienischen Fremdenverkehr

Kürzlich sind im vom ENIT, «Ente nazionale per il turismo italiano», herausgegebenen Vierteljahr-Bulletin «Statistica del turismo» die offiziellen Daten über den 1954 erreichten Umfang des italienischen Fremdenverkehrs bekanntgegeben worden. Darnach haben im besagten Jahr 9 327 512 Ausländer Italien besucht, d. h. 1 645 624 (21,42 Prozent) mehr als im Vorjahr. In diesen Zahlen sind die mit Grenzscheitern versehenen Grenzänger nicht inbegriffen, wohl aber die mit Pässen ausgerüsteten Ausflügler, die sich nur wenige Stunden in Italien aufgehalten, dort aber nicht übernachtet haben. Per Eisenbahn sind 2 492 921, mit Privatautos und Autocars 6 305 742, auf Überseesumpfern 225 354, mit Flugzeugen 303 495 eingereist. Davon, per Bahn, Autos, Autocars und Flugzeugen, aus der Schweiz 3 872 047, aus Österreich 2 682 930, aus Frankreich 1 997 781. Nach ihrer Staatszugehörigkeit verteilen sich die Italienreisenden wie folgt (in Klammern das ziffern- und prozentmässige Mehr gegenüber dem Vorjahr):

Schweizer	1 739 850	(29 355 = 1,71 %)
Deutsche	1 691 646	(714 811 = 73,17 %)
Österreicher	1 509 495	(260 328 = 20,48 %)
Franzosen	1 255 212	(121 798 = 10,74 %)
Engländer	699 310	(97 624 = 16,22 %)

Nordamerikaner (USA.)	581 248	(75 681 = 14,96 %)
Holländer	287 390	(44 079 = 18,11 %)
Belgier	329 200	(72 552 = 28,26 %)
Schweden	176 328	(19 712 = 12,58 %)
Kanadier	93 475	(27 475 = 41,51 %)

Der «beste» Monat für den italienischen Fremdenverkehr ist der Juni. Nach einem merkwürdigen Rückgang im Juli steigt der Fremdenzuström im August (Sommerferien und Meerbäder) wieder ziemlich stark, um im Oktober schwach, dann aber rasch zurückzufallen. «Gut» ist auch der April (Osterferien). Die «schlechtesten» Monate sind der März, der Dezember, überraschenderweise auch der Mai, in welchem Monat die Fremdenzahl nicht grösser als in den beiden vorgenannten Monaten und wesentlich kleiner ist als im Januar und Februar.

Um während der stilleren Wintermonate den Touristenverkehr etwas zu beleben, vor allem jenen aus Amerika, werden seit zwei Jahren dem Ertragnis aus dem Tourismus von dort her jährlich 250 000 Dollar entnommen, womit die Kosten der jenseits des Atlantiks besonders intensiv betriebenen Propaganda gedeckt und den Reisenden aus Amerika vom 1. November bis 15. März auf den italienischen Staatsbahnen und Autobuslinien eine Fahrpreismässigung von 25 Prozent



A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur

Henri Stierlin-Iseli

Membre personnel

Directeur de l'Hôtel Bellevue, à Gryon

décédé subitement, le 9 mars, dans sa 81^e année.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central
Le président central:

D^r Franz Seiler

gewährt wird. Ferner geben die dieser unter dem Namen «Italian Tourist Economic Plan» bekannten und vom Staate unterstützten Sonderaktion angeschlossenen Hotels, Restaurants, Bars und Vergnügungstätten eine Ermässigung von 10 Prozent. Zur Stunde sind noch keine Angaben darüber bekanntgegeben worden, ob und in welchem Ausmass diese Sonderverkehrswerbung sich ausgewirkt hat. Erwähnt zu werden verdient indes, dass die heute Italien bereisenden Amerikaner, als Gesamtheit genommen, mehr als die «Europäer» ihre Extraauslagen einzuschränken bestrebt sind. Heute sind es, im Gegensatz zu früher, weniger die «reichen Amerikaner», die nach Italien kommen, sondern überwiegend Geschäftsleute, Angestellte, sogar Arbeiter, die oft jahrelang Sparpfennige auf die Seite legen, um sich eine Europa-, damit verbunden eine Italienreise erlauben zu können.

Seit zwei, drei Jahren kann man in Italien auch viele nicht österrische «geldbesessene» jugendliche Deutsche, Schweizer und Franzosen sehen. Derweil aber immer noch die italienische Sonne, der tiefblaue Himmel, die mitunter paradieshaft schönen Landschaften und Städte, die Überreste aus längstvergangenen Jahrhunderten, die Kirchen, Paläste und Kunstsammlungen – letztere wurden 1954 von über 6 Millionen aufgesucht – den Grossteil der Europäer, besonders die Einzelreisenden, zu einer Italienreise verlocken, lassen sich die Amerikaner, aber vielfach auch europäische

Die meistgekauft Kaffemaschine



«Meine Kaffemaschine ist die beste!»

Bei Autos, Kaffeemaschinen und Rasierapparaten sind stets die eigenen die Besten. Das ist menschlich verständlich. An den «Egrot»-Kaffeemaschinen muss aber doch etwas Besonderes sein, denn es sind in Hotels und Restaurants mehr davon zu finden als von jeder andern Marke.

20 Jahre Bewährung
– eine Garantie für jeden «Egrot»-Käuter



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

MIX- und BAR-Lehrkurs
Internationale Mixing-School
(Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, deutsch, französisch und italienisch. – Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 2687 68.

Reklame-Schlager

Deckbetten
120/160, la H'Flaum Nr. 68. . . . Fr. 59,80

Deckbetten
120/160, 1/2-Flaum, Nr. 121. . . . Fr. 78,50

Federklassen, 60/90, Nr. 18. . . . Fr. 16,90

Federklassen, 60/100, Nr. 21. . . . Fr. 25,40

la Wollsteppdecke, Schn. Gr. 120/155, Odt. Damast. 38,50, Warme Schweiz. Wolldecke, 150/210, Jac., Brd. 39,80.

Benfedernfabrik Burgdorf
E. LINDT & CO., Telefon (034) 2 21 14

Interessante Ausstellung

im Bahnhof-Buffet Zürich (I. Stock), am 23., 24. und 25. März 1955 durchgehend geöffnet.

Wir zeigen Ihnen:

- Wie pflege ich mein Silber?
- Technische Ecke über die Fabrikation von Silberwaren und Bestecken
- Silber- und Stahlwaren, Bestecke für Hotels, Restaurants, Tea-rooms u. Anstalten

KREIS, HEPP AG., Silberwarenfabrik

St. Gallen

Telephon (071) 22 88 37

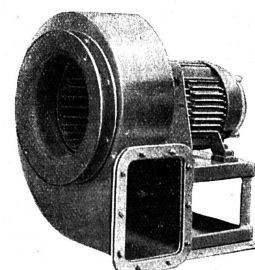
Zürich

Telephon (051) 25 46 24

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Installations d'aspiration de cuisines

moyennant notre hotte d'aspiration brevetée, éprouvée, avec séparation de la graisse. – Bonnes références.



Appareils spéciaux pour hottes

Installations de ventilation complètes pour restaurants, bars, tea-rooms, salles, etc.

Conseils gratuits par notre personnel spécialisé.

MEG Machines Electriques S.A. - Genève

59, rue du Rhône

Téléphone (022) 25 52 37

Für Nierstücke Schweinscarrées

wenden Sie sich bitte an Metzgerei Müller, Brugg. Tel. (056) 41 222.

250 Menu-Ideen

Ein Buch gegen das Kopferbrechen Fr. 4.30
Gebr. Riggensbach Verlag, Basel 24

A vendre région du Léman

Hotel-Pension

30 lits, belle situation, établissement très bien entretenu. S'adresser Régie Müller-Weillard, Montreux.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Zu verkaufen
neue, solide

Stühle

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

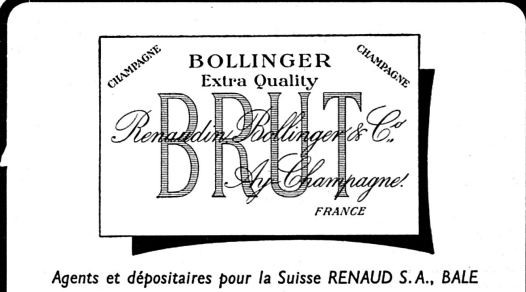
Aufschnittsmaschinen
neue und Occasionen
Küchen-Universal-
Maschinen
«Bauknecht»



Obergrundstr. 36
LUZERN

Cours de Bar Genève

(Mixing course). Formation de barman et barmaid, enseignement systématique moderne et rapide, en théorie et pratique. Prochain et dernier cours pour saison du 18 avril au 30 avril 1955. Places limitées. Cours en français. Pour tous renseignements et inscriptions s'adresser à H.O. Tanner, 10, rue du Temple, Genève.



CHAMPAGNE **BOLLINGER** Extra Quality
Remainder Bollinger & Co.
Brut
Ap. Champagne
FRANCE

Agents et dépositaires pour la Suisse **RENAUD S.A., BALE**

Reisegruppen, per Schnelltempo in ihren Autocars über die apenninische Halbinsel hinunterjagen, begnügen sich, immer in den Autocars, mit flüchtigen, keine bleibenden Eindrücke gestattenden kurzen Stadtbesichtigungen, suchen und finden dann ihre zu zufriedenstellenden und glücklichmachenden «Italienvergnügenen» in Nachtlökalen.

Nicht auf die letzte Lire berechnet werden kann, wieviel ein Italienreisender hier pro Tag verausgabt. Die Auslagen für Andenken, Zwischenverpflegungen auf eigene Kosten, Vergnügungen sind nicht zu erfassen. Immerhin, nach einer einigermaßen annähernden offiziellen Berechnung hat Italien 1954 aus dem Tourismus 210 Milliarden Lire, zirka 1 1/2 Milliarden sFr., eingenommen. Im Vorjahr waren es 182, das Jahr zuvor (1952) 135 Milliarden Lire.

Zur *Beherbergung der Gäste* aus dem Ausland gibt es gegenwärtig in Italien 6690 Hotels – 44 Luxushotels, 278 erste, 1015 zweite, 1959 dritte, 3394 vierte Klasse – sowie 2952 Pensionen – 88 erste, 618 zweite, 2246 dritte Kategorie. Dazu kommen 14 324 Herbergen (locande) mit 61 853 Fremdenbetten. Gesamthaft gibt es zur Stunde in Italien in 273 726 Fremdenzimmern 461 236 Fremdenbetten. In den Jahren 1951 bis Anfang 1954 sind 1023 Hotels (ein Plus von 18,05 %), 658 Pensionen (27,48 %) und 333 Herbergen (3 %) neu eröffnet worden. Für Hotel- und Pensionen-Neu-, -Erweiterungs- und -Umbauten sowie für Erneuerungen der Innenausstattungen sind in den letztvergangenen Jahren 30 1/2 Milliarden Lire, zirka 115 Millionen sFranken, verausgabt worden. Etwas über 10 1/2 Milliarden hat der Staat zur Verfügung gestellt. Einen weiteren Anteil ist dem amerikanischen Europafonds entnommen worden. Für die Restsummen ist das Privatkapital aufgetreten.

Die *Überaufsicht* über das gesamte italienische Fremdenverkehrswesen, auch die letztinstanzliche Leitung darüber, ist vorläufig noch dem «Commissariato per il Turismo» unterstellt, das eine mehr oder weniger selbständige Abzweigung der Ministerpräsidentschaft ist. Vor wenigen Monaten ist jedoch beschlossen worden, an Stelle dieses «Commissariato» ein *eigenes Ministerium* zu schaffen, dessen Wirklichkeit sich anhin freilich auf sich hat warten lassen. Dem «Commissariato» oder in späterer Zeit dem «Minister für den Tourismus» stehen zur Seite die ENIT sowie viele provinzielle und lokale Verkehrsbehörden. Zur Deckung ihrer Kosten sowie für die Propaganda, der vielen und verschiedenartigsten, geschickt aufgemachten Propagandaschriften trägt der Staat jetzt rund eine Milliarde Lire (ungefähr 6,7 Mill. sFr.) bei.

ZAHLUNGSVERKEHR

Malaya

Zuteilung von Zahlungsmitteln für Auslandsreisen

Gemäss einer Instruktion des Devisenkontrollamtes vom 1. 11. 54 gelten für die Zuteilung von Zahlungsmitteln für Auslandsreisen folgende Bestimmungen:

1. Die Reisegrundzuteilung (basic travel allowance) beträgt für die Periode vom 1. 11. 54 bis 31. 10. 55

£ 100 je Erwachsenen und £ 70 je Kind im Alter von 12 Jahren oder weniger. Seit dem 1. 11. 51 in Malaya domizilierte und lebende Personen können mit Genehmigung des Devisenkontrollamtes inzwischen aufgelauene Reisegrundzuteilungen *nachträglich* beziehen und damit folgende Beträge erhalten:

Für die Periode vom	Erwachsene	Kinder
1. 11. 51 – 31. 10. 52	35	20
1. 11. 52 – 31. 10. 53	40	30
1. 11. 53 – 31. 10. 54	50	35
1. 11. 54 – 31. 10. 55	100	70
	225	155

Hinzu tritt eine Sonderzuteilung von £ 35 pro Wagen an Automobilisten und von £ 15 je Fahrzeug für Motorradfahrer.

3. Noten der zu besuchenden Länder werden als Teil der Reisegrundzuteilung abgegeben, jedoch bis zum Gegenwert von höchstens £ 10.

4. Zuteilungen für Geschäftsreisen bedürfen der Genehmigung des Devisenkontrollamtes, ebenso diejenigen für Reisen zu Heilzwecken; den Gesuchen für die letzteren ist ein Arztzeugnis beizufügen, worin festgestellt wird, ob eine entsprechende Behandlung nicht in Malaya selbst gewährleistet werden kann.

5. Fahrweise für die Hin- und Rückreise auf der normalen direkten Route und für Reisen in den Bestimmungsländern dürfen in Malaya gegen Malaya-Dollars ohne Anrechnung auf die Reisegrundzuteilung erworben werden.

Nouvelles de Leysin

Le nouveau médecin-chef des établissements héliothérapeutiques

Durant la longue maladie de M. le prof. Auguste Rollier et après son décès, les Etablissements héliothérapeutiques de Leysin étaient privés de médecin en chef officiellement nommé.

A la suite d'une récente décision prise par les membres de ce groupement, le poste est maintenant pourvu. C'est au Dr. Michel Wasserfallen-Rollier, jusqu'ici médecin-chef de la Clinique manufacture bernoise, qu'est échu l'honneur d'assumer cette charge importante.

Agé de 54 ans, le Dr. Wasserfallen, après des études de médecine à Neuchâtel et Lausanne, fit divers stages en Suisse et à l'étranger, puis entra en 1930 comme médecin-chef à la Clinique-manufacture. On fêtera dans quelques semaines le 25^e anniversaire de cet établissement en même temps que le quart de siècle d'activité de son médecin. C'est dire la continuité d'expérience et la fidélité aux principes de traitement de son illustre maître qu'on est assuré de trouver en ce spécialiste déjà réputé.

Le «Courrier de Leysin» rappelle encore à ce sujet que M. Frédéric Tissot continue à assumer la direction administrative du groupement.

La Clinique Manufacture fête ses 25 ans

Il y a vingt-cinq ans, feu le prof. Auguste Rollier

Henri Stierlin †

C'est avec tristesse que nous avons appris la nouvelle du brusque décès, le 9 mars 1955, à Lausanne, de M. Henri Stierlin, directeur de l'Hôtel Bellevue à Gryon, qui fut un hôtelier bien connu de l'époque classique du tourisme et l'un des pionniers de notre hôtellerie. La mort a frappé ce lutteur, âgé de 81 ans, à sa table de travail, après une matinée bien remplie, alors qu'à cet âge la plupart de ses contemporains ne songent qu'à jouir d'un repos bien gagné et amplement mérité.

M. Stierlin était originaire de Schaffhouse où il fit ses études et son gymnase avant d'entreprendre un apprentissage complet de cuisine et de salle aux hôtels d'Angleterre et Beau-Rivage à Ouchy. Voulu connaître tous les départements de l'hôtellerie, Henri Stierlin n'hésita pas à compléter ses connaissances professionnelles en faisant encore un apprentissage de bureau au Grand Hôtel à Villars.

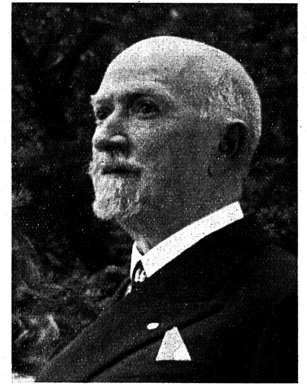
Puis ce furent les stages habituels à l'étranger, parmi lesquels nous notons ceux effectués au Savoy à Londres, au Louvre et Paix à Marseille, au Shepherd's au Caire. La simple énumération de quelques-uns des premiers patrons d'Henri Stierlin suffit à montrer par quelle école ce grand hôtelier a passé. Il bénéficia entre autres des conseils et de l'expérience de MM. Tschumi, Escoffier, Ritz, Eschenard, Baehler, Freudweiler et Staffler.

Cette préparation complète et la valeur personnelle d'Henri Stierlin lui permirent d'accepter diverses directions d'hôtels dès 1897. Ce sont dans l'ordre chronologique le Bristol à Bozen (actuellement Bolzano), le Grand Hôtel des Rochers de Naye, le Belvédère à St-Moritz, le Métropole à Genève, le Palace et le Grand Hôtel à Caux s. Montreux. Dès 1931, il exploita à son compte l'Hôtel des Alpes et le British-American Hôtel à Lausanne.

fondait, à Leysin, la Clinique Manufacture, que le canton de Berne acquit il y a dix ans. La grande idée du professeur Rollier était de réintégrer les malades dans le circuit économique, de leur redonner confiance dans la vie. Aujourd'hui, après vingt-cinq ans d'efforts, la clinique fabrique toutes sortes d'objets pour l'industrie et le commerce.

D'anciens malades y font toutes sortes de ressorts (pour les téléphones, pour l'armée, pour plusieurs industries), des femmes ont un atelier de couture où elles confectionnent les blouses du Personnel des PTT, d'autres font des puzzles dans un autre atelier. Certaines pièces sont finies par les malades dans leur lit. Par un soleil magnifique, tout le monde travaille sur les galeries, manches retroussées.

Une cérémonie officielle a été organisée par le gouvernement bernois pour commémorer la fondation de cette œuvre magnifique. M. Moutet, ancien Conseiller d'Etat et président de la fondation de la Clinique Manufacture, rappela en termes émus le souvenir du professeur Rollier à qui l'on doit la grande idée de la guérison par le soleil et le travail. Une plaque commémo-



A l'automne de sa vie, Henri Stierlin réduisit son activité à la direction de l'Hôtel Bellevue à Gryon pendant la saison d'été. Entre les saisons il s'occupa de plans d'hôtels et d'expertises.

Avec Henri Stierlin, c'est un hôtelier de la grande époque et un homme qui a consacré sa vie aux questions hôtelières et touristiques qui disparaît. Membre de la Société suisse des hôteliers depuis 1902, avec une interruption de quelques années, il était probablement aussi un de nos plus anciens sociétaires. Nous prions sa famille de trouver ici l'expression de notre profonde sympathie.

Après un déjeuner offert par le Conseil d'Etat bernois, les représentants des autorités prirent encore la parole et le médecin-chef de la clinique, le Dr. Wasserfallen, fit l'histoire de l'établissement et rendit hommage, lui aussi, à son illustre prédécesseur.

Après un déjeuner offert par le Conseil d'Etat bernois, les représentants des autorités prirent encore la parole et le médecin-chef de la clinique, le Dr. Wasserfallen, fit l'histoire de l'établissement et rendit hommage, lui aussi, à son illustre prédécesseur.



und seine heilsamen Bäder
offen ab 4. April 1955

Die überragende Qualität für Ihre Küche

zarter Frühlings-Spinat
taufisch konserviert

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

Deshalb die zarte Feinheit des Geschmacks!

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

Spinat,
die grosse **Scana** Spezialität!



Gehackt, gebrünt,
4 Dosengrößen
1/2, 1/4, 1/8, 1/16
1/2, Dose
1/4, Dose

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

In der Zwischenzeit Winter-Sommersaison:

Englisch lernen!

im Ganztags-Englischkurs 13. April bis 21. Juni.

Wort, Schrift, Grammatik; äusserst intensiver Unterricht. - Prospekt sofort auf Verlangen. Telefon (041) 255 51.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im Hotel „Montana“

Apéritif à la gentiane

SUZE

l'ami du connaisseur

Planen Sie
neue Kühlstellen
in Ihrem Betrieb?

Buffetanlagen mit
Flaschenkühlraum und
Eiswürfelherstellung

Verkaufsanregende
Kühlvitrinen



Durch zweckmässige
Kühlung vom
Wareneingang bis zum
Verbrauch erhöhen Sie
die Leistungsfähigkeit
Ihres Betriebes.

Therma-Kühlanlagen
werden nach neuesten
Grundsätzen projektiert
und Ihrem Betrieb
speziell angepasst.

Therma
KÜHLANLAGEN

Therma A.G. Schwanden / Gl.
Kältelabor Zürich
Hofwiesenstr. 141. Tel. (051) 26 16 06
Büros in Bern Tel. (031) 532 81
Lausanne Tel. (021) 26 01 21
Genf Tel. (022) 468 19

Verlangen Sie Vorschläge
durch unsere Spezialisten.
Prospekte und Originalphotos
der neuesten Ausführungen
von Schränken, Buffetanlagen,
Vitrinen, Glaceanlagen,
Kühlraum- und Gefrieranlagen
stehen zu Ihrer Verfügung.

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

Prüfen Sie unser Angebot!

Buntgewebene Tischdecken • Nappen,
Napferons u. Servietten • Hand-, Glaser-
und Küchentücher • Schoner- und Vor-
hangstoffe • Bettdecken • Chaiselongue-
decken.

Solid • Schön • Preiswert
Wir beraten Sie unverbindlich.

Alfred Tribelhorn — Degerheim (SG)
Abt. Hotelbedarf Telefon (071) 54 61 69

Ausländische Reisenden zollfrei?

Bei der Bedeutung, die der internationale Reiseverkehr für die schweizerische Volkswirtschaft hat, ist unser Land an einer möglichst einfachen Grenzkontrolle interessiert. Die Zollverwaltung beschäftigt sich deshalb laufend mit den Fragen des Reiseverkehrs. Sie hat auch wirksame Massnahmen zur Vereinfachung der Zollformalitäten und zur Verkürzung der Grenzaufenthalte getroffen. Die Einführung weiterer Erleichterungen, wie auch die Zusammenlegung der schweizerischen und ausländischen Zolldienste an wichtigen Strassenübergängen, die nur auf Grund vertraglicher Abmachungen mit den Nachbarstaaten möglich sind, stehen vor der Verwirklichung. Ausländischen Touristen werden weitestgehende Erleichterungen in internationalen Vereinbarungen im Rahmen der Uno und der OEEC zugesagt. Gegenstände zum Privatgebrauch sowie Reiseproviant können diese Reisenden sozusagen ausnahmslos zollfrei mitnehmen.

Ein von Nationalrat Schmid-Rüdin (Zürich) angeregter Vorstoss, durch internationale Vereinbarungen die Zollbefreiung von Waren bis zu einem gewissen Wertbetrag allen Reisenden zu gewähren, hätte unter den heutigen Umständen jedoch keine Aussicht auf Erfolg. Dagegen wird die Frage geprüft, ob die Schweiz von sich aus den ausländischen Touristen und den von einer Auslandsreise zurückkehrenden Schweizern die zollfreie Einfuhr von Gegenständen bis zu einem gewissen Warenwert gestatten könnte. Zur Abklärung der wirtschaftlichen Auswirkungen einer solchen Verfügung ist die Zollverwaltung bereits mit den interessierten Wirtschaftskreisen in Verbindung getreten. Das Ergebnis der im Gange befindlichen Prüfung muss abgewartet werden, bevor ein Entscheid getroffen werden kann.

1 Million Touristen in Grossbritannien
1954 trotz schlechtestem Wetter
seit 1871

An der Jahresversammlung der *British Travel and Holiday Association* vernahmen die Mitglieder, dass 1954 einen grösseren Besucherstrom brachte als das Krönungsjahr. Tatsächlich ist diese Steigerung im ausländischen Besucherverkehr wohl allen Londonern in den letzten Monaten klar geworden. Regent Street und Piccadilly sowie die Ausflugsziele Hampton Court und Windsor waren lebhafter als sonst belebt durch die anders aussehende Kleidung vor allem der Besucher aus Italien und Deutschland und Frankreich sowie durch die Vielfalt der Sprachen, die man zu hören bekam. Statistisch gesehen stieg die Zahl der Besucher um 7 %

gegenüber 1953, und die Gesamteinnahmen aus dem eigentlichen Touristenverkehr werden voraussichtlich 130 Millionen Pfund betragen.

Während die Lage für den englischen Fremdenverkehr somit als rosig betrachtet werden kann, bleibt dennoch viel zu tun, um England in ein Fremdenverkehrsland umzuwandeln. Es stehen zu wenig Hotelräume zur Verfügung, und verglichen mit europäischen Hotelpreisen sind besonders die Londoner Preise stark überhöht. Dazu kommt, dass eine grosse Zahl vor allem mittlerer und kleinerer Hotels, die früher fast nur für englische Besucher sorgten, ausländischen Besuchern nicht genug Komfort und gutes Essen bieten können. Restaurants und Hotels leiden hier sehr unter Publikumsapathie, die nachlässige Bedienung und liebloses Kochen leider sehr fördern. Ausserhalb London ist es oft unmöglich, Mahlzeiten anders als während der üblichen Essenszeit zu erhalten. Kaltes Bier ist eine Seltenheit, kaum ein Café serviert kaltes Wasser, und die Lizenzierungsbestimmungen erschweren die Einnahme alkoholischer Getränke ausserhalb der in England und Schottland verschiedenen Ausschankstunden.

Solche Mängel erklären u. a. die Beliebtheit von immer mehr britischen Ferienreisen ins Ausland. Spricht man mit Engländern, die kürzlich von einem Ferienaufenthalt in der Schweiz, Frankreich oder Österreich zurückkehrten, so hört man immer wieder nur Lob über das gute Essen, die massigen Unterkunftspreise und die peinliche Sauberkeit, die in diesen Ländern fast überall die Regel sind.

Sollte sich aber der allgemeine Hotel- und Restaurationsstandard in Grossbritannien erhöhen, so würde sich das Land ohne Zweifel zu einem wirklichen europäischen Ferienziel entwickeln – trotz Regen und Nebel!

W. J. P.

Eine besondere Freude war Herrn Lüthi das Studium der Schwämme und Pilze, und noch heute kennt Vater Lüthi ca. 500 Sorten. Seinerzeit ging er oft mit dem grossen Kenner, Gymnasiallehrer Habersaat, über Wald und Flur und war ihm bei der Herausgabe seines Pilzbuches ein wertvoller Mitarbeiter.

Mögen Herrn Adolf Lüthi in seinem «Dähli», wo er ein Heim gefunden hat, noch recht schöne Tage beschieden sein.

Lz.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Hotel-Silber-Ausstellung in Zürich

Am 23., 24. und 25. März veranstaltet die Silberwarenfabrik Kreis, Hepp AG., St. Gallen/Zürich, im Bahnhofbuffet Zürich eine Ausstellung, die durchgehend geöffnet sein wird und die dem Besucher über die Pflege des Silbers sowie über die verschiedenen von der Firma hergestellten Silber- und Stahlwaren, Bestecke für Hotels, Restaurants, Tea-Rooms und Anstalten Aufschluss geben wird. Eine technische Ecke orientiert über die Fabrikation von Silberwaren und Bestecken.

SAISONNOTIZEN

Gäste Mürren

Ex-Präsident Jacobo Arbenz hielt sich über das Wochenende in Mürren auf, wo er im Hotel Alpina abgestiegen war. Am Samstag verfolgte er die Herren-Absfahrt anlässlich des 20. Arlberg-Kandahar-Rennens.

eas.

Rendez-vous Gstaad

Prinzessin Christiane Palavi, die Schwägerin des Schahs von Persien, ist mit ihren beiden Kindern, Prinz Patrik und Christian, sowie mit ihrer Mutter, Madame Cholesky, zu einem längeren Aufenthalt im Grand Hotel Alpina abgestiegen. Prinz Patrik besucht in Gstaad die bekannte Schule «Marie-Josée».

Lo

Rheinfelden unverändert

Gross ist die Zahl der ausländischen Touristen, die unser Land im Auto besucht haben. Trotz dem aussergewöhnlich nassen Sommer empfing Rheinfelden er-

PAHO

Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse
für das schweizerische Hotel- und Gastgewerbe

Neuwahl der Delegierten für die Amtsdauer 1955-61

Die Amtsdauer der bisherigen Delegierten und Ersatzleute ist am 31. Dezember 1954 abgelaufen.

Im Sinne der Bestimmungen von Art. 16 der Kassenstatuten sind für eine sechsjährige Amtsdauer je sieben Arbeitgeber- und Arbeitnehmer-Delegierte und Ersatzleute aus der Mitgliedschaft zu wählen.

Wahlvorschläge aus Mitgliederkreisen und der mitarbeitenden Verbände (Schweizer Hotelier-Verein, Vereinigung schweiz. Bahnhofverleiher, Union Helvetia) sind bis spätestens 31. März 1955 beim Vorstand der PAHO, Freigutstrasse 10, Zürich 2, schriftlich einzureichen.

Die auf Grund der eingegangenen Vorschläge durch den Vorstand bereinigte Delegiertenliste wird in den offiziellen Publikationsorganen der Kasse (Art. 25 der Statuten) bekanntgegeben werden.

Für den Vorstand der PAHO:

Rud. Baumann, Präsident

Osw. Müller, Verwalter

heblchen *Passantenbesuch* in den Hauptreisemonaten des vergangenen Jahres. Wer im Auto reist, weicht der grossen Stadt zum Übernachten besonders gerne aus. Kongresse und Tagungen in beträchtlicher Zahl führten Rheinfelden ebenfalls sehr viele Gäste zu. Wenn jedoch trotz Regensommer wiederum 82 627 Logiernächte im Jahre 1954 registriert werden konnten (gegenüber 83 578 im Jahre 1953), so spiegelt diese hohe Zahl doch in erster Linie die *Treue der Badegäste*, die innerhalb der Gesamtzahl der Logiernächte des Badekurortes Rheinfelden unentwegt die Spitze halten. Die genannten Zahlen sind den Angaben des Eidgenössischen Statistischen Amtes entnommen. (Eing.)

SAISONERÖFFNUNGEN

Locarno: Schlosshotel, 14. März.

Vitznau: Hotel Vitznauerhof, 2. April.

Redaktion — Rédaction:

Ad. Pfister — P. Nantermod

Insartenteil: E. Kuhn

MUBA
Rosentalpark
Stand 3805

Beutler, Wichtlach
Gartenmöbel
Telephone (031) 682152

Zu verkaufen
eine 10teilige
Kupferkassrollen-
garmitur
gebraucht, Elektrische
Aufschnittmaschine
Berkel-Waage
10 kg, halbautomatisch, mit
Plattü oder Schale.
Registrierkasse
«National», für 1 Service,
Kontrollstreifen und Bons.
Infolge Geschäftsaufgabe
billig und mit Garantie. An-
fragen am Postfach 59,
Ober-Winterthur.

Gesucht
Kochherd
(Occasion)
mit 6-8 Platten (2 vier-
eckig), C. Fischer, «Bie-
tra», Minusio-Locarno (Tes-
sin), Tel. (093) 71510.

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISCH
im Institut The Gables in
Margate am Meer, 2 Stunden
von London. Ganztägiger
Unterricht in Konversation
und Korrespondenz für ma-
ximal 8 Studierende. Fami-
liären Anschluss, la française
Küche. Eintritt jederzeit.
Preise für Unterricht und
Festsetzung: 12 Wochen 70 £,
8 Wochen 48 £, 4 Wochen
25 £. The Gables, Ram-
sgate Road, Margate, Eng-
land. Verlangen Sie Aus-
kunft, Prospekt, Referenzen.

Gesucht
nach Übernahme in moder-
nen Betrieb, mit 39 Betten:

Koch-Köchin
Officiemädchen
Hausbursche
Saaltöchter
Zimmermädchen

serviciekundig, evtl. Jahres-
stelle. Hotel Bergonne, Rigi-
Kulbad, Tel. (041) 831147.

Insrieren bringt Gewinn

Lavabo
und Schüttstein

blank und rein
mit dem entfeintenden
Reinigungspulver

Sap

Seit Jahren bewährt,
von Kennern begehrt

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 40 11

Unsere Erfahrungen –
Ihr Nutzen!

Praktische Weissblech-Streu-
dosen zum Nachfüllen wer-
den der SAP-Lieferung
gratis beigelegt.

Gesucht
für sofort, evtl. nach Über-
einkunft

Bureau-
Praktikant(in)

möglichst deutsch und franz.
sprechend, für einfache
Buchhaltungs- und allgem.
Bureauarbeiten. Bewerber
mit Handelschulbildung
erhalten den Vorzug. Hand-
geschriebene Offerten mit
Lebenslauf, Zeugnisakopien,
Photo und Angabe der
Lehnansprüche gefl. an

Casino Berne

Frisch pasteurisierte Rahmkäse

PETIT-SUISSE UND CARRE
GERVAIS
Zwei Brüder doch keine Zwillinge

WANDER

Mit MALKO

FONDANT WANDER

FARBEN und
ESSENZEN WANDER

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

keine Schwierigkeiten mehr für
den geschlagenen Rahm. Er bleibt
längere Zeit fest und dressierfähig.

ist weiss und zart,
geschmeidig und von bleibendem
Glanz.

bieten Garantie für Qualität
und Ausgiebigkeit.
Wir führen die gangbarsten Sorten
am Lager.

Gesucht
von Erstklasshotel in Zürich:
Hallen-Tourant-Telephonist
sowie
Chasseur

Jahresstellen. Offerten mit Zeugnisakopien und
Photo unter Chiffre H T 2679 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht
für Sommeraison, Ende April (evtl. nach Über-
einkunft) bis Ende Oktober

Aide de cuisine

bestausgewiesen, für gepflegte Küche in kleine
Brigade.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und An-
gabe der Lehnansprüche unter Chiffre D R 2647
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de Luxe en Espagne
cherche pour la

Direction

de son Restaurant personne avec expérience
théorique et pratique dans questions cuisine et
Restaurant de Luxe, présentant bien, travailleur
énergique, bonne éducation, sachant à la per-
fection anglais et français, préférablement aussi
espagnol, capable aussi remplacer directeur
général pendant son absence. Place d'année.
— Personnes bien recommandées sont priées
d'adresser offres avec curriculum vitae, copies de
certificats, photo sous chiffre H E 2673 à l'Hôtel-
Revue à Bâle 2.

Chef de réception

Connaisant parfaitement l'anglais, le français et
l'allemand, ayant des notions d'espagnol, présen-
tant bien, jeune, travailleur enthousiaste, bonne
éducation, caractère aimable, trouverait place
à l'année dans la même maison. Offres sous
chiffre H E 2673 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
per 1. evtl. 15. April tüchtige, gewandte

Restaurations-
tochter

Beherrschung eines gepflegten Services à la carte
erforderlich. Tadellosster Umgang mit bester in-
und ausländischer Clientèle. Sprachenkenntnisse.
Englisch Bedingung. Nur bestausgewiesene Be-
werberinnen wollen Bildefferten einreichen an
Veltliner Keller, Schlüsselgasse 8, Zürich 1
Tel. (051) 253228. Persönliche Vorstellung nur
nach telefonischer Vereinbarung.

Spezialkurse:

Tranchieren und Fertiggrochen vor
dem Gast: 21.-26. März
(bestätigt)
2. Kurs: 25.-30. April

Bar: 13.-26. April

Englisch: 13. April bis 11. Juni

Diätküche: 16.-23. April
(8 Kurstage)

Entremets: 28. April bis 5. Mai
(8 Kurstage)

Betr. Spezialprospekte verlangen!
Tel. (041) 25551 **Frühzeitig anmelden!**

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Gesucht in Jahresstellen
per 1. April:

Restaurationsföchter

für Buffet I, II. und III. Klasse

Per 1. Mai:

Buffetdamen und -föchter

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an
Chs. Müller-Scutter, Bahnhofstrasse 53B, Basel.

GESUCHT
zu sofortigem Eintritt junger, tüchtiger, williger

Schenk-Hausbursche

Gleichzeitig suchen wir auf 1. April tüchtigen

Commis de cuisine

Geregelte Frei- und Ferienzeit. Beste soziale Ver-
hältnisse. Offerten mit Photo und Zeugnisab-
schriften an Hotel Volkshaus, Winterthur.

Pour entrée de suite ou à
convenir, on demande

entremetier

Faire offres avec copies de certificats au Buffet
de la gare, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht
für Sommeraison, Ende April bis Mitte Oktober, in Ernteklasshaus in Interlaken

Liftier
nur gut ausgewiesener, sprachgewandter, der den Conciierge abzulösen in der Lage ist;

Zimmermädchen
zuverlässiges und selbständiges, sprachgewandtes (Englisch und Französisch Bedienung). Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Wirth, Schweizerhof, Interlaken.

HOTEL-RESTAURANT
Kanone
LIESTAL

sucht per 1. April tüchtige, freundliche

Restaurationsstochter
gute Verdienstmöglichkeit

Buffetstochter
evtl. Anfängerin
und nach Überinkunft tüchtiger

Commis de cuisine
Geregelte Arbeitszeit und rechter Lohn. Bild-offerten mit Zeugniskopien an J. Gabellon-Schmid.

GESUCHT
per sofort in Jahresstellen

Bürofräulein
für diverse Büro- und Kontrollarbeiten

Zimmermädchen
tüchtige, saubere

Köchin oder Commis de cuisine
neben Chef

Küchenbursche-Casserolier

Portier
arbeitswillig und sauber

Ellofferen an Hotel Falken-Volkshaus, Solothurn.

Gesucht für lange Sommeraison:

Chef de cuisine

Sekretärin-Praktikantin
(Englisch Bedienung)

Saaltöchter
(Englisch Bedienung)

Zimmermädchen

Etagenportier

Offerten und Zeugniskopien und Photo an Grand-Hotel Mattenhof, Interlaken.

Gesucht
in Pasantenhotel nach Basel

Bureau-Praktikantin
Reception, Kasse; Telefon und Journal

Nachtportier
(ledig)

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre B N 241 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Bureauangestellte

per 1. April oder nach Überinkunft. Allgemeine Bureauarbeiten, Telefonbedienungen, Abrechnungswesen. Jahresstelle, Sonntag frei. Betriebschluss abends 5 Uhr. Gut geregelte Arbeitszeit. Tüchtige und seriöse Bewerberinnen wollen sich melden unter Beilage von Zeugniskopien und Photo und Angabe der Lohnansprüche an Kaffee- und Kühlwirtschaft Gfeller am Bärenplatz, Bern.

GESUCHT
für Sommeraison: Bestausgewiesener, jüngerer

Alleinkoch-Küchenchef
entremetskundig

jüngere Hilfsköchin

evtl. Commis de cuisine. Eintritt zirka Mitte April. Offerten mit Lohnanspruch und Zeugniskopien an Hotel-Pension Erica, Spliez am Thunersee.

Gesucht
per 15. April bis Ende Oktober

Sekretär(in)

Offerten an Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden.

Gesucht nach Zürich
tüchtige, selbständige, gutpräsentierende

BARMAID

die an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Offerten unter Chiffre G B 2845 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Überinkunft tüchtige, sprachkundige Vertrauensperson als

MITARBEITERIN

zu alleinastehendem Herrn von 40 Jahren, eventuell Beteiligung. Sehr schöner, ruhiger Betrieb in Kurort im Tessin. Offerten mit Zeugniskopien und Photo und Altersangabe unter Chiffre V M 2888 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. April 1955

Tournant-Conciierge-Stellvertreter

in Ernteklasshotel nach Zürich. Aufgeweckte und sprachkundige Bewerber beileben Offerte zu richten unter Chiffre T C 2880 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 1. April Jahresstelle für Restaurant Stein-Klosterli, Basel

Commis de cuisine
Buffetstochter
Buffetlehrtöchter

Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen an Ch. Kaiser, Rest. Hirsbrunnen, Basel

Hôtel Suisse, Fribourg
cherche en remplacement du ler au 31 mai

chef de cuisine

Offres avec copies de certificats et photo à la direction.

2 Serviertöchter

mit Kenntnissen der franz. und etwas in englischer Sprache. Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Eintritt nach Überinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Gebr. Schärz, Strandbad-Hotel du Lac, Dürigen am Thunersee.

Gesucht
für Sommeraison

Saaltöchter
sprachkundig

Saalt-Praktikantin
jüngerer

Küchenbursche

Offerten an Fr. Ritter, Hotel Beau-Site, Interlaken.

Gesucht
fachkundige, flinke

Serviertöchter
mit Barkenntnissen bevorzugt

Haus- und Buffetburschen
für sofort in Jahresstellen. Guter Verdienst. Offerten unter Chiffre S 4392 Q an Publicitas A.G., Basel.

Aber gewiss
... nur bei insensitiven kaufen!

Gesucht
flinker und exakt arbeitender

Journalführer-Buchhalter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Eicher, Zürich, Claridenstrasse 30.

Gesucht
für Sommeraison, 20. Mai bis Ende September:

Saaltöchter
Zimmermädchen
Kaffeeköchin
Küchen-Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel Schweizerhof, Grindelwald.

Gesucht
per 1. oder 15. April

Hotel-Sekretärin
(Anfängerin) Handels- oder Hotellachschulbildung erforderlich,

Serviertöchter

für Stadrestaurant. Offerten unter Beilage von Photo und Zeugniskopien erbeten an Direktion Hotel Hoch, St. Gallen.

HOTEL MOREAU
La Chaux-de-Fonds, offre place stable à jeune

sous-directeur
ayant une excellente formation générale, actif et efficient. Un poste de

contrôleur
et un poste de

gouvernante

sont également à repourvoir. Adresser offres avec curriculum vitae, photo, copie de certificats et prétentions de salaire à l'hôtel Moreau, 45, Av. Léopold-Robert, La Chaux-de-Fonds.

Führendes Pasantenhotel in Bern sucht tüchtige

Sekretärin

für Reception, Journal, Kassa, Kassaphotographie und allgemeine Büroarbeiten. - Eintritt zirka 15. April. Offerten mit Photo, Lohnangabe und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre B E 2881 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Ernteklasshotel

Oberkellner

jüngerer, bestausgewiesener. Eintritt Anfang April, Saison bis Ende Oktober. Offerten mit Photo und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre O K 2883 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
ab Mai oder Juni, für Sommeraison, fachtüchtiger

Koch-Gehilfe
möglichst mit vielseitigen Kenntnissen

Restaurationsstochter
sprachgewandt. Gef. Offerten an Rest. Casino-Kursaal Luzern.

Etablissement hôtelier des Alpes vau-doises cherche
pour la saison d'été ou à convenir le personnel suivant:

chef de cuisine
bon restaurateur

commis de cuisine
femme de chambre
2 commis de restaurant
commis-pâtissier-confiseur
jeune dame de buffet

Faire offre détaillée avec copies de certificats sous chiffre H A 2898 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
in Jahresstellen:

Restaurationsstochter
in Bündnerstube

Zimmermädchen
Portier-Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Alpina, Klosters.

Gesucht
per sofort, Saison April bis Oktober:

Lingère-Stopferin
Zimmermädchen
Etagen-Portier
Commis de rang

Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen an Salinenhotel, Rheinfelden.

Gesucht
in Stadthotel nach Zürich:

Barmaid sprachkundig
Barmherthöchter
Commis de cuisine
Chasseur

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre Z H 2888 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für 19jährigen Burschen, der ausgesprochenes Talent und Freude am Kochen hat, wird

Koch-Lehrstelle

gesucht. Der Interessent hat bereits 1 Jahr als Küchenbursche und Hilfskoch in einer kleineren, guten Hotelleiche gearbeitet und sich dabei bestens bewährt. Offerten unter Chiffre B 7988 Z an Publicitas, Zürich 1.

Chef de service-Maitre d'hôtel

ayant fait carrière, cherche place à l'année ou en saison. Entrée à convenir. Références à disposition. Offres sous chiffre C M 2891 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Tüchtige

Barmaid

38jährig, gut präsentierend, mit eraklassigen Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle in nur ganz guten, seriösen Betrieb. Offerten unter Chiffre B M 2393 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 intelligente, fleissige, 18jährige Jünglinge suchen auf Frühjahr

Kochlehrstellen

in guten Betrieben. Offerten an Jos. Huber Schönenwerd, Tel. (064) 31373.

Jünger Mann sucht Stelle als

Büro-Praktikant

Offerten unter Chiffre B P 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Facchino d'Albergo, Italiano, 32 anni, parlante portoguesamento italiano, tedesco, un po' ingli, e un po' francese, cerca occupazione in ct. Ginevra o a Losanna come

Patissier
Alfred Elmiger, Dagmersellen (Luzern).

Suche Stelle als
Buffet- u. Kellerbursche
eventuell als
Haus- u. Kellerbursche

facchino

ai piani scopo imparare francese. Buone referenze. Scrivere Favanel Ugo, fermo in posta, Bressanone, Bolzano (Italia).

2 Deutsche, KELLNER
mit gut. Aussehen und überdurchschnittl. Fähigk., Chef u. Demi-Chef de rang, mit 3jähr. Saisonstätigk. in der Schweiz, suchen Stelle m. entspr. Verdienstmöglichkeit. Angeb. unt. Chiff. K L 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pâtissier

cherche place saison ou à l'année, seul ou chef. Tél. 222800. Ecrire sous chiffre FX 5847 L à Publicitas, Lausanne.

Gesucht
für 17jähr. Jüngling

Koch-lehrstelle
in gutgeführten Betrieb. Karl Metzger, jun., Rest. Reblau, Neuhausen a. Rheinfall.

Rest.-Tochter
(Deutsche), 26jährig, sucht Stelle, Gute engl., franz. und etwas ital. Sprachkenntnisse. Gymnasialbildung. Repräsentative Erzh., gute Umgangsformen, fröhliches Wesen. Gute Zeugnisse, 2 Jahre Schweizer Tätigkeit. Offerten an Postfach 109, Basel.

Einfache, nette, 29jährige

Servier-tochter

auch im Saal branchenkundig, sucht Stelle auf den 15. April, evtl. später, in Hotel oder grösseres Restaurant, Nähe Basels. Offerten unter Chiffre S V 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier
Italiener, 25jähr., seit längerer Zeit in der Schweiz tätig, 4 Hauptsprachen, sucht auf 1. April Stelle als

Beste Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre J P 2876 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfolgreicher Leiter von Gross- und Luxus-hotels, absolut selbständig, mit umfassenden Berufskenntnissen,

sucht Position als

Direktor

eines auf- und ausbaufähigen Hotel-Grossbetriebes vorzugsweise Zweisaison- oder Jahresbetrieb. Weitreichende Verbindungen und eigener grosser Gästekreise vorhanden. - Seriose Offerten oder Anfragen unter Chiffre E. D. 2819 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SECRÉTAIRE

28 ans, lang. matern. française, actuel à Londres, cherche place dans hôtel pour avril, prêt. montage, connais. steno-dactylo, compab. facturation, corresp. française-angaise, bonnes notions d'allemand. Ecrire sous chiffre B R 2804 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Tochter (31jährig), sucht in Sommeraison Stelle als

Sekretärin oder Sekretärin-Gouvernante
(Hotelschule-Abseventin), in Klein- bis Mittelbetrieb. Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift. Offerten mit Lohnangaben sind erbeten unter Chiffre S G 2894 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Je früher

wir im Besitze ihres Inserates sind, desto mehr Sorgfalt können wir für dessen Ausführung verwenden.

Schluss der Inseratenannahme: Dienstag mittag!

Gross-Hotelunternehmen

im Wallis sucht für kommende Sommersaison folgendes gutqualifiziertes Personal:

Journalführer
Lingeriegouvernante
Glätterin, Stopferin
Lingeriemädchen, Wäscherin
Zimmermädchen
Küchen- und Officegouvernante
I. Kellermeister, Kellerbursche
Restaurationstochter
Barmaid
Chefs de partie
Patissier
Küchen- und Officemädchen

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre D R 2499 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für lange Sommersaison

Saaltöchter
Anfangssaaltöchter
Sekretärin-Journalführerin
Stütze der Hotellière
Anfangsgouvernante
Gärtner
Aide de cuisine
Entremetier
Saucier
Casserolier-Küchenbursche
Officemädchen

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien erbeten an Parkhotel Schoenegg, Grindelwald, Tel. (036) 32262.

Gesucht

Küchenchef

für Sommer- und Wintersaison. Bei gegenseitiger Zufriedenheit ist mehrjähriger Vertrag erwünscht. Nur bestausgewiesene Bewerber mit Praxis in Erstklasshotels können berücksichtigt werden. Ausführliche Offerten an F. Bortler, Palace Hotel, Wengen.

Hotel mit 100 Betten im Oberengadin

sucht für kommende Sommersaison mit Eintritt Ende Mai bis Ende Juni:

Sekretärin
(für Journal und Kassa)
Gouvernante-Stütze
Kaffeeköchin
Officemädchen
Chef d'étage-Chef de rang
Saalkellner
Saaltöchter
Saalkellnerin
Restaurationstochter
(für Café-Restaurant)
Conducteur-Portier
Etagenportier, Chasseur
Zimmermädchen
Barmaid
Orchester
(Duo oder Trio, vom 15. Juli bis 25. August)

Bei Zufriedenheit wird Winterengagement zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Photo sind zu richten an die Direktion des Hotel Bernina, Samaden.

Sporthotel Pontresina**Gesucht**

für Sommersaison, Eintritt etwa Mitte Juni:

II. Sekretärin oder Sekretär
für Journal und Kontrolle
Etagengouvernante
Oberkellner, Chef de rang
Commis de rang, Saaltöchter
Barmaid
Saucier, Patissier
Personalkoch oder Köchin
Kaffeeköchin
Zimmermädchen
Etagenportiers
Keller-Hausbursche
Casserolier
Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Lohnansprüchen und Photo an Dir. A. Baur, Bederstrasse 72, Zürich 2.

Gesucht

in Stadthotel tüchtige

Kaffeeköchin

Gefl. Offerten unter Chiffre G B 2633 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Graubünden (180 Betten)

sucht für Sommersaison (Juni/Juli bis September):

Sekretär-Chef de réception
(Dauerstelle)
Oberkellner
Commis de rang
Saaltöchter
Nachtportier
Telephonist-Chasseur
Zimmermädchen

Sehr guter Verdienst. Qualifizierte Bewerber belieben Offerten mit Unterlagen und Photo einzureichen an Grand-Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Hôtel tout premier rang à Lausanne

cherche pour date à convenir

gouvernante d'étages jeune maître d'hôtel

capables et expérimentés. Offres avec certificats, références et prétentions sous chiffre P R 2499 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Hotel Bernerhof, Interlaken

sucht

Kontrolleur

(evtl. Stagiaire mit absolvierter Hotelfachschule). Vielseitige Arbeit. Vertrauenssache. Eintritt nach Vereinbarung

Gouvernante-Butteldame

mit guten Allgemeinkenntnissen (ca. 5. April bis 31. Oktober 1955)

Stagiaire de bureau

(Praktikantin), sprachkundig, Journal, Mithilfe in Reception. Offerten erbeten an die Direktion.

GESUCHT

in Hotel mit 60 Betten im Tessin

II. Saaltöchter

sprachenkundig

Zimmermädchen

Mithilfe im Service

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Camelia, Locarno.

Gesucht

zu baldigem Stellenantritt:

Butteldame
Butteldochter
Saaltöchter
Anfangs-Saaltöchter
Officemädchen

Jahresstellen mit guter Verdienstmöglichkeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Bristol, Bern.

GESUCHT

Sekretär-Praktikant oder Anfangs-Sekretär

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Schweizerhof, Basel.

Gesucht

auf 1. April

Zimmermädchen

evtl. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs, Hotel Eiger, Wengen, Tel. (036) 34132.

Gesucht

in Jahresstelle tüchtiger

Aide de cuisine

der befähigt ist, den Chef zeitweise zu vertreten und der für später auf den Chefposten reflektiert. Handgeschriebene Offerten an Hotel Fürigen, Fürigen (Nidwalden).

Gesucht

auf 1. April 1955

3 Serviertöchter
Hausmädchen
Küchenmädchen

Offerten an Fritz Plüss, Restaurant Affenkasten, Aarau.

Gesucht

per 1. April 1955 erste Klasse

Barmaid

für gute Stadtbar auf dem Platz Bern. Det. Offerten mit Bild unter Chiffre G 9832 Y an Publicitas, Bern.

Gesucht

für kommende Sommersaison in kleineren Hotel- und Restaurantbetrieb nach Grindelwald tüchtiger

Alleinkoch oder Alleinköchin

(Chefköchin). Eintritt Mai/Anfang Juni. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Postfach 32, Grindelwald.

In Erstklasshaus mit guten Arbeitsbedingungen sind folgende Stellen für die Sommersaison zu besetzen:

Saucier
Gardemanger
Commis de cuisine
Sekretär-Journalführer(in)
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang

Bei Zufriedenheit wird Wintersaison zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an L. Gredig, Grand Hotel Kronenhof-Bellavista, Pontresina.

BERN**Gesucht**

Sekretärin Gouvernante

Deutsch, Französisch, Englisch. Eintritt Ende März. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre B. F. 2628 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

in Jahresstellen per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Glätterin

sowie

Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugnisausschnitten an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Gesucht nach Zürich

in gutes Hotel

Hallen-Tourant Etagenportier Zimmermädchen

in Jahresstellen mit gutem Verdienst. Offerten unter Chiffre G N 2812 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande

pour entrée à convenir

2ème dame de buffet et fille de buffet

Faire offres avec copies de certificats et photo au Buffet de la gare, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht

in gepflegten Tea-Room nach Zürich

Allein-Köchin

Offerten mit genauen Angaben sind erbeten unter Chiffre A K 2853 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht bestqualifizierter

Küchenchef

Offerten an Direktion Grand Hotel Victoria, Kandersteg.

Privatklub in Bern sucht**Mitarbeiterin**

in Sekretariat und Betrieb. Verlangt werden: gute Allgemeinbildung, Gewandtheit in Bureauarbeiten und Hauswirtschaft. Geboten wird eine interessante Dauerstelle unter günstigen Bedingungen. Eintritt Anfang Mai oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre M A 2655 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort od. nach Übereinkunft junger, tüchtiger

KOCH

in gutgehendes Speiserestaurant nach Chur. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G 6486 Ch an Publicitas, Chur.

Gesucht

tüchtige, gelehrte

Glätterin

auf Anfang Mai 1955. Bei Eignung wird die Funktion als Oberglätterin übertragen. Dauerstelle. Dienstangebote mit Zeugnisausschnitten an Verwaltung der Heil- und Pflegeanstalt Beverin, Caxis (Graubünden).

Gesucht

für kommende Sommersaison ins Hotel Schweizerhof Vulpera, Engadin

Sekretär-Kassier
Zimmermädchen
Etagengouvernante
I. Oberkellner
Kellner
Officegouvernante
Chefs de partie
Commis de cuisine
Chef et Commis-Régimier
Economatgouvernante
Lingeriegouvernante
Office- und Küchenburschen und -mädchen
Hausmädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Dir. E. Tagmann, Hotel Belvédère, Arosa.

Gesucht

auf Ende März

Lingère
Zimmermädchen
Officemädchen
Bureauköchin, evtl. Anfängerin
Saal-Restaurationstochter
Anfangssaaltöchter oder Praktikantin
Kellerbursche
Hausbursche

Handgeschriebene Offerten an Hotel Fürigen, Fürigen (Nidwalden).

Gesucht

gute

Kaffeeköchin

Saison April-Oktober. Offerten an Direktion Montreux-Palace-Hotel, Montreux.

Gesucht per 1. Mai

jüngere

Saaltöchter

(sprachkundig) gute Jahresstelle. Hotel Greub, am Bahnhof, Basel, Tel. (061) 231840.

Gesucht

für die kommende Sommersaison, Eintritt April/Mai:

Sekretärin
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Saaltöchter
Lingère
Zimmermädchen
Portier-Hausbursche
Küchenmädchen
Küchenburschen
Officemädchen

Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel du Bateau, Murten.

Gesucht

auf Ende April, evtl. nach Übereinkunft

II. Sekretärin

Deutsch und Französisch perfekt
Offerten mit Zeugnisausschnitten, Bild und Angabe der Lohnansprüche erbeten unter Chiffre S E 2646 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle nach Zürich in Hotel Garni

Angestellten- und Kaffeeköchin

Eintritt 1. April oder nach Übereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre A N 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Graubünden (180 Betten)

sucht für Sommersaison (Juni/Juli bis September):

Entremetier
Patissier
Commis de cuisine
Tourant-Chef de nuit
Officegouvernante
Tourant-Gouvernante
Wäscherin
Hilfswäscherin

Qualifizierte Bewerber belieben Offerten einzureichen unter Beilage von Unterlagen, Photo und Lohnanspruch an Grand-Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Gesucht

in Jahresstelle

Chef de service

Handchriftliche Offerten mit Lebenslauf, Photo, Zeugniskopien, unter Angabe von Referenzen, des Gehaltsanspruches und des möglichen Eintrittstermins sind zu richten an Pfenninger & Co., Buffet, Luzern.

Gesucht

für Sommersaison (Mitte Mai bis Anfang Oktober) nach Graubünden, in grösseres Hotel mit Pausantenverkehr, bestausgewiesener

Küchenchef

Offerten mit Zeugnisabschriften und Referenzangaben unter Chiffre G H 2488 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Genf in Hotel I. Ranges

**Kondukteur
Demi-Chef**

sprachenkundig
Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre G E. 2476 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

beruflich tüchtiger

Portier

in Zweitklasshotel mit ausschliesslich Autovekehr. Sehr schöner Verdienst nebst Troncabgabe. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbitten an Hotel Hirschen, Meiringen.

ZÜRICH**Gesucht**

per 1. April, evtl. auch per sofort

Commis de cuisine

in grösseren Restaurationsbetrieb. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften erbitten unter Chiffre C. D. 2826 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder auf 1. April 2 freundliche, jüngere

Serviertöchter

Gute Verdienstmöglichkeit. Offerten mit den üblichen Angaben und Photo an Hist. Wirtshaus zu St. Jakob, Basel, Tel. (061) 349191.

Gesucht

für Hotel mit 150 Betten (Saison Mitte Mai bis Ende September), bei Zufriedenheit Engagement für den Winter:

Journalführer
Sekretär/Sekretärin
Aide réception
Barmaid
Oberkellner
Saaltöchter-Saalkellner
Chef de rang
Etagegouvernante
Zimmermädchen
Portier
Wäscherin-Mangerin
für neue Installation
Lingeriemädchen
Officegouvernante
Kaffeeköchin-Aide-Kaffeeköchin
Officemädchen
Küchenburschen
Casserolier
Saucier
Commis de cuisine

Bedienungspersonal Saisonsalar garantiert
Offerten unter Chiffre S W 2490 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine seul

(secondé par un commis)

demandé

par hôtel 80 lits, Valais, soignant spécialement sa cuisine, saison d'été de 4 mois. Gage intéressant à candidat qualifié. Faire offres avec copies de certificats, photo et références, sous chiffre C S 2839 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

GESUCHT

in Jahresbetrieb tüchtiger

Alleinkoch

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an Sport-Hotel Mont Soleil, sur St-Imier.

Park-Hotel Vitznau

sucht für Sommersaison

Conducteur-Chauffeur

(guter Fahrer)

Offerten mit Zeugnisabschriften an Dir. E. Rüeger, Park-Hotel, Vitznau.

GESUCHT

für kommende Saison:

Serviertöchter oder Kellner
Saal und Restauration
Zimmermädchen
Officemädchen
Buffetpraktikantin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbitten an W. Seeholzer, Hotel Rigi-Seebodenalp, Küssnacht am Rigi (Tel. 041) 811002.

Hôtel Victoria Glion s/Montreux

cherche pour entrée entre 15 et 31 mars 1955

Chef de cuisine, très capable
Saucier
Commis de cuisine
Portier-conducteur
Cafetiere
Chasseur
Casserolier
Fille d'office
Femme de chambre
Peintre-menuisier, évent. couple
Femme pour la lingerie

Saison avril-octobre. Offres avec photos, copies de certificats et références à la Direction Hôtel Victoria, Glion sur Montreux.

Gesucht

nach Braunwald in Hotel mit 120 Betten und Restaurationsbetrieb für Sommersaison (Pfingsten bis Ende September):

Chef de cuisine
nur Schweizer Bürger und bestqualifizierte Kräfte wollen sich melden
Pâtissier
Commis de cuisine
Koch-Praktikant
Sekretärin-Korrespondentin
Restaurationstöchter
Saaltöchter
Saallehrtochter
Saalpraktikantinnen
Concierge-Conducteur
Etageportier
Zimmermädchen
Zimmerlehrtochter
Lingère-Glättlerin
Wäscherin
Office- und Küchenmädchen
gut bezahlte Stellen

Schriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Alpenblick, Braunwald.

Gesucht

nach Graubünden für Sommersaison:

Pâtissier
Aide de cuisine
Köchin evtl. Commis de cuisine
Portier
Lingère-Stopferin
Restaurationstochter
2 Saaltöchter

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Referenzen unter Chiffre G R 2496 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT**Direktions-Ehepaar**

für grossen und vielbesetzten Jahresbetrieb. Verlangt werden: Gründliche Ausbildung fachlicher Art, Geschick und Erfahrung in der Personalführung, Sprachkenntnisse, Talent im Umgang mit den Gästen und Fähigkeiten im Verkauf. Geboten wird: Gutebezahlte, hochinteressante Jahresstelle, Entwicklungsfähiger Posten (Lebensstellung), ausgeübter Versicherungsschutz für Alter und Invalidität. Offerten mit handschriftlichem Lebenslauf, Photographien und Zeugnisabschriften unter Chiffre D E 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel premier ordre

50 lits, 2 saisons, cherche

chef de cuisine

première force (ménage pas exclu). Offres sous chiffre M E 2891 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

GESUCHT

zu sofortigem Eintritt oder nach Übereinkunft, eine tüchtige

Küchen-Angestellte

für Speisepass und Economat, Vertrauensposten. Offerten an Restaurant Alte Bayrische, Steinen-vorstadt 1a, Basel.

GESUCHT

per Anfang Mai, für die Sommersaison, bei Zufriedenheit auch für den Winter, tüchtiger

Küchenchef

(Alleinkoch)

Offerten nur gutausgewiesener Bewerber unter Beilage von Zeugnisabschriften und Bild erbitten an Parkhotel Gemmi, Kandersteg.

GESUCHT

jünger, tüchtiger

K O C H

für Saison Mai bis Sept. Offerten unter Chiffre J T 2803 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Zürich

per 1. April

Hotel-Sekretärin

Offerten unter Chiffre N Z 2802 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Die Scheidegg-Hotels, Kleine Scheidegg (Berner Oberland)

suchen für kommende Sommer- u. Wintersaison, mit Eintritt Ende Mai (Anfang Juni): jüngere

Journalführerin od. Journalführer
Economat-Gouvernante
Chef de service
für Bahnhofbuffet
Saaltöchter, Etagen-Kellner

Offerten mit Zeugnisabschriften an Fritz von Almen, Hotels Kleine Scheidegg (B.O.).

GESUCHT**Sekretärin**

zu Krzt. Deutsch, Französisch, Englisch, Mithilfe in der Sprechstunde. Handgeschriebene Offerten mit Photo, Lohnansprüchen, bei freier Station, Zeugnisabschriften und Referenzen unter Chiffre K O 2896 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

per sofort oder nach Übereinkunft junger

**Commis de cuisine
Buffettochter oder Buffetdame**

Offerten mit Gehaltsanspruch, Photo und Zeugnisabschriften an Fritz Bader, Restaurant Metzgerhalle, Solothurn.

PER SOFORT GESUCHT

Pâtissier
Pâtissier-Aide de cuisine

jüngere, gut präsentierende
Chef de service, sprachenkundig
Portier-Conducteur, junger, sprachenk.
gut präsentierende, jüngere
Restaurationstochter
mit Barkennissen und sprachenkundig
2 jüngere Restaurationstöchter
sprachenkundig
2 jüngere Zimmermädchen sprachenk.

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit zugesichert. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbitten an Hotel Belvedere am See, Hergiswil bei Luzern.

Gesucht

in Hotel mit 50 Betten am Vierwaldstättersee:

Restaurationstochter sofort
Saal-Praktikantin Mai bis Oktober
Hausbursche (Gärtner)
Köchin neben Patron
Zimmermädchen
Küchenmädchen

Offerten erbitten unter Chiffre H V 2610 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

in Hotel Garni

Directrice-Gouvernante

zur selbständigen Leitung.

Offerten mit Referenzen, Zeugnissen, Lohnansprüchen, bei freier Station, und Photo unter Chiffre D L 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gross-Hotel in Bern sucht

zu sofortigem Eintritt

Zimmermädchen

mit Sprachkenntnissen. Offerten unter Chiffre G Z 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

per 1. April:

Alleinkoch od. -Köchin
Hilfsköchin
Saallehrtochter
Barserviertöchter
II. Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre L Z 2875 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle nach Zürich

Commis de cuisine

Hotel Stoller, Zürich.

On cherche

pour la saison d'été mai-octobre:

filles de salle
serveuse
femme de chambre
filles de cuisine
portier-garçon de maison

Offres avec certificats et photo à l'Hotel Central, Verbier (Valais).

Parkhotel Kurhaus Bad Schinznach

sucht auf Mai

Chef de rang
(sprachenkundig)
Bureau-Praktikantin
(eventuell früher)
Anfangs-Economat-Gouvernante
Zimmermädchen-Tourante

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Dir. C. Schaefer, Bad Schinznach.

GESUCHT

jüngerer, tüchtiger

Alleinkoch oder Köchin

für Aushilfe über die Mustermesse, für 1 Monat. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnangaben an Frau Bachmann, Restaurant Bündnerstube, Drah-zugstrasse 61, Basel.

NOUS CHERCHONS

pour entrée immédiate ou à convenir un

**chef
de cuisine**

marie, pour notre réfectoire.

Conditions intéressantes. Logement à disposition. Ecrire sous chiffre N C 2577 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

in angenehme Jahresstellen

Köchin oder Koch

(evtl. zur Aushilfe)

**Barmaid
Lingère
Hausmädchen**

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre A J 2671 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mittleres Hotel Nähe Interlaken

sucht für Frühjahrs- und Sommersaison einen tüchtigen soliden

Alleinkoch
Kaffee-Angest.-Köchin
Zimmermädchen tüchtiges
Saaltöchter sprachenkundige
Officemädchen

Eintritt Anfang April oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre M H 2892 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für grossen Hotelbetrieb nach Zermatt, für Sommersaison 1955:

Saucier, Pâtissier
Entremetier
Commis de cuisine
Chefs de rang
Saaltöchter
Buffetdame
Barmaid

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre H O 2873 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

für Anfang Mai in neu zu eröffnenden, modernst eingerichteten Jahresbetrieb:

Pâtissier oder Konditor
Chef de service
für Restaurant français-Rotisserie
Buffetdame versierte
Buffettochter
evtl. Lehrtochter oder Praktikantin
Restaurationstöchter sprachenkundig
Restaurationstochter barkedig
Zimmermädchen
wenn möglich servicekundig
Office- und Küchenmädchen

Nur gutausgewiesene Bewerber(innen) richten ihre Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen an Hotel-Restaurant Sonne, Herzogenbuchsee (Kt. Bern).

Gesucht

nach Luzern in Hotel mit 120 Betten tüchtige

**Obersaaltöchter
Stütze des Patrons od. Hausbeamtin**

welche in sämtlichen Sparten des Hotelbetriebes vertraut sein muss. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre L Z 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Zürich

II. Journalführer
Lingère
Näherin

Offerten unter Chiffre D R. 2822 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel mit 100 Betten

sucht für Sommer-, evtl. auch Wintersaison folgendes Personal:

Bureaufräulein
I. Saaltöchter
evtl. Obersaaltöchter
Saaltöchter
Saal-Praktikantinnen
Restaurationsköche
Zimmermädchen
Etagen-Portier
Hausbursche
Küchen- und Officemädchen
Küchenbursche
Wäscherin
Lingeriemädchen
Commis de cuisine

ab Anfang Mai

Hausmädchen

Es könnte eine Tochter sein, welche in der Saison eine der obgenannten Stellen bekleidet.
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an die Direktion Hotel Braunwald in Braunwald (Gl.).

Gesucht
auf Anfang April

KELLNER

(Alleinkellner)

guter Verdienst. Tüchtige, fähige Bewerber melden sich mit Photo und Zeugnisabschriften bei Familie Jos. Meier, Hotel Freihof, Rapperswil. (058) 21279.

Gesucht

HILFSKÖCHIN

tüchtige

neben Chef

in gutbezahlte Jahresstelle

Offerten an Willy Wild, Morgensonne, Zürich 7, Zürichbergstrasse 197, Tel. (051) 322829.

Grossrestaurant

sucht für die alkoholfreie Abteilung zuverlässige und sprachkundige

Leiterin

in Jahresstelle. Kenntnisse in Küche und Service unerlässlich. Interessentinnen, die mit Personal umgehen verstehen und sich über eine grössere Berufspraxis ausweisen können, erhalten den Vorzug. Offerten mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften sind einzureichen unter Chiffre A 7801 Z an Publicitas, Zürich 1.

Gesucht

**Journalführerin-Korrespondentin
Saaltöchter
Saallehrtochter**

Offerten an Hotel Wilden Mann, Luzern.

Gesucht

**Chef-Konditor
Konditor**

tüchtig und zuverlässig, ferner

Koch (Aide de cuisine)

in Grossbetrieb nach Zürich in Jahresstellen. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre G R 2829 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Sekretärin

Deutsch, Französisch, Italienisch oder Englisch. Gewandt und zuverlässig, für Kassa, Reception und allgemeine Büreaufgaben. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Hotel Le Presse, Le Prese, Grisons (Lac Poschiavo).

Gesucht

wird per 20. Mai bis Ende September

**Sekretärin-Praktikantin
Saaltöchter
Zimmermädchen
Etagen-Portier
Chasseur-Hausbursche**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an HOTEL WALDHAUS, ST. MORITZ.

WIR SUCHEN

für unseren Restaurationsbetrieb nach Eintritt nach Über-

einkunft, in Jahres- und Saisonstellen:

**Chef-Gardemanger
Chef-Entremetier
Restaurationsköche
service- und sprachkundig,
Buffetköche
Officemädchen**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo, Angabe der Lohnansprüche und der Eintrittsmöglichkeit an Restaurant Schwanen, Luzern.

Hotel-Liegenschaft

zu verkaufen

Erstklassiges Unternehmen mit ca. 100 Betten in einem bekannten Bündner Sommer- und Winterkurort auf 1200 m Höhe. Nötiges Kapital 100 000-250 000 Fr., je nach Vereinbarung, Rendite nachweisbar. Gelegenheit für Gesellschaften, öffentliche Institutionen oder Private. - Offerten unter Chiffre SA 7335 Z an die Schweizer-Annoncen AG., Zürich 23.

Infolge Wahl des bisherigen Inhabers zum Pächter des Bahnhofbuffets Sargans eröffnet die Kreispostdirektion III der SBB in Zürich den Wettbewerb über die

**Verpachtung des
Bahnhofbuffets Ziegelbrücke**

Pachtantritt: 1. Juli 1955. Anmeldetermin: 31. März 1955.

Die allgemeinen Vorschriften über die Verpachtung der SBB-Bahnhofbuffets können bei der Betriebsabteilung der SBB, Sihlpostgebäude, IV. Stock, Büro 414, eingesehen werden, wo auch die Pläne aufliegen. Die Vorschriften werden auf Wunsch gegen Vergütung der Selbstkosten von Fr. 5.- per Post zugestellt. Dieser Betrag wird nicht rückerstattet. Bewerbungen sind unter Verwendung des anzufordernden Bewerberformulars bis 31. März 1955 an die Kreisdirektion III der SBB, Postfach Sihlpost in Zürich, einzusenden.

Bewerber für die pachtweise Übernahme des Bahnhofbuffets Sargans gelten, sofern sie bis 31. März nicht ausdrücklich darauf verzichten, als für das Bahnhofbuffet Ziegelbrücke angemeldet.

Zu verpachten ab 1956: altbekanntes

HOTEL

(120 Betten) im Berner Oberland, mit grossem Restaurationsbetrieb, beste Lage direkt am See, mit herrlichen Parkanlagen, eigenem, 4000 m² umfassendem Strandbad und eigener Dampfschiffpläne. Schiff- und Autobusstation in unmittelbarer Nähe. - Offerten nur von Interessenten, die beste Qualifikation als Restaurateur aufweisen und über reiche Erfahrung in der Leitung eines Hotelbetriebes verfügen, erbeten unter Chiffre ZP 2632 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison:

**Wäscherin (Eintritt 1. April)
Etagenportier
Küchenbursche**

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Hess, Engelberg.

Gesucht

für Sommersaison

**Saaltöchter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Saucier
Conducteur
Chasseur**

Parkhotel Reuteler, Gstaad.

Grösseres Bahnhofbuffet

sucht:

**Chef de service
Buffet-Dame oder -Tochter
Hilfsgouvernante
Hilfsbuchhalter
Serviertochter
Chef-Rôtisseur
Commis de cuisine**

Es kommt nur bestausgewiesenes, deutsch und französisch sprechendes Personal in Frage. Offerten mit Zeugnis, Lohnanspruch und Photo sind zu richten unter Chiffre G B 2809 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

intelligente, jüngere Tochter mit Sprachkenntnissen als

Stütze der Hausfrau

in Bureau, Etage und Economat. Ebenfalls

2 Saaltöchter

arbeitsfreudig und mit nur sehr guten Umgangsformen. Offerten an Bad-Hotel Schwanen, Baden.

GESUCHT

in erstkl. Restaurationsbetrieb, per 1. April oder nach Übereinkunft, bestausgewiesener, jüngerer, initiativer

Chef de service

(Jahresstelle)

Sprachkundige Bewerber, welche im à-la-carte-Service versiert sind und auf einen interessanten, vielseitigen Posten reflektieren, wollen Offerte einreichen an: Restaurant «Du Théâtre», Bern.

Gesucht

tüchtiger

**Bar-
pianist**

(Akkordeonist)

Eintritt: Ostermontag, den 11. April. Vertragsdauer nach Übereinkunft. Anmeldungen erbeten an Chr. Lipp-Planin, Franksch-Ber, Chur.

Gesucht

**Allgemein-
Gouvernante**

mit Buffetkenntnissen in prima Restaurant auf dem Platz Zürich. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und handschriftlichem Lebenslauf erbeten unter Chiffre A G 2885 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

ab 15. Mai bis Ende September

**Saucier
Entremetier**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Saläransprüchen an Hotel Adler, Grindelwald.

In der kantonalen Krankenanstalt Liestal ist die Stelle eines

Küchenchefs II

neu zu besetzen. Besoldungs- und Pensionsverhältnisse sind gesetzlich geregelt. Eintritt nach Übereinkunft. Anmeldungen mit Angaben über die bisherige Tätigkeit und Zeugnisabschriften sind zu richten an die Verwaltung der kantonalen Krankenanstalt Liestal.

SCHÖNWALD

HOTEL

PORZELLAN

PRÄKTISCH UND FORMSCHÖN

PORZELLANFABRIK SCHÖNWALD-SCHÖNWALD/OF

Bezugsquellen-Nachweis

KERAGRA GmbH., ZÜRICH 1

Talstrasse 11 - Telefon (051) 23 91 34

**ENGLISCH**

lernen am Radio durch die Methode der BBC. Einzigartige Gelegenheit und sozusagen kostenlos. Probehefte gegen Rückporto von

H. & W. Gerber, Beaulieu 30, Biel 8 oder der BBC, London W. 1. - Jahresabonnemente (52 Hefte) Fr. 9.40, Konto IVa 5175.

Erstklass-Hotel Vierwaldstättersee sucht für Sommersaison (April-Oktober) tüchtigen und erfahrenen

Saucier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre E. R. 2651 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PARKHOTEL KURHAUS

sucht baldmöglichst oder nach Übereinkunft im Hotelfach erfahrene

Dame als Aide-Direktion

sowie für Bons- und Journalkontrolle. Sprachenkenntnisse: deutsch, französisch und eventuell italienisch. - Detaillierte Offerte mit Zeugnis und Photo an Dir. C. Schaerer, Bad Schinznach (Aargau).

Gesucht

auf den 15. März freundliche, aufmerksame

Serviertochter

bewandert im Späteservice. Französische Sprache erwünscht. Offerten erbeten an Robert Achermann, Hotel Baer, Arbon (Thurgau) am Bodensee.

GESUCHT in Jahresstelle

jüngere Serviertochter

für Saal- und Etagenservice, deutsch und französisch sprechend, und

Zimmermädchen

für Ferienabläufe bis September, und für 1. Mai bis Ende September jüngere

Tournaute

für Service, Zimmermädchen und Lin-
garde. Handgeschriebene Offerten mit Zeugnis-
abschriften an Hotel Neues Schloss, Zürich.

Die Gemeinde Helgoland

beabsichtigt für die Errichtung eines

**Kurhauses auf Helgoland
den Baugrund**

im Wege der Erbpacht

zur Verfügung zu stellen.

Es handelt sich um eine Fläche von 820 m², in bevorzugter Lage, für ein repräsentatives Gebäude, das allen Anforderungen eines modernen Bades genügen und auch Übernachtungsmöglichkeiten bieten soll. Interessenten werden gebeten, sich zwecks näherer Auskünfte mit der Gemeindeverwaltung bis zum 1. April 1955 in Verbindung zu setzen.

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Der Zürcher Lehrlingswettbewerb

Zum 10. Mal brachte die Berufsbildungskommission für das Gastgewerbe Zürich (BBKZ.) am 8. März einen *Lehrlingswettbewerb* zur Durchführung. Die ausgeteilten Arbeiten der Koch- und Kellnerlehrlinge sowie der Servierlehrlinge wurden wie üblich im Zürcher Kongresshaus zur Schau gestellt. Sie vermittelten ein eindrucksvolles Bild vom Fleiss und Eifer, mit dem die jungen Berufsanwärter an die ihnen gestellten Aufgaben herantraten, und ermöglichten den Patrons, sich Rechenschaft zu geben, ob der Stand der Ausbildung dem Lehrprogramm entspreche.

Der initiativ Präsident der BBKZ., Herr O. Winzeler, orientierte die Pressevertreter kurz über Sinn und Zweck der Veranstaltung und gab seiner Befriedigung über die ansehnliche Teilnehmerzahl Ausdruck, hatten sich doch 104 Kochlehrlinge, 8 Kellnerlehrlinge und 16 Servierlehrlinge an diesem Lehrlingswettbewerb beteiligt. Während die Gewerkschule der Stadt Zürich nur alle zwei Jahre einen Wettbewerb für sämtliche Berufe durchführt, legt die BBKZ. Wert darauf, für das Gastgewerbe alljährlich mit einem Wettbewerb vor die Öffentlichkeit zu treten. Dabei geht sie von der Überlegung aus, dass es für die Nachwuchsausbildung gerade im Gastgewerbe von grösstem Wert ist, den jungen Leuten immer wieder Vergleichsmöglichkeiten zu geben, sie zu Höchstleistungen anzuspornen, die Berufsfreude zu heben und der Öffentlichkeit zu zeigen, dass die gastgewerblichen Berufe viel Schönes bieten und sich strebsamen jungen Leuten hier ein dankbares Wirkungsfeld mit interessanten Aufstiegsmöglichkeiten eröffnet.

Als Novum brachte der Zürcher Lehrlingswettbewerb einen *vegetarischen Tisch*. Vom Gesichtspunkt der Ernährungswissenschaft hat das Gastgewerbe alle Ansprüche zu erfüllen. Insbesondere soll auch eine

fleischlose und trotzdem abwechslungsreiche Kost geboten werden können unter Berücksichtigung der Veränderungen im Vitaminhaushalt bei den Kochvorgängen. Das Gastgewerbe hat kein Interesse am Verkauf von Vitaminen in Tablettenform, sondern möchte sie mit der Nahrung darbieten können. Das zweite Novum war ein *kalt Buffet* als gemeinsame Arbeit, wobei jedoch jede einzelne Platte nach den gleichen Normen jugiert wurde, wie sie bei städtischen Wettbewerben zur Anwendung gelangen. Bei dieser Gelegenheit vergass Herr Winzeler nicht, dem Vorsteher der städtischen Berufsberatung, Herrn Böni, für die sehr wertvolle moralische und materielle Unterstützung zu danken.

Bei den Arbeiten der Kellnerlehrlinge und der Servierlehrlinge kommt es vor allem auf Genauigkeit und peinliche Sauberkeit an, wie auch von Herrn Güttinger bestätigt wurde.

Herr Direktor Hammer unterstrich vor allem, dass jedes Jahr, insofern Fortschritte zu verzeichnen sind, alles Unzeitgemässe mehr und mehr verschwindet. Wenn bei den schriftlichen Aufgaben der warenkundlichen Seite grosser Wert beigemessen wurde, so aus der Erkenntnis heraus, dass früher die Lehrlinge zu wenig mit Wesen und Eigenarten der Kochmaterialien vertraut gemacht wurden. Auch der Aufbau der verschiedenen Grundsauce bis ins kleinste Detail hinein (Arbeiten des 2. Semesters) könnte für manche geübten Koch lehrreich sein. Bei der Diätküche darf je länger je weniger übersehen werden, dass das Ausland auf diesem Gebiete die grössten Anstrengungen macht.

Von einer Würdigung der Schau im einzelnen sei hier abgesehen. Wir geben darüber Herrn Schraemli das Wort zu einigen gleichzeitig grundsätzlichen Betrachtungen.

Grünes Holz im Feuer

Spezialbericht von Harry Schraemli, Luzern

Eigentlich war es ein gewagtes Stück, nach der grossartigen Hospes den Koch- und Kellnerlehrlingen freie Bahn zu gewähren. Die Gefahr bestand einmal darin, dass die Lehrlinge sich die Berner Ausstellung gründlich angesehen hatten und nun ihren Chefs zeigen wollten, was eigentlich «Kochkunst» ist. Eine andere Gefahr aber durfte auch nicht übersehen werden, nämlich, dass Fachleute und Publikum infolge der Hospes «kochtümde» geworden seien. Wir nehmen stark an, dass eine ganze Anzahl von den 102 Kochlehrlingen die Hospes sah. Die meisten aber scheinen die schwachen Tage erwischt zu haben, denn allzu viele Leistungen waren mittelmässig. Wir wollen gleich beifügen, dass die Aufgabenstellung nicht besonders glücklich gewählt war: im 5. Semester schien sie uns sogar recht unglücklich gewählt, denn Lehrlinge können und sollen noch keine Kochkünstler sein. Wenn man die Ausstellung mit einer Attraktion bereichern wollte, so hätte man Leute hinzuziehen sollen, die ihre Feuerfälle längst bestanden haben. Wir hätten uns z. B. vorstellen können, dass man die schönsten Zürcher Platten der Hospes neu gemacht hätte, um sie einem breiten Publikum vorzuführen.

Die Jünger und Jüngerinnen Ganymeds scheinen die Hospes sogar nur im Helikopter überfliegen zu haben, denn für sie schaute nicht ein einziges «sehr gut» heraus. Das ist betriebllich, und der Umstand, dass diese Note bei den Köchen auch dünn gesät war, ist ein schlechter Trost. Das Höchstprädikat «mit Auszeichnung» haben wir übrigens vergeblich gesucht. Da nicht anzunehmen ist, dass die rund 120 Lehrlinge und -töchter weniger begabt sind als all ihre Vorgänger, müssen wir wohl das Absinken der Leistungen irgendwo anders suchen. Wer die schriftlichen Arbeiten gesehen hat, kommt sogar zu der Überzeugung, dass es keineswegs am Arbeitsseifer der jungen Leute gefehlt hat. Allerdings arten diese schriftlichen Beweise des guten Willens so langsam aus. Einige hatten ganze Plakatwände erstellt, die mehr verdaulich als nützlich. Hier darf man ruhig einen kleinen Riegel vorschoben und sich an das halten, was auch später in der Praxis verlangt wird. Wir möchten keinem Patron anraten, von einem Koch eine solche pompöse Rezepturierung zu verlangen, denn das wäre eine schöne Überstundenrechnung.

Die Kochlehrlinge des 1. Semesters hatten als praktische Aufgabe den Reis zu behandeln, ein sicherlich dankbares Thema, das von den meisten Jünglingen auch frisch und sauber angepackt wurde. Fraglich bleibt nur, ob hier nicht helfende Hände eingreifen mussten, denn manches gutgelungene Gericht sah nicht mehr nach Lehrungsarbeit des 1. Semesters aus. In der Darstellung der Reiskunst gefiel uns die Arbeit von G. Burger (Buffet SBB) sehr gut. Sieben Lehrlinge wurden hier mit der Note «sehr gut» bedacht.

Das 2. Semester hatte in der Praxis 3 Grundsauce mit 6 Ableitungen zu behandeln, und das geschah mit Verve und Phantasie. Hier resultierte ein «sehr gut» für J. U. Schoch (Grand Hotel Dolder), und weitere 13 Konkurrenten erhielten ein «sehr gut bis gut». Im 3. Semester hatte man sich der Diätformen angenommen, eine, wie uns dünkt, recht geschickte Aufgabe. Es war interessant zu sehen, wie verschieden die Aufgabe angepackt wurde. Im allgemeinen erhielten wir einen guten Eindruck. Peter Kuster (Restaurant Noé) und Walter Gehrig (Waldhaus Dolder) konnten dann auch ein glattes «sehr gut» und weitere 5 immerhin ein «sehr

gut bis gut» einheimen. Die hier gestellte schriftliche Aufgabe «Verpflegungspfad für einen Schwarzbäuer» scheint uns aber ein Fehlschuss gewesen zu sein, und wir mussten über die Arbeit des lobend erwähnten Peters leicht lächeln. Mancher Hausfrau wird es einen Stich in den Geldbeutel geben haben, als sie sah, was unsere Kochlehrlinge einem Schwarzbäuerbudget alles zumuten. Zum Znüni Siedfleisch und zum Mittagessen Tournedos, das gibt es hoffentlich nicht alle Tage. 300 g

Berufsbildung und Personalbibliothek

Von einem Mitarbeiter aus Mitgliederkreisen erhalten wir folgende beachtenswerte Betrachtungen und Anregungen:

Kein Beruf lässt sich weniger schematisieren als der Hotelberuf. Dessenungeachtet kann auch für ihn ein Lehrplan aufgestellt werden, der etwa Warenkunde (Lebensmittelkunde), Verarbeitung, Service (Restaurationskarte, Menuekunde, Preisberechnung, Anrichten und Plattengarnieren, Getränkelehre), Raumkunst (Wohnkultur) und die spezifisch kaufmännischen Fächer umfasst. Nimmt man aber irgendeine der technischen Sparten näher unter die Lupe, etwa die Küche oder den Service, dann erkennen wir sehr schnell, wie verschiedene Anforderungen in den einzelnen Sparten sind, je nach Rangstufe des Betriebes, und wie sehr es auf die individuelle Anpassungsfähigkeit ankommt, zu deren virtuosen Beherrschung uns nur eine gründliche und vielseitige Praxis verhelfen kann. Fingerspitzengefühl, Hilfsbereitschaft und ein lebendiges Interesse an vollwertigen Dienstleistungen bilden dabei die elementare Voraussetzung.

Die Vielseitigkeit des Berufes bietet andererseits aufgeweckten, intelligenten und strebsamen Leuten verhältnismässig ausserordentlich günstige Aufstiegsmöglichkeiten. Ein gewandter, vielseitiger, interessierter arbeitender Koch, der es in sich hat, wird nicht um seine Karriere bangen müssen. Ebenso der bewegliche, dienstbereite und verkaufsgewandte Kellner mit den guten Manieren. Auch das Zimmermädchen ist keineswegs eine Berufsperson zweiter Klasse, denn wenn es sich auch für die Kleiderpflege ausreichend interessiert und den sogenannten Kammerdienst tadellos beherrscht, wird es nicht zuletzt der Gast selber sein, der ihm den Aufstieg ebnet. Der Weg vom Hausburschen über den Portier zum Concierge gilt zwar als klassische Laufbahn, doch zeichnen sich hier neue, nicht minder günstige Möglichkeiten ab, die mit den modernen Erkenntnissen rationaler Hotelbetriebsführung zusammenhängen. Mehr und mehr werden Concierges von untergeordneten, primitiven Pflichten entlastet und dafür mit Büroarbeiten betraut, wie etwa dem Telefondienst, der Spedition, dem Prospekt- und Plakatversand und allgemeinen Adressier- und Registraturarbeiten. Abgesehen davon, dass diese Pflichtenverschiebung soziale Fortschritte ermöglicht, nämlich längere Saison- und oft Zwischenjahresanstellungen, weiten sich gleichzeitig auch die kaufmännischen Kenntnisse, mit entsprechend besseren und sichereren Verdienstanstufen. Das gesamte Berufsbildungsproblem bleibt stark beeinflusst vom persönlichen Verhältnis zwischen Arbeitnehmer und Betrieb.

Da wo der Angestellte nicht einzusehen vermag, dass jedes Engagement eine Stufe bildet auf seinem Weg zum Existenzziel, ist offenbar seine innere Beziehung zum jeweiligen Betrieb und damit auch zum Prinzipal nicht in Ordnung. Die Berufsbildung gehört mit zu den Aufgaben des Betriebsinhabers. Er soll im Personal den Berufsernst dadurch zu wecken und zu fördern trachten, dass diesem die Aufstiegsmöglichkeiten, welche die Branche bietet, bewusst werden. Diese Aufgabe ist schon deshalb nicht leicht zu lösen, weil heute in jedem Betrieb das angelernte und ungelernete Element vorherrscht. Treue, Stetigkeit, Geduld und Ausharren sind wesentliche Voraussetzungen für einen Erfolg im Kampf gegen die stark verbreitete Gelegenheitsarbeiterpsychose mit ihrer exponierten Konjunkturabhängigkeit.

Kaffee und 200 g Milch zum Frühstück werden der Milchkommission bittende Stunden bereiten. Die Lösung dieser Aufgaben bewies auf alle Fälle, dass unsere Kochlehrlinge keinen Dunst von der Haushaltküche und vor allem keine Ahnung von einem Haushaltsbudget haben. Aber, und das scheint uns eigentlich viel wichtiger als jede Kritik, die Burschen gingen mit *Schneid* an die Lösung der Aufgabe heran, und dazu dürfen wir ihnen gratulieren.

Viel Arbeit hatte man dem 4. Semester zugeschanzt, und das mag so richtig gewesen sein. Ein Teil hatte ein Fischgericht für 3 Personen und «Tournedos Rossini» für 2 Personen herzustellen. Der andere Teil ebenfalls ein Fischgericht sowie ein aus 3 Vorschlägen auszuwählendes Fleischgericht für 3 Personen. Hier erhielt Albert Schnell (Hotel Righof) ein «sehr gut» und weitere 6 die nächstbessere Note. Im grossen ganzen waren wir von den Leistungen dieses Semesters nicht begeistert, denn es wurden viele primitive Fehler gemacht.

Und nun kommen wir zum Elitesemester, nämlich dem letzten. Wie wir eingangs erwähnt haben, hatte man ihnen zuviel zugemutet. Als praktische Arbeit hatten sie ein «Buffet froid» zu erstellen, also «Höhere Kochkunst» zu betreiben. Das Experiment misslang, und zwar gründlich. Wir sahen lediglich 2 Süßspeisen, die gut waren. Die Platten kranken an verschiedenem. Holprige Anrichteweise, trübes Gelée, zuviel oder zu wenig Dekor usw. Es stellt allerdings ausser Frage, dass sich diese Lehrlinge grosse Mühe gaben, und deswegen bedauern wir aufrichtig, dass keiner von ihnen über die Note «gut» gekommen ist. Nach der Hospes musste dieses Experiment nicht unbedingt misslingen, aber was ein Koch in jahrelanger fleissiger Arbeit erlernen muss, kann auch ein Zürcher Lehrling nicht in der knappen Lehrzeit meistern. Das ist natürlich kein Grund, den Kopf hängen zu lassen, sondern viel eher, sich nun nach Abschluss der Lehrzeit einmal mit der dankbaren Materie intensiv vertraut zu machen. Wir wünschen diesen strebsamen Jünglingen jedenfalls viel Glück in ihrer Karriere.

Die Arbeiten im *Serviersektor* kamen nicht über ein «sehr gut bis gut» hinaus, und dies, obwohl die gestellten Aufgaben keineswegs als schwer bezeichnet werden konnten. Obwohl wir uns eine Menge Notizen machten, breiten wir den Mantel der Nächstenliebe über das Thema. An Fleiss hat es auch hier nicht gefehlt, wohl aber an der geistigen Beherrschung der Aufgabe. Das nächste Mal wird es bestimmt besser sein, denn auch hier mangelt es zum Glück nicht «am grünen Holz», wovon wir uns durch persönliche Rücksprache überzeugen konnten.

Gesamthaft betrachtet, war auch der diesjährige Wettbewerb ein Erfolg. Dass ein kleiner Rückschlag in der Luft hing, war voraussehbar, denn man kann nicht immer steigern. Vielleicht kommt man jetzt zu der Überzeugung, dass dieser Anlass, im zweijährigen Turnus durchgeführt, von besserer Wirkung sein dürfte.



Todesanzeige

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

Herr

Sylvester Marugg-Alder

Besitzer der Pension Marugg Davos-Platz

kürzlich im Alter von 64 Jahren gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

cances d'été, allant de mi-juillet à mi-septembre. Les leçons (2 à 3 heures par jour) sont données le matin, l'après-midi étant réservé aux sports. Elles portent principalement sur l'étude du français ou de l'allemand, éventuellement d'autres langues modernes ou répétitions de diverses matières.

Partout, de fréquentes promenades et excursions en commun sont prévues au programme des cours de vacances, de même que des manifestations culturelles ou récréatives; les participants ont aussi toutes facilités pour pratiquer les sports. L'ambiance des cours de vacances est très amicale; en un mot, ils savent joindre l'utile à l'agréable.

Littérature professionnelle

La situation économique des stations de tourisme, par Fritz C. Frey. 5^e volume de la collection des ouvrages de la Commission scientifique de l'A.I.T. - Lugano, Grassi SA, Arti Grafiche, 1955; 96 p., 8°, tabl., graph., etc.

Fritz C. Frey a appliqué dans la présente étude une nouvelle méthode qui contribuera sans doute à donner une base plus solide au tourisme en tant qu'objet de recherche scientifique. Il se sert de la comparaison des stations de tourisme avec des endroits non touristiques, comme par exemple Lucerne - Winterthour, Lugano - Olten, Montreux - Coire, Interlaken - Lenzbourg, Arosa - Schöllfald, pour déterminer certaines caractéristiques et établir les différences qui existent dans la structure économique de ces deux catégories d'endroits.

L'étude, dont les résultats principaux se trouvent résumés dans les quatre dernières pages, comprend deux parties. La première partie: «Les fluctuations saisonnières de la population et de l'activité économique» examine les chiffres résultant des recensements de la population et du chômage, ainsi que les chiffres des affaires de l'hôtellerie, des transports et du commerce. Il en résulte que l'intensité du mouvement économique local des stations de tourisme va de pair avec celle du mouvement touristique.

La deuxième partie, «La structure de l'économie locale» contient tout d'abord une enquête sur la structure sociale de la population indigène. Il en résulte que les stations touristiques comptent 1/3 de plus de propriétaires d'établissements et d'employés, mais un tiers de moins de personnel technique et d'ouvriers que les stations non touristiques. Une digression de nature sociologique prouve que la majorité de la population des stations touristiques appartient à la classe moyenne, tandis que celle des endroits industriels provient, dans sa majorité, de la classe ouvrière.

En ce qui concerne la structure commerciale et les conditions du travail, il est frappant que les stations de tourisme comptent davantage de commerces de petite ou de moyenne grandeur que les autres stations. Il y a ainsi dans les stations de tourisme environ 2/3 d'établissements de plus que dans les endroits non touristiques, où il y a, par contre, 1/3 d'employés de plus. Les stations de tourisme emploient en outre plus de personnel féminin. Il va de soi que l'industrie hôtelière, les transports et le commerce comptent dans les stations de tourisme plus d'établissements et d'employés qu'ailleurs. Dans cet ordre d'idées, il y a lieu de signaler la grande variété qui existe dans le petit commerce des centres de tourisme.

Etant donné que la situation économique des stations de tourisme est déterminée, dans sa presque totalité, par des influences extérieures - notamment par les touristes -, l'auteur peut conclure son étude en disant que «la prospérité des centres de tourisme dépend, plus encore que celle des centres industriels, des influences incertaines du monde extérieur». L'importance de l'étude de F. C. Frey réside dans le fait que pour la première fois, les caractéristiques des stations de tourisme ont été prouvées par des chiffres consciencieusement recueillis et assemblés.

BIRDS-EYE-Bohnen

in allen Sortierungen aus neuer Ernte

Ernte, zart und fadenlos.

Preisgünstige Packungen für das Gastgewerbe.

BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 239745



Stärkste Beteiligung an der internationalen Fachschau «Gast und Gastgewerbe» in Düsseldorf

12 Nationen zeigen das Beste in Gastbetreuung
und Gastgewerbe

Von den Weiten Lapplands, dem Bottischen Meer-
busen bis zum Mittelmeer, von der Donau bis zur
Gironde weit sich die Auslandsbeteiligung an der
Internationalen Fachschau «Gast und Gastgewerbe»,
Düsseldorf - 29. April bis 8. Mai 1955 -, zu einer wahr-
haften Internationalität, zu einer Teilnahme ganz
Europas aus. Die einzelnen Nationen weiteten hier,
das Originellste, das Beste und Schönste ihrer Länder
vorzustellen.

Finnland weckt mit den Darstellungen seiner eigen-
tümlich starken Landschaften, mit dem Paradies seiner
unzählbaren Seen und grossen Wälder die Reise- und
Wanderlust in den Norden.

Schweden brilliert mit der Darstellung seiner Landes-
eigentümlichkeiten und gibt einen umfassenden Blick
auf das heimische Kunsthandwerk, das in der ganzen
Welt einen so hervorragenden Ruf geniesst und in
männlicher Form in den Gebrauch des Gastgewerbes
eingegangen ist.

Das «grüne Dänemark» kommt mit einem Gross-
restaurant und den Spezialitäten der dänischen kalten
Küche, den unerreichten Smørbrød, die jedem, der sie
einmal geniessen dürfte, unversieglich bleiben. Dazu
gibt es dänische Biere und Aquavit. Auch finden wir
Spezialprodukte der berühmten Kopenhagener Por-
zellanmanufaktur, und auf dem Gebiete der lebens-
mittelverarbeitenden Industrie die ganze Breite ihres
Herstellungsspektrums mit den Spitzenleistungen in
Fisch- und Rucherwaren.

Holland führt eine grossartige Repräsentation seiner
Milch- und Käseprodukte durch.

Belgien erschliesst in erster Linie die Schönheit der
Ardenne, jener wundervollen Wälder, die mitten im

Herzen eines industriell schaffenden Europas sich ihre
Ursprünglichkeit noch voll bewahrt haben.

Luxemburg lehrt, dass auch ein relativ kleines Land
an Eigentümlichkeiten und Besonderheiten auf dem
Gebiet der Gastkultur viel zu bieten hat.

Frankreich wartet mit einem besonders ausgiebigen
und bunten Programm im grossen französischen Pavil-
lon auf. Es schickt u. a. als Visitenkarte gewissermassen
eine ganze Stadt: Das grosse Modell von Paris. Drei
Eisenbahnwaggons bringen dieses Riesenmodell im
Ausmass von 13,50 x 8,35 m, das durch 45 Motoren
angetrieben wird, nach Düsseldorf. «Das Hotel im
Dienst der Mode» ist eine Sonderschau, die die wich-
tige Stellung des Hotels als Mittlerin zwischen modi-
schen Ideen, Entwürfen, Stoffarten, Verarbeitungs-
weisen und dem Publikum aufzeigt.

Die Schweiz, das Land mit anerkannter Hotelkultur,
bringt diesmal einen besonderen Beitrag ihres Er-
fahrungsschatzes.

Italien kommt mit der Verlebendigung zweier Be-
griffe, die in der ganzen Welt bekannt sind: Espresso-
Kaffee und Cinzano.

Österreich stellt seine Bundesländer, u. a. Kärnten,
Salzburg, Wien und Tirol, vor. Eine weitere weltbe-
kannte Besonderheit in der österreichischen Gastrono-
mie ist das «Wiener Café». Es findet auf der Fachmesse
sowohl in seiner klassischen Form als auch in seiner
zeitbedingten Modernisierung seinen anerkannten Platz.
In der Sonderschau «Wir bitten zu Tisch» beteiligt sich
Österreich mit zwei Zimmern und der Ausstellung eines
handgemalten Jagdservices, in dem jedes einzelne Stück
von dem andern verschieden ist, und einem Maria-
Theresia-Service von seltener Form- und Farbenschön-
heit. Auch an der grossen Plattenschau, die die Spitzen-
erzeugnisse deutscher Kochkunst in der Herrichtung

von grossen Delikatessenplatten zeigen wird, beteiligt
sich Österreich mit einem Sonderstand.

Jugoslawien zeigt die bunte Speisekarte seiner landes-
eigenlichen Speisen in einer echten Umgebung. Natür-
lich darf hierbei auch der berühmte Slibowitz nicht
fehlen.

England wartet mit einer gastronomischen Sonder-
schau der besten Rezepte des Königreiches und einer
Darstellung «Das schöne England» auf.

Ein Gang durch diese internationalen Darbietungen
kommt einer Europareise gleich und führt in das
Reich der renommiertesten Küchen und Keller unseres
Kontinents.

VIENT DE PARAÎTRE

A l'enseigne de Phébus

La revue «Suisse», éditée par l'Office central suisse
du tourisme, a placé son numéro de mars sous le signe
du renouveau printanier. La couverture d'Eugène Häfel-
finger ainsi qu'une étude très intéressante sont consa-
crées aux cadrans solaires: «Symboles d'heures heu-
reuses écoulées au rythme de la nature», dont on
trouve de nombreux spécimens dans le pays, notam-
ment dans les Alpes grisonnes et au Tessin.

De belles photos rappellent que cet hommage au so-
leil, s'il marque le recul de l'hiver devant le printemps
triumphant, n'annonce pas la fin des randonnées à ski.
Bien au contraire, il signifie, pour les nombreux adeptes
du ski de printemps, le départ pour les courses nou-
velles où les grises descentes dans l'idéal neige gros-
sel sont coupées par des siestes de lézard sur les seuils
des raccards ensoleillés.

Les nombreuses expositions, qui s'ouvrent en ce mois
de mars, préludent à un été riche en manifestations de
toutes sortes, trouvent leur écho dans les actions propa-
gandaires que notre Office national de propagande lance
à l'étranger.

Chacune des pages de ce numéro dont l'illustration
est remarquable est une invitation au voyage.

Une nouvelle carte de Suisse

Le Service topographique fédéral a fait paraître, au
début de décembre, la première feuille de la nouvelle
carte nationale au 1:100 000^e, ouvrant ainsi un nou-
veau chapitre de l'histoire topographique de la Suisse.
Il s'agissait de remplacer la carte de Suisse la plus cé-
lèbre, la carte Dufour, non seulement par une carte de
valeur égale, mais par une œuvre plus parfaite encore.
De nouveaux procédés, telle la photogrammétrie, as-
surent une plus grande précision du levé topographique.
On comprend sans peine que ces progrès s'expriment
dans la nouvelle carte par une meilleure représentation
de la configuration du terrain. La technique de la re-
production a fait aussi des progrès considérables. La
première feuille porte le N° 41 et se nomme «Col du
Pillon». On verra dans ce nom un hommage à Dufour
qui commença également la publication de sa carte par
cette feuille. Cette nouvelle carte au 1:100 000^e donne
une excellente vue d'ensemble tout en reproduisant fi-
dèlement les particularités topographiques; elle réunit
généralité et détail, associe richesse à précision, pour
donner finalement une image parfaite de la Suisse. Son
découpage judicieux en fait un auxiliaire précieux pour
tous les touristes. C'est une œuvre qui fait hommage
au Service topographique fédéral.



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL

Geçründet 1858

Bekannt für

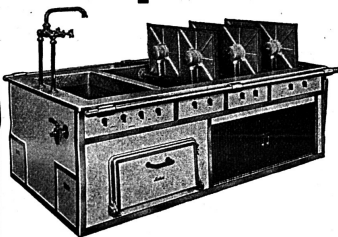
QUALITÄTS-WEINE

offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22

Eine
umwälzende
Neuerung:

Der elektrische
Locher-
Grossküchenherd



Mit aufklappbaren
Platten und darunter-
liegender Spülmulde
mit Ablauf.
Das Reinigungspro-
blem auf idealste
Weise gelöst!
Das Aufklappen kann
in einfacher Weise
vom Personal selbst
besorgt werden. Ein
kostspieliges Reini-
gen durch Spezial-
isten nicht mehr not-
wendig.

In- und ausländische
Patente angemeldet.

Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8

Locher

● Brasserie

Café-Restaurant. Au centre d'une ville. Chiffre
d'affaires Fr. 240 000.-. Grand appartement. Re-
mises Fr. 228 500.-.

● Hôtel-Restaurant

centre de Genève, près gare, 23 chambres
meublées, loyer avantageux. Long bail. Chiffre
d'affaires Fr. 280 000.-. A remettre pour cause de
santé Fr. 240 000.-.

● Café

dans quartier de Genève en plein développement.
Recettes Fr. 170.- par jour. A remettre pour
Fr. 48 000.-. Appartement 3 pièces.

● Tea-Room-Pâtisserie

avec immeuble
banlieue de Genève, 10 pièces, jardin, labora-
toire. Chiffre d'affaires Fr. 46 000.-. Prix de vente
Fr. 116 000.- tout compris.

● Café-Restaurant

plein centre de Genève. Terrasse, installations
modernes. Recettes journalières Fr. 300.-, loyer
bas. Appartement 4 pièces. Prix de remise
Fr. 79 000.-.

● Tea-Room-Crèmerie

plein centre de Genève. Clientèle chic, restaura-
tion à la carte Fr. 600.- par jour. Loyer Fr. 480.-
y compris appartement 4 pièces. Long bail. Prix
de remise Fr. 300 000.-.

➔ DUBOUX, Agence immobilière

Genève, Route de Chêne 43 D, tél. (022) 38 10 54
Lausanne, Violette 2, tél. (021) 24 07 46.

AROSA

Wegen Krankheit zu günstigen Bedingungen
zu verkaufen
aus langjährigem Besitz altes bekanntes

Hotel

mit 100 Betten. Modern eingerichtet. Sommer-
und Winteraison. Offerten mit Angabe der An-
zahlungsmodalitäten von Selbstinteressenten
unter Chiffre H R 2498 an die Hotel-Revue, Basel 2.

NEU VIM bringt Glanz und Sauberkeit wie noch nie!

Das neue hochaktive VIM sorgt für ein tadellos gepflegtes Haus:

- sein milder Spezialschaum löst Fett und Schmutz doppelt so schnell und mühelos.
- es putzt und poliert in einem, ohne «Striche» zu hinterlassen.
- ein herrlich frischer Duft bleibt zurück.
- es ist vorteilhaft im Preis — noch vorteilhafter in der Grosspackung.

Kaufen Sie VIM im Kessel
zu 10 oder 15 kg!

Profitieren Sie
von der speziell für Sie
geschaffenen Gross-
packung! Sie kaufen
billiger ein... und auf
Wunsch erhalten
Sie dazu gratis
einige Streudosen
zum Nachfüllen.

VIM für hygienische Sauberkeit und Frische!

Ein Sunlight-Produkt

Dreimal grössere Öffnung

vierfacher Inhalt

So präsentiert sich die praktische Gross-
packung Maizena zu 1814g (4 lbs) Inhalt im
Vergleich zur bisher grössten Packung.
Maizena ist hervorragend zum Binden und
Strecken von Saucen — viel feiner und
leichter als Mehl oder Feucle. Maizena ist
neutral und darum unentbehrlich für Cre-
mes, Pudding, Soufflés, usw. Maizena er-
gibt einen leichteren, knusprigeren Teig
für Pâtisseries und zudem lassen sich Eier
einsparen.

Maispuder

MAIZENA

Reg. Schutzmarke

Corn Products Company Ltd.

Kornhausbrücke 7, Zürich 31



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.

Wir liefern laufend

Wirtschafts- stühle

sehr solid und gefällig zu
Fr. 17.80 und 24.- (Leistete
mit gebogener Zarge), sowie
schöne

Stabellen

zu Fr. 42.- Mobellabriz
Gschwend AG., Steffensberg
bei Thun, Tel. (033) 26312.

Seit 1900

Zur
Geldkontrolle

Anker

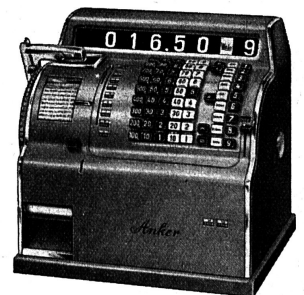
Kassen

Sie können wählen unter 30 verschiedenen
Restaurant-Modellen in kleiner eleganter
Form.

Maschinen mit 1 bis 9 Services und 1 bis
9 Sparten-Addierwerken. Für grosse Häuser
bauen wir die neue ANKER mit 29 Zähl-
werken (19 Services, 9 Sparten, 1 Gruppen-
und 1 Gesamt-Total). Tages- und Monats-
Abrechnungen werden auf besondere Kar-
ten gedruckt.

Rationelle Fabrikationsmethoden erlauben
uns, die neuen ANKER-Restaurant-Kassen
preiswert zu offerieren. Ihre alte Kasse
nehmen wir in Zahlung.

Schreiben oder telefonieren Sie uns bitte.
Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen
unverzüglich jede Kasse.



Anker-Kassen, Zürich

Talacker 34 Telephone (051) 25 21 44

Waadtländische Riviera

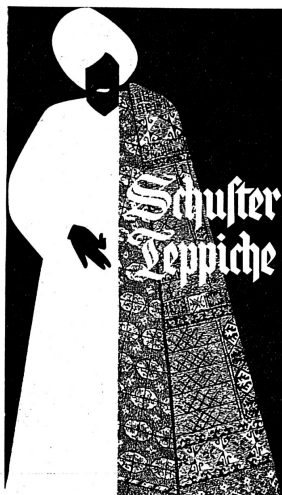
Café-Restaurant-Bar-Glacier

sie sofort zu vergeben in Touristen- und Industrie-
stadt, Unternehmen von 1. Rang in voller Ent-
wicklung. Café, Restaurant, Bar mit grosser Ter-
rasse der Seeseite entlang. Tadellose Ein-
richtung ermöglicht einen rationalen Betrieb. Das
Geschäft kann als Café-Restaurant sowie als Tea-
Room-Glacier benutzt werden. Offerten unter
Chiffre OFA 5672 L an Orell Füssli-Annoncen,
Lausanne.

Für zappelige, erregte Nerven

Mit der Spezial-Nerven-Nahrung «Neo-Fortis» erhält
sich der arbeitende Körper rasch und gut, und der Schlaf
findet seine ruhige Tiefe. «Neo-Fortis» enthält das für die
Gesundheit notwendige Lecithin, Calcium, Magnesium
usw. Familienpackung Fr. 14.55, erhältlich bei Ihrem Apo-
theker und Drogerien.

Neo-Fortis Nerven-Nahrung
Kleine Kur Fr. 5.20



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) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237603

CHEMINS DE FER FÉDÉRAUX SUISSES

La Direction du 1er arrondissement des C.F.F., à Lausanne, met en adjudication, pour le 1er décembre 1955, l'affermage du Buffet de la gare de Genève-Corvin.

Les prescriptions d'affermage pourront être consultées auprès du service de l'Exploitation (av. de la Gare 41, bureau 118), à Lausanne, où elles pourront aussi être obtenues par ceux qui en feront la demande par écrit, contre versement de Fr. 5.- en timbres-poste. Ce montant ne sera pas remboursé.

Les offres, accompagnées de certificats (copies) et photographies, devront être adressées à la Direction du 1er arrondissement des C.F.F., à Lausanne, sous pli portant l'annotation «Affermage du Buffet de la gare de Genève-Corvin».

Ne se présenter que sur convocation.

Délai d'inscription: 31 mars 1955.

AM ZÜRICHSEE

1st in Stadtnähe

Restaurationsbetrieb mit Hotel

an gut ausgewiesenes, tüchtiges Ehepaar

zu vermieten

Fachleute, welche sich für das neuzeitlich ausgestattete Objekt, das einen ausgezeichneten Ruf geniesst, interessieren, sind gebeten, ihre Offerten mit Angaben über das verfügbare Kapital zu richten unter Chiffre S A 5679 an Senger-Annoncen Gotthardstrasse 61, Zürich.

Hotel

mit ca. 70 Betten, in 2-Saisonplatz, teilweise modernisiert, günstig zu verkaufen. Interessante Gelegenheit. Notwendiges Kapital ca. Fr. 100.000.-. Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an

HOTEL - IMMOBILIEN - ZÜRICH
P. Hartmann - Seldengasse 20
Zürich 1 - Tel. (051) 23 63 64

HOTEL

à vendre

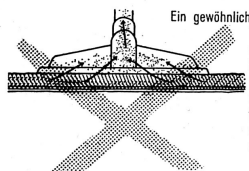
dans belle station des Alpes vaudoises, 50 lits, Belle situation. Prix intéressant. Faire offres sous chiffre H A 2294 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.



Seuls distributeurs pour la Suisse
des sachets de thé «Lipton's»

Der Oberflächenstaub ist nicht gefährlich...

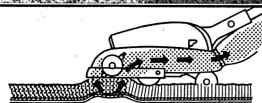
Saugen allein genügt nicht! Mit Saugen entfernt man nur den harmlosen Oberflächenstaub! — Die scharfen Sand- und Schmutzpartikel, die die Teppiche ruinieren, liegen tiefer: Sie verstecken sich dort, wo die Teppichfasern verknüpft sind! Der Hoover allein kann sie erfassen, denn nur der Hoover klopft... bürstet... und saugt! Darum verlängert er die Lebensdauer Ihrer Teppiche. — Das Modell 912 wurde speziell für strengen Dienst in Hotels und Gaststätten geschaffen: Es ist besonders kräftig und trotzdem handlich!



Ein gewöhnlicher Staubsauger reinigt die Teppiche nur oberflächlich; er kann die gefährlichen Sandkörner und Schmutzpartikel, die Ihre Teppiche ruinieren, nicht restlos entfernen. Darum kann er den heutigen Anforderungen nicht mehr genügen!

Verlangen Sie jetzt Ihre unverbindliche Hoover-Demonstration im guten Fachgeschäft oder bei uns! Auf Wunsch bequeme Teilzahlung!

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



- 1 Der Hoover **klopft** den Teppich auf einem Luftkissen; er löst allen Schmutz und bringt ihn an die Oberfläche.
- 2 Der Hoover **bürstet** den Teppich mit einer rotierenden Walze und entfernt selbst lästige Fäden.
- 3 Der Hoover **saugt** den gelösten Schmutz weg und verleiht dem Teppich wieder die leuchtenden Farben.

Hoover
SEV geprüft



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (091) 221 44

Zu vermieten

in Biel für Sommer 1955 grösserer, neuerstellter und modern eingerichteter

Restaurationsbetrieb

mit Bar und Saal. Seröse Bewerber mit Ausweis über bisherige erfolgreiche Tätigkeit melden sich unter Angabe von Referenzen unter Chiffre K 40180 U an Publicitas, Biel.

A VENDRE

hôtel de montagne

50 lits, station valaisanne renommée. Saisons été et hiver. Belle situation, jardin, terrasse. Prix intéressant. Faire offres sous chiffre H M 2811 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Neu für die Schweiz

geräuscharmer, platzsparender
SPIELAUTOMAT
Kostenlose Aufstellung. Postfach 278, Zürich 32.

Immer noch sehr günstig:

Geflügel tiefgekühlt

- aus frischer Schlachtung!
- in bester Qualität!
- zu vorteilhaftem Preis!
- rasche u. sorgfältige Lieferung in die ganze Schweiz!

HANS GIGER & CO., BERN
Lebensmittel-Import Telephon (031) 227 35



Grosse, schöne Meringues-Schalen

glatt oder gezackt, per Stück 4 Rp. Postversand. Packungen 100 Paar Fr. 8.- plus Frachtposten 75 Rp.

Conditorei F. Graf. Zürich 4, Hardstr. 90

Bar

à remettre. Plein de centre Genève. Bail enregistré, pr. traitier Fr. 220.000.-. Ecrire sous chiffre P L 38471 L à Publicitas, Lausanne.



Thermofrigor-Kühlanlagen

Glacemaschinen mit dem versenkten Rührwerk für wirklich feine, ergiebige und geschmacklich erstklassige Glacen. — Verschiedene Ausführungen und Kombinationen. Preise ab Fr. 3500.-.

Gewerbliche Kühlschränke ab 450 Liter Inhalt, modernste Ausführungen. Preise ab Fr. 2500.-.

Haushalt-Kühlschränke, 90—200 Liter Inhalt, erstklassige Marken. Preise ab Fr. 895.-.

Konservatoren und Tiefkühltruhen in allen Grössen. Preise ab Fr. 1080.-.

Kombinierte Kühlanlagen für Gewerbe jeder Art. Unverbindliche Beratung und Kostenvoranschläge durch unser Fachpersonal.

Weitgehende Zahlungserleichterungen auf seriöser Basis und zu sehr vorteilhaften Bedingungen.

STANDARDWERKE AG.

Thermofrigor-Kühlanlagen

BIRMENSdorf (ZH) — Tel. (051) 95 42 02

MUBA 1955: Halle 13, Stand 4911

Wasch- und Universal-Reinigungsmittel Bodenwischse

fest und flüssig, Ausgiebige, bewährte und staatlich garantierte Produkte. Anfragen an F. Friedli, AWU-Produkte, Faltchen/Reichenbach (B.O.)

REVUE-INSERTATE halten Kontakt mit der Hotellerie!

Steppdecken-anzüge

weiss oder farbig, machen Ihre Decken wieder wie neu. Verlangen Sie bitte Muster.



WÄSCHEFABRIK Telephon (058) 441 64
(Ladengeschäft Zürich, Pelikanstrasse 36)



Grosser Preis
der
HOSPEs



Die
LUCUL - BOUILLONS
finden Anerkennung!

Auch Sie werden begeistert sein.
Gratis-Muster durch

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52