

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **48 (1939)**

Heft 12

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

№ 12

BASEL, 23. März 1939

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

№ 12

BALE, 23 mars 1939

INSERATE: Die einseitige Nonpareille oder deren Raum 45 Ct. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 ct., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. 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.

Erscheint jeden Donnerstag

Achtundvierzigste Jahrgang Quarante-huitième année

Paraît tous les jeudis

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEFON No. 27934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel

Compte de chèques postaux No. V85

UNSERE RUNDFRAGE:

Die Geselligkeit im Hotel

I.

Es ist Mode geworden, an allem und jedem Kritik zu üben und durch das Mittel der Presse dafür zu sorgen, dass diese Kritik auch die nötige Publizität erfährt. Jede Redaktion kann ein Lied singen über die unzähligen Einsendungen „langjähriger und treuer Abonnenten“, die irgendetwas Ärger Luft machen und diesen coram publico abregieren möchten. Nicht dass wir etwas gegen Kritik in der Öffentlichkeit einzuwenden hätten. Im Gegenteil! Vielfach lässt sich aus solchen Äusserungen immer wieder etwas lernen. Gefährlich ist dabei aber der Hang nach Verallgemeinerung, indem eine einmalige Beobachtung, ein Einzelfall kurzerhand als Beweis eines generell bestehenden Überstandes betrachtet wird.

Das Thema „Geselligkeit im Hotel“ bietet immer wieder Stoff zu Erörterungen und Presseäusserungen. Erst kürzlich beklagte sich ein Einsender im „Organisator“, dass es in gewissen Hotels an der geselligen Atmosphäre fehle. Schuld an diesem mangelnden geselligen Fluidum war nach Ansicht des Einsenders die Platzierung der Gäste an Einzelschischen im Speisesaal.

Dieser Vorwurf wird nicht zum erstenmal erhoben, so dass es uns am Platze schien, einmal bei unseren Mitgliedern umzufragen, was sie zur Platzierung der Gäste an Einzelschischen veranlassen und wie sie für den geselligen Kontakt unter den Gästen sorgen. Wir legten einer Reihe von Hoteldirektoren die nachfolgenden vier Fragen vor:

1. Erachten Sie es als wünschenswert, die Gäste untereinander bekannt zu machen?
2. Sind die Mahlzeiten im Speisesaal die geeignete Gelegenheit, um die Gäste einander näher zu bringen?
3. Hat die Gruppierung einer grösseren Anzahl von Gästen an einem gemeinsamen Tisch Vor- oder Nachteile für den Service und die Küche?
4. Bestehen andere Möglichkeiten, den persönlichen Kontakt unter den Gästen zu vermitteln?

Es sind uns eine erfreuliche Zahl von Antworten zugegangen, die sich zu einem grossen Teil in gleichem Sinne äussern, so dass wir leider nur eine knappe Auswahl von Zuschriften veröffentlichen können. Die

Antworten beweisen aber alle, dass sich unsere Hoteliers eingehend mit all diesen Fragen beschäftigt haben und stets bestrebt sind, gemachte Beobachtungen und ihnen aus dem Gästekreis vorgebrachte Wünsche zu berücksichtigen und im Interesse der Gäste in Betrieb zu verwerten. Unser erster Versuch einer Rundfrage hat übrigens noch in anderer Richtung ein freundliches Echo geweckt, indem manche Mitglieder die Anregung machten, die Redaktion möchte ab und zu zur Abklärung von Fragen, welche Betriebsleitung und Gäste interessieren, Umfragen veranstalten. Wir registrieren diese Bereitwilligkeit zur Mitarbeit mit grosser Befriedigung und danken allen, die sich an der ersten Rundfrage beteiligten. Vorerst geben wir den Hotelfachleuten das Wort. Das nächste Mal folgen dann die Äusserungen der Gäste. Die Ausführungen zeigen jedenfalls, dass die ganze Frage nicht einfach über einen Leist geschlagen und demgemäss behandelt werden kann und dass es gerade die Gäste waren, die zur Aufteilung des Speisesaals in kleine und kleinste Tischgruppen Anlass gaben. Im übrigen gilt eben auch hier, wie in vielen anderen Fällen das vermittelnde Motto: das eine tun und das andere nicht lassen!

Dann mag auch der Hoteldirektor mit seinem Stosseufzer Recht haben, wenn er uns schreibt:

„Ich kann und will es nicht begriffen, dass es heute noch immer Menschen gibt, die den Hotelier dafür verantwortlich machen, wenn sie sich so steif und ungeniek benehmen, dass sie sich nicht einmal in den Ferien andern Menschen anschliessen können, mit welchen sie oft wochenlang unter dem gleichen Dach wohnen, an derselben Bar ihren Drink geniessen und im gleichen Raume, vielleicht sogar Tisch an Tisch ihre Mahlzeiten einnehmen. Für solche Menschen nützt die grösste Diplomatie des gewandtesten Hoteliers nicht viel, denn Bekanntschaften, die er für solche Gäste vermitteln will, gehen doch gewöhnlich durch deren Unbeholfenheit schnell wieder in die Brüche.“

„Atmosphäre“

Als man s. Zt. die gemeinsame Table d'hôte in den besseren Hotels abschaffte, buchte man dies als einen grossen Fortschritt. Nun melden sich wieder Stimmen, die behaupten, durch die Abschaffung der gemeinsamen Mahlzeiten fänden

die Gäste weniger Kontakt miteinander, d. h. sie lernten sich weniger kennen und seien daher gesellschaftlich benachteiligt. Ein Artikelschreiber im „Organisator“ beklagt sich über das Fehlen von so vielem, was wir in der Fachsprache mit „Atmosphäre“ bezeichnen.

Frägt man mich, ob es für die Gäste wünschenswert ist, untereinander bekannt zu werden, so kann ich vorbehaltlos „Ja“ sagen. Es wird selbstverständlich immer Gäste geben, die sich in einer „splendid isolation“ wohlfühlen, aber die weitaus grösste Mehrzahl der Gäste aller Hotelkategorien sucht die Gesellschaft der anderen Gäste. „Stimmung“ und „Atmosphäre“ bringt man nur dann in ein Hotel, wenn alles „ein Herz und eine Seele“ ist.

Wo bietet sich nun für den Hotelier die beste Gelegenheit, seine Gäste miteinander bekannt zu machen? Praktisch kann dies überall sein. Tatsache aber ist, dass der Speisesaal doch der Raum ist, in dem alle Gäste verkehren, demnach müsste es hier am leichtesten sein. Meine Erfahrung in dieser Richtung ist folgende. Während den Mahlzeiten gehe ich von Tisch zu Tisch, begrüsse alle Gäste und spreche einige Worte mit ihnen. Abgesehen davon, dass sich so allerhand Wünsche, Anregungen usw. hören, bin ich in ständigem Kontakt mit jedem einzelnen Gast. Bei Neuaugkommen verweile ich jeweils etwas länger, lenke das Gespräch dann so, dass der Tisch nebenan mit in das Gespräch bezogen ist und schon ist das erreicht, was ich für eine gute Stimmung als nötig erachte, nämlich der Kontakt von Gast zu Gast. Es ist dies derart einfach, dass ich selbst oft vom Erfolg überrascht war. Schwerer ist es natürlich, eine Brücke zwischen Gästen anderssprachiger Nationen zu schlagen. Sobald aber ein Gast des Anderen Sprache beherrscht, ist die Sache leicht. Holländer, Schweizer, Deutsche, Skandinavier sprechen recht gerne miteinander. Engländer und Holländer verstehen sich ebenfalls wieder gut miteinander usw.

Selbstverständlich geht das Bekanntschaftmachen in der Bar leichter vonstatten. Auf einem Hausbal hat man ebenfalls günstige Gelegenheit, dem „Schicksal“ etwas nachzuheulen. Immerhin darf nicht übersehen werden, dass nicht alle Gäste in die Bar gehen und dass auch nicht alle tanzen; als der Service hat schon seine Vorteile. Im Winterporthotel hat man noch die nette Möglichkeit einer gemeinsamen Tailing-Party, die auch alles kunterbunt zusammenwürfelt.

Der Service an einem grossen Tisch hat immer seine Schattenseiten. Feiner, einfacher und schneller wird der Gast unbedingt an kleinen Tischen bedient. Es stimmt auch nur bedingt, dass der Warenverbrauch grösser ist. Für den Gast ist der grosse Tisch insofern unangenehm, als er mit dem Essen warten muss, bis alle bedient sind. Eine kleine Servierplatte, von der schon fünf Personen geschöpft haben, kann auch nicht als besonders appetitlich angesprochen werden. Schliesslich muss der Letzte das nehmen, was die anderen übrig liessen und der Vorletzte kann schon nicht mehr so viel schöpfen, wie er gerne möchte, da er Rücksicht auf den Letzten nehmen muss. Natürlich kann man eine Platte genügend chargieren. Richtig; aber je mehr drauf ist, umso unappetitlicher wirkt sie! Jede Platte, die für mehr als fünf Personen beladen ist, hat ihre Schönheitsfehler. (Keine Regel ohne Ausnahme.)

Für das Bedienungspersonal ist jeder grosse Tisch ein Gruel. Eine Tochter bekommt fast Gelenkstarrheit mit einer schweren Platte, hat sie dazu noch Gemüschüsseln, Saucen oder Salat

In- und Auslands, sowie die Presse, Gelegenheit, alle Spezialitäten aus Küche und Keller der verschiedenen Landesteile der Schweiz kennen zu lernen. Dabei zeigte es sich, dass die kulinarische Vielfalt dem landschaftlichen und ethnographischen Reichtum des Landes durchaus entspricht und sich die Schweiz als Reiseland für den gourmet als ebenso unerschöpflich erweist, wie für den Maler und den Sprachforscher.

Wir wollen ja nicht so unbescheiden sein und uns zu der Behauptung versteigen, die schweizerische Kochkunst könne dieselbe Weltgeltung beanspruchen, wie die grosse französische Küche, aber wir bleiben dessen eingedenk, dass sich auch die klassische *cuisine française* aus einer grossen Zahl regionaler Spezialitäten zusammensetzt, denen die schweizerischen Spezialitäten und Plättchen unbedenklich als ebenbürtig zur Seite gestellt werden können. Wer daher heute mit wachen Sinnen reist, wird nicht nur die Formen der Berge und die Farben der Seen erleben wollen; er wird sich auch nicht mit dem Rauschen der Bäche und dem Klang der Herdenlocken zufriedengeben, nein, er lässt auch Zunge und Gaumen Anteil haben an seinen Reiseerlebnissen, und zu den Souvenirs, die er als kostbaren, unverlierbaren Schatz aus der Schweiz mitbringt, gehört ebenfalls die unerschöpfliche Erinnerung an den Geschmack der genossenen, nur hier erhältlichen Speisen, an den Duft der auf landesegene Weise zubereiteten Gerichte und der diesen Gegenden eigentümlichen Weine.

Heute, wo wir es nötiger haben als seit langem, uns der schönen Dinge dieser Welt zu erinnern, ist es wohl gestattet, all denen, welche den weisen Entschluss gefasst haben, in der Schweiz zu reisen, eine Wegleitung an die Hand zu geben, die zeigen soll, wie man vom gesunden Hunger und vom köstlichen Durst, welche die reine Luft

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Reiseverkehr und Staaten-schwund. Seite 3: Aus dem Bundesgericht — Marktmeldungen — Verkehr und Strasse. Seite 4: Verschleuderung von Hotelbetrieben — Die Tätigkeit der SHTG. Seite 5: Aus dem Ausland — Saisonnotizen. Seite 6: Wirtschaftsnachrichten — Personalrubrik — Aus dem Leserkreis.

zu servieren, so ist das Ganze entweder eine akrobatische Vorstellung oder aber eine Plage für den Gast. Die Erfahrung hat mich gelehrt, dass sehr grosse Familien es vorziehen, an zwei nebeneinanderstehenden Tischen serviert zu werden, und zwar allein schon, weil es schneller geht, demnach alles schön heiss ist, und auch weil man gewöhnlich mehr Bewegungsfreiheit hat. Grosse Tische halten nicht nur den Service auf, sie stören auch die anderen Gäste, denn notgedrungen wird die Unterhaltung viel lauter geführt als an kleinen Tischen.

Die Gäste, die im Saal einige Worte miteinander sprachen, werden sich auch in der Halle zueinander setzen und wenn das Eis erst einmal gebrochen ist, dann ist unsere Mission gewöhnlich erfüllt. Vom geschäftlichen Standpunkt betrachte ich das Miteinanderverkehren der Gäste unter sich als sehr vorteilhaft. Öfters habe ich beobachtet, dass Gäste erst dann die Bar besuchen, wenn sie mit noch jemand bekannt waren. Jeder gesellschaftliche Verkehr gibt Anregungen, Abwechslung und auch wohl Vergnügen. Jede Einladung zu einem Drink bedingt eine Gelegenheit und schlussendlich leben wir vom Verkauf.

So brennend nun das hier aufgerollte Problem für Hotels ohne individuelle Führung sein kann, so wenig Kopfschmerzen wird es einem Hotelier mit einer guten Stammtischkultur machen. Dort geht das alles fast von selbst. Die Mehrzahl der Gäste kennt sich von früheren Besuchen her und so ist von der ersten Stunde an der Kontakt wieder hergestellt.

Nun wird mir der eine oder andere Kollege entgegenhalten, dass es schliesslich nicht jedermanns Sache ist, während dem Service im Speisesaal den Causur zu machen. Allen, die dies nicht können, bieten sich aber den lieben langen Tag sehr viele Möglichkeiten, hier einen Ausgleich zu schaffen. Folgende Hinweise mögen den Weg zeigen:

1. Man hält sich nach den Mahlzeiten in der Halle auf und zieht Gäste, die aus dem Saal kommen, in ein Gespräch. Es wird nicht schwer fallen, auch andere Gruppen mit hineinzubziehen.
2. Man lädt zwei verschiedene Gruppen zum „Café noir“ ein.
3. Man veranstaltet gemeinsame Ausflüge, Bergtouren, Schlittfahrten usw.
4. Auf Böden schiebt man einige Tanzspiele oder dergleichen ein. Solche kleine Einlagen wirken Wunder.
5. Man veranstaltet sogenannte „Indoor-Games“. Diese Saalspiele erfreuen sich wirklich bei allen Gästen grosser Beliebtheit. Ich selbst wechselte stets ab mit Ping-Pong-Turnier, Saal-Curling (sehr unterhaltend), Olympische Spiele usw.

Schweizer Küchengeographie

Prof. Albert Muret hat unter diesem Titel einen reizvollen Beitrag zum Schweizer Reise-Almanach 1939, der vom Publizitätsdienst der SBB herausgegeben wird, geschrieben. Mit frdl. Erlaubnis der Herausgeber veröffentlichen wir nachstehend dieses Kapitel, mit der gleichzeitigen Aufmunterung an unsere Leser, sich diesen gehaltenen Almanach anzuschaffen und für möglichste Verbreitung desselben unter den Freunden und Gästen der Schweiz besorgt sein zu wollen.

Wenn unsere Vorfahren zur Bereicherung ihres Lebens sich auf eine Reise begaben, so warteten ihrer Strapazen und Entbehrungen. Sie wussten das und nahmen die Plage je nachdem freudig oder duldsam auf sich und reisten dennoch. Man hatte sich mit verpackten Mahlzeiten abzufinden, die man allerdings an der nächsten Pferdewechselstation nachholte, oder man war überhaupt auf die Wegzehrung angewiesen, welche dem, der eine Reise tat, nebst Halbtüchern und frommen Wünschen üblicherweise mit auf den Weg gegeben wurde. In der schwankenden Diligence, fahrend und je nach Temperament und Reisegenossen schimpfend oder lachend, erreichte man mit viel Mühsal das Reiseziel.

Wer gar dem Ruf der Berge folgte und fortschrittlich mit Bergstock und Fernrohr bewaffnet eine der im Berühmterwerden begriffenen Aussichtshöhen, etwa den Rigi oder die Scheidegg, bestieg, dem blieb nichts anderes übrig, als mit dem Hirten das harte Lager und das einfache Mahl zu teilen. Das Alpengehühen wurde damals noch nicht zu Kaviar und Champagner serviert.

Die Zeiten haben sich aber auch darin gründlich geändert. Der heutige Tourismus ist nicht mehr nur eine Angelegenheit für spartanische Naturen, ganz im Gegenteil; für Reisen kann heute das verwöhnte Leben nicht nur weitergeführt, sondern noch bereichert und gesteigert werden. Reiseproviant ist eine Angelegenheit für unverbesserliche Romantiker geworden, denn ein feinnaschiges Netz bequemer Verkehrswege überzieht unser Land, die Höhen sowohl als die Täler und an den glänzenden Schienen und Strassen sind wie bunte Glasperlen aufgereiht: Hotels, Restaurants und Erfrischungspavillons. Ja die Eisenbahn, das Dampfboot, selbst das Flugzeug, führen ihr eigenes „Tischlein deck dich“ mit, und der Felsen, auf dem sich die Endstation der stollen Zahnradbahn oder der noch kühneren Schwebebahn befindet, mag hoch so hoch liegen und noch so vergletschert sein, Lululus hielte es, was die Verpflegung anbetrifft, in eigener Person dort tagelang aus.

Wie überall, wo die Zahl und die Technik der Herrschaft errichtet hatte, drohte aber auch auf diesem Gebiete eine gewisse Gleichförmigkeit; das internationale Standard-Menü, so gut zubereitet es immer sein mochte, wurde der Lebenskunst zur Gefahr. Erst die nach dem Weltkrieg neu überhandnehmende Lebenslust und eine allgemeine Zurückbesinnung auf das Bodenständige brachten als Rettung den gastronomischen Tourismus und damit einen neuen Grund zum Reisen.

Das klassische Reiseland, die Schweiz, erwies sich den neuen Anforderungen gegenüber durchaus gewachsen. Das wurde vor allem am dritten Kongress für Touristik und Verkehr, der 1935 in Montreux abgehalten wurde, allen offenbar. Dort hatten die Vertreter der Regierung, die Abgesandten der wichtigsten Verkehrsanstalten des

der schweizerischen Seeufer, Waldtäler und Hochgebirge anfacht, am genussreichsten erlöset werden kann.

Das Wappentier der welschschweizerischen Küche ist das Schwein, während das noch hellfarbigere Fleisch des mit Milch aufgezogenen Kälbens der bevorzugte Werkstoff des ostschweizerischen Küchenchefs ist. Das Lamm aber, von aromatischen Kräutern der Alpenweiden genährt, am lauten Quell der Bergbäche aufgewachsen, verhilft der Walliser Küche zu ihrem berechtigten Ruhm.

Das köstliche Schweinefleisch kennt zahllose Metamorphosen als Rauchwurst, als *butifas*, das als leckere Bratwürste, als *sauccisses aux choux*, die auf einem Lager zartesten Kartoffelstocks präsentiert werden, als Leberwurst, welche auf einem Kissen von weissem Lauch ihre ganzen Verführungskünste entfaltet. Beliebt ist auch das *bristol*, aus Schweinefleisch und Leber, mit Gewürzen und Kräutern zum Pikanten erhöht und sorgsam eingehüllt in ein beim Backen knusprig werdendes Netz. Die Apotheose der Schweinefleischerei aber ist ein saftiger Schinken, im steinernen Backofen einer wärschaften Bauernküche nicht nur gebraten oder gekocht, nein, eingebacken in blättrigen Brotteig. An einem bunten, sonnigen Herbsttag, am Ende eines bezaubernd schönen Jagdreitens, wurde uns im Militärdienst einmal ein solches Wunder aufgetischt. Noch sehe ich das bunte Bauerngeschirr auf dem blanken Holztisch vor mir, noch fühle ich die durchgebackene Brotkruste unter den Zähnen, noch ist mir der Genuss des Hineinbeissens in das kräftige, feste und dennoch zarte, dunkelrote Fleisch gegenwärtig. Nie wurde mir so deutlich bewusst, wie sehr dem Land die Allüre eine solche ländliche Festtagsspeise hat.

Reiseverkehr und Staatschwund

Die hohe Politik ist dem Fremdenverkehr nicht mehr gewogen. Seit Jahr und Tag hängt die politische Gewitterwolke wie ein Damoklesschwert über den Nationen und die Reiselust ist bei der kriegsschwülen Stimmung sehr gering. Letztes Jahr litt der Besuch und die Saisonarbeit schon sehr empfindlich unter zwei hochpolitischen Ereignissen: dem Anschluss Österreichs und der Septemberkrise. Kaum hat sich die Welt etwas beruhigt, so setzt das Reich die Serie seiner „Überschungen“ fort und merzt die Tschechoslowakei von der Landkarte aus. Die Zahl unserer Reisegastgeber in Deutschland ist ständig im Steigen begriffen“ meinte eines unserer Mitglieder, mit dem wir uns über die neue Situation unterhalten haben. Durch die Expansion des Grossdeutschtums sind in der Tat unsere Agenturen in Wien und Prag ihrem früheren Zweck als Länderagenturen entfremdet worden und rangieren nun neben dem Bureau Berlin in der Reihe unserer deutschen Agenturen!

Die Folgen der Aufhebung des selbständigen tschechischen Staates sind wie der Anschluss Österreichs, in unseren Handels- und Finanzbeziehungen zu diesen Gebieten deutlich auswirken. Dass dabei auch der Reiseverkehr wieder in Mitleidenschaft gezogen wird, ist mit grosser Bestimmtheit ebenfalls vorzusehen. Nach den beim Anschluss Österreichs gemachten Erfahrungen hat der Fremdenverkehr leider von der neuen Lage nicht viel Gutes zu erwarten.

Damals wurde wohl das deutsche Devisenkontoingent um 300000 RM pro Monat erhöht, dafür gingen wir des Reiseverkehrsabkommens mit Österreich verlustig, das für die Schweiz wesentlich günstiger lautete. Zudem hat dann der für Österreich ungünstige Umrechnungskurs und die mit dem Anschluss verbundene wirtschaftliche Entwicklung die Ausreise nach der Schweiz noch stärker abgebrems, so dass der Anschluss für den schweizerischen Reiseverkehr ein glattes Verlustgeschäft darstellte.

Die Prognose für die Reisebeziehungen mit dem ehemals tschechischen Hoheitsgebiet lautet

einem niedergedrückten Zustande einnimmt. Deswegen hat die Kultur des Essens von jeher die Aufmachung betont. Daher wird bei einem Festessen alles möglich arrangiert, die Gäste einander näher zu bringen, um alle Steifheit und Ledernheit und Verdrüsslichkeit durch eine frohe Stimmung zu verdrängen, und in dem weissen Erkenntnis, dass nur eine anregende Tischunterhaltung förderlich sein kann.

Für unsere Gäste soll jede Mahlzeit ein Festessen sein, und wir gehen kaum fehl, wenn wir annehmen, dass die meisten von ihnen lieber auf einen Gang verzichten als auf eine anregende Tischnachbarschaft. Dabei brauchen wir gar nicht der veralteten Table d'hôte mit der langen Tafel und dem langsamen Service das Wort zu reden. Zweier-, Dreier- und Vierer-Tische genügen, die Gäste können sich leichter unterhalten, und die Tischunterhaltung wird wichtiger und wichtiger. Wichtig ist nur, dass Richtige zusammengebracht werden, und dass in einem grossen Saal die Gäste nicht zu weit auseinander sitzen müssen.

S. L.

Aus Zürich schreibt man:

1. Ich halte es nicht nur für wünschenswert, sondern für sehr wichtig, dass die Gäste untereinander bekannt werden. Es kommt des öfteren vor, dass hauptsächlich alleinreisende Damen oder Herren, welche keinen Kontakt finden, ihren Aufenthalt verkürzen und umgekehrt, wenn sie in eine nette Gesellschaft hinein kommen, manchmal um Wochen länger bleiben als sie ursprünglich beabsichtigten. In grösseren Häusern wird dieser Kontakt gewöhnlich durch eine Bridge-Hostess, einen Maitre de Plaisir oder auch ein Tänzerpaar eingeleitet, bei mittleren oder kleineren Häusern durch die Mitglieder der Direktion selbst. Am leichtesten ist der Kontakt mit den Gästen natürlich da herzustellen, wo sie sich auf Golf-, Tennis- oder anderen Sportplätzen treffen. Es ist eine der vornehmsten und wichtigsten Aufgaben des Hoteliers, darüber zu wachen, dass der nötige Kontakt, sei es nun durch Vermittlung der oben erwähnten Drittpersonen oder durch die Direktion selbst, stattfindet.

2. Aus oben erwähnten Gründen glaube ich nicht, dass gemeinsame Mahlzeiten im Speisesaal der richtige Weg sind, um die Gäste einander nahezubringen. Gerade in der heutigen Zeit, bei den verschiedenartigen Diäten und Lebensgewohnheiten, welche unsere Gäste angenommen haben, wäre ein gemeinsames Servieren, wie zur Zeit des table d'hôte-Systems, nicht mehr ange-

Neben dieser fast patrizisch anmutenden Speise kommt das bäuerliche Element in der Ost- und Nordschweiz in zahlreichen Wurstspezialitäten zum Ausdruck. Die Bäuer haben ihre Finger, die St. Galler prägen ihre Schiblinge, in Appenzel liebt man ein etwas kürzeres Format und nennt die Rauchwürste Pantli und Knackerli. Im Bündnerland sind Salsiz, Kopfwürste und geräucherte Leberwürste Trumpf. Die ründliche Beinwürst, die dem prall gefüllten Ledergelbeutel eines Viehhärdlers gleicht, ist ein weiterer Ruhmestitel der grisonischen Metzger. Von besonderer Erlebnisheit sind jedoch das an der reinen Hochgebirgsluft getrocknete Bindenfleisch und der Bindner Rohschinken. Beide werden in durchscheinend dünne Scheiben geschnitten, sind zart und gehaltvoll, leicht und kräftig zugleich und stehen im schönsten Einklang mit der hohen Wohnkultur und dem aristokratischen Geiste, der die rätischen Lande auszeichnet.

Der kulinarische Föderalismus der Schweiz bietet aber noch mehr. Jenseits des Gotthard, in der sonnigen Südschweiz, haben auch die Speisen den ungeborenen Wohlklang der Latinität. In der *minestrone* oder der *busecca* (eine Art schweizerisches Materie) Gemüsegartens vereint. Diese Speisen haben einen Geschmack nach vergilbten Hirtenliedern, und der einfache Rotwein hat nur wenige, unproblematische Töne, wie die Flöte des Pan, Mortadella, Salametti, Spaghetti und Risotto, zarte Capretti auf archaischem Herd mit aromatischen Kräutern nach uralten Überlieferungen bereitet, spenden antike Lebenslust und Heiterkeit.

La polenta e mortadella
Ben arrostita in padella
La polenta firulin ... firula
La fa i morte resuscita!

wenig erfreulich. Die ehemalige Tschechei wird wohl bald in den Rahmen der deutschen Devisenbewirtschaftung eingepasst werden. Die bedeutendsten Devisenmassnahmen mit dem damit verbundenen Clearing finden daher wahrscheinlich auch Anwendung auf die neuen Protektoratsgebiete. Das wird neue Verhandlungen und Vereinbarungen über den Wirtschafts- und Reiseverkehr mit jenen Gebieten zur Folge haben, die jedenfalls für die Schweiz weniger günstig ausfallen werden als das bisherige Verhältnis. Für den Fremdenverkehr ist dies umso bedauerlicher, als der Zuspätsatz der Tschechoslowakei sich in den letzten Jahren in hoherfreudlicher Masse entwickelte und die Aussichten für die nächsten Jahre sehr viel versprechend waren. Der Anteil der Tschechen an der Zahl unserer Logiernächte war seit einigen Jahren in stetigem Steigen begriffen. Die Übernachtungen haben sich von 1934 bis 1938 verdoppelt. Ständen die Tschechen 1937 noch an zehnter Stelle der Logiernacht-„Rangliste“, so sind sie im Jahre 1938 bereits auf die achte Stelle vorgeklettert. Die Zertrümmerung des Staates wird für die Bevölkerung und vor allem auch für die finanzkräftigeren Schichten mit wirtschaftlichen Veränderungen verbunden sein, die der Reiselust und -möglichkeit sehr abträglich sein könnten. Dazu kommt, wie gesagt, noch der gewaltige Hemmschuh künftiger Devisenverpflichtungen. Diese Umstände müssen die Organe, welche unsere Auslandspropaganda leiten, veranlassen, sich mit doppelter Kraft und Energie derjenigen Staaten anzunehmen, die noch der Freizügigkeit des Reiseverkehrs huldigen und die uns auch schon aus weltanschaulichen Gründen gewogen sind. Es wäre unter den obwaltenden Umständen auch sehr zu wünschen, dass das Statut der neuen Zentrale für Verkehrsförderung raschmöglichst unter Dach gebracht wird. Diese Institution von der man sich eine grössere Leistungsfähigkeit verspricht, innert kürzester Frist ihre Tätigkeit aufnehmen und entfalten kann. Mit Kommissionen und parlamentarischen Beratungen wird dem Fremdenverkehr nicht geholfen. Die kritischen Zeiten drängen zur Tat!

In den erstklassigen Häusern haben sich die Gäste das Essen zu verschiedenen Zeiten angewöhnt und würden sich kaum dazu verstehen, zu einer festgesetzten Zeit zu Tisch zu kommen. Ein solches System mag noch in Häusern mit billigen Preisen möglich und sicherlich auch ökonomischer sein.

3. Die Gruppierung von maximum acht Personen zum Service an einem gemeinsamen Tisch hätte unbedingt nur Vorteile für den Service, ist jedoch, wie erwähnt, nicht mehr zu erreichen und entspricht auch nicht mehr unserer heutigen Auffassung über einen gepflegten und erstklassigen Service.

4. Es ist auf jeden Fall vorzuziehen, die Gäste vor oder nach den Mahlzeiten miteinander bekannt zu machen und nicht während des Essens selbst.

G. H. Kraehenbuehl, Grand-Hotel Dolder, Zürich.

Der Tessiner Hotelier berichtet:

Bevor ich zur Beantwortung der Fragen schreite, möchte ich bemerken, dass dieses Problem natürlich ganz von der Art der Hauses abhängt. In meinem Betriebe halten sich die Gäste in fast allen Fällen wenigstens eine Woche auf und werden stets miteinander bekannt, jedoch dürfte der Speisesaal den kleinsten Anteil an diesem Kontakt haben. In unserem Betriebe stellt sich der Kontakt meist ganz automatisch her, und zwar an unserem Privatstrand, auf Terrasse, Park, Salon, Restaurant etc. Ein Teil der Gäste wünscht oft gar keinen Kontakt und ist auf diesem Punkt Rechnung zu tragen.

Auf Ihre Fragen kurz folgendes:

1. Erachte es als sehr wünschenswert, die Gäste untereinander bekannt zu machen, sofern dies der Gast wünscht, was meistens sofort aus der Art des Gastes zu ersehen ist.

2. Erachte den Speisesaal nicht als geeignet, um den Kontakt unter den Gästen herzustellen.

3. Eine Gruppierung von Personen an einem gemeinsamen Tisch wollen die Gäste nicht. Es kommt öfters vor, dass nach erfolgter Bekannntschaft die Gäste wünschen, an einem gemeinsamen Tisch zu essen, meist handelt es sich aber nur um zwei Personen. Solcher Wünsche entsprechen wir stets gerne. Gemeinsame Tische wären für den Service bestimmt ein grosser Vorteil, wenn

Über dem ganzen strahlt ein tieflauer Himmel, und Feigen und Trauben, von den herunterhängenden Zweigen gepflückt, bilden den Nachtschmuck.

Hoch über den tessinischen Grotti, in den kälteren und härteren Regionen des Hochgebirges, finden wir neue Kostlichkeiten. Da ist einmal das Hochweidfleisch, mit dem starken Geschmack des Gemswildes, da gibt es „Munggenlidi“ (die geräucherten Schinken des Murmeltiers), und als besondere Seltenheit triumphiert ein gebrochener Auerhahn auf dem Tisch. Das Schneehuhn aber, das sich von Preiselbeeren und Waldbeeren nährt, übertrifft das zarteste Rebhuhn bei weitem an Einheimlichkeit. Solcher Wünsche entsprechen diese Speisen eigentlich auch heute noch mit einer tüchtigen Hochtour erst verdienen.

Ein Seeland wie die Schweiz verfügt natürlich über märchenhafte Silberschätze blitzender Fische. Der Geneser spendet bunt geprenkelte Forellen und zarte Äschen, vom Waadtlander *ombre-chevalier* genannt. Für das festere Fleisch des räuberischen Hechtes gibt es ein gutes halbes Dutzend verschiedener Zubereitungsarten. Die Gruppe (schweizerisches Trische) heisst in der Westschweiz *lotte*; ihre Leber, auf geröstetem Brot serviert, gilt als Leckerbissen höchster Ordnung. Der Barsch (Egli) liefert die berühmten *filets de perche* und eignet sich, jung gefangen, ganz ausgezeichnet zur *friture*. Dasselbe lässt sich von den Neuenburger *bonnelles* sagen. Die gewichtigeren Felchen des Bodenses färben sich im Süd- und westschweizerischen See, aus dem sie kommen, an einem Bismuttag. In den tausend und abertausend Bergbächen aber tummelt sich die muntere Bachforelle, die an Güte nur noch von den Röteli des Zuger- und Ägerisees übertroffen wird. Diese wiederum hindert einzig ihre relative Seltenheit, eine Weltberühmtheit ersten

Kostenlose Prospektverteilung im Hotel der LA

Die Mitgliederhotels, welche ihre Prospekte am Desk des Conciere im Ausstellungs-Hotel auflegen, werden in einem besonderen Verzeichnis aufgeführt. Mitglieder, die sich an dieser kostenlosen Prospektverteilung zu beteiligen wünschen, sind dringend ersucht, sich spätestens bis Ende März bei uns anzumelden, da das Teilnehmerverzeichnis abgeschlossen und die Prospektregal-Anlage in Auftrag gegeben werden muss. Weitere Mitteilungen über Zahl und Liefertermin der benötigten Prospekte folgen später.

Das Zentralbureau SHV.

die Essenszeiten pünktlich innegehalten würden, doch erstreckt sich der Service meist auf 1½ Stunden, und wäre ein individuelles Servieren an grossen Tischen aus Platz- und Sauberkeitsgründen weder für den Gast noch für den Hotelier von Vorteil.

4. Es bestehen viele und bessere Möglichkeiten, den Kontakt unter den Gästen herzustellen, als dies im Speisesaal der Fall ist. Nämlich in den übrigen gemeinsamen Räumen, bei gemeinsamen Spaziergängen und Ausflügen, Spielen usw. K. Roos, Strandhotel Sonnenhof, Ascona.

Ein Luzerner Hotelier schreibt uns:

Auf die Fragen kann keine generelle Antwort erteilt werden. Die Voraussetzungen sind zu verschieden je nach der Kategorie der Häuser und je nachdem, ob es sich um Passetanten- oder Saisonhotels handelt. Gäste, die längere Zeit im Hotel bleiben, wissen es im allgemeinen zu schätzen, wenn sie im Hotel neue Bekanntschaften machen, doch muss der Hotelier bei solchen Vermittlungen mit dem allergrössten Takt vorgehen. Der Speisesaal dürfte sich für die Annäherung der Gäste weniger eignen. Die Bekanntschaft lassen sich viel ungezwungener und leichter bei Taganlässen, bei gemeinsamen Sportunterhaltungen, wie Ping-Pong usw., oder bei Bridge-Parties einleiten. Eine ebenso willkommene Gelegenheit, sich näherzukommen, sind gemeinsame Nachmittagsbesuche, zu denen beispielsweise die Frau des Hauses einlädt. Im übrigen begrüsse ich es sehr, dass solche Fragen zur gegenseitigen Abklärung diskutiert werden.

Ein Berner Hotelier berichtet:

Es liegt im beidseitigen Interesse von Gast und Hotelier, den Kontakt unter jenen Leuten herzustellen, die wirklich Kontakt wünschen. In den Winter- und Sommerkurorten ist es von Vorteil, wenn die Gäste der Hotels so viel wie möglich untereinander bekannt sind. Man muss aber zu unterscheiden wissen. Manche Familien gehen zum Wintersport oder in den Sommerurlaub, um sich zu erholen und um die Ferien im engsten Kreise zu verbringen. Manchmal schliessen sich auch mehrere Familien zusammen. Diese Leute suchen keinen weiteren Anschluss. Auf der anderen Seite gibt es Einzelreisende und Paare, die à tout prix Bekanntschaften anknüpfen wollen. Der Hotelier muss sich ganz besonders vor den Bekanntschaftssuchern beiderlei Geschlechts hüten, die möglicherweise auf Abenteuer ausgehen und damit wenig zur wirklichen geselligen Atmosphäre beitragen.

Der Hotelier muss seine Gäste soweit kennen, dass er weiss, wer man ihm vorstellen darf. Das gegenseitige Bekanntschaften lässt sich sehr gut nach dem Essen beim schwarzen Kaffee be-werkstelligen oder dann in der Bar oder beim Ball. Die Gruppierung einer grösseren Anzahl von Gästen am gleichen Tisch kommt heute nicht mehr in Frage. Von diesem System ist man vor Jahren aus guten Gründen abgekomen und niemand wird sich mehr darnach zurücksehen.

Ranges zu werden. Selbst in den Seen unserer Passhöfen finden wir noch Forellen, also auf weit über 2000 Metern. Angelsport im Hochgebirge ist auch eine Attraktion des kulinarischen Tourismus.

Die wunderbare goldgelbe Butter, die unvergleichlich kräftige Alpenmilch und der Weltruhm der schweizerischen Käsorten haben das ihrige dazu beigetragen, dass im Ausland jedes Kind meint, alle Schweizer seien Sennen und könnten jodeln.

In der ältesten Demokratie des modernen Europa wimmelt es übrigens von Königen, wenn der Spruch zu Recht besteht „le fromage est le roi des desserts“. Der schwere Greyzeyer, der luftige Emmentaler, der Jurakäse, der Conches, der Bagnes und der pikante Appenzeler liegen friedlich vereint auf einer Schweizer Dessertplatte. Die daraus bereiteten Speisen aber, die *croûtes*, die *beignets*, die Käsküchli und luftigen Aufläufe bilden eine Dynastie für sich.

Ein Freundschaftsmahl besonderer Art ist die *fontaine*, wo die Teilnehmer um ein *caquelon* sitzen, in dem eine cremartige Masse von in Weisswein aufgelistem, geschmolzenem Käse über dem kleinen Flämmchen eines Spirituskochers brodelt und, besonders dank des in letzter Minute beigegebenen Gläschen Kirschen, einen sehr appetit-anregenden Duft verbreitet. Abwechselnd taucht jeder der Teilnehmer mit seiner Gabel ein stückchen Brot in die Fontaine, alles in allem ein fast feierliches Symposion.

Die *valette* aber wird aus Walliser Käse bereitet, der am offenen Herdfeuer angebraten wird, die geschmolzene Schicht wird dann mit Hilfe eines flach gehaltenen Messers in kühnem Schwung auf einen heissen Teller praktiziert und mit einer geschwellten Kartoffel und eingemachten Schalotten serviert.

Der Basler Gewährsmann sagt:

In einem Hotel, wo die Gäste 3—4 Wochen bleiben, ist es natürlich sehr wünschenswert, dieselben untereinander bekannt zu machen, doch ist der Speisesaal nicht der geeignete Platz dafür. Man kann dies beim Kaffee in der Halle, beim Nachmittags-, abends beim Dancing, oder aber bei gesellschaftlichen Anlässen viel besser tun. Wenn das Hotel eine Bar hat, ist dies beim Apéritif oder auch später bei einem Drink am allerbesten möglich.

Ich würde nie insistieren, eine grössere Anzahl Gäste an einen gemeinsamen Tisch zu gruppieren, wenn dies nicht von den Beteiligten ausdrücklich verlangt wird. Vorzüge für den Service ergeben sich nur bei E. bestimmt keine. Bei kleinen Tischen ist es auch leichter, 2, 3 oder 4 Personen zusammen zum Essen zu bringen.

Bei grösseren Tischen, mit 8—10 oder mehr Personen, ist es fast unmöglich, die Gäste alle zur gleichen Zeit zum Essen zu bringen. Schon bei einer grösseren Familie, wenn nicht schon von zu Hause aus strikte Disziplin herrscht, ist das fast ein Ding der Unmöglichkeit. Die Gäste wollen nicht an eine Tafel gebunden sein, sondern kommen, wann es ihnen passt, dafür sind sie ja auch in den Ferien. Man muss dem Gast überhaupt seinen Willen lassen. Natürlich kann das Vorgebrachte nicht verallgemeinert werden, es hängt viel von Ort, vom Rang des Hotels und von den Gästen selbst ab.

F. W. Hochuli, Hotel Drei Könige, Basel.

Eine weitere Zürcher Stimme:

1. Es ist eine äusserst heikle Angelegenheit für den Hotelier, Gäste unter sich bekanntzumachen. In keinem Fall sollte dies ohne vorherige Rücksprache mit beiden Parteien und deren Einverständnis geschehen.

2. Die Mahlzeiten sind eine gute Gelegenheit, die Gäste einander näherzubringen, aber erst, wenn diese sich kennen und sich ohne fremde Einmischung gegenseitig einladen.

Eine grössere Anzahl von Gästen an einen gemeinsamen Tisch zu setzen für die normalen Mahlzeiten, ist heute in einem erstklassigen Betrieb mit der entsprechenden Kundschaft ein Ding der Unmöglichkeit, und zwar aus folgenden Gründen:

- Der Gast wünscht das nicht.
- Er lässt sich nicht mehr an bestimmte Zeiten binden. Wie oft kommt es vor, dass grössere Familien es nicht fertig bringen, zur selben Zeit zu Tisch zu gehen.
- In vielen ersten Häusern werden heute Menüs zur Wahl angeboten (auch en pension). Der einzelne Gast, evtl. auch seine Angehörigen können, wenn es geht, nicht auf bestimmte Gerichte einigen, sondern, wenn noch andere Personen am Tisch sind, die dasselbe Mißsprache-Recht haben, also nicht Gäste der Erstgenannten sind.

4. Der Hotel-Gast, welcher persönlich bekannt zu werden wünscht mit einem andern Gast, meldet sich, falls sonst keine Gelegenheit gegeben ist, bei der Hotelleitung und diese wird, wenn beide Gäste einverstanden sind, die Bekanntmachung immer gerne übernehmen. In und out-door-Spielveranstaltungen usw. sind auch heute noch die Möglichkeiten, unter den Gästen Kontakt zu schaffen.

E. Schaerer, Hotel Baur au Lac, Zürich.

Ein St. Galler hat das Wort:

Auf die erste Frage möchte ich antworten, dass dies im wesentlichen auf die Rangstufe und Grösse des Hauses ankommt. In einem kleinen Hotel wird es sich der Geschäftsführer nicht nehmen lassen, sofern es überhaupt erwünscht ist, die Gäste gegenseitig vorzustellen, wozogen in einem grösseren Hause der Gast mehr oder weniger sich selbst einrichten und dort Anschluss sucht und auch finden wird, wo es ihm genehm ist. Ich glaube auch sagen zu können, dass wir unbedingt einen Unterschied machen müssen zwischen den verschiedenen Nationen, denn bekanntlich bringt der Fremde nicht nur seine eigene Sprache und Benehmen, sondern auch sonst seine Eigenarten mit sich. Der Deutsche z. B. schenkt sich nur selten einer Reisekarawane an, wenn er nicht in einem Hotel als Einzelgänger wohl fühlen. Der Holländer besseren Standes ist ebenso reserviert wie der Deutsche. Die Franzosen und Engländer dagegen sind auf Geselligkeit eingestellt. Tagsüber trifft man sie sehr oft beim Têe dantsant und in

Daneben gibt es noch den *tête de moine*, der in feine Lamellen geschnitten wird, den Saanenkäse, den man gar in hauchdünnen Scheiben, eine Sache für sich ist der Glarner Schabziger, der durch Gewürzkräuter mandelgrün gefärbt erscheint. Fein gerieben und mit Butter gemischt ergibt er einen ungemünzten würzigen Brotaufstrich.

Das höchste Lob aber gebührt wohl dem üppig-schmelzenden, dem edlen *vacherin*, den man in Spanschachteln ausreifen lässt, bis er seinen Höhepunkt erreicht.

Wenn gelüftet es nach all diesen Aufzählungen nicht endlich nach etwas Süssem? Wir können mit den leichten, knusprigen *briochets* beginnen, die mit den reicheren *tarde au raisin* sich in das süsse Regiment des Waadtlandes teilt. Die Basler kaprizieren sich auf ihre Lackerli, welche sämtliche Gewürze des Morgenlandes enthalten. Orientalisch üppig sind auch die Zürcher Marzipanleckerli, bestehend aus einer weichen Mandelmasse, mit Bergamotte, Rosenwasser, Sandelholz oder bitter Mandeln raffiniert gewürzt. Simpler geben sich die Badener Kräbel, ein Anisgebäck und die St. Galler und Appenzeller Biber, deren Teig Zimt und Nelken enthält. Die Zuger Kirschtorte wiederum entstammt der *grande cuisine*, eine mit Zuger Kirschen getränkte Biskuitmasse, zwei Schichten eines makronenartigen Mandelteiges und eine dünne Schicht feinst Buttercreme teilen sich in den Erfolg, dessen sie sich überhäufert. Kleine Abkömmlinge davon, nur alkoholfrei, sind die Schaffhauserzungen. Wer nach weiteren Süßigkeiten Bedarf hat, der findet überall in der Schweiz die Schokolade, welche bis jetzt den Weltrekord der Feinheit innehat.

Das milde Klima der Sonneufer der schweizerischen Seen, vor allem die präzonalenische Glut des Rhodets, lassen Früchte reifen. Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Biberbirnen und Äpfel, welche die bisher genannten Desserts auf das Schönste ergänzen.

später Stunde beim Beirker. Der Schweizer mischt sich nicht so leicht unter Fremde. Vorsichtig wie er ist, wird er sich zuerst beim Concierge über Einzelheiten erkundigen, bevor er mit einem Gast engeren Kontakt nimmt.

Ich glaube bestimmt nicht, dass die Mahlzeiten im Speisesaal die geeignete Gelegenheit sind, um die Gäste einander näher zu bringen. Es steht fest, dass niemand, oder dann nur ein kleiner Bruchteil unserer Gäste, die Table d'hôte zurückwünscht. Der Einzelgast oder die Familie will am Einzeltisch speisen. Interessant ist die Tatsache, dass sich zum Beispiel in der franz. Schweiz die Einheimischen im Restaurant gerne an gemeinsame Tische setzen. Der Deutschschweizer zieht es aber vor, einen Tisch für sich ganz allein zu haben.

Ich bin der Auffassung, dass die Nachteile für den Service bei der Platzierung an langen Tischen überwiegend sind, und zwar nicht nur für den Gast, sondern auch für das Personal. Der Gast von heute will an keine bestimmte Essenszeit gebunden sein, er möchte unabhängig und separat bedient werden. Der Wahrheit zur Ehre sei aber gesagt, dass im Besonderen die Engländer, sobald sie sich näher kennen, mit Vorliebe an gemeinsamen Tischen speisen und verhältnismässig schnell Freundschaft schliessen. Mit dem Service verhält es sich folgendermaßen. Die Bedienung an Einzeltischen ermöglicht es dem Kellner oder der Tochter, 20—25 Personen zu bedienen, insofern der Weg zur Küche nicht so umständlich ist und die Gäste nicht alle miteinander kommen. Bei der Bedienung an grösseren Tischen, ähnlich dem Bankettservice, d. h. wenn der dienstbare Geist für mehr als 9 Personen Sorge zu tragen hat, kann von einem einwandfreien Service nicht mehr gesprochen werden.

Die Möglichkeiten, die Gäste näher zu bringen, sind sehr vielfältig. Aber auch das muss unbedingt wieder auf die Staatszugehörigkeit Rücksicht genommen werden. Eine ganz ideale Möglichkeit Bekannte zu machen, sind die Skischulen. Da findet sich Gross und Klein und Bekantenschäften zu schliessen ist da eine Kleinigkeit. Es ist auch eine dankbare Aufgabe, die Gäste Nachmittags zu einem Thé-Partei einzuladen. Bridge oder sonstige Spiele zu arrangieren und darauf bedacht zu sein, die Gäste, die sich vereinsamt fühlen, zusammenzubringen.

W. Rügner, Hotel Hecht, St. Gallen.

Zum Schlusse ein Vermittlungsvorschlag:

«On revient toujours à ses premiers amours.» Nachdem es jahrzehntelang als chic und zeitgemäss gegolten hatte, im Hotel an separaten Tischen zu speisen, werden neuerdings aus Gästekreisen Stimmen laut, die sich über dieses System beklagen, weil der Kontakt unter den Gästen verhandelt zu werden beginnt. Die Gäste, die nicht im Hotel verbringe, um in der Einsamkeit leben zu müssen. Ich will es frei heraus sagen, mir hat dieses System nie sonderlich zugesagt, weder als Hotelier, noch als Gast, wessen man sich mit der Zeit daran gewöhnt hat, wie sich der Mensch ja an alles gewöhnt, was einmal Mode geworden ist, und mag es noch so anfechtbar sein.

Die meisten Menschen verfallen immer wieder in den Fehler, in dem Neuen auch einen Fortschritt zu erblicken, was wissensmässen aber keineswegs immer der Fall ist. Der Mensch ist von Natur aus auf Umgang mit seinen Nebenmenschen, also auf Geselligkeit angewiesen. Wo aber könnte diese Geselligkeit unter Menschen, die zeitweilig unter dem gleichen Dach wohnen, besser gepflegt werden als bei Tisch, dem einzigen Ort und der einzigen Zeitspanne, wo — nach dem Ausspruch eines geistreichen Franzosen — „on ne veillit pas“.

Es gibt meiner Überzeugung nach keine bessere und auch keine einzige Möglichkeit, der persönlichen Kontakt unter den Gästen zu vermitteln, als sie bei Tisch einander näher zu bringen. Und darum lobe ich mir die Table d'hôte an kleinen Tischen, wo man mit seinem Nebenmenschen in Berührung kommt, wenn man das Bedürfnis dazu hat.

Es gibt ja immer noch eine ganze Anzahl Hotels, welche die „Table d'hôte an kleinen Tischen“ haben.

Nachteile für den Service erwachsen hieraus sicher nicht, sondern eher Vorteile, wie mir jeder Fachmann zugehen wird. Die Nachteile sind verfehlt, wenn man den einzelnen Stimmen, die da laut geworden sind, Rechnung tragen und die Table d'hôte an langen Tischen wieder einführen wollte. Es gibt ja auch eine Menge Menschen, die sich bei der jetzigen Gepflogenheit ganz wohl fühlen im Hotel und die, besonders wenn es sich

Als köstliche der Kostbarkeit haben wir uns die Weinlese zum Selbstaufgeparkt so vielgestaltig wie die Topographie des Landes, so reichhaltig ist auch die schweizerische Weinkarte. Prielckelnde Weissweine zur Vorspeise liefern die Ufer des Neuenburger- und Bielersees; am Genfersee geraten die guten Jahrgänge so gehalten, dass man nicht anzustehen braucht, einen *Désaley* einen regelrechten *grand vin* zu heissen. Besonderes Anrecht auf diesen Ehrentitel haben die schweren Rotweine des obern Waalls, der *Dôle*, sowie seine starken Gespannen hellen Gelblits, der *Fendant*, Johannisberg und der schon fast mediterrane *Malvoisie fletrie*. In der Ostschweiz wächst ein fröhlicher hellroter Wein, ein Wein von freudlichem und offenherzigem Charakter, ein Wein, der den Durst löscht und sich vorzüglich zu einem Satteltrunk eignet.

Ausgesprochenen Adel hingegen, feuriges Temperament und gelegentlich *boisnet* haben die rotfarbenen Weine der Bündner Herrschaft, doch ist dies nicht verwunderlich, war es doch der Herzog von Rohan, der als erster dort an den felschützten Sonnenhalden, zwischen den Mauern alter Ritterburgen die ehrwürdige Burgundertraube anpflanzen liess. In höheren Lagen des Bündnerlandes, in den dickemauernten, arvenholzgetarnten Gaststuben an den Stationen der alten Römerpässe trinkt man den herrschaftlich und etwas feierlich schief, den herben, schweren Veltliner, der den Rebbergen uraltbündnerischen Besitzes entstammt.

Vergessen wir aber darob nicht, obwohl dies über all den Herrlichkeiten leicht geschehen könnte und trotzdem wir es in der Schweiz als Selbstverständlichkeit hinzunehmen gewohnt sind, den zahllosen Quellen und Brunnen Herrschaft, die unsern Dank darzubringen, welche die kristallinen Quellen des Urgeistes, die lautersten Brunnen der Welt, den schweizerischen Überfluss an herrlichem Trunkwasser beschützen.

Albert Muret.

um grössere Familien handelt oder um Hochzeits- und sonstige Liebesparaden, an ihrer eigenen Gesellschaft genug haben.

Anders liegt es beim Einzelgänger, sei er männlichen oder weiblichen Geschlechts. Hier wird nun der kluge Hotelier, nachdem er gemerkt hat, dass der Wind anhebt wieder aus einer andern Richtung zu blasen, sofort wissen was er zu tun hat. Er wird in des Saales Mitte eine längliche Tafel aufstellen, sagen wir für 8 Personen, und sich bei Ankunf der Gäste erkundigen, ob sie der Geselligkeit willen dazwischen Platz nehmen wollen, oder ob sie vorziehen, für sich allein zu speisen. Einzelne Herren werden, wenns nicht ausgesprochen Mysanthropen sind, der gemeinsamen Tafel zustreben, das weiss ich aus eigener Erfahrung, und wenn der Hotelier sieht, dass die Sache Anklang findet, wird er eine weitere Tafel von 8 Personen daneben stellen, oder anfügen, ganz wie es die örtlichen Verhältnisse erheischen, und so nach und nach wird dann vielleicht die von manchem Gast herbeigesehnte gemeinschaftliche Table d'hôte wieder zum Leben erwachen. Wer es vorzieht, mit seiner Ehehälfte oder seiner Familie allein an einem Tisch zu sein, für den sind dann die Einzeltische da, und einem jeden ist auf diese Weise geholfen. Probatum est.

Jules Lippert.

Aus dem Bundesgericht

Glücks- und Unterhaltungsspiele

Ein erlaubter Spielapparat: Kugelfang

Nach Art. 3 des Bundesgesetzes über die Spielbanken vom Jahre 1929 gilt das Aufstellen von Spielautomaten und ähnlichen Apparaten als verbotene Glücksspielunternehmung, sofern nicht der Spieldaugang in unverkennbarer Weise ganz oder vorwiegend auf Geschicklichkeit beruht, d. h. er darf weder ganz noch vorwiegend vom Zufall abhängen. Der Entscheid darüber, welche Apparate als Geschicklichkeitsspiele zu erlassen und welche als eigentliche Glücksspiele in öffentlichen, allgemein zugänglichen Lokalen, wie Wirtschaften, Hotelräumen, Spielkassen, Vergnügungsparks usw. nicht aufgestellt werden dürfen, steht dem eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartement zu mit der Möglichkeit eines Weiterzuges seiner Verfügung an die Kammer für Verwaltungssachen des Bundesgerichtes. In der bisherigen Auslegung des Spielbankengesetzes hat sich nun gezeigt, dass es gar nicht immer leicht ist, zu entscheiden, wann bei solchen Spielapparaten der Spieldaugang mehr vom Zufall oder eher von der Geschicklichkeit der Spielenden abhängt, die sich hiermit zu befassen hatten, sich wiederholt auseinandergelassen sind.

Dies war auch der Fall bei der Behandlung einer Beschwerde, die das Bundesgericht in seiner Sitzung vom 2. Februar 1939 beschäftigte und die sich auf den von einem luzernischen Schlossmeister hergestellten Spielapparat „Kugelfang“ bezog.

Der Apparat, der sich als ein ca. 70 cm hoher Kasten präsentiert, enthält hinter Glas eine Spieldeinrichtung, die aus 4 Reihen in der Rückwand des Kastens eingelassener Metallstifte und einem Fangbecher besteht, der sich durch Handgriffe in waagrechter Richtung unter dem Feld der Stifte hin und her schieben lässt. Nach Einwurf einer Spielmarke wird unter Verwendung des gleichen Handgriffes eine Metallkugel auf eine über dem Spinfeld liegende, leicht abfallende Rille gebracht; die Kugel rollt auf das Spinfeld, stösst auf die Stifte und soll beim Verlassen des Spinfeldes auf dem Handgriff liegen verbleiben. Dabei ist der Apparat so eingerichtet, dass gegen Einwurf eines 20-Rappenstückes 48 Spielmarken herausfallen, von denen jede dazu dient, den Apparat einmal zu benutzen.

Das eidg. Justiz- und Polizeidepartement hat diesen „Kugelfang“ als unzulässigen Glücksspielapparat verboten, weil es fand, dass es vorwiegend vom blossen Zufall abhängt, ob das Aufgehen der sehr rasch herunterfallenden Kugel gelingt, und da zudem das Spiel für sich allein kein besonderes Interesse für die Spieler biete, dürften diese sehr rasch darauf verfallen, gegen einen Einsatz ein Geldgewinn zu spielen.

Das Bundesgericht war indessen anderer Auffassung und hat in Gutweisung einer gegen diesen Entscheid eingehenden Verwaltungsgerichtsbeschwerde den Apparat, wenigstens auf Zusehen hin, als zulässig erklärt. Die Aufgabe, die der Apparat dem Spieler stellt — die rasche von Stift zu Stift springende Kugel aufzufangen —, nimmt seine Aufmerksamkeit und Fertigkeit doch so erheblich in Anspruch, dass er angeragt wird, das Spiel sachgemäss durchzuführen. Es erscheidet auch nicht als rechts, den Weg der Kugel durch das Spinfeld zu verfolgen, darauf mit dem Fangbecher zu reagieren und dabei für sich allein die Reaktionsfähigkeit zu prüfen oder mit andern Spielern zu messen. Dies wird dadurch auch ermöglicht, dass das Spiel eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt, denn es ist mit dem erstmaligen, rasch verlaufenden Versuch, die Kugel aufzufangen, nicht abgeschlossen, sondern kann mit der erhaltenen Spielmarke noch 47 mal wiederholt werden. Das Spiel umfasst also auch dann, wenn sich mehrere Personen daran beteiligen, für jeden einzelnen Mitwirkenden mehrere Auffangversuche.

Nun ist es allerdings richtig, dass als Spielapparate im Sinne des Spielbankengesetzes nicht solche Apparate gelten, bei denen dem Spielenden gegen ein zu allfälliger Gewinn selbstständig durch die Einrichtungen des Apparates ausbezahlt wird, sondern auch solche Automaten, die ihrer ganzen Einrichtung oder Bestimmung nach dem Spiel mit Einsatz ein Geldgewinn dienen (BGE 60 I 299). Unter diesem Gesichtspunkt wurden in der Praxis Spielapparate auch dann als zum Glücksspiel eingerichtet angesehen, wenn das Spiel zwar ein nach den gegebenen Spielregeln als Unterhaltungsspiel aufgefasst ist, den Benutzern aber offenkundig so wenig Interesse zu bieten vermag, dass am Apparat statt nach Reglement gegen Einsatz gespielt wird. Diese Gefahr erscheint indessen hier doch nicht so nahelegend, dass sie schon zum voraus in Betracht gezogen werden müsste. Jedenfalls erschwert die regelmässige Verwendung der „Kugelfang“ als Unterhaltungsspiel, so dass es auch als solcher zu werten ist.

Da aber immerhin, wie bei allen derartigen Apparaten, auch der Apparat „Kugelfang“ entgegen der Spielregel zu unerlaubtem Glücksspiel

Marktmeldungen

der wirtschaftlichen Beratungsstelle S. H. V.

I. Gemüsemarkt: Spinat per kg 60—80 Rp.; Rosenkohl per kg 90—100 Rp.; Weisskabis per kg 30—35 Rp.; Rotkabis per kg 40—45 Rp.; Kohl per kg 40—45 Rp.; Blumenkohl, gross, per Stück 90—100 Rp.; Blumenkohl, mittel, per Stück 60—80 Rp.; Blumenkohl, klein, per Stück 40—50 Rp.; Kopfsalat per Stück (zirka 300 g) 25—30 Rp.; Endivialsalat per Stück 20—30 Rp.; Nüssilsalat per 100 g 25—30 Rp.; Karotten, rote, per kg 30—40 Rp.; Randen, gekocht, per kg 35—40 Rp.; Schwarzwurzeln per kg 70—90 Rp.; Sellerieknollen per kg 50—60 Rp.; Zwiebeln per kg 35—45 Rp.; Lauch, grün, per kg 40—50 Rp.; Kartoffeln per 100 kg 11.50—15 Fr.; Tomaten per kg 100—110 Rp.

II. Früchtemarkt: Äpfel, Standardware, per kg 80—90 Rp.; Apfel, Kontrollware, per kg 50—60 Rp.; Kochäpfel per kg 30—40 Rp.; Birnen, Standardware, per kg 70—90 Rp.; Kochbirnen per kg 35—45 Rp.; Baumnisse, mittlere Grösse, per kg 110—130 Rp.; Blutorangen per kg 70—80 Rp.; Blondorangen per kg 60—70 Rp.; Mandarinen per kg 70—80 Rp.; Zitronen per Stück 5—8 Rp.; Bananen per kg 120—130 Rp.; Kastanien, grosse, per kg 70—80 Rp.

III. Eiermarkt: Trinkeier per Stück 12—13 Rp.; gewöhnliche Eier per Stück 11 Rp.; ausländische Eier per Stück 10 Rp.; alles Grösse 53—60 Gramm, leichtere Ware billiger.

missbraucht werden könnte, wurde der Entscheid des Bundesgerichtes an den Vorbehalt geknüpft, dass sich in Zukunft keine solche Missbräuche zeigen. (Urteil der Verwaltungsrechtlichen Kammer des Bundesgerichts vom 2. Febr. 1939.)

Verkehr und Strasse

Das schweizerisch-deutsche Reiseverkehrskonto.

Im schweizerisch-deutschen Reiseverkehrskonto sind vom Jahr 1928 bis Ende Februar 1939 tot 30,4 Millionen Franken einbezahlt worden. Die Auszahlungen machen 27,72 Millionen Franken aus, so dass ein Überschuss von 2,67 Millionen Franken besteht. Die Februarquote von 3,8 Millionen Franken ist mit 3,72 Millionen Franken sehr ausserordentlich beschränkt worden. Der aus früherer Zeit herrührende Fehlbetrag, der rund 23 Millionen Franken ausmachte, ist bis Ende Februar durch ausserordentliche Kohlenlieferungen Deutschlands auf den Betrag von 13,7 Millionen zurückgegangen.

Initiative zur Wahrung des Dorfbildes.

Kürzlich wiesen wir auf die Notwendigkeit der vermehrten Pflege des Dorfbildes hin, das durch Gedanklosigkeit und Unverständnis unsere schönsten Flecker Erde noch verschandelt würden. Als Beispiel wurde das Saaser Tal zitiert, wo durch den vordringenden Automobilsverkehr die bauliche Geschlossenheit der Taltschaft zerstört zu werden droht. In Saas-Grund sind Autounterstände, ohne jegliche Rücksicht auf das Dorfbild erstellt worden, die ein Schandfleck im Kreise der prächtigen Berghäuser und der Dorfkirche sind. Nunmehr hat sich der Verwaltungsrat des TCS dieser Angelegenheit angenommen und wird den Walliser Kantonsbehörden den Vorschlag unterbreiten, auf eigene Kosten die Pläne für eine würdige und landschaftsverbundene Ausgestaltung des künftigen Strassenendpunktes erstellen zu lassen. Durch eine einheitliche und vorausschauende Planung kann den Bedürfnissen des Autotourismus Rechnung getragen werden, ohne dass das Dorfbild verzerrt und auf ewig unverstaltet wird. Garagen, Tankstellen, Reparaturwerkstätten und was alles dazu gehört, sollen nach genauen baulichen Richtlinien erstellt und nicht willkürlich an bestehende Bauten als Stilwidrigkeit angehängt werden. Die Initiative des TCS ist sehr verdienstlich. Von den Walliser Behörden darf erwartet werden, dass sie diesem grosszügigen Vorschlag zustimmen und ihrerseits durch eine strengere Praxis bei der Behandlung von Baubewilligungen zur Wahrung heimatlicher und bodenständiger Bauformen beitragen.

Simplonpass und Strassentunnel.

Die Vereinigung „Pro Sempione“, die sich das Studium des Ausbaus des zweiten Simplontunnels zur Aufgabe gemacht hat und gleichzeitig die frühzeitige Öffnung der Simplonstrasse fordert, hielt in Brig eine Versammlung ab. Sie beschloss, die Simplonstrasse spätestens auf Ostern für den durchgehenden Automobilverkehr freizumachen.

In einem längeren Exposé orientierte G. Gruner, Ingenieur aus Basel, über den technischen Stand der Dinge um den Simplontautunnel. Er versicherte, dass heute das Problem der Ventilation, das anfänglich viel Kopfzerbrechen bereitet habe, gelöst sei. Der Ausbau zum Autotunnel komme nach seinen Berechnungen auf rund 8 Millionen Franken zu stehen.

Das Komitee der Vereinigung war einstimmig der Auffassung, der Umbau des bestehenden Tunnels in ein Autotunnel müsse weiter im Auge behalten werden, gleichzeitig sei aber auch der

LEGEN SIE

die „Hotel-Revue“ in ihrem Restaurant auf! — Auch die Gäste sollen über die Hotellerie orientiert werden.

PAHO

Beitragsausweis 1939.

Der Versand dieser Ausweise konnte bis heute noch nicht erfolgen, weil sich der Druck der neuen Statuten durch die in Aussicht stehende Neuregelung der Katenfristen verzögert hat. Um unnötige Arbeit und Kosten für Drucksachen und Porti zu ersparen, wird mit dem Versand des Beitragsausweises bis zum Erscheinen der neuen Statuten zugewartet.

Wir bitten unsere Mitglieder um etwas Geduld!

Verwaltung der PAHO.

Ausbau der Simplonstrasse zur ganzjährig befahrbaren Passstrasse zu studieren.

Das Komitee sprach sich auch für möglichst rasche Verwirklichung der Ravigliopassstrasse als Zufahrtsstrasse zum Wallis und zum Simplon aus.

Aus Italien hatte sich ein Vertreter der Enit-Organisation der Provinz Novara eingefunden, der für den Ausbau der Simplonstrasse zur ganzjährig befahrbaren Passstrasse eine Unterstützung Italiens in Aussicht stellte.

Der Bundesrat hält am Bau der Kistenstrasse fest.

In der Freitagsitzung berichtete Bundesrat Etter über die Haltung der Kantone, die an der Strassenverbindung Glarus-Graubünden interessiert sind. Auf seinen Antrag hin hat der Bundesrat beschlossen, entgegen dem Beschluss der ständertlichen Kommission an seinem früheren Antrag festzuhalten, der den Bau einer Kistenstrasse vorsieht.

Die Bündner Verkehrswünsche.

Der Grosse Rat des Kantons Graubünden befasste sich in einer ganzjährigen Sitzung am Freitag mit Strassenfragen. Die eingesetzte Kommission hatte am Vorabend die Angelegenheit behandelt und zu den Vorschlägen des Kleinen Rates Stellung genommen. Im Rate wurde einmütig Eintreten auf die Frage des Strassenbaus beschlossen und dann begründeten Kommissionsminderheit und -Mehrheit ihre Anträge. In der anschließenden Detailberatung ergriffen über zwanzig Votanten das Wort. Nachdem am Abend über die einzelnen Punkte der beiden Kommissionsanträge abgestimmt worden war, wurde in namentlicher Abstimmung der Antrag der Mehr-

heit der Kommission mit 74 gegen 20 Stimmen bei drei Absenzen angenommen. Diese Willensbekundung des Grossen Rates des Kantons Graubünden schliesst sich an die Vorschläge des Kleinen Rates an und verlangt hauptsächlich eine Bahnverbindung Vorderthal-Reusstal mit Basistunnel und Bau der Segnesstrasse.

Die Genfer „revendications“ und das Gastgewerbe.

In seinem soeben dem Bundesrat unterbreiteten „Cahier des revendications“, das heisst der besonderen Forderungen des Kantons Genf an Bern, befasst sich der dortige Staatsrat auch mit der Lage des Gastgewerbes. Ja, diese bildet geradezu einer seiner Ausgangspunkte, indem er nachweist, dass, neben dem Kleinhandel und dem Handwerk, in Genf vor allem die Hotellerie und das Café- und Restaurant-Gewerbe von der Krise getroffen sind, indem sie besonders unter der ungünstigen Preisdifferenz zu leiden haben, die durch die jüngste Abwertung des französischen Frankens entstanden ist. So hat eine von der Treuhänderstelle des schweizerischen Zentralverbandes im letzten Sommer unternommene Untersuchung gezeigt, dass im Jahre 1937 die Einnahmen der Gastwirte in Genf neuerdings um 6,45 Prozent zurückgegangen sind, während sie in der gleichen Zeit für die vier übrigen Kantone der Westschweiz eine Zunahme um 6 bis 7 Prozent verzeichnen konnten. Dass unter solchen Umständen die bekannten Projekte der Ausnahme Genfs aus dem schweizerischen Zollgebiet oder der Schaffung eines „Touristenfrankens“ auch in gewissen Kreisen Interesse finden konnten, erscheint erklärlich. Trotzdem hält die Genfer Regierung jene Pläne für nicht ungefährlich, weshalb er ihnen durch eine kräftige Sanierung der Staatsfinanzen, eine systematische Bekämpfung der Arbeitslosigkeit, die Förderung des Fremdenverkehrs und der sozialen Befriedung entgegenzuwirken sucht. Stark legt sich der Genfer Staatsrat auch für die Verbilligung der Lebenshaltung im Zeug, die für diesen Platz und dessen Gastgewerbe geradezu eine vitale Frage bildet. In diesem Zusammenhang verlangt er auch Erleichterungen für die Genfer Restaurateure bei der Beschaffung von Rotweinen, die sie den französischen Touristen vorsetzen können. Zur Beseitigung des Fremdenverkehrs wird auch eine den lokalen Verhältnissen entsprechende Gestaltung des Benzinpreises in Genf, sowie eine zeitlich nicht zu kurz befristete Rückvergütung an auswärtige Automobilisten angedacht, endlich auch eine weitherziger Praxis der Niederlassungsbewilligungen für erwünschte Ausländer, die aus ihren eigenen Einkünften leben und keinerlei wirtschaftliche Konkurrenz darstellen. —

Verschleuderung von Hotelbetrieben

In der letzten Session des Berner Grossen Rates griff eine Interpellation unseres Mitgliedes Herr F. Zürcher (Bönigen) mit einem „Zuzug“ von 75 Mitunterzeichnern das brennende Problem der Unterbewertung von Hotelgebäuden bei Handänderungen auf. Dieser parlamentarische Demarche lag der Verkauf des Interlakener Hotels „Majestic et Grand Hotel Mattenhof“ an ein englisches Reiseunternehmen zugrunde. Dieses Haus mit seinen 130 Betten besass einst eine Grundsteuerzuschätzung von über einer Million; die Brandversicherungssumme betrug rund 940000 Franken und die neue Grundsteuer-taxation fast 790000 Franken; endlich besteht eine Verkleinerung der Grundsteuer von 660000 Franken, und das Mobilar allein stand mit 245000 Franken zu Buch.

Die Spar- und Leihkasse Bern als Besitzerin des Hotels veranlasste dann zum Zwecke der Sanierung des Unternehmens eine neue Verkehrswertschätzung, die auf Fr. 350000 lautete, also auf knapp 27% der ursprünglich in dem Betriebe angelegten Mittel. Um diesen Pappentstiel verkaufte dann das genannte Institut das Hotel.

Der Interpellant verwies in ausführlichen Darlegungen auf die Gefährlichkeit eines derartigen Verkaufes unserer Hotellerie nicht nur im Hinblick auf die daraus entstehende Entnationalisierung unserer Fremdenverkehrsbranche, sondern vor allem mit Rücksicht auf die durch solche Verschleuderungsverkäufe eingeleitete allgemeine Entwertung dieser unserer wichtigen schweizerischen Schlüssel-Industrie. Eine sehr gefährliche Folge derartiger Unterbewertungen von Hotelbetrieben sei in der Untergrabung des Kredites der Hotellerie zu erblicken. Bei Neu- und Umfinanzierungen werde es schwer halten, die annehmbaren Bahnen zu erhalten. Aber ein entsprechender Schritt bei der Direktion des Innern in Bern konnte keinen Erfolg zeitigen, weil der Regierungsrat auf die den Hotelierkreisen ja freilich nicht unbekanntes Rechtslage hinweisen musste, die ihn jeder gesetzlichen Mittel beraubt, den Verkauf von Hotelbetrieben an Ausländer und ausländische Organisationen zu unterdrücken. Dagegen konnte die Berner Regierung den zuständigen Organisationen ihre Sympathie für die Versuche nicht verhehlen, wenigstens auf dem Verhandlungswege mit der erwähnten Bank eine Änderung der Verkaufsbedingungen zu erreichen — Versuche, die, wie der Ausgang beweist, dann leider scheiterten.

Der Interpellant legte dann weitere schwerwiegende Folgen derartiger unterwertiger Hotelverkäufe an das Ausland dar. Das eine ist die Verdrängung schweizerischen Hotelpersonals aus

solchen entnationalisierten Betrieben, was dazu führen müsste, dass die Schweiz schliesslich noch das Küchen- und Office-Personal stellen dürfe. Das andere ist die Unterbietungsmöglichkeit in der Preisgestaltung, die sich dem Erwerber einer solch billig veräusserten Hotelbesitzung eröffnet.

In objektiver Weise liess der Interpellant freilich auch das Bankinstitut zu Worte kommen, dem jener Hotelverkauf zur Last zu legen ist. Er gab dem Grossen Rat das dem Jahresberichte den Bank für 1938 die Stelle bekannt, wo ausgeführt wird, dass das in Frage stehende Hotelunternehmen seit Jahren nie in der Lage gewesen sei, seine Bankschulden auch nur zu einem kleinen Teile zu verzinsen, dass vielmehr die Bank noch jährlich grosse Betriebsverluste habe auf sich nehmen müssen, sodass sich das Institut die Gelegenheit nicht habe entgehen lassen können, das Hotel zu den weitaus geringsten Preisen abzustoßen. Herr Zürcher wies aber mit ebenso grossem Rechte darauf hin, dass jene neue Verkehrswertschätzung eine Taxation zu Sanierungs- und nicht zu Handänderungszwecken gewesen sei. Auf der anderen Seite machte er geltend, es sei unerfreulich, dass ein Bankinstitut, das selber unter recht wenig erbaulichen Umständen habe arbeiten werden müssen, auf diese Weise bereits wieder die schweizerische Volkswirtschaft im allgemeinen und die Hotellerie im besonderen schädige.

Derartige Vorgänge erregen die Aufmerksamkeit und den Argwohn der Hotellerie und die Ausführungen gipfelten in der Frage an die Regierung, was sie zu tun gedanke, um weitere solche Verschleuderungen von Hotelbetrieben zu vermeiden.

Der Vertreter der Regierung konnte leider darauf keine Antwort erteilen, die die Kreise der Hotellerie hätte befriedigen können. Seine Erklärungen liefen in Bestätigung der bereits erwähnten Antwort der Direktion des Innern auf einen früheren Vorstoss darauf hinaus, dass die heutige Gesetzgebung auf kantonalen wie auf eidgenössischem Boden die Verhinderung von Grundstückverkäufen an Ausländer nicht zulasse. Eine Möglichkeit zu solchen Abwehrmassnahmen würden dagegen die neuen Wirtschaftsartikel der Bundesverfassung schaffen. Mit Bezug auf das Hotel Majestic und Mattenhof im besonderen wurde von der Regierungsbank aus darauf aufmerksam gemacht, dass sich eben für diesen Betrieb nur gerade ausländische Interessenten gefunden hätten. Die verkaufte Bank nahm der Sprecher der Regierung insofern in Schutz, als er geltend machte, dem Kreditinstitut könne kaum ein Vorwurf daraus erwachsen, dass es ertraglose Anlagen abstoße.

Der Interpellant musste sich darauf beschränken, sich als von der Antwort nicht ganz befriedigt zu erklären und anzudeuten, dass er von der Regierung erwartet hätte, sie werde sich für entsprechende Bestimmungen bei der Revision der Wirtschaftsartikel einsetzen.

Zeitigte so die Interpellation Zürcher auch kein konkretes Ergebnis, so kommt Grossrat Zürcher doch das Verdienst zu, dass die Öffentlichkeit einmal mehr auf gewisse Missstände beim Verkauf von Hotelobjekten aufmerksam wurde und die allgemeine Wachsamkeit vielleicht künftig doch in der Lage sein wird, gewissen Entwicklungstendenzen einen Riegel vorzuschieben. Der Interpellant selber war in der Lage, einen neuen Fall namhaft zu machen, wo bereits wieder der Übergang eines Hotels in ausländische Hände droht. Caveant Consules. . . H. W. T.

Die Tätigkeit der Schweizer. Hotel-Treuhand-Gesellschaft

Der 15. Geschäftsbericht über das Jahr 1938, der soeben erschienen ist, gibt ein anschauliches Bild von der vielseitigen und gedeihlichen Tätigkeit des Institutes. Da auch in unseren Kreisen vielfach noch zu wenig bekannt ist, in welchem Rahmen sich die Hilfstätigkeit der S.H.T.G. auswirkt, so lassen wir nachstehend einen Auszug aus dem Geschäftsbericht und den zahlreichsten Angaben über die Sanierungsformen folgen:

„Was sich während des vergangenen Jahres in Europa und anderen Teilen der Welt an politischen Spannungen und an wirtschaftlichen Wechseln ereignet hat, war keineswegs dazu angetan, dem internationalen Tourismus Vorschub zu leisten und die Lage der Hotellerie zu verbessern. Die Furcht vor kriegerischen Verwicklungen auf unserem Kontinent hielt sehr viele Gäste, vorab aus Amerika, davon ab, die geplanten Reisen in die Schweiz durchzuführen. Wichtige Fremdenverkehrszentren bekamen ausserdem in besonders empfindlicher Weise die für unangenehm. Vor allem aber wirkte sich die schon seit Jahren bestehende Kontingentierung der für Auslandsreisen erforderlichen Zahlungsmittel durch Deutschland, Italien und andere Staaten neuerdings in voller Schärfe aus. Solange die tief einschneidende Devisenzwangswirtschaft dieser Länder keine wesentliche Lockerung erfährt, wird die Verkehrsverbund der Schweiz auch weiterhin mit aller Kraft auf jene Nationen sich konzentrieren müssen, die noch in der glücklichen Lage sind, dem Grundsatz der Freizügigkeit im Fremdenverkehr Genüge zu leisten.

Der aus den angedeuteten Gründen eingetretene Rückgang der Besucherzahl unserer Auslandsgäste konnte erfreulicherweise durch eine bedeutende Zunahme der einheimischen Touristen frequenzmässig einigermaßen ausgeglichen werden, was allerdings nicht zu verhindern vermochte, dass die Umsätze der meisten Hotelunternehmungen, im Vergleich zu den Ziffern des Vorjahres, eine erhebliche Einbusse erlitten. Von dieser Einnahmensenkung wurden die Sommerkurorte, von wenigen Ausnahmen abgesehen, relativ stärker betroffen als die ausgesprochenen Wintersportplätze, deren Kundschaft sich im allgemeinen aus zahlungskraftigeren Schichten des Reisepublikums rekrutiert.

In der Öffentlichkeit bestehen hinsichtlich der Lage der Hotellerie vielfach irrtümliche Auffassungen, die nicht zuletzt auf die Meldungen der Tagespresse über Spitzenfrequenzen der Transportanstalten an Festtagen und zur Ferienzeit zurückzuführen sind. Man übersieht dabei, dass sich der Strom der Reisenden während der viel zu kurz bemessenen Saisondauer auf ein weitverzweigtes Netz von Kurorten und Ausgangspunkten in allen Gegenden unseres Landes mit seinen nicht weniger als rund 200 000 Betten verteilt, und dass der verhältnismässig hohe Betriebs- und Bilanzaufwand der Hotelunternehmungen bisher keine genügende Anpassung an die stark gedrückten Preise und an die im Verhältnis zu den Kapitallasten ungenügenden Umsätze gefunden hat.

Um zur Lösung dieses für die schweizerische Volkswirtschaft überaus wichtigen Sanierungsproblems beizutragen, haben wir im vergangenen Jahre in unserer Durchführbarkeit des von den beteiligten Kreisen angestrebten Abbaues der Hypothekerverschuldung nach der ökonomischen und juristischen Seite hin eingehend geprüft und einen Gesetzesentwurf ausgearbeitet, der in mehreren Sitzungen unseres Verwaltungsrates durchberaten und alsdann dem Eidgenössischen Volksratsdepartement zu weiterer Behandlung übermittle worden ist.

Es ist dafür gesorgt worden, dass zwischen der Hilfstätigkeit unseres Instituts, deren Aufrechterhaltung sich als unerlässlich erwies, im Rahmen der bisherigen Rechtsvorschriften fortgesetzt werden kann. Dies geschah in der Weise, dass die eidgenössischen Räte die bis Ende 1938 befristete Geltungsdauer des Bundesbeschlusses vom 21. Juni 1935 über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und die Stickerindustrie auf weitere zwei Jahre, mithin bis Ende 1940, verlängert haben. Dem entsprechend wurde auch die Gültigkeit des Bundesbeschlusses vom 5. April 1935 betreffend Ausdehnung der Bestimmungen über die Gläubiger-gemeinschaft zeitlich erstreckt.

Die seit der Reaktivierung unserer Gesellschaft (Herbst 1932) bis zum Ende des Berichtsjahres ausbezahlten 656 Vorschüsse betragen sich auf Fr. 13 859 179 (im Vorjahr Fr. 12 115 415). Hiévon entfallen 247 Vorschüsse in Höhe von Fr. 279 442 auf den eidgenössischen Amortisationspfandtitel, die gemäss den gesetzlichen Vorschriften zur Ablösung rückständiger gedeckter Hypothekenzinsen dienen, während 409 Positionen im Betrage von Fr. 6 099 688 aus den eigentlichen Subventionsgeldern des Bundes stammen und zu Hauptsache für die Auszahlung von angemessenen Nachschuldividenden an die Lieferanten und die übrigen Kurortgläubiger sowie zur Tilgung laufender Betriebschulden Verwendung fanden. Darüber hinaus wurden bereits 73 weitere Sanierungsdarlehen in Höhe von ungefähr 1 Million Franken bewilligt, aber noch nicht ausbezahlt, weil der Abschluss der in Frage kommenden Arrangements ins neue Jahr hinübergenommen werden musste.

Zahlreich waren auch die Fälle, bei denen wir es für angezeigt hielten, schon vor Ablauf der Geltungsdauer bestehender Sanierungsdarlehen mit den beteiligten Gläubigern Fühlung zu nehmen und eine Erweiterung der getroffenen Abmachungen durch freiwillige Vereinbarung anzustreben. Es ist vorauszusehen, dass viele Hotelbetriebe, die bereits einen aussergerichtlichen oder gerichtlichen Nachlassvertrag abgeschlossen haben, früher oder später unsere Mitwirkung wiederum in Anspruch nehmen werden, um die Verständigung mit ihren Gläubigern auf einen möglichst dauerhaften Grundlagen zu bewerkstelligen. Inwiefern dabei eine Abtragung ungedeckter Pfandkapitalien gemäss den von unserem Institut im Rahmen des bereits erwähnten Gesetzesentwurfes gemachten Vorschlägen praktisch zur Anwendung gelangen wird, lässt sich heute noch nicht überblicken und hängt in hohem Masse von dem weiteren Geschäftsgang der einzelnen Betriebe ab. Vieles spricht immerhin schon jetzt dafür, dass ein auf mehrere Jahre zu verteilender Abbau der in den meisten Fällen bestehenden Überschuldung kaum auf unübersteigbare Hindernisse stossen dürfte. Es zeigt sich nämlich immer mehr, dass in den Kreisen der Hypothekargläubiger die nötigen Vorkehrungen zur Abschreibung gefährdeter oder dubioser Forderungen ge-

troffen wurden und noch werden, wo dies irgendwie möglich ist. Wir dürfen dabei feststellen, dass das Studium unserer jährlichen Kontrollberichte anerkanntermassen sehr wesentlich zu einer unvoreingenommenen Beurteilung der wirtschaftlichen Lage und Leistungsfähigkeit der schuldnerischen Unternehmungen und damit zu einer objektiven Einschätzung der Aktiv- und Passivseite der Hotelbilanzen beigetragen hat. Es wird somit weiterhin eine unserer wichtigsten Aufgaben sein, die auf langjährigen Erfahrungen beruhenden Spezialkenntnisse auf dem Gebiete der Hotelbetriebswirtschaft und der Hotelrevision in den Dienst der am schweizerischen Gastgewerbe und an dessen Gedeihen interessierten Kreise zu stellen. Das Bestreben, in jedem einzelnen Sanierungsfall einen gerechten und tragbaren Interessenausgleich herbeizuführen, gilt zum Schutze des Hotelgewerbes auch für die Frage der Taxation der notleidenden Unternehmungen. Denn die in den letzten Jahren zutage getretenen schädlichen Folgen einer Überbewertung der Anlagen und der darauf haftenden Engagements dürfen nicht dazu führen, den gelegentlichen Fehler zu begehen und durch eine übertriebene, zeitlich nicht hinreichend erdauerte Korrektur nach unten der Gefahr Vorschub zu leisten, dass spekulative Elemente die gegenwärtige Marktlage auszunützen, um einzelne Hotelgesellschaften zu Schleuderpreisen zu erwerben.

Zahlenmässige Angaben über die Sanierungstätigkeit.

Eingegangene Gesuche.

Seit Beginn der neuen Hilfsaktion (Herbst 1932) sind bis Ende 1938 im Ganzen 979 Hilfs-gesuche eingegangen, die sich auf die einzelnen Gebiete folgendermassen verteilen:

Graubünden . . .	183 Betriebe
Nordostschweiz . .	87 „
Zentralschweiz . .	101 „
Bern	237 „
Genfersee	201 „
Wallis	66 „
Tessin	104 „
Total	979 Betriebe mit über 58 000 Gastbetten.

a) Behandelte Gesuche:	
Durch Abweisung	249
Durch Hilfestellung unter finanzieller Mitwirkung der S. H. T. G.	447
Durch Beratung und Intervention (ohne finanzielle Unterstützung)	139
Durch Stilllegungsbeträge à fonds perdu (ohne Inanspruchnahme der Bundesubschvention)	31
Total	872
b) Pendente Gesuche	107
Total wie oben	979

Zu dieser Übersicht muss bemerkt werden, dass eine grosse Zahl der bereits behandelten Fälle einer nochmaligen Bearbeitung bedarf, weil die namentlich in der ersten Zeit der neuen Sanierungsperiode getroffenen Arrangements sich teilweise als unzureichend erwiesen haben, und zwar nicht nur hinsichtlich der Frage des Schuldabbaues, die überhaupt noch offen steht, sondern wegen der ungenügenden Zinsentlastung, indem zufolge der im Zeitpunkt der Sanierung nicht voraussehbaren Krisenverlängerung keine hinlängliche Anpassung der Zinssätze an die Ertragsmöglichkeiten der darauffolgenden Geschäftsjahre stattfand.

Ausbezahlte Vorschüsse.

Die Finanzierung der Hilfsaktion geschieht: a) Durch Übernahme seitens der S.H.T.G. von vorgangsfreien Amortisationspfandtiteln, die in der Regel vom Eidgenössischen Finanzdepartement bei gerichtlichen und aussergerichtlichen Sanierungsfällen belehrt werden, gestützt auf Art. 10 des Bundesbeschlusses vom 21. Juni 1935 über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und die Stickerindustrie. Diese Amortisationspfandtitel dienen dem Zwecke der Abfindung gedeckter rückständiger Hypothekenzinsen.

b) Mittels der eigentlichen Subventions-gelder des Bundes, die in Form von Sanierungsdarlehen zur Auszahlung gelangen, wobei die Bedingungen dieser Vorschüsse in bezug auf Verzinsung, Amortisation und Sicherstellung einen ausgesprochenen Hilfscharakter aufweisen. In gewissen Ausnahmefällen werden aus den Subventionsgeldern unter besonderen Sicherungsbedingungen auch Betriebs- oder Saisonöffnungskredite gewährt.

Aus den oben genannten zwei Finanzierungsquellen sind seit Beginn der jetzigen Sanierungsaktion bis Ende 1938 folgende Vorschüsse an 447 Hotelbetriebe zur Auszahlung gelangt:

ad a)	
247 vorgangsfreie Amortisationspfandtitel	Fr. 7,759,494
ad b)	
345 Hilfsdarlehen	Fr. 5,423,070
64 Betriebsvorschüsse und Saisonöffnungskredite	676,618 „ 6,099,688
total somit	13,859,179
656 ausbezahlte Vorschüsse in Höhe von insgesamt	Fr. 13,859,179

Durchgeführte Sanierungen.

Ohne Berücksichtigung der 64 Betriebsvorschüsse, die ihrer Natur nach aus den jeweiligen Saisonereinnahmen zum grössten Teil wieder zurückgeflössen sind, wurden 592 Beiträge in Höhe von Fr. 13 182 561 an 383 sanierte Hotelunternehmungen mit 28 726 Gastbetten (durchschnittlich also 75 Betten pro Betrieb) ausbezahlt. Die durchschnittliche Gesamtbeteiligung (Amortisationspfandtitel und Hilfsdarlehen) der S. H. T. G. bei diesen Sanierungsfällen macht Fr. 34,419 pro Betrieb bzw. Fr. 459 pro Gastbett aus. Stellt man nur die als Hilfsdarlehen ausbezahlten Subventionsgelder in Rechnung, so ergibt sich eine durchschnittliche Unter-

stützung durch die S. H. T. G. von Fr. 14,159 pro Betrieb oder Fr. 189 pro Gastbett.

Schuldenabbau.

Bei den seit Beginn der neuen Hilfsaktion (Herbst 1932) unter finanzieller Mitwirkung der S. H. T. G. sanierten Hotelbetriebe wurde folgender Schuldenabbau erzielt:

Belastung vor Sanierung	Fr. 200,241,327
Belastung nach Sanierung:	
a) ohne unsere Vorschüsse	149,229,589
b) mit unseren Vorschüssen	162,412,150
Schuldenabbau:	
a) ohne unsere Vorschüsse	51,011,738
b) mit unseren Vorschüssen	37,829,177

Die Bettenverschuldung konnte also um Fr. 1,775 bzw. Fr. 1,316 pro Betrieb reduziert werden. Mit Fr. 100 Beiträgen aus Amortisationsplanföhen und Subventionsgeldern wurde ein Abbau von Fr. 287 erreicht. Werden nur die Hilfsdarlehen aus Bundessubvention in Berücksichtigung gezogen, so ergibt sich, dass mit Fr. 100 Darlehen ein Abbau von Fr. 697 erzielt wurde.

Verwendung der ausbezahlten Hilfsdarlehen aus der Bundessubvention.

Die ausbezahlten Hilfsdarlehen aus der Bundessubvention haben folgende Verwendung gefunden:

Für Abfindung von Grundpfanddarlehen sowie anderen Vorschüssen und von privilegierten Steuern	Fr. 1,247,553	% = 23,0
Für Abfindung von Lieferanten- und übrigen Kurrentforderungen, einschliesslich nicht privilegierter Steuern	3,252,842	= 59,9
Für den laufenden Betrieb	724,219	= 13,4
Für Diverses, einschliesslich Sanierungsspesen	198,456	= 3,7
Total	5,423,070	= 100

Bisher bewilligte Hilfsdarlehen aus der Bundessubvention.

Die Gesamtsumme der seit Beginn der neuen Hilfsaktion bewilligten 482 Hilfsdarlehen beträgt Fr. 7,220,187. Dieser Betrag setzt sich folgendermassen zusammen:

a) 409 bereits ausbezahlte Sanierungsdarlehen und Betriebsvorschüsse in Höhe von	Fr. 6,009,688
b) 73 bewilligte, aber noch nicht zur Auszahlung gelangte Hilfsdarlehen für pendente Sanierungsfälle	1,120,499
Total	Fr. 7,220,187

Aus dem Ausland

Der deutsche Fremdenverkehr

zeigt auch für den Monat Januar 1939 die seit einiger Zeit beobachtete Entwicklung auf, indem der Binnenverkehr erheblich zugenommen hat, der Verkehr aus dem Ausland aber entsprechend abnahm. Das statistische Reichsamt meldet für 1210 Berichtsorte insgesamt 1,62 Millionen Neuanmeldungen und 5,04 Millionen Übernachtungen, was im Vergleich zum Vorjahre einem Zuwachs von 13 bzw. 18 Prozent entspricht. Der Ausländerverkehr hat demgegenüber 15 Prozent weniger Neuanmeldungen und sogar 25 Prozent weniger Übernachtungen zu verzeichnen. Während sich der Fremdenverkehr aus dem Ausland in den Grossstädten fast im Rahmen der Vorjahresergebnisse hielt, ist der Besuch in Bädern und Kurorten geradezu katastrophal, nämlich um 48 Prozent der Neuanmeldungen und um 49 Prozent der Übernachtungen zurückgegangen. Wir überlassen es dem statistischen Reichsamt den Ursachen dieser Entwicklung nachzugehen.

Hotelunterkommen auf Jahre hinaus.

Der Caterer und Hotel Keeper berichtet von einer neuen Idee, mit der jetzt an die Hotellerie herangetragen werden soll. Danach offeriert eine kürzlich in London unter dem Titel „La Société Anonyme Savoy Hotel“ aufgelegte Firma, die über ein Grundkapital von 2 Millionen Franken verfügt, auf Jahre hinaus, je nach Höhe der Einzahlung, sogar auf Lebenszeit, dauerndes vollständig freies Unterkommen in erstklassigen Hotels in England oder auf dem Kontinent, wobei nach Belieben das Hotel oder der Standort gewählt werden kann. Nach diesem Schema würde man z. B. gegen eine Vorauszahlung von £ 5000 diesen Vorzug auf die Dauer von etwa 25 Jahren geniessen können. Schwankungen in den Lebensmittelpreisen würden auf das Abkommen keinerlei Einfluss haben. Kann man aus irgend einem Grunde von seinen Ansprüchen keinen Gebrauch machen, so darf man sie auf eine befreundete Person übertragen oder auch „untervermieten“. Kann die Gesellschaft ihren Verpflichtungen zu irgend einem Zeitpunkt nicht nachkommen, so erhält der Einzahlende seine bei einer Bank versicherte Einlage voll zurück, jedoch keine Zinsen. Nach Ansicht des Londoner Geschäftsführers glaubt man, mit der Zeit alle bedeutenden Hotels in Europa für diesen neuesten „Hotelplan“ gewinnen und ihn sogar in Kriegzeiten durchführen zu können.

Saisonnотizen

Die Graubündner Fremdenstatistik

weist für die Dekade vom 21. bis 28. Februar endlich eine erhebliche Frequenzsteigerung auf. In dieser Zeit wurden 179,434 Logiernächte, also rund 30 000 mehr gezählt als im Vorjahre. Zu der erfreulichen Saisonbelegung trug hauptsächlich die wesentlich grössere Zahl von Auslandsübernachtungen bei. Dank dieser Fre-

quenzspitze vermindert sich der Ausfall im Total von 1,52 Millionen Logiernächte für das Winterhalbjahr auf 20 000.

Der Bündner Fremdenverkehr hat in der Zeit vom 1.—10. März wieder etwelche Belebung erfahren. Es wurden insgesamt 149,526 Logiernächte gegenüber 145,000 im Vorjahre gebucht. An dieser erfreulichen Zunahme sind die Schweizer und Ausländer gleichermassen beteiligt. Dank dem im Februar und in der ersten Märzdekade erzielten Mehrbesuch konnte der Ausfall, den der Saisonbeginn mit sich brachte, etwas reduziert werden. Seit dem 1. Oktober erzielte Graubünden 1,669 Millionen Logiernächte gegenüber 1,686 Millionen im der nämlichen Zeit des vergangenen Jahres. Es wäre sehr zu wünschen, dass die letzten Wochen der Saison einen ähnlichen Verlauf nehmen, damit auch für die Bündner Hotellerie das Sprichwort Geltung hätte: Ende gut, alles gut!

Der Zürcher Fremdenverkehr im Februar.

Auch im Berichtsmonat ist wieder eine Steigerung der Fremdenfrequenz eingetreten. In den stadtzürcherischen Hotels, Gasthöfen und Pensionen stiegen 23 900 Gäste ab gegenüber 21 700 im Parallelmonat des Vorjahres aus dem Inland waren 12 600 (11 000), aus dem Ausland 11 300 (10 800) Gäste angekommen. Günstiger stellt sich das Monatsergebnis in bezug auf die Zahl der Übernachtungen. Die Logiernächte nahmen von 61 700 vor Jahresfrist auf 74 100 zu. Auf die Auslandsgäste entfielen 41 700 (32 900), auf die Inlandsgäste 22 400 (28 900) Übernachtungen. Im Vergleich zu Vorjahre macht die Zunahme der Gäste ein Zehntel und die der Logiernächte ein Fünftel aus. Die Mehrankünfte fallen zur Hauptsache auf die Inlandsgäste, während die Zunahme der Übernachtungen in erster Linie auf das Konto der Auslandsgäste zu buchen ist.

Die Bettenbesetzung war im Berichtsmonat merklich höher als in der gleichen Zeit des Vorjahres, es waren in sämtlichen Gaststätten durchschnittlich 55 von hundert Betten beansprucht gegenüber nur 47 vor Jahresfrist. Die Hotels I. Ranges waren zu 48,3 (38,8), die Hotels II. Ranges der Kategorie A zu 56,7 (47,5) und der Kategorie B und C zu 60,9 (51,6) Prozent belegt. Von der besseren Lage des Fremdenverkehrs haben die Gasthöfe am meisten profitiert, indem ihre Logiermöglichkeiten zu 37,0 statt bloss zu 28,4 Prozent ausgenutzt waren. Die geringste Frequenzsteigerung weisen die Pensionen auf; sie waren zu 65,9 (60,2) Prozent besetzt.

Berns Fremdenverkehr im Februar 1939.

Nach den Feststellungen des Statistischen Amtes der Stadt Bern sind im Laufe des Monats Februar 1939 in der Bundesstadt 9311 (1938: 9824) Gäste abgeblieben. Von den 9311 Gästen waren 6793 (7181) Inländer und 2608 (2643) Auslandsgäste. Die Gästezahl ist um 5,2% niedriger als zur gleichen Zeit des Vorjahres (Inlandsgäste — 6,6% und Auslandsgäste — 1,3%). Die Zahl der Übernachtungen hielt sich dank des längeren Aufenthaltes der Auslandsgäste mit 24363 (24306) auf dem Vorjahresstand. Die Aufenthaltsdauer beträgt bei den Auslandsgästen 3,0 Tage (2,7) und bei den Inlandsgästen 2,2 (2,2).

Eine leicht erhöhte Gästezahl verzeichnen von den wichtigeren Herkunftsländern einzig die Niederlande, Frankreich und Italien.

Die Bettenbesetzung belief sich im Durchschnitt auf 43,6 (42,7)%, in den Hotels I. Ranges waren von 100 Betten 32,2 (32,8) besetzt, in den Hotels II. Ranges 47,3 (47,2) und in den Hotels III. Ranges 34,6 (36,1) und in den Fremdenpensionen 61,7 (53,4).

Der Betrieb der Alpenposten

bewegte sich in der 13. Betriebswoche vom 6. bis 12. März neuerdings in absteigender Richtung. Es wurden 15 786 Personen, also rund 2000 weniger befördert als im Vorjahre. Während noch 5 Strecken Mehrtransporte zu verzeichnen hatten, ging die Frequenz auf allen übrigen Linien mehr oder weniger stark zurück. Die stärksten Rückschläge ergaben sich auf den Routen Chur-Julier-St. Moritz und Urnäsch-Schwägalp.

Wirtschaftsnachrichten

Mustermesse 1939.

Auch wer nicht alle bisherigen 23 schweizer. Mustermessen als Sonderberichterstatte näher miterlebt hat, sah der diesjährigen Veranstaltung sofort das Eigenbild an, das ihr durch die sich nähernde Landesausstellung aufgeprägt wurde. Die Zahl der Aussteller ist zwar nur um ca. 6% zurückgegangen. Das Gaswesen ist eher stärker vertreten als andere Jahre. Eine Reihe führender Firmen der Branche der elektrischen Heiz- und Kochapparate hielt sich dagegen fern. Werkzeugmaschinen und Holzbearbeitungsmaschinen konnten nicht mehr als geschlossene Gruppen auftreten. Dagegen wurde die von diesen Gruppen bisher belegte Fläche von der neuen (vielleicht auch nur einmaligen) Gruppe „Luftschutz und Feuerwehr“ eingenommen, die schliesslich von allgemeinem Interesse ist, namentlich in der jetzigen Zeit, und sehr vielseitig und instruktiv besichtigt wurde.

Wir wollen damit zum Ausdruck bringen, dass auch das veränderte Messebild viel Neues und Interessantes zeigt und ein Besuch wieder Gewinn ist, genau wie andere Jahre. Wir können die Messefahrt trotz Landesausstellung und Schneegestöberperspektive nur warm empfehlen. Wir haben immer den Standpunkt vertreten, dass schon die blosse Orientierung an und für sich wertvoll ist und beinahe zu den Pflichten eines Hoteliers gehört. Denn in der Technik, der Innenausstattung und den Gegenständen des Alltagsgebrauchs ist stets alles im Fluss und die Mustermesse bietet vortreffliche Gelegenheit, die letzten Entwicklungen kennen zu lernen. Das ist auch dann wichtig, wenn momentan ein Bedarf nicht vorliegt.

Beim Durchwandern der Hallen möge man es nie unterlassen, die Stände unserer Inserenten besonders aufmerksam zu betrachten. Wir nennen hier die Porzellanfabrik Langenthal, mit neuzzeitlich dekoriertem sehr geschmackvollem Porzellangeschirr, die Firmen Bigler, Bäumli und Embru für Eisenmöbel, während die Möbel-

Ich komme
überall hin, um Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen
Emma Eberhard
Bahnhofstrasse 100, Zürich
Telephon Kloten 987.207
Revisionen - Expertisen

GLAMET
unbeständliches
Reinigungsmittel
für Silber, übrige Metalle, Fenstergläser etc.
Behördl. Gutachten
amtliche Referenzen von Hotels.
Fr. F. Mayer, „GLAMET“
Kilbberg-Zsch.

Seit Jahren bestehende
Nudeln- und Raviolifabrikation
mit 3000 Maschinen in vollem Betrieb, mit sicherer Kundschaft zu verkaufen. Bietet gute Existenz für Koch oder Patissier, da grosses Lokal u. ausbaufähig.
Statt Zürich, Bärenstr. 12000 Fr.
Anfragen unter Chiffre Z. C. 3489 an Rudolf Mosse A.-G., Zürich.

Tüchtiger, junger
in Referenzen, restaurant- und diätetisch,
sucht Jahresstelle
evtl. lange Sommer- u. Winterstation, legt grosses Wert auf Dauerstellung. — Offerten unter Chiffre K. P. 2594 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Studenten der englischen Sprache
sind gebeten vorzumerken
The Thomas School of English
485/7 Oxford Street, London W.1. Bestes System. Kleine Klassen. Bescheidene Preise. Verlangen Sie Prospekt.

Nach der Güte des Kaffees beurteilt der Gast das Hotel
HAGG
Daher muß auch der Kaffee Hag-Aufguß untadelig sein

Hotel-Möbiliar zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue.
Gesucht Maitre d'hotel
von grossem Stadthotel allerersten Ranges tüchtiger, routinierter und gut präsentierender
Eintritt auf 1. Mai (Jahresstelle). Alter 30 bis 40 Jahre. Es kommen nur bestqualifizierte Bewerber in Frage, die schon solche Posten mit Erfolg inne hatten. Ohne erstklassige Zeugnisse und Referenzen Anmeldung zwecklos. Handgeschriebenes Offert, mit Photo u. Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre A. R. 2595 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT: tüchtiges Alleinmädchen
das selbstständig bei bürgerlich kochen kann.
Geschäftsführerin
oder tüchtige **Büffeldame**
junges, kinderliebendes
Mädchen mit guter Schulbildung
zur Stütze der Hausfrau u. 12jähr. Knaben.
Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an Tea Room Remer, Zürich, Weinbergstrasse 37.

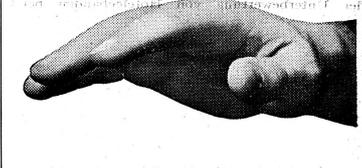
Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft
in grössere Fremdenpension in Zürich:
Saaltochter
die zugleich in den Hausarbeiten und im Nähen gut bewandert ist. Sprachen: Deutsch, Franz., evtl. Englisch. Jahresstelle mit gutem Verdienst. Es werden nur Tüchtige berücksichtigt, die schon einen anderen Posten inne gehabt haben und über erste Referenzen verfügen. Schriftliche Offerten unter Beilage von Zeugnisabschriften, Photo u. Altersangabe an: Pension Talhof, Talstrasse 18, Zürich 1.

Gesucht in gutgehenden Gasthof freundliche, saubere
Serviertochter
die den guten Service ausliebt und besser ausbilden zu können. Eintritt Anfang April. — Offerten unter Chiffre W. 5889 an Rudolf Mosse A.-G., Zürich.

17 jähriger, intelligenter, kath., flinker Jüngling mit guter Sekundärschulbildung
sucht
Kochlehrstelle
neben Chef, in gröss. Betrieb, Charles-Haus, Landhausstr. 1853 Gossau, St. Gallen.

28 jährige, arbeitsfreudige
Hausdofner
sucht Stelle neben tüchtigen Koch, auch im Kochen noch besser ausbilden zu können. Eintritt Anfang April. — Offerten unter Chiffre W. 5889 an Rudolf Mosse A.-G., Zürich.

Grosser, flotter Jüngling, 17jährig, sucht Stelle als
Koch-Lehrling
in der französisch-schweizer. Zurschriften an H. Marxhof, Kirchberg (Kt. Bern).



„Winterthur“ - Versicherungen
gewähren vollkommenen Versicherungsschutz zu vorteilhaften Bedingungen.
Nähere Auskunft über Unfall-, Haftpflicht- und Lebens-Versicherungen kostenlos durch die

„Winterthur“
Schweizerische
Unfallversicherungs-Gesellschaft
Lebensversicherungs-Gesellschaft
Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins geniessen bei Abschluss von Dritt-Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal besondere Vergünstigungen.

Ein grosses Luxushotel in St. Moritz sucht für die Sommersaison (mit Ausicht für Engagement für die Wintersaison) je einen tüchtigen
Chef entremetier
Chef rötisseur
Chef tournant sowie einige
Commis
Es kommen nur ganz erstklassige Köche mit sehr guten Referenzen in Frage. — Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre G. R. 2583 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sichern Sie sich die **Vorteile** unserer
Lüftungs- und Luftheizungsanlagen
Sie **erhöhen** damit die **Leistungsfähigkeit Ihres Unternehmens**
Für Revisionen, Umbauten, Neuan-schaffungen beraten wir Sie gerne
VENTILATOR A.G., STAFA
TELEPHON 930.136 (ZÜRICH)

fabrik Horgen-Glarus moderne Holzmöbel zeigt und Jenny, Rheinfelden, als Spezialität die Herstellung von Rohmöbeln pflegt. Im sehr geräumigen Stand der Teppichfabrik Ennenda kann man eine grosse Kollektion moderner Teppiche für alle Verwendungszwecke sehen. Die Bernoder-Krupp-Metalwerke A. G., Luzern, haben ihre versilberten Bestecke auf die Mustermesse gebracht. Henkel (Pörsli) ist, wie die letzten Jahre, mit einem sehr instruktiven Demonstrationsstand vertreten.

Mehr technische Bedarfsartikel zeigen die folgenden Inserenten: Aufzuger und Figorrex (Kältemaschinen, Kühlanlagen), Cleis (Sissach), Ferrum (Rapperswil), beide mit Waschmaschinen vertreten, Lips (Rdorf), Küchenmaschinen, Cünod (Genf) und Roto (Wangen bei Olten) führen moderne Ölfuerungen vor. Sarina (Fribourg) zeigt als absolute Neuheit Kochherde, die mit Holzgas gefeuert sind. Schmidlin, Sissach (auch bekannt unter dem Namen „Six-Madun“) führt sowohl seine bekannten Staubsauger, wie seine Öfenanlagen vor. Suter, Strickler Söhne, Horgen, haben bekanntlich schon vor vielen Jahren eine vorzügliche Maschine für Holzbodenreinigung herausgebracht und sich auf deren Bau fast ausschliesslich verlegt. Man begegnete der Konstruktion und ihrer konstruktiven Weiterentwicklung schon auf mancher Messe. Die führende Beleuchtungsgesellschaft, die B. A. G. Turgi, macht uns mit den neuesten Gestaltungen vertraut. Die Ofenfabriken Sursee und Affolter Christen (Basel) zeigen teils moderne Grossküchenherde für Gasfeuerung, teils einfachere, neuzeitlich gestaltete Herde für Haushaltungen und Pensionen. Wir möchten endlich noch auf den Stand der Albswerke hinweisen mit modernsten Lichtsignalanlagen, namentlich solche für die Hotellerie.

Besondere Aufmerksamkeit verdient die von den S. B. B. und andern Verkehrsunternehmen in der Halle 3 gemachte Verkehrspropaganda. Recht interessant ist die originelle Aufmachung, die zahlenmässig für das Jahr 1937 die finanziellen Zusammenhänge zwischen dem schweizerischen Touristenverkehr und den verschiedenen einheimischen Erwerbskategorien belegt.

Wir werden in einer der nächsten Nummern noch eingehender auf typische Messeneuheiten und interessante Objekte zu sprechen kommen. E. B.-K.

Übersetzte Grundstuerzuschätzung.

Auf der Steigerung erzielte die Hotel-Pension Alpenruhe in Sigriswil, deren amtliche Schätzung 6000 Fr. betrug, einen Preis von 47000 Fr. Das Haus, welches sich an sehr günstiger Lage befindet, verfügt über 25 Fremdenbetten.

S.A. des Hôtels Garnis, Genf. Für das Geschäftsjahr 1938 erhält das Aktienkapital von 80000 Fr. eine Dividende von 3,85% netto, nachdem es die vier letzten Jahre ertragslos geblieben war.

Personaleubrik

Rücktritt.

Im Zusammenhang mit dem kürzlich erfolgten Besitzwechsel des Hotel de la Paix in Lausanne ist Herr U. A. Mislin aus Basel von der Direktion dieses Hauses zurückgetreten. Er behält nach wie vor die Führung des Restaurants im Singerhaus Basel bei.

Direktionswechsel.

Herr Ch. Gibel-Regex, welcher seit einigen Jahren das Hotel Blümlisalp in Aeschi ob Spiez führte und dieses Haus wieder zu erfreulicher Blüte brachte, übernimmt auf 1. April pachtweise den neuverordneten Gasthof zur Linde in Zürich-Oberrast. Wir wünschen in Limmatathen besten Erfolg! Herr Werner Stucki, Küchenchef, folgt ihm als Gérant auf dem Hotel Blümlisalp in Aeschi.

Pachtübernahme.

Frau Burkhardt, ehemalige Pächterin des Hotel Post in Meiringen übernimmt auf 1. April pachtweise das Hotel Schützen in Brienz, das seit langen Jahren vom Besitzer M. Kuster-Steiner selbst geführt worden war.

Herr Albert Wanz aus Interlaken übernimmt pachtweise auf den 1. Mai das Hotel Victoria in Gstaad.

Franz Eberhard, Rigi-Klösterli †.

Im patriarchalischen Alter von 86 Jahren verschied vorletzte Woche nach einjähriger Krankheit Herr Franz Eberhard vom Hotel des Alpes auf Rigi-Klösterli. Der Verstorbene, der lange Jahre Mitglied unseres Vereins war, wählte sich neben dem Hotelbetrieb noch der Alpwirtschaft und dem Holzhandel. Er nahm auch aktiven Anteil am Bau der Rigibahnen, wo er als Messgehilfe mitarbeitete. Den Hotelbetrieb hat der unermüdetlich Schaffende 1900 und 1911 erheblich erweitert. Leider verstarb sein einziger Sohn frühzeitig, so dass die Last des Betriebes weiterhin allein auf seinen Schultern ruhte. Während er früher mit seiner Familie jeweils in Goldau Winterquartier bezog, blieb F. Eberhard seit 1910 ständig auf der Höhe und widmete sich ausschliesslich dem Hotel und der Alpwirtschaft. Ehre seinem Andenken!

Aus dem Leserkreis

Angestelltenfeier im Hotel Silvretta, Klosters.

Aus Angestelltenkreisen erhalten wir folgende Zuschrift:

Zu einer sehr netten Feier luden auch dieses Jahr Herr und Frau Meisser uns Angestellte des Silvretta ein. Es galt einmal mehr Abschied zu nehmen von unserer Arbeit und der erfolgreich verlaufenen Saison. Wiederum konnte Herr Meisser zwei seiner Angestellten mit einem Diplom auszeichnen: Frau L. Gautschi, unsere wackere Lingiergouvernante, für 20 Jahre treu geleisteter Dienste, und Domenico Cavelti für 10 Dienstjahre. Beim gemütlichen Teil unserer Feier liessen es sich unsere Gäste nicht nehmen, uns ihren Dank für das während der Saison Geleistete, zu bezeugen und bewirteten die tanzlustigen Angestellten mit einer Hingabe und einem Eifer, dass sich selbst unseiner ein Beispiel an ihnen nehmen konnte. Missig zu erwähnen, dass der Posten des Barman der begehrteste von allen war. Alle diese Aufmerksamkeiten von seiten unserer verehrten Gäste wissen wir zu schätzen. Eines ist uns gewiss, unsere Gäste werden wieder kommen, und auch wir wollen mit dabei sein, sei es im Sommer oder im Winter. An dieser Stelle Herrn und Frau Meisser nochmals herzlichsten Dank für den schönen Abend und das uns immer wieder bewiesene Vertrauen. K.B.

Berufsjubiläum.

Aus Angestelltenkreisen teilt man uns mit, es seien am 15. März gerade zwanzig Jahre her, dass unser Mitglied, Herr Adolf Amstad, das Schlosshotel Freienhof in Thun käuflich erwarb und es seitdem als anerkannter Fachmann führte. Herr Amstad hat die ganze Berufshierarchie durchlaufen und erwarb sich nach absolvierter Kellerlehre im Hotel Baur au Lac in Zürich, in zahlreichen Stellen als Keller, Oberkellner, Chef de reception und Direktor im In- und Ausland ein umfassendes Berufswissen. Wir wünschen dem Jubilar noch viele Jahre bester Gesundheit und erspriesslicher Tätigkeit in seinem Betrieb!

Saisoneöffnungen

Lugano-Paradiso: Hotel Esplanade, Ceresio, 20. März.

Weggis-Hertenstein: Eröffnung von 20 Hotels i. April; ab 8. April täglich 3 Kurkonzerte.

Korrespondenzbeilage über die Schweizer Vergünstigungen 1939

Die Schweizerische Verkehrszentrale hat soeben eine Korrespondenzbeilage in deutscher, französischer, englischer, italienischer, holländischer, spanischer, dänischer und schwedischer Sprache veröffentlicht. Sie enthält in kurzer Zusammenfassung alle Vergünstigungen, welche die Schweiz dieses Jahr bietet. Dieser Faltprospekt auf leichtem Papier in Postkartenformat ist sehr geeignet als Beilage für die Auslandskorrespondenzen. Sie kann beim Materialdienst der Schweizerischen Verkehrszentrale in Zürich, Löwenstrasse 55, in den angegebenen Sprachen gratis bezogen werden.

Auskunftsdienst

über Reisebureaus und Inzerenacquisitionsprospektmaterial erbeten.

In Manchester ist zum ausschliesslichen Zweck der Förderung des Reiseverkehrs nach der Schweiz unter der Firma The Anglo-Swiss Travelers' Club Ltd., Piccadilly House, Piccadilly, Manchester 1, kürzlich eine neue Organisation ins Leben gerufen worden. Die Leitung liegt in bewährten Händen. Auf deren Wunsch laden wir hiermit die Mitglieder des S.H.V. ein, einen kleinen Prospektvortrag in englischer Sprache umgehend an genannte Adresse zu senden. Zehn Exemplare dürften für den ersten Bedarf genügen.

Aus den Sektionen

Verkehrsverein Zentralschweiz.

An die verehrten Mitglieder!

Wir beehren uns, Sie zu unserer **ordentlichen Generalversammlung** am Donnerstag, den 30. März 1939, um neun Uhr nach 2 Uhr, im Hotel Monopol Luzern höchst herzlich einzuladen.

Für den Verkehrsverein Zentralschweiz:

Der Präsident: A. Siegenthaler.
Der Sekretär: J. Wyss-Meyer.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

St. Galler Confitüren
hohe Qualität — niedrige Preise!

Zwetschgen	— 82
Brombeer	— 97
Johannisbeer	— 106
Erdbeer	— 110
Aprikosen	— 115
Himbeer	— 120
Kirschen, schwarze	— 128
Apfelgelee	— 64
Himbeergelee	— 126

per kg, Eimer à 12½ kg

CONSERVENFABRIK ST. GALLEN A.-G.
Telephon 381 21

FRANZÖSISCH
Englisch od. Italienisch
garantiert in 2 Monaten in der Ecole Tamé, Neuchâtel 33 oder Baden 33

Handels-Diplom
in nur 6 Monaten, Franz. und Ital., Inhaber garantiert in Wert u. Schrift. Prospekte u. Referenzen.

Gesucht
auf Ende Monats, seriöse, branchenkundige

Servier- und Ladentochter
in Café-Konditorei nach St. Gallen. Offerten mit Photo und Referenzen unter Chiffre OF. 6281 St. an Orell Füssli-Annoncen, St. Gallen.

KÖCHE
Verlangen Sie kostenlose Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über kostenlos herbeizubehalten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (keine Kiste) ist für Sie unentbehrlich. Er leistet Ihnen in allen Stadien Ihrer Karriere sehr wertvolle Dienste. Der Preis ist den heutigen Zeitumständen angepasst und die Bedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Koch sich einen solchen Koffer anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen u. den fehlen, so bald u. praktisch installierten Fibre-Koffer nach Belieben.

Joseph Huber, Spezialgeschäft
Schönenwerd 278

Gesucht für Haus mit 100 Betten u. langer Sommersaison:
Ein fachtüchtig, sprachkundig
Zwei tüchtige, sprachkundig
zwei versierte
eine jüngere
eine Kaffee- und Angestelltenköchin

Offerten unter Chiffre T. E. 2601 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine
sucht Jahresstelle in erstkl. Haus od. gutes Zweigengeschäft. Mitarbeitend und sparsam. Ruhig und organisatorisch im Betrieb. Sehr gute Zeugnisse u. Referenzen zu Diensten. — Offerten unter Chiffre K. O. 2593 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kellermeister
jüngere, lediger, gesucht für Grosshotel in Zürich. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre K. M. 2597 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Concièrge
33 Jahre alt, sprachkundig,
sucht Sommerengagement

Offerten erbeten an S. Schmid, Hotel Alexandra, Arosa.

Gesucht in erstklassiges Stadthotel
1 Etagen-Portier
1 Stopferin
1 Büro-Volontär

Es können nur bestqualifizierte Leute in Frage. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre E. S. 2598 an die Schweizer Hotel-Revue Basel 2.

Gesucht per sofort Petit hôtel réputé, faisant restauration, **chefs**
Koch-Volontär 1ère **File de salle** ou **Maitre d'hôtel** certain age; convientrait aussi à **chef de rang** connaissant à fond la restauration 1er ordre. Personne capable de toute moralité, désireux de faire des références et bons certificats est demandé. Offre avec timbre réponse, sous chiffre A.G. 2503 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Jüngere sprach- und muskulkundig
Oberkellner
momentan keine Referenzen, momentan noch in leitender Stelle in Graubünden.

sucht Sommersaison-Stelle
Eventuell auch in grosses Haus als
II. Oberkellner
Offerten unter Chiffre O. R. 2800, an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

100 Fr. Belohnung
dem, der seriösem und zuverlässigem
Portier
(30 Jahre alt) Jahres- od. Saisonstelle verschafft. Zeugnisse u. Ref. zu Diensten. Off. u. Chiffre H. 2800 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wirtsohn, 18jähr., stramme Erscheinung, sucht Stelle als

Lifboy od. Chasseur
um die französische Sprache zu erlernen. Etwas Sprachkenntnisse vorhanden. Off. erb. an Fr. Brog, Zollstr. 50, Zürich 5.

Intelligenter, grosser Jüngling, 16 Jahre alt, mit Real- schulbildung, dtsch., franz. u. etwas ital. sprechend, sucht gute
Kochlehrstelle
in Hotel. Off. erb. an Emil Feller, Magasinstr. 1, Airoldi, (Uz).

On cherche pour jeune homme de 18 ans place en Suisse française comme
Garçon de maison, Officeboy ou Garçon de cuisine

Addresser offres au Secrétariat par la Jeunesse à Winterthur.

American Sports Teacher
first class instructor in Swimming, Diving also Tennis and Golf wishes to make immediate connection with hotel or club on lake seashore. In evenings Dance and Bridge organizer. International references. — James Foley, c/o American Express Co., Paris.

18½jähriger Bursche sucht Stelle als
Office- oder Hauswirtschafter
Bevorzugt wird Welschland. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre R. F. 2599 an die Hotel- postlagernd, Elken (Aargau).



Horgen-Glarus-Stühle sind beste Schweizer Qualitäts-Arbeit.

HORGEN-GLARUS
A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen

Mustermesse Basel Stand 1336

Ibag
A-G für Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung

Pelikanweg 10
Basel
Tel. 3 16 12

GESUCHT
Oberkellner
Etagen-Gouvernante

Offerten an:
Palace-Hotel & National, Wengen.

21jähriger, arbeitsamer u. türeter Westschweizer mit Kenntnis in der deutschen Sprache, sucht Stelle in Hotel etc. als
hauswirtschafter
Gefl. Offerten an Willy Dabois, Saiguelstr.

Gesucht
nach Zürich, tüchtig
Saucier

Eintritt 4. April, Gehalt Fr. 350.—, Jahresstelle. Offerten unter Chiffre R. F. 2599 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kümmerly-Reisekarten
Geographischer Kartenverlag Kümmerly & Frey, Bern

Auswahl in jeder Buchhandlung

Katalog gratis



Zeitungsgewerkschaft

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate Mitglieder Nichtmitglieder bis zu 4 Zeilen Spesen mit Enter Chiffre werden berechnet. Mehrere Aufträge werden berechnet. Erste Male inserieren Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Fr. 6.— Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 4.50 Mehrzeilen werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag berechnet. Bezugsnummern werden nicht versandt.

Hlein-Koch, junger, selbständig u. zuverlässig, entmenskungsreich, ab Anfang April in Hotel mit 45 Betten am Vierwaldstättersee gesucht. Saisondauer 5½ Monate. Offerten mit Photo u. Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1919

Chef de cuisine, Hôtel de montagne de Jor rang, été et hiver, cherche chef. Cuisine française. Chiffre 1932

Gesucht für Sommerstation im Berner Oberland: junger, tüchtiger Pfälzer-Aide de cuisine, junges, Caseroilier, 2 Officerebenen, 1 Küchenmädchen. Dauer der Saison Mai bis September. Offerten mit Zeugnisschriften und Photographie erbeten unter Chiffre 1934

Gesucht von grösserem, erkrankungsfreier in Graubünden in der Jahresstellung, Eintritt auf April nach Überbrückung: eine tüchtige, selbständige Lingere-Gouvernante (gutbezahlte Position), sowie eine Weisshäutigen-Staffel, ferner eine sprachkundige Saaltochter und eine Saaltochter. Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre 1935

Gesucht in Berghotel der Urschweiz für Juni bis Ende September: 1 Saucier, 1 Aide de cuisine, 1 tüchtiger, junger Oberkellner, 1 Saaltochter, 3 Zimmermädchen, 1 Lingere, 1 junger Mechaniker, mit Autoführerschein, Offerten mit Lohn u. Altersangabe sowie Zeugniskopien u. Photo erb. u. Chiffre 1921

Gesucht in Berghotel des B. O. für Ende Mai—Anfang Oktober: zwei tüchtige, sprachgewandte Restaurationskassierer, ein Zimmermädchen und ein Kellner, ein Kellner, ein Kellner mit Bild und Altersangabe unter Chiffre 1929

Gesucht für die Sommersaison: Saucier, Kaffee-Angestellten-Koch, Zimmermädchen, Kellner, Officemädchen. Offerten an Hotel Kulm & Sonnenberg, Seelersberg (Kt. Uri). (1930)

Gesucht für sofort nach dem K. Ur.: eine tüchtige Servierkassiererin, eine Saaltochter, ein Portier-Hausbursche und ein Küchenmädchen, das das Kochen erlernen möchte. Offerten mit Photo, Zeugniskopien u. Altersangabe erbeten unter Chiffre 1931

Gesucht in grösserem Hotelbetrieb nach Zermat für die Sommersaison: 1 jüngere, tüchtige, Economatgouvernante, 1 Kaffee- u. Angestelltenköchin, 1 zuverlässige, sprachkundige Saaltochter. Offerten unter Chiffre 1933

Gesucht 2 Servierkräfte, sprachkundig, gut präsentierend, mit exaktem Service, 1 Hausbursche, mit Vorkenntnissen in Beruf, former 1 Küchenmädchen für Saalbau und Kaffee, Heran. Offerten an Hrn. Max Graf, Chef, Paul-Brandweg Nr. 17, St. Gallen. (1934)

Gesucht: Saaltochter, jungere, gut präsentierend, sehr gut französisch sprechend, neben Oberkellner, für Saal und Leitung in Restaurant. Eintritt April. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Angabe des Alters. Ferner junger, williger Bursche, sehr gut französisch sprechend, für Office-, Portier- und Aufwartendendienst. Ausführliche Anmeldungen an Postfach 4282, Neuchâtel. (1935)

Gesucht in kleines Hotel Nähe Lugano: Saaltochter, Anfangs-Economatgouvernante, Saal- u. Kellner, nach Schweizer eink. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen u. Chiffre 936

Gesucht in Grand Hotel der Zentralalpen: tüchtiger, flinker, u. sprachkundiger, Journalist-Kassier u. Mithilfe in der Reception. Eintritt April. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Angabe des Alters. Ferner junger, williger Bursche, sehr gut französisch sprechend, für Office-, Portier- und Aufwartendendienst. Ausführliche Anmeldungen an Postfach 4282, Neuchâtel. (1935)

Gesucht in kleiner Hotel Nähe Lugano: Saaltochter, Anfangs-Economatgouvernante, Saal- u. Kellner, nach Schweizer eink. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen u. Chiffre 936

Gesucht in Grand Hotel der Zentralalpen: tüchtiger, flinker, u. sprachkundiger, Journalist-Kassier u. Mithilfe in der Reception. Eintritt April. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Angabe des Alters. Ferner junger, williger Bursche, sehr gut französisch sprechend, für Office-, Portier- und Aufwartendendienst. Ausführliche Anmeldungen an Postfach 4282, Neuchâtel. (1935)

Gesucht für Sommersaison: 1 jüngere, tüchtige, Economatgouvernante, 1 Kaffee- u. Angestelltenköchin, 1 zuverlässige, sprachkundige Saaltochter. Offerten unter Chiffre 1933

Gesucht auf kommende Saison: Buffetmännchen, Aide de cuisine, engl. sprechende Saaltochter und Zimmermädchen. Offerten mit Zeugniskopien, Bild u. Lohnansprüchen u. Chiffre 1942

Gesucht auf kommende Saison: Buffetmännchen, Aide de cuisine, engl. sprechende Saaltochter und Zimmermädchen. Offerten mit Zeugniskopien, Bild u. Lohnansprüchen u. Chiffre 1942

Gesucht tüchtige Saaltochter, deutsch, franz. sprechend, in Jahresstelle. Eintritt 15. April. Ferner gesunde, intelligente Tochter für Lingerie (Nahkneissen erwünscht). Offerten mit Zeugniskopien u. Photo erbeten an Hotel J. Kessler, St. Gallen. (1940)

Hilfliches Seebad sucht für die Sommersaison in Grand Hotel tüchtige Saal- u. Saaltochter. Ausführliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien unter Chiffre 1937

Koch-Commis, jungere, per 1. April nach Zürich in erstklassiges Speiserestaurant gesucht. Offerten unter Chiffre 1944

Küchenchef-Alleikoch, junger, tüchtiger, fach- u. entmenskungsreich, für Berghotel (85 Betten) im Lötschental gesucht. Eintritt auf Pfingsten, Saisondauer bis geg. 15. Sept. — Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Altersangabe, Militärvorhältnisse und Lohnansprüchen an Dir. E. Graf, Wolfenschiessen. (1917)

Maitre d'hôtel, Bar-Dancing in Zürich sucht sympath., gewand., Maitre d'hôtel, perfekt u. guter Verkäufer. Nur ganz erste, mit der höchsten Kundschaft vertraute Kräfte wollen Offerten einreichen. Photo, Ref. u. Rückr. unter Chiffre 1942

Öconomatgouvernante, tüchtige, mit Kenntnis vom Saalservice, gesucht. Selbständige Vertrauens- und Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisschriften und Lohnansprüchen an Sanatorium Bernina, Davos-Platz. (1945)

Sekretärin, tüchtige, voll. Beherrschung der drei Hauptsprachen in Wort u. Schrift (auch Stenographie), für Sommer- u. Wintersaison gesucht. Bei Zufriedenheit Jahresstellung. Offerten mit Altersangabe, Photo u. Referenzen unter Chiffre 1943

Wir bitten unsere Mitglieder rasche Rücksendung des Offertmaterials besorgt sein zu wollen.

Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beifügt.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag. Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) Fr. 3.— Fr. 4.— Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Postmarken werden an Zahlungsort nicht angenommen. Vorausbezahlung erforderlich. — Kostfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckkavalerie V Konto 85. Ausland per Mandat. Nachbestellungen ist die Insert-Chiffre beizufügen. Bezugsnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Chef de réception-Sekretär-Stütze des Prinzipals, 37 Jahre, 4 Sprachen, langjährige Praxis, sucht Posten, Frühjahrs- oder Stellvertretung. Chiffre 909

Hausbursche, Volontär, Deutsch, Franz., etwas Engl., Hotelfachkurs, sucht Engagement als solche. Chiffre 829

Jungling, 21 Jahre, deutsch, franz., ital. u. etwas engl. sprechend, sucht Stelle als Volontär in Bureau u. Reception nach Lausanne. Darüber hat Hotelpraxis u. Hotelfachschulung besucht. Offerten an A. Senn, Hotel Royal, Lausanne. (843)

Jungling, 17 Jahre alt, mit Sekundar- und Handelsschulbildung, sucht passende Anstellung in Hotelbureau. Chiffre 923

Jungling, perfekt Deutsch u. Franz., Vorkommis, in der engl. Sprache, bildungsbil., solid, sucht Stelle als Hotelsekretär (Anfänger). Die Zeugn. u. Referenzen. Off. erbeten an J. Zwicklin, Wädswilen, Dählgraben. (896)

Sekretär-Kassier-Chef de réception, 28 Jahre alt, gross, in Referenzen, 3 Hauptsprachen, in allen Arbeiten versiert, sucht Vertrauensposten. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre M 3150 an Publicitas Luzern. (898)

Sekretär-Directrice, sprachkundig, sucht Vertrauensposten. Zürich oder Bern bevorzugt. Event. Beteiligung nicht ausgeschlossen. Gef. Offerten unter Chiffre 888

Sekretärin, mit langjähriger in Zeugnissen, absolut selbständig, u. zuverlässig, in sämtlichen Arbeiten durchaus bewandert, sucht Jahresstelle nach der Westschweiz, Lausanne bevorzugt. Offerten unter Chiffre M 3150 an Publicitas Luzern. (898)

Sekretärin-Journalführerin, sprachkundig, sucht Stelle, evtl. als Gouvernante-Anfängerin; absol. Vertrauensperson. Offerten unter Chiffre M 3150 an Publicitas Luzern. (898)

Sekretärin, tüchtiger Kontrollleur, 24jährig, Deutsch, Franz., Englisch, im ganzen Betrieb bewandert, sucht passende Stelle. Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre 971

Tischler, 18 J., Deutsch, Englisch, Franz., mit Saalherb. gegenw., in Handels- u. Hotelfachschule, sucht Volontärstelle in Hotelbureau. Chiffre 811

Salle & Restaurant

Barlehrtöchter, junge Tochter, gut präsentierend, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle als Barlehrtöchter in gutes Haus, wo sie das Mixen erlernen kann. Offerten gef. unter Chiffre 937

Barmaid, deutsch, franz., ital. u. englisch sprechend, tüchtig, gut präsentierend, sucht Saison- od. Jahresstelle. Cleve Hubmann, gütiger Herr (Thurgau). (960)

Barmaid, tüchtig im Fach, sucht Stelle. Zeugnissen u. Diensten. Chiffre 922

Barmaid, 28 Jahre alt, in allen Teilen des Berufes bewandert, sucht Stelle als Alleikoch, Chef de partie. Beste Zeugnisse von guten Hotels zu Diensten. Anstellungsbereit. Annette Dibb, Koch, Rest. Edelweiss, Lenk i.S. (925)

Barmaid, 28jährig, sucht auf 15. April oder 1. Mai Jahres- oder Saisonstelle als Chef, Saucier, Entremetteur, Alleikoch oder Aide de cuisine. Zeugnissen und Referenzen. Bis 14. April 1939. Off. unter Chiffre 927

Barmaid, 28 J., tüchtiger, solider und sparsamer Arbeiter, sucht Stelle als Alleikoch, Chef de partie, etc. Engl. und franz. Sprache. Eintritt auf Wunsch. Ausserste Sparsamkeit, mit 24 Sprichw. Chiffre 845

Büchlein, perfekte, mit guten Referenzen, sucht Jahresstelle in Hotel-Pension oder Sanatorium. Offerten unter Chiffre 931

Kochhering, 18 Jahre, deutsch u. etwas franz. sprechend, sucht Stelle nach Überbrückung. Bevorzugt wird Neuchâtel oder Lausanne. Zeugnissen u. Referenzen vorhanden. Alex Blum, Restaurant Halenbrücke, Bern. (855)

Kochhering, 17jähriger, intelligenter Jungling, mit Kenntnissen der franz. Sprache, sucht Kochheringstelle auf Mitte April oder 1. Mai. Ad. Ad. Fisch, St. Gallen (Kt. Thurg.). (865)

Küchenchef, 32 J., ruhiger, solider, entmenskungsreicher Mitarbeiter, sucht sich zu verändern. Zuerst in ungekündigter Stelle. Offerten unter Chiffre 865

Küchenchef evtl. Alleikoch, tüchtiger, sparsamer Arbeiter, bewandert in Rest. und Entremette, sucht Jahres- oder Saisonstelle, such Ausbildung, in mittleres Haus. Offerten unter Chiffre 922

Küchenchef, geseteten Alters, sucht Saison- oder Jahresstelle in In- oder Ausland. Chiffre 929

Küchenchef (Alleikoch), ganz l. Kraft, eine sparsame, soigneerte Küche führend, sucht Sommerstationstelle. Frei ab 15. April. Offerten erbeten unter Chiffre 930

Küchenchef (Alleikoch), ger. Alters, sehr sparsam, gute Küche führend, zuverlässig, solid u. entmenskungsreich, sucht baldiges Sommerengagement oder Zeisweinstelle in mittlere, gute Hotel-Pension. Offerten unter Chiffre 845

Küchenchef, tüchtiger, erfahrener, sucht Saison-Engagement in Ammann, O., Chef de cuisine, Rest. Riedlisbach, Basel. (888)

Küchenchef, älterer, aber noch sehr rüstig, sucht bei bescheidenen Ansprüchen Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 939

Küchenchef, in allen Partien versiert, sucht Saison- oder Jahresstelle. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Off. u. Chiffre 942

Küchenchef, in der Spitalküche versiert, sucht Engagement in Klinik, Sanatorium oder Spital. Offerten unter Chiffre 941

Küchenchef, eventl. Alleikoch, tüchtig, solid, zuverlässig, in Südpfeilen bewandert, sucht Stelle. Off. an Kaufhaus 49, St. Gallen. (952)

Pasticcere, 66enne, Grigionese, parlante francese e italiano, specialista in frettou e decorazioni, cerca posto in pasticceria od in Hotel. Entrata subito. Certificati e referenze di 1° ordine. Armando Fontana, Via Camminata, Bellinzona. (964)

Pâtissier, mit ersten Referenzen des In- u. Auslandes, sucht Frühjahrs- oder Aushilfsstelle über Oetern in Hotel oder Tea-Room. Zeugnissätze Salir. Eintritt kann sofort erfolgen. Adr.: Armand Kummer, Pâtissier, Langnau Bern. (935)

Pâtissier, tüchtiger, zuverlässiger Arbeiter, sucht Stelle in Grossbetrieb; würde sich ins Ausland gehen. Offerten an Fritz Kummer, Pâtissier, Wilderswil b. Interlaken. (880)

Cuisine & Office

Alleikoch, 38 J., tüchtig, solid, in Referenzen, sucht Saison- od. Jahresstelle. Monatslohn Fr. 280.— Offerten u. Chiffre 926

Alleikoch, 28 J., mit lückenlosen Referenzen, entmenskungsreich, sucht Jahres-, evtl. lange Saisonstelle. Frei ab 1. April. Offerten unter Chiffre 938

Apprenti-Cuisinier, jeune homme de 16 ans, grand, fort, intelligent et de confiance, cherche place comme tel dans bon hôtel restaurant de la Suisse alémanique, entrée à convenir dès le 1er mai. Offres à A. Dammé, Beglières 25, Lausanne. (856)

Casseroller-Arbeitskräfte-Küchenbursche etc., in allen Arbeiten willig u. tätig, m. guten Empfehlungen, sucht Stelle. Gef. Off. erb. an Jos. Camminati, Z. Z. Aussersold, Gernau. (892)

Casseroller, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Burkhalter, Bernstrasse 32, Interlaken. (973)

Chef de cuisine, geseteten Alters, sehr tüchtig, ökonom. u. solid, in allen Teilen der feinen, exakt. Küche versiert, aber auch in jeder Beziehung zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Saisonstelle in erstkl. grösseres Haus. Offerten unter Chiffre 838

Chef de cuisine, erste Kraft, selbst., energisch, grosse Erfahrung in gepflegter Hotel-Restaurantküche. In sparsamer, nützlicher Organisations, sucht Saison- od. Jahresstelle. In Referenzen d. In- u. Auslandes. Chiffre 839

Chef de cuisine, renommé, 45 ans, ayant prouvé de grandes capacités, avec certifiées et réf. de tout premier ordre, cherche bonne place pour la saison d'été. Offres sous chiffre 893

Chef de cuisine, 32 Jahre alt, tüchtiger, flinker, Mitarbeiter, restaurations- wie auch pâtisseries- und entmenskungsreich, sucht Engagement in Jahres- oder Saisonbetrieb per sofort od. später. Anfragen unter Lohnangaben (min. Fr. 350.—) an A. M. bei Fam. Friger, Herzogstr. 4, Bern. (912)

Chefkoch, geseteten Alters, tüchtiger, solider Arbeiter, entmenskungsreich, sucht Saison- eventuell Jahresstelle. Salärangabe erwünscht. Gute Zeugnisse u. D. Offerten unter Chiffre 840

Chefkoch, 47 J., kasseroll solid u. spars., in allen Teilen d. Berufes bew. sucht gestützt auf la Referenzen Stelle in Zeisweinstationbetrieb. Offerten unter Chiffre 936

Chefkoch, 30jährig, solid u. tüchtig, ebenfalls entmenskungsreich, sucht Stelle in gutes Haus. In- u. Zeugnissen. Offerten erbeten an H. Schwegler, Schütz (Kt. Luzern). (976)

Commis de cuisine, 19 Jahre, sucht Jahresstelle in grösseres Hotel. Chiffre 895

Commis de cuisine, 24 ans, capable, références de 1er ordre, cherche place de suite ou à convenir. Chiffre 893

Cuisinier, 32 ans, sobre, économe et de confiance, bon caractère, ayant travaillé de nombreuses années à Zurich, dans la meilleure cuisine, cherche emploi dans cette ville. Chiffre 901

Economatgouvernante, mit guten Zeugnissen, wünscht Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 870

Garçon, 15 ans, sortant de l'école le 1er avril, cherche place comme apprenti cuisinier, de préférence en Suisse française. S'adresse à Gilbert Vurlod, Sachy (Vaudois). (911)

jeune homme de 18 ans, ayant goûté, très sérieux, sachant un peu l'allemand, cherche place comme apprenti-cuisinier. Offres sous chiffre 893

Kaffeeküchen, mit mehrjähriger Zeugnissen, sucht Jahres- od. Saisonstelle, sucht Mithilfe in Economat. Gef. Offerten an M. B., poste restante, Territet (Vaudois). (951)

Koch, junger, tüchtiger und sparsamer, sucht Stelle als Commis in nur gutes Haus. Offerten erbeten unter Chiffre 837

Koch, 26 J., sucht Stelle als Chef de partie oder als guter Alleikoch, in einem Hotel. Offerten unter Chiffre 938

Koch, geseteten Alters, sucht Stelle als Alleikoch oder d. Aide de cuisine. Tüchtiger Restaurateur, mit guten Zeugnissen. Offerten an R. Perret, Emmenda (Kt. Glarus). (882)

Koch, geset. Alters, solider, seriöser u. spars. Arbeiter, in der feinen wie i. d. gutbürgerl. Küche gut bew., in ungekündigter Stellung, sucht Engagement als Saucier, Entremetteur od. Chef in bis mittl. Haus. Gute Zeugnisse. Off. m. Lohnang. u. Chiffre 917

Koch, 28 Jahre alt, in allen Teilen des Berufes bewandert, sucht Stelle als Alleikoch od. Chef de partie. Beste Zeugnisse von guten Hotels zu Diensten. Anstellungsbereit. Annette Dibb, Koch, Rest. Edelweiss, Lenk i.S. (925)

Koch, 28jährig, sucht auf 15. April oder 1. Mai Jahres- oder Saisonstelle als Chef, Saucier, Entremetteur, Alleikoch oder Aide de cuisine. Zeugnissen und Referenzen. Bis 14. April 1939. Off. unter Chiffre 927

Koch, 28 J., tüchtiger, solider und sparsamer Arbeiter, sucht Stelle als Alleikoch, Chef de partie, etc. Engl. und franz. Sprache. Eintritt auf Wunsch. Ausserste Sparsamkeit, mit 24 Sprichw. Chiffre 845

Küchlein, perfekte, mit guten Referenzen, sucht Jahresstelle in Hotel-Pension oder Sanatorium. Offerten unter Chiffre 931

Kochhering, 18 Jahre, deutsch u. etwas franz. sprechend, sucht Stelle nach Überbrückung. Bevorzugt wird Neuchâtel oder Lausanne. Zeugnissen u. Referenzen vorhanden. Alex Blum, Restaurant Halenbrücke, Bern. (855)

Kochhering, 17jähriger, intelligenter Jungling, mit Kenntnissen der franz. Sprache, sucht Kochheringstelle auf Mitte April oder 1. Mai. Ad. Ad. Fisch, St. Gallen (Kt. Thurg.). (865)

Küchenchef, 32 J., ruhiger, solider, entmenskungsreicher Mitarbeiter, sucht sich zu verändern. Zuerst in ungekündigter Stelle. Offerten unter Chiffre 865

Küchenchef evtl. Alleikoch, tüchtiger, sparsamer Arbeiter, bewandert in Rest. und Entremette, sucht Jahres- oder Saisonstelle, such Ausbildung, in mittleres Haus. Offerten unter Chiffre 922

Küchenchef, geseteten Alters, sucht Saison- oder Jahresstelle in In- oder Ausland. Chiffre 929

Küchenchef (Alleikoch), ganz l. Kraft, eine sparsame, soigneerte Küche führend, sucht Sommerstationstelle. Frei ab 15. April. Offerten erbeten unter Chiffre 930

Küchenchef (Alleikoch), ger. Alters, sehr sparsam, gute Küche führend, zuverlässig, solid u. entmenskungsreich, sucht baldiges Sommerengagement oder Zeisweinstelle in mittlere, gute Hotel-Pension. Offerten unter Chiffre 845

Küchenchef, tüchtiger, erfahrener, sucht Saison-Engagement in Ammann, O., Chef de cuisine, Rest. Riedlisbach, Basel. (888)

Küchenchef, älterer, aber noch sehr rüstig, sucht bei bescheidenen Ansprüchen Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 939

Küchenchef, in allen Partien versiert, sucht Saison- oder Jahresstelle. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Off. u. Chiffre 942

Küchenchef, in der Spitalküche versiert, sucht Engagement in Klinik, Sanatorium oder Spital. Offerten unter Chiffre 941

Küchenchef, eventl. Alleikoch, tüchtig, solid, zuverlässig, in Südpfeilen bewandert, sucht Stelle. Off. an Kaufhaus 49, St. Gallen. (952)

Pasticcere, 66enne, Grigionese, parlante francese e italiano, specialista in frettou e decorazioni, cerca posto in pasticceria od in Hotel. Entrata subito. Certificati e referenze di 1° ordine. Armando Fontana, Via Camminata, Bellinzona. (964)

Pâtissier, mit ersten Referenzen des In- u. Auslandes, sucht Frühjahrs- oder Aushilfsstelle über Oetern in Hotel oder Tea-Room. Zeugnissätze Salir. Eintritt kann sofort erfolgen. Adr.: Armand Kummer, Pâtissier, Langnau Bern. (935)

Pâtissier, tüchtiger, zuverlässiger Arbeiter, sucht Stelle in Grossbetrieb; würde sich ins Ausland gehen. Offerten an Fritz Kummer, Pâtissier, Wilderswil b. Interlaken. (880)

Etage & Lingerie

Arbeitslehrlin, in allen Näharbeiten tüchtig, sucht Saisonstelle in Hotel I. Ranges als I. Lingere evtl. als Lingere-Gouvernante. Chiffre 932

Etagegouvernante, junge, tüchtige, deutsch, franz. u. engl. sprechend, wünscht Saisonstelle in Hotel I. Rg. Chiffre 904

Gouvernante, 44 Jahre, französische, mit guten Referenzen, 1er ordre, cherche place à l'année dans bon hôtel ou clinique, de préférence en Suisse romande. Adresser offres sous chiffre 841

Gouvernante, junge, arbeitsfreudig, franz. u. engl. Sprachkenntnis, sucht Stelle als Etagegouvernante od. Stütze der Hausfrau in nur erstklassigem Haus. Franz. Schweiz bevorzugt. Anfragen unter Chiffre 935

Joune fille, 18 ans, honnête et de confiance, parl le français et l'assee bien l'allemand, cherche place dans bon hôtel comme femme de chambre-débutante. Entrée 15 mai. Photographie à disposition. Offres à Mile J. Berru. (844)

Lingère, mit allen einschlägigen Arbeiten vertraut, wünscht Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 903

Lingère-Stöplerin, tüchtige, zuverlässige, geseteten Alters, sucht Stelle in gutes Hotel (Sommer evtl. auch Winter, saison). Zeugnisse vorf. Offerten unter Chiffre 967

Lingère, gelehrte Weisshäutigen, mit allen einschlägigen Arbeiten vertraut, sucht Jahres- evtl. Saisonstelle in grösseren Betrieb. Offerten unter Chiffre 978

Wäscher, tücht., erfahr., u. pflichtbew., m. besten Zeugnissen, der auch alle einstell. Reparaturen bevorzugt, sucht Vertrauensposten als Wäscher od. Reparat. Dauerstelle bevorzugt. Eintritt u. Lohn u. Eink. Off. erb. an Bahnpostfach 3138, Zürich. (966)

Zimmermädchen, deutsch, franz. sprechend, auch servierkündig, sucht Stelle in gutes Hotel (Sommer evtl. auch Winter, saison). Zeugnisse vorf. Offerten unter Chiffre 967

Zimmermädchen, tüchtig, gewissenhaft, mit guten Zeugnissen, u. besten Referenzen, sucht Jahresstelle für sofort an gutes Hotel. Zürich, Basel oder Luzern wird bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre 977

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier, 24 Jahre, selbständig und sprachkundig, sucht Sommerengagement in gangbares Haus als solcher oder als Conducteur. Offerte unter Chiffre 823

Alleinportier, 31 J., evtl. Etageportier, oder Portier-Hausbursche, zuverl. solid u. gewissenhaft in Reinigungsarbeiten, chausseur ou à faire le jardin. Bonnes références. Préféréntion modestes. Si possible au Tessin. Offerte unter Chiffre 823

Bursche, junger, deutsch u. französisch sprechend, sucht Stelle als Etageportier oder Kellnermeister. Jahresstelle bevorzugt, auch lange Sommerstation. Offerten erb. an M. Z. Hauptpostlager, Luzern. (955)

Conducteur, Conducteur oder Nachtkonducteur, 38 J., 4 Hauptsprachen, tüchtig, gegenwärtig im Ausland, sucht Stelle in der Schweiz. Zeugnissen und Referenzen von erstklassigen Hotels im In- und Ausland. Chiffre 824

Conducteur-Conducteur oder Nachtkonducteur, gesetzl. Alters, sprachkundig, tüchtig und zuverlässig, mit best. Zeugn. und Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Off. erb. an Emil Meyer, 42, Av. du Midi, Territet (Waud). (850)

Conducteur, 31 J., evtl. Etageportier, oder Portier-Hausbursche, zuverl. solid u. gewissenhaft in Reinigungsarbeiten, chausseur ou à faire le jardin. Bonnes références. Préféréntion modestes. Si possible au Tessin. Offerte unter Chiffre 823

Conducteur, 31 J., evtl. Etageportier, oder Portier-Hausbursche, zuverl. solid u. gewissenhaft in Reinigungsarbeiten, chausseur ou à faire le jardin. Bonnes références. Préféréntion modestes. Si possible au Tessin. Offerte unter Chiffre 823

Conducteur, 31 J., evtl. Etageportier, oder Portier-Hausbursche, zuverl. solid u. gewissenhaft in Reinigungsarbeiten, chausseur ou à faire le jardin. Bonnes références. Préféréntion modestes. Si possible au Tessin. Offerte unter Chiffre 823

Conducteur, 31 J., evtl. Etageportier, oder Portier-Hausbursche, zuverl. solid u. gewissenhaft in Reinigungsarbeiten, chausseur ou à faire le jardin. Bonnes références. Préféréntion modestes. Si possible au Tessin. Offerte unter Chiffre 823

Conducteur, 31 J., evtl. Etageportier, oder Portier-Hausbursche, zuverl. solid u. gewissenhaft in Reinigungsarbeiten, chausseur ou à faire le jardin. Bon

Vakanzenliste

des Stellenvermittlungsdienstes

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

- 9113 Saalochter, Saalochter, Zimmermädchen, Portier, Volontärin-Stütze der Hausfrau, Lingère event. Anführerin, mitgelg. Hotel, B. O.
9120 Kaffee-Haushaltungsköchin, Hotel 80 Betten, Thunsee.
9122 Commis de cuisine, Saalochter, Saalochter, mitgelg. Hotel, View.
9128 Tüchtige Buffetdamen, Restaurantochter, Angestellten-Zimmermädchen, grösseres Passantenhotel, Kl. Bern.
9132 Dame de buffet, Gouvernante, hôtel de passage, Fribourg, Saalochter, Privat-Zimmermädchen, Commis de restaurant, Hotel I. Rg.
9141 Tüchtige Kaffee-Haushaltungsköchin, Cassetier-Abwischer, Angf. Mai, B. O.
9143 Saalochter, Saalochter, Kaffee-Köchin-Anführerin, Sommersaison, Hotel 50 Betten, B. O.
9149 Jungere Privataubhängerin mit Kochkenntnissen (im Sommer Lingère-Hausfrau) Hotel 50 Betten, B. O.
9150 Jüngere Saalochter, Zimmermädchen, Passantenhotel, Bielesee.
9157 Küchenmädchen, Jahresstelle, Passantenhotel, Aarg.
9159 Sekretärin, Volontärin (Westschweizerin bevorzugt), 2 Zimmermädchen, Engenportier, alle 20, Economat-Gouvernante, eventl. Anführerin, Hotel 120 Betten, B. O.
9169 Commis-Pâtissier, selbst. Hotelbäckerei, Berghotel I. Rg., Wallis.
9172 I. Saalochter, zirka 25jährig, Hotel 70 Betten, View.
9174 Koch od. Köchin, Pâtissier, Hotel 30 Betten, C.
9180 Bademiste, Masseuse, Sekretärin od. Sekretär, Cassetier, Mütte Juni, mitgelg. Hotel, Grb.
9181 Tüchtige Saalochter, engl. sprechend, Zimmermädchen, sprechend, mitgelg. Hotel, Wallis.
9183 Chefköchin, junge Saalochter, sprechend, zirka Ende Mai, Zimmermädchen, Hotel 100 Betten, Aarg.
9185 Hübscherin, zirka Ende Mai, Hotel 50 Betten, View.
9187 Alleinportier, Hotel 50 Betten, B. O.
9189 Cuisinière, höl 50 Lits, Vaud.
9204 Chef de cuisine, Bureauvolontär od. -volontärin, Saalochter, Haus-Office-Köchin, Zimmermädchen, Hotel 100 Betten, Grb.
9212 Commis de rang, Saalochter, Hotel I. Rg., View.
9214 Jüngeres Zimmermädchen, Angf. April, kleines Hotel, B. O.
9215 Saalochter, Saalochter, Bureaufräulein, Engenportier, Hotel 100 Betten, Zentral Schweiz.
9220 Jüngere Aide de cuisine, Hotel 50 Betten, Kl. Bern.
9232 Serviertochter, engl. sprechend, nicht über 25 Jahre alt, 1. April, Grindwald.
9237 Sommerdamen, abends 24, nach 8, allem, französisch, un peu italien, place à l'année, de suite, Tessin.
9239 Pâtissier-Aide de cuisine, Zimmermädchen, Saalochter, Hotel 80 Betten, Grb.
9240 Mehrere Saalochter, mehrere Zimmermädchen, Portier-Conducteur, Engenportier, alle sprechend, Saalochter, Cassetier, 2 Küch., 2 Badm., 2 Sekretär, 2 Bediener, 2 Portier, Chef de partie, mehrere Demi-chefs, Chef de rang, Küchenmädchen, Office-mädchen, Grosshotel, Grb.
9246 Lingère-Wäscherin, Hotel 70 Betten, Aarg.
9286 Hausmädchen, I. April, grosses Passantenhotel.
9288 Serviertochter, sprechend, Hotel 30 Betten, B. O.
9291 Haus- od. Küchenmädchen (Kochkenntnisse), sofort, mitgelg. Hotel, Grb.
9292 Engen-Gouvernante, Office-Gouvernante, 20. März, Hotel I. Rg., Luzern.
9293 Office- u. Economat-Gouvernante, tüchtig u. selbst., Hotel 100 Betten, Interlaken.
9313 Saalochter-Mithilfe am Buffet, Bureauvolontärin mit Saal-papier, deutsch, engl., engl. sprechend, Hotel 100 Betten, Waadtländeralp.
9314 Zimmermädchen, Hotel 100 Betten, Grb.
9318 Haus-Küchenmädchen, Hotel 100 Betten, Zermatt.
9318 Aide od. Commis de cuisine, Angestellten-Köchin, Hausbursche, Küchenmädchen, Saalochter, Saalvolontärin, Saalochter, Anfangs-Zimmermädchen, Sommerdamen, beide mit Zufriedenheit nach langem Winterurlaub, Hotel 100 Betten, Grb.
9329 Mehrere Chefs de rang, Demi-chef, Commis de rang, Hotel I. Rg., Grb.
9335 Saalochter, Portier, Restaurantochter, Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Grb.
9339 Engenportier, Hotel 100 Betten, Interlaken.
9344 Zimmermädchen, Hotel I. Rg., View.
9345 2 Commis de rang, zirka Ende März, Saalochter, zirka 28. Mai, mehrere Zimmermädchen, 2 Engenportier, zirka 24. April, Couriertochter, 24. April, Ende Sept., Hotel I. Rg., View.
9350 Zimmermädchen, Hotel 30 Betten, View.
9357 Saal-Restaurantochter, deutsch, franz., engl. sprechend, Angf. Hotel 50 Betten, Interlaken.
9358 Hausbursche, Anfangs-Zimmermädchen-Hausmädchen, Beantw.
9361 I. Saalochter, Saalochter, Saalochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Cassetier, Kaffee-Köchin, Conducteur-Portier, Engenportier, Hilfszimmermädchen, Hotel 50 Betten, Kl. Waadt.
9373 Tochter für Zimmer u. Saal, kleines Hotel, Tessin.
9374 Tüchtige Saalochter, Zimmermädchen, Kl. Waadt.
9375 Engenportier, Saalochter, englisch sprechend, Cassetier, Saalochter, Mütte Mai/Ende Sept., Hotel 100 Betten, Thunsee.
9392 Restaurantochter, Hotel 30 Betten, Kl. Glarus.
9394 Alleinloch, gut präsentierendes Serviertochter, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
9397 Saalochter, deutsch, franz., engl. sprechend, mitgelg. Hotel, View.
9399 Portier-Conducteur (allein), 1. April/Ende Sept., Saalochter, u. Ueberkinn, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
9403 Zimmermädchen, Hotel 80 Betten, View.
9414 Gouvernante-Sekretärin (Vertrauensposten), März/Nov., Hotel 70 Betten, Tessin.
9418 Alleinportier, Hotel 50 Betten, Volontärin, beide Deutsch, Franz., Engl., Hotel 40 Betten, View.
9420 Selbst. Zimmermädchen, selbst. Saalochter, Hotel 30 Betten, Waadt.
9422 Portier-Conducteur, Obersaalochter, Zimmermädchen, Lingère, Alleinloch, Hotel 80 Betten, B. O.
9427 Tüchtige Buffetdamen, Fr. 150., bis 180.— monatl., Ende April, eventl. Jahresstelle, Hotel 30 Betten, C.
9430 Lingère, Fr. 100.— monatl., Jahresstelle, I. Mai, Hotel 50 Betten, Grb.
9434 Küchenbursche, Küchenmädchen, Argentier, Hotel I. Rg., Tessin. Adresse wird nicht erteilt.
9437 Tüchtiger Küchenchef (eventl. 2-Saisonstelle), jüngerer Pâtissier, der sich im Kochen auskennen möchte, Cassetier, Chef de réception-Stütze des Patrons, Obersaalochter, mehrere Saalochter, Zimmermädchen, Engenportier, Lingère, Stöpferin, Fräuleinbursche, mit Kochkenntnissen, sofort, mitgelg. Hotel, Adelsboden.
9452 Tüchtiger Saucier, Demi-chef, Commis de rang (Schweizer), Hotel 120 Betten, Grb.
9453 Zimmermädchen, Kochlehrer neben Chef, I. Mai, Hotel 40 Betten, B. O.
9457 Saalochter, Hotel 25. März, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
9458 I. Saalochter, Hotel 30 Betten, Interlaken.
9459 I. Saalochter, Hotel 30 Betten, Interlaken.
9460 Zimmermädchen, sprechend, mitgelg. Hotel, B. O.
9461 Tüchtige Glätterin, Offerten mit Gehaltsansprüchen, Hotel I. Rg., Interlaken.
9462 sofort, Engenportier, Sommersaison, Grosshotel, Engadin.
9468 Commundant, Grosshotel, Luzern.
9469 Tüchtige Servit., Hotel I. Rg., Aarg.
9472 Tüchtige Entremetier, Hotel I. Rg., Badoest Aarg.
9473 Anfangs-Entremetier, Saalochter, Saalochter, mitgelg. Hotel, B. O.
9474 Kaffee-Köchin, Hotel 50 Betten, Luzern.
9475 Office-mädchen, Erstklasshotel, Bielesee.
9482 Saal-Restaurantochter, sprechend, Küchenmädchen, Office-mädchen, Lingère-mädchen, grosses Berghotel, Zentralschweiz.

- 9486 Zimmermädchen, Office-mädchen, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
9488 Restaurantochter für Bündner- u. Jügerstube, Ende März, Hotel I. Rg., Grb.
9490 Tüchtige Chefköchin, entremetierisch, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
9495 2 Zimmermädchen, Saalochter, tüchtige Kaffee-Ange-stellenköchin, Hotel 40 Betten, Luzern.
9498 Zimmermädchen, engl. sprech., nicht über 30 Jahre alt, Kasser-Journalführer-Aide de réception, jüngerer Sekretär eventl. Volontär, jüngerer Pâtissier, Waren-Kellerkontrollor, Hotel 120 Betten, B. O.
9506 Buffetdamen, Bureau-Saalochter eventl. Volontärin, 1. April, mitgelg. Passantenhotel, St. Gallen.
9513 Tüchtige Saalochter, Hotel 80 Betten, Zentral Schweiz.
9514 Lifter-Chasseur, sprachenk. (mit Fahrbewilligung bevorzugt), April, Hotel I. Rg., Badoest Aarg.
9515 Zimmermädchen, Cassetier, Hotel I. Rg., Luzern.
9519 Tüchtiges Zimmermädchen, Alleinportier, Sommer- u. Winter-saison, Hotel 40 Betten, B. O.
9522 Mehrere Restaurantochter, engl. sprechend, zirka Mitte Mai, erstkl. Restaurant, B. O.
9526 Porter-Bühnenkontrollor, sprechend, 1. Juni, grösseres Saison-stablement, Luzern.
9529 Oberkellner, Chef d'étage, chef de salle-Barman, Chef de rang, mehrere Commis de rang, 2 Engenportier, Cassetier, Engen-Gouvernante, 1 Lingère, Näherin-Stöpferin, 1 Mangerin, Glätterin, mehrere Saalochter, 2 Zimmermädchen, junger Mädchen für Office etd., Kaffee-Ange-stellenköchin, zirka Ende Juni, erstkl. Hotel, St. Moritz.
9558 Hausbursche, Zimmermädchen, Küchenmädchen, kleineres Passantenhotel, Luzern.
9564 Zimmermädchen, Office-mädchen, Küchenbursche, grösseres Passantenhotel, Ostschweiz.
9567 Jüngerer Saalochter, März/Nov., kleines Hotel, Lugano.
9569 Koch neben Chef, 1. April, Passantenhotel, Baden.
9574 Anfangs-Köchin, sofort, Alleinloch, u. Ueberkinn, Hotel 50 Betten, Grb.
9576 Jungere Serviertochter, 1. April, Jahresstelle, Hotel 30 Betten, B. O.
9577 Bureauvolontärin, Saalochter, Aide de cuisine, Buffet-damen, Stöpferin, Mitte Mai, Entremetier, Zimmermädchen, Lingère-Gouvernante, erstkl. Hotel, Grb.
9584 Jüngerer Serviertochter, mitgelg. Hotel, Arosa.
9589 Zimmervolontärin, engl. sprechend, Hotel I. Rg., Grb.
9590 Köchin neben Chef, 20. März, Ende Okt. Saalochter, sofort/Ende Okt., mitgelg. Hotel, Tessin.
9595 Affenköchin, Hotel 100 Betten, B. O.
9603 Kaffee-Haushaltungsköchin, Hotel 100 Betten, B. O.
9605 Angestellten-Zimmermädchen, I. Glätterin, II. Glätterin, I. Wäscherin, Mithilfe am Buffet, Engenportier, Saalochter, serviertochter, Küchen-Gouvernante, Hotel I. Rg., Grb.
9610 Küchenmädchen, Hilfsköchin, jüngerer Alleinloch, Hotel 80 Betten, View.
9613 Aide de cuisine, für Juli u. August, mitgelg. Berghotel, View.
9614 Jüngerer Alleinloch, Alleinloch, Zimmermädchen, Saalochter, Zimmermädchen, Saalochter, Aide-Gouvernante, Kaffee-Haushaltungsköchin, Hotel 60 Betten, B. O.
9622 Glätterin, Maschinenführerin, Hotel I. Rg., Tessin.
9624 Zimmermädchen, Serviertochter, mitgelg. Hotel, Simmental.
9626 Tappanier, Frühlingssaison, Hotel I. Rg., Tessin. Adresse wird nicht erteilt.
9630 Alleinloch, entremetierisch (elektr. Küche), Sommersaison, Hotel 65 Betten, Zentralschweiz.
9631 2 Deutsche Sommersaison, Grosshotel, Luzern. Adresse wird nicht erteilt.
9632 Tüchtige Chefköchin, Jahresstelle, Passantenhotel, Aarg.
9634 Tüchtige Köchin, Hotel 100 Betten, Saalochter, Zimmermädchen, Mädchen für Personalverlei u. Zimmer, Office-mädchen, Tenismannier, Angf. Juni, Berghotel I. Rg., View.
9645 Aide de cuisine, Ende Juni, bei Zufriedenheit Winter-saison, Hotel 80 Betten, Grb.
9648 Chasseur, Bureau-Volontärin, Passantenhotel 80 Betten, mehrere Tochter im Bureau, Engenportier, Anfangs-Gouvernante, engl., mitgelg. Hotel, Interlaken. Adresse wird nicht erteilt.
9649 Haus-Gouvernante, tüchtig, gut präsentierend, Hotel 80 Betten, Badoest Aarg.
9650 Chef de réception-Kassier, Pâtissier-Aide de cuisine, Zimmer-Gouvernante, Engenportier, 2 Bediener, 1. Lingère, Kaffee-Ange-stellenköchin, Saalochter, Saalochter, Office-mädchen, Hausmädchen, Lingère-mädchen, Economat-Gouvernante, Hotel I. Rg., Grb.
9663 Bureaufräulein, Gouvernante, Pâtissier, 2 Saalochter, 2 Saal-ochter, 2 Zimmermädchen, Hotel 100 Betten, B. O.
9671 Office- u. Economat-Gouvernante u. etwas Hausbursche, Köchin neben Chef, 1. April, Hotel 40 Betten, Kl. Soloth.
9674 Haus-Küchenmädchen, Hotel I. Rg., Grb.
9681 Kaffee-Personalköchin, sofort, tüchtiger Oberkellner (guter Koch od. Oberkellner), Hotel I. Rg., Grb.
9682 Zimmermädchen, alle sprechend, Saalochter, Küchenchef, Commis de cuisine, Glätterin-Lingère, Lingère-mädchen, Küchenmädchen, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
9687 Alleinloch, Restaurant-Saalochter, engl. sprechend, Hotel 50 Betten, B. O.
9691 Entremetier, Hotel 100 Betten, Grb.
9701 Sekretär-Economat-Gouvernante, Chef d'étage, Engl., Saalochter, Engl., Wäscher, Glätterin, Stöpferin, Kaffee-Ange-stellenköchin, Hotel I. Rg., Adelsboden.
9710 Chef de rang, mehrere Commis de rang, alle engl. sprech., mehrere Gardemannier, Commis, Argentier, Küchenbursche, Officebursche, Lingère-Gouvernante, Hotel I. Rg., Interlaken.
9722 Kaffee-Ange-stellenköchin, Bureau-Volontärin, Küchenmädchen, Hotel 100 Betten, Thunsee.
9736 Lingère mitgelg. Passantenhotel, B. O.
9738 Hausbursche, Frühlingssaison, Cassetier, 1. Commis-Entremetier, 1. Commis-Saucier, Grosshotel, Engadin.
9743 Economat-Gouvernante, Engen-Gouvernante, Hotel I. Rg., Grb.
9746 Schickes Zimmermädchen, engl. sprechend, Chasseur, Office-Küchenmädchen, Küchenbursche, Stöpferin, Wäscherin, Hotel I. Rg., Luzern.
9752 Tüchtige Lingère-Stöpferin, Ende April, mitgelg. Passanten-hotel, Grb.
9753 I. Koch, restaurationskundig, 25. Mai, Bureaufräulein, Deutsch, Franz., Engl., Ende Mai, Passantenhotel 60 Betten, View.
9755 Saalochter-Mithilfe in der Lingère, Jahresstelle, Passanten-hotel, Ostschweiz.
9758 Demi-chef, Saalochter, Commis de rang, Hotel I. Rg., Grb.
9759 Junger Koch, kleines Passantenhotel, Solothurn.
9760 Saalochter, Juni, Hotel 40 Betten, Interlaken.
9761 Kaffee-Köchin, Hotel I. Rg., Adelsboden.
9763 Küchenbursche, Hotel 30 Betten, B. O.
9764 Tüchtiger Commis de cuisine, Saisondauer zirka 2 Monate, Ende Juni, Hotel 100 Betten, Kl. Waadt.
9765 Tüchtiger Allein-Saalochter, Koch, aus der Lehre, Hotel 60 Betten, Wallis.
9767 Kochlehrer, 1. Juni, Hotel 30 Betten, B. O.
9770 Saalochter, engl. sprechend, Hotel I. Rg., Zentralschweiz.
9771 Buffetdamen für II. Cl., Buffetdamen für III. Cl., junger Küchen-chef, Hotel 50 Betten, Grb.
9774 Selbst. Saalochter, engl. sprechend, Hotel 30 Betten, Tessin.
9775 Saalochter, Hotel 50 Betten, Grb.
9776 Oberkellner, Engenportier, Cassetier, Glätterin, Engen-Gouvernante (engl.), Kaffee-Köchin, Angestelltenköchin, Hotel I. Rg., Wengen.
9782 Saalochter, Hotel 120 Betten, Grb.
9783 Jüngerer Alleinloch, Fr. 1300.—, für 5 Monate Saison, Zimmer-55 Betten, View.
9785 Halloerchler, 2 Saalochter, alle tüchtig u. sprachenk., Zim-mermädchen, Restaurantochter, Sommersaison, Hotel 30 Betten, Fr. Postrasia.
9789 Commis-Pâtissier, de suite, hötel 100 Lits, La Léman.
9805 Cassetier, Fr. 110.—, Argentier, Fr. 85.—, Angf. Mai/Ende Sept., Hotel I. Rg., Grb.
9807 Restaurantochter, deutsch, franz., engl. sprechend, Buffet-lehrer, Zimmermädchen, Zimmerlehrer, Haus-lingère-mädchen, Cassetier, sprachenk., Saalochter, Bureaufräulein, Deutsch, Franz., Engl. in Wort u. Schrift, Alleinportier, sprechend, junger Anfangs-Portier, junger Küchenchef, Hotel 30 Betten, jüngerer Pâtissier, junger Koch, Kochlehrer, Kioskverkäuferin, Berghotel 50 Betten, Zentralschweiz.
9822 selbst. Saalochter, sprechend, Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen, Saalochter, Alleinloch, Küchenbursche, Wäscherin, eventl. Wäscherin-Glätterin, Bursche für Commis in u. Besorgung der Hüthen, mittel-grosses Hotel, Wengen.
9831 Gouvernante-Stütze, Economat-Gouvernante, Sekretärin, Lingère-Stöpferin, grosses Badehotel, Wallis.
9835 Oberkellner, 20. März/Sept., 3 Hauptprachen, Hotel 80 Betten, Wallis.
9836 Junger Koch neben Chef, Fr. 100.— bis 150.— monatl., 1. Apr. de cuisine, Hotel 30 Betten, Grb.
9837 2 Serviertochter, 25—32jährig, deutsch, franz. sprechend, Jahresstellen, Passantenhotel, Basel.
9839 Aide de cuisine, Hotel 30 Betten, Grb.
9840 Saalochter, Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, View.
9843 Saalochter, Saal-Restaurantochter, beide sprechend, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
9844 Buffetvolontärin, Cassetier, Hotel 80 Betten Interlaken.
9845 Kaffee-Köchin, Stöpferin, Küchenmädchen, Zimmermädchen, sprechend, Hotel I. Rg., Grb.
9851 Jüngerer Köchin neben Chef, Mai, Hotel 80 Betten, Badoest Ostschweiz.
9852 Restaurant-Gouvernante, Office-Gouvernante, beide tüchtig, Aide-Gouvernante, Aide-Eigen-Gouvernante, Oberglätterin, Glätterin, Barserviertochter, sprechend, Serviertochter, sofort, für Confiserie, zirka Ende März, mehrere Chefs de rang, mehrere Commis de rang, selbst. Buffetdamen, für grösseres Café-Restaurant, gewandte Serviertochter für grösseres Café-Restaurant, sprechend, grösseres Haus, Höhekurort Westschweiz.

- 9874 Junger Mitarbeiter für Buchhaltung, Rechnungswesen u. Korrespondenz, Deutsch, Franz., Engl., Jahresstelle, sofort, Kaufm., Zentralschweiz.
9875 Jüngeres Anfangs-Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Badoest.
9876 Cassetier, Hausbursche, Obersaalochter, I. Mai, Hotel 30 Betten, Interlaken.
9879 Chef de réception, Concierge-Conducteur, selbst., Lifter-Portier, Saalochter, Saalochter, Zimmermädchen, Engen-Portier, Chef de cuisine, Köchin neben Chef, Cassetier, Lingère-Glätterin, Ende Juni/Anf. Sept., mitgelg. Hotel, Wallis.
9891 Kochlehrer od. angehende Unterköchin, Passantenhotel, Bielesee.
9892 Saalochter, Hotel 30 Betten, Kl. Aarg.
9893 Sekretär-Journalführer, Franz. u. Engl., Sommersaison, 1. April, Hotel 100 Betten, Interlaken.
9894 Junger Koch, Bureauvolontärin, Buffetlehrer, kleines Hotel, Zürich.
9898 Office-Küchenmädchen, Buffetlehrer, mitgelg. Hotel, St. Gallen.
9899 Saal-Restaurantochter, Chefkoch, Hotel 50 Betten, Grb.
9903 Portier d'étage, expérimenté, un téléphoniste, 3 langues, hötel ler, Grb.
9905 Portier-Général u. Kaffee-Haushaltungsköchin (Ménage), Chef de rang, Saalochter, Hotel I. Rg., Grb.
9908 Chef de rang, Chef d'étage, Demi-chef, Commis de rang, Saalochter, Commis de cuisine, Commis-Pâtissier, Gross-hotel, Zürich.
9915 Portier, Hotel 60 Betten, Wallis.
9916 Kaffee-Köchin, sofort, Hotel I. Rg., Zürich.
9917 Kaffee-Köchin, sofort, Buffetdamen, mitgelg. Hotel, Davos.
9918 Junger Hausbursche-Schenkburche, Jahresstelle, Passant-hotel, Winterthur.
9920 Jung. Saal-Restaurantochter, sprechend, Berghotel mit starkem Passantenverkehr, B. O.
9923 Anfangs-Zimmermädchen, servierkundig, zirka 20—24jährig, 1. April, Küchen-Hausmädchen, sofort, Kl. Hotel, St. Gall.
9926 Alleinloch, entremet., od. Chefköchin, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Wallis.
9927 Anfangs-Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, View.
9928 Alleinportier, mitgelg. Hotel, View.
9929 Secrétaire-débutant, de suite, hötel i. r. g., Genève.
9935 Serviertochter, sofort, Aide de cuisine (Restauration), u. Ueberkinn, Hotel 80 Betten, grössere Stadt.
9944 Zimmermädchen, 1. April, Hotel 80 Betten, grössere Stadt.
9945 Zimmervolontärin, sofort, Hotel I. Rg., Grb.
9946 Tüchtige Sekretärin-Buchhalterin, Mitte April, erstkl. Rest., grössere Stadt.
9947 Buffetlehrer, erstkl. Restaurant, Basel.
9948 Commis de rang, sofort, grösseres Passantenhotel, Basel.
9949 Hausmädchen, Haus-Küchenbursche, kleines Passantenhotel, Zürich.
9950 Zimmermädchen, Conducteur-Portier, Saalochter, Office-mädchen, Hotel 80 Betten, Thunsee.
9961 Saalochter, Buffetlehrer, beide deutsch, franz., sprechend, Hotel I. Rg., Grb.
9962 Saal- u. Zimmer, event. franz. sprechend, u. Ueberkinn, Serviertochter für Café, 1. April, Kochlehrer (Wirtshaus), Badoest, sofort, Hotel I. Rg., Grb.
9963 Buchhalterin (Rufbuchhaltung), deutsch, franz., engl. sprechend, Jahresstelle, grosses Restaurant, Grb.
9971 Alleinloch od. Köchin, Jahresstelle, mitgelg. Hotel, Engel-burg.
9972 Portier, deutsch, franz., ital. sprechend, Passantenhotel, Grb.
9973 Nachportier, sofort, Hotel 100 Betten, Genf. Adresse wird nicht erteilt.
9974 Aide de cuisine, Buffetdamen, Küchenmädchen, grösseres Passantenhotel, Hotel 40 Betten, Grb.
9975 Servier- u. Buffetlehrer, Küchenmädchen, Servier-Ausbildungslehrling, Hotel 50 Betten, View.
9981 Tüchtiger Saalochter, Hotel I. Rg., Grb.
9982 Saalochter, Saalochter, Lingère-mädchen, Stöpferin, Kaffee-Ange-stellenköchin, Küchenmädchen, Hotel I. Rg., Grb.
9989 Saal- u. Restaurantochter, engl. sprechend, Hotel 150 Betten, Zentralschweiz.
9990 Tüchtiger Kaffee-, Küchen- und Office-mädchen, Hotel 120 Betten, View.
9991 Saalochter, Zimmerlehrer, Küchenmädchen, Hotel 100 Betten, View.
9992 Tüchtiger Saalochter, Hotel 100 Betten, Thunsee.
9993 Angestellten-Kaffee-Köchin, tüchtige Oberkellner, gut erzogen, sofort, engl. sprechend, Hotel 40 Betten, View.
9996 Zimmermädchen, servierk., engl. sprechend, mitgelg. Hotel, Luzern.
9997 Saal- u. Restaurantochter, Alleinloch, mitgelg. Hotel, Brunnen.
9998 Saalochter, mitgelg. Hotel, Ostschweiz.
10000 Chefkoch, Hotel 40 Betten, Kl. Frbg.
10001 Kochlehrer neben Chef, 1. Mai, mitgelg. Hotel, Hiltengen.
3002 Obersaalochter, Saalochter, Zimmermädchen, Portier, Chasseur, Kaffee-Köchin, Wäscherin, Hotel 80 Betten, Engad.
3003 Oberkellner, Hotel 100 Betten, Engadin.
3009 Näherin, Commis de cuisine, Chef Gardemannier, Commis de rang, Grosshotel, Grb.
3016 Sekretär, Deutsch, Franz., Englisch, mitgelg. Hotel, Kl. Aarg.
3017 Alleinloch, Sommer, Hotel 40 Betten, Grb.
3018 Tüchtige Lingère, sofort, Hotel 80 Betten, Tessin.
3019 Sekretär-Journalführer-Mithilfe in der Reception, Angf. Mai, in Angf. Okt., Hotel 100 Betten, Badoest Aarg.
3022 Concierge-Conducteur, Chasseur, Obersaalochter, Saal-ochter, Zimmermädchen, Barochter, Cassetier, Lin-geren, Hotel I. Rg., Grb.
3030 Portier-Hausbursche (auf Gartenbesitz), Jahresstelle, Hotel 45 Betten, Zentralschweiz.
3031 Junger Haus-Küchenbursche, 1. April, Zimmermädchen, ser-koch, evtl. Angängerin, u. Ueberkinn, kleineres Hotel, Bielesee.
3033 Jüngerer Rötisseur, 1. Commis Gardemannier, mehrere Kü-chenmädchen, Hotel 100 Betten, Grb.
3039 Commis de bar, Deutsch, Franz., Englisch, wenn mögl. Ital., 21—24jährig, mit Praxis in erstkl. Hausen, Genfersee. Adresse wird nicht erteilt.
3040 Tüchtige Saalochter, 5 April, tüchtiger Masch.-Wäscher od. -Wäscherin, 15. April, mitgelg. Passantenhotel, Luzern.
3044 Gewandte Obersaalochter, mehrere Saalochter, Hotel 100 Betten, Grb.
3048 Köchin, Küchenmädchen, Kochlehrer, Jahresstellen, Hotel 30 Betten, Grb.
3053 Barmaid, mitgelg. Hotel, Badoest Aarg.
3061 Jüngerer Kaffee-Haushaltungsköchin (Hochsaison neb. Chef), Hotel 60 Betten, B. O.
3063 Jüngerer Zimmermädchen-Mithilfe in der Lingère, junger, tüchtiger Saalochter, Hotel I. Rg., Grb.
3067 Kioskverkäuferin, sprechend, Kl. Schaffhausen.
3068 Tüchtiger Commis-Gardemannier, Hotel I. Rg., Zermatt.
3069 Saalochter, Hotel 100 Betten, Grb.
3089 Küchenmädchen, mitgelg. Hotel, Badoest Aarg.
3091 Küchenchef, Buffetdamen, Sommersaison, Berghotel mit star-ken Passantenverkehr, Wallis.
3092 Economat-Gouvernante, Hotel I. Rg., Genfersee.
3093 Restaurantochter, sprechend, Zimmermädchen, Passant-ten, Zürich.
3077 Selbst. Zimmermädchen, kleineres Hotel, Ostschweiz.
3080 Kaffee-Köchin, 2 Saal-Restaurantochter, Deutsch, Franz., Engl., Berghotel, View.
3094 Kaffee-Köchin, engl. sprechend, Restaurantochter, tüchtige Kaffee-Haushaltungsköchin, Allein-Zimmermädchen, mit-gelg. Hotel, B. O.
3098 Saalochter, Hotel I. Rg., Bern.
3099 Serviertochter, tüchtiges Mädchen für Küche, Haus u. Garten (Kochkenntnisse), Hotel 40 Betten, Baselland.
3091 Küchenmädchen, I. Mai, Wäscherin-Glätterin, 31. Mai, mit-gelg. Hotel, Badoest Ostschweiz.
3093 Bon Valaisier, bonne file de salle, sachant les langues, hötel 100 lits, Cuisinier, Hotel I. Rg., Tessin.
3095 Barmaid, Frühlingssaison, Hotel I. Rg., Tessin.
3098 Kellerbursche, Zimmermädchen, sofort, Buffetlehrer, Hotel I. Mai, grösseres Passantenhotel, Basel.
3099 Kaffee-Köchin, Hotel I. Rg., Grb.
3100 Rötisseur, Commis-Saucier, Commis-Entremetier, Hotel I. Rg., Tessin.
3103 Economat-Gouvernante, Hotel I. Rg., Interlaken.
3104 Jüngerer Serviertochter, Aide de cuisine, Cassetier-Argentier, Commis de rang, Hotel I. Rg., Grb.
3107 Buffetdamen, Serviertochter, Anfangs-Zimmermädchen, Wä-scherin, Saalochter, Hotel I. Rg., Grb.
3110 Kaffee-Köchin, Hotel I. Rg., Grb.
3113 Kellerbursche, Hotel I. Rg., Grb.
3115 Kaffee-Personalköchin, u. Ueberkinn, Saalochter, perfekt franz. sprechend, 1. April, mitgelg. Passantenhotel, Neuen-burg.
3117 Zimmermädchen, Engenportier, u. Ueberkinn, mitgelg. Hotel, Thunsee.
3122 Saalochter, engl. sprechend, mitgelg. Hotel, B. O.
3123 Glätterin, Lingère-mädchen, Kaffee-Köchin, sofort, Hotel I. Rg., Zürich.
3128 Tüchtiger Commis de rang, Demi-chef, zirka 1. Juli, Restau-rant-Saalochter, Hotel I. Rg., grösseres Hotel, View.
3128 I. Oberkellner, Hotel I. Rg., Luzern.
3129 Alleinloch, mit la Referenzen von Berghotels, Fr. 300.— bis 400.— monatl., Hotel 30 Betten, Grb.
3130 Buffetlehrer, Hotel 30 Betten, Kl. Waadt.
3131 Economat-Gouvernante-Volontärin, 1. April, Hotel I. Rg., grössere Stadt.
3132 Saalochter, restaurationskundig, engl. sprechend, Bureau-Volontärin-Mithilfe im Economat u. Kellerkontrolle, u. Ueber-kinn, Berghotel, B. O.
3134 Sekretärin - Journalführerin - Kassiererin - Korrespondentin - Hausbursche - Portier - Hotel u. Schrift, zirka Ende Mai, Pâtissier-Aide de cuisine, Mitte Juni, Saalochter, Angf. Juni, Zim-mermädchen, Angf. Juni, Maschinenstöpferin gelehrte Wirtin, Lingère-mädchen, Hotel I. Rg., Grb.

- 3141 Hotel-Gärtner, Küchenbursche, Officebursche, Hotel 100 Betten, Genfersee.
3144 I. Saalochter, mitgelg. Hotel, Solothurn.
3145 Engen-Gouvernante, Economat-Gouvernante, 1 Lingère, Zimmermädchen, Saalochter, Küchenmädchen, Lingère-mädchen, Engenportier, Pâtissier, 2 Aides de cuisine, Chasseur, Hotel I. Rg., Grb.
3158 Buffetdamen, sprechend, 3 Serviertochter für Tea-Room u. Restaurant, sprechend, Economat-Gouvernante, Lingère, Cassetier-Heizer, junger Argentier, Commis de cuisine, mitgelg. Hotel, Grb.
3167 Restaurantochter, Zimmermädchen, Jahresstellen, mitgelg. Hotel, Arosa.
3169 Portier-Conducteur, Zimmermädchen, beide nicht über 25 Jahre, sprechend, Hotel, Schaffhausen.
3171 Tüchtiger Saucier-Aide de cuisine, Hotel 100 Betten, Grb.
3172 Saalochter, Küchenmädchen, Glätterin, Lingère-mädchen, Cassetier, Argentier, Hotel I. Rg., Thunsee.
3179 Küchenchef, Saucier, Portier, Cassetier, Cassetier, Lingère-Gouvernante, Lingère, Glätterin, Zimmermädchen, Engenportier, Saalochter, Saalochter, Hotel I. Rg., Engelburg.
3190 Allein-Saal-Restaurantochter, Angf. April, Jahresstelle, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
3193 Serviertochter, sofort, Zimmermädchen, Lingère, Cassetier, Vestibule-Tourant, nicht unter 28 Jahren, Hotel I. Rg., grössere Stadt.
3196 Engenportier, sofort, Hotel I. Rg., Basel. Adresse wird nicht erteilt.
3197 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Kl. Aarg.
3198 Portier für Haus u. Bahndienst, sofort, Hotel 50 Betten, Kan-ton, Grb.
3199 Allein-Saalochter, Chefköchin, mitgelg. Hotel, Badoest Aarg.
3201 Tüchtiger Küchenchef, jüngerer Pâtissier, Küchenbursche, Zimmermädchen, Saalochter, Saalochter, Office-mädchen, Allein-Portier, Maschinenführerin, Maschinenwäscherin, Berghotel 100 Betten, B. O.
3210 Züchtiger württembergischer Saalochter, 23—25jährig, deutsch, franz. sprechend, Zimmermädchen, u. Ueberkinn, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3214 Hausbursche-Teilnehmer, etwas franz. sprechend, Angf. Jahresstelle, Passantenhotel, Luzern.
3215 Economat-Gouvernante, Kurhaus 120 Betten, Ostschweiz.
3216 Tüchtiger Chefkoch, Saalochter, Zimmermädchen, Kaffee-Köchin, mehrere Zimmermädchen, Hotel I. Rg., Grb.
3221 Bar-Serviertochter, Saalochter od. Tochter aus der Lehr, März, Okt., mitgelg. Hotel, Tessin.
3223 Saalochter, deutsch, franz., engl. sprechend, Ostern, E-Zimmermädchen, Saalochter, Saalochter, Angf. Juni, junger Aide de cuisine, oder junger Pâtissier-Aide de cuisine, Mitte Mai, Hotel 30 Betten, Zugersee.
3227 Pâtissier-Aide de cuisine, Zimmermädchen, alle 3 Haupt-prachen, Saalochter, Deutsch, Franz., Küchenmädchen, u. Ueberkinn, Hausmädchen, sofort, Hotel 70 Betten, B. O.
3234 Economat-Küchen-Gouvernante, Kaffee-Ange-stellenköchin, Lingère, gelernter, Saalochter, 10 Betten, Montreux, Engl., mehrere Saalochter, Saalochter, tüchtige Zim-mermädchen, Anfangs-Zimmermädchen (gelehrte Glätterin), Lifter, u. Ueberkinn, Zufriedenheit Winterengagement, Juni, Hotel 100 Betten, B. O.
3243 Saalochter, deutsch, franz. sprechend, sofort, mitgelg. Hotel, Baden.
3244 Sekretär od. Sekretärin für Journal u. Kassa, Zimmermäch-den, Portier-Conducteur, Chasseur, Schenkburche, Com-mandant, Wäscherin, Restaurantochter, mitgelg. Passant-tenhotel, Zentralschweiz.
3255 Junge Restaurantochter, Saalochter, Lingère-mädchen, Anfangs-Köchin, sofort, Jahresstellen, Küchenchef, Portier, Wäscherin, Wäscherin, Ueberkinn, Cassetier, Cassetier, Hausbursche, Sommersaison, mitgelg. Hotel, Engel-burg.
3266 Portier Schenkburche (eventl. Anfänger), zirka 1. Mai, Restaurant, Bern.
3268 Küchenmädchen, mitgelg. Hotel, Adelsboden.
3269 Tüchtiger Saalochter, selbständig, sprechend, sofort, junge Stütze der Hausfrau, Hotel 100 Betten, Montreux.
3270 Commis de cuisine, Kaffee-Ange-stellenköchin, Hotel I. Rg., View.
3273 Küchenbursche, Hotel 70 Betten, Badoest Aarg.
3273 Saalochter, Portier, Hotel 30 Betten, Kl. Aarg.
3275 Alleinloch, 2 Saal- u. Restaurantochter, engl. sprechend, kleines Hotel, Thunsee.
3278 Portier, Zimmermädchen, beide franz. u. engl. sprechend, Saalochter, Küchenmädchen-angehende, Passantenhotel, sofort, Hotel 100 Betten, View.
3282 Meincourantier, zirka Mitte April, Hotel I. Rg., Tessin.
3283 Sauer, Commis de cuisine, Hotel I. Rg., Wallis.
3285 Jüngerer Zimmermädchen, Deutsch, Franz. (Engl.), zirka 15. April, Hotel 90 Betten, Badoest Aarg.
3286 Kaffee-Köchin, Hotel I. Rg., Grb.
3287 Saalochter, neben Chef, mitgelg. Passantenhotel, St. Gallen.
3288 Beilochter, tüchtige I. Saalochter, Sekretärin, deutsch, franz., engl. sprechend, beide zirka 25—30jährig, Hotel 80 Betten, B. O.
3291 Tüchtiger Alleinloch, Saisondauer zirka 3 Monate, Eintritt Pfingsten, Berghotel 85 Betten, Lötschental.
3292 Saalochter, gut präsentierend, Hotel 30 Betten, B. O.
3294 Küchenbursche, Ende Mai, Hotel 40 Betten, Simmental.
3296 Jüngerer Küchenbursche, Hotel I. Rg., Grb.
3298 I. Zimmermädchen, engl. sprechend, mitgelg. Hotel, B. O.
3297 Engenportier, Chefkoch, Saalochter, Sekretärin-Volontärin, Engl., Hotel 80 Betten, Badoest Aarg.
3301 Tüchtige Sekretärin, 3 Hauptprachen, 1 Wort u. Schrift, auch Stenographie, Sommer- u. Winterurlaub, bei Zufriedenheit Jahresstelle, Offerten mit Photo, Referenzen, Altersangabe, Hotel 100 Betten, Grb.
3302 Lingère, Berghotel I. Rg., View.
3308 Commis de cuisine, 20. Juli (für 2 Monate), mitgelg. Hotel, Zermatt.
3309 Zimmermädchen, Lingère, mittleres Passantenhotel, Basel.
3311 Personalköchin od. Personalkoch, Jahresstellen, Weiss-näherin, Zimmermädchen, Portier, u. Ueberkinn, Grosshotel, Wengen.
3318 Rötisseur, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Bern.
3319 Cassetier, Kaffee-Köchin, I. Lingère, Jahresstellen, Bielesee, Hotel, Bern.
3328 Sekretär od. Sekretärin (auch Reception), I. Kl. Hotel, Mittel-saal, Hotel I. Rg., Grb.
3333 Junger Alleinloch, od. Köchin (Sommer neben Chef), Grb.
3334 Haushaltungsköchin (Saison-Personalköchin), Privatzimmer-mädchen, Jahresstellen, Hotel I. Rg., Grb.
3335 Zimmermädchen, mitgelg. Hotel, Thunsee.
3354 Bureau-Volontär, Hotel 120 Betten, Grb.
3355 Küchenchef, mitgelg. Hotel, Grb.
3356 Cassetier, Fr. 140.—, Hotel 80 Betten, View.
3357 Lifter-Chasseur, Cassetier, Hotel 100 Betten, Thunsee.
3359 Rötisseur, 30 März, Jahresstelle, Hotel I. Rg., Tessin.
3365 Tüchtige, selbst. sprechend, Saalochter, gewandter Alleinportier, tüchtiges Zimmermädchen, Küchenmädchen, Kochlehrer, Office-mädchen, Gärtner-Chauffeur, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
3369 Saalochter, sprechend, Economat-Gouvernante, Masch.-Wäscherin (auch Fremdenwäsche), II. Lingère, Hotel I. Rg., Wengen.
3375 Küchenbursche, Hotel I. Rg., grössere Stadt.
3376 Entremetier, Rötisseur, erstkl. Hotel, Grb.
3381 Hausmädchen-Wäscherin, Lingère-Wäscherin, Cassetier, Cassetier, Restaurantochter, mitgelg. Hotel, Thun-see.
3382 Saalochter-Anfänger, kl. Hotel, Interlaken.
3386 Köchin und Zimmermädchen, für vornehm, englisches Ehepaar in Rotterdam. Eintritt April, Salär monatl. Fr. 90.— bis 100.—, Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel-Bureau, Basel.

GESUCHT für Gouvernante: Restaurantochter

Les prix minima de la S.S.H. sont bien des prix minima

La publicité prometteuse de « l'Hôtel-Plan » a provoqué, il y a quelques années, une véritable déroute dans les prix pratiqués par les hôtels, déroute qui menaçait d'influencer les meilleurs calculateurs et ceci à l'encontre de tous les principes de calcul commercial.

Par cette diminution des prix, « l'Hôtel-Plan » voulait créer un trafic touristique des masses et pensait ainsi pouvoir garantir le 85% de l'occupation des hôtels et la suppression des saisons mortes, au premier printemps et dans l'arrière-automne.

La réalisation de ce programme alléchant a échoué sur toute la ligne; il n'en est resté que quelques clients à des prix très bas pendant la haute saison et une désertion complète dans la politique générale des prix de l'industrie hôtelière.

C'est l'éternelle histoire du marchand d'orange qui achetait ses oranges 10 cts pièce, qui les revendait un sou, espérant se rattrapper sur la quantité de marchandise vendue et qui s'étonnait de réaliser des pertes malgré son activité. Dans l'hôtellerie aussi on peut parfaitement calculer ses prix de revient. Car, sur l'ensemble des frais, les $\frac{2}{3}$ concernent des frais constants et l'on peut estimer que la moitié des frais existent du seul fait de la mise en exploitation de l'hôtel; ils sont tout à fait indépendants de la fréquentation. Que chaque directeur calcule une fois la valeur de ses immeubles et la valeur de son inventaire.

S'il veut subsister, ou s'il veut travailler avec précision, il devra naturellement tenir compte d'un amortissement de 2% sur l'immeuble et d'un amortissement de 12% sur l'inventaire. A cela viendra encore s'ajouter l'intérêt des dettes. Il lui est donc impossible de servir le café au lait au prix de revient ou de louer ses lits pour le prix de blanchissage du linge. Si, dans son prix de revient minimum, il pense aux dépenses d'installation de l'hôtel, au mobilier, aux provisions, il constatera que les prix minima déterminés par la Société suisse des Hôteliers représentent bien une base de prix, au-dessous de laquelle on ne peut descendre.

Déjà lors de la statistique faite pour l'Exposition nationale de 1914, il a été démontré que les recettes étaient inférieures

de 13,44% par rapport aux frais, ce qui montrait qu'il était impossible de constituer des réserves ou d'assurer un gain à l'exploitant.

Au cours de ces deux dernières années une enquête a été faite dans l'ensemble de l'hôtellerie suisse, de Genève à Schuls, sur la valeur des immeubles et des charges hypothécaires et ce n'est que maintenant, après examen de tous les documents, que l'on peut coucher sur papier le résultat de l'enquête.

Un exemple fera mieux comprendre: Prenons, si l'on veut, une moyenne basée sur 120 hôtels du Tessin qui ont été contrôlés et qui ont comme prix minimum de chambre frs 2,50.

En faisant cette moyenne, on obtient un hôtel standard de 21 lits: valeur de l'immeuble et terrains frs 154.739; dette hypothécaire de frs 88.450.

Si l'on veut penser à l'entretien de l'immeuble, au renouvellement du mobilier, il faudra que la location des chambres permette de couvrir l'amortissement de 2% de la valeur de l'immeuble (soit le 2% de 107.816) = frs 2156,33, le 12% de la valeur du mobilier (soit le 12% de frs 31.343,--) = frs 3761,--. A cela vient s'ajouter l'intérêt de l'hypothèque qui est de frs 3.980,-- (calculé à 4,5%). Ainsi donc, le montant qui devrait être couvert par la location des

chambres s'élève à frs 9897,--. Si cet hôtel loue ces chambres frs 2,50, il lui faudra 3950 nuitées pour atteindre ce montant; s'il les loue frs 3,-- il faudra encore 3290 nuitées; dans le premier cas, le taux d'occupation annuel devra être de 51,6% et dans le second de 43% et ceci seulement pour assurer les dépenses concernant l'entretien des installations et du capital. C'est alors seulement que commencent les frais d'exploitation, soit: Personnel, achat et préparation de denrées alimentaires, nettoyages et enfin le modeste gain auquel a droit l'hôtelier et sa famille pour le travail qu'ils ont effectué.

On pourrait multiplier de semblables exemples. On peut refaire le calcul dans n'importe quel sens, sous n'importe quelle forme, on est obligé de conclure que le rendement d'une entreprise ne dépend pas seulement de la fréquentation, mais encore du niveau des prix.

Le Comité central de la S.S.H. a eu donc parfaitement raison de décider qu'à l'avenir il se montrerait très sévère envers les gâcheurs de prix.

Les prix minima de la S.S.H. représentent bien le strict minimum que l'on doit demander si l'on veut exploiter rationnellement et commercialement des établissements hôteliers.

Tourisme et programme de création d'occasions de travail

On se souvient que le Conseil fédéral avait prévu, lors des propositions qu'il avait faites pour le développement de la défense nationale et la lutte contre le chômage, un crédit spécial de 4 millions pour la propagande touristique à l'étranger. Lors des discussions pour la création d'occasions de travail, on a déjà disposé d'une partie de cette somme, à savoir: 2 millions pour une propagande spéciale pour 1939, l'année de l'Exposition nationale, « l'année suisse », un demi-million pour la participation de notre pays à l'Exposition mondiale de Rome en 1941 et un demi-million pour le développement de la production cinématographique indigène. Il ne restait plus qu'un million à disposition.

Au Conseil national, M. Gafner demanda que le crédit spécial de 4 millions soit augmenté et porté à 6 millions, il déclara en effet que la somme qui restait, soit 1 million, était absolument insuffisante pour financer la

propagande touristique en faveur de notre pays pendant trois ans. Etant donné l'étendue du champ d'action qui est ouvert à la propagande aujourd'hui et du fait qu'elle doit être intensifiée, l'on doit pouvoir disposer d'un crédit minimum de 1 million par an, ce qui porterait le crédit à 6 millions. Cette augmentation n'est pas grand-chose par rapport au crédit général de 200 millions et son emploi provoquera une augmentation de recettes pour notre économie nationale toute entières.

Le Conseil national approuva cette argumentation et vota l'augmentation du crédit. Maintenant c'est au Conseil des Etats à donner son avis sur l'ensemble du crédit et sur cette augmentation en particulier. Il examinera cette question au cours de la session actuelle des Chambres. Nous avons déjà pu annoncer dans le dernier numéro de notre journal que la commission du Conseil national avait déjà donné un préavis favorable, ce qui est bon

Distribution gratuite de prospectus à l'hôtel de l'Exposition nationale

Comme il doit être dressé une liste spéciale des hôtels, membres de notre société, qui auront déposé des prospectus à la loge du concierge de l'hôtel modèle, nous prions instamment nos membres, qui désirent profiter de cette distribution gratuite de prospectus, de s'annoncer auprès de nous jusqu'à fin mars au plus tard, afin que l'on puisse clore la liste des participants et commander le cadre d'étalage. Les instructions relatives au nombre de prospectus à envoyer et la date de cette livraison seront communiquées ultérieurement.

signe, et permet de croire que la discussion au Conseil des Etats, à ce sujet, ne sera qu'une simple formalité.

Le Conseil national a aussi reconnu, en même temps que l'importance du tourisme, pour la Suisse la nécessité d'accroître les exportations, car ce développement peut être la cause d'une diminution du chômage et est une source de richesses pour le pays. Le Conseil national a aussi admis qu'il serait bon de porter le crédit à affecter à ces exportations de 15 à 25 millions, sous réserve de diminuer certains autres postes.

M. Gafner, conseiller, a défendu notre cause devant des membres du Conseil des Etats et exposa son « programme immédiat » dans une brochure qui fut distribuée aux Conseillers aux Etats. Voici les principaux points de ce programme.

1. Propagande touristique méthodique spécialement dans les pays n'ayant pas le contrôle des changes.
2. Unification et rationalisation de notre propagande touristique à l'étranger.
3. Développement de nos « Ecoles suisses de ski ».
4. Organisation de manifestations dans le genre de la « Semaine suisse de Stockholm ».
5. Propagande spéciale pour nos stations balnéaires et nos instituts.
6. Intensification des efforts pour l'établissement de chemins de montagnes et de sentiers pour promeneurs, afin de faciliter les promenades et excursions.
7. Organisation générale de « Tournées des châteaux suisses ».
8. Organisation de voyages en masse à travers la Suisse. Cette organisation sera facilitée par la création de la caisse suisse de voyages.
9. Introduction d'une statistique des Suisses qui se rendent à l'étranger.

Gastronomie et Hospitalité

Le « savoir vivre » est un art. Matériellement, il porte pour nom: gastronomie et, spirituellement c'est un don du ciel que pour rien au monde on ne peut acheter, un genre d'altruisme qui se nomme: hospitalité.

La gastronomie s'adresse au sens commun quand elle demande que tous, riches ou pauvres, réalisent l'acte indispensable de manger et de boire comme une distraction profitable et non pas comme une tâche fastidieuse. Le manger ne donne aucun résultat ni aucun plaisir si on pratique l'art culinaire tel qu'un chauffeur attise le feu d'une chaudière. Nos repas devraient non seulement nous restaurer physiquement, mais nous servir de repos intellectuel. Pas n'est besoin d'être riche pour cela; il suffit d'assumer une attitude spirituelle, déagée mais vigilante, de ceux qui sont capables de se dédier uniquement à un art par goût ou pour le plaisir.

Dans l'esprit de certaines gens, la gastronomie a pour compagnon l'excès; c'est là une idée fautive de la vie, le sûr chemin, conduisant à la perte, tandis que l'art du savoir vivre mène au salut. Il ne faut pas confondre la gastronomie avec la gourmandise. C'est l'opposé. La gourmandise est inséparable de l'extravagance; de repas et de vins coûteux, rares et magnifiques; de coeurs grossiers et de foies hypertrophiés. La gastronomie par contre enseigne d'éviter non seulement tout excès, mais de manger lentement et de ne pas s'occuper de combinaisons imprudentes.

Sachant que chacun possède un goût spécial et qu'il existe plus d'exceptions que de règles pour ce qui concerne l'accord qui devrait régner entre les saveurs et les aromes, comme entre les aliments solides et liquides, il y a toutefois des règles élémentaires qu'il est utile de connaître, ne fût-ce que pour avoir le plaisir de les enfreindre sciemment et non pas par ignorance.

Un repas doit être conçu comme un livre, c'est-à-dire il doit avoir un prologue, ensuite une narration, qui est la partie essentielle, et en dernier lieu, un épilogue ou une conclusion qui le

termine d'une manière heureuse. En langage gastronomique, cela veut dire que nous devons commencer notre repas avec une préface de hors-d'œuvre ou de potage; ensuite devrait suivre le vrai repas, c'est-à-dire la partie la plus importante plus ou moins longue mais toujours substantielle; comme épilogue, il y aurait du fromage ou du dessert, la partie utile et agréable du repas dont l'objet est de mieux assimiler le tout.

Après la préface du hors-d'œuvre ou du prologue du potage, nous arrivons au vrai texte du repas: il peut consister en un roman court d'un chapitre ou d'un plat — par exemple une grande sole grillée avec une demi-bouteille de Chablis ou un beefsteak rôti de dimension moyenne accompagné d'une demi-bouteille de Claret. Il existe de nombreuses combinaisons de repas et de vins; il faut cependant tenir compte d'un point fondamental: l'harmonie consiste en un accord parfait entre les parties d'un tout. Nous devons chercher pour les repas un équilibre parfait et des proportions harmonieuses.

Si nous voulons avoir du succès, nous devons nous rappeler que dans un repas de plus d'un plat le premier doit faciliter et préparer le second. En inversant l'ordre, l'harmonie serait rompue et le repas se terminerait d'une façon désastreuse.

La fin du livre, soit l'épilogue du repas, le fromage et le dessert, n'aide en rien à la partie principale, mais a uniquement pour objet de terminer agréablement le repas comme les hors-d'œuvre et le potage ont aidé à l'initier. Le fromage est un digestif et le dessert vient principalement à point pour donner du repos au moment précis où l'estomac désire la paix et la tranquillité.

Une règle finale qu'aucun gastronome ne peut oublier c'est la simplicité. Les sauces trop condimentées sont préjudiciables au goût délicat du palais; elles ont pour unique justification celle de faire disparaître de mauvais saveurs ou bien d'occulter l'absence totale d'assaisonnement d'un mets médiocre.

La gastronomie ne dépend pas de la richesse, elle n'est pas non plus le privilège d'une classe sociale quelconque. Elle est à la portée de tous ceux qui ont du sens commun et un peu d'imagi-

nation, capables d'apprécier ce qui est bon: étant riche ou pauvre, on peut toujours tirer parti de ce qu'on a à manger ou à boire, en y apportant une meilleure présentation et une meilleure saveur.

Tout ce qui précède se réfère au côté matériel du savoir-vivre: la gastronomie. Jetons un coup d'oeil sur le côté spirituel: l'hospitalité.

Les oiseaux de proie et les bêtes sauvages cachent les animaux qu'ils tuent et les dévorent en secret; ils ont peur des intrus. Il y a des gloutons et des hypocondriaques qui ne désirent pas avoir de compagnie durant le repas; ils sont heureusement rares. Les gens civilisés considèrent le repas principal de la journée comme une occasion propice pour se distraire et pour causer et quand ils sont arrivés à ce degré de civilisation que donne l'habitude de la bonne vie, ils font en sorte que le repas soit une occasion pour offrir et recevoir l'hospitalité.

L'hospitalité est une des nombreuses espèces d'altruisme et l'une de ses manifestations la plus élevée, une des rares où les honneurs sont équitablement répartis. En français, le mot « hôte » s'emploie en même temps pour l'amphitryon et pour l'invité et il doit en être ainsi parce qu'il n'existe aucune différence bien entendu s'il s'agit d'une vraie hospitalité.

Comme il est naturel, l'amphitryon fournit le vin et le repas, tout ce qu'on peut acheter pour de l'argent, mais les convives apportent la joie de leur compagnie, article qui n'est pas en vente. Ils amènent à table, ce qui donne plus de feu au vin et plus de saveur au repas, leur esprit et leur gratitude pour toutes les bonnes choses qui leur sont offertes pour leurs délices. C'est en cela que consiste la différence entre un dîner où règne la bonne franchise et la bonne camaraderie et un dîner qui ne consiste qu'en un gaspillage d'argent, de temps et de travail.

L'amphitryon qui croit rendre un service à l'invité et l'invité qui croit en faire autant à l'amphitryon sont également odieux. Aucun des deux ne mérite la dénomination française d'hôte: mot qui indique une parfaite égalité et une bonne entente entre deux personnes qui s'invitent mutuellement.

La cuisine a beaucoup de ressemblance avec la musique; elle n'est ni bonne ni mauvaise, sinon simple et compliquée; agréable pour les uns et désagréable pour les autres. Il y en a de nombreuses espèces; de là provient son adaptabilité merveilleuse; il y a une cuisine pour profanes ou pour connaisseurs; comme il y a de la musique pour mariages et funérailles; pour ceux qui sont très sensibles et pour les sourds; pour les jeunes et pour les vieux. Le climat, la tradition et d'autres facteurs qui exercent leur influence sur la musique des différentes nations, font de même sur la cuisine. Il y a des peuples qui se distinguent par leur génie musical très développé et il y en a aussi qui se distinguent par leur génie culinaire. La cuisine, de même que l'art, n'a pas de patrie; son rayon s'étend non seulement dans les limites politiques d'une nation, mais jusqu'à tout être humain qui possède une ouïe à même de jouir d'une harmonie, ou un palais pouvant apprécier de fines saveurs.

La cuisine anglaise est une musique simple; elle possède peu de sauces, comme une mélodie peu compliquée est faite de peu de notes, dépendant principalement des excellentes matières utilisées à leur préparation, comme une simple chanson dépend de l'artiste qui l'interprète, elles peuvent être toutes les deux jolies, mais également monotones. La cuisine américaine n'est pas si discrète; elle est plus audacieuse, elle a des notes qui s'élèvent brusquement, elle est pleine de contrastes; elle ressemble plus au jazz qu'à une naïve mélodie populaire. Elle a plus de « pep » de sel comme nous dirions et plus d'individualité que l'anglaise; mais elle ne possède pas la dignité et la merveilleuse harmonie de la « grande cuisine » la cuisine classique française.

La cuisine française n'est pas uniquement pour la France et les Français ce qu'est la musique de Wagner pour l'Allemagne et les Allemands ou la musique de Puccini pour les Italiens. Dans les différentes parties du monde on ne mène pas la cuisine locale à la cuisine française. Celle-ci transmet à tous les pays civilisés un élément de tradition cultivée, un exemple d'harmonie, d'équilibre et de beauté; quelquefois sous une forme complexe et adroite.

(Belgique hôtelière)

10. Appui de l'Etat pour des enquêtes scientifiques sur le tourisme, sur son importance dans notre économie nationale et sur ses possibilités de développement ainsi que sur l'utilisation des résultats de ces enquêtes pour notre économie.

Tous les points de ce programme sont accompagnés d'intéressants commentaires, mais le manque de place nous empêche de les citer intégralement. Ils ont d'ailleurs paru en allemand dans le dernier numéro de l'Hôtel-Revue. Tous les milieux touristiques sont d'accord avec M. Gagner pour affirmer que le tourisme actuel demande une adaptation rapide et exige des moyens financiers considérables surtout si l'on considère ce qui se fait à l'étranger et si l'on veut obtenir un résultat.

Les Revendications de Genève

Nous avons déjà eu l'occasion de parler de la situation exceptionnelle dans laquelle se trouvait actuellement le canton de Genève et de la crise particulièrement forte qu'il était en train de traverser. Après une longue enquête, qui a permis d'avoir une idée générale de la situation, le Conseil d'Etat du canton de Genève a établi un cahier des revendications genevoises qui a été déposé à Berne. Ce cahier expose les causes de la crise et envisage les remèdes qui pourraient y être apportés.

Parmi ces causes nous retiendrons celles qui se rapportent plus spécialement au tourisme, soit le développement anormal du régime douanier international avec toutes les complications des contingentements et des clearings; la disparité des prix suisses et français, notamment dans le domaine du tourisme.

Et enfin la politique de ces deux dernières décades qui a rendu la vie suisse très coûteuse. Cette politique de vie chère est contraire à l'intérêt de l'économie genevoise, placée en frontière de l'économie française qui est très bon marché.

Le canton de Genève demande que l'on s'occupe des voies d'accès; il faudrait que la diplomatie fédérale intervienne pour que si la France construit des autostrades ou routes de grande circulation de Paris ou du centre de la France vers la Chamonix et la vallée de l'Arve, Genève ne soit pas contournée; ce serait le condamner à un isolement complet.

Genève est un aéroport important et réclame un appui égal à celui qui est fourni à Dubendorf. Le fait que ce n'est pas un place militaire ne doit pas faire négliger une situation si avantageuse pour le trafic des lignes commerciales et postales.

Genève demande en outre une révision de divers tarifs fédéraux, entre autres des Tarifs des billets de chemins de fer, de façon que Genève ne soit pas davantage séparée des régions suisses que des régions également éloignées de l'étranger.

Le problème — notamment celui des billets du dimanche — doit être examiné non pas seulement pour les Genevois qui veulent voyager dans le reste de la Suisse, mais pour les confédérés qui veulent venir à Genève dans un but d'affaires ou dans un but touristique.

Pour un Genevois, un séjour en Engadine, avec quelques enfants, est entravé par un tarif prohibitif. De même le séjour d'un Grison à Genève.

Dans ce cahier, il est encore demandé que la benzine soit vendue moins cher à Genève que dans le centre de la Suisse, puisque Genève est entourée d'une région où la benzine est vendue à moitié prix.

Enfin, le cahier réclame pour toute la Suisse une diminution des droits de douane, l'octroi de contingentements plus larges, des facilités aux restaurateurs pour l'acquisition de vins rouges à servir aux touristes français, distribution à bon marché des stocks en surcroît de l'agriculture suisse.

Ces revendications sont parfaitement justifiées, non seulement pour le canton de Genève, mais pour toute la Suisse. Ce n'est qu'en cherchant des solutions dans le sens de ces revendications que l'on pourra peut-être obtenir une amélioration de notre trafic touristique.

De nos Associations

Chez les hôteliers de Morgins.

La saison d'hiver est terminée à Morgins et les hôteliers de cette station se sont réunis à l'hôtel du Cerf à Monthey, le 15 mars, sous l'expertise présidence de Madame Mézénin, pour examiner des questions intéressant la station en général et la préparation des prochains saisons. Un représentant du Comité de l'Association des Intérêts de Morgins assistait à la séance, car les deux associations poursuivent des buts communs et doivent collaborer.

Il faut d'abord se rendre compte des difficultés que rencontre l'Association des hôteliers dans la réalisation de ses projets. Ces difficultés proviennent du fait que ses membres ne sont pas très nombreux, la station n'est pas encore aménagée comme d'autres stations concurrentes et de la proximité de la France qui oblige les hôteliers à pratiquer des prix relativement bas pour conserver encore la clientèle française qui fréquente la station. Les hôteliers disposent de peu de ressources car, pour cette dernière raison, ils ne peuvent prélever des taxes de séjour importantes comme cela se fait ailleurs.

Un des premiers points examinés est celui de la publicité. Morgins n'est pas assez connu, spécialement à l'étranger. Pour remédier à cela, l'Association décide de faire paraître une annonce dans des journaux de voyage anglais et de subventionner une tournée de propagande dans les agences de voyage de Hollande et d'Angleterre. Elle envisage même l'exécution d'un film publicitaire.

L'Association s'occupe aussi des améliorations à apporter pour la saison d'hiver en particulier.

La façon de pratiquer le ski évolue, les skieurs deviennent de plus en plus paresseux et désirent éviter la fatigue de montées pénibles. Il faut donc envisager un moyen de locomotion pour remonter les skieurs. Auto chenille, ski lift, ski luges sont examinés, mais ce problème doit encore être approfondi.

Morgins n'étant pas sur une voie de passage souffre de son isolement et surtout des mauvaises communications. La poste qui relie Morgins à Troistorrens ne circule que rarement. L'Association des hôteliers, appuyée par l'Association des Intérêts de Morgins, va faire les démarches pour essayer d'obtenir des communications normales, si non par la poste elle-même, au moins en priant les Cie. de chemins de fer d'assurer le service par des autocars.

L'Association espère que ces problèmes seront résolus pour l'hiver prochain, ce qui marquerait un réel progrès dans le développement de la station.

Nouvelles étrangères

Les comptes du trafic touristique germano-suisse.

De juillet 1938 à fin février dernier, une somme de 30.4 millions de francs a été versée au compte du trafic touristique germano-suisse. Les paiements effectués par ce compte s'élevaient à 27.72 millions, il reste donc un excédent de 2.67 millions. La quote-part pour février, de 3.8 millions, est presque complètement utilisée avec 3.72 millions. Le solde déficitaire, qui s'élevait précédemment à 23 millions environ, a pu être ramené à fin février grâce à d'importantes livraisons de charbons d'Allemagne, à 13.7 millions de francs.

La situation de l'Hôtellerie en France en 1938.

Malgré les avantages que la France a sur nous, principalement au point de vue monétaire, il semble qu'une crise très grave ait sévi au cours de l'année dernière dans l'hôtellerie française. Voici comment s'exprime à ce sujet M. L. Cambournac dans «L'Hôtelier»:

La crise dans l'hôtellerie persiste si nous jugeons par le nombre d'hôtels qui ont cessé leur exploitation au cours de l'année 1938, soit par transformation, abandon, soit par faillite.

D'ores et déjà, nous pouvons annoncer que plus de 200 des nôtres ont capitulé, tandis que plus de 500 meublés n'existent plus.

Les ruines s'accumulent; sur les 851 faillites et 316 liquidations judiciaires pour le troisième trimestre 1938, il y a eu 75 faillites et 35 liquidations d'hôtels ou de restaurants.

Si l'année 1937 (Exposition) avait épargné de nombreux collègues, nous envisageons avec anxiété l'année 1939, en raison des charges toujours accrues qui vont peser sur nous, alors que nos prix de location sont les mêmes.

Comment avons-nous pu tenir le coup?

A cette question, nous allons essayer de répondre.

Combien des nôtres ne pouvant vivre eux et leur famille dans leur affaire, ont travaillé au dehors, laissant leur femme assurer leur exploitation commerciale. Combien de collègues voyons-nous occuper un emploi à l'extérieur apporter leur gain à l'entreprise afin de payer les frais généraux.

Faire face à ses affaires, respecter sa signature, est l'objectif de la presque totalité des commerçants.

Nous désirons tous une stabilité qui permettra à chacun d'abandonner ce travail noir qu'il pratique par nécessité, et vivre de son commerce.

Prescriptions concernant le trafic touristique Hongrie/Suisse

La Fédération suisse du tourisme nous communique:

Contrairement à certaines rumeurs et interprétations inexactes, le trafic des voyageurs venant de Hongrie, que régent les conventions passées entre temps, suit un cours parfaitement normal. C'est le cas, en particulier, du trafic touristique proprement dit. Les moyens de paiement servant à l'alimenter, en dehors d'un certain montant de francs suisses mis à la disposition des voyageurs en Hongrie même, parviennent en Suisse sous forme de lettres de crédit, de chèques, de chèques postaux de voyage et d'acquéditions. L'assurance que les montants délivrés dans ce but soient effectivement utilisés en Suisse et à des fins touristiques a été obtenue, sur le désir exprimé du côté suisse, en ce sens que les documents de crédit de voyage du genre susmentionné, lesquels sont au surplus munis de la mention «Trafic touristique Hongrie-Suisse», ne sont pas hongrais pour leur montant total à la première présentation (au guichet des établissements et offices auprès desquels ils sont encaissables en Suisse), mais seulement par tranches successives échelonnées, au maximum:

un premier versement, au plus tôt le jour d'arrivée, de frs 50.—
chacun des versements suivants, à 7 jours au moins d'intervalle du premier ou du précédent, au maximum de 150.—

Il est cependant tenu compte de la nécessité de relâcher un peu la règle lorsque preuve est faite que ce ou les montants touchés ne suffisent pas aux besoins du bénéficiaire. Les établissements et offices suisses, faisant le change des documents de voyage hongrois numérotés ci-haut, sont donc autorisés à accorder de nouveaux versements sans attendre que 7 jours soient écoulés depuis le premier ou le précédent (au premier s'ajoute, comme dit plus haut, la somme en francs suisses délivrée déjà en Hongrie), et même à en augmenter le montant si et dans la mesure où les besoins du voyageur le requièrent. Ceci toutefois à la condition que le touriste hongrois fournisse la preuve de ces besoins de fonds supplémentaires, qui peuvent consister en dépenses déjà consommées aussi bien qu'en dépenses imminentes. Cette revue sera constituée



Seagram's
Rye and
Bourbon
Whiskies

Generalvertretung für die Schweiz:
Fred. Navazza
Genf
Tel. 5 01 72



O. Wieland
Spenglerarbeiten,
Fanotière u.
Gastechn. Anlagen

LUZERN-VOLTASTR. 37 · TEL. 24085
KRIENS-NEUQUARTIER · TEL. 22435

Pächter gesucht

für das Golfrestaurant des Engadiner Golfclub in Samaden. Saison Mitte Juni bis Ende September. Sehr günstige Pacht. — Offerten mit Zeugnisschriften und Photo erbeten an Postfach 20717 Samaden.

Hotelsekretär-Kurse

von 6- und 3monat. Dauer beginnen am 28. März und 27. April

Handelsschule Rüedy
Bern, Bollwerk 35

Hotellbuchführung, Sprachen, Maschinenschreiben, Menükunde, Weinkunde, Hotelbetriebslehre etc. Unterrichtsplan durch Hotellfachlehrer. Prospekte gratis.

ERFOLGREICHE STELLUNGSMITTLUNG



„3 Kinder“
Frischeier-Geigwaren

Eier-Schmelz-Büchlein

Nur aus frischen Eiern und Spezialgrieß!
Darum sind sie so nahrhaft, schmackhaft, ausgiebig und verkoochen nicht. Ueberall erhältlich.

TEIGWARENFABRIK FRAUENFELD A.G.

GESUCHT für Sommersaison in grösseres Hotel am Vierwaldstättersee.

1 Lingerie-Gouvernante,
1 Economat-Gouvernante,
1 Wäscherin,
Einige Zimmermädchen

möglichst engl. sprechend
möglichst engl. sprechend

Hallen- und Saaltöchter
Demi-Chef u. Commis de Rang,
1 Casserolier,
1 Bureauvolontär, sprachenkundig

Offerten mit Zeugnisschriften, Photo u. Gehaltsansprüchen unter Chiffre J. A. 2546 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Economat-Gouvernante

tüchtige, selbständige Kraft mit besten Zeugnissen, sucht Engagement für längere Sommersaison in erstklass. Hotel. — Offerten erbeten unter Chiffre M. G. 2567 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Bellardi
Vermouth

Für die Schweiz: PRODUITS BELLARDI S.A. BERNE
S. A. DOMCO BELLARDI e CIA TORINO

Erstkl. tüchtige, sprachgewandte

Barmaid

sucht Engagement

in gr. Hotel mit Sommer- und Winterbetrieb. Gefl. Anfragen unter Chiffre B. M. 2582 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. April nach Luzern, zwei tüchtige, im Service perfekte

Serviertöchter

in Gross-Restaurant. Engl. Sprache Bedingung. Schriftliche Offerten unter Chiffre M 31698 Lz. an Publicitas Luzern.

On cherche

Directeur d'hôtel

pour Lausanne. Conditions exigées: Connaitre parfaitement la restauration et avoir été directeur. Envoyer photo, lettre manuscrite, curriculum vitae et références, sous chiffre P 480-1 L à Publicitas, Lausanne.

Gesucht in mittleres Hotel

TOCHTER

mit Fach- und Sprachkenntnissen als Stütze der Hausfrau.

Eintritt nach Übereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre T. S. 2552 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht jüngere, zuverlässige, tüchtige

Lingère

die in allen vorkommenden Arbeiten bewandert ist. Zeugnisse und Photo sowie Altersangabe an Hotel Schweizerhof, Basel.

le plancher comme du parquet!

Oui... et plus agréable, car les gouttes d'eau ne laissent pas de trace. Le brillant obtenu est supérieur à celui de l'encoussine, beaucoup plus résilient et durable.

Ne déteint pas

Ces avantages vous sont offerts par

Palmo
à la cure de palmo qui teinte et brille du même coup

14 NUANCES
rend le plancher hygienique

Palmo Selecta

HOTEL

Station Eté, Hiver, 50 lits,
Café, Restaurant

prix avantageux. S'adresser sous chiffre B. V. 2492 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Zu verkaufen ev. zu verpachten

in der Nähe eines erstklassigen Sommer- u. Winterkuraortes eine gut frequentierte

PENSION

mit Restaurant

mit dem Kurort durch Strasse verbunden. Sehr beliebter Ort für Ausflüge zu jeder Jahreszeit. Offerten unter Chiffre W. 4199 T. an Publicitas Thun.

Schön eingerichtete

PENSION

an la Lage von Zürich günstig zu verkaufen. Off. unter Chiffre OF 1206 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zücherhof.

Hôtel meublé

de 80 chambres. Tout confort. Situation centrale. S'adr. Service spécial d'Hôtels Charles Giacobino, Gérance d'Immobles, 12, rue de Hollande, Genève.

le plancher comme du parquet!

Oui... et plus agréable, car les gouttes d'eau ne laissent pas de trace. Le brillant obtenu est supérieur à celui de l'encoussine, beaucoup plus résilient et durable.

Ne déteint pas

Ces avantages vous sont offerts par

Palmo
à la cure de palmo qui teinte et brille du même coup

14 NUANCES
rend le plancher hygienique

Palmo Selecta

Hotelierstochter

Ende 30. prot., mit Aussteuer, Vermögen,

sucht sich zu verheiraten

mit Herrn in ähnlichen Verhältnissen. — Offerten unter Chiffre H. E. 2591 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Merke:

Reklame-Zündhölzer

Zündholzfabrik Düringen

OCCASION!

Elektrischer Patisserie-Ofen

(Kümler & Matter) nur 5 Monate in Gebrauch, tadelloss im Stand zu günstigen Bedingungen abzugeben. Offerten unter Chiffre OF 1206 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zücherhof.

Vollständig eingerichtete

Ferienheim

direkt am Aegeri-See, mit 16 Betten, Nebenräumen, Boots- und Badehaus unter Selbstkosten zu verkaufen. Ideale und gesunde Lage. — Offerten unter Chiffre OF 1206 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zücherhof.

Pour raison de famille à vendre:

Hôtel meublé

de 80 chambres. Tout confort. Situation centrale. S'adr. Service spécial d'Hôtels Charles Giacobino, Gérance d'Immobles, 12, rue de Hollande, Genève.

par une attestation de l'hôtel ou de la pension où il est descendu. Elle doit, pour autant qu'il soit déjà question de dépenses accomplies, être accompagnée d'un double de la note ou d'un extrait de compte de l'hôtel ou de la pension. L'attestation doit en outre être établie selon une formule simple et contenir: le nom, l'adresse et le numéro de passeport de l'hôte, le montant dont il a besoin, la confirmation que ce montant ne sera utilisé qu'en couverture de frais de voyage, la date d'établissement de la dite attestation et la signature sociale autorisée du tenancier de l'hôtel ou de la pension.

Telles sont les précautions prises pour que les montants consentis en faveur du trafic touristique à destination de la Suisse ne soient pas détournés de leur but, et, d'autre part, pour que les visiteurs hongrois qui utilisent leurs moyens de paiement touristiques effectivement en Suisse et pour y acquitter leurs frais de voyage et de séjour, disposent à cet effet de la liberté d'action nécessaire.

Nous prions les hôteliers et les propriétaires de pension de prendre bien garde aux prescriptions suivantes:

a) Les attestations remises ne doivent concerner que des dépenses déjà effectuées ou des dépenses imminentes.

b) Les attestations concernant les dépenses déjà effectuées doivent être accompagnées d'un double de la facture ou d'un relevé de compte.

c) Les hôteliers et propriétaires de pension devront s'assurer que les sommes obtenues à l'aide de telles attestations ne sont utilisées que pour les usages permis par les prescriptions.

d) Tout emploi abusif de ces attestations, tendant à obtenir soit des versements anticipés, soit des versements plus élevés, sera puni.

e) La Fédération du tourisme se réserve le droit de veiller à ce que ces instructions soient strictement observées.

PAHO

A propos de la cotisation forfaitaire

Les nombreuses demandes de renseignements qui nous parviennent de toutes les régions de la Suisse nous montrent qu'il n'est pas inutile de développer un peu ici cette question de cotisation forfaitaire.

Lors de la fondation de la PAHO, l'opinion se répandit que l'hôtelier qui adhérerait à la Caisse participerait à la Société avec le personnel qui pouvait être admis et non avec le personnel qui était déjà assuré ailleurs. Cette interprétation résulta, principalement pour les entreprises devant être assainies ou ayant déjà été assainies, de l'art. 1 de l'arrêté fédéral sur l'extension des mesures de protection juridique de l'industrie hôtelière et de la broderie.

L'exécution de ces prescriptions par les entreprises affiliées à la caisse laissa toujours beaucoup à désirer. Chaque année, une grande

partie des hôteliers ne se souciaient, ni d'annoncer leur personnel, ni d'occuper des cotisations. Cet état de chose était d'autant moins satisfaisant que, parmi ceux qui mettaient quelque retard pour remplir leurs obligations, se trouvaient même des entreprises déjà assainies. La cause de cette négligence envers la caisse d'assurance provenait: d'une part du refus d'adhérer à une grande partie du personnel et d'autre part des complications qui existaient dans le décompte des cotisations.

Le personnel refusait d'adhérer surtout parce qu'il n'était pas averti de ces prescriptions au moment d'entrer en place. Et l'employeur craignait, en signalant cette obligation, de faire croire qu'il allait avoir besoin d'un assainissement. Les difficultés de contrôler les cotisations existaient du fait des mutations de personnels.

La question d'une simplification, soit le remplacement de l'ancien système par un nouveau, fut déjà en 1934 une des principales préoccupations du Comité. Cependant les premiers projets furent écartés de côté, car la délégation du patronat, qui faisait partie du Comité, les avait refusés. Par la suite, nous reçûmes une multitude de lettres provenant d'hôteliers qui, eux mêmes, demandaient une simplification. Finalement ce fut le patronat qui prit l'initiative de demander une cotisation forfaitaire et qui chargea l'administration de la caisse d'assurance de préparer un nouveau projet. Tous les projets précédents calculaient la cotisation forfaitaire, soit:

- d'après le nombre de lits,
- d'après le nombre de nuitées,
- sur la base des salaires payés,
- sur la base de l'état du personnel de l'ensemble de l'entreprise.

Tous ces projets furent repoussés parce qu'ils n'étaient pas équitables ou parce qu'ils étaient en partie inapplicables.

Pour fixer le montant des cotisations forfaitaires approuvées par l'assemblée des délégués de la PAHO du 15 mai 1938, on chercha des renseignements dans les dossiers d'entreprises extrêmement différentes qui avaient rempli leurs obligations envers notre caisse et l'on tint compte:

- de la grandeur de l'établissement,
- du genre d'exploitation,
- de la durée moyenne d'ouverture pendant l'année,
- de la somme annuelle payée par les patrons,
- du nombre d'employés assurés à la PAHO.

C'est sur la base de ces indications que l'on déterminait le montant des cotisations forfaitaires. Elles furent encore écartées par le patronat, car elles ne furent pas acceptées par tout le monde.

Sur la base d'une décision unanime, prise par l'assemblée des délégués du 15 mai 1938, la caisse d'assurance demanda aux autorités fédérales, étant donné l'introduction de la cotisation forfaitaire, de ne plus rendre l'assurance obligatoire pour les employés travaillant dans une entreprise. Malgré cette décision, on avait l'impression que l'employeur continuerait de lui-même à recruter de nouveaux membres pour

la PAHO. (Les nouveaux statuts ont été publiés dans le No 3 de la Revue Suisse des hôtels. Il n'a pas été possible de les publier plus tôt, car il a fallu attendre qu'ils soient acceptés par les autorités fédérales. Tous les membres recevront au cours du mois de mars un exemplaire des nouveaux statuts.)

Nous résumons ici les avantages que les hôteliers retireront de ce nouveau système:

1. L'ancien système de cotisations si compliqué est remplacé par une cotisation forfaitaire, et l'hôtelier peut s'acquitter de celle-ci par un seul versement postal.

2. L'employeur n'a plus rien à voir avec les cotisations des employés (pourtant quelques établissements ouverts toute l'année ont offert de continuer à encaisser le montant dû par les employés).

3. Répartition équitable des charges. Jusqu'à présent, il n'y avait que les établissements qui y étaient obligés, qui payaient leurs cotisations.

4. Du moment que l'obligation de faire adhérer le personnel à la PAHO tombe, il n'y a plus à craindre que l'on se croie en présence d'un établissement assaini ou qui va avoir besoin d'être assaini.

5. Le fait que le personnel n'est plus obligé d'être assuré, épargne au patron nombre de discussions avec ses employés.

6. Le nouveau règlement facilite le travail des maisons affiliées et épargne à l'hôtelier des frais de port.

7. En remplissant ses obligations statutaires si simples, l'hôtelier, qui a déjà eu recours à un assainissement ou celui qui veut y avoir recours, évite de grosses difficultés lors de l'assainissement ou des contrôles effectués par la Société fiduciaire suisse pour l'hôtelier.

Les organes de la caisse d'assurance, après mûres réflexions, sont persuadés que ce nouveau système apporte non seulement une simplification, mais encore supprime bien des points de frottement ou d'incompréhension. La constitution de cette caisse d'assurance sur ces toutes nouvelles bases ne peut que donner des résultats réjouissants. (Communiqué)

Remarques de la rédaction. Des considérations ci-dessus, il faut retenir que les employeurs ont accepté le nouveau règlement proposé par la PAHO. Au lieu des cotisations individuelles que l'hôtelier devait verser pour chaque employé assuré à la PAHO, il n'a plus qu'à payer une cotisation annuelle pour son établissement. Les cotisations ont été établies de telle sorte que l'hôtelier ne doit pas payer plus que précédemment, s'il avait rempli les obligations statutaires bien entendu. S'il y a certains points qui ne sont pas clairs au sujet de cette cotisation forfaitaire, principalement pour les entreprises saisonnières, il reste toujours le droit de recourir auprès de l'administration de la PAHO. C'est le Comité qui décidera si le montant fixé doit être maintenu ou non. Il y aura certains cas où l'hôtelier emploiera peut-être beaucoup de personnel auxiliaire et peu d'employés professionnels. Dans ce cas, il n'est pas question de calculer le montant de la cotisation forfaitaire sur la grandeur de l'entreprise et le nombre des employés. Dans de pareilles circonstances, l'hôtelier a par-

faitement raison de demander une réduction, mais il doit pouvoir démontrer quels sont les employés qui sont susceptibles d'adhérer à la PAHO. A ce sujet, nous attirons l'attention de nos membres sur le fait que, malgré l'introduction du système forfaitaire, l'hôtelier a l'obligation de remettre à la PAHO la liste complète de tout son personnel susceptible de s'affilier à la caisse d'assurance.

Cette modification ne change rien aux prescriptions fédérales qui veulent que pour pouvoir profiter des secours de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, un établissement doit déjà faire partie de la PAHO depuis une année au moins.

Bordereau des primes 1939.

L'envoi de ce bordereau n'a pas encore pu être effectué jusqu'à présent, parce que la nouvelle réglementation envisagée pour les délais de carence a retardé la mise sous presse des nouveaux statuts. Afin d'éviter du travail superflu et des frais de ports inutiles, on attend donc la livraison des nouveaux statuts pour envoyer en même temps le bordereau des primes.

Nous prions nos membres de bien vouloir écrire un peu patienter.

Administration de la PAHO.

Petites Nouvelles

Au Lausanne Palace.

La direction du Lausanne Palace nous informe que pour remplacer M. Jacques Imfeld, Chef de réception pendant de longues années et qui vient de prendre la direction de l'hôtel de la Paix à Lausanne, elle s'est adressée à M. René Ehrsam, fils de M. F. Ehrsam le chef de cuisine bien connu de l'Hôtel Baur au lac à Zurich.

Agences de voyages et de publicité

On demande des prospectus.

Sous le nom de *The Anglo-Swiss Travellers' Club Ltd.*, Piccadilly house, Piccadilly, Manchester 1, il vient de se fonder une nouvelle agence de voyages qui a uniquement pour but de contribuer au développement des voyages à destination de la Suisse. La direction de cette organisation a été confiée à des gens en qui on peut avoir toute confiance. Sur la demande de cette maison nous invitons les membres de la S.S.H. à envoyer le plutôt possible un petit stock de prospectus en anglais à l'adresse indiquée ci-dessus. 10 exemplaires suffiront pour un premier envoi.

GRANDS VINS MOUSSEUX BOUVIER FRÈRES CHAMPAGNE CUVÉE D'EPERNAV

Garantiert unschädlich und zuverlässig ist

„AKO“

das unbertoffene, chlorfreie Bleichwaschmittel, sowie Seifenmehl - Spezial und Seifennudeln garant. reine Seife. Vortellhafte Preise

Keller & Co., Chemische- und Seifenfabrik Stalden in Konolfingen

Diätkurs vom 12. bis 29. April

Permanenter Ganztagskurs mit Zubereitung der Diätspesen unter Mitarbeit aller Kursteilnehmer. — Umfassende Schulung für Hotel- und Kurhauspersonal. Prospekt bereitwilligst.

SCHWEIZ. INSTITUT FÜR DIÄTIK BERN Weyermannstrasse 44

Importante maison de vins suisses cherche

Vendeur

pour visiter sa clientèle et spécialement les grands hôtels suisses. Bonnes relations dans l'hôtellerie indispensables. — On envisagerait éventuellement collaboration temporaire entre saisons. — Faire offres avec références à Publicitas, Bâle, sous Nr. K 3101 Q.

Für die kommende Sommersaison

suchen wir noch:

- 1 tüchtige Etagen-Lingeriegouvernante
- 1 tücht. Küchen-Economatgouvernante
- 1 tüchtige Angestellten-Kaffeeköchin
- 2 tüchtige Zimmermädchen
- 2 tüchtige Portiers

Off. unter Chiffre D. R. 2578 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelverkauf

Auf Frühjahr an bek. bländ. Sommer- und Winterkurort, innen u. aussen neu renov. Haus mit 60 P. einbetten, inkl. kompl. Mobiliar. — Das im Zentrum des Platzes, an der das ganze Jahr geöffneten und asphaltierten Hauptdurchgangstr. Graubündens gelegene Hotel ist zur Hälfte mit Zentralheizung und f. Wasser neu eingerichtet. Jahresbetrieb mit gutgehendem schönem Restaurant, Gr. Konzert- u. Gesellschaftssaal, Park, Garage etc. Nur geringste Investition. Beste Gelegenheit sich melden. — Anzahlung Fr. 20.000. — Nähere Auskunft durch Chiffre F 6806 Ch der Publicitas A.-G. Chur

Grand Café - Restaurant

établissement réputé et de tout premier ordre est à remettre à Genève. Eventuellement on prendrait associé ou commanditaire disposant de 75 à 80 mille francs. Affaire très intéressante ayant fait une moyenne journalière de plus de 600 fr. en 1937 et 38. Bonne occasion pour chef de personnel de se faire belle situation indépendante. — Case Rive 235, Genève.

Fordern Sie



STEINLAGER

Schweiz. Generalvertretung: F. Siegenthaler & Cie. A. G., Zürich, Telefon 37700

Wäscherei-Maschinen

- 1 Waschmaschine für Unterwäscherung mit Kupferstrommel 800/800 mm, sowie kupt. Heisswasser-Reservoir.
- 1 elektr., heizbare Mänge mit Absaugvorrichtung, Glättwalze 275 mm Durchmesser und 1600 mm Länge.

Die Maschinen befinden sich in garantiert neuwertigem Zustand. Gefl. Offerten unter Chiffre K. T. 2478 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

CUISINIER A louer à Genève

Brasserie-Restaurant

d'ancienne renommée. Agencement moderne, affaire de tout repos à couple travailler. Ecrire sous chiffres W 53768 X Publicitas-Genève.

In Mitte gross. Ortschaft am untern rechten Zürichseeufer ist gangbares, alteingeführtes, mittelgrosses

Restaurant mit Hotelrecht zu verkaufen

Erforderliche Anzahlung ca. Fr. 20.000. — Schriftliche Anfragen sind zu richten an E. Dutweiler, Stadelhofenstrasse 42, Zürich 1. Telefon 4.23.55.

TEPPICHE UND STOFFE

Die sprichwörtliche Qualität des Schweizer Hotels soll neue Geltung erlangen. Bei der Einrichtung einheimischer Gaststätten mitzuwirken, gehört zu den Traditionen unseres Hauses. — Dürfen wir Ihnen bei der Wahl von Teppichen und Läufern aller Art, von Vorhang- und Möbelstoffen mit reicher Erfahrung zur Seite stehen? Bitte verfügen Sie über uns.

Schuster St. Gallen-Zürich

Zu verkaufen

Auf erstklassigem Fremdenplatz im Berner Oberland, mit Sommer- und Winteranlage, eine

Hotelbeziehung

mit Dependancen, gut eingerichtet, Zentralheizung, in ruhiger, staubfreier Lage zu sehr günstigen Bedingungen. Die Beziehung würde sich auch sehr gut eignen für ein Erholungs- oder Ferienheim. Prospekte stehen zur Verfügung. Offerten sind zu richten unter J. 6925 Y. an Publicitas Bern.

Hôteliere-Restaurateurs

ne laissez pas subsister dans vos établissements des glaces taillées ou abîmées, elle donnent une note de désordre et de laisser-aller. A peu de frais elles seront réalignées et remises en parfait état par

MIROITERIE ROMANDE, LAUSANNE, Terreaux 23.

Hôteliers! Soutenez nos annonceurs!

TORREO/S

DAS W.C. DER NEUZEIT



GERÄUSCHLOS ABSAUGEND RAUMSPAREND FORMSCHÖN

TROESCH & CO. A.G. SANITÄRE APPARATE BERN - ZÜRICH - ANTWERPEN

Spannteppiche

**Bouclé
uni Moquette
ton/ton
Axminster
Tournay**

zum Auslegen von Zimmern,
Bar, Hallen und Restaurant etc.

**Vorteilhafte Preise.
Routinierte Teppichleger.**

TEPPICHHAUS

**w. Geelhaar
Bern A.G.**
GEA 1869
Thunstrasse 7 · Heveliplatz · Thunstrasse 7
Telephon 21.058

SIEMENS
HEIMBÜGLER



bügelt Ihre Wäsche schrankfertig,
5 mal schneller als ein Bügeleisen.
Beste Referenzen aus Wirkkreisen.

Fr. 475.—

Bequeme Zahlungsbedingungen.
Unverbindliche Vorführung durch

SIEMENS ELEKTRIZITÄTWERKE A.G.
Löwenstrasse 35 ZÜRICH Telephon 53600



Ein Vogel, ein Vogel!

Buntfarbiges Gefieder, listige Augen und stolzerhobener roter Kamm: das ist der Glücksvogel der Interkantonalen und Landesausstellungs-Lotterie! Von allen Plakatwänden leuchtet weit sichtbar das bunte Kleid des Glücksvogels mit dem roten Kleeblatt auf der Brust. So wie das rote Kleeblatt im ganzen Land, an jedem Ort seine Wurzeln schlug, so fliegt jetzt der farbenfrohe Glücksvogel umher, um Tausende von Loskäufern glücklich zu machen. Groß war die Beliebtheit des roten Kleeblattes. So wird auch der Glücksvogel der Interkantonalen und Landesausstellungs-Lotterie in-
nert kurzer Zeit der gesuchteste und begehrteste Vogel sein.

15. April Ziehung
Pr. Trübsch

TREFFERPLAN:
1 TREFFER ZU FR. 50.000.—
1 TREFFER ZU FR. 10.000.—
2 TREFFER ZU FR. 5.000.—
3 TREFFER ZU FR. 3.000.—
5 TREFFER ZU FR. 2.000.—
50 TREFFER ZU FR. 1.000.—
100 TREFFER ZU FR. 500.—
200 TREFFER ZU FR. 200.—
400 TREFFER ZU FR. 100.—
800 TREFFER ZU FR. 50.—
6000 TREFFER ZU FR. 20.—
30000 TREFFER ZU FR. 10.—

Losbestellungen auf Postcheck VIII/11300 (zügigsten 40 Rp. Porto) oder per Nachnahme beim Offiziellen Lotteriebüro der Interkantonalen und Landesausstellungs-Lotterie, Löwenstr. 2, Zürich (Telephon 5.88.32. Man Diang A.-G.) Barverkauf in den der Interkantonalen Lotterie-Genossenschaft angeschlossenen Kantonen durch die Filialen der Orell Föllmi-Annoncen A.-G. und Publicitas A.G., bei allen Banken, sowie bei den mit dem „Roten Kleeblatt“-Plakat gekennzeichneten Verkaufsstellen und im Offiziellen Lotteriebüro.
Einzellospreis Fr. 5.—

**INTERKANTONALE UND
LANDESAUSSTELLUNGS-Lotterie**

Revue-Inserate

halten Kontakt mit der
Hotellerie!

Auf nächste Frühjahrsaison

zu verpachten oder zu verkaufen

HOTEL II. Ranges

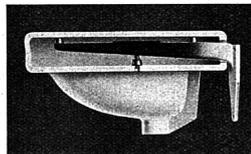
35 Betten, aller Komfort, in Locarno. Gute Kundenschaft. Sehr günstige Bedingungen. Offerten unter Chiffre H. R. 2401 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fließendes Wasser

in jedem Gästezimmer ist ein Zeiterfordernis!



Der neuzeitliche Waschtisch
mit den innenliegenden Patentkonsolen mit der sinnreichen Dreipunktverspannung



sitzt unverrückbar fest!
Kein Lockern der Wasseranschlüsse. Kein Lottern u. Tropfen mehr. Die hygienische u. formvollendete Waschtischanlage. Modelle in jeder Form u. Größe.

SANITAS A.-G.
Grosshandlung für sanitäre Apparate
Zürich, Bern, St. Gallen, Basel



Der **ROCO**-Vogel bringt
NACHRICHTEN aus Rorschach

Ein Sanatorium in Davos schreibt uns wörtlich über

Roco-Ravioli:

„Es ist dies wirklich ein feines Gericht.“

Conservenfabrik Rorschach



COSMOS

Liqueurwagen
Pâtisserieswagen
Hors d'Oeuvre- und Käsewagen

ELEGANT RATIONELL HYGIENISCH

Zahlreiche Referenzen

Cosmos-Fahrradwerke, Biel

Telephon 43 34 / 43 35

Die Wiederholung

vervielfacht die Wirkung der Inserate!

ROTO Patent-Kochherdölbrenner



einfach, solid,
sparsam, zuverlässig.
Ausgezeichnete Regulierfähigkeiten,
leichte Montage, keine Maschinen in der Küche.

Die Offenerung auf völlig neuer Grundlage. Kein anderer Brenner besitzt so viele Vorteile. Preiswert. Vorschläge kostenlos.

ROTO A.-G. Offenerungsbau
Wangen - Olten, Telephon 32.50

Mustermesse Halle VI, Stand 1186

King George Whisky

Neu und einzigartig

Die „Elite“

Durchschreibe-Main-Courante

Gästebuchhaltung

Prospekte und Kostenvoranschlag durch den

Hotelia-Verlag - Gstaad

Likörfaschen

grün und weiss, in allen Formen, Malaga, Cognac, Martinique, Whisky, Arna- und Benedictiner-Flaschen in schönem, starkem Glas.

Glashütte Bülach A. G. in Bülach
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste



Pflege der Böden
ein Gebot der Zeit!

Trockenreinigung verhindert das Anlaufen der Holzböden. — Die UNIVERSAL Bodenputzmaschine erspart Ihnen mit ihrer sauberen Arbeit grosse Reparaturen, denn sie pflegt Ihre Böden.

Suter-Strickler Söhne, Maschinenfabrik, Horgen



Säen Sie die guten
VATTER-SAMEN,
die sich während
über 100 Jahren
das Vertrauen
der Garten-
freunde er-
worben
haben!

Vatter

SAMENHANDLUNG G. R. VATTER & BERN

Mustermesse Basel

Halle III

Stand 727

FRIGOMATIC

Moderne Kühlanlagen für Hotels und Restaurants

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH