

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

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

Heft 34

PDF erstellt am: **12.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

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

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

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

### **Haftungsausschluss**

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

# HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

**Inserate:** Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 60 Rp., Reklamen Fr. 2.- pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnements:** Schweiz: jährlich Fr. 15.-, halbjährlich Fr. 9.-, 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. Postabonnements: 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, Telefon (061) 5 86 90. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. A.G., Basel, Elisabethenstrasse 15.

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

**Annonces:** La ligne de 6 points ou son espace 60 centimes, réclame 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. **Redaction 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. 34 Basel, 24. August 1950 Erscheint jeden Donnerstag

59. Jahrgang 59<sup>e</sup> année

Paraît tous les jeudis Bâle, 24 août 1950 No 34

## Le problème du personnel qualifié se pose d'une manière toujours plus aiguë

Le temps n'est pas éloigné où la pénurie de personnel causait à l'hôtellerie de graves soucis. La main-d'œuvre en général faisait défaut dans notre pays, et d'autres industries recouraient à tous les moyens pour obtenir des employés ou des ouvriers. La situation incertaine dans laquelle se trouvait l'hôtellerie encouragea alors une partie du personnel hôtelier qualifié de chercher ailleurs un travail parfois plus facile et plus rémunérateur. Mais la réaction ne s'est pas fait attendre, les salaires ont augmenté, les taux des pourboires ont été élevés, si bien que le personnel a, sans aucun doute, bénéficié d'une compensation du renchérissement plus forte que dans d'autres branches, surtout si l'on considère qu'il est presque toujours nourri et logé.

Mais il fallait songer à l'avenir et à la formation professionnelle de la génération montante. Dans ce domaine aussi, la Société suisse des hôteliers qui est consciente du rôle important que joue le personnel dans l'exploitation d'un établissement, avait pris, si l'on peut dire, le taureau par les cornes, et n'avait pas hésité à s'imposer d'importants sacrifices pour donner aux jeunes qui voulaient embrasser les carrières hôtelières la possibilité d'apprendre leur métier dans des conditions favorables. Nous pensons spécialement à l'agrandissement de notre école hôtelière dont l'heureux développement prouve que sa transformation répondait à un besoin impérieux.

Pour contribuer à renforcer dans la mesure du possible le sentiment de sécurité chez les employés d'hôtel, la S.S.H. souscrivit aux divers contrats collectifs conclus ces dernières années et créa sa propre caisse d'allocation familiale, alors que dans bien des cantons cette institution destinée à protéger la famille n'est pas encore obligatoire. Grâce à la compréhension des autorités et des organisations intéressées, il fut possible de faire entrer en Suisse pour les mois de haute saison de la main-d'œuvre étrangère, sans laquelle l'exploitation de nombreux hôtels saisonniers aurait été tout à fait exclue.

### La situation actuelle

Il semble que grâce aux précautions que nous venons d'énumérer, la situation du marché du travail aurait dû s'améliorer assez rapidement et que - puisque la fréquentation est en nette diminution depuis trois années - les hôtels saisonniers ne devraient plus éprouver de difficultés à ce sujet. Or, l'expérience et les nouvelles qui nous parviennent montrent que, cet été, la question du personnel a été l'une des plus ardues à résoudre dans les stations de tourisme. Cela provient de ce que la main-d'œuvre étrangère a été, au point de vue qualitatif, bien inférieure à celle de l'année dernière. Beaucoup d'employés n'ont pas pris au sérieux les engagements qu'ils avaient acceptés, dans bien des cas, depuis de longs mois, et les patrons se sont trouvés en pleine saison avec un personnel réduit. Il ne faut pas oublier que les pays qui nous ont fourni du personnel hôtelier depuis la guerre ont vu eux aussi leur tourisme se développer, et qu'ils ont conservé naturellement le personnel le plus

qualifié. Les changes s'étant stabilisés ou consolidés, le franc suisse ne faisait plus prime sur le marché du travail et, en définitive, seule la main-d'œuvre qui ne parvenait pas à se placer au pays, a cherché du travail en Suisse. On comprend dès lors que bien des patrons aient éprouvé d'amères déceptions au cours de la saison.

Cela ne signifie pas qu'il y ait de nouveau pénurie aiguë de personnel pendant toute l'année. Ce que nous venons d'évoquer se rapporte essentiellement à la saison d'été pendant laquelle tous nos hôtels sont ouverts. Par contre, au printemps, en automne, il y a en général suffisamment d'employés suisses pour subvenir numériquement aux besoins de l'hôtellerie. La situation est très variable suivant les catégories d'employés dont il s'agit. En hiver, surtout quand les perspectives saisonnières sont mauvaises, il y a de nombreux employés qualifiés qui ont de la peine à trouver un emploi.

### Qualité du personnel

On a souvent dit combien la qualité du personnel suisse avait contribué à faire la réputation de notre industrie. Aujourd'hui encore, c'est la qualité des prestations, la qualité du service qui sont les éléments les plus propres à nous faire affronter avec succès la concurrence internationale. C'est pourquoi le problème du personnel - et surtout celui de nos futurs collaborateurs - mérite de retenir l'attention. A côté d'employés parfaitement préparés aux fonctions qu'ils remplissent, il y en a malheureusement beaucoup qui ont choisi une carrière hôtelière comme pis aller, comme simple gagne-pain, sans se sentir attirés par elle et sans se demander s'ils avaient les capacités nécessaires. Ce qui complique la tâche du patron, c'est qu'il a parfois le nombre d'employés dont il a besoin, sans que ceux-ci soient capables d'exécuter le travail pour lequel ils ont été engagés. Ceci explique pourquoi l'hôtelier se montre prudent en cherchant son personnel et pourquoi il insiste, dans certaines circonstances exceptionnelles, pour conserver tel et tel employé étranger dont il a été satisfait, plutôt que de courir un nouveau risque avec du personnel suisse qu'il ne connaît pas. Il faut avouer franchement que les contrats collectifs de travail répondaient dans bien des cas à une nécessité, mais plus on va de l'avant, mieux on remarque les inconvénients inhérents à leur application. Ils constituent pour beaucoup d'employés un oreiller de paresse et la sécurité qu'ils leur garantissent - et dont nous ne méconnaissons pas l'utilité dans un certain sens, cela nous ne le répéterons jamais assez - peut inciter à quelque laisser-aller. En outre, en imposant des charges très lourdes aux hôteliers pour des travailleurs médiocres et moyens, ils freinent la tendance qu'aurait le patron à faire bénéficier ses meilleurs employés de salaires conformes aux services qu'ils rendent.

### Où en est l'apprentissage?

Puisque nous nous préoccupons des futurs collaborateurs des hôteliers, nos regards se portent sur l'évolution de l'apprentissage au cours de ces dernières années. Le rapport an-

nuel de la Commission paritaire professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants nous fournit des renseignements précieux, bien que les nouvelles qu'il donne ne risquent pas de provoquer un optimisme exagéré chez les hôteliers.

Il n'y a pourtant une chose de réjouissante: c'est le nombre des apprentis cuisiniers qui, à fin 1949, était de 539, en augmentation de 22 sur l'année précédente et de 103 sur 1939. C'est le maximum qui ait jamais été atteint depuis la première année de guerre.

Chez les cuisiniers, la situation est beaucoup moins rassurante puisque, depuis 1944, où l'on enregistrerait 105 apprenties, le nombre de celles-ci n'a cessé de diminuer pour n'être plus que de 64 à fin 1949. La commission professionnelle suisse ne s'explique guère ce recul persistant, puisque les cuisinières sont toujours très recherchées et que c'est une profession qui permet d'accéder facilement plus tard aux fonctions administratives remplies par les gouvernantes d'économat, de cuisine et d'office, ou d'assumer même la direction d'une exploitation.

Le nombre des sommeliers n'a pas changé depuis l'année dernière. Il y a 97 contrats d'apprentissage encore en vigueur. C'est un chiffre insignifiant si l'on considère les besoins des hôtels et restaurants en sommeliers qualifiés. Autrefois, le sommelier pouvait se perfectionner techniquement, apprendre des langues et se familiariser avec les us et coutumes d'autres pays, sans pour cela interrompre son activité. Une fois la saison d'été terminée à la montagne, par exemple, il trouvait des places à l'étranger, en Italie et sur la Côte-d'Azur en particulier; il obtenait facilement du travail lorsqu'il revenait au pays. Maintenant ce n'est plus la même chose, on ne peut plus faire que de brefs stages à l'étranger et, en Suisse, les possibilités de gains sont très irrégulières. Le seul moyen qui nous semble propre à surmonter ces difficultés serait un prolongement de la

## AUS DEM INHALT - SOMMAIRE

Seite/page 2:  
La collaboration du tourisme à l'œuvre de paix européenne

Seite/page 3:  
Der Bund befiehlt, die Hotellerie zahlt  
Unterzeichnung des „Europäischen Zahlungsabkommens“ bis September verschoben  
Taxes et droits de douane provoquent la hausse des prix de revient!

Seite/page 4:  
Vom Geist, der die Abteilung für Landwirtschaft besetzt  
Zahlungsverkehr

Seite/page 7:  
Le mouvement hôtelier en Suisse, en juin 1950  
Fremdenverkehr im ersten Halbjahr 1950

Seite/page 8:  
Kleine Chronik

saison et une meilleure répartition des vacances permettant d'éviter les trop fortes oscillations de fréquentation qui sont la plaie de l'hôtellerie.

Si l'on en croit les chiffres cités dans le rapport susmentionné, l'apprentissage dans la profession de sommelière ne répond ni à un besoin, ni à un désir, puisque en 1949, il n'y avait que 43 contrats d'apprentissage en cours, alors qu'on recense des milliers et des milliers de sommeliers. Par contre, il y a abondance d'offres de volontaires. Il faut reconnaître que bien souvent les services exigés d'une sommelière ne justifient pas un

Suite à la page 2

## Die Olympiade der Feinschmeckerei in San-Remo

Von Harry Schraemli

Wenn auch dort unten am ewigehren Mittelmeer die Lorbeerblätter nicht mit goldenen Messern geschnitten wurden, wie dies einst hübsche Knaben in Olympia taten, und wenn selbst die leckersten Gerichte nicht auf einem heiligen Herde zubereitet wurden, wie dies die Vorschriften der alten Griechen ebendort erheischen, so ist die Bezeichnung „Olympiade“ nichtsdestoweniger am Platze. Denn wenn sich während rund 45 Tagen die begabtesten Küchenmeister Europas eine Ehre daraus machen, den Feinschmeckern aus der ganzen Welt zu beweisen, dass das Kochen, obwohl physikalisch-chemischen Gesetzen unterworfen, in der richtigen Verwendung der Materie aber zur grossen Kunst wird, genau so wie Bildhauerei, Malerei oder Musik, so kann wirklich von einem einzigartigen Ereignis gesprochen werden, für das man mit ruhigem Gewissen auch Superlative verwenden darf.

Allerdings, um eine solche gastronomische Grossveranstaltung aufzuziehen, bedarf es recht grosszügiger Organisatoren und eines würdigen Rahmens. Über beides verfügt seit jeher Italien, unser südlicher Nachbar.

Als im ENIT, dem offiziellen Fremdenverkehrsverband dieses Landes, die Idee reifte, einen

### Festival internazionale della Gastronomia

durchzuführen, dachte man vorerst daran, Rom als Treffpunkt der Kochkünstler auszuwählen. Man argumentierte mit der im Heiligen Jahr überaus grossen Besucherzahl. Dem weitsichtigen Leiter des Casinos Municipale von San-Remo, Herrn Comandatore Pier Bussetti, jedoch gelang es, die massgeblichen Organe des Verbandes zu überzeugen, dass der liebliche Badeort am blauen Mittelmeer mit seiner an ein immerwährendes Blumenfest erinnernden Atmosphäre ein sicherlich besser geeigneter Ort sei als das Häusermeer einer Großstadt, und hier pflichten wir ihm gerne bei.

Bei den internen Besprechungen kristallisierte sich dann eine erstmals zur Ausführung gelangende Idee heraus: man sah nämlich davon ab, eine der landläufigen Kochkunst-Ausstellungen zu inszenieren, sondern einigte sich, rein persönliche Einladungen an je 2-3 der bekanntesten Gaststätten von rund 15 europäischen Ländern zu verschicken. Die Eingeladenen mussten sich verpflichten, an einem oder mehreren Tagen die Spezialitäten ihres Betriebes, die aber gleichzeitig auch Landesspeziali-



Der „Oscar“ der Gastronomie, die von Commendatore Pier Bussetti gestiftete Plakette

täten sein mussten, zu servieren. Um das Kolorit vollkommen zu wahren, mussten sowohl Personal als auch sämtliche zur Verarbeitung gelangenden Lebensmittel und Zutaten und selbst auch die Weine und Spirituosen mitgebracht werden.

Die Schweiz, deren sprichwörtliche Sauberkeit von den Italienern bewundert wird, von deren Kochkunst sie aber anscheinend keine grosse Meinung hatten, verdankt ihre Einladung vor allem Herrn Budi Speiser, dem rührigen Besitzer des Hotels Mafalda in San-Remo. Trotz einer recht kurz bemessenen Vorbereitungsfrist gelang es den Eingeladenen (Stadt-Casino, Basel, Veltliner-Keller und Zunfthaus zur Schmidin, Zürich) dank einem vorbildlichen „teamwork“ alle Vorkahrungen zu treffen, um einen durchschlagenden Erfolg sicherzustellen.

Den Reigen der Veranstaltungen eröffnete am 31. Juli Monsieur Bonnet vom Grand Hôtel de Paris in Monte-Carlo, dem vom 1. bis 6. August wir Schweizer folgten, um von den Belgiern abgelöst zu werden. In bunter Reihenfolge werden dann die Holländer, Luxemburger, Spanier, Portugiesen, Engländer, Skandinavier, die Franzosen und natürlich auch die Italiener folgen.

### Triumph schweizerischer Kochkunst

Es ist uns nicht bekannt, ob unsere Diplomaten gleich bange Herzen zu wichtigen Verhandlungen ins Ausland führen wie wir, als wir unsere Schritte an die wellenumspielten Gestade der Sonnenstadt San-Remo lenkten. Bedingt durch eine reibungslose und spontane Zusammenarbeit zwischen unseren Lieferanten (Gebr. Niedermann, Birds-Eye, Käs-Vreneli, Berger, Bujard

& Cie., Zürich) und der Speditionsfirma Gondrand S.A. einerseits und den beauftragten Fachleuten andererseits, liefen 2 eiskühlte Wagen prompt in San-Remo ein, woselbst sie nach anfänglichen Schwierigkeiten, begleitet vom Segen des liebenswürdigen Zolldirektors, in unsere Hände übergaben. Und nun traten unsere Köche in Funktion!

Die Leitung der Köcheequipe war Herrn Adelrich Furrer anvertraut, der seine Zuverlässigkeit an vielen internationalen Ausstellungen unter Beweis gestellt hat. Ihm waren die Küchenmeister Hans Hogen und Ricardo Losa sowie der jugendliche Meister der süssigen Kunst, Werner Kleiner, zugeteilt. Angespornt durch eine innere Berufsfreude, angefeuert aber auch durch die zahllosen Transparente und Riesenplakate, welche die kosmopolitische Gästeschar der gesamten Riviera auf die „settimana svizzera“ aufmerksam machten, zauberten sie in ununterbrochener Tag- und Nachtarbeit auf den Abend des 1. August ein

### „Buffet froid à la belle Suisse“

herbei, das alle Erwartungen bei weitem übertraf und mit zu den schönsten kul-



Monsieur Adelrich Furrer gibt seiner prächtigen Salm-Platte den allerletzten Schliff

Der sommerlichen Hitze entsprechend, wurden 3 Weissweine und ein besonders delikater „Süssdruck“ mitgenommen. Ein perlender Waadtländer und eben dieser

„Rosé“ waren es, welche die durstigen Kehlen im Sturme eroberten. An sechs aufeinanderfolgenden Tagen hatten unsere Köche nun Gelegenheit, zu beweisen, dass sie in allen Sätteln reiten können: unter den Gästen, welche die blumenübersäte „Pergola“ besuchten, bemerkten wir hohe Persönlichkeiten der Politik, der Finanz und Kunst, und alle waren des Lobes voll. Recht gefreut hat uns der Besuch zahlreicher Sanremeser Hoteliers, die sich eine kaleidoskopische Auswahl von unserer Karte kommen liessen. Da die beste Küche ohne fließenden Service nie zur vollen Geltung kommen kann, wurde die Überwachung dieses wichtigen Zweiges unseres Berufes Herrn Gusti Egli übertragen, der unter der Assistenz trachtengeschmückter Töchter seiner heiklen Aufgabe vorbildlich nachkam.

### Die „Targa Pier Bussetti“

Wer kennt nicht, den berühmten „Oscar“, jenen alljährlich mit grossem Pomp an die besten Filmschaffenden der ganzen Welt zur Verteilung gelangenden Preis? Im Gedanken an diese, das künstlerische Schaffen animierende Trophäe schuf der kunstbegeisterte Inhaber des „Casinos Municipale“ von San-Remo eine Auszeichnung, die er den sich um den „Festival“ verdient gemachten Fachleuten überreicht. Die künstlerisch wertvolle Plakette wurde erstmals im Rahmen einer Radioübertragung über sämtliche italienische Sender an die schweizerischen Teilnehmer übergeben, wobei der Stifter selbst warme Worte des Dankes und der Anerkennung fand und welche von einem zahlreich erschienenen mondänen Publikum herzlichst applaudiert wurden.

Die italienischen Zeitungen und Zeitschriften brachten seitenlange Artikel über diese „Schweizer Woche“ und kargten keineswegs mit höchstem Lob. Ein vom Verkehrsministerium gestiftetes offizielles Diplom geht allen Beteiligten nach Schluss der Festwochen zu.

### San-Remo, schönste Blume an der „riviera dei fiori“

Es wäre unbillig, würden wir ob all der kulinarischen Genüsse die Schönheit der gastlichen Stadt am herrlichen Mittelmeer übergehen. San-Remo, dessen meilenlange Boulevards weltberühmt sind, besitzt ausser seinem mondänen Stadtteil, der mit schönen Hotels nahezu ausgefüllt wird, eine dem eiligen Fremden meist verborgen bleibende Altstadt, die sich mit ihrem unverfälschten Milieu und Charme mit jeder afrikanischen Eingeborenstadt messen kann. Es gibt pittoreske Winkel in diesem Wirrsal von torgeschmückten Gässchen, die uns vergessen liessen, dass wir eigentlich in Europa weilten. Wohltuend aber sticht hier die Sauberkeit ab, die auch mit schweizerischen Maßstäben gemessen recht beachtlich ist.

Unser Aufenthalt wurde durch vielerlei Gastfreundlichkeiten verschönt. Ein „private lunch“ bei Herrn und Frau Bertolini, den Besitzern des märchenhaften „Albergo Reale“ wird uns unvergesslich bleiben. Zu grossem Dank sind wir auch Herrn Bobba verpflichtet, dem sympathischen Verkehrsdirektor von San-Remo, der über eine geradezu dynamische Arbeitskraft verfügt, sowie den Herren Muzi und Mora, die uns jeden Wunsch von den Augen ablesen. Was den Politikern bei allem guten Willen nicht immer möglich ist, nämlich innige Bande von Land zu Land und von Mensch zu Mensch zu knüpfen, das wurde hier für eine Handvoll Gastronomen zu einem Vergnügen und gleichzeitigen Erlebnis. Mir steigt dabei der ketzerische Gedanke auf, den Politikern der ganzen Welt die finanziellen Mittel zu beschneiden und das gute Geld den Köchen zur Verfügung zu stellen. Wie könnte da die Welt schön sein!

### La collaboration du tourisme à l'œuvre de paix européenne

Il y a quelques mois, M. Arthur Haulot, haut-commissaire au tourisme de Belgique, participait en tant que président de la Commission européenne de tourisme au premier congrès allemand du tourisme à Bonn.

Il prononça à cette occasion un discours, qui fit sensation, tant par son élévation de pensée que par la personnalité de son auteur qui subit durant trois ans et demi le martyre des camps de concentration en Allemagne.

A. Haulot était donc bien qualifié pour parler aux Allemands du problème de la collaboration du tourisme à l'œuvre de paix européenne.

Nous avons pu nous procurer, grâce à l'amabilité de M. Haulot, le texte de son discours dont nous donnons ci-après les principaux extraits à l'intention de nos lecteurs.

Nous avons fait la preuve de la valeur du tourisme dans la vie de chacun de nos peuples, a déclaré notamment M. Haulot, et de son importance énorme dans les rapports de ces peuples entre eux.

Nous avons prouvé, par des chiffres précis, l'extraordinaire contribution du tourisme à la vie économique et sociale de l'Europe, tant à cause des rentrées de devises, du mouvement des capitaux, de l'influence exercée sur un nombre considérable de branches industrielles et commerciales, qu'en raison de l'incidence du mouvement des voyageurs sur l'emploi de la main-d'œuvre nationale.

Puis, l'orateur a insisté sur l'importance humaine et politique des échanges internationaux de tourisme.

«Jamais comme au lendemain de la deuxième guerre mondiale, les peuples n'ont senti le besoin de se mieux connaître, de se mieux comprendre. Ce besoin instinctif est celui qui fait se regrouper les membres d'une famille après un grand malheur. Ce besoin là, ce ne sont pas les conférences d'hommes d'Etat et de diplomates qui peuvent le satisfaire. Il n'y a, pour lui donner sa part, que le contact direct de peuple à peuple, d'individu à individu. Et c'est là le rôle du tourisme d'aujourd'hui. Oui, le tourisme a beaucoup changé.

### Que veut-on voir, aujourd'hui?

Ce qu'on veut voir aujourd'hui, ce n'est plus simplement le pays qu'on traverse, les grandes



### Le problème du personnel qualifié

(Suite de la première page)

très long apprentissage. Seuls quelques établissements ont vraiment besoin de sommeliers qui connaissent toutes les finesses du service.

### Les meilleurs remèdes

Nous savons combien certains hôteliers ont à cœur de former du personnel qualifié, nous connaissons tout le temps et la peine qu'ils consacrent à cette belle tâche. Malheureusement, il y en a d'autres qui considèrent les apprentis comme des employés ordinaires et qui laissent à leur personnel supérieur l'entière responsabilité de cette fonction d'instructeur. Or, si l'employé n'a pas les dons ou la formation nécessaires, l'apprenti sera laissé à lui-même. Il est évident que l'hôtelier ne peut pas tout faire lui-même et qu'une étroite collaboration entre son personnel et lui est indispensable dans ce domaine.

La Commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants organise des cours destinés au personnel supérieur, cours ayant pour but de former du personnel instructeur. Il faudrait que ces cours soient davantage fréquentés et que l'on ait un plus grand nombre d'employés capables d'enseigner le métier. L'apprenti qui pourrait compter sur les leçons d'employés supérieurs qualifiés et

qui bénéficierait de la surveillance attentive et des conseils paternels du patron deviendrait bien vite un collaborateur conscient, non seulement de ses droits, mais aussi de ses devoirs et de ses responsabilités. L'hôtelier qui pense à l'avenir de la profession ne négligera rien pour contribuer à former des jeunes gens aux carrières hôtelières. Les efforts conjugués de la Commission et des associations professionnelles, soutenues efficacement par les autorités compétentes, doivent permettre d'améliorer la situation dans le secteur du personnel, mais il est évident que le meilleur remède serait une reprise générale des affaires dans notre industrie.

Nous savons combien ingrate est la tâche qu'accomplit la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants. Nous lui sommes donc infiniment reconnaissants de son dévouement pour que l'hôtellerie suisse, ces prochaines années disposer d'un personnel qualifié. Nous remercions également les autorités fédérales et tous ceux qui se penchent sur ce problème, car nous voulons espérer que, grâce à leur appui bienveillant, nous continuerons à avoir dans nos établissements des employés dignes de leur prédécesseurs qui ont fait autrefois la réputation de l'hôtellerie suisse et dont beaucoup sont aujourd'hui à la tête d'excellents hôtels ou restaurants.







Stellen-Anzeiger Nr. 34
Monteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Table with columns: TARIF, Mitglieder S.H.V., Nichtmitglieder, Ausland. Rows for insertion fees and subscription rates.

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Casserolier, travailleur, propre et sobre, est demandé par hôtel de 80 lits au bord du Léman. Envoyer offres avec copies de certificats, indication d'âge et de présentation. Entrée en septembre. Place stable. Offres sous Chiffre 1302

Stellengesuche - Demandes de Places

Table with columns: Schweiz, Ausland. Rows for various job seekers and their requirements.

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Bureau und Reception

Büroistin, junge, mit Handelsdiplom und Praxis, sucht neuen Wirkungskreis im Hotel- oder Saison-Betrieb. Chiffre 913

Salle und Restaurant

Büffeldame, gesetztes Alters, fachkundig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 911

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Fachleiteranwärter / Garçonnetta 112 / Telefon 5897
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienste

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

- List of job openings including: 7238 Serviertochter, Casserolier, sofort, Hotel-Restaurant, Basel. 7234 Serviertochter oder Saalpraktikantin, sofort, kleines Hotel, Nähe Basel.

Commis de rang, ehrlicher, solide, sucht für sofort oder nach Überenkunft Stelle, Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre 908

Cuisine und Office

Allein-Chefkoch, ges. Alters, entremetskundig, sucht Stelle in kleineres Hotel, evtl. in Restaurationsbetrieb. Ab 20. Aug. frei. Offerten unter Chiffre 903

Etage und Lingerie

Glätterin-Lingere sucht Aushilfs-Stelle für 2 Wochen ab 15. September. Offerten unter Chiffre 919

Lehrstellenvermittlung:

2285 Servierlehrtöchter, sofort, Erstklassrestaurant, Zürich. 2306 Buffetpraktikantin, September/Oktober, Hotel 130 Betten, Toggenburg.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

Avenue du Théâtre 2, Lausanne, Téléphone (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-dessus doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

Portier, fachgewandter, sprachkundiger, sucht Stelle in mittleres Haus. Jahresstelle bevorzugt. Gute Zeugnisse. Offerten an Untermieter Eugen, Gashof Alpestein, Weissbad (Appenzell), (914)

Loge, Lift und Omnibus

Allein- oder Etageportier, sprachkundig, arbeitsam, vertrauenswürdig, 23 Jahre alt, sucht Stelle im Kanton Tessin oder Gen. Eintritt 1. September. Offerten unter Chiffre 900

Divers

Italienerin, junge, sucht Stelle auf den 1. September als Office- oder Lingiermädchen. Offerten unter Chiffre 905

Etranger

9645 Afrique: un jeune directeur expérimenté, pour hôtel 100 lits, décembre 1950. Offres avec copies cert. et photo à Hotel-Bureau-Lausanne.

Am 19. September beginnen die 3monatigen Kurse der Allg. Abteilung (Fachkurs, Sprachkurs, Sekretärkurs) an der Schweiz. Hotel-fachschule Luzern. Prospekt gratis. Telefon (041) 25551.

Sanatorium d'altitude en Suisse romande cherche
Gouvernante
Faire offre avec curriculum vitae, photo et présentations de salaire sous chiffre S.A. 2541 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

25jähriger Konditor sucht Stelle nach Frankreich als
Kochpraktikant (Volontär)
in gutes Spezialitäten-Restaurant. Stellenantritt Ende Oktober. Offerten an Albert Müggler jun. Hotel Röschli, Kirchberg, Toggenburg.

Gesucht
für Wintersaison in Erstklasshotel Graubündens, Eintritt ca. Mitte Dezember. Lange Saison.
Oberkellner
eigene Saaltöchter
Aide de cuisine
Casserolier
Argentier
Telephoniste
Etageportier
2 Zimmermädchen
Lingère
Wäscherin
Offerten unter Chiffre W. S. 2940 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstkl. Jahresbetrieb in Hotelkette sucht mit Eintritt Sept./Okt. tüchtigen
Tochter
sucht Stelle in nur gutes Hotel oder Tea-room. Englisch, Französisch. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre T W 2809 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fräulein, 34jährig, gute
Köchin
vertraut mit allen Hausarbeiten. Service usw. sucht verantwortungsvollen, selbständigen
Vertrauensposten
in guten Betrieb. Eintritt wenn möglich 1. September oder nach Überenkunft. Offerten unter Chiffre K V 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pâtissierin
sucht Engagement.
September. Lohnforten erbeten an E. Aemissegger, Kurhaus Passugg.

Erstklassiges
Trio
Unterhaltungs- und moderne Tanzmusik. Grosses Repertoire. Beste Referenzen. Frei ab 1. September und Wintersaison. Offerten an Kapellmeister, Regina-Hotel, Weggis.

Gesucht
in Sachhotel der Zentralschweiz per 15. September 1950 in Jahresstelle
Buffetdame
gewandt, Deutsch, Französisch
Aide de cuisine
für den Posten des Saucier. Offerten mit Gehaltsansprüchen gefl. unter Chiffre S H 2438 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Zürich in grossen Restaurantbetrieb selbständige
Economat-Gouvernante
Eintritt spätestens 15. September 1950. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisse, Photo unter Chiffre E G 2520 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, deutsch und franz. sprechende
Sekretärin
ab 15. Sept. 1950 frei, sucht Stelle.
Firm in Journalführung, Réception, Kassa und allen vorkommenden Arbeiten. Sprachen Deutsch, Franz., Englisch und Italienisch. Off. unter Chiffre S K 2510 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter
mit abgeschlossener Servicelehre (alkoholfrei), sucht Stelle in alkoholfreies Hotel oder Sanatorium im Tessin. Offerten unter Chiffre J D 2504 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
von erstklassigem Stadthotel in Jahresstelle
Sekretär-Kassier
Eintritt 1. September oder nach Überenkunft. Offerten erbeten an Hotel Schweizerhof, Bern.

Gesucht
in Jahresstelle, jüngere fach- und sprachkundige
Serviertochter
Eintritt 1. oder 15. September. E. Hofer, Hotel-Restaurant Lände, Oberhofen am Thunsee.

Tüchtige Person, gesetztes Alters, sucht Stelle für Okt./Nov. als
Glätterin oder Lingère
Offerten unter Chiffre G L 2826 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizerin, 38 Jahre alt, deutsch und franz. sprechend, 21 Jahre alt, deutsch, englisch sprechend, sucht Stelle für die kommende Wintersaison als
Restaurant- od. Saaltöchter
Offerten unter Chiffre S O 2500 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nette, aufrichtige Serviertochter, 21jähr., Österreichin, Engl. und Franz., sucht Stelle als
Barpraktikantin oder
Serviertochter
in Bar, auch franz. oder ital. Schweiz. Offerten unter B P 2501 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle als
Conducteur
in Jahres- oder Saisonstelle. Deutsch, Franz., Italienisch und englische Kenntnisse. Offerten an Max Wilhelm, Hotel Hoheneck, Engelberg.

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

Gegen Würmer der Kinder
wirksamen Vermorc-Sirup (Fr. 3.75, 7.-), für Erwachsene Vermorc-Tabletten (Fr. 2.75, 8.25). Befreien von grossen und kleinen Würmern. In Apotheke und Drogerien, wo nicht, Versand durch Kräuter-Depot: Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.

Gesucht
per sofort, junge, gut präsentierende und sprachkundige
TOCHTER
für Barservice. Embassy-Bar, Locarno.

Junge
Köchin
sucht selbständige Saisonstelle in mittleren Hotelbetrieb im Tessin. Anfragen mit Lohnangaben sind zu richten an Maria Ladstätter, Kurhaus Seeben, Ennetbühl, Toggenburg.

Nette, aufrichtige und strebsame Österreicherin, 24 J. alt, sucht für 1. oder 15. Okt. Stelle als
Serviertochter
in Tea-room, Bar oder Restaurantbetrieb. Gute Referenzen und Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiff. N A 2505 an die Hotel-Revue, Basel 2.





**KLEINE CHRONIK**

**Das Geschenk Rotterdams an die Rhein-  
quellengemeinde Tavetsch**

Der millionste Besucher der Hafenausstellung „Rotterdam, ahoy“, der als Geschenk eine Reise nach dem Quellgebiet des Rheins erhielt, traf am nachmittags des 17. August auf dem Oberalp ein, wo er am Tomase dem Gemeindepäsidenten von Tavetsch, unserem Mitglied, Hotelier H. J. Decurtins, Besitzer des Hotels Oberalp in Sedrun, eine Urkunde und ein Modell des Flaggsschiffs des Koninklijke Rotterdamse Lloyd übergab. Die Urkunde hat folgenden Wortlaut: „Nach fünf Jahren angestrengter Arbeit ist die Wiederherstellung des durch die Kriegshandlungen schwer beschädigten Hafens von Rotterdam vollendet. Anlässlich dieser Tatsache wurde unter dem Namen „Rotterdam, ahoy“ eine grosse Ausstellung abgehalten, welche einen überwältigenden Erfolg hatte. Am Freitag, 11. August 1950, wurde der millionste Besucher registriert. Der Ausstellungsvorstand bot ihm als Geschenk eine Reise nach dem St. Gotthard an, um damit die Verbundenheit des Rotterdammer Hafens mit dem Rhein zum Ausdruck zu bringen, welcher Fluss dort entspringt und dessen Wasser Rotterdam entlangströmend die See erreicht. Zur Erinnerung an diese Reise erlaubt sich der Ausstellungsvorstand, dem Herrn Hans Jakob Decurtins, Präsident der Gemeinde Tavetsch, innerhalb welcher der Rhein seinen Ursprung hat, zusammen mit dieser Urkunde ein Modell des Motorschiffes „Willem Ruys“, des modernsten Passagierschiffes der gegenwärtigen Rotterdammer Flotte, anzubieten. — Gegeben zu Rotterdam, am 11. August 1950.“

**Wohnanhänger an Motorwagen versuchs-  
weise erlaubt**

Eine überraschende Massnahme des Bundes  
Der Bundesrat hat einen Beschluss gefasst über Wohnanhänger an leichten Motorwagen. Der Beschluss ermöglicht, dass an leichten Motorwagen Wohn- oder Campinganhänger mitgeführt werden können, selbst wenn sie — was bisher nicht gestattet war — etwas breiter sind als der Zugwagen. Die Wohnanhänger dürfen auch länger sein als die bisher an leichten Motorwagen zugelassenen Anhänger. Die Anforderungen, denen solche Anhängerzüge entsprechen müssen, sind eingehend geregelt. Der Beschluss hat die Bedeutung eines Versuchs. Er würde später wieder aufgehoben, wenn mit den Wohnanhängern im Verkehr schlechte Erfahrungen gemacht werden sollten.

**Die Konkurrenz der Privatwohnungen in  
Adelboden**

Aus Adelboden wird uns geschrieben:  
Die Post von Adelboden hat sich der Mühe unterzogen, eine Statistik über die dort anwesenden Feriengäste aufzustellen. Sie kam für Ende Juli zum Ergebnis, dass in jenem Zeit-

punkt rund 5000 Personen zu vorübergehendem Ferienaufenthalt in der Gemarkung Adelbodens weilten. Davon waren aber nicht weniger als 3500 in *Chalets und Ferienwohnungen* untergebracht und nur etwa 1000 d. h. knapp 30% bildeten die Kundschaft der Hotelbetriebe. Während der 1. Hälfte August mag die Zahl der Chaletgäste noch höher gewesen sein. Ca. 500 logierten in Lagern, einfachen Pensionen und Berggasthäusern.

**Ein Weinstatut  
in einigen Monaten zu erwarten**

Auf eine kleine Anfrage Germanier (rad. Wallis) über die Förderung des Weinbaus antwortete der Bundesrat: Eine Expertenkommission, in der alle interessierten Kreise vertreten sind, bereitet zur Zeit den Entwurf zu einem Weinstatut vor. Diese Arbeiten werden wahrscheinlich in einigen Monaten abgeschlossen werden können. Es wird sodann den eidgenössischen Räten ein Entwurf zu einem Bundesbeschluss, der sich auf die Wirtschaftspraxis der Weinbauverwaltung stützen soll, vorgelegt werden. In dem zur Diskussion stehenden Vorentwurf sind allgemeine Bestimmungen über die Preise, die Margen und den Weinbaufonds enthalten.

**Luftseilbahn Kandersteg-Stock (Gemmi)**

An der ausserordentlichen Generalversammlung der Luftseilbahn Kandersteg-Stock (Gemmi) A.G. vom 5. August 1950 wurde der entscheidende Beschluss gefasst, auf Grund des Projektes Habegger (Thun) eine *Luftseilbahn von Kandersteg zum Stock* zu bauen. Jahrelange Studien gingen dieser Entschliessung voraus und ebenfalls war erst die Finanzierung sicherzustellen, bevor an die Verwirklichung des Vorhabens gedacht werden konnte. Von Tal- zu Bergstation wird die Bahn eine Höhendifferenz von 625 m überwinden. Wer die Verkehrsgeschichte von Kandersteg kennt, der weiss, dass schon im Mittelalter der Gemmipass einer der meistbegangenen Verbindungswege zwischen Nord und Süd darstellte. Mit der Errichtung dieser Bahn wird ein im Sommer und Winter gleichermaßen überwältigend schönes Alpengebiet einem jeden Bergfreund leicht zugänglich gemacht; es wird Kandersteg mit seiner bereits bestehenden Sessellahn zum Ochsenisse und der neuen Bahnverbindungen im Stock seine Stellung als vielgeprägtes Ferien-, Ausflugs- und Sportzentrum erst recht unter Beweis stellen können.

**DIVERS**

Les Fêtes du Centenaire à Montreux  
Le programme général des Fêtes du Centenaire du Tourisme moutensien comprenait également

un grand feu d'artifice qui a été tiré samedi dernier. Son succès a été aussi grand que celui du cortège du 22-23 juillet dernier.  
Le goile de Montreux qui se prête si bien à une soirée de ce genre était entouré de plusieurs milliers de spectateurs, ravis du très beau spectacle qui leur fut offert. Après le bouquet final, des fanfares conduisirent le public à la Grand'Rue et dans les jardins de la Rouvenaz où une bataille de confetti fit rage jusque tard dans la nuit.  
Quant à l'exposition du Centenaire, installée au Casino et inaugurée le 1er juillet par M. le Conseiller Fédéral Rubattel, elle est encore ouverte jusqu'au 5 septembre. On y projette maintenant un film très réussi sur les grands cortèges. Montreux prépare maintenant la saison d'automne dont le programme comporte notamment, toujours sous le signe du Centenaire, une série de grands concerts et une autre d'opéras italiens. L'Orchestre de la Suisse Romande se produira sous la direction de Carl Schuricht et l'Orchestre symphonique de Cologne sous celle de Günter Wand; le programme comprend également un récital de Nathan Milstein, violoniste, et un autre de Wilhelm Backhaus, pianiste. A.

**Echo des Fêtes de Genève**

La presse quotidienne a rendu compte en détail des fêtes de Genève et a souligné leur éclatante réussite. Le Cortège des costumes, le Corso fleuri ou la Fête de nuit ont attiré une foule énorme, et l'on doit féliciter ici tous ceux qui ont contribué à un succès qui chaque année est de plus en plus grand.  
Nous ne voulons pas entrer dans les détails qui ont été déjà donnés, mais nous remercions que la Société des hôteliers de Genève a participé au Corso fleuri des 12 et 13 août en présentant un magnifique char fleuri, tiré par six chevaux blancs de la remonte fédérale de Thoune, char qui était intitulé «le festin de l'araignée». Les hôteliers genevois avaient bien fait la chose puisque les jurés leur ont décerné pour cette présentation le «Grand prix du Corso 1950». Nous félicitons la section de Genève de cette juste récompense de ses efforts pour contribuer à donner le plus d'éclat possible aux manifestations organisées dans leur ville.

**Le bilan des manifestations**

Il est évident que des manifestations de ce genre entraînent des risques financiers qui sont considérables. C'est donc avec un soupir de soulagement que l'Association des Intérêts de Genève qui s'était chargée, avec de nombreux collaborateurs, de l'organisation des Fêtes de Genève aura constaté que celles-ci se soldaient par un joli bénéfice. M. Marcel Nicole qui assumait le secrétariat général du comité des Fêtes, sans pour cela négliger un seul instant le bureau des Intérêts de Genève qu'il a la lourde tâche de diriger, a donné au correspondant de la «Tribune de Genève» les renseignements suivants sur la répartition de ce bénéfice et les résultats touristiques et publicitaires de ces Fêtes qui appartiennent dorénavant à la tradition genevoise.  
En plein accord avec le Conseil d'Etat de la Ville de Genève, l'Association des intérêts de Genève utilisera 20% du bénéfice pour la propa-

**Die Gemüse der Woche**  
Tomaten-Salat, Tomaten-Purée, Tomaten gefüllt.  
gande en faveur de la ville. Le solde sera attribué au fonds de garantie.  
Et voici maintenant quelques-uns des postes les plus importants relevés dans ce rapport financier.  
Le service des nombreuses caisses a été assuré presque sans interruption par 310 caisses. Les gardes de Sécurité ont fourni 1508 heures de surveillance. Les heures de travail réparties aux ouvriers de la place — construction, service électrique, etc. — ont été de 12000.  
On a vendu plus de 15000 billets d'entrées pendant les trois jours de fête, sans compter ceux délivrés pour les deux concerts des Carabiniers de Rome.  
On évalue à plus de 5000 le nombre des personnes qui ont assisté en tant que «resquilleurs» au feu d'artifice.  
Premier résultat appréciable, le commerce genevois a bénéficié de l'énorme afflux de visiteurs. De mercredi 9 août à lundi 14 août, tous les hôtels et pensions étaient au grand complet. Le bureau des logements trouva à loger près de 300 personnes chez des particuliers. Pendant 8 jours, les 5 lignes téléphoniques du bureau de tourisme de l'Association des Intérêts de Genève furent constamment occupées. Une belle aubaine pour nos P.T.T.  
Et M. Marcel Nicole de nous confier encore qu'il a reçu chez nous-ci 8000 comptes rendus de journaux et revues. L'annonce des Fêtes de Genève avait été largement diffusée par 450 journaux dont 120 suisses.  
Nous pouvons ajouter en terminant que le nombre des participants au divers cortèges fut de 2500.  
Dernière statistique, la C.G.T.E., qui assure un service intense sur toutes les lignes, a transporté quotidiennement plus de 150000 personnes pendant ces jours de fête.  
Le comité des fêtes et l'Association des Intérêts de Genève ont bien mérité de Genève.

Redaktion — Rédaction:  
Ad. Pfister — P. Nantermond  
Insératenteil: E. Kuhn

**APÉRITIF PICON**  
APPRECIÉ DEPUIS 1837  
**PEPPERMINT GET**  
DEPUIS 1796  
AGENCE: SCHMID & GASSLER, GENÈVE

**PIMM'S No. 1**  
The one and only original gin sling  
GENERAL AGENTS:  
*F. Hegenhalder Ltd.*  
LAUSANNE TEL. (021) 23 74 33



**STANDARDWERKE AG., ZÜRICH**  
Gegründet 1911  
Unser Fabrikationsprogramm:  
**WERK BIRMENS DORF** (Telephon (051) 95 42 02)  
Die bekanntesten  
**THERMOFRIGOR KÜHLANLAGEN**  
Glacemaschinen mit versenktem Rührwerk  
Konservatoren  
Vitrinen  
Schnell- und Tiefgefrieranlagen usw.  
**WERK DIETIKON** (Telephon (051) 91 82 90)  
Die bekanntesten  
**THEOS-ISOLIERFLASCHE**  
**THEOS-Speisegefässe**  
Thermi-Krüge  
Restaurationsflaschen mit 2 1/2 Liter Inhalt  
Glaskonservatoren für Glace usw., mit 5 bis 40 Liter Inhalt  
**ABTEILUNG STANDARD-BEER GRILL** (Werk Birmensdorf)  
Moderne, leistungsfähige Grillanlagen für Haushalt, Hotels und Restaurants  
Bitte verlangen Sie Prospekte

**Sekretär / Sekretärin**  
gesucht per 1. September für 7-8 Wochen. Tüchtig, sprachkundig und zuverlässig. Offerten erbeten unter Chiffre B. R. 2519 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Netto, tüchtige  
**BARMAID**  
gut präsentierend, sucht Stelle auf Mitte September in Hotel oder Apéro-Bar. Gute Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre N R 2476 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alteingesessene Wein- und Spirituosenhandlung sucht  
**Vertreter**  
für Stadt und Kanton Bern zum Besuche der Hotels und Restaurants. Fixum, Provision und Spesenvergütung. Initiative, branchekundige Herren, die im Gastgewerbe bereits eingeführt sind und auf eine Dauerstelle reflektieren, senden ihre handschriftlichen Offerte mit Lebenslauf und Photo unter Chiffre OFA 5880 an den Orell Füssli-Annoncen, Bern.

Englisch lernen  
bei englischer Familie, ab 1. Okt. gutes Essen, Komfort, 15 E pro 4 Wochen inkl. Wäsche, exkl. Privatunterricht.  
Mrs. G. E. Woodford, 40 Warwick Road, Margate on Sea, Kent. — Auskunft: W. H. Schneider, Neubrückestrasse 104, Bern.

Gesucht für die Winteraison in mittelgrosses Haus in Graubünden gewandte, freundliche, englisch sprechende  
**Bartochter**  
sowie ein gutempfohlenes  
**Bar-Duo**  
(Plano, Aikhordeon, Schlagzeug). Offerten unter Chiffre M H 2486 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande un bon  
**Commis de cuisine**  
Faire offres avec copies de certificats et prétentions sous chiffre P 10689 N à Publicitas S.A., La Chaux-de-Fonds.

**Für's Herz**

und die Nerven schlucke man beruhigende **Kräuterpillen** „Helvesan-5“ zu Fr. 3.50. Sie empfinden diese Herz- und Nerven-Hilfe wohltuend, spüren die „Helvesan-5“-Wirkung bald, denn Ihrem Herz, den Nerven und der Gesundheit allgemein ist so geholfen. Man nehme „Helvesan-5“ zweckmässig mit beruhigendem „Nerven-Tee“ aus der Apotheke oder Drogerie. Postversand durch **Lindenhof-Apotheke**, Rennweg 40, Zürich 1.

**Barmaid**  
mit guten Referenzen sucht Stelle für Winter- saison oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 19286 Lo an Schweizer Annoncen AG., Locarno.

**Gesucht**  
in Jahresbetrieb  
**Kochlehrling**  
für erstkl. Restaurant. Ausführliche Offerte an Restaurant Singerhaus, Basel.

Versierter Buchhalter und Einkäufer sucht  
**BETEILIGUNG**  
an Jahresgeschäft. Respektable Einlage kann ge- leistet werden. Offerten unter Chiffre C 51906 G an Publicitas St. Gallen

**Gesucht**  
in Jahresstelle für Restaurant und Dancing- betrieb jüngerer, tüchtiger  
**Chasseur**  
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Bild gef. an Restaurant Singerhaus, Basel.

**Hotelbüro**  
oder auch in anderen Be- trieb. Badekurort bevorzugt. Offerten sind zu richten an: **Liebeth Häler "Hälerchen", Farnham-Common, Bucks, England.**

Portier, sprachenk., in den 40er Jahren, mit guten Zeugnissen, sucht Jahresstelle als  
**Allein- oder Etagenportier**  
Eintritt sofort. Zuschriften sendet erbeten unter Chiffre A E 2487 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Zürich per 15. September in erstklassige Bar tüchtigen, zuverlässigen und sprachkundigen  
**Kellner**  
mit guten Umgangsformen. Gef. Offerten mit Photo erbeten unter Chiffre E B 2523 an die Hotel- Revue, Basel 2.

Zur gefl. Notiznahme!  
**Inseratenaufträge**  
beliebe man ausschliesslich an die **Administration der Hotel-Revue** — nicht an die Redaktion und nicht an das Hotel-Bureau — zu richten.

**Kräuterpillen « Helvesan 5 » und « Nerventee »**

Office de faillites de Porrentruy

# Vente publique

Enchère unique d'un hôtel avec mobilier et accessoires

Jeu 7 septembre 1950, à 15 h. dans le bâtiment à vendre, Hôtel du Cheval blanc à Porrentruy.

Il sera procédé à la vente définitive aux enchères publiques de l'immeuble et des accessoires suivants, dépendant de la faillite de M. Michel Saucy, hôtelier au dit lieu.

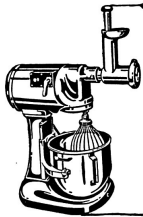
## Ban de Porrentruy

Feuillet. 30. Rue Traversière, habitation hôtel café-restaurant, assuré dès 1947 sous No 15, pour 240 000.— Fr. 333 100.—  
Assise, 2 a. 47 ca. Fr. 9 020.—  
Fr. 342 120.—

Mobilier, machines, installations et accessoires servant à l'exploitation de l'hôtel, suivant inventaire déposé à l'Office soussigné, à disposition des amateurs.

Estimation de l'exportation Fr. 325 000.—  
L'Hôtel du Cheval blanc, d'ancienne renommée, a été transformé et modernisé en 1947. Il comprend 19 chambres (22 lits) avec téléphone et eau courante, dont 4 avec salle de bains, ascenseur, 2 salles de débit, une grande salle de spectacles et une salle pour conférences.  
Porrentruy, 20 août 1950.

Office des faillites de Porrentruy:  
J. Metzger



Verlangen Sie unverbindliche Offerten und Verführung der neuesten HOBART Universal-Küchenmaschine mit 10 verschied. Zusatzapparaten bei HOBART MASCHINEN, J. Bernstein AG, Tel. 27 80 99 ZÜRICH Talacker 41.

## Barmaid

13 Jahre in erstklassigen Betrieben tätig, gut prä-sentierend, 4 Sprache sprechend und mit prima Referenzen, sucht Stelle auf 1. Oktober. Eventuell auch für Fernablenkung. Offerten unter Chiffre B. M. 2404 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger bestausgewiesener

## Kellermeister

sucht Jahresengagement in erstklassigen Grossbetriebe. Referenzen. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre K M 2492 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ihre Gäste wissen...  
Fliegen sind unhygienisch!



## Neocid Spray

vernichtet sie

Originalkannen von 5 l 10 l 25 l  
Preise per l exkl. Wust. Fr. 6.54 6.15 5.77  
Lieferung franco durch

J. R. Geigy A.G. Basel 16  
Tel. (061) 4 38 48

## Gesucht

für Wintersaison nach Graubünden in Erstklasshaus, 100 Betten (evtl. auch für Sommersaison), erstkl., fachgew., tüchtiger, bestausgew.

**Küchenchef** entremetskundig

Fachgewandter  
**Hotelpâtissier**

Tüchtiger, erstklassiger

**Saucier**

**Aide de cuisine**

**Commis de cuisine**

**Küchenburschen**

**Küchenmädchen**

**Officemädchen**

Sprachgewandte

**Saaltöchter** (Service à part)

Sprachgewandte, erstklassige, seriöse

**Barmaid** (keine öffentliche Bar)

Detaillierte Offerten mit Photos und Referenzen erbeten unter Chiffre G R 2497 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Gesucht

# Hotel-Direktor

mit geschäftstüchtiger Frau

für gutes Berghotel (Wallis), 100 Betten. Sommersaison, Eintritt 1. April 1951.

Offerten mit Referenzen erbeten unter Chiffre H D 2482 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Gesucht

nach St. Gallen

# Entremetier Commis de cuisine Pâtissier

Eintritt auf 1. Sept. Nur erstklassige Arbeiter mit besten Referenzen wollen sich bitte melden. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre E A 2488 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Gesucht per sofort

**Chef de réception**  
**Lingeriegouvernante**  
**Kaffeeköchin-Tournante**  
**Buffet-Officemädchen**  
**Officemädchen-Tournante**  
**Etagenportier**

Jahresstellen. Schriftliche Eilofferten an Hotel Elite, Biel.

## Gesucht

für kommende Wintersaison

**Gardemanger**  
**Spezialitätenkod**  
für „Ferne“-Grillroom  
**Commis de cuisine**

Offerten an Toni Morosani, Belvédère, Davos.

## Gesucht

in Jahresstelle von Bahnhofbuffet, tüchtiger, initiativer und arbeitsfreudiger

# Chef de service

Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre B B 2493 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Gesucht

in Jahresstelle

# Commis de cuisine

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Bahnhofbuffet Olten.

# Chef de cuisine

(brigade) qualifiz., Restaurateur 1re force, bon calculateur, référence 1er ordre à disposition, cherche situation stable (eventuellement saison d'hiver). Offres détaillées à Vallilian Charles, chef de cuisine, Belvédère, Interlaken.

## ERSTKLASSHOTEL

sucht für September evtl. Oktober

# Barpianist

Offerten unter Chiffre Z S 2480 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Genügen Ihre Aufzüge den heutigen Anforderungen?

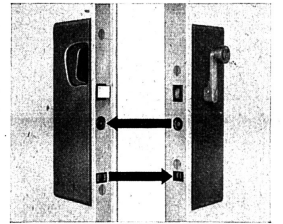


# Sicherheit

- für den Gast eine selbstverständliche Voraussetzung. Für den Schindler Aufzug ebenfalls...

Eine der wichtigsten Sicherheitsvorrichtungen: Das Türschloss.

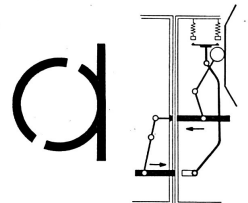
Wer sorgt dafür, dass keine Türe geöffnet werden kann, solange der Aufzug fährt? Und wer wacht darüber, dass nur jene Türe sich öffnen lässt, hinter welcher die Kabine steht? Diese grosse Verantwortung übernimmt das zwangsläufig arbeitende Vorsteuerschloss Schindler, ein kleines Wunderwerk an Präzision und Zuverlässigkeit.



Links Schlossteil im Türflügel, rechts Schlossteil im Türrahmen

Der Schindler Aufzug fährt nicht, wenn eine Türe offen steht oder angelehnt ist.

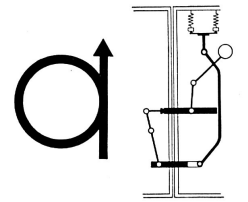
Warum? Das Vorsteuerschloss Schindler arbeitet nach dem Prinzip der zwangsläufigen, gegenseitigen Verriegelung: Vom festen Türrahmen aus stösst ein Riegel in die Türe hinüber, wo er einen zweiten Riegel in Bewegung setzt, der in der Gegenrichtung wieder in den Türrahmen hineingleitet. Dieser zweite Riegel schliesst gleichzeitig einen Kontakt, mit welchem dem Steuerstrom der Weg zum Motor freigegeben wird. Auf diese sinnreiche Art entsteht ein Verriegelungskreis, der zwangsläufig geschlossen sein muss, ehe der Aufzug laufen kann.



Verriegelungskreis unterbrochen, kein Strom. Aufzug blockiert: Türe kann geöffnet werden (schematische, vereinfachte Darstellung).

Beim Schindler Aufzug kann eine Türe nur dann geöffnet werden, wenn die Kabine dahinter steht.

Das ist der zweite grosse Vorteil des zwangsläufig arbeitenden Türschlusses Schindler: Eine Türe kann nur durch die Kabine selbst entriegelt werden und zwar mittels eines kleinen Bügels, der sich am Ziel der Fahrt — aber erst dann! — automatisch von der Kabine abhebt, auf die Rolle des betreffenden Schlosses drückt und die Verriegelung löst, wobei auch der Steuerstrom unterbrochen wird. Jedes unbefugte, willkürliche Aufreissen einer Türe ist damit unmöglich.



Verriegelungskreis geschlossen, Strom fliesst. Aufzug fährt: Alle Türen sind geschlossen und verriegelt (schematische, vereinfachte Darstellung).

Dank dieser und den zahlreichen andern Schutzvorrichtungen vermag Ihnen der Schindler Aufzug ein Höchstmass an Sicherheit zu bieten. Rufen Sie uns bitte, wenn Sie eine Neuanlage oder einen Umbau planen. Eine unverbindliche Beratung kann für Sie von grösstem Nutzen sein.



# SCHINDLER AUFZÜGE

Aufzüge- und Elektromotorenfabrik Schindler & Cie. AG., Luzern

Schuster ein Begriff im Hotel



**Schuster**  
SCHUSTER & CO. ST. GALLEN - ZÜRICH

Der grosse Nahrungsmittel-  
erfolg 1950 die herrlichen

**GOLDEN CHIPS**  
immer frisch und knusperig. Verkauf an die Gäste in Bars, Cafés, Restaurants, in Säcken zu 30 Cts. Verlangen Sie Gratiemuster von

**CHIPS, PRÊTRE & CIE**  
Nahrungsmittelfabrik - Bureau in Lausanne  
Tél. (021) 225307

**Fordern Sie**



**STEINHÄGER**  
GENERALVERTRETER  
**F. SIEGENTHALER A.G.**  
LAUSANNE

Zu verkaufen

**Hotel-Pension**  
mit Jahresrestaurant  
in bestbekanntem Sommerkurort am Vierwaldstättersee, 50 Betten, fl. Wasser, Lift, grosser Garten direkt am See (Realwirtschaftsrecht). Das Objekt befindet sich in tadellosem Zustand und in vorzüglicher zentraler Lage. Offerten unter Chiffre G 40311 Lz an Publicitas Luzern.

**J. M. KOHLER**



**PAPIERE & DRUCK**  
BERN

Petite faim... Grande soif... c'est l'été!



Une  
**OVOMALTINE**  
froide ou frappée

désaltère et réconforte à la fois! Recommandez cette délicieuse boisson alimentaire. Vos hôtes vous en sauront gré.

**Dr A. WANDER, S.A., BERNE**

Echt russischer  
**MALOSSOL-CAVIAR**  
Oscäre, Qualität A  
Caviarimporthaus  
**TREBLA - ZÜRICH**  
A. Glatfelder  
Stämpfenbühlstr. 4,  
Tel. (051) 28 89 10

**Hotelsekretär-Kurse**  
sowie kombinierte Kurse für  
Handel und Hotelfach  
beginnen im  
September und Oktober  
**Handelsschule**  
**Rüedy**  
BERN  
Bollwerk 35 Telefon 3 1030  
Unterricht durch Fachlehrer  
Prospekte gratis - Beste Referenzen  
**STELLENVERMITTLUNG**

**Badwanne und  
Wandplatten**



spiegelblank  
mit dem entfettenden  
Reinigungspulver

**Sap**

Es ist sparsam und reinigt  
schonend und schnell.

**W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42**  
Tel. (051) 28 60 11

Seit 1931 bekannt für besonderen  
prompten Kundendienst  
Praktische Weissblech-Stru-  
dosen zum Nachfüllen wer-  
den der SAP-Lieferung  
gratis beigelegt.

**SCHOOL OF ENGLISH**

Lerne perfekt Englisch in  
3 Monaten bei guter engli-  
scher Familie. Privatstunden  
von erfahrenem Lehrer, Uni-  
versitäts-Professor. Noties  
Heim, gute Versorgung und  
schönes Zimmer. Frohes Fa-  
milienleben. - Preis 2 20.-  
pro Monat, alles inbegriffen.  
Prima Referenzen von ehe-  
maligen Studenten zu Dien-  
sten. Roberts, 15 Wyndham  
Avenue, Margate on Sea,  
Kent, England.

Informationen und alle Einzel-  
heiten erfahren Sie durch Mr. O.  
Maire, Gartenstrasse 73, Basel

**Ankauf Neu  
und Verkauf und Alt**  
von  
**Hotel- und  
Wirtschaftsmobiliar.**  
Übernehme  
jede Liquidation.  
O. Locher, Baumgarten,  
Thun.

**Tee einkaufen**

ist nicht leicht, aber wir beraten Sie und helfen Ihnen gerne dabei.

Unser grosses Lager und die jahrelange Erfahrung bieten Ihnen Gewähr für zuverlässige Bedienung.

**HANS GIGER & CO., BERN**  
Import von Lebensmitteln en gros  
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 22735



**WAFFENPLATZ BIÈRE**

Zu verkaufen

**HOTEL DU JURA**

Vollständig renoviert mit viel Geschmack. Vorhanden auch eine Wohnung mit 4 Zimmern. Ein Bier- und Mineralwasser-Depot und eine Reparaturgarage. Mobilbar und Material in neuem Zustand. Sehr interessante Gelegenheit für Familie. Per sofort oder nach Überzählung. Notiges Kapital Fr. 100 000.- Direkte Offerten erbeten.

Zu mieten eventuell zu kaufen gesucht für die Winteraison

**Skilift-Restaurant oder Teehaus**  
von tüchtigem Witte-Ehepaar. Offerten unter Chiffre S.R. 2506 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu mieten oder zu pachten gesucht von jungen, fach-tüchtigen Wirtsleuten ein Wintersport-

**Hotel-Restaurant**

evtl. Skihütte. Beste Referenzen. Späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Offerten erbeten unter Chiffre E L 2425 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel**

direkt am Brienzersee ge-  
legen, Nähe Bahn- u. Schiffs-  
station, allershalber zu ver-  
kaufen. Preis Fr. 115 000.-  
bei ca. Fr. 60.-75 000.- An-  
zahlung. Ernstl. Selbstinter-  
essenten erhalten nähere Aus-  
kunft unter Chiffre H D. 2508  
an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Insperieren bringt Gewinn!**

*Die  
interessante  
Offerte:*

**Vorteilhafte Bade-  
und Lavabo-Vorlagen**

Seit bald 50 Jahren liefern wir diesen Artikel in die Hotels. Wir wissen deshalb, was sich bewährt.

Die nachfolgenden Qualitäten können wir Ihnen mit ruhigem Gewissen empfehlen:

**Flechtmatten**, aus bester Baumwolle, in waschechten Farben, als Badematten, das „Non plus ultra“! - In den Farben braun/écru, blau/weiss etc. 60x60 cm, 60x100 cm, 60x110 cm und 70x125 cm. Bei grösseren Quantitäten können Spezialwünsche berücksichtigt werden.

**Mottled-Vorlagen**, die idealste Vorlage für einfache und Doppel-Lavabos: Dicke, schwere Qualität, mollig und warm, unempfindlich gegen Wasser und schmutzige Schuhe, harmonisch in den Farben. - Für Berghotels auch als Bettvorlagen geeignet, nach und nach lieferbar, in den Grössen:

- 60 x 90 cm Fr. 16.90
- 67 x 120 cm Fr. 25.—
- 85 x 120 cm Fr. 33.50
- 85 x 160 cm Fr. 44.80

Die lebhafteste Nachfrage nach diesem Artikel hat uns bis heute noch nicht gestattet, ein grösseres Lager aufzubauen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen bemusterte Offerte!

*Seit bald 50 Jahren Hotellieferant!*

**Geelhaar**  
BERN

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

**LUGANO**

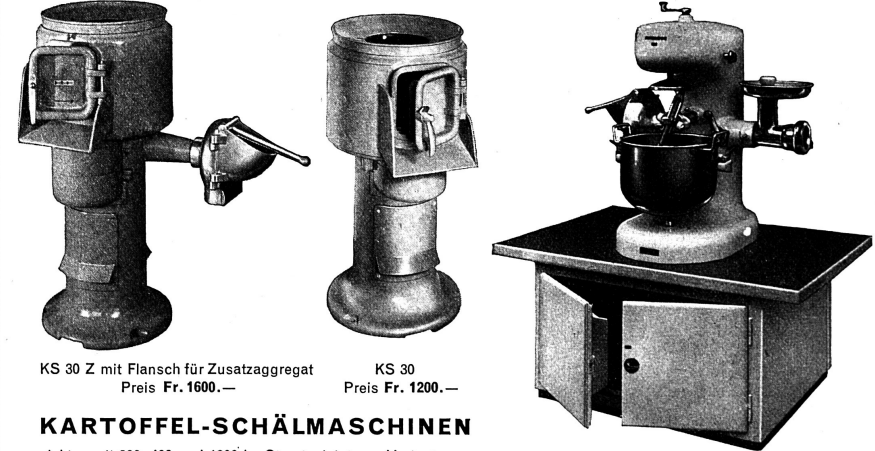
A louer de suite ou à convenir magnifique

**HOTEL**

25 lits, tout confort, inventaire 50 000 fr. comptant. Curieux et non solvables priés de s'abstenir. Offres sous chiffre A L 2495 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Zu verkaufen

**Hotel**  
mit 20 Betten und Wirtschaft  
allein in der Gegend. In der Nähe einer bedeutenden Industrieortschaf (Oberwallis). Anfragen unter Chiffre O W 2483 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**KS 30 Z mit Flansch für Zusatzaggregat**  
Preis Fr. 1600.—

**KS 30**  
Preis Fr. 1200.—

**KARTOFFEL-SCHÄLMASCHINEN**  
elektr., mit 200, 400 und 1200 kg Stundenleistung. Variante von zwei Typen mit Zusatzgetriebe für Universal u. Passiermaschine

Verlangen Sie ausführliche Offerte oder Vertreterbesuch, eventuell Vorschläge über Zahlungs erleichterungen

**RWD**

**IMPERATOR**  
Mehrzweck-Küchenmaschine  
elektr. 20-Liter-Rührkessel, Tourenbereich 150 bis 420, stufenlos beim Rührwerk, ab Fr. 2500.—, ferner Universal-Passiermaschine, Fleischwolf, Kaffeemühle, Spezial-Tische

**REPPISCH-WERK AG.** Giesserei, Maschinenfabrik, Möbelfabrik **DIETIKON-ZÜRICH** Tel. (051) 91 81 03