

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **59 (1950)**

Heft 7

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

Inserate: Die einspaltige Nonparelletze oder deren Raum 60 Rp., Reklamen Fr. 2.— pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnemente:** Schweiz: jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.—, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 2.—. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 20.—, halbjährlich Fr. 11.50, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. **Redaktion und Expedition:** Basel, Gartenstrasse 112. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff, Postcheck- und Girokonto: V 85. **Telephon** (061) 5 86 90. — Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Basel, Elisabethenstrasse 15.

Announces: La ligne de 6 points ou son espace 60 centimes, réclames 2 francs par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées. **Abonnements:** Suisse: douze mois 15 francs, six mois 9 francs, trois mois 5 francs, un mois 2 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 20 francs, six mois 11 fr. 50, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. 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. **Rédaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. Compte de chèques postaux N° V 85. **Téléphone** (061) 5 86 90. — Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie S. A., Bâle, Elisabethenstrasse 15.

Nr. 7 Basel, 16. Februar 1950 Erscheint jeden Donnerstag

59. Jahrgang 59^e année

Paraît tous les jeudis Bâle, 16 février 1950 No 7

Buchführung als Faktor der Selbsthilfe

Von A. Schönenberger, Berater für Bilanz- und Steuerfragen

Wie unsere Mitglieder wissen — wir weisen auf das Zirkular 3 unseres Zentralbüros vom 30. Januar 1950 — ist Herr A. Schönenberger kürzlich als Berater für Bilanz- und Steuerfragen in die Dienste des SHV eingetreten. Dieser bestens ausgewiesene Spezialist steht unseren Vereinsmitgliedern in allen wichtigen Fragen der Buchhaltung, des Abschlusses, der steuerlichen und betriebswirtschaftlichen Beratung als Helfer zur Verfügung, und wir können ihnen nur empfehlen, von diesem neugeschaffenen Instrument der verbandseigenen Beratung in ihrem eigenen Interesse ausgiebig Gebrauch zu machen.

Herr Schönenberger wird auch der Schweizer Hotel-Revue sein Wissen zur Verfügung stellen, und wir sind hiemit in der Lage, einen ersten Artikel aus seiner Feder, und zwar über das Thema „Buchführung als Faktor der Selbsthilfe“, zu veröffentlichen.

Kaum hat sich der Jahreswechsel vollzogen, so stellen sich jeweils da und dort auch Sorgen um Buchhaltung und Bilanz, um Abschlussarbeiten und Abschlussergebnisse ein. Und nicht wenige Hoteliers werden gerade in diesen Tagen der Zeitung oder ihrer Post die freundlicherweise „Aufforderung“ genannte Einladung entnehmen, „binnen... Tagen“ oder „so bald wie möglich, spätestens aber bis...“ ihre Steuererklärung „unter Beilage von Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung“ einzureichen, „widrigenfalls“ sie — unter Erhöhung der bisherigen Veranlagung und unter Umständen auch Entzug des Rekursrechtes — nach Ermessen bzw. von Amtes wegen taxiert würden. Liebenswürdigerweise werden wir auch gleich darauf aufmerksam gemacht, dass wir eine auf x Jahre zurückgehende Nach- und ausserdem eine Strafsteuer bis zum X-fachen der zu wenig entrichteten Steuer zu gewärtigen haben, wenn wir eine unrichtige Steuererklärung oder im Verlaufe des Einschätzungsverfahrens unrichtige Angaben über die für die Steuer-einschätzung massgebenden tatsächlichen Verhältnisse machen und demzufolge zu niedrig eingeschätzt werden; und dass wir mit gerichtlicher Bestrafung, d. h. mit Busse, ja unter Umständen mit einem (und zwar wahrscheinlich nicht in Saint-Antoine vorgesehenen) Aufenthalt hinter schwedischen Gardinen zu rechnen haben, wenn wir uns bei einem Steuerbetrug erwischen lassen, d. h. wenn wir uns inhaltlich unwahr, falscher, gefälschter oder verfälschter Dokumente, einschliesslich Buchhaltung und Bilanz selbst, zu Täuschungszwecken bedienen sollten.

Ein geistreicher französischer Poet sagt, dass „Dieu lui-même a besoin qu'on sonne les cloches“, d. h. wie es nötig ist, dass den Gläubigen gewisse göttliche Wahrheiten und Gebote von Zeit zu Zeit in Erinnerung gerufen werden, so mag es gerade jetzt, wo sich mancher Hotelier mehr oder weniger begeistert mit Buchhaltung, Abschluss und Steuererklärung beschäftigt, da und dort notwendig oder mindestens erwünscht erscheinen, einiges über die Buchführung und die Anforderungen, die

an sie gestellt sind, zu hören, wobei wir uns für heute auf eine gedrängte allgemeine Übersicht beschränken und spezielle Probleme, insbesondere solche steuerlicher Art, späteren Aufsätzen vorbehalten wollen.

Die kaufmännische Buchhaltung, wie sie hier in Betracht steht, ist ein Teil des betrieblichen Rechnungswesens, das ausserdem als mehr oder weniger selbständige, organisatorisch, funktionell und ziffermässig mit der Buchhaltung aber immer irgendwie verbundene Teile die Kostenrechnung, die Statistik und die Planung umfasst. Die Buchhaltung ist dabei die systematische, schriftliche Darstellung der Geschäftstätigkeit in rechnerischer Hinsicht nebst der damit bezweckten Bestandes- und Erfolgsermittlung. Ihre untereinander intensiv verbundene beiden Hauptteile sind dementsprechend: die laufende Verurkundung (Buchung) der Geschäftsvorfälle, d. h. der durch bestimmte Vorfälle ausgelösten Veränderungen im Unternehmungsvermögen, einerseits und deren Verarbeitung zur Jahresrechnung (Inventur, Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung usw.) anderseits.

Während die Anfänge der Buchhaltung, insbesondere der Staatsbuchhaltung, mit Gegenüberstellung von Einnahmen und Ausgaben (ratio accepti et expensi) bis ins Altertum zurückverfolgt werden können, entstand die eigentliche kaufmännische Buchhaltung mit dem allmählichen Übergang der Geldwirtschaft zur Kreditwirtschaft und mit der

Notwendigkeit der Aufzeichnung der Kreditgeschäfte, also etwa am Ausgang des Mittelalters. Seit der Zeit aber, für die uns der florentinische Mönch und Mathematikprofessor Luca Pacialo im mit „Tractatus particularis de computis et scripturis“ betitelten elften Kapitelseiner Anno 1494 publizierten „Summa de Arithmetica, Geometrica, Proportionis et Proportionalita“ dargestellt, wie die Kaufleute von Venedig ihre Bücher nach doppelter Buchführung führten, haben sich nicht nur die Verrechnungssysteme und zahlreiche Buchhaltungs- und Kontentheorien, ja eine eigentliche Buchhaltungswissenschaft entwickelt, sondern ist ein Wandel auch insofern eingetreten, als die Buchhaltung einer geschäftlichen Unternehmung nicht mehr eine beliebige und gleichzeitig sakrosankte Privatangelegenheit des Unternehmers ist, sondern dass heute auch Dritte (Gläubiger, Verbände, Behörden, Steuerfiskus, ja unter Umständen auch das Personal und die Öffentlichkeit überhaupt) ein Anrecht darauf haben, dass Buchhaltung geführt und dass sie ihnen zur Einsichtnahme oder Kontrolle vorgelegt oder eingereicht wird. Die Buchhaltung ist heute aber nicht nur pflichtige Rechnungslegung, sie ist zugleich ein geeignetes und bei richtiger Einrichtung, Führung und Auswertung ein ebenso unentbehrliches wie nützlich Instrument der Betriebsführung und der Unternehmungspolitik, ein Kompass, nach dem die Geschäftsführung steuern kann und soll. Dementsprechend sind — abgesehen von den rein technischen — Anforderungen rechtlicher, betriebswirtschaftlicher und steuerlicher Art an sie gestellt. Da die Kenntnis der sich zur Hauptsache aus Art. 95ff des Schweizer. Obligationenrechts ergebenden rechtlichen Anforderungen hier als vorhanden vorausgesetzt ist, beschränkt sich unsere Darstellung auf die betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkte.

I. Anforderungen betriebswirtschaftlicher Art

Die Buchhaltung ist nicht Selbstzweck, d. h. sie wird nicht bloss geführt, damit sie geführt ist und damit der gesetzlichen Pflicht der Rechnungslegung genügt werden kann. Sie ist vielmehr wie gesagt, vor allem ein brauchbares, notwendiges und nützlich Instrument der Betriebs- und Geschäftsführung geworden, hat also — ungeachtet der erzieherischen Bedeutung — nicht nur historischen, sondern zugleich Gegenwarts- und Zukunftswert. Da in der Regel in ein und derselben Unternehmung nur eine einzige Buchhaltung geführt wird, so sind zweckmässigerweise die organisatorischen Vorkehrungen zu treffen, dass diese Buchhaltung nicht nur die gesetzlichen, sondern gleichzeitig auch die betriebswirtschaftlich-internen Anforderungen und Verwendungszwecke erfüllt oder erfüllen helfen kann.

Diese über die gesetzlichen hinausgehenden, d. h. sie ergänzenden betriebswirtschaftlich besonderen Anforderungen lassen sich etwa skizzieren wie folgt:

1. Die Buchhaltung als Bestandteil der Unternehmungsorganisation

Das Hotel ist, gleich wie jede andere geschäftliche Unternehmung, eine Verbindung von Personen und von Sachen, d. h. seine Funktion und Leistung entsteht aus dem Zusammenwirken von Kapital und Arbeit. Je mehr Vermögenswerte vorhanden sind und je mehr Menschen eine Arbeitsgemeinschaft bilden, umso grösser ist das Bedürfnis nach interner Kontrolle. Die rein wertmässig

orientierte, die innerbetrieblichen Vorgänge meistens nicht oder nicht hinreichend erfassende Buchhaltung im eigentlichen Sinne, d. h. als Geschäfts- oder Finanzbuchhaltung, genügt vielfach nicht mehr, es drängt sich daneben, namentlich in grösseren Hotels, eine fortlaufende, systematische Betriebsbuchhaltung mit Mengen- und Leistungskontrollen auf. Wir kommen zu Mengengrossen, zu Verkaufslisten, zu Lebensmittelkartei, Vorkauf- und Kellerbuch usw. Wir suchen es so einzurichten, dass Irrtümer und Fehler sich rasch und selbsttätig offenbaren; wir sehen darauf, dass uns keine Gegenleistung entgehen kann, auf die wir Anspruch haben; wir trachten darnach, dass alle Schlupflöcher im voraus verschlossen werden, durch welche unbenutzt Werte abfliessen könnten, weil ungetreue Angestellte darauf ausgehen, vorhandene Lücken in Organisation oder Verrechnungswesen aufzuspüren und für sich lukrativ auszunutzen. Die Buchhaltung steht nicht abseits dieses pulsierenden, gefahrvollen Lebens des Betriebes; sie ist in die ein geschlossenes wohlüberlegtes System bildende Organisation eingegliedert; sie liefert Unterlagen, Übersichten und Zahlen nach unten und nach oben, erhält Meldungen, Kommandos und Zahlen aus allen Richtungen, kontrolliert und wird kontrolliert.

2. Die Buchhaltung als Instrument der Geschäftsführung

Die eigentliche Buchhaltung ist ihrem Wesen nach eine in ihr System mehr oder weni-

AUS DEM INHALT - SOMMAIRE

- Seite/page 2:
Suppléments et «extras» dans les hôtels
- Seite/page 3:
«Hotels for the Postwar tourist» Hotellerie und Fremdenverkehr im Spiegel der Presse
La dévaluation de la livre et exploitation des compagnies aériennes
Die Entwicklung des französisch-schweizerischen Fremdenverkehrs
- Seite/page 4:
Auslandschronik
Mise en garde contre une nouvelle organisation de voyages
- Seite/page 5:
Mitgliederbewegung - Mouvement des membres
Chronique étrangère
- Seite/page 6:
Der Tourismus im Baselbiet
- Seite/page 9:
Raisinel, das neue Traubenkonzentrat
L'époque héroïque du ski en Suisse
- Seite/page 10:
Zürcher Fremdenverkehr im Jahre 1949
Travellers in Switzerland

ger eingeeingte wertmässige Vergangenheitsrechnung. Aber die Zeiten sind vorbei, wo man sich damit bescheiden muss, einmal, am Ende des Jahres, die im Verlaufe von zwölf vorausgegangenen Monaten gesammelten Zahlen aufzuaddieren und sie in Verbindung mit dem Inventar zum Reinvermögen und Geschäftsergebnis zu saldieren, um dann mehr oder minder überrascht und resigniert diese beiden Schlussziffern zur Kenntnis zu nehmen und schliesslich nach dem Beispiel des biblischen Dulders Job oder dem Worte Herders „was die Schickung schickt, ertrage“ (Adrastea 2, 200/4) folgend wieder weiter zu trotteln. Die Zahlen der den modernen betriebswirtschaftlichen Anforderungen entsprechenden und natürlich stets à jour gehaltenen Buchhaltung lassen sich auswerten für die Zwecke der Preis- und Kostenkalkulation, der Statistik, der kurzfristigen Erfolgsrechnung, der Betriebs-, Kosten- und Budgetüberwachung und der Betriebsanalyse, insbesondere aber auch für unsere in die Zukunft gerichteten Dispositionen also beispielsweise für die Zwecke der variablen Budgetierung, der Bestimmung der Betriebsdauer in Saisonbetrieben, der Festsetzung von Einkaufszeitpunkt, Einkaufsmengen, Kündigungsterminen usw., indem wir die Buchhaltung durch Wahl eines entsprechenden Kontenplanes, durch Einrichtung von Spezialjournalen, Rubrizierungen, durch buchhalterische Erfassung und Verarbeitung bestimmter Vorfälle usw. gleich von Anfang an so einrichten und so führen, dass die uns interessierenden und nötigen Daten ohne weiteres in zweckentsprechender Auswahl anfallen.

Wir brauchen uns nicht mehr mit einem blossen Kassakonto oder einem Kontokorrent und einer jährlich einmaligen Inventur der Warenvorräte zu begnügen, wir führen heute — teils innerhalb, teils ausserhalb der Buchhaltung — den laufenden Nachweis über die Zusammensetzung und die Veränderungen aller Aufwendungen, Erträge und Bestände nach Art, Menge und Wert. Unsere „Unkosten“ erfassen und buchen wir detailliert nach sogenannten Kostenarten, rechnen weiter nach Kostenstellen, Funktionen oder Verantwortlichkeitsbezirken und Kostenträgern

In dieser Ausgabe:



Hoteltechnik

Nr. 1 3. Jahrgang 1950

oder Leistungsgruppen, nach direkten oder Einzel- und Gemeinkosten, nach Kapazitäts-, Bereitschafts- und Beschäftigungskosten usw. Wir wissen die herkömmliche Finanzbuchhaltung durch die Betriebsbuchhaltung und die Betriebsabrechnung zu ergänzen, diese in den Kontenplan einzubauen oder wenigstens zu koordinieren. Wir sind nicht mehr zufrieden, lediglich den Saldo der Gewinn- und Verlustrechnung oder den Betrag des Vermögensvor- oder -rückschlages zu kennen: die Buchhaltung kann uns sagen, was das eigentliche Betriebsergebnis und was ausserbetriebliches Ergebnis (Gewinn oder Verlust aus Wertpapieren, aus nicht zum Hotelbetrieb gehörenden Liegenschaften usw.) ist, und beim Betriebsergebnis selbst ist eine Aufteilung nicht nur nach Leistungsgruppen, sondern auch nach normalem Betriebsergebnis, Konjunkturergebnis und sogenanntem incidentellem Ergebnis (z. B. Gewinn oder Verlust aus Verkauf von Bestandteilen des betriebstätigen Anlagevermögens, andere Geschäftsjahre betreffende Buchungen, Nachträge oder Korrekturen usw.) möglich und auch ratsam. Durch den zwischenzeitlichen und zwischenbetrieblichen Vergleich der unter Beobachtung innerer und äusserer Kontinuität gewonnenen Absolut- und Relativzahlen (wie z. B. Moyenne, Betriebskoeffizient, Kapitalintensität, Kapitalumschlag, Kostenstruktur usw.) und den Budget- oder Soll-Ist-Vergleich können wir unsern betriebswirtschaftlichen Standort, den Verlauf von Aufwand und Ertrag im einzelnen und im gesamten erkennen und beurteilen. Es ist uns in der Regel möglich, die Höhe und die Zusammensetzung unserer Selbstkosten, insbesondere die sogenannten variablen oder direkt beschäftigungsabhängigen Kosten, laufend, vielleicht gar täglich und je Gast, festzustellen und diese Kosten ins Verhältnis zum Ertrage zu setzen, d. h. den Erfolg unseres Wirtschaftens zu ermitteln, damit Wirtschaftlichkeits- und auch Rentabilitätsverhältnisse laufend unter Kontrolle zu halten, Abweichungen nachzugehen und Missständen frühzeitig auf den Leib zu rücken. Die ständige Überblick des Ganges der Wirtschaft, die laufende Überwachung des Betriebs und der Kosten, die kurzfristige Erfolgsrechnung, die Anregung zum Beobachten, Überlegen und Vergleichen zu ermöglichen und zu geben, ist denn auch eine der vornehmsten und dankbarsten Aufgaben, die sich ein Buchhalter stellen kann. Die Verwirklichung einer solchen Aufgabe bedingt eine sorgfältige buchhalterische Erfassung und Beobachtung des Betriebsablaufs, eine konsequente gewissenhafte Kontierung sowie die termingerechte Verbuchung bzw. Abgrenzung aller die Rechnungsperiode betreffenden Aufwand- und Ertragsposten, insbesondere auch der sogenannten zwischenzeitlichen Gemeinkosten.

3. Das ökonomische Prinzip

Die mit der Buchführung im gesamten verfolgten Zwecke sollen mit möglichst wenig Zeit- und Kostenaufwand erreicht werden, d. h. es muss ein vernünftiges Verhältnis zwischen Zeit- und Kostenaufwand, der über den zur Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen notwendigen hinausgeht, und dem, was die Buchhaltung über das gesetzlich notwendige hinaus in quantitativer und qualitativer Beziehung bietet. Jede unnütze Schreibarbeit, jede Doppelspurigkeit, insbesondere auch die mancherlei Umständlichkeiten beim Abschluss und bei der Wiedereröffnung der Kosten sind zu vermeiden. Die Verwirklichung des ökonomischen Prinzips basiert — im Rahmen der gestellten gesetzlichen, betriebswirtschaftlichen und steuerlichen Anforderungen — auf der geschickten Anpassung der Buchhaltung an die Besonderheiten des einzelnen Betriebes und auf einer entsprechenden Arbeitsorganisation. Sie wird begünstigt durch die Verwendung passender Vordrucke für die Eintragungen, durch ausgiebigen Gebrauch von Textabkürzungen, von Sammelbelegen und Sammelbuchungen, durch Einsatz zweckmässiger Arbeitshilfsmittel und — last but not least — durch Fachfähigkeit, Arbeitsintensität, Gewissenhaftigkeit, überlegte rationelle Arbeitsweise und harmonische Zusammenarbeit der mit dem Rechnungswesen betrauten Mitarbeiter.

Das ökonomische Prinzip hat aber nicht nur eine obere, sondern auch seine untere Grenze. Einmal müssen die gesetzlichen Anforderungen unbedingt erfüllt werden. Sodann muss das eingeräumte Zeit- und Kosten-„kredit“ die Schaffung eines betriebswirtschaftlichen Gebrauchs- und Nützlichkeitswertes der Buchhaltung erlauben. Eine gute Buchhaltung ist — auch wenn sie einen höheren Zeit- und Geldaufwand verursacht — billiger als eine schlechte, Aussagekraft und Zuverlässigkeit entbehrende Buchhaltung, die sozusagen zwischen zwei tiefen und sorgenvollen Atemzügen oder gar zwischen Flüchen und Verwünschungen erstellt wird. Gesetzlich ungenügende Buchhaltungen können zum Straf-

richter, steuerlich nicht akzeptable zu übermässigen Steuerauflagen führen. Betriebswirtschaftlich versagende Buchhaltungen enthalten nicht selten auf ihrem letzten Blatt — zusammen mit einem Billett für einen reservierten Platz — eine Einladung zu einer Tragödie letzter Akt auf dem Konkursamt. (In der nächsten Nummer folgen wichtige Betrachtungen steuerrechtlicher Natur. Die Redaktion.)

Suppléments et «extras» dans les hôtels

Quand il parle de prix d'hôtel, le grand public se plaint en général à reconnaître que les *prix de chambre* et de *pension* ne sont pas chers et qu'ils supportent la comparaison avec ceux pratiqués à l'étranger dans des établissements de rangs équivalents. Par contre, on récrimine parfois contre les *suppléments* qui viennent s'ajouter sur la note, et l'on estime que, par rapport à l'étranger, les *prix des «extras»* (consommations ou prestations qui ne rentrent pas dans l'arrangement de pension) sont trop élevés. Cette opinion nous incite à faire quelques constatations qui permettront peut-être de mieux comprendre la position de l'hôtelier sur ce point.

Les suppléments

Aujourd'hui, on réclame de divers côtés des *prix forfaitaires* comprenant tous les suppléments qui doivent être comptés aux clients. La clientèle américaine en particulier a l'habitude de *prix nets* — si l'on peut dire — ou de *prix* qui ne s'augmentent pas de taxes et suppléments. La Suisse s'est dans une large mesure adaptée à ce système puisque le guide de la Société suisse des hôteliers publie, pour chaque hôtel, à côté des *prix de chambre* et de *pension* avec et sans bain, les *prix forfaitaires de pension par jour pour des séjours de 3 jours au moins*. Ces *prix* à forfait comprennent les pourboires, la taxe de chauffage, les taxes de séjour, de sport et d'Etat.

La question du *pourboire* est souvent évoquée et l'on entend ci ou là des gens prétendre que l'hôtelier n'a au fond pas de frais de personnel, puisque celui-ci est rémunéré directement par les suppléments payés par les hôtes. Il est évident que cette manière simpliste de considérer le problème donne lieu à des conclusions totalement erronées. A côté des employés à *pourboire* — soit ceux qui sont directement en rapport avec la clientèle et qui se partagent les *pourboires* — le personnel d'un hôtel comprend encore un grand nombre d'employés qui touchent des *salaires fixes*. Il ne faut pas oublier en outre que le personnel à *pourboire* reçoit un *salaire de base* et des *prestations en nature* qui sont à la charge de l'hôtelier, ainsi que les taxes sociales. En jetant un coup d'œil en arrière et en pensant au temps où le supplément de service ne figurait pas sur la note, mais où les clients le donnaient de la main à la main, on mesure mieux les progrès réalisés en faveur du client.

Car, si paradoxal que cela paraisse le *supplément de service* comme le *supplément de chauffage* sont dans l'intérêt du client. En effet, le client paye pour le service une part proportionnelle à ses dépenses, donc à la durée de son séjour et de l'usage qu'il fait de ses services. Si tous les employés étaient engagés «au fixe», comme on dit, il faudrait calculer les *prix* sur une toute autre base et cela augmenterait considérablement les *prix* d'hôtel.

Pour le *supplément de chauffage* on a fait observer qu'il serait plus judicieux d'augmenter légèrement la moyenne des *prix de chambre* et de *pension* pendant toute l'année et de ne pas compter de suppléments de chauffage en hiver. Si l'hôtellerie suisse ne peut se rallier à cette suggestion, c'est qu'il existe des établissements qui ne sont exploités qu'en hiver ou principalement en hiver, le trafic d'été étant réduit dans ces maisons. Des *prix moyens* n'apporteraient donc pas à ces établissements la compensation nécessaire et, d'autre part, il ne serait pas juste que toute une clientèle qui ne prend des vacances qu'en été supporte une partie des frais occasionnés par les séjours d'hiver. Là encore, il est beaucoup plus *équitable* que les gens qui logent à l'hôtel en hiver payent un supplément couvrant les dépenses de chauffage.

Enfin, il y a diverses *taxes* qui sont relevées officiellement. Si elles n'étaient pas détaillées sur la note, on finirait par croire que ce sont les *prix d'hôtel* qui sont trop élevés. En France, par exemple, nombreux sont les hôteliers hostiles au système des *prix forfaitaires*, car ils entendent bien montrer au client le rôle de *percepteur* que leur fait jouer l'Etat. Il est clair, qu'en cas de *prix globaux*, on ne se rendrait plus compte du montant de ces taxes et que l'on accuserait l'hôtelier de *prix prohibitifs*.

Sous une forme ou sous une autre, l'hôtelier doit rétribuer son personnel, payer ses frais de chauffage et verser à l'Etat les taxes qui lui sont réclamées. En Amérique où les suppléments sont inconnus, ces charges existent aussi, et obligent à pratiquer des *prix* qui sont souvent le double des *prix* suisses. Si nos hôteliers avaient les mêmes tarifs, il pourrait évidemment éviter de facturer des suppléments. Mais on voit que le client n'y aurait pas de tout intérêt. De son côté, la clientèle suisse, si elle n'aime pas les suppléments — c'est bien naturel — aime les *décomptes* et désire être renseignée sur la structure des *prix* qui lui sont comptés.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

Pourtant, en général, le système des *prix forfaitaires* fait des progrès et l'on voit en lui une cause du succès des voyages organisés par les agences de voyages. Nous aimerions donc recommander à nos hôteliers — puisqu'ils ont établi leurs *prix de pension forfaitaires* à l'intention du guide suisse des hôtels — de les utiliser plus souvent, c'est-à-dire, de les proposer eux-mêmes sans attendre que le client ne les demande. Ces quelques constatations font ressortir aussi combien les *prix d'hôtel* sont calculés méticuleusement et sont donc loins d'être des *prix* de fantaisie.

HOTELFACHSCHULE SHV. LAUSANNE

Am 30. März 1950 geht das Wintersemester zu Ende. Mitglieder unseres Vereins, die

Praktikanten oder Praktikantinnen

welche die

Küchen-, Service- oder Sekretärkurse
(Buchhalter, Journalführer, Direktionsgehilfen)

beenden werden, für fünf Monate oder über die Sommersaison bei sich aufzunehmen wünschen, sind höflich gebeten, sich an das Stellenbureau SHV., 2, Avenue du Théâtre, in Lausanne, zu wenden. Die Verteilung der Kandidaten geschieht in enger Zusammenarbeit mit der Schulleitung. Das Praktikum bildet einen wichtigen Bestandteil unseres Schulprogramms, und wir sind für entsprechende Berücksichtigung dankbar.

O. Schweizer, Direktor.

pour laquelle ces derniers semblent chers par rapport aux *prix* usuels. Nous n'entrerons pas dans les détails du calcul des *prix*

Hotellerie und Fremdenverkehr im Spiegel der Presse

Die Logik des „Zürcher Bauer“

Unsere Lausanner Pressekonferenz scheint in bäuerlichen Kreisen einiges Unbehagen hervorgerufen zu haben. Im Organ der zürcherischen Bauernschaft wird unserem Zentralpräsidenten vorgeworfen, er habe sich zu einem schweren Ausfall gegen die schweizerische Agrarpolitik verhalten lassen. Zum Beweise für diese Behauptung zitiert das erwähnte Blatt die Schweizerische Handelszeitung, die feststellte, dass der zur Erhaltung der Landwirtschaft gebühte Agrarschutz, der in mancher Hinsicht notwendig sein möge, für die Hotellerie eine schwere Belastung darstelle und ihre Konkurrenzfähigkeit lähme. Es sei kein unbilliges Begehren, wenn die Hotellerie den Standpunkt vertrete, dass man nicht einseitig die Landwirtschaft begünstige. Ferner: Unerfüllt seien die Erwartungen geblieben, dass die aus der Abwertungswelle vom vergangenen Herbst resultierende Importverbilligung der Hotellerie Erleichterungen bringe, da die Gewinne der Hauptsache in unsichtbare Ausgleichskassen flossen.

Der „Zürcher Bauer“ knüpft daran die sonderbare Feststellung: „Ein Wirtschaftszweig, dessen Lage zu Befürchtungen Anlass gibt und dessen Schwierigkeiten zu keiner Weise bestritten sind, sucht sich dadurch zu sanieren, dass er einen andern Wirtschaftszweig schädigt...“

Besser könnte man die Wirklichkeit nicht auf den Kopf stellen! Wir sind der Auffassung, dass die Hotellerie dank den diversen Massnahmen des Agrarschutzes für ihre wichtigsten Nahrungsmittel Preise zahlen muss, die weit über diejenigen des Auslandes liegen. Ganz krass liegen die Dinge beim Fleisch, wo die Schweiz, im Vergleich zu den hauptsächlichsten Fremdenverkehrs ländern, mit denen wir konkurrieren müssen, rund doppelt so hohe Preise zu bezahlen hat. Butter könnten wir zum halben Preise aus Dänemark beziehen, wenn Z... Fette und Speiseöle sind mit enormen Zollzuschlägen belastet. Kartoffeln und Hülsenfrüchte sind gegenüber der Vorkriegszeit um mehr als 100% im Preise gestiegen, warum? Etwa ohne behördliches Zutun?

Ist es zu viel behauptet, wenn wir den Standpunkt vertreten, dass der zur Erhaltung der Landwirtschaft gebühte Agrarschutz für die Hotellerie eine schwere Belastung darstellt? Wagt jemand ernstlich zu behaupten, dass dieser Agrarschutz für unsere Konkurrenzfähigkeit belanglos sei? Ist es nicht so, dass dank den finanziellen, handelspolitischen und markttechnischen Schutzmassnahmen die Hotellerie, ohne dass auf ihre Lebensbedürfnisse im geringsten Rücksicht genommen wird, jährlich mit hohen Millionensummen zur Stützung der Landwirtschaft herangezogen wird? Ist nicht die Hotellerie die Geschädigte des Agrarschutzes und kann man ihr einen so enormen Beitrag zumuten, wo doch selbst von bäuerlicher Seite ihre prekären Existenzbedingungen nicht bestritten werden können? Uns will scheinen, es zeugte schon von einer gehörigen Dosis Einsichtslosigkeit und Unverfrorenheit, wenn nun plötzlich in landwirtschaftlichen Kreisen die Spieß umzudrehen versucht wird und der Hotellerie mit ihren behördlichen Beherr nach einer Entlastung von den Folgen des für sie untragbaren Agrarschutzes vorwirft, sie schädige damit die Landwirtschaft. Umgekehrt ist doch wohl

„Hotels for the Postwar tourist“

by Colonel Theodore J. Pozzi, Chief Travel Development Section, Economic Cooperation Administration, Paris

For fifteen months now I have been travelling extensively in the countries participating in the Marshall plan. Consequently, I have gathered quite a fund of firsthand information on the hotel plant in more than a dozen countries of western Europe.

Because tourism is a keystone of economic recovery, and because it is a matter of urgent necessity for Europe to improve conditions for the traveler as rapidly as possible, I may perhaps be excused if I do not resort to "les formules banales de politesse" and get down to a few hard facts. We all recognize that, in the main, Europe's de luxe hotels offer the highest standards of comfort. But to one who has also travelled widely in Canada and the United States there are a number of little things which could be done for the further convenience of both American and European travellers.

Countless tourists from America have told me, for instance, how much they miss not having the small bar of soap which the traveler inevitably finds in his bathroom in a North American hotel. I must say that I too miss not having one available in my hotel bathroom in Europe, for to have to pack a soggy bar of soap is always a small added nuisance — and in these matters of tourism it is so often the small things that loom so large in making one's visit a pleasant one. More care should also be exercised by those who run European hotels in the selection of toilet tissue.

We all know that Americans and businessmen touring Europe often don't spend very long in any one place. They need prompt laundry, pressing, and cleaning service, and very few of the hotels in Europe offer a 24- or 48-hour laundry and valet service.

The length of time required to make out a hotel bill for the departing guest is another service which the progressive hotelkeeper could improve. It is often the management's excuse that bills should be requested the night before. With modern hotel book-keeping methods, records and machinery, this is

der Sachverhalt richtiger: Zuerst hat man der Hotellerie das Leben durch die künstliche Verteuerung der wichtigsten Nahrungs- und Genussmittel sauer gemacht. Und wenn die Herren Politiker finden, diese Verteuerung sei im Landesinteresse notwendig, dann mögen sie auch die Frage beantworten, auf welche andere Weise der Hotellerie geholfen werden kann, die unter dieser Verteuerung offensichtlich am stärksten zu leiden hat und bei gleichzeitiger freier Konkurrenz eine Verschlechterung der Ertragslage in Kauf zu nehmen gezwungen ist, die ihre Existenz in Frage stellt.

Wenn der „Zürcher Bauer“ meint, die Klagen darüber, dass dem Schweizer wegen der Preisausgleichsmassnahmen die Lebenskosten verteuert würden, seien nicht stichhaltig, so überlassen wir die Stellungnahme dazu gerne den Konsumentenkreisen, die sich ja vollständig Rechenschaft darüber geben, dass die Preisausgleichsmassnahmen nur ein Glied in einem komplizierten System von Schutzmassnahmen darstellen und deshalb im Gesamtzusammenhang beurteilt werden müssen.

Die Feststellung von Zusammenhängen, die so klar zutage liegen und deren Richtigkeit nicht bestritten werden kann, bezeichne man bitte nicht als Ausfall gegen die schweizerische Agrarpolitik

today an unnecessary inconvenience to hotel guests for by using up to date means, a bill can easily be made up in a few moments.

Sanitary conditions in bars, restaurants and cafés are often unsatisfactory.

But were I asked to single out one practice which above all others confuses and irritates many visitors to European hotels, it is to be quoted a price for room only to find the next morning that there were many unexpected additions to the bill. These embellishments covering local taxes, special services, heat, and so forth are an aspect of the "art of the hotelier" which finds few admirers among travelers from abroad. Obviously no hotel management wishes to embarrass or annoy its guests. Is it not then a better plan to quote a net price on which the traveler can rely, and stick to it? This method of quoting room prices with a lot of garnishments added later gives most of these tourists the impression that the first price quoted was misleading.

The foregoing are all items which at first blush may seem insignificant to many a hotel keeper. But the great growth of travel everywhere is one of the most remarkable manifestations of the post-war period. It involves economic strata of our society which previously did not travel widely. The alert and up to date hotelkeeper will wish to tailor his accommodations and services to this new group. It is for these new thousands of potential visitors that I am now chiefly concerned. They will be coming to Europe for short vacations, and they will want services comparable to those they find at home. They will want as little time as possible wasted with unnecessary delays. They won't be able to afford "surprises" on the bill.

To promote tourism in its highest sense is to promote world understanding among peoples of all groups. In this objective, the hotel is a principal instrument. Let us all help to see that its blade is forever sharp and clean.

Zur Lage auf dem Schweinemarkt

Die Konsultative Kommission für Fleischversorgung teilt mit:

Die Konsultative Kommission, die am 9. Februar unter dem Vorsitz von Minister Dr. E. Feist gefazt hat, nahm Kenntnis von der derzeitigen Lage auf dem Schlachtviehmarkt und befasste sich insbesondere mit den gegenwärtigen Preis- und Absatzschwierigkeiten für Schlachtschweine. Nachdem die Schweinepreise die Produktionskosten, die ungefähr 3 Fr. 20 betragen, nicht mehr decken und der Produzentenpreis seit Jahresfrist im allgemeinen durchschnittlich um einen Franken pro Kilo Lebendgewicht, d. h. um rund 25 Prozent gesunken ist, war die Kommission einstimmig der Auffassung, dass eine Marktentlastung vorzunehmen sei. In diesem Sinne

ECOLE HOTELIERE LAUSANNE

AVENUE DE COUR, 119

Le semestre d'été 1950

durera du 17 avril au 19 octobre. Il sera interrompu pour vacances ou stage pratique du 8 juillet au 27 août.

Cours de cuisine (au complet)

Cours de service (il reste encore quelques places)

Cours de secrétariat

- a) Secrétaires-comptables
- b) Secrétaires-main-courantiers
- c) Secrétaires-aides-directrices

Pour tous renseignements et prospectus, s'adresser à la Direction de l'Ecole. Téléphone (021) 29923.

werden die Verwerterkreise rund 3000 bis 4000 Schlachtschweine zusätzlich übernehmen und einlagern. An die daraus entstehenden besonderen Kosten wird ein Betrag von 20 Karpen pro Kilo Einlagerungsgewicht von den durch die importberechtigte Händler- und Metzgerschaft zur Überschussverwertung bereitgestellten Mitteln ausgerichtet. Die Kommission vertritt mehrheitlich die Ansicht, es sei der Stützungspreis auf 2 Fr. 80 pro Kilo Lebendgewicht in grossen Transporten ab Stall gegenüber 2 Fr. 90 bisher anzusetzen. Überdies soll die verbilligte Abgabe von Schlachtschweinen für die Salamifabrikation in Betracht gezogen werden.

Einzelne Fragen aus dem Gebiete der Fleischpreisbildung werden durch einen hierfür eingesetzten Ausschuss abgeklärt.

Wie wir vernehmen, hat der in obenstehendem Communiqué erwähnte Ausschuss insbesondere abzuklären, ob die in den letzten Monaten erfolgten Preisreduktionen auf Schlachtvieh in vollem Umfange an die Konsumenten weitergegeben wird. Dabei ist immerhin zu berücksichtigen, dass auch die Preise der Schlachtvieh, je nach Marktlage, ganz besonders aber nach Langengedgen, stark schwanken. Wir empfehlen unsern Mitgliedern der Preisentwicklung alle Beachtung zu schenken. (Die Red.)

Die Entwicklung des französisch-schweizerischen Fremdenverkehrs

Von unserem Pariser Korrespondenten

Leichte Zunahme der Nachfrage nach Feriendevisen seit Anfang Februar

Ein neues Zuteilungssystem?

Bis jetzt hat sich die Entwicklung des französisch-schweizerischen Touristenverkehrs, genauer gesagt der Reisen von Frankreich nach der Schweiz so entwickelt, wie man es beiderseits erwarten konnte. Wie wir bereits vor einigen Wochen berichten konnten, ist das Individualkontingent für Dezember 1949 in Höhe von 1,4 Millionen Schweizerfranken überschritten worden, woran selbstverständlich auch der gesteigerte Weihnachtsverkehr seinen Anteil trägt. Für den ersten Monat des laufenden Jahres wurde das gleiche Kontingent von 1,4 Millionen für Individualreisen bis auf wenige tausend Franken ausgeschöpft. Wiewohl sich gerade zu Beginn des neuen Jahres die österreichische Wintersportkontingenz auch in Frankreich zuungunsten der Schweizer Hotellerie bemerkbar machte, wird seit Anfang Februar eine leicht gesteigerte Nachfrage nach Schweizer Feriendevisen verzeichnet. Zur Zeit erreicht die Zahl der Anträge, die beim „Bureau Franco-Suisse“ einlaufen, bis 200 pro Tag. Hierbei ist zu bemerken, dass 8-10% dieser Anträge von Interessenten herrühren, welche die Maximal-Kopikquote von 600 Franken, die für eine mindestens 12tägige Wintersportreise beansprucht werden, voll ausnutzen darf. Die restlichen 90% scheinen sich dagegen, wie im Sommerverkehre der vergangenen Jahres, mit Beträgen zu begnügen, die je nach der sozialen Situation, des Reisenden zwischen 100 und 300 Franken wechseln. Allerdings gibt es gewisse Reiseagenturen, die sich auf den Verkehr mit der Schweiz spezialisieren (Cook, Hotelplan usw.), bei denen die Reisenden im allgemeinen Beträge von mindestens 500 sFr. beantragen und erhalten.

Wenn diese Stützungsbeiträge auch einen deutlichen Hinweis auf den Mangel an Kaufkraft und auf die Tatsache enthält, dass der Durchschnittsreisende aus Frankreich im allgemeinen nicht mehr als 2500 sFr. pro Person und Reise in Wintersportgebiete, gleich welchen Landes, auszugeben vermag, ist im Februar ungeachtet aller Hemmnisse aller Wahrscheinlichkeit nach wieder mit einer vollen Ausnutzung des Individualkontingentes von 1,4 Millionen Schweizerfranken zu rechnen, um so mehr als die Nachfrage auch in der Provinz, insbesondere in Lille, Strassburg und Mülhausen in den letzten Wochen deutlich zugenommen hat. Dagegen hat die Beanspruchung seitens der französischen Reiseagenturen, denen bekanntlich 30% des Gesamtkontingentes, also für die 3 Wintermonate je 600000 Franken pro Monat zuteilt wurden, auch im Januar und Februar 10% der Gesamtquote kaum überschritten, 90% der Kollektivkontingente für die Reiseagenturen bleiben also unausgenutzt und können, wie bisher, den Individualanteilen zugeschlagen werden.

Es ist verfrüht, aus der an sich unbestreitbaren Tatsache, dass 30% weniger 10%, d. h. etwa 25-27% der Monatskontingente infolge des mangelnden Interesses für Kollektiv- oder Pauschalreisen nicht ausgenutzt wurden, irgendwelche Rückschlüsse auf die künftige Entwicklung zu ziehen. Ohne Zweifel wird die Nachfrage nach Schweizer Reisen im Sommer des Jahres 1950 reger einsetzen, als im vergangenen Jahr. Im Zuge der insbesondere von Frankreich im Rahmen der OICE-Empfehlungen getroffenen Auflockerung des touristischen Zahlungsverkehrs erhebt sich indessen die Frage, ob man zu Beginn der Sommerreisezeit den Reiseverkehr von Frankreich nach der Schweiz nicht von jeder Vorkontrolle durch eine eigene amtliche Stelle befreien kann. Im Verkehr mit Belgien und England werden bekanntlich die Devisen des betreffenden Landes französischen Residenten lediglich auf Vorweisen des Passes bei einer Bank bis zum Gegenwert von 5000 sFr. pro Jahr und Person zuteilt. Auch im Verkehr mit Deutschland soll nach dem neuen deutsch-französischen Handelsabkommen ein entsprechender Betrag in DM (etwa 500 DM) für Ferienreisen nach Westdeutschland zuteilt werden. Die französische Regierung wäre an sich zweifelsohne bereit, die bisherige Höchstgrenze von 600 sFr. pro Jahr unter den gleichen Bedingungen gegenüber Belgien, England und Deutschland auch im Verkehr mit der Schweiz festzusetzen. Es erhebt sich aber die Frage, ob es im Interesse der Schweizer Hoteliers liegt, eine Heraussetzung dieser Freigrenze etwa auf 800 oder gar auf 1000 Franken pro Person und pro Jahr zu beantragen, dafür aber das bisherige Kontrollsystem (das sich durch Vermittlung des Bureau Franco-Suisse bisher reibungslos abwickelte) noch ein weiteres Jahr beizubehalten. Hierbei wird die gemischte französisch-schweizerische Kommission zu beraten haben, die sich, wie man hoffen darf, so frühzeitig vereinigen wird, dass sowohl von Frankreich wie von der Schweiz aus die nötigen Dispositionen für die Sommerpropaganda jetzt schon getroffen werden können. Sollte die bis jetzt angewandte Methode durch das vereinfachte Verfahren der formlosen Zuteilung bis zu 600 Franken (durch Bankschecks oder neuerdings auch durch internationale Postbons) ersetzt werden, so müsste man allerdings damit rechnen, dass für die Residenten der französischen Grenzdepartements (Elsass, Belfort, Burgund und Savoyen) eine Ausnahmebestimmung eingeführt wird. So lange durch restliche Mangelerscheinungen in der französischen Wirtschaft (amerikanische Cigaretten, Cigarren) und durch Weiterbestehen eines Kurs-Disagios zwischen offiziellen und Parallelmarkt für den französischen Reisenden noch ein Anreiz zu Schmuggel oder Devisenschwarzgeschäften geschaffen wird, besteht in der Tat die

La dévaluation de la livre et l'exploitation des compagnies aériennes

La dévaluation de la livre sterling, en septembre 1949, est de profondes répercussions sur les tarifs du transport aérien international.

La structure tarifaire des entreprises de navigation aérienne avait été élaborée par l'IATA, ou Association du Transport Aérien International, en collaboration avec les administrations d'Etat. Les taux avaient été établis afin d'assurer le même coût de revient aux compagnies de l'Europe, l'Afrique, l'Asie, le Moyen-Orient et une grande partie de l'Asie.

Toute cette structure tarifaire reposait, sur la valeur du dollar, qui valait cinq shillings en monnaie sterling britannique. Ces deux devises directrices servaient de jalon pour les autres unités monétaires. Les tarifs et les frais étaient approximativement les mêmes en monnaie forte ou faible.

Le changement de rapport dollar/livre a littéralement brisé cette structure tarifaire. Certaines compagnies, dans l'impossibilité de vendre leurs billets, envisageaient déjà leur disparition. Par bonheur l'IATA convoqua des réunions de «réajustement». Et, tant bien que mal, de nouveaux barèmes furent établis. Ainsi parent se poursuivre les opérations commerciales — et les vols!

Il était cependant inévitable que quelques compagnies fussent désavantagées par rapport à d'autres. Tel fut en particulier le cas de la Swissair qui, malgré le crédit de vingt millions de francs qui venait de lui être accordé, renouça momentanément à l'achat des quadrimoteurs transcontinentaux. Les compagnies aériennes de ce continent ne faisaient pas compenser les pertes (ce que n'eussent point fait les compagnies favorisées) n'eût guère été appréciée par les voyageurs. La situation était véritablement sérieuse, sinon tragique.

Les conférences mondiales de l'IATA sont habituellement convoquées tous les six mois. La dernière d'entre elles fut ouverte le 8 novembre 1949, à Mexico. La première occasion de revoir officiellement l'ensemble de la structure tarifaire, et de l'établir selon de nouveaux calculs, était offerte aux compagnies aériennes. Ces réunions débattirent dans un climat de pessimisme général, les représentants des gouvernements «dévalués» devant défendre le moyen radical qui leur avait permis d'augmenter les entrées en monnaie forte. Le nouvel abîme qui divisait le monde menaçait l'existence même d'une partie importante de la navigation aérienne internationale.

Après trois semaines de séances laborieuses, une nouvelle structure tarifaire était établie, qui entra en vigueur — au plus tard le quinze février 1950. Dans l'ensemble, seront basés sur le

dollar les lignes d'Amérique du Nord et du Sud, ainsi que les services transatlantiques et transpacifiques jusqu'aux aéroports d'accès en bordure de l'Europe, de l'Afrique et de l'Australie. Les régions situées entre les deux grands océans demeurent zone sterling. Dans cette dernière zone, certaines majorations purement nécessaires, notamment parce que le carburant et du matériel de rechange continueraient d'être acquittés en dollars. Les tarifs subirent de ce fait une baisse d'environ 20% par rapport aux monnaies fortes et une hausse d'environ 10% par rapport aux monnaies faibles. Les parcours effectués dans les deux zones auront des tarifs combinés. Ainsi un billet New-York-Prague sera calculé sur la base du dollar jusqu'à l'aéroport d'accès en Europe, puis en livres sterling.

Cet arrangement a le double désir de donner aux habitants de pays à monnaie dévaluée des transports aussi bon marché que possible et d'encourager les voyageurs munis de dollars à se rendre dans les autres parties du monde.

A cette occasion, l'unité tarifaire fut non seulement rétablie mais encore étendue à cinq pays de l'Amérique du Sud: Argentine, Brésil, Chili, Paraguay et Uruguay.

Diverses autres mesures furent prises, qui contribuèrent sans aucun doute à accroître le trafic aérien international. Signalons en particulier les réductions accordées «hors-saison» (pendant l'hiver afin d'entraîner la chute saisonnière de la courbe du trafic transatlantique) sur la ligne New-York-Londres, les réductions offertes sur certains parcours aux voyageurs partant avant 8 h. 30 du matin, les tarifs d'«excursion»...

Le rétablissement de la structure tarifaire universelle, sans être parfait, marque une réussite prodigieuse. Le transport aérien, menacé de disparaître partiellement, va reprendre de plus belle.

Souhaitons que l'année 1950 nous apporte encore de nouveaux progrès, bien nécessaires. Tel est l'établissement, en Europe, de mesures adoptées aux Etats-Unis permettant la création de «secondes classes», sensiblement meilleur marché. Quant à l'unification des mesures de navigation, elle sera pour 1950! Nous y viendrons progressivement et la table de l'OACI (Organisation de l'Aviation Civile Internationale) aura l'insigne mérite — l'aviation, née française, étant presque devenue anglo-saxonne — de faire un large emploi du système métrique. La sécurité et la logique y gagneront.

P. Darmstetter (L'ordre professionnel)

einig geworden. Die Regierung scheint vorerst auch noch nicht die Mittel riskieren zu wollen, die zum Aufbau solcher Ferien- und Erholungs-orte nötig sind.

Italienischer Fremdenverkehr

Entwicklung und . . .

Anlässlich der Etatsbesprechung für das „ENIT“ (Ente Nazionale per le Industrie Turistiche) hat Senator Marconini dem Senat einen detaillierten Bericht über die Entwicklung des Fremdenverkehrs erstattet, der die Tätigkeit des „ENIT“ seit seiner Gründung im Jahre 1919 beleuchtet.

Der Wiederaufbau des Auslandsdienstes hat nach diesem Bericht gute Fortschritte gemacht. Anfang 1949 konnten die Büros des „ENIT“ in Paris, New York, London, Buenos Aires und in Stockholm wieder in Betrieb genommen werden. Weitere Büros werden in Kürze in folgenden Städten eröffnet werden: Brüssel, Nizza, San Paolo (Brasilien), Kairo, Barcelona, Zürich, Lugano und Beirut. Korrespondenzbüros funktionieren bereits in Wien, Amsterdam, München, Lissabon und in Port Said. Ehrenvertretungen bestehen in Kopenhagen, Prag, Bukarest, Sofia und Madrid. Endlich sind Verhandlungen im Gange, welche die Errichtung neuer Büros in Kapstadt, Caracas, Luxemburg, Manila, Neu-Delhi, Sidney und Johannesburg zum Ziele haben.

Auch das gedruckte Werbematerial hat jetzt wieder annähernd friedensmässigen Umfang erreicht. Es erscheint wieder die Monatszeitschrift des „ENIT“ in vier Sprachen; daneben werden noch verschiedene andere Zeitschriften herausgegeben, sowie das Jahrbuch der italienischen Hotels, und in allen grösseren Zeitungen der ganzen Welt wird für den Besuch Italiens geworben. Auch Fotos und Filme stehen für die Werbung im Ausland wieder in reichlichen Mengen zur Verfügung, die durch den Krieg zum grossen Teil verlorengingen. Soweit das Werbematerial aus der Vorkriegszeit noch gerettet werden konnte, ist es heute unbrauchbar, weil inzwischen das Regime ein anderes geworden ist. Zum grossen Teil ist es ferner auch dadurch entwertet, dass sich der Fremdenstrom gewandelt hat. Es fehlen heute die mitteleuropäischen und die osteuropäischen Besucher, die früher den Hauptteil des italienischen Fremdenverkehrs ausmachten. Es fehlen die deutschen, österreichischen, tschechoslowakischen, ungarischen, polnischen, rumänischen und jugoslawischen Touristen. Der österreichische Fremdenverkehr ist trotz allen Bemühungen bisher über bescheidene Bemühungen nicht hinausgekommen, weil Italien für die österreichischen Touristen zu teuer geworden ist (umgekehrt kommen heute zahlreiche Touristen nach Tirol).

Der Fremdenverkehr aus Mittel- und Osteuropa machte vor dem Krieg 41% des Gesamtverkehrs aus, während er heute nur noch 6% (zumeist Österreicher) ausmacht. Ein gewisser Ausgleich für den fehlenden europäischen Touristenstrom ist durch die Besucher aus Amerika geschaffen worden. Aus Nordamerika kamen 1938 nur 121 000 Besucher nach Italien; 1948 waren es bereits 166 000, und in den ersten neun Monaten 1949 sogar schon 225 359 Besucher.

Aber damit ist der Ausfall aus Mittel- und Osteuropa noch längst nicht ausgeglichen. Die Zahl der Touristen aus Westeuropa und aus Südamerika hat sich von 225 220 Personen 1938 auf 1287 393 im Jahre 1948 verringert, um in den ersten neun Monaten 1949 wieder auf 2 388 378 Personen anzusteigen. Für das ganze Jahr 1949 dürften die Vorkriegsziffern erstmals wieder erreicht worden sein.

Die Regierung hat für das „ENIT“ einen Zuschuss in Höhe von 380 Millionen Lire bewilligt (gegen 24 000 000 Lire vor dem Krieg). Dieser Zuschuss wird aber nicht ausreichen, um die Tätigkeit des „ENIT“ wieder auf Vorkriegshöhe zu bringen.

. . . Aufschwung

Der staatliche Kommissar für den italienischen Fremdenverkehr hat soeben die vorläufigen Daten des Ausländerverkehrs im Jahre 1949 bekanntgegeben. Die Zahl der ausländischen Touristen hat sich danach wie folgt gesteigert:

ausländische Touristen	
1947	850 000
1948	1 600 000
1949	3 400 000

Wenn damit auch die Vorkriegsziffern noch nicht wieder erreicht wurden, ist doch der Fortschritt unverkennbar. Italien hat damit sogar seine beiden stärksten Konkurrenten, nämlich Frankreich und die Schweiz übertroffen. Für das heilige Jahr rechnet das Kommissariat für den Fremdenverkehr mit einem Ausländerbesuch von rund fünf Millionen Personen. In dieser Ziffer sind allerdings auch die Rompiger enthalten, die zum grössten Teil als Kollektiv reisen und nicht eigentliche Touristen im gewöhnlichen Sinne des Wortes sind.

Die Einnahmen aus dem ausländischen Touristenverkehr sind schwer abzuschätzen. Vorsichtiger gerechnet glaubt das Staatskommissariat jedoch, dass die Ausländer im Jahre 1949 rund 120 Milliarden Lire ausgegeben haben, die der italienischen Wirtschaft zugute gekommen sind. Der Fremdenverkehr gewinnt damit als Devisenbringer und zum Ausgleich der stark passiven Handelsbilanz wieder wie vor dem Krieg grosse Bedeutung.

Eine gute Nachsaison in England

Grossbritannien hat im letzten Jahre eine gute Herbstsaison zu verzeichnen, soweit es sich um Übersetouristen handelt. Nach Angabe der British Travel Association kamen im Monat Oktober 20 Prozent mehr Auslandsgäste in England an als vor dem Kriege und 9 Prozent mehr als im gleichen Monat des Vorjahres. Aus Amerika trafen während der Berichtszeit 7164 Touristen ein sowie 3107 Reisende, die in Grossbritannien nur vorübergehend für ein paar Tage blieben, um dann nach dem Kontinent weiterzufahren. Das bedeutet eine Zunahme von 46 Prozent an amerikanischen Reisenden gegenüber dem Oktober 1948. Ungefähr die Hälfte der amerikanischen Reisenden kam im Flugzeug. Die Gesamtzahl

der Auslandsbesucher in Grossbritannien betrug bis Ende Oktober mehr als 490 000 Personen.

Die British Travel Association führt die starke Zunahme an amerikanischen Touristen auf die Abwertung des Pfundes sowie auf die Abhaltung verschiedener Ausstellungen in London während des Monats Oktober zurück.

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

Les « Bons postaux » rétablis dans les relations touristiques franco-suisse

La libéralisation des échanges touristiques franco-suisse se poursuit. Après la suppression des « échelons de paiement » pour les chèques de touristes, mesure prise en décembre afin de permettre à nos hôtes français de toucher dès leur arrivée en Suisse le total d'attribution en francs suisses, les bons postaux seront réadmis dans les relations touristiques en direction de la Confédération. Voici le texte du communiqué y relatif publié par les P.T.T. français:

Le service des bons postaux de voyage, précise l'administration des P.T.T. dans un communiqué du 31 janvier, qui était suspendu depuis 1939, est rétabli entre la France et la Suisse.

Les bons délivrés en France sont émis en coupures de 10, 50 ou 100 francs suisses. Ils sont payables à vue pendant quatre mois, dans n'importe quel bureau de poste suisse.

La délivrance de bons postaux de voyage en vue d'un déplacement touristique en Suisse est toutefois subordonnée à l'attribution de francs suisses par le bureau franco-suisse des règlements touristiques, 30, place de la Madeleine, à Paris.

Tous les renseignements sur les conditions de délivrance des bons postaux de voyage aux personnes se rendant en Suisse seront donnés dans les bureaux de poste.

Cette nouvelle facilité évitera surtout, pendant la saison d'été des pertes de temps devant les guichets ces bons postaux pouvant être obtenus par le débit d'un compte chèques postaux en France, sur simple demande à déposer au guichet d'un bureau de poste.

W. Bg.

La saison 1949 n'a rapporté au tourisme français que 150 millions de dollars en devises effectives

Dans notre numéro du 9 février nous avons démontré les raisons pour lesquelles le tourisme français n'a pu tirer d'une saison 1949 particulièrement animée les bénéfices en devises effectives qu'il aurait pu attendre de l'affluence de plus de 2,7 millions d'étrangers (dont 400 000 Suisses). Ajoutons à cet article (écrit en allemand) l'information officielle que viennent de publier quelques journaux français et qui rectifie certaines exagérations dont nos confrères parisiens se sont rendus « coupables » en acceptant comme des réalités certaines estimations officieuses qui s'avèrent maintenant des illusions.

En effet, il est dit dans cette information que depuis la libération, le nombre des visiteurs

Mitgliederbewegung
Mouvement des membres

Neuaufnahmen Admissions	Betten Lits
Hr. Emil Hänni, Rest. Grill-Room Somme, Bern	—
A.-G. Grand Hotel au Lac, Brissago	100
Hr. F. E. Müller-Caviezel, Dir. Grand Hotel au Lac, Brissago	P.M.
M. Fritz Balestra, Pension Jeannette, Champéry	20
Hr. Franz Kälin, Hotel Bären, Ein- siedeln	30
Frl. Hulda Rupp, Hotel Lötschberg, Frutigen	12
Hr. Dr. med. G. Mensch-Zurbrügg, Hotel-Kurhaus Tesserete, Lugano- Tesserete	40
Hr. Robert Naef, Hotel-Kurhaus Griesalp, Griesalp/Kiental	85
Mme Ch. Leimgruber-Hebeisen, Hôtel Continental et de la Gare, Lausanne	80
Hr. Hans Moor, Rest. Tea-Room Aareschlucht, Meiringen	—
M. E. Mégevand-Eggel, Hôtel-Pens. Primavera, Montana	16
M. Arthur Schneider, Rest. de l'Hotel du Peyrou, Neuchâtel	—
M. Harold Burton Ware, Hôtel Grand Châlet, Rossinière	40
Säntis-Schwebebahn A.-G. Urnäsch, Buffets und Hotels der Säntis- Schwebebahn, Schwägalp	20
Frau A. Jüsten-Dahinden, Hotel Baum- weggels	50
M. Fred King, Dudley Hotel and Sackville Court Hotel, Hove, Sus- sex	P.M.

étrangers venus en France a marqué une rapide progression. Cette progression se traduit par les chiffres que voici:

1946, 500 000; 1947, 950 000; 1948, 2 028 000;



Generaldepôt für die Schweiz:

JEAN HAECKY IMPORT A.G., BASEL

Winterthur UNFALL
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Vergünstigungen
für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Dritthaftpflicht- und Unfallversicherungen für das Personal.

Einfach — rasch
dazu ausgezeichnet und mässig im Preis
das sind vier Vorteile von

Crème Caramel
DAWA

Mit CREME CARAMEL DAWA befriedigen Sie auch den verwöhntesten Gaumen. — Verlangen Sie von uns heute noch Muster und Offerte.

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

SOLIDITE
Elegance

Toutes les boissons sont appréciées davantage quand elles sont présentées dans les beaux verres à bord inébranlable DUR-O-BOR.

Demandez-les à votre fournisseur.

DUR-O-BOR
Marque déposée

Anerkannt tüchtiger, zuverlässiger

Küchenchef
zufällig frei,
sucht Sommer-, wenn mögl. auch Wintersaisonstelle in Hotel (evtl. mit 80-120 Betten). Gefl. Offerten unter Chiffre Z.F. 2848 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft, in Jahresstellung, bestausgewiesener, junger Mann mit Kenntnissen der franz. Sprache und etwas kaufmännischer Vorbildung als

Bureaupraktikant

Mann mit absolvierter Kellner- oder Küchenlehre bevorzugt; Gelegenheit, sich im Fache gründlich weiterzubilden mit Aufstiegsmöglichkeiten. Es wollen sich nur Bewerber melden, die sich mit guten Zeugnissen ausweisen können. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an K. Krebs, Hotel Krone, Solothurn.

TESSIN
2 gut verarbeitete

Restaurant-töchter

mit Sprachkenntnissen, suchen Saisonstelle. Ascona bevorzugt. Offerten an Frl. Wild, Dufourstr. 44, Zürich.

On cherche

Gouvernante d'étages
Aide économe
Fille de lingerie
Lingère
Fille p. chambres employés
Garçon d'office passeplatier
Commis de restaurant
Demi-chefs de restaurant

Offres sous chiffre G O 2876 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Junger

Küchenchef

mit Praxis im In- und Ausland, in ungekündigter Stellung, sucht sich zu veredeln. Platz Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre Z U 340 befördert Mosse-Annoncen A. G., Zürich 23.

Habe eine Stelle
auf das erste Inserat hin gefunden; rücken Sie es nicht mehr ein. So schreiben uns Stellen-suchende oft

REAL Scotch Whisky

The fashionable drink the world over is "Johnnie Walker". To have it on your table is the mark of the connoisseur. Ask for the famous "Johnnie Walker" by name.

JOHNNIE WALKER
BORN 1820 — STILL GOING STRONG

JOHN WALKER & SONS LTD., 120/121, MARKET STREET, GLASGOW
AGENTS: S. H. B. SEIFER, SIEGENTHALER LTD., RUE ETZAZ, LAUSANNE, SWITZERLAND

Neu erschienen: Adelrich Furrers bekanntes Werk

Belegte Brötchen und Gourmandises

Zweite, verbesserte und bedeutend erweiterte Auflage.
Das Werk, in abwaschbarem Kunstledereinband, enthält auf 180 Seiten Kunstdruckpapier über 240 Abbildungen — fünf Seiten farbige Skizzen — und eine Menge von Rezepten, Beschreibungen und praktischen Winken. Es ist zu beziehen zum Preise von Fr. 29.20 + Wust, in praktischer Kartonhülle, beim

Verlag Paul Heidlauff Margarethenstrasse 75 Basel

Freunde einer bibliophilen Ausgabe, in feines Schweins-Pergament gebunden, mit Bild des Verfassers und von ihm persönlich signiert und numeriert 1-50, bestellen ihr Exemplar zum Preise von Fr. 50.— (inkl. Wust, portofrei) direkt bei

Adelrich Furrer, Universitätstrasse 40, Zürich 6

1949, 2700000 dépassant de beaucoup celui de la meilleure année d'avant guerre et se rapprochant du nombre de 3000000 que le plan Monnet se donnait pour objectif en 1952.

Toutefois, le plan Monnet prévoyait que ces 3000000 de touristes escomptés pour 1952 apporteraient une masse de devises diverses équivalant à 450 millions de dollars. Or, les 2700000 étran-

gers reçus en 1949 n'ont laissé que l'équivalent de 150 millions de dollars.

Le résultat réel dans ce secteur des exportations invisibles est donc loin d'atteindre les 200 à 250 millions de dollars dont nous parlent certains rapports du « Comité national du Tourisme » et qui ont été repris dans des discours et conférences des derniers mois.

W. Bg.

Der Tourismus im Baselbiet

Wenn die Geschichte des basellandschaftlichen Fremdenverkehrs geschrieben werden müsste, so wäre etwa auf die grossen Güter- und besonders Personentransporte hinzuweisen, welche bereits im 16. Jahrhundert über die Baseltier Jurapässe hinweggingen und die den an Landstrassen ihr Gewerbe ausübenden Tavernenhabern, Schmieden, Küfern, Sattlern und Fuhrleuten grossen Verdienst brachten. Dann aber dürfte auch der Hinweis auf die an den Hausensteinpässen gelegenen mittelalterlichen Herbergen und sogenannten Spitäler nicht fehlen, in denen die Wanderer Unterkunft und Verpflegung fanden. Die unzweifelhaft wichtigsten Gewerbe für den inländischen und ausländischen Tourismus waren aber sicherlich die zahlreichen Bäder und Heilquellen, welche schon im 18. Jahrhundert weit über unsere eigenen Grenzen hinaus berühmt waren. Für den guten Besuch dieser, wie wir heute sagen würden, Kurorte spricht, dass im Jahre 1778 die Regierung von Basel den recht lebhaften Badebetrieb in den Bädern Oberdorf und Bubendorf im Frenkental untersagte. Das neunzehnte Jahrhundert bedeutet im basellandschaftlichen Fremdenverkehrsgewerbe schlechters einen Höhepunkt, indem damals verkehrsfördernde Bahnen die natürlichen Schönheiten des Juras erschlossen und neue Reisende und Ferienmächende anzog. Nach der Entschung der kleinen Waldenburgerbahn schloss gleichsam der Kurort Langenbruck aus dem Boden. Bereits einige Jahrzehnte später konnten in Langenbruck über 800 Kurgäste gezählt werden. Beinahe überall im Baseltier Jura bauten sich reiche Bürger, vorab aus der nahen Stadt Basel, eigene Ferienhäuser. Einige der alten Badoerte erlebten einen nie gesehnen Aufschwung; noch heute sind die Badoerte Schauenburg, Schwizerthal, Ramsch, Mair-sprach, Eplingen bekannte Namen.

Während aber andere Badoerte der Schweiz ausgebaut und mit guten Verkehrsverbindungen bedacht wurden und sich stark ausdehnten, starben die Baseltier Fremdenverkehrsorte langsam ab. Es fehlt ihnen zur Hauptsache die wirtschaftliche Unterstützung im kantonalen Parlament. Es wäre aber falsch, den Grund für den Rückgang des basellandschaftlichen Fremdenverkehrsgewerbes allein in äusseren Umständen zu sehen. Die Gründe sind auch intern zu suchen, beispielsweise in der Tatsache, dass sich die Struktur des Tourismus in den letzten Jahrzehnten grundlegend geändert hat, dass der Ausbau der jurassischen Verkehrsverbindungen zurückgeblieben ist und darin, dass sich die Fremdenverkehrsorte nicht in die neue wirtschaftliche Situation finden konnten. Heute werden weniger behagliche Kuraufenthalte, weniger Ferien in stiller Zurückgezogenheit absolviert, sondern die lokale Sehenswürdigkeiten, die natürlichen Schönheiten schnell besuchen, einzigartige Erleb-

nisse erhascht und daneben fashionable Vergnügen gesucht. Der Fremdenverkehr ist, dies gilt auf jeden Fall für das Baseltier, zum Tourismus geworden. Der Tourismus ist durch den gewaltig entwickelten Strassen-, Luft-, Bahn- und Schiffsverkehr hinlänglich gekennzeichnet. Das kleine Baseltier nimmt sich jetzt in der interkontinentalen Reiseverkehrskarte nur noch wie ein Pünktlein aus. Immerhin ist dies nur eine Begründung für das Zurückgehen des basellandschaftlichen Fremdenverkehrsgewerbes; eine zwingende Notwendigkeit dafür, dass die Gründe auch wirklich eintreffen mussten, bestand nicht. Doch wurde im Baseltier kein Gebrauch von den technischen Möglichkeiten gemacht, den kantonalen Tourismus zu aktivieren und den Touristenstrom ins klimatisch gesunde und landschaftlich vielfältige jurassische Baseltier umzuleiten. In den letzten zwanzig Jahren wurden weder die Bahn- noch die Strassenetze des Baseltiers entsprechend der eigentlichen Verkehrszunahme verbessert. Die Fremdenverkehrswege, an denen Baseltier teilhat, führen sozusagen über den Kanton hinweg; sie sind Durchfahrtsstrecken.

Immerhin gibt es, besonders gilt dies für die letzten paar Jahre, nennenswerte Ausnahmen: Die vom Einfallstor Basel über die basellandschaftlichen Durchgangsstrassen fahrenden Automobile in- und ausländischer Besucher tanken nicht nur Benzin, sondern die Touristen gönnen sich oft auch kurze Erholungspausen in den bekanntesten Gaststätten des Kantons. So ist wenigstens längs der beiden Hausensteinrouten die Belegung des Fremdenverkehrsgewerbes eine bescheidene Tatsache geworden. Die abliegenden Orte in den abgeschlossenen Tälern - früher vielbesuchte Ferienorte - stehen jedoch nach wie vor vom Fremdenverkehr abseits.

Dennoch ist und bleibt der Tourismus für die basellandschaftliche Wirtschaft von grösster Bedeutung als allgemein angenommen wird: Etwa drei Prozent sämtlicher Erwerbstätiger und Einwohner des Kantons leben vom Fremdenverkehr. Dies sind annähernd gleichviele Personen, wie im Baseltier mit der Uhrenindustrie verbunden sind. Die grosse Bedeutung des Fremdenverkehrs würde dann noch offensichtlicher, wenn auch die Beschäftigten in den verschiedensten Verkehrsbetrieben hinzugezählt würden. Verkehrsbetriebe, welche oft in hohem Masse auf den Touristenverkehr angewiesen sind. Immer mehr von Bedeutung sind dabei die eigentlichen Touristenströme, wie sie sich im stark entwickelten jurassischen Wanderungsverkehr an Somm- und Festtagen manifestieren.

Bleibt die Frage, ob und wie der Fremdenverkehr im Baseltier gefördert werden könnte: die gesamtschweizerischen Fremdenverkehrsfrequenzen von heute zeigen, dass eine deutliche Tendenz besteht, die voralpinen oder sogar flachen

Landesteile vorzuziehen. Diese Tendenz bedeutet für den jurassischen Kanton Baseltier, der in der Nähe grosser Stadt- und Dorfagglomerationen und im Zentrum einer Kette von grösseren und kleineren Städten des Flachlands liegt, zweifellos eine grosse Chance. Dann aber sollte eine Verbesserung der Verkehrsverbindungen angestrebt werden: Das Bestehen von fächerförmig über den Kanton angelegten Anfallstrassen und Bahnlinien ist dem Tourismus abträglich. Querverbindungen sollten erstellt werden, was besonders für den kantonalen Strassenbau gilt. Die Aktivität, welche in letzter Zeit von den basellandschaftlichen Institutionen zur Förderung des inländischen Tourismus entwickelt wurde, dürfte auf diese Weise bald zum Erfolg führen.

DE NOS SECTIONS

Chez les Hôtelières montruaises

Au cours de récentes séances le Comité de la Société des hôteliers de Montreux et environs a décidé de souscrire à des fonds de garantie constitués en vue de l'organisation de grandes manifestations qui se dérouleront ces prochains mois à Montreux.

Il s'agit tout d'abord de la « Coupe d'Europe de Rink Hockey », challenge Auel Sandoz, qui se déroulera pendant 5 jours à l'occasion des Fêtes de Pâques et qui réunira les meilleures équipes d'Europe. Il s'agit ensuite de la Fête Cantonale des Cantonniers montrois, en mai, à l'occasion de laquelle un Festival sera présenté, créé par Maurice Budry et Carlo Boller.

Répondant aimablement à la demande qui leur avait été adressée, deux fonctionnaires supérieurs du Département de Justice et Police, à Lausanne, ont donné de nombreuses et utiles indications au sujet du régime des patentes d'hôtels et de restaurants et des bases sur lesquelles les prix sont fixés.

TOTENTAFEL

Hans Brack-Hürlimann † Hotel Furka und Furkablück, Kt. Uri

In Vevey, seinem Winterwohnsitz, entschlief am 1. Februar unser Mitglied Herr Hans Brack-Hürlimann, wenige Tage vor dem erfüllten 61. Lebensjahre. Er war von Beruf Maschineningenieur. Der Militärdienst führte ihn als Pionier-Oberleutnant hinauf auf die Furka und dort fand er in Frau Wwe. Elisa Müller-Hürlimann eine ideale Lebensgefährtin. An die 20 Jahre hatte diese edel gesinnte Frau mit ihrem ersten Gatten, Herrn Eduard Müller von Hostenal die Furkahotels geführt, das heimelige alte Furkahauss und das von Familie Müller-Lombardi um die Jahrhundertwende erstellte Hotel Furkablück. Nach dem frühen Tode ihres ersten Gatten lastete die Führung dieser beiden Berg-hotels auf ihr allein. Doch sie meisterte diese grosse Aufgabe vortrefflich und fand in Hans Brack einen lieben und ebenso edlen Lebenskameraden. Sie die überaus tüchtige Gattin, die geborene Hoteliärsfrau, war seine

Les commandements de l'Hôtel

Une chambre ne retiendra par télégramme ou autrement que si tu crois venir vraiment. Tes chaussures n'essuieras pas avec des tissus d'ameublement.

Le couvre-lit préservera de tous les contacts salissants.

De tes lames d'argenterie aux serviettes le tranchant.

Ton langage modérera après minuit et même avant.

Les portes tu ouvriras de claquer vigoureusement.

La courtoisie exigeras mais pratiqueras tout autant.

La propreté observeras en tout lieu, secrètement.

Tous les objets tu traiteras comme choses t'appartenant.

Mais au départ les laisseras à la même place qu'avant!

Un de nos membres nous a communiqué un tableau reproduisant « Les commandements de l'hôtel » publiés en 1949 par la Revue « Plaisir de France ». Il est évident que bien des clients pourraient faire leur profit de conseils si élégamment donnés.

Lehrmeisterin. Zusammen führten sie den Sommer hinüber die weitbekannteren Furkahotels, im Winter aber war ihr schönes Heim am Genfersee ihr Refugium und auch das vieler Freunde. Gastlichkeit im edelsten Sinne wurde hier und dort gepflegt. Schwer traf Hans Brack der Tod seiner geliebten Gattin im Jahre 1945. In ihrem Sinn und Geiste führte er ihr Werk weiter, trotz geschwächter Gesundheit hartete er aus. Die Freuden, Sorgen und Leiden des Berg-hoteliärs sind auch ihm nicht erspart geblieben. In stiller, gültiger Art war er stets eingedenk der eigentlichen Aufgabe der Hospize auf den Passhöhen. So wird sein vornehmes, bescheidenes Wesen und Wirken ungeschätzten Gästen und nicht zuletzt seinen treuen langjährigen Angestellten unvergesslich bleiben. Segen seinem Andenken. T.-M.

Das Weisse Band von St. Moritz

So wie dem schnellsten Schiff auf dem Atlantik das Blaue Band erteilt wird, erhält der schnellste Skifahrer alljährlich in St. Moritz das Weisse Band.

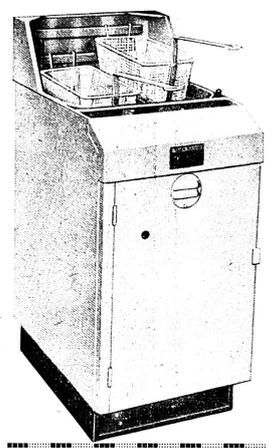
Diese internationale Grossveranstaltung, bestehend aus Langlauf, Abfahrt, Slalom und Skispringen, wird am 18. und 19. Februar nächsthin in St. Moritz ausgetragen. Sie wird verbunden mit einem Länderwettkampf der schweizerischen und italienischen Skinationalmannschaften. Daneben wird mit Sicherheit heute schon mit der Teilnahme von österreichischen und deutschen Konkurrenten gerechnet.



BACARDI

THE ONE GREAT NAME IN RUM, THE WORLD OVER.

Agent général:
ARNOLD DETTLING, BRUNNEN
Telephon 69 und 70



Seit über einem Jahr hat sich der Brat- und Backapparat

SUPER-CHEF

glänzend bewährt. Das neue Modell mit seinen 18 Neuerungen ist soeben eingetroffen.

2 1/2 Jahre Garantie

Für die wahre Bratkunst der geeignetste und modernste Apparat mit neugemeldeten Patenten.

Verlangen Sie unsere Referenzen und den unverbindlichen Besuch unseres Vertreters.

E. STRUCHEN & CO.
Generalvertretung, MALLERAY
Tel. (032) 9 28 85



das beliebteste

Speiseöl und Kochfett

Wäscher

sucht Stelle per sofort oder später. Offerten unter Chiffre WS 2893 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner-Praktikant

Offerten sind zu richten unter Chiffre K P 2892 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel - Restaurant

oberhalb Montreux, Ganzjahresbetrieb, gute Existenz, wird umständehalber an **Küchenchef** verkauft. Das Geschäft ist freistehend an schöner, gutfrequenzierter Lage, mit nachweisbar grossem Umsatz. Gute Gebäulichkeiten, Fremdenzimmer, neue, automatische Obelung im ganzen Hause. Kegelbahn, Bobbahn, Beliebter Ausflugsplatz für Gesellschaften, Vereine und Hochzeiten. Kaufpreis inkl. grosses Inventar Fr. 129000.-, bei Fr. 90000.- Anzahlung, mit Antritt nach Belieben. Anfragen nur von Selbstunternehmern unter Chiffre Z.J. 4640 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Barpianist

sucht Engagement ab März. Offerten unter OFA 7365 Z an Cröll-Füssli-Annoncen, Zürich 22.

A vendre, en parfait état

40 chaises
pilantes pour jardin à fr. 10.- la pièce et

20 chaises
de café à fr. 13.- la pièce. Adresser offre sous chiffre P 454 N à Publicitas Neuchâtel.

Küchenchef

gesetzten Alters, routinierter Restaurateur, sucht per sofort oder nach Überrenkung Jahres- oder Saison-Stelle in gutes Hotel oder Restaurant. Beste Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre K G 2891 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

Oberkellner

mit besten Zeugnissen 7 Jahres- oder Saisonstelle. Offerten sind zu richten an Antoine Arnold, 1. Maître d'hôtel, Palace-Hotel, Davos-Platz.

Achtung, günstige Gelegenheit! Zu verkaufen wegen Nichtgebrauch eine neue

Registrierkasse

zu Fr. 4200.-, bei sofortiger Abnahme und Barzahlung Fr. 400.- billiger. Offerten unter Chiffre O 70059 G an Publicitas St. Gallen.

Gesucht nach Ostern, Salservice-Stelle für 16jähriges

Mädchen

in kleineres Hotel der deutschen Schweiz (Berg ausgenommen). Sich wenden an Direction des Ecoles, La Tour-de-Peilz (Waadt).

Fransösisch, Englisch oder Italienisch, garant. in 2 Mon. in Wort und Schrift. Sekretärsdiplom und Vorbereitung für Staatsstellen in 4 Mon. proungierbar gratis, wenn notwendig. (Durch Fernunterricht in 6 Mon.) Prop. und Refer. Ecoles Tamé, Luzern, Zürich, Sitten, Neuchâtel, Fribourg, Bellinzona, St. Gallen.

Suchen Sie eine Spezialität ?



dann HAUSER'S SPEZIALSCHINKEN
Servierbereit, Auserlesen, geräuchert, gekocht, mit braunem Zucker glaziert. Servieren Sie eingemachte Früchte dazu, Ihre Gäste werden staunen.

METZGEREI HAUSER

Schwarzenburg 2b (Bern) Tel. (031) 92141

Ergebnis des Wettbewerbes für ein Hotel «Bahnhof» in Biberist

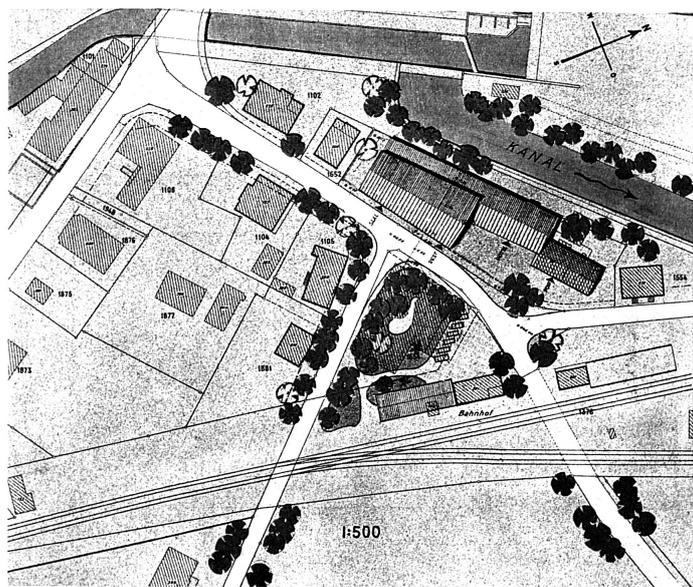
In der letzten Zeit wurden an verschiedenen Orten architektonische Wettbewerbe für den Neubau resp. Umbau von Hotels durchgeführt, die sich alle dadurch kennzeichnen, dass der *Beherbergungsbetrieb* gegenüber dem *Tagesrestaurationsbetrieb* deutlich zurücktritt, und dass darüber hinaus dem Hotel ein *Festsaal für Bankettbetrieb* und andere Zwecke angegliedert wird. Dass dieser Hoteltyp, der bekannterweise zu den unwirtschaftlichen gehört, heute wieder aktuell wird, hängt damit zusammen, dass in manchen grösseren Gemeinden das Bedürfnis nach einem solchen Saale besteht und deshalb auch mit einer direkten oder indirekten öffentlichen finanziellen Mithilfe gerechnet werden kann.

Die Erfüllung dieses speziellen Raumprogramms ist für den Architekten keine alltägliche Aufgabe. Der wirtschaftlichen Dreigliederung entspricht auch eine bauliche. Die Hauptschwierigkeit der Aufgabe besteht darin, dass *einerseits* verlangt wird, Hotel, Restaurant und Festsaal räumlich so zu trennen, dass Verkehrskollisionen und unerwünschte Lärmeinwirkung (Hotelzimmer!) ausgeschaltet werden, während *andererseits* die Haupträume direkte Verbindung unter sich haben müssen und ausserdem sämtliche Verpflegungsräume von einer Zentralküche aus zu bedienen sind. Wie schwer es ist, diesen widersprechenden Anforderungen gerecht zu werden, zeigt das Ergebnis dieses Wettbewerbes deutlich.

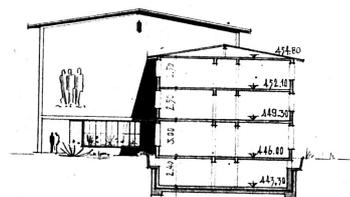
Die Vor- und Nachteile der vier publizierten Lösungen ergeben sich sofort aus der Beurteilung der Lage ihrer vertikalen Verbindungen, insbesondere der Haupt- und Nebentreppen. Hier konzentrieren sich alle raumorganisatorischen Schwierigkeiten.

An dem von der Volkshausgenossenschaft Biberist ausgeschriebenen, nach den SIA-Normen durchgeführten Wettbewerbe waren die in Solothurn und seinen angrenzenden Bezirken niedergelassenen Architekten und drei eingeladene auswärtige Firmen aus Olten und Bern teilnahmeberechtigt. Dem siebenköpfigen Preisgerichte war ein Hotelfachmann *nur* mit *beratender* Stimme zugeteilt. Aus den Richtlinien für die Projektierung sind folgende Angaben von Interesse: die Hotelküche hat Banketten bis zu 200 Personen zu genügen. Bei grossen Anlässen werden ausser dem Festsaal gleichzeitig auch die übrigen Restaurationssäle mitbenützt. Die Küche wird vom Pächter selber bedient, so dass ihm die Überwachung des Gesamtbetriebes von seinem Arbeitsplatz aus ermöglicht werden soll. Die Unterteilung des Speisesaales zu 70 und 50 m² wurde vorgeschrieben, dagegen die Unterteilung des Restaurants den Bewerbern freigestellt.

Für den Theater- und Bankettsaal war eine Bodenfläche von 350 m² verlangt mit einer eventuellen Vergrösserungsmöglichkeit durch einen kleinen Saal von 60 m². Die Saalgarderobe war für 700 Personen zu dimensionieren.



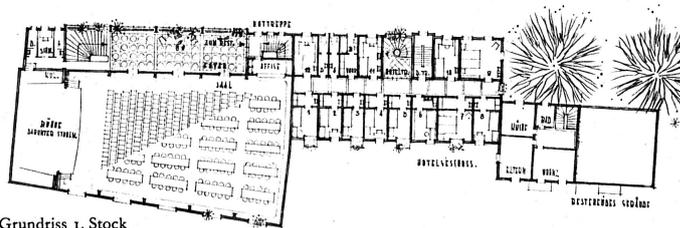
Situation



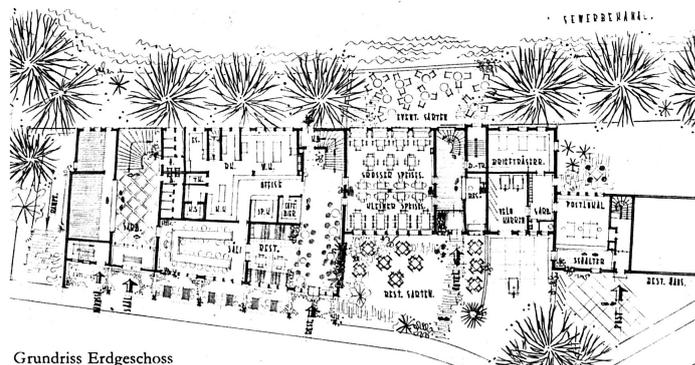
Schnitt durch das Hotel



Ansicht von der Strasse



Grundriss 1. Stock



Grundriss Erdgeschoss

Lösung 1 (1. Preis, Verfasser Arch. H. Bracher, Solothurn).

Das Saalgebäude ist vom Hotel deutlich abgetrennt, es enthält im Erdgeschoss das Tagesrestaurant und die Küche. Beide Gebäude haben ihre eigene Haupttreppe. Die ins Auge springende architektonische Klarheit ist bei diesem Projekte durch einige schwerwiegende betriebstechnische Mängel erkauft. Nicht gut ist die Lage der Nebentreppen. Allgemein wird diesen wichtigsten Knotenpunkten in der internen Verkehrsorganisation zu wenig Beachtung geschenkt. Schlecht ist die Servicetreppe, die weder mit dem Küchenoffice noch mit dem Wirtschaftskeller verbunden ist. Fehlerhaft ist auch die Treppe, welche den Festsaal mit den Restaurationsräumen verbindet, da diese Verbindung den Serviceverkehr kreuzt. Das Preisgericht schlägt zur Behebung dieses Fehlers – einen Glasabschluss vor! Es ist schwer, einzusehen, was damit geändert werden soll. Ungünstig ist die kopfsseitige Entleerung der Garderobehalle direkt auf die Strasse. Falsch ist, dass die WC-Anlage für den Gelegenheitsbetrieb (Festsaal) im Erdgeschoss, diejenige für den Dauerbetrieb (Tagesrestaurationsräume) aber im Keller untergebracht ist. Die Bedingung, dass der Hoteleingang vom Küchenzentrum aus überwacht werden kann, ist nicht erfüllt, die Besetzung der Hotelreception verlangt zusätzliches Personal. Keiner dieser beanstandeten Fehler lässt sich ohne wesentliche Änderungen und Neuprojektierung beheben. Die Feststellung dieser Tatsache ist für ein erstprämiertes und zur Ausführung vorgeschlagenes Projekt etwas bedrückend. (Nach unseren Informationen gelangt übrigens das Projekt nicht zur Ausführung.)

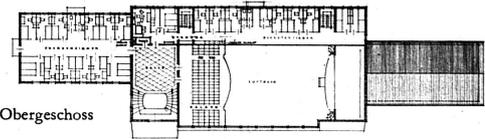
Lösung 2

(2. Preis, Verfasser Arch. Oskar Sattler, Solothurn).

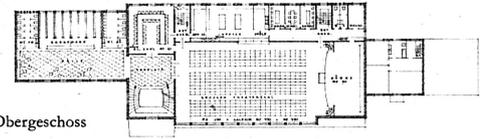


Schnitt durch das Hotel

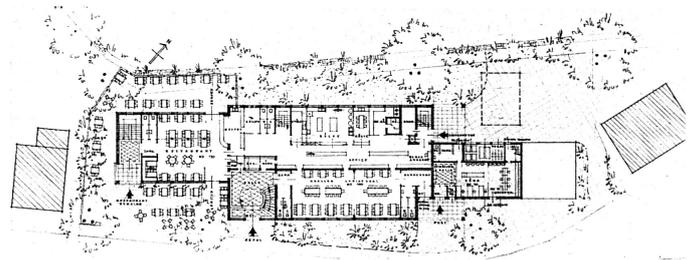
Auch der Verfasser dieses Projektes sucht eine saubere Trennung der Baukörper. Der Saaltrakt enthält im Erdgeschoss die Küche mit den Speisesälen, während das Tagesrestaurant in den Hoteltrakt verlegt ist. Ungünstigerweise ist im Mittelgeschoss dieses Baukörpers die Saalgarderobe untergebracht. Es liegt darin ein gewisser Widerspruch zwischen der architektonischen Gestaltung und der internen Raumorganisation. Er wird dadurch hervorgerufen, dass der Verfasser im Gegensatz zum erstprämierten Projekt mit einer einzigen Haupttreppe auszukommen sucht. Dieser zentrale Verkehrsraum wird organisatorisch zum Verbindungsglied der beiden Baukörper, das alle geforderten Raumverbindungen auf die einfachste Art ermöglicht. Ein Fehler ist die nischenartige Angliederung der Garderobe an den grossen Saal, denn diese Anlage führt zu Verkehrsstockungen. Nicht schön ist die gedrängte Ecklage der einzelnen Eingänge im Treppenhaus. Die Überdimensionierung der Küche resp. des Office wurde mit Recht beanstandet. Dieses Projekt enthält keine der gefürchteten Kreuzungen zwischen dem Gäste- und Serviceverkehr. Das einfache Verkehrsschema setzt aber die ungünstige Lage der Garderobe voraus, deren Korrektur eine zweite Treppe bedingen würde. Auch bei diesem Projekt sind die notwendigen Änderungen nicht ohne wesentliche Eingriffe durchführbar.



2. Obergeschoss



1. Obergeschoss



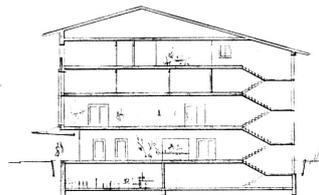
Erdgeschoss



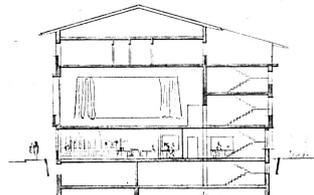
Aussenansicht

Lösung 3

(3. Preis, Verfasser Arch. Barth und Zaugg, Olten-Schönenwerd).

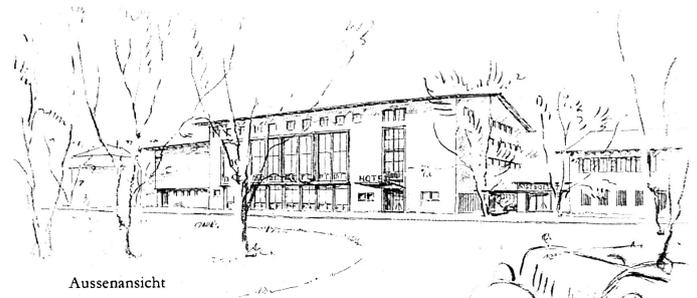


SCHNITT A

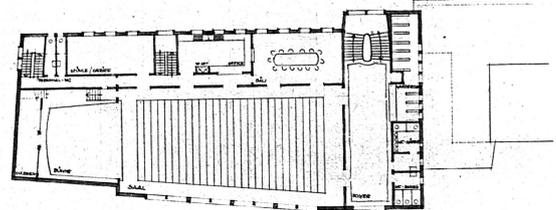


SCHNITT B

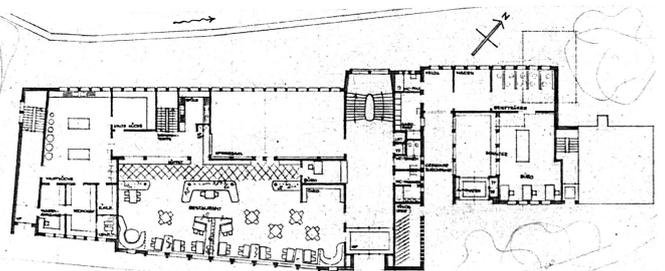
Querschnitte



Aussenansicht



Obergeschoss



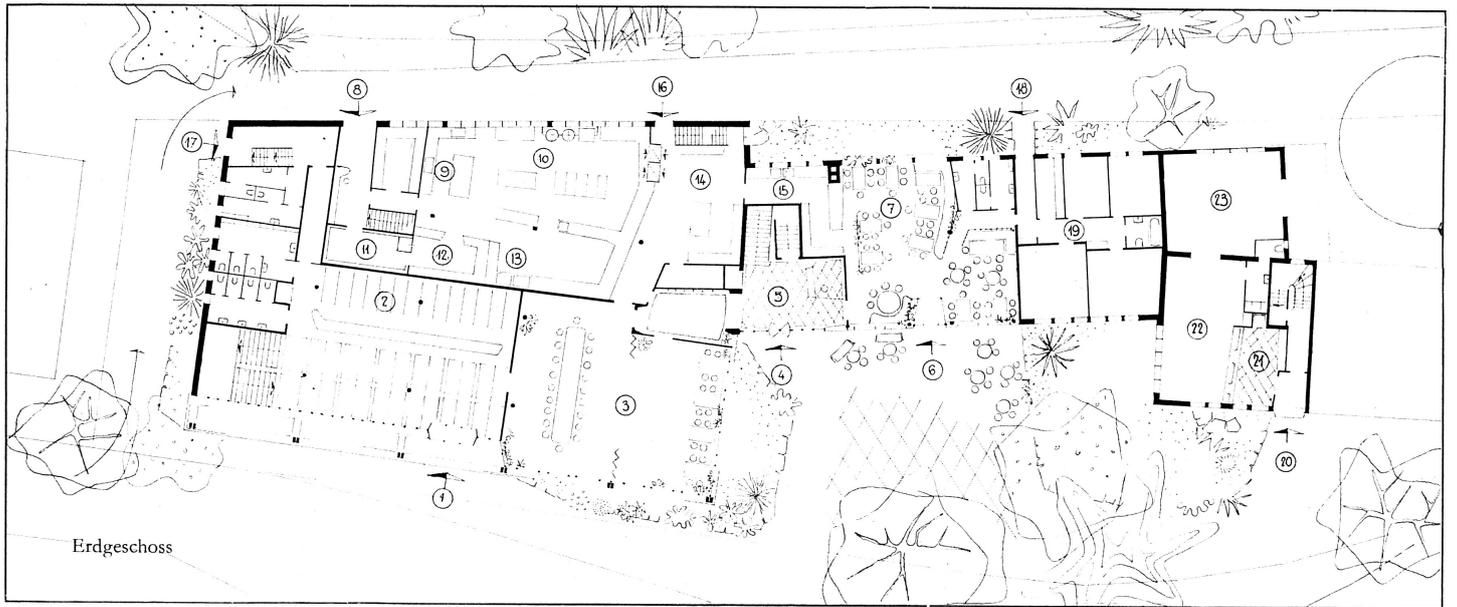
Erdgeschoss

Dieser Vorschlag ist auf den ersten Blick überraschend, denn die einzige Haupttreppe liegt nicht zentral, sondern an einer Stirnfront. (Das angebaute Postgebäude ist wegzudenken.) Das verlangte Raumprogramm ist hier in einem geschlossenen, dreistöckigen Block untergebracht. Die Aufteilung des Raumprogramms in drei übereinanderliegende Geschosse erlaubt eine sehr einfache Verkehrs- und Raumorganisation; sie bedingt aber die Anordnung der Hotelzimmer über dem stützenlosen Festsaal, was konstruktiv schwierig und deshalb kostspielig ist (Sanitärinstallation!). Auch architektonisch wirkt sich diese Türmung von Speisesaal, Festsaal und Hotelzimmer nicht sehr günstig aus. Die Lösung wird besser begreiflich, wenn man sieht, welche betrieblich einwandfreie Durchbildung der beiden Saalgeschosse sie ermöglicht. Die Organisation des Erdgeschosses ist vorbildlich und hat sich in der vorgeschlagenen Form in der Praxis bewährt, wo am offenen Bierausschank festgehalten werden muss. Wo dies nicht nötig ist, verzichtet man wegen Lärmstörung gerne auf das offene Buffet und verlegt die Speiseausgabe in den Office-Kellnergang. Unzulänglich ist die Garderobe und teilweise die Belichtung. Leider sind auch bei diesem Projekt die Unzulänglichkeiten nicht ohne Neubearbeitung zu beheben.

Aussenansicht

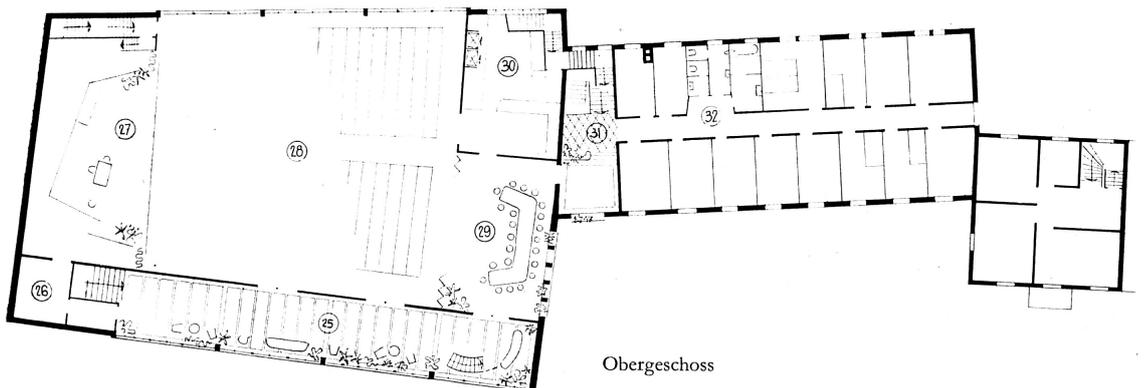


Lösung 4 (Ankauf, Verfasser Arch. Hans und Gret Reinhard-Müller, Bern).

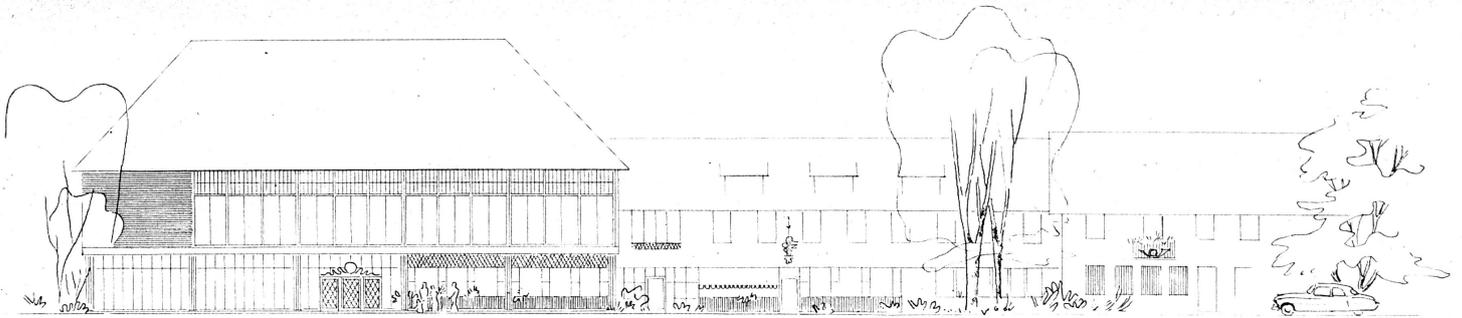


Erdgeschoss

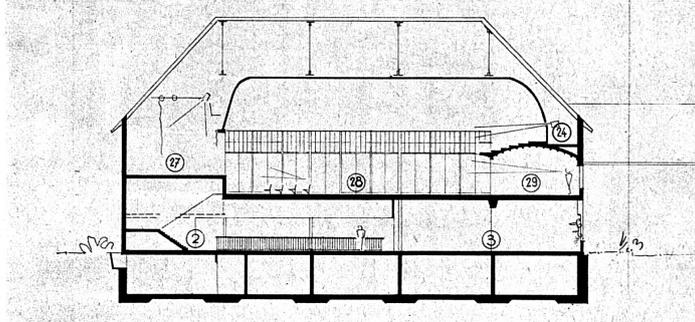
1. Eingang grosser Saal
2. Garderobe
3. Speisesaal und Sitzungszimmer
4. Eingang Hotel und Sali
5. Halle
6. Eingang Restaurant
7. Restaurant
8. Warenanlieferung
9. Rüsten
10. Küche
11. Kühlraum
12. Kalte Küche
13. Spüle
14. Office
15. Kleines Office
16. Personaleingang
17. Eingang Sport und Bühne
18. Privateingang zu Wirtswohnung
19. Wohnung des Wirtes
20. Eingang zu Post
21. Schalterhalle
22. Postlokal
23. Briefträger
24. Kinoraum
25. Foyer
26. Requisiten und Kulissen
27. Bühne
28. Grosser Saal
29. Festsali
30. Office
31. Halle
32. Hotel



Obergeschoss

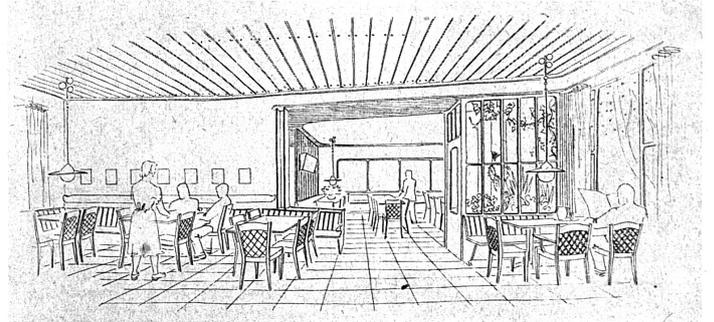


Hauptansicht von Südosten



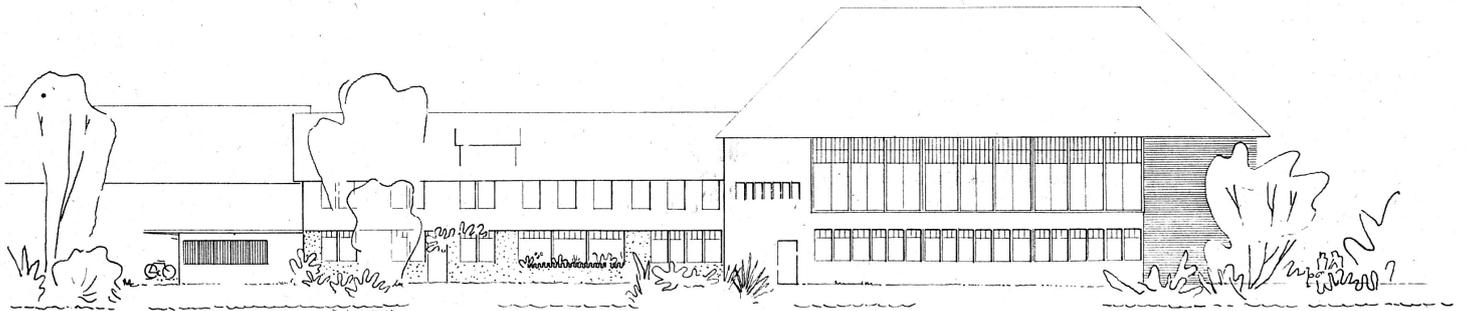
Längsschnitt

Dieses Projekt ist architektonisch und betrieblich gleicherweise interessant. Im Erdgeschoss des Saalgebäudes ist die Garderobe mit der WC-Anlage sowie die Zentralküche mit dem Speisesaal untergebracht, im Hoteltrakt das Restaurant und die Wirtswohnung. Beide Gebäude besitzen ihr eigenes Treppenhaus. Die Leitung des Publikumsverkehrs zum Festsaal ist vorbildlich. Die Eingangshalle ist vorteilhaft längs zur Strasse orientiert, Garderobe und Treppenaufgang sehr übersichtlich angeordnet. Das gleiche gilt verkehrstechnisch auch für das Saalgeschoss. Der Festsaal entleert sich gegen die Längsseite, so dass kein Gedränge im Publikum entsteht. Einige Unbeholfen-



Innenansicht des Restaurants

heiten zeigt die architektonische Durchbildung des Theatersaals, insbesondere bei der Bühne und der Angliederung des kleinen Saals. Die Küche ist richtig dimensioniert, aber organisatorisch nicht einwandfrei. Die Bedienung der Hotelreception ist vom Buffet aus durchführbar. Ausgezeichnet ist die Verbindung des Festsaals zum Speisesaal, der ohne Einfluss auf die Betriebsorganisation mit dem Restaurant vertauscht werden könnte. Das Projekt weist keine unerwünschten Verkehrskreuzungen auf. Auch architektonisch ist das Projekt sowohl innen als aussen sehr reizvoll durchgebildet. Es tut einem leid, dass dieses Projekt nicht prämiert wurde.



Rückansicht von Nordwesten



Der Umbau des «Hôtel des Familles» in Genf

Am Bahnhofplatz in Genf hat das «Hôtel des Familles» an der einen Schmalseite des Platzes eine städtebaulich wichtige und exponierte Lage. Vor dem Umbau fiel das Haus durch seine schmale und hohe Stirnseite besonders auf; es war städtebaulich ein ausgesprochener Fremdkörper. Die ungewöhnlich spitzwinklige Form des Baukubus hat ihre Vorgeschichte. Das Grundstück wurde seinerzeit durch die Baulinie einer projektierten Verbindungsstrasse zwischen dem Bahnhofplatz und dem Viertel «Les Pâquis» nicht nur auf ein baulich fast unmögliches Mass eingeeengt, sondern es verlor auch seine seeseitigen Vorgelände. Später wurde diese Verbindung zwar nicht mehr als notwendig erachtet, aber für den Bau des christlichen Hospizes im Jahre 1904 waren leider noch die alten, unzulänglichen Baubestimmungen massgebend. Als unzulänglich betrachten wir heute auch die Schloss-Architektur, die anfangs unseres Jahrhunderts die grosse Mode war, mit den grossen Dachhelmen, den verzahnten Fenstereinfassungen und den unnötigen Zutaten an Kunststeinverzierungen. Die Architekten, die an den Umbau dieses Bauobjektes herantraten, standen

vor einer schweren Aufgabe, denn eine solche bauliche Situation setzt eine weise Urteilskraft voraus, die abzuschätzen weiss, wo angefangen werden kann und wo aufgehört werden muss. Es lohnt sich, das Bild des früheren und des heutigen Zustandes miteinander zu vergleichen, um feststellen zu können, auf welche fast raffinierte Art Altes in Neues umgewandelt worden ist. Man glaubt es kaum: die Fensteröffnungen des 5. Stockes sind unverändert, selbst das Hauptdach mit den Gaupen ist beibehalten. Dagegen ist mit äusserster Konsequenz gegen alle Scheinform vorgegangen worden. Kein störendes Detail ist übriggeblieben. Was heute dasteht, ist ein konstruktiv und architektonisch sauberer Bau. Die einst rauchgeschwärtzte Hauptfront leuchtet in frohen Farben: die Fassaden in hellem Ocker, die Rolladen und Eisenteile in Olivgrün. Selbstverständlich haben die Schaufenster neue Storen erhalten; der vereinfachte, gediegene Eingang ist abends mit Neonlicht beleuchtet.

Die Architekten haben die Aufgabe mit Intelligenz, Umsicht und Präzision gelöst. Es ist zu hoffen, dass eine solch seriöse Baugesinnung weithin Anklang finde.

Ekzeme, Furunkel Ausschläge und nichtinfektiöse Hautkrankheiten heile

man mit Vorteil auf innerlichem Wege, mit Helvesan-9-Kräutertabletten zu Fr. 3.50, weil sie das Blut entgiften und die Krankheitsursache in der Tiefe beheben. Man trinke täglich leicht blutreinigenden und nicht abführenden «Helvesan-Kräuter-Te» aus der Apotheke oder Drogerie. Erweiterte Gebrauchsanweisung für die

HAUT-KUR gratis durch Lindenhof - Apotheke Rennweg 46, Zürich 1

Gesucht auf ca. Mitte April/Anfang Mai bis ca. Oktober:
Journalführerin
Warenkontrollleur
Saaltöchter
Zimmermädchen
Etagenportiers
Anfangsgouvernante
Lingeriemädchen-Stopferin
Küchen- und Officemädchen
Küchen- und Officeburschen
Casseroier

Hotel Europa, Lugano
sucht mit Eintritt Ende März, Saisondauer bis anfang Nov.
Oberkellner
Chef de rang
Chef d'étage
Commis de rang
Saaltöchter
Kellnerlehrling
Etagengouvernante
Economatgouvernante
Liftier

Gesucht in Hotel am Thunersee mit 80 Betten Saison Mai/Ende September:
Küchenchef
Köchin neben Chef
Economatgouvernante
Oberkellner evtl. Obersaaltöchter
Saaltöchter
Saallehrtöchter
Hilfsportier-Liftier
Glätterin-Lingère
Maschinenwäscherin
Küchenmädchen

Gesucht in Hotel am Thunersee mit 60 Betten, Saison April bis Oktober:
Küchenchef (Alleinkoch)
Köchin neben Chef
Saaltöchter
Saallehrtöchter
Küchenmädchen

Grosshotel (180 Betten) Berner Oberland mit langer Saison sucht
Küchenchef
Chefs de partie
Journalführer
Barmaid-Hallentöchter

Gesucht in bekanntes Familienrestaurant und Tea-Room nach Bern:
Restaurationslehrtöchter
jüngere
Buffettöchter
Restaurationsstöchter
sauberes
Mädchen
für Lingerie, Zimmer und Office.
Ausbildungstöchter
für Restaurationservice (à la carte), guter Verdienst. Töchter mit Saallehre bevorzugt.

Hotel Krone Murten, sucht für Saison März/April bis Ende Oktober
Küchenchef
mitbetrieuender, für Grossrestaurant
Saucier
gewandter Restaurateur
Küchenbursche
Office-Kellerbursche
Restauranttöchter
flink und à la carte gewandt
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
servicekundig
Lingère-Stopferin
Portier-Hausbursche
Ausführende Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen, sowie Referenzen an Hotel Krone, Murten.

Erstklasshotel sucht in Jahresstelle mit Eintritt März/April
Chef de garde
Commis de cuisine
Commis Pâtissier
(auch Hotel-Anfänger)
Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an: F. Ehrsam, Chef de cuisine, Hotel Baur au Lac, Zürich.

Gesucht in Jahresgeschäft mit 100 Betten, tüchtige
Sekretärin
Deutsch, Franz., Englisch und Italienisch, für Réception und Kassa
Telephonistin
sprachkundig evtl. Anfängerin, Eintritt 1. März. Offerten unter Chiffre S.T. 2839 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrenes
Kinderfräulein
gesetzten Alters, protest., sucht Stelle zu 1-3 Kindern. Gute Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten an Elisabeth Steffen, bei Familie Schär, z. Ochsen, Langenbruck (Bild.), Tel. (061) 76188.

Gesucht nach Lugano, 1. April bis Ende Oktober, in mittelgrosses Hotel, selbstständiges
Bureaufräulein
Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift unerlässlich. Nur Bewerberinnen, die sich als Vertrauenspersonen und als Stütze des Patrons ausweisen können, kommen in Frage. Zushriften mit Lohnangaben erwünscht unter Chiffre B.F. 2871 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grapillon
der meistverlangte Traubensaft

Gesucht, ganz prima
Chef de cuisine
(ab 1. April) und
Etagenportier
(ab 15. März)
Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Albana, Weggis.

Wir suchen für einen kräftigen, gesunden und gutgezogenen Jüngling, 17 Jahre alt, der grosse Freude zeigt, eine Kochlehre zu absolvieren, und passender
Kochlehrstelle
mit Kost und Logis beim Meister.
Offerten mit genauen Angaben sind zu richten an die Berufsberatung der Stadt Zürich, Bureau 300, Walchstrasse 31, Zürich 6.

Gesucht
in kleines Hotel (30 Betten) im Tessin, tüchtiger
Commis de cuisine
Alleinkoch
dasselbst tüchtige
Saal-Rest.-Tochter
Offerten unter Chiffre K.H. 2864 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande pour restaurant soigné dans grande ville du lac Léman
Cuisinier-Chef
30-38 ans, restaurateur de 1er ordre, sobre et travailleur. Place à l'année. Faire offres de suite avec références, photo et prétentions sous chiffre C.C. 2865 à l'Hotel-Bureau, Lausanne.

Junger, erfahrener
Koch
sucht Stelle für die Sommersaison. Eintritt anfangs April oder etwas später. Offerten unter Chiffre E.K. 2880 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Seriöses Fräulein, gesetzten Alters, wünscht Stelle als
Tournante
oder gleich welcher Art. Nur auf dem Platze Zürich. Offerten unter Chiffre S.F. 2888 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Freundinnen suchen Stellen in mittleren Hotelbetrieb als
Saal-
eventuell
Restaurationstöchter
(auch Frühlingsaison kommt in Frage). Offerten sind zu richten an Betty Freitag, Egg, Elm, Kt. Glarus.

Garçon de cuisine
casseroier
Attestations de premier ordre
Disponible de suite. S'adresser à Poste restante No.26, Neuchâtel.

Tüchtiger und fleissiger, 16-jähriger Bursche, sucht Stelle als
Kellner-
lehrling
auf Frühjahr. Welschschweiz bevorzugt. Guter Anfang in der franz. Sprache. Offerten unter Chiffre K.L. 2843 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit Fähigkeiten ausweis, sucht Stelle als
Gerantin
oder
Stütze des Patrons

Gute Kenntnisse im Gastgewerbe und in der Konditoreibranche vorhanden.
Offerten unter Chiffre G.P. 2845 an die Hotel-Revue, Basel 2.
Qualifizierter
Hotel-
Pâtissier

sucht Jahres- oder Saisonengagement auf 15. März. Offerten gefl. an H. Flüthler, Hotel Post, St. Moritz.
Gesucht in Passanten-Restaurant
Buffettöchter
oder
Lehrtöchter

an neues, modernes Buffet, flinke, zuverlässige Kochnerin kommt nur in Frage. Offerten an: Hotel Speer, Rapperswil.
Gelernte, junge, tüchtige, katholische
Weissnäherin-
Stopferin
sucht Stelle im Tessin auch als
I. Lingère oder Lingerie-Gouvernante
Eintritt bald möglichst. Offerten an Rosa Walz, im Sand, Glarus.

Wer würde Absolventen der Hotelfachschule Luzern im
Austausch
in England
plazieren? Mitteilungen erbeten an Postfach 482, Zürich 22.
Junger
Pâtissier
mit Kochkenntnissen, sucht Stelle neben tüchtigen Köchenschef zur weissen Ausbildung. Offerten unter Chiffre P.M. 2877 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Günstig zu verkaufen
Waschmaschine
Marke Lavator, in kippbarer Ausführung, mit Waschtrommel von 800 mm Ø und 1300 mm Länge; Inhalt ca. 65 kg Trockenwäsche. Schwere Ausführung mit seitlich angebaute Drehstrom-Elektromotor, elektrischer Heizung, Dampfanschluss vorhanden; wie neu.

Zentrifuge ELEKTRO
Laufkorbdurchmesser 1000 mm, Laufkorbböhe 370 mm, Inhalt von Trockenwäsche ca. 70 kg. Schwere Ausführung, ungebraucht. Offerten unter Chiffre W.Z. 2878 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. März 1950 in Jahresstelle nach Zürich, jüngere
Alleinköchin
Handgeschriebene Offerten mit Zeugnisfotos, Photos und Lohnansprüchen unter Chiffre K.O. 2882 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sympathisches, seriöses Fräulein in den 40er Jahren, Inhaberin eines kleinen Landbaurhauses, sehnt sich nach einem gebildeten, charaktervollen
Lebenskameraden
Alter zwischen 45-60, wenn möglich mit Kapitalanlage zur Vergrösserung des Betriebes. Ernstgemeinte Zuschriften mit Bild unter Chiffre L.K. 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht
Ameublement
für Gäste-, Schreib- und Lesezimmer (evtl. Sitzungszimmer). Barzahlung, evtl. Tausch gegen grösseren Posten Gartenstühle. Offerten unter Chiffre A.M. 2879 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche pour mars un
Secrétaire-Caissier
aidant à la réception et dans la correspondance ainsi qu'une
II. Gouvernante d'économat
Offres à la direction du Montreux Palace Hotel à Montreux.

Werte Herren Kollegen,
Suche für meinen bestausgewiesenen
Chef de cuisine
sowie für
Saaltöchter
Zwischensaisonstelle vom 1. März bis Ende Juni, vorzugsweise Tessin für Chef. Offerten sind zu richten an Dir. O. Senn-Badrutt, Grand Hotel in Château-d'Oex.

Jeune
Employé
très actif, avec connaissance de tous les travaux de bureau, allemand, français et anglais, cherche engagement pour le printemps dans un hôtel réputé en Suisse-Romande ou en France. Ecrivez sous chiffre J.E. 2849 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Hotel Reber au Lac, Locarno, sucht für Saison März bis November
Barmaid
(Mithilfe Restauration)
Demi-Chef
Commis de salle
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photos an die Direktion.

Gesucht in Jahresstelle nach Zürich, gelehrnte, tüchtige
Glätterin-Lingère
Vertrauensposten
Eintritt Ende Februar. Handgeschriebene Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Neues Schloss, Zürich.

Je früher
wir im Besitze Ihres Inserates sind, desto mehr Sorgfalt können wir für dessen Ausführung verwenden

Stellen-Anzeiger Nr. 7
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Commis de cuisine, jüngeren, für sofort, Tel. 46603, Hotel...
Commis de cuisine per sofort in Jahresstelle gesucht...
Küchenchef (allein) tüchtig, bestmöglicher, der fleisch- und...

Gesucht in grosse Pension, Lugano: Kaffeeköchin, Saaltochter,
Deutsch, Französisch, Englisch, Zimmermädchen, servier-
kundig, Küchenmädchen, Waschfrau...
Gesucht für führendes Restaurant im Tessin, Saison März-Okto-
ber: 2 Restauranttochter (nur besqualifizierte, englisch...

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau und Reception

Buchhalterin, tüchtig, sprachkundig, bilanzischer, gesetzten
Alters, sucht Jahresstelle in nur gutes Hotel...
Sekretärin, tüchtig, für Journal, Kassa, Reception (evtl. Stütze des
Patrons), Deutsch, Französisch, Englisch, mässige Korrespondenz...

Salle und Restaurant

Barmaid, selbständig, Deutsch, Französisch, Englisch, sucht
Jahres- oder Saisonstelle, sucht Tessin. Offerten unter
Chiffre A 6148 Z an Publicitas, Zürich 1. (1988)
Buffetdamen, gesetzten Alters, fachkundig, sucht passenden
Posten. Offerten unter Chiffre 498
Obersaaltochter sucht passende Stelle zu baldigem Eintritt...

Cuisine und Office

Alinea, 27 Jahre alt, solid und zuverlässig, sucht lange
Sommeraisonstelle. Offerten unter Chiffre 504
Chef de cuisine evtl. Alinea, gute Kraft, entremetskundig,
Offen für Restaurateur, sucht Stelle per sofort als Aushilfe...
Küchenchef, gesetzten Alters, alleinstehend, ledig, wünscht noch
einen kleinen Posten, da noch sehr arbeitsfähig, in ge-
plegter Küche, Lohn bescheiden. Zuschriften an A. Henry, 13, rue
du Marché, Montreux 1. (1976)
Koch, Südtiroler, sucht Jahres- oder Saisonstelle als I. Aide de
cuisine oder Chef de partie. Offerten unter Chiffre 494
Koch, tüchtig, sucht Frühjahrsstelle, als Chef de partie oder
Alinea. Offerten unter Chiffre 495

Küchenchef-Chefkoch, gesetzten Alters, Deutsch, Französisch

Italienisch, bestmöglicher, bestmöglicher, sucht Stelle mit
gutes Haus, 60-100 Betten, Eintritt März-April. Offerten an «Küchen-
chef», Chalep Alagna, Seedorf, Bern (569)

Etage und Lingerie

Allgemein-Gouvernante mit Referenzen aus guten Häusern
sucht Stelle in gepflegtes Hotel. Bevorzugt wird Vertrauens-
posten in Bern oder Zürich. Offerten unter Chiffre 496
Etagenportier, 28 Jahre alt, sucht Saison- oder Jahresstelle.
Referenzen aus guten Häusern. Verdienstmöglichkeiten an 4
des Pions 10, Genève (493)
Gouvernante, sprachkundig, mit guten Referenzen, sucht
Engagement als Etage-Lingère oder Economat-Gouvernante...

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis Garlenstrasse 112 Telefon 58597
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdiensten

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind
unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und
mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellensteli-
gen, HOTEL-BUREAU (nicht Hotel-Revue)
zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.
Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S. H. V. ein-
geschrieben sind, erhalten telephonisch Information über
«Vakanzenliste» ausgeschriebene Stellen.
4849 Oberkellner, Concierge, Etagenportier, Zimmermädchen,
Saaltochter, Alinea, Küche, Officemädchen, Küchinnen,
Küchenmädchen, Lingermädchen, Erntlasshotel, Luzern,
März.
4850 Alleinportier, einfaches Zimmermädchen, 1. April, Serviertoch-
ter, 1. Mai, Hotel 50 Betten, Innerschweiz.
4862 I. Lingère, 2 Zimmermädchen, Personalmädchen, Etagen-
gouvernante, Anfang März, Hotel 140 Betten, Tessin.
4869 Chef de cuisine (in Dikt abwe. Väter), Commis Saucier,
Commis Gardemanger, tüchtige Diätassistentin, Sommer-
saison, Kurhaus, Engadin.
4877 Saaltochter, II. Zimmermädchen, II. Küchenmädchen, 1. März,
Hotel 56 Betten, Vierwaldstättersee.
4881 Köchin neben Chef, Zimmermädchen, Anfangszimmer-
mädchen, Alleinportier, Condocteur, Küchen-Cassierin,
Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee, März.
4882 Anfangsköchin neben Chef, Officemädchen, Küchenmäch-
chen, junge Barmaid, Hotel 60 Betten, Vierwaldstätter-
see, März.
4886 Lingère, sofort, 8 Serviertochter, 1. April, Hotel 140 Betten,
Basel.
4895 II. Buffetdamen oder Tochter, sofort, Küchenmädchen,
Restaurant, Basel.
4896 Chef de rang, Demi-chef, Commis de rang, Serviertochter,
sofort, Hotel 70 Betten, Bielrotte.
4900 Serviertochter, 1. März, kleines Hotel, Ki. Aargau.
4901 2 Köchinnen neben Chef, 3 Saaltochter, Deutsch, Franzö-
sisch, Englisch, Restaurationschef, 2 Buffetdamen oder -tochter,
Alinea, Küche, Küchenmädchen, Küchenmädchen, 1. April,
Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
4914 Chef de partie, Commis Pâtissier, Chef de garde, Commis de
cuisine, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
4916 Küchenchef, Alleinportier-Condocteur, Saaltochter, Köchin,
Zimmermädchen, 1. April, Hotel 40 Betten, Vierwaldstätter-
see, Saaltochter, sofort, Hotel 38 Betten, U. Aargau.
4923 Etagengouvernante, Zimmermädchen, März, Hotel 100
Betten, Lugano.
4925 Portier-Tourant, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
4930 I. Aide de cuisine, sofort, Restaurant, Neuenburg.
4931 Lingierogouvernante, sofort, Hotel 40 Betten, Bern.
4932 Glätzerin-tüchtig, Oberkellner, sofort, Erstklasshotel, Bern.
4933 Chef de partie (Entremetteur), Serviertochter, Lingerie-
mädchen, sofort, Erstklasshotel, Bern.
4937 Tüchtiger Koch neben Chef, (wenn möglich Pâtissier,
1. April, Hotel 60 Betten, Genève.
4938 3 Chefs de partie, 3 Commis de cuisine, 2 Commis Pâtissier,
Chef de rang, Demi-chef, Commis de rang, Sommer-
saison, Erstklasshotel, Graubünden.
4948 Zimmermädchen, Saaltochter, Kaffeeköchin, Officemäch-
chen, Wäscherin, Küchenbursche, Casserler, 15. Mai,
Hotel 60 Betten, St. Moritz.
4956 Chef de service, Commis de cuisine, Chasseur-Telephonist,
sofort, Hotel 100 Betten, Bern.
4963 Lingère-Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Lugano.
4968 Alleinportier, sprachkundig, Anfang März, Hotel 30
Betten, Locarno.
4969 Buffettochter, Saaltochter, Anfang März, mittelgrosses Hotel,
Locarno.
4970 Küchenchef-Alinea, Aushilfe für 3 Wochen, Anfang März,
4971 jüngere Serviertochter, 1. März, Hotel 20 Betten, St. Clarus.
4971 Tüchtige, sprachkundige Saaltochter, sofort, Hotel 40
Betten, Berner Oberland.
4972 Hilfsköchin, Saal-Serviertochter, März,
Hotel 40 Betten, Thunsee.
4975 Tüchtiger Chef de cuisine, Commis de cuisine, sofort, Res-
taurant, Bern.
4976 Restaurationschef, sofort, Restaurant, Olten.

4879 Saal-Serviertochter, Anfang März, Hotel 110 Betten, Inner-
schweiz.
4891 Serviertochter, Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Basel.
4892 Sekretärin, Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen,
mit Kenntnissen in Lingerie, Anfang März, Strandhotel,
Ki. Tessin.
4898 Restaurationschef, gut ausgebildet, deutsch, Französisch,
Englisch, sofort, Erstklasshotel, Davos.
5004 Sekretär, sprachkundig, sofort, mittelgrosses Hotel,
Solothurn.
5006 Saaltochter, Zimmermädchen, Hotel 60 Betten, sofort, Ki.
Neuchâtel.
5008 Commis de cuisine et Aide de cuisine, sofort, Kursaal, Bado-
let, Ki. Aargau.
5009 Lingerie-Gouvernante, Etagengouvernante, evtl. Anfänge-
rin, sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.
5014 Lingère-Glätzerin, Anfang März, Hotel 100 Betten, Vierwald-
stättersee.
5015 Chefköchin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hotel 40
Betten, Bad Ragaz.
5022 Chasseur, Deutsch, Französisch, (Englisch), 27. März, Hotel
140 Betten, Tessin.
5023 Küchenchef, Zimmermädchen, sofort, Passantenhotel mit
Grossrestaurant, Ki. Fribourg.
5029 Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, Genesee.
5032 Obersaaltochter, Officemädchen, 1. März, kleines Hotel,
Basel.
5038 Tüchtige Buffetdamen, Kaffeeköchin, Chef de partie, 140 Betten,
Innerschweiz.
5040 Etagenportier, Zimmermädchen, Chef de partie, Maschinen-
wäscherin, Officemädchen, nach Übereinkunft, Erstklass-
hotel, Genesee.
5047 Köchin, Restaurationschef, Officemädchen, sofort, Hotel-
Restaurant, Bern.
5050 Jüngere Commis de cuisine, sofort, Hotel 40 Betten, Ki.
Tessin.
5051 Köchin, sofort, kleineres Hotel, Kanton Bern.
5063 Serviertochter, jüngeres Zimmermädchen, Hotel 20 Betten,
Genesee.
5067 Küchenmädchen, Officemädchen, Lingiermädchen-Glät-
zerin, Hausmädchen-Tourante, Anfang März, Hotel 80
Betten, Vierwaldstättersee.
5071 Alinea, Küche, mittelgrosses Hotel, Basel.
5074 Saaltochter, Deutsch, Französisch, Englisch, Ende April,
Hotel 100 Betten, Interlaken.
5076 Hilfsköchin, Saaltochter, Französisch, Englisch, Sommer-
saison, Hotel 150 Betten, Engadin.
5076 Commis de cuisine, 15. Mai, Aide de cuisine, 2 Serviertochter
Küchenmädchen, Casorn, mittelgrosses Hotel, Zürich.

5126 Restaurationschef, sprachkundig, tüchtiger Etagenportier,
Casserolier-Küchenbursche, Zimmermädchen, Kaffeeköchin,
Küchenbursche, 15. März, Hotel 80 Betten, Interlaken.
5133 Chef de partie, 2 Kaffee-Personalchinesen, 4 Chefs de partie,
2 Etagenportier, 2 Kaffee-Personalchinesen, 4 Chefs de partie,
2 tüchtige Aide de cuisine oder Commis, Pâtissier-Aide de
cuisine, Casserolier, tüchtige Lingère-Maschinenstempferin,
Alinea, Küche, 2 Journalistinnen, 2 Journalisten, 1 Sekretärin-
Stenodactylo, Anfang April, Bäderegesellschaft,
Wallis.
5175 80 Köchinnen neben Chef, jüngerer Portier, 15. März, Hotel 80
Betten, Vierwaldstättersee.
5177 Kaffeeköchin, jüngere Saaltochter, Küchenmädchen, Haus-
mädchen, 2 Kaffee-Personalchinesen, 15. März, Hotel 90
Betten, Baden, Ki. Aargau.
5180 Köchin, Sommer- und Hotel 100 Betten, Wallis.
5191 Alinea, Küche, Hotel 100 Betten, Bern.
5194 Köchin neben Chef, 2 Serviertochter, Zimmermädchen, Por-
tier-Hausbursche, Sommer- und Hotel 80 Betten, Inner-
schweiz.
5190 Tüchtige Serviertochter, sofort, Restaurant, Bern.
5191 Tüchtiger Journalist, Officengouvernante, Wascher,
Alinea, Küche, Hilfsköchin, Anfang April, Erstklasshotel,
Interlaken.
5197 Buffetdamen, Buffettochter, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
5198 Alinea, Küche, Hotel 100 Betten, Zürich.
5200 Jüngerer Hausbursche-Portier, 6. März, Hotel 55 Betten,
Innerschweiz.
5201 Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Arosa.
5202 Serviertochter für Tea-room, sofort, Hotel 50 Betten, Berner
Oberland.
5207 Küchenchef, Saal- oder Restaurationschef, Hotel 100
Betten, Innerschweiz.
5211 Weissnäherin, sofort, Hotel 100 Betten, Davos.
5211 Jüngerer Aide-Saucier oder Chef-Saucier, Aide-Entremetteur,
Alinea, Küche, Hotel 100 Betten, Bern.
5213 Restaurationschef, sofort, Kurhaus, Ki. Solothurn.
5215 Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
5218 Ablösung Küchenchef, 25. Februar bis 12. April, Hotel 30
Betten, Baden, Ki. Aargau.
5219 Aide de cuisine, Hilfsköchin, Ostern, Hotels 45 Betten, Vier-
waldstättersee.
5221 Serviertochter, sofort, Hotel 45 Betten, Vierwaldstättersee.
5222 Commis Pâtissier, Köchin, Kaffeeköchin, Casserolier, Buffet-
damen, Anfang April, Hotel 100 Betten, Interlaken.
5229 Alleinportier, 15. März, Zimmermädchen, 1. April, mittel-
grosses Hotel, Zürich.
5230 Sprachkundiger Sekretär, evtl. Sekretärin, Tourant für
Zimmer, 1. April, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
5235 Alinea, Küche, Deutsch, Französisch, Englisch, Zimmer-
mädchen, Kaffee-Hausbursche, Hausmädchen, Officemäch-
chen, Küchenbursche, 1. April, Hotel 50 Betten, Thunsee.
5241 Alleinssekretär, sprachkundig, Gardemanger, Entremetteur,
Pâtissier, Anfang April, Hotel 70 Betten, Ki. Uri.
5245 Sekretärin, Commis de cuisine, Officemädchen, 1. März,
Erstklasshotel, Bern.
5248 Zimmermädchen, 1. März, mittelgrosses Hotel, Locarno.
5257 Alleinportier, 10. März, Küchenchef, Sekretärin-Receptionis-
tinen, April, Ki. Uri, Aide Pâtissier, 1. Juni, Hotel 80 Betten,
Vierwaldstättersee.
5264 Alinea, Küche, 1. März, Hotel 25 Betten, Ki. Aargau.
5266 Zimmermädchen, 10. März, Hotel 48 Betten, Badolet, Ki. Aargau.
5268 Küchenchef, sofort, Küchenchef, Commis de cuisine,
Ende März, Zimmermädchen, 2 Küchenmädchen, Kaffee-
köchin, Saal-Restaurationschef, Etagenportier, 15. Mai,
Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5280 Küchenchef für Brigade, Chef de partie, Journalführer, Bar-
maid-Hallenarbeiter, Argentinien, Anfang April, Hotel 150
Betten, Interlaken.
5285 Officemädchen, jüngere Köchin neben Chef, 1. April, Hotel
40 Betten, Berner Oberland.
5289 Tüchtiges Zimmermädchen, Deutsch, Französisch, (Eng-
lisch), 1. März, Commis de salle, 15. März, mittelgrosses
Hotel, Neuenburg.
5290 Küchenbursche-Casserolier, sofort, Bahnhofbuffet, Ki. Neuen-
burg.
5291 Zimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
5292 Anfangserviertochter, Buffetdamen, Buffettochter, sofort,
Grossrestaurant, Bern.
5305 Commis de cuisine, Küchenbursche, Küchenmäch-
chen, 27. März, Hotel 00 Betten, Weggis.
5310 Chef de rang, (Chef de service), nach Übereinkunft, Hotel
30 Betten, Berner Oberland.
5313 Haus-Küchenbursche, 1. März, kleineres Hotel, Olten.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

Avenue du Théâtre 2, Lausanne. Téléphone 021 39 58.
Les offres concernant les places vacantes ci-après
doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.
8487 Pâtissier-aide-cuisine, hôtel-restaurant, Lausanne.
8487 Commis de cuisine, de suite, grand hôtel, Genève.
8488 Sommelier, restaurant de montagne, région du Léman.
8489 Téléphoniste, fille de salle, commis de restaurant, de suite
ou à conv., grand hôtel, Lac Léman.
8502 Leveuse-repasseuse, entrée à conv., 4015, Lac Léman.
8506 Leveuse-repasseuse, fille de salle (bar), qualifiée, femme de
chambre, cuisinière, garçon de cuisine, fille de cuisine,
14h. jun. hôt. 10 Valais.
8513 Gouvernante économat, cuisinière à café, un secrétaire,
grand hôtel, Lac Léman.
8516 jeune garçon maître, Commis de cuisine, de suite, hôt. 80 lits, Lac Léman.
8519 Chef d'office, grand restaurant, Lac Léman.
8521 Pâtissier-aide de cuisine, aide-cuisinière à café, hôtel moyen,
Genève.
8524 Une secrétaire débutante, une secrétaire angl., ind., hôtel
moyen, Lac Léman.
8525 Femme de chambre, mars, chasseres, commis de cuisine,
jeune portier d'étage, fille de service, demi-chef de rang,
Commis de rang, avril, grand hôtel, Lac Léman.
8533 Commis de rang, hôtel-restaurant, Lac Léman.
8538 Sommelier, hôt., angl. si possible, gouvernante,
dame de buffet, restaurant, Lac Léman.
8538 Chef de cuisine, connaissant la rest., avr. (30-40 ans), res-
taurant, Lac Léman.
8539 Gouvernante économat, aide-gouvernante économat, cui-
sinière à café, chef de partie, commis de cuisine, commis-
pâtissier-aide-cuisine, 1ère lingère, lingère, aide-lingère,
main-courante(ère), chef de rang, fille de salle, commis
de rang, femme de chambre, aide-femme de chambre,
portier, aide-portier, saison mai-sept., hôt. 120 lits, Yaud.
8558 Secrétaire exp. début. mars, hôt. de passage, Lac Léman.
8559 Femme de chambre, connaissant service de table, de suite,
Bâle-Vieux.
8560 Commis de rang, 40 lits de cuisine, de suite, grand rest.
Genève.
8562 Femme de suite, hôt. 40 lits de cuisine, Lac Léman.
8563 Commis de cuisine, de suite, hôt.-moyen, Valais.
8564 1ère fille de salle (angl. si possible), hôtel moyen, Montreux.
8565 Chef de cuisine, à conv., hôt. de passage, Lac Léman.
8566 1ère fille de salle exp., hôt. 80 lits, Lac Léman.
8567 Fille de salle, fille de salle déb., femme de chambre, aide-
femme de chambre, fille de maison, femme de chambre
employée, portier, femme de chambre tourante, mars
chef de rang, portier de nuit, mai, hôt. 100 lits, Lac Léman.

Erstklasshotel im Berner Oberland sucht
tüchtigen und bestausgewiesenen
Oberkellner
für Sommer- und Winteraison. Offerten mit
Zeugnisschriften, Bild und Angabe von Re-
ferenzen sind einzureichen unter Chiffre O K 2889
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Angestellte!

Bereits sind bei uns die ersten Personal-
gesuche für das Frühjahr eingetroffen. Mel-
den Sie sich frühzeitig für Frühjahrs- und
Sommeraisonstellen an. Hotel-Bureau.

5082 Serviertochter, sofort, Condocteur, Anfang Mai, mittelgross-
es Hotel, St. Moritz.
5084 Alleinportier, Küchenchef, Anfang März, Hotel 90 Betten,
Vierwaldstättersee.
5087 Wäscherin, Küchenmädchen, Tourant für Zimmer und
Saal, Hotel 35 Betten, Tessin.
5090 Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Bodensee.
5091 Saaltochter, Restauranttochter, Hallenarbeiter, Portier, Glät-
zerin, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Thunsee.
5098 Lingiermädchen, Hausbursche, Hotel 120 Betten, Badolet,
Ki. Aargau.
5097 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 55 Betten, Innerschweiz.
5098 Etagengouvernante, Argentinien, nach Übereinkunft, Hotel
130 Betten, Lugano.
5099 Buffetdamen, 15. März, Hotel 55 Betten, Graubünden.
5103 Küchenchef, Pâtissier, Zimmermädchen, Saal-Restaurant-
tochter, Bademeister evtl. Mädiesterin, Masseuse, Badefrau,
Portier-Condocteur, Anfang April, Hotel 70 Betten, Badolet,
Ki. Aargau.
5111 Sauger, Bäcktochter, in kleine Brigade, 15. März, mittelgross-
es Hotel, Zürich.
5112 Buffet-Officerebursche, sofort, Hotel 50 Betten, Bielertsee.
5113 Köchin, wenn möglich Diätköchin, Küchenmädchen, Haus-
mädchen, Ende Mai, Hotel 35 Betten, Engadin.
5119 Chef de rang, Commis de rang, Sommer- und Saison, Erstklas-
ses Hotel, Berner Oberland.
5121 Tüchtige Etagengouvernante, sofort, Erstklasshotel, Lugano.
5123 3 tüchtige Stempferinnen, Glätzerin, Manngemächer, Saal-
tochter, evtl. Saalkellner, Anfang März, Hotel 150 Betten,
Genesee.

On demande

excellent
Gouvernante
d'étage
énergique et parfaitement au courant du métier.
Agée de 30 à 40 ans, pour hôt. de 400 chambres
à Bruxelles. Ecrire avec références et prétentions
à M. Delloye, 61 rue des Cottages à Bruxelles.

Erstklassiges Badehotel (Saison Mai-September) sucht:

Journalführer
Sekretärin, Steno-Dactylo
(sprachkundig)
II. Oberkellner
Chef de rang
Demi-Chef
Commis de rang

Offerten an Direktion Grand Hotel Tschuggen,
Arosa. (Bei Zufriedenheit nach Winter-Engage-
ment garantiert werden.)

Gesucht

für Remuneration in erstklassiges Haus:
tüchtige und selbständige
I. Lingère

Stellantritt möglichst schon April. Dasselbst mit
Stellantritt Anfang Mai (evtl. später) zuverlässige
und erfährne
Officengouvernante
und
Hilfsgouvernante

Offerten mit lückenlosen Zeugnisschriften, Ge-
haltsansprüchen und Eintrittsmöglichkeit an Hotel
Schweizerhof, Interlaken.

Insertieren bringt Gewinn!

Raisinel, das neue Traubenkonzentrat

Heute vor einer Woche hat die Propaganda-Zentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft die Basler Presse eingeladen, um über die Eigenschaften des neuen Traubenkonzentrates Raisinel das sich als Brotaufstrich und für Gebäck verwenden lässt, zu orientieren und ihnen gleichzeitig eine Degustation zu ermöglichen. Herr Direktor Ryf leitete die Konferenz in souveräner Weise. Er gab zunächst einen Überblick über die Weinproduktion und Weinimporte im langjährigen Durchschnitt sowie über die zugunsten der einheimischen Weinwirtschaft im Herbst 1949 ergriffenen Hilfsmassnahmen. Wir haben mit Genugtuung hervor, dass Herr Direktor Ryf keineswegs einer scharfen Drosselung der Weinimporte das Wort redete, sondern anerkannte, dass beträchtliche Weinimporte notwendig sind, wenn die Wirtschaft der wichtigsten Kompensationsartikel im Wirtschaftsverkehr mit einer Reihe von Ländern bildet. Als besonders erfolgreich bezeichnete er die

Tafeltraubenaktion.

in deren Rahmen im vergangenen Jahre 4,6 Millionen Kilogramm weisse Tafeltrauben abgesetzt werden konnten. Bei den entsprechenden Aktionen während der Kriegsjahre wurden im Maximum nur 2 Millionen Kilogramm verkauft. Der Erfolg ist vor allem auf die ausserordentlich günstigen Witterungsbedingungen zurückzuführen. Der Weinmarkt ist durch diese Aktion, die etwas über eine Million Franken gekostet hat, um rund 3,7 Millionen Liter entlastet worden.

Eine weitere Aktion im Rahmen der Hilfsmassnahmen zugunsten der einheimischen Weinwirtschaft

die Abgabe verbilligten schweizerischen Traubensaftes

war ebenfalls erfolgreich. Es wurden 2,5 Millionen Liter hergestellt, für deren Verbilligung um 50 Rappen 1,2 Millionen Franken nötig waren.

Für die Konzentraktion sind total 6,5 Millionen weissen Weinstokkes übernommen worden. Die Kosten dieser Aktion sind noch nicht genau bestimmbar. Sie dürften wohl bei ungefähr 3,5 Millionen Franken liegen. Die westschweizerischen Kantone leisten an diese Aktion einen Beitrag von einer Million Franken. Von den 6,5 Millionen Litern Weinstokk gibt es ca. 1,7 Millionen Kilogramm Konzentrat, 35/36° B^e (Bau- und aufgearbeitet auf 42° B^e = Raisinel, 1,3 Millionen Kilogramm. Vom Verkaufserfolg in der Schweiz und allenfalls im Export wird es abhängen, in welchem Umfang die Aufarbeitung von gewöhnlichem Konzentrat auf Raisinel erfolgen wird.

Raisinel

ist nichts anderes, als der eingedickte Saft von frisch abgepressten Trauben. Die Eindickung erfolgt nach schonendstem Verfahren im Vakuum. Die Nährstoffe und die gesundheitsfördernden Aufbaustoffe der frischen Trauben werden dabei kaum beeinträchtigt. Bei der Aufarbeitung von

gewöhnlichem Konzentrat auf Raisinel wird eine leichte Entsäuerung durchgeführt, und zwar erstmals in der Schweiz nach einem ganz neuen Verfahren (Ionenaustausch), d. h. ohne irgendwelchen chemischen Zusatz.

Raisinel ist eine konzentrierte Kraftnahrung, werden doch für die Herstellung von 1 Kilo 6 Kilo frische Trauben aufgearbeitet, und zwar für diesen Zweck ausschliesslich Walliser Trauben. Der Gehalt an biologisch hochwertigem (weil direkt ins Blut übergehend) Trauben- und Fruchtzucker beträgt rund 75%, d. h. 750 g in einem Kilo.

Relativ sehr gut ist auch der Gehalt an Mineral-salzen; er beträgt sogar 3-5mal mehr, als im echten Bienenhonig. Raisinel eignet sich ganz besonders als Brotaufstrich, es ist diesbezüglich wegen der starken Süskraft sehr ergiebig. Wegen des hohen Gehaltes an Mineralstoffen ist es auch eine vorzügliche Kraft- und Aufbau-nahrung für Kinder. Der grosse Anteil an Frucht- und Traubenzucker macht Raisinel zu einer sofort wirkenden Energiequelle, die von Sportlern und Rekonvaleszenten besonders geschätzt wird, zumal sie bedeutend billiger kommt als der synthetisch hergestellte Traubenzucker in Form von Tabletten.

L'époque héroïque du ski en Suisse

En 1873, un médecin de Davos, le Dr Spengler, reçoit d'un de ses parents norvégiens une paire de skis lapons. Le petit Karl, fils du docteur, essaye ces engins sur la neige. Le résultat est désastreux, ce que l'on comprendra sans peine quand on saura que les dits skis mesuraient, l'un 2 m 85 et l'autre 2 m 58, et qu'ils n'avaient pour toute fixation qu'une simple courroie d'ortrels.

Cet essai resta donc sans lendemain, tout comme celui de deux jeunes garçons allemands en pension à Davos vers 1880, qui eux aussi reçurent des skis de Norvège. L'un d'eux s'appelait Paulcke. Il devait pourtant, dix ans plus tard, se remettre au ski avec plus d'assiduité, et devint par la suite un des pionniers du ski alpin. Sans lendemain également, vers la même époque, les tentatives des moines du Grand-St-Bernard, et d'un médecin allemand en séjour à Arosa.

Tous ces précurseurs se laissèrent rapidement décourager par les difficultés rencontrées et déclarèrent que le ski ne pouvait convenir au terrain montagneux des Alpes. Cette affirmation nous paraît aujourd'hui saugrenue, mais souvenons-nous que skis et fixations étaient rudimentaires, et qu'il n'existait, à l'époque, ni instructeurs, ni manuels de ski.

En 1890, une de ces lacunes fut comblée par la publication à Berlin d'un livre de l'explorateur Nansen, qui raconte la traversée du Groenland à skis, et donne sur la technique de ce sport, de nombreux renseignements. Aussitôt, en divers points de Suisse, des jeunes gens entreprenants, enflammés par cette lecture, se fabriquent des skis sur les indications de Nansen, et se lancent

Raisinel ist — wie die Kostproben zeigten — im Geschmack sehr angenehm. Unseren Hoteliers und Gastwirten kann ein Versuch nur empfohlen werden, um sich persönlich von der Güte des Produktes zu überzeugen. Ob es sich für die Abgabe an die Gäste zum Frühstück eignet, ist nicht nur eine Preisfrage, sondern das hängt auch davon ab, wie rasch es die Gunst des grossen Publikums erwerben wird. Findet es bald zahlreiche Liebhaber, so würde seine Verabreichung zum Frühstück auch von den Gästen der gastgewerblichen Betriebe sehr geschätzt werden. Erste Versuche in Grossbetrieben haben ergeben, dass Raisinel nicht weniger Anklang findet als Confitüre. Der Preis von Fr. 3.80 pro kg, Glas und Umsatzsteuer inbegriffen, kann angesichts des niedrigen Wassergehaltes und des hohen Gehaltes an Nähr- und Aufbaustoffen als sehr vorteilhaft bezeichnet werden. Er liegt nur unwesentlich höher als der Preis für ausländischen Bienenhonig. Natürlich ist dieser Preis nur möglich dank den bedeutenden Verbilligungsbeiträgen, die aus dem durch Importabgaben auf den Fremdwägen gespiessenen Weinbau, somit von den Konsumenten und, soweit nicht überwälzbar, vom Gastgewerbe bezahlt werden. Man mag das nicht als eine Steuer bezeichnen, eine steuerähnliche Auflage für die betroffenen Kreise ist es gleichwohl. Aber diese Tatsache ändert nichts an der andern, dass Raisinel ein ganz vortreffliches Produkt ist.

sur les pentes. Le plus souvent d'ailleurs, pour échapper aux moqueries, c'est au clair de lune ou dans l'épais brouillard que s'exercent ces premiers enthousiastes. Malgré leur zèle, nos jeunes expérimentateurs n'obtiennent pas un résultat; le manuel ne suffit pas, il manque un instructeur.

Le plus acharné de ces skieurs d'avant-garde s'appelle Christophe Iselin, et habite Glaris. C'est lui qui, en 1892, découvre l'instructeur, et même deux instructeurs, deux ingénieurs norvégiens fixés à Winterthour. Ces deux messieurs, Kjelsberg et Krefling, viennent à Glaris, et montrent à Iselin et à ses amis émerveillés ce que c'est que de faire du ski. Krefling fait même un saut de huit mètres de long du haut du muret, ce qui déchaîne l'enthousiasme des assistants. L'impulsion est donnée, le ski va pouvoir s'imposer en Suisse.

L'année 1893 mérite d'être retenue. En janvier, Iselin, Kjelsberg et deux compagnons traversent le col du Prager. C'est pour l'époque un exploit retentissant, en même temps qu'une expérience cruciale. Car l'un des quatre excursionnistes, le Dr Naef, s'est muni, non pas de skis, mais de raquettes canadiennes, seul auxiliaire employé jusqu'alors pour l'alpinisme hivernal. Il s'agit de comparer les mérites des deux sortes d'engins. Le résultat n'est pas douteux: Naef suit assez bien ses amis à la montée, mais les perd de vue dès le début de la descente. La presse relate cette course originale, ce qui suscite dans tout le pays de nouveaux enthousiasmes. En 1893, également, est fondé le premier ski-club de Suisse, le Ski-Club Glaris dont les 13 membres élisent comme prési-

FRAGE und ANTWORT

Trinkgeldzuschlag bei ausländischen Parties

Frage Nr. 308: Ich hatte in den letzten Jahren einen Vertrag mit zwei holländischen Reiseagenturen, die mir in der Saison jede Woche eine Partie von etwa 20 Personen zum Nachtsessen, Übernachten und Frühstück zuwies. Der Preis war gut und ich konnte für den Service 15% rechnen. Nun verlangt eine dieser Agenturen Herabsetzung des Service-Zuschlages auf 10%, mit dem Hinweis, dies dürfte bei Gesellschaften von über 12 Personen richtig sein. — In der bisherigen Trinkgeldordnung finde ich keine diesbezügliche Ausnahmebestimmung und möchte Sie daher bitten, mir mitzuteilen, wie ich mich zu verhalten habe.

Antwort: Da es sich um eine einmalige Übernachtung handelt, sind in allen Fällen 15% Service vom Logement und Küche zu rechnen. Auch die im Entwurf vorliegende neue Bedienungsgeld-Ordnung sieht für Reisegesellschaften den gleichen Ansatz vor.

dent Christophe Iselin. Et la même année s'ouvre à Glaris la première fabrique de skis de l'Europe continentale, celle de Melchior Jakober.

Ce premier âge du ski en Suisse est entièrement placé sous le signe de Glaris, et l'on peut appeler Christophe Iselin «le père du ski suisse». De toutes les régions du pays les demandes affluent à Glaris. En 1902, précédant les Bernois de trois semaines, le Ski-Club de Glaris organise son premier concours en Suisse. Les Glaronnais invitent, en 1904, deux champions norvégiens, Leif Berg et Thorleif Björnstad, pour donner dans tout le pays une série de cours de ski. C'est de Glaris encore que part la même année l'initiative de la fondation de l'Association suisse des clubs de ski.

Si bien que la période héroïque de développement du ski en Suisse, de 1893 à 1904, mérite d'être appelée la «période glaronnaise».

Le ski a cependant pénétré dans d'autres parties du pays. En 1893, les frères Branger franchissent la Maiefelder Furka entre Davos et Arosa. Ils récidivent leur exploit l'année suivante, en compagnie du romancier Conan Doyle, le père du fameux détective Sherlock Holmes.

En 1894, Claudio Saratz, de Pontresina, franchit la Fuorcla Surlej.

En 1896, le Genevois Thudichum fait paraître dans l'«Echo des Alpes» un article intitulé «Les skis norvégiens et nos Alpes», qui peut être considéré comme le premier traité de ski en langue française.

En 1897, Paulcke et quatre compagnons réus-

KÜMMEL ANNO 1721
RELSKY WODKA
AGENCE: SCHMID & GASSLER. GENEVE

1860
90 JAHRE
Kindschi
1950

VORZÜGLICHE ALTE
VELTLINER
WEINE
Bündner
Alpen-Hütter
Bündner
Wacholder
Spezial-Brand
Bündner
Eszian
Spezial-Brand
Engadiner
IVA
Liqueur

KINDSCHI SÖHNE AG. DAVOS

Zum Frühstück und zu Tee

Raisinel
der herrliche, nahrhafte Brotaufstrich aus Schweizer Trauben. Auf Toast besonders gut. (S. P. Z. 5013)

Muster durch die Verkaufsstelle für Raisinel: SOCO S.A., Talstrasse 59, Zürich. Tel. 051/25 79 35 (S. P. Z. 5013)

RESERVATOR
Pat. angem.

Der längst erwartete Apparat für die Réception und das Reservieren von Hotel-Zimmern usw. sehr leichte Handhabung. Gibt jederzeit raschen und genauen Aufschluss über die gesamte Zimmer-Vermietung während des ganzen Jahres. Der sehr leichte und tragbare Apparat wurde während 5 Jahren in 2 verschiedenen Hotels geprüft. Machen Sie einen Versuch und - Sie werden den Apparat bestellen.

Für nähere Auskunft oder Zustellung wenden Sie sich bitte an Hotel Majestic Lugano.

Verhindert Fehler bei der Abgabe von Zimmern sowie das Übersehen noch freier Räume.

Gesucht per sofort in schönen Jahresbetrieb eine nette, freundliche

Saaltochter

Offerten mit Photos an H. Schmutz, Offiziersquartier, Fliegerkasernen Payerne.

Gesucht

Chasseur

für Dancing Fantasio, Biel. Gute Jahresstelle. Telephone 22260.

Tu wett, i hett es Rosshaarbett!

ROSSHAAR
die beste Matratzenfüllung

Zu verkaufen

2 Mulden-Dampfmangen

6-atti-Dampfheizung mit regulierbarem Einzelmotorenantrieb und Absaugvorrichtung. Wand-zendurchmesser 800 mm, Länge 2500 mm. Fabrikat: A. Schulthess & Co., AG., Baujahr: 1932/34. Komplett revidiert 1944. Offerten unter Chiffre H D 2825 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
wird aus direkter Hand

Hotel

mietweise mit Vorzugsrecht, bis zu 50 Betten, modern eingerichtet, in grösserer Stadt, Arosa oder Lenzerheide. Vermittlung nicht erwünscht. Offerten sind zu richten unter Chiffre G H 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

FERRUM

Waschmaschinen
Zentrifugen
Glättmaschinen
Trockenmaschinen
FERRUM AG. RUPERSWIL
Verkaufsbüro Zürich

Wegen Todesfall
sofort preiswert zu verkaufen

Hotel mit Restaurant

In der Innerschweiz, 30 Betten, Garage mit Wohnen, 3-Familien-Wohnhaus, Stall mit 3 Jucharten Wiesland. Anzahlung ca. Fr. 30 000.—, Verkaufspreis Fr. 180 000.—. Nähere Auskunft unter Chiffre H M 2841 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WER
nicht inseriert, wird vergessen!

sissent la première grande traversée alpine, de la Grimsel à la vallée du Rhône, par Concordia et le glacier d'Aletsch.

En 1903, die Ski-Club Räthia, de Coire, précédant même Glaris en cette matière, organise à Lenzerheide le premier cours de ski qui groupe soixante-dix participants, sous la direction de deux Norvégiens venus exprès de leur pays à cette occasion.

Zürcher Fremdenverkehr im Jahre 1949

Obwohl die Zahl der Ankünfte von rund 412 000 auf über 423 000 gestiegen ist, muss für das Jahr 1949 eine rückläufige Tendenz des Fremdenverkehrs der Stadt Zürich festgestellt werden. Die Zahl der Logiernächte sank von 1 417 000 auf 1 301 000, und die Bettenbesetzung von 77,6% blieb hinter dem Ergebnis der drei Rekordjahre 1946, 1947 und 1948 zurück, die sich durch eine Besetzung von rund 85% auszeichneten. Dieser prozentuale Rückgang ist vor allem auf die Erhöhung der Bettenzahl um 370 zurückzuführen; gegenwärtig stehen in Zürich rund 4900 Fremdenbetten zur Verfügung. Am besten abgeschnitten haben die Hotels zweiten Ranges, Kategorie A, und die Pensionen, die immer noch zu rund 85% besetzt waren. Weniger günstig ist die Besetzungsziffer von 77% für die Hotels ersten Ranges sowie für die Hotels zweiten Ranges, Kategorie B und C, während die Gasthöfe nur eine Belegung von 68% erreichten. Der Auslandsanteil an den Übernachtungen macht 52,9% aus (Vorjahr 53,9%). Die USA und Grossbritannien stehen mit 116 768 bzw. 87 439 Logiernächten nach wie vor an erster Stelle des ausländischen Fremdenverkehrs. Während aber die Zahl der auf die USA entfallenden Übernachtungen um über 16 000 stieg, ist sie für Grossbritannien um mehr als 5 200 gesunken. Diese Einbuße kann wohl auf die Pfundabwertung im September 1949 zurückgeführt werden. Deutschland ist mit über 77 000 Logiernächten von der vierten auf die dritte Stelle aufgerückt, gefolgt von Italien, Frankreich und Österreich. Die Zunahme der Logiernächte deutscher Besucher um 13 700 dürfte in der Hauptsache Geschäftsleute betreffen. Stark zurückgegangen ist der Besuch aus Ungarn, der Tschechoslowakei und Rumänien.

VIENT DE PARAÎTRE

«Travellers in Switzerland»

L'Oxford University Press vient de publier un nouvel ouvrage du professeur G. R. de Beer consacré à la Suisse touristique. Il s'agit cette fois d'un livre monumental, d'un ouvrage unique dans les annales de la bibliographie européenne. «Travellers in Switzerland» — c'est le titre de l'ouvrage — ne fait rien moins que d'inventorier sur une durée de mille ans, soit exactement de l'an 941 à l'an 1945, les noms et les itinéraires des voyageurs de tous pays qui ont foulé le sol de la Suisse et consigné leurs impressions dans des livres, mémoires, journaux et correspondances.

Le colonel G. R. de Beer, professeur d'embryologie à l'université de Londres, qui aime passionnément notre pays lui avait déjà consacré un petit ouvrage de souvenirs intitulé «Escape to Switzerland».

La nouvelle œuvre du professeur de Beer est une nomenclature scientifique conçue, est divisée en trois sections. La plus importante, qui couvre près de cinq cents pages, est un inventaire chronologique dans lequel les voyageurs sont groupés année par année, et par ordre alphabétique dans chacune d'elle, et où chaque nom est accompagné, soit des étapes connues de son itinéraire, soit d'un extrait ou d'une anecdote illustrant l'impression retirée par le visiteur de son voyage. La deuxième section est topographique et sous les noms de localités alphabétiquement présentées, d'Adelboden à Zermatt, groupe chronologiquement les visiteurs qui l'ont célébrée. Enfin, la troisième section est alphabétique, donnant les noms des voyageurs avec les références bibliographiques de leurs œuvres et les dates de leurs voyages.

On voit donc que les trois sections communiquent l'une avec l'autre et que, non seulement l'érudition d'un bénédictin, mais la méthodologie d'un statisticien scientifique ont présidé à l'élaboration du monumental ouvrage.

Dans son introduction, le professeur de Beer conte comment il en arriva à composer son livre. «Le service militaire — écrit-il — me priva de tout travail scientifique normal, et en fait, de toute espèce de travail échappant à mon devoir immédiat. Le hasard m'ayant envoyé un ami qui demandait mon aide pour l'édition d'un manuscrit par lui découvert, et qui relatait un voyage en Suisse au XVIIIe siècle, me permit de fixer mes pensées sur une recherche bien définie, durant mes loisirs.» Il s'en ensuivit que durant les quatre ans et demi qu'il vécut au War Office, le colonel de Beer prit l'habitude de passer l'heure du déjeuner dans les diverses bibliothèques des sociétés savantes dont Londres est abondamment pourvue.

«Ce travail de nature mécanique — poursuit-il — était pour moi un délicieux calmant. Tout ce que j'avais à faire était de lire, d'annoter les itinéraires et d'en faire des extraits propres à caractériser leurs auteurs. Je vivais dans une Suisse de rêve, et j'attribue en grande partie à sa sereine influence la paix intérieure que je goûtais durant une période de tension mentale aiguë. Quant vint pour nous le moment d'envahir l'Europe, j'emportai ma fièvre sur le continent et mes étapes normandes, belges, hollandaises et allemandes me firent découvrir maint vieux livre et maint précieux document.»

KLEINE CHRONIK

Direktionswechsel — Hotelkauf

Per 1. Februar hat Herr J. Stilli-Küng die Direktion des Kurorts Baden übernommen. Er war vorher verschiedene Jahre als Chef de service im Sommer in der Fischerstube Zürichhorn und im Winter in der Chesa Grischuna in Klosters erfolgreich tätig.

Auf gleichen Termin hat Herr Ernst Gugel-Jenni, langjähriger Leiter des Kurhauses Schwefel-

bergbad, das Hotel Boldt in Castagnola käuflich erworben.

Beide Herren sind Absolventen der Hotelfachschule in Cour-Lausanne und haben anschliessend eine längere Karriere in führenden Häusern des In- und Auslandes gemacht.

Die Gotschnabahn hat ihren Betrieb aufgenommen

Klosters hat nach langem Warten nun endlich auch seine Bergbahn erhalten. Mit der kürzlich erfolgten Inbetriebnahme der Gotschnabahn ist der lange gehegte Wunsch der Klosterler in Erfüllung gegangen. Nachdem vor einigen Wochen der erste Teil, bis zur Umsteige-Station Gotschnaboden, 1780 m Höhe, am Fusse der Steilwand des Gotschnagrates, dem öffentlichen Verkehr übergeben werden konnte, ist nunmehr auch die zweite Hälfte in Betrieb genommen worden. Am ersten Betriebssonntag wurden bereits 970 Personen befördert. Die Geschwindigkeit beträgt 5 bis 6 Metersekunden. Man geniesst einen herrlichen Taublick auf Klosters und hinüber in die Silvrettaberge; die Fahrt selbst ist äusserst ruhig.

Das Bündnerland ist mit der Gotschnabahn um einen weiteren bemerkenswerten Anziehungspunkt für Fremde bereichert worden.

Die Sesselbahn auf den Weissenstein

Das Eidgenössische Post- und Eisenbahndepartement hat die Konzession für den Bau und Betrieb einer Sesselbahn auf den Weissenstein erteilt. Die Kosten der Bahn werden sich auf ungefähr eine Million Franken belaufen. Die Finanzierung erfolgt durch Ausgabe von Aktien im Betrage von mindestens 60000 Franken und durch eine Obligationenleihe.

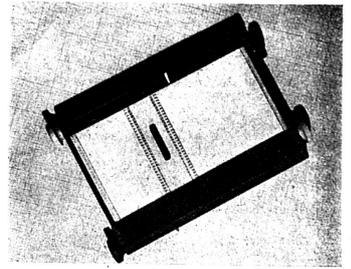
25jähriges Jubiläumfest des Down Hill Only Club in Wengen

Wer den Titel genau liest, weiss schon allerhand. Die Spalte allein verrät, dass es sich um etwas handelt, das mit Ski zu tun hat. Ferner versteht heute jedermann so viel englisch, dass down hill — bergab, und only — nur heisst; also „Nur Bergab Club“. Und endlich, dass es offenbar ca. 25 Jahre her sein müssen, dass das Ski-Fahren das Ski-Laufen zu verdrängen begann, dem faulen Grundsatze folgend: „bergauf die Bahn, talzu der Ski“. Die gerne spät aufstehenden englischen Wengen-Gäste griffen der Zeit voraus und nannten ihren Club „Down Hill Only“.

Am letzten Wochenende, 11./12. Februar, feierte der berühmte Jubilar, der Stammvater aller Abfahrts-Sportler im Wengen-Palace sein 25jähriges Jubiläumfest. Eine Reihe damals junger Skifahrer, heute hohe Offiziere und alte Gäste, nahmen an der Feier teil. Erwähnt sei an erster Stelle der Marschall der Royal Air Force, Lord Tedder, der während des Hinundherkrieges in Nordafrika Kommandant der Co-Ordination der Luft- und Landstreitkräfte war und für die Invasion zum Vertreter General Eisenhovers ernannt wurde. Er besitzt wie Montgomery — der übrigens z. Zt. auch im Berner Oberland, in Mürren ist — den höchsten militärischen Grad, den Grossbritannien zu vergeben hat.

VERMISCHTES

Der „Reservator“ ein praktisches Hilfsmittel für den Hotelier



„Reservator“, was ist das schon für ein Ding? Nun, es ist ein Apparat, der — und das ist sicher nicht alltäglich — die Verwirklichung einer guten Idee eines unserer Mitglieder aus dem Tessin darstellt. Herr C. I. Clericetti, Hotel Majestic, Lugano, hat in jahrelangen Versuchen ein Registrier-system entwickelt, das in erster Linie für eine praktische, schnelle und übersichtliche Registrierung der Zimmerreservierungen gedacht ist und als solches für die „Réception“ treffliche Dienste zu leisten imstande ist. Der Apparat ist so konstruiert, dass er gleichzeitig entweder für die Kontrolle des Inseratenreklame-Zeitplanes oder für die Kellerkontrolle verwendet werden kann. Diese vielfältige Verwendungsmöglichkeit macht den Apparat für diejenigen, die auf eine Rationalisierung der Büroarbeiten Wert legen, besonders nützlich. Er ist vom Erfinder längere Zeit erprobt worden und hat sich gut bewährt. In den nächsten Tagen werden ihm sämtliche Sektionspräsidenten zum Ausprobieren und zur Prüfung auf seine praktische Verwendbarkeit zugestellt erhalten. Ein Exemplar hat Herr Clericetti in liebenswürdiger Weise der Redaktion der Hotel-Revue zuhause unserer Hotel-Fachschule in Lausanne übergeben. Dank der Herstellung des Reservators in grosser Serie kann der Apparat zum Preis von 150 Franken abgegeben werden. Wir verweisen im übrigen unsere Leser speziell auf das Inserat in der heutigen Nummer unseres Vereinsorgans.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Naumier mod
Inseratenteil: E. Kuhn

**NEUCHÂTEL
CHATENAY**
la marque des bons hôtels...

SUR LA BONNE TABLE...



les fromages à la crème CH. GERVAIS s'imposent

FROMAGES GERVAIS S.A. GENÈVE

Tüchtiger Koch sucht Frühjahrsstelle als

Chef de partie oder Alleinkoch

Gefl. Zuschriften unter Chiffre K F 2833 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf April/Mai für Kurhaus Bad Schinznach (Saison bis Mitte Oktober):

Chefpâtissier

Es kommt nur allererste Kraft in Frage. Offerten mit Photo und Zeugnisakten an Paul Ericod, Küchenchef, Cresta Falce, Celarina.

Meyer Meringues

mit Schlagrahm und
Glase einfach herrlich

MERINGUES MEYER-TURTMANN (WALLIS)

Sucré caramélisé DAWA

vous permet d'économiser tout le temps que vous employez pour faire votre propre caramel et vous n'avez aucune perte de matière à redouter. Il n'y a qu'à chauffer le SUCRÉ CARAMÉLISÉ DAWA et il est prêt pour de multiples usages. Le SUCRÉ CARAMÉLISÉ DAWA ne sert pas uniquement à caraméliser des moules. On l'emploie aussi avantageusement pour confectionner des glaces (préparées avec du FRIG neutre), des sauces (jamaïque), des crèmes et comme sirop pour napper les puddings, etc. — Le

SUCRÉ CARAMÉLISÉ DAWA

supprime les pertes de sucre — il est toujours pareil — il est toujours prêt à l'emploi — il n'abîme pas les ustensiles.

Le SUCRÉ CARMÉLISÉ DAWA est un produit de chez

Dr A. WANDERS A., BERNE
Téléphone (031) 55021

Demandez-nous une offre et un échantillon.

Doch wieder Hoferschinken!

Unser Schinken ist allen ausländischen Fabrikaten in bezug auf Geschmack, Ergiebigkeit und Salzung weit überlegen. Ihre Gäste werden Ihnen dankbar sein, wenn Sie milden Hoferschinken servieren.

Metzgerei A. Hofer AG., Bern

Beundenfeldstrasse 19 Telephone (031) 28647

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

A vendre

Hotel à Vidy

sur le parc, 60 chambres, Restaurant, Terrasse, piscine, Erice sous chiffre H 455 R à RIPS, 9, Fg. St. Honoré PARIS 8e.

Verkaufe schöne, weissen autom. Waagen

mit Garantie, ab Fr. 280.—

Aufschnittsmaschinen

Nationalkassen

Elektrische Kaffeemöhlen

Frau Sigg, Mühlegasse 12, 1, Zürich 1.

NELKEN

per Dutzend

Fr. 3.—, 3.60, 4.80

je nach Länge

Kummer, Blumenhalle

Baden, Tel. (056) 2 76 71

Zu verkaufen

ein schöner neuer

Stubenteppich

ca. 2 x 3 m (Teppich wird

franko zur Ansicht gesandt).

Preis Fr. 85.—

Frau Müller-Tschudi

„Weinberg“, Schwanden

(Gl), Telephone (088) 7 18 70.

Telephone wird vergütet.

Zu verkaufen

6 Stk. Pot au feu

1 1/2 à Fr. 49.—

6 Stk. Tee-Kannen

1/2 à Fr. 45.—

Marke Berndorfer (neu). An-

fragen unter Chiffre B K 2831 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Chef

restaurations- und entremets-kundig (evtl. Köchin). Eintritt nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten an Hotel Bergsonne, Rigi-Kaltbad. (Neu eröffnet, alkoholfrei.)

Fleissiger, ehrlicher

Küchenbursche

sucht per sofort Stelle in Basel. Erstklassige Referenzen. Offerten unter Chiffre K H 2829 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für Anfang oder Mitte März:

Oberkellner und Kellner

(versteht und sprachkundig)

Hallenkocher-Saalkocher

(sprachkundig)

Saalkocher

(sprachkundig)

Saallehrkocher

(Deutsch und Französisch sprechend)

Pâtissier

Saucier

Küchenmädchen

Lingeriemädchen

Wäscherin

(Maschine)

Office-Hausbursche

Maschinenstopferin und Lingeriehelfe

Praktikant (in)

für Bureau und Mithilfe im Hotelbetrieb

Dienstoffernten mit Zeugnisakten und Photo sind zu richten an Hotel International au Lac, Lugano.

Le véritable

**WODKA
WYBOROWA**

Produit original du

Monopol d'Etat de

l'Alcool en Pologne

livrable par les dépositaires

Henry Huber & Cie. Zurich 5

Tél. 23 25 00

Hotel I. Rg. im Engadin
(Zweizaisonenbetrieb) sucht für Sommersaison Juni-Sept.

Chef de cuisine
Pâtissier
Kaffeeköchin
Commis de salle-Demichief
Zimmermädchen
Etagenportier
Hilfsportier
Conducteur

Offerten mit Zeugniskopien, Photos sowie Gehaltsansprüchen und Referenzen unter Chiffre H R 2842 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Saison März-Oktober von Hotel am Thunersee (50 Betten):

Portier
allein, sprachenkundig
Saaltöchter
sprachenkundig
Kaffeeköchin
Officemädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisschriften, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre O Z 2767 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Sommersaison 1990 (nach Schuls-Tarasap (Engadin))

Küchenchef
Diätköchinnen
Sekretärin
Serviertöchter
für Tea-room 18 März
Saaltöchter
Portiers
Zimmermädchen
Pâtissier
Buffetöchter
Buffelehrtöchter
Küchen- und Officemädchen
Bestausgewiesene
Gerantin

Offerten an Hotels Bigler, Schuls-Tarasap.

Restaurant près de Genève
cherche pour le 1er mars 1990

1 Chef de cuisine
fort restaurateur
1 Commis de cuisine
1 Sommelier de restaurant
(franc., all., anglais) 18 März
2 Commis de restaurant
1 Aide barmaid
(franc., anglais)
1 Sommelière du brasserie
connaissant la restauration
1 personne
très au courant de la branche hôtelière, capable de remplacer les patrons, diriger le personnel, traiter avec la clientèle (franc., all., angl.).
Prière de faire les offres avec copies de certificats sous chiffre OFA 5334 L à Orell Füssli Annonces, Lausanne.

Gesucht für Saison April-Oktober

Saaltöchter
tüchtige, mit engl. Kenntnissen
Saallehrtöchter
Kaffeeköchin
Aide de cuisine
Zimmermädchen
Hausbursche
junger, evtl. Anfänger
Casserolier
Officemädchen-Lingeriemädchen
Officibursche

Offerten von gutausgewiesenen Personal mit Photo und Zeugnisschriften und Angabe der Lohnansprüche erbeten an Hotel Mey, Oberhofen am Thunersee.

Hotel Grimsel Hospiz

sucht für Sommersaison, Eintritt Mai/Juni bis anfangs Oktober

Concierge
Buffetdame
Restaurationsstochter
Commis de cuisine
Wäscherin
für Maschine
Lingère
Bureaupraktikantin

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisschriften u. Photo erbeten an R. Manz, Direktor, z. Zeit in Stans, Nidw.

Gesucht
nach Übereinkunft tüchtige, sprachenkundige

Restaurationsstochter

Tochter, welche schon in gutem Haus gedient hat, erhält den Vorrang. Anmeldungen u. Photo an Hotel und Metzgerei Ochsen, Gossau (St. C.), Telefon (071) 856 12.

Gesucht
für die Sommersaison eine tüchtige, selbständige

Alleinköchin oder Koch

in eine kleine Pension nach Saas-Fee. Offerten mit Photo und Zeugniskopien und Lohnanspruch erbeten unter Chiffre 4866, postlagernd, Saas-Fee.

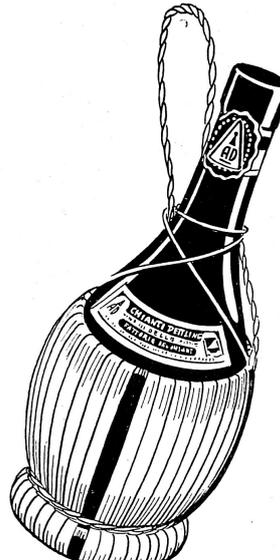
Der gute, altbekannte

Chianti-Dettling

in Original-Fiaschi

aus bevorzugten Fattorien des Chianti-gebietes ist immer noch einer der bekömmlichsten und angenehmsten Tischweine.

Chianti, fino = Rotkapsel
Chianti, straffino = Goldkapsel
Chianti, lusso = Blaukapsel




Chianti-Import seit 1867

Arnold Dettling
Brunnen

Vertrieb der Marken: **Chianti Dettling**
Chianti Caserotta
Chianti Marciallini
Chianti Val d'Arno

Harry Schraemli's
PrivatMixer-Schule Zürich

Der nächste Kurs beginnt am 27. März. Kursgeld Fr. 250.-. Gründliche, einzigdastehende Ausbildung. Kleine Klasse garantiert Erfolg. Für tüchtige Serviertöchter und Kellerer ausgezeichnete Chance zur Erlangung wertvoller Fachkenntnisse.

Anmeldungen an:
HARRY SCHRAEMLI, Marktgasse 20, ZÜRICH 1

Beachten Sie bitte meine Neuerscheinungen:

Von Lucullus zu Escoffier: Die Kulturgeschichte der Tafelfreuden. Ein sensationeller Bucherfolg. Preis Fr. 25.-
Das grosse Lehrbuch der Bar: 4. erweiterte Auflage. Preis Fr. 18.-. Ein unentbehrliches Handbuch für jeden Betriebsinhaber und Serviceangestellten.
In Vorbereitung: **Der Meistermixer**, 2. erweiterte Auflage.

Hotel Schloss Unspunnen, Wilderswil-Interlaken
sucht per April oder Mai:

Küchenchef-Alleinkoch
in mod. elektr. Küche. Selbständ. u. gewissenh.
Alleinportier-Chauffeur
sicherer Lenker
Zimmermädchen
Französisch oder Englisch
Saalkellner oder -töchter
sprachenkundig
Kinderfräulein
aus nur gutem Hause. Schöne Arbeitsverhältnisse und guter Verdienst. Offerten mit Angabe der Gehaltsanspr. sind erb. an Fred Ammann, Bes.

Gesucht auf Ostern franz. und englisch sprechende

Tochter für Saal u. Gartenservice
Küchenmädchen
hat Gelegenheit, das Kochen zu erlernen, auf 1. Mai
Portier-Hausbursche

Offerten mit Referenzen an Hotel-Pens. Chalet Du Lac Bönigen b. Interlaken.

MISE AU CONCOURS

Restaurants du
COMPTOIR SUISSE

Le Comptoir Suisse met au concours l'exploitation de ses restaurants sur la base d'un cahier des charges qui peut être consulté à ses bureaux, place de la Riponne 3, Lausanne. Délai de soumission: 1er mars 1990.

WER nicht inseriert wird vergessen!

Alleinküchenschef od. Chefköchin
Alleinportier
Alleinsaaltochter
Officemädchen

Offerten unter Chiffre D 8157 Ch an Publicitas Chur.

TEXTON Suppen-eifach prima!

HACO-GESELLSCHAFT AG., Gümlihen

Gesucht
für neuzeitlich eingerichtetes Badhotel

Badmeisterin-Masseuse
jüngerer Küchenchef
Pâtissier
Zimmermädchen
Portier-Conducteur
Küchenbursche
Officemädchen
Lingère-Glätterin

Eintritt anfangs April. Ausführliche Offerten unter Chiffre N M 2838 an die Hotel-Revue, Basel.

Nach Zürich gesucht per 1. März oder nach Übereinkunft, ein der Lehre entlassener

Koch (Commis)

in Grossrestaurant (Restaurationsbetrieb). Bewerber mit handachr. Offerten, Bild, Zeugniskopien, Lohnanspruch mit Zimmer im Hause od. ausw., unter Chiffre OFA 1634 Z Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht
u r S o m m e r s a i s o n

Küchenchef-Alleinkoch
April-November event. Jahresstelle
Saaltöchter
Eintritt 1. Mai
Saallehrtöchter
Eintritt 15. Mai

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Hotel Krone, Spiez.

Ferienheim Co-op, Weggls
sucht auf 26. März bis Ende Oktober nur ganz zuverlässiges, tüchtiges Personal, wie:

Casserolier-Hausbursche
2 Küchenmädchen
2 Officemädchen
Saallehrtöchter (franz. Sprachkenntn.)
Lingeriemädchen
Tourante (Hilfe im Saal und Zimmer)

Erlöferten mit Zeugniskopien und Bild an die Leitung, Frl. M. Strasser, Turnerstrasse 32, Zürich 6.

Gesucht für Sommersaison (April-Oktober): jüngere, zuverlässige, erfahrene

Köchin
in Hotelbetrieb mit Restauration. Guter Lohn, gezielte Freizeit.

Zimmermädchen und Lingerie Gärtner

jüngere; guter Lohn, Eintritt 1. April, evtl. früher. Offerten mit Bild, Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre S F 2749 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
mit Eintritt auf ca. 1. März 1990:

Obersaaltöchter
evtl. tüchtige
I. Saaltöchter
Bureauöchter
(Anfängerin)
Etagenportier

Offerten erbeten an Hotel Brenscino, Briisago.

Gesucht für Sommersaison, Mitte Mai bis Anfang Oktober, tüchtiger

Koch-Aide
neben Chef
Saaltöchter
Saallehrtöchter
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
I. Lingère

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Adler, Grindelwald.

Gesucht auf 25. April, in erstklassige Fremdenpension nach Zürich in Jahresstelle, tüchtige, bestausgewiesene

Köchin

Nur absolut selbständige Bewerberinnen, entreprenant, wollen sich melden, mit Angabe des Lohnanspruches, Zeugniskopien mit Bild, Referenzen, unter Chiffre K N 2779 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen einen tüchtigen, gut ausgewiesenen

Chef-Pâtissier

zur Leitung unserer Pâtisserieabteilung. Geboten wird: Gut bezahlte Dauerstelle. Bewerbungen m. Referenzen und Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüche an Kichilwirtschaf O. Kipfer-Gfeller A. G., Bern, Spitalgasse 32-34.

Stühle und Tische
für jeden Bedarf



Stuhl- und Tisch-Fabrik
DIETIKER & CO
Stein a. Rhein
Verl. Sie Muster und Offerte

Gesucht
für Dauerstelle in grösseres Etablissement d. Oetschweiz

Lingerie-gouvernante

Es kommen auch junge Bewerberinnen in Frage, die zum ersten Mal einen solchen Posten übernehmen wollen. Offerten mit Zeugnisschriften, Photos und Gehaltsansprüchen un. Chiff. L G 2827 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Lingère-Wäscherin

in kleineren Restaurationsbetrieb. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo unter Chiffre L. W. 2785 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison in mittleres Hotel nach Lenzerheide

Alleinküchenschef od. Chefköchin
Alleinportier
Alleinsaaltochter
Officemädchen

Offerten unter Chiffre D 8157 Ch an Publicitas Chur.

Schuster
ein Begriff
im Hotel



Schuster
St. Gallen - Zürich

**KALTE PLATTE!
RESTAURATIONSBROT!
SANDWICHES!**

mit

HOBART
Fleischschneidemaschinen

geschlitten, präsentieren gut u. ausgiebig

HOBART MASCHINEN J. Bornstein A.-G., Zürich
Talacker 41 Telephone (051) 278099

DEPART MIT RETARD

5 Minuten Verspätung — und der stolze Betrieb ist in Wallung!.. Es tobt der Gast... die Direktion vergisst die übliche Diskretion... geplagter denn je ist der Portier... Karrieren sind vernichtet... alles rennet, rettet, flüchtet... und das alles bliebe erspart — mit einer zeitgenauen

SILVANA

„an ihrer Uhr erkennt man Menschen“

GRAND OCCASION

A vendre

Chaises et Fauteuils

superposables, tube acier, sièges rembourrés et non rembourrés, couleurs vert-crème et orange-crème, état NEUF. Prix très intéressants. Dépôt à Bâle. S'adresser à E.A.D. Paul, rue du Midi 15, Lausanne 1.

Der ideale Tee-Beutel
ist aus Cellophan!

SICHTFILTER

jährlich verwendet. — Muster geschützt.
Adressen von Sichtfilter-Lieferanten vermittelt der Alleinverkäufer:

R. Reimighaus
FABRIQUE DES FILTRES
Le Tour-de-Seiz

Abteilung für Grossisten




GRATIS!

Wissen Sie wie **BLANC-CASSIS** hergestellt wird? In 1 dl Ballonglas giesst man etwas **Crème-Cassis** und füllt mit **Weisswein** auf. Ein ausgezeichnet, leicht bitterer Apertif.

Dieser Tischreiter steht Ihnen gratis zur Verfügung. In seiner auffallenden, sehr wirkungsvollen Art wird er dazu beitragen, Ihren Weissweinausschank zu erhöhen.

Schreiben Sie eine Karte und Sie erhalten sofort die benötigte Anzahl.

Propagandazentrale für Erzeugnisse der schw. Landwirtschaft, Zürich, Sihlstr. 43, Tel. (051) 23 71 33 und 23 25 77



Dönni & Cie.

Weinhandlung

Luzern

Telephone (041) 3 18 22

Ankauf und Verkauf

von **Hotel- und Wirtschaftsmobiliar.**
Übernahme **jeder Liquidation.**
O. Locher, Baumgarten, Thun.

Frisch gerösteter
Kaffee ist viel ausgiebiger!

Wir rösten täglich frisch und liefern prompt.

HANS GIGER & CO., BERN
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstrasse 3 Telephone (031) 2 27 35

H. Lüthi, Chur

Versilberungsanstalt

Münzmühle
Tel. (081) 2 32 84 u. 2 18 70

Versilbern
Vergolden
Reparaturen

Qual.Garantie la Referenzen
Prompte Lieferung

Zu verkaufen

fabrikneue

Gewerbekühlschränke

eraklassiges Schweizerfabrikat mit amerikanischem Kühlaggregat, 400 l, 500 l und 800 l Inhalt, zu Occasionspreisen.
Geñ. Offerten unter Chiffre A 95 Fd an Publicitas Winterthur.



Die *interessante* Offerte:

Vorteilhafte Qualitäts-Wolldecken!

Wolldecken für Hotels sind seit Jahrzehnten ein Steckenpferd von uns. Auch hier sind wir vorteilhaft!

Bewährte Engländer:

Camel	150 x 205 cm	24 25
Island, weiss	150 x 205 cm	30 50
Scotland, hellgrau	175 x 225 cm	31 20
Scotland, weiss	200 x 225 cm	37 20

Bewährte Schweizer:

Suez, für Angestellten-Betten	140 x 190 cm	20 50
	150 x 210 cm	24 25
Haifa, hellbeige	150 x 210 cm	39 75
mit Streifenborde	170 x 220 cm	47 50
Emir, kamelhaarfarbig	150 x 210 cm	38 65
Tunis, beige mit Jacquardborde	150 x 210 cm	28 50

Gerne senden wir Ihnen eine bemusterte Offerte!

Seit bald 50 Jahren Hotelbedarf!



W. Geelhaar AG., Thunstr. 7 (Helvetiapl.)
Gegründet 1869 Telephone 2 21 44

Denken Sie daran:

Der Ruf Ihres Hauses hängt nicht nur von Ihrer ausgezeichneten Küche und der guten Bedienung ab, Ihre Gäste sind erst richtig zufrieden, wenn auch die Lagerstätte vollständige Erholung verschafft.

Was machen Sie aber dann, wenn die Frequenz, besonders in der jetzigen Winterszeit, stärker ist als Sie Betten zur Verfügung haben?

Lassen Sie diesbezüglich keine Möglichkeit aus, sondern beziehen Sie die vielseitig verwendbare Ottomane mit verstellbarem Kopfteil und verstellbarem Fussbrett in erbklassiger Ausführung und zusätzlich versehen mit einer warmen Wollauflage-Matratze, alles in den Massen 90/190 cm, zum Totalpreise von nur Fr. 125.- + Wust., franko Bahstation, Post.

Werner Jauslin, Basel

Birsstrasse 102 Telephone (061) 2 28 97
Qualitäts-Bettwaren für das Hotel- und Gastgewerbe

Champagne



La marque mondiale

Dépôttaire pour la Suisse

A. Fischer

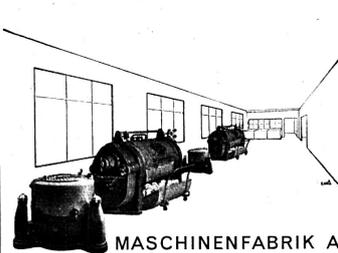
Première Distillerie par Actions BSle

Telephone 8 30 43 und 8 30 44

SCHULTHESS

Wäscherei-Einrichtungen für

Hotels, Restaurants, Pensionen
Spitäler, Sanatorien, Heime
Schulen und Institute
Straf- und Erziehungsanstalten
Kasernen und Zeughäuser
Miethäuser und Haushaltungen



MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO. AG. ZÜRICH
Stockerstrasse 57, Telephone (051) 2752 12

L.M. KOHLER



PAPIERE & DRUCK

BERN