

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **61 (1952)**

Heft 13

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 einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatte. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 20.—, halbjährlich Fr. 12.—, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.—, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.—, monatlich Fr. 3.—. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 15. — Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 58690.

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

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. — Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. — Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 58690.

Nr. 13 Basel, 27. März 1952

Erscheint jeden Donnerstag

61. Jahrgang

61<sup>e</sup> année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 27 mars 1952

N° 13

## Das Landwirtschaftsgesetz

Nachdem unser Zentralpräsident in der letzten Nummer darlegte, warum der Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins die Annahme des Landwirtschaftsgesetzes befürwortet und, im Anschluss daran, Herr Walter Pfenninger, Luzern, den ablehnenden Standpunkt begründete, geben wir noch einem Artikel aus Kreisen des Schweizerischen Bauernverbandes Raum, der für das Landwirtschaftsgesetz plädiert. (Die Red.)

### Gemeinsames Los

Das Hotelgewerbe verfolgt mit Beunruhigung, wie sein zahlenmässiger Anteil an Einkommen und Vermögen innerhalb der gesamten schweizerischen Volkswirtschaft im Abnehmen begriffen ist. Diese unerfreuliche Tatsache wurde in einem in diesem Blatte soeben erschienenen Artikel über „Volkswirtschaftliche Zahlen und ihre Wertung“ im Vergleich mit andern Gewerben deutlich dargelegt. Es wurde darin weiter ausgeführt, dass sich die wirtschaftliche Bedeutung der Hotellerie für unser Land mit solchen Zahlen allein nicht genügend beschreiben lässt. Die Geldsumme, welche die Hotellerie als ihr Einkommen bezeichnet, rollt weiter von Hand zu Hand, bringt Arbeit und Verdienst, was vor allem in den abgelegenen und wirtschaftlich benachteiligten Gebieten unseres Landes willkommen ist. Die Bewohner dieser Gebiete passten sich den Bedürfnissen der durch die Hotellerie neu geschaffenen Wirtschaftsverhältnisse an. Auf der andern Seite war die Hotellerie auf das Vorhandensein von Landwirtschaft, Gewerbe und Handel in ihrer Nähe angewiesen. Mit Recht bezeichnet der Verfasser des genannten Artikels die Verflechtung der Wirtschaft dieser Gebiete mit Hotellerie und Fremdenverkehr als Schicksalsgemeinschaft.

Auch die Bedeutung der Landwirtschaft für unsere Heimat lässt sich nicht allein mit Zahlen umschreiben. Es scheint oft, dass diese Bedeutung fällt und wächst mit dem Wechsel von Friedens- und Kriegsjahren. Und doch ist die gegenseitige Verflechtung zwischen dem ganzen Lande und der Bauernsamen mehr als nur wirtschaftlicher Natur. Im weiteren war es weder der Hotellerie noch der Landwirtschaft vergönnt, von der in den übrigen Erwerbszweigen herrschenden Hochkonjunktur der letzten Jahre Nutzen zu ziehen. Zudem wurde das bäuerliche Gewerbe mit zunehmender Industrialisierung des Landes zu einer immer ausgesprochenen Minderheit und kam damit in zunehmendem Masse unter die von den nichtlandwirtschaftlichen Teilen der Volkswirtschaft stammenden Einflüsse. Die bäuerliche Bevölkerung beträgt heute nicht einmal mehr einen Fünftel des gesamten Schweizervolkes.

### Eine Neuordnung der Agrargesetzgebung ist unumgänglich

Die letzte ordentliche Gesetzgebung zur Förderung der Landwirtschaft stammt aus dem Jahre 1893. Diese allein würde sich heute als überholt und ungenügend erweisen. Die beiden Kriegsjahren und der dazwischen liegende Zeitraum mit seinen beiden schweren Agrarkrisen machten eine Reihe von weiteren Erlassen notwendig, welche zum grössten Teil auf Notrecht beruhen, weil die verfassungsmässigen Grundlagen fehlten. Durch die An-

nahme der Wirtschaftsartikel 1947 sind diese nun geschaffen worden. Damit drängte sich eine Neuordnung der landwirtschaftlichen Gesetzgebung auf, um die heute fast unübersehlich aufgelösten Bestimmungen in einer einzigen Kodifikation zu vereinigen. Dazu kommt, dass im Zuge der „Rückkehr zur direkten Demokratie“ die notrechtlichen Erlasse bis Ende 1952 weitgehend aufgehoben werden sollen. Unsere Landwirtschaft würde bis dahin, abgesehen von der Getreide- und Alkoholordnung, allein in den infolge der seitherigen wirtschaftlichen Entwicklung veralteten Massnahmen von 1893 dastehen.

### Das neue Gesetz

Am 30. März wird nun dem Schweizervolk eine Vorlage zu einem Gesetz über die Förderung der Landwirtschaft und die Erhaltung des Bauernstandes, kurz Landwirtschaftsgesetz genannt, zur Abstimmung unterbreitet. Der Stimmbürger hat zu entscheiden, ob er seine Landwirtschaft im Sinne der Bundesverfassung als gesunden Bauernstand und leistungsfähig erhalten will.

Die einzelnen Titel dieses Gesetzes befassen sich mit dem landwirtschaftlichen Bildungs- und Versuchswesen, verschiedenen wirtschaftlichen Bestimmungen, der Förderung von Pflanzenbau, Rebbaue, Tierzucht, Milchwirtschaft, dem Pflanzenschutz und dem Verkehr mit den landwirtschaftlichen Hilfsstoffen, den Bodenverbesserungen sowie dem landwirtschaftlichen Dienstverhältnis. Zusammenfassend handelt es sich einmal darum, die Landwirtschaft technisch zu fördern, indem die neuesten Erkenntnisse von Wissenschaft und Technik in der Praxis ausgewertet werden. Das Ziel besteht letzten Endes darin, einerseits die Produktivität der bäuerlichen Betriebe, andererseits die Qualität ihrer Erzeugnisse zu steigern. Im weiteren ist die landwirtschaftliche Produktion unter Berücksichtigung der durch die Natur gegebenen Verhältnisse den Bedürfnissen und der Aufnahmefähigkeit des einheimischen Marktes möglichst anzupassen. Diese Anstrengungen, die Produktion zu rationalisieren und dem Markte anzupassen, ferner die Qualität der Erzeugnisse zu verbessern, sind für die Landwirtschaft nicht neu. Zum Teil sind sie bereits von den landwirtschaftlichen Organisationen und den Bauern selbst getragen worden, zum Teil hat sie der Bund auf Grund verschiedener Massnahmen unterstützt.

Im neuen Landwirtschaftsgesetz sind alle die Erlasse, die sich auf Grund der bisherigen Erfahrungen als erfolgreich erwiesen haben, einheitlich zusammengefasst. So unterstützt der Bund die Bestrebungen zur Züchtung hochwertiger, den Verhältnissen der verschiedenen Landesgegenden angepassten Kulturpflanzen, Sorten und Arten. Im Abschnitt über den Rebbaue steht die Förderung der Qualitätsproduktion und der alkoholfreien Traubenverwertung im Vordergrund. In der Tierzucht liegt das Hauptgewicht vor allem auf der Hebung von Gesundheit und Widerstandskraft der Zucht- und Nutztiere. Auf dem Gebiete der Milchwirtschaft trägt der Bund zu den Kosten bei, die den landwirtschaftlichen Organisationen durch das Bildungs-, Inspektions- und Versuchswesen sowie durch die Bestrebungen entstehen, die auf

Gewinnung, Transport und Verteilung einer qualitativ einwandfreien Milch gerichtet sind. Alle diese Bestrebungen liegen nicht allein im Interesse der Landwirtschaft, zweifellos profitiert auch die Konsumentenschaft, inbegriffen die Hotellerie, davon. Denn neben der qualitativen Verbesserung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse wird im Verlaufe der Jahre infolge der zunehmenden Rationalisierung in der Produktion auch eine verhältnismässige Verbilligung eintreten. Die Notwendigkeit der soeben beschriebenen Massnahmen wird allgemein anerkannt.

### Die wirtschaftlichen Bestimmungen

Es wäre nutzlos, einerseits die landwirtschaftliche Produktion im oben erwähnten Sinne zu fördern, und andererseits gleichzeitig die Existenz der Produzenten untergraben zu lassen. Das Landwirtschaftsgesetz enthält daher eine Reihe von wirtschaftlichen Bestimmungen, die sich direkt auf Art. 31 bis der Bundesverfassung stützen und eher grundsätzlicher Natur sind. Es betrifft dies die aktive Einflussnahme des Bundes auf die Gestaltung der Produktion sowie des Absatzes und der Preise landwirtschaftlicher Erzeugnisse. Diese Bestimmungen bilden das Kernstück der Vorlage, sind indes auch am meisten der Kritik ausgesetzt. Etwas Neues bringen sie nicht, da es sich prinzipiell einzig um die gesetzliche Verankerung von bereits bestehenden notrechtlichen Bundesbeschlüssen und Bundesratsbeschlüssen handelt. Wenn aber die Landwirtschaft in ihrer bisherigen Ausdehnung und Struktur erhalten bleiben soll, dann sind diese Bestimmungen als ein Minimum unerlässlich.

Das Gesetz bietet dem Bundesrat in politischer bewegter oder Kriegszeiten die Grundlage, den Mehraufbau in der Landwirtschaft sofort in die Wege zu leiten. So kann er bei eintretenden Störungen der Zufuhrverhältnisse für Lebensmittel aus dem Auslande nach Rücksprache mit den beteiligten Kreisen der Landwirtschaft zeitlich beschränkte Anbauverpflichtungen auferlegen. Ebenfalls wird die Anpassung der Produktion an die Absatzmöglichkeiten, die Anpassung der Tierbestände an die betriebs- und landeseigene Futtergrundlage in dem Gesetz geregelt. Dadurch kann eine einseitige Produktionsentwicklung vermieden werden. Treten infolge besonders günstiger Wetterverhältnisse trotzdem Überschüsse auf, so kann der Bund zur Vermeidung von Preiszusammenbrüchen geeignete Verwertungsmassnahmen in die Wege leiten. Die Behörde kann dagegen nicht — wie dies in den USA. der Fall ist, — selbst als Käufer landwirtschaftlicher Produkte auftreten. Was die Einfuhrregelung anbetrifft, so soll der einheimischen Landwirtschaft der eigene Markt grundsätzlich vorbehalten werden. Fremde Produkte sollen nur dann zur Einfuhr gelangen, wenn die eigene Landwirtschaft den Bedarf nicht decken kann, und dann nur zu Bedingungen, dass der Absatz einheimischer Erzeugnisse nicht gefährdet wird. Befürchtungen für die Konsumenten, dass ihnen damit der Speisezettel irgendwie vorgeschrieben werden sollte, sind durchaus unbegründet, da es sich nur um Notbestimmungen für aussergewöhnliche Fälle handelt und eine Reihe von Sicherheitsventilen vorgesehen sind, die der Kompetenz des Bundesrates feste Schranken setzen. Dabei muss man sich immer vor Augen halten, dass in normalen Zeiten die schweizerische Landwirtschaft nur 50% des gesamten Nahrungsmittelbedarfes unseres Landes decken kann. Zur Ergänzung muss stets importiert werden. Die Hotellerie wird daher wie bisher ihren Gästen mit

### Aus dem Inhalt:

- Seite 2: Die Gegner des Landwirtschaftsgesetzes behaupten — wir antworten  
Cuisine et gastronomie régionales
- Seite 3: Erfreuliches Ergebnis der schweizerisch-deutschen Reiseverkehrsbesprechungen
- Seite 10: Der Zürcher Lehrlingswettbewerb — ein Bombenerfolg!

den reichhaltigsten Menus an Fleisch, Gemüse und Früchten aufwarten können. Es ist bezeichnend, dass gerade Herrn Nationalrat Duttweiler diese wirtschaftlichen Bestimmungen ein Dorn im Auge sind. Mit demagogischen Ausdrücken wie „Küchenvogt“ oder „Ernährungsdiktatur“ versucht er den Teufel an die Wand zu malen

### Das Mitspracherecht des Handels und der Verbraucher

Schon in der Einleitung zum Landwirtschaftsgesetz ist vorgesehen, dass bei den Massnahmen zugunsten des Bauernstandes „die Interessen der schweizerischen Gesamtwirtschaft“ zu wahren seien. Art. 3 sieht eine ständig beratende Kommission von 15 Mitgliedern vor, die sich zuhelfen des Bundesrates auszusprechen hat über die volkswirtschaftliche Tragweite von Massnahmen allgemeiner Natur, die gestützt auf das Landwirtschaftsgesetz getroffen werden. In diese Kommission sollen die Hauptgruppen der schweizerischen Wirtschaft und der Konsumenten angemessene Vertretungen erhalten. Einen ähnlichen Gedanken verwirklicht auch Art. 4, nach welchem zur Beratung der Behörden paritätische Fachausschüsse einzusetzen sind. Es handelt sich hier um kleinere bewegliche Kollegien von Leuten aus der Praxis, die in bestimmten Einzelfragen konsultiert werden und heute schon für die Behandlung von Marktproblemen und Einfuhrfragen bei Wein und Obst, Gemüse, Eiern, Fleisch bestehen. Damit ist das Mitspracherecht der nichtbäuerlichen Kreise bei der Durchführung des Gesetzes zur Genüge gesichert.

### Worum es geht

Der Entscheid vom 30. März ist für die schweizerische Landwirtschaft nicht nur von wirtschaftlicher und politischer, sondern von geradezu schicksalhafter Bedeutung. Es geht dabei nicht nur um die Bauernsamen als solche, sondern um die Existenz eines Teiles des Mittelstandes. Wir hoffen, dass dies vom Schweizervolk eingesehen wird. De

Anmerkung der Redaktion: Auf Anfrage aus Mitgliederkreisen hin können wir mitteilen, dass unsere Geschäftsleitung rechtzeitig beim Bundesrat vorstellig geworden ist, um dafür zu sorgen, dass der Schweizer Hotelier bei Annahme des Landwirtschaftsgesetzes in der beratenden Kommission, die eine entscheidende Bedeutung hat, und in den Fachausschüssen Sitz und Stimme erhält angesichts der Notwendigkeit, den besonders gelagerten Bedürfnissen und Interessen unserer Hotellerie zur Aufrechterhaltung ihrer Konkurrenzfähigkeit den zugesicherten und erforderlichen Schutz angeheihen zu lassen.

## Die Gegner des Landwirtschaftsgesetzes behaupten — wir antworten

Von einem Mitarbeiter des Schweizerischen Bauernverbandes wird uns noch ergänzend geschrieben:

### Ermächtigungsgesetz?

Das Gesetz enthält gerade in bezug auf die Einfuhrpolitik von Konkurrenzprodukten der Landwirtschaft *wesentlich präzisere Bestimmungen als alle bisherigen Erlasse*. Die Behörden erhalten keine Blankovollmacht, sondern ihre Befugnisse sind genau umschrieben, so dass sie nur in ganz bestimmten Fällen eingreifen können. Eine noch stärkere Präzisierung würde das Gesetz jedoch zu Starr gestalten und zu einer noch grösseren Zahl von Paragraphen führen. Bekanntlich ist die landwirtschaftliche Produktion wetterbedingt grossen Schwankungen unterworfen. Damit stellen sich alljährlich neue Probleme, die im einzelnen nicht in einem Gesetz geregelt werden können. In einer Reihe von Artikeln ist der Bürger vor jeder Willkür geschützt. Zudem ist das Mitspracherecht der nichtlandwirtschaftlichen Kreise in den Artikeln 3 und 4 eindeutig geregelt. Noch *keiner*, der das Landwirtschaftsgesetz als Ermächtigungsgesetz kritisierte, konnte bis jetzt eine bessere Lösung finden.

### Kriegswirtschaft im Dauerzustand?

Von den vielen gesetzlichen und notrechtlichen Erlässen sind nur jene in das neue Landwirtschaftsgesetz übernommen worden, die sich für die Friedenszeit als unerlässlich erwiesen haben und die im Interesse der gesamten Volkswirtschaft liegen. Allerdings enthält das Gesetz Bestimmungen kriegswirtschaftlicher Natur; diese können aber auch nur in Kriegszeiten angewendet werden. Die für normale Verhältnisse gültigen Bestimmungen bilden ein notwendiges Minimum, wenn die Landwirtschaft in ihrer bisherigen Ausdehnung und Struktur erhalten bleiben soll.

### Küchenvogt?

Die schweizerische Landwirtschaft vermag in normalen Zeiten nur etwas mehr als 50% des gesamten Nahrungsmittelbedarfes unseres Landes zu decken. Lebensmittel aller Art müssen stets importiert werden. Nur wenn von einem einzelnen Erzeugnis genügende inländische Mengen vorhanden sind, kann die Behörde für das betreffende Produkt eine Importregelung treffen. Diese Regelung wird gehandhabt auf Grund der Beschlüsse der zuständigen Fachausschüsse und der ständig beratenden Kommission,

## Cuisine et gastronomie régionales

Point n'est besoin d'insister ici sur le rôle que la gastronomie joue au point de vue touristique. Elle en constitue un des éléments. Car à côté des voyageurs pressés qui ne pensent qu'à voir des paysages nouveaux le plus rapidement possible, à visiter des musées ou des curiosités historiques en toute hâte, entre deux trains, il y a encore, heureusement, des personnes qui aiment passer des vacances reposantes, en mangeant bien, en se mêlant à la population, en faisant connaissance avec les habitudes et les gens de la région dans laquelle elles se trouvent. Elles recherchent donc des produits nouveaux, une cuisine nouvelle et ce n'est pas trop dire que c'est par ce dernier moyen qu'elles s'accoutument le mieux.

En France par exemple, la gastronomie est élevée au rang d'un art subtil et délicat. Dans chaque département cuisiniers, au-

wobei laut Gesetz auch die Konsumentenschaft das Mitspracherecht hat. Die Südfürchteinfuhr bleibt nach wie vor liberalisiert. Keinem einzigen Eidgenossen kann also vorgeschrieben werden, was auf den Tisch kommen soll.

### Verteuerung der Lebensmittel?

Auf lange Sicht gerade das Gegenteil! Die im Gesetz vorgesehene Förderung der Fachausbildung, der Ausbau des Versuchswesens sowie die technischen Verbesserungsmaßnahmen in den einzelnen Betriebszweigen verleihen den Bauern die Unterlagen, ihre Betriebe produktiver zu gestalten, das heisst den wirtschaftlichen Nutzeffekt zu steigern und damit die Produktionskosten zu senken. In den letzten Jahrzehnten sind in dieser Beziehung grosse Anstrengungen unternommen und auch wesentliche Fortschritte erzielt worden. Das Gesetz will diese Bestrebungen kräftiger unterstützen. Der Konsument profitiert doppelt davon: Erstens durch verhältnismässig tiefere Preise und zweitens durch bessere Qualität der landwirtschaftlichen Erzeugnisse.

### Der Bauer wird an die Staatskrücke gewöhnt?

Vier Fünftel aller Artikel des Gesetzes fördern den Leistungswillen der Landwirtschaft. Die Selbsthilfe der Bauern steht nach wie vor an erster Stelle. Bevor der Staat eingreift, müssen die der Landwirtschaft billigerweise zumutbaren Selbsthilfemaassnahmen durchgeführt sein. Das Gesetz schafft die notwendigen Voraussetzungen zur weiteren Entwicklung der Selbsthilfe in der Landwirtschaft.

### Ackervogt?

Das Landwirtschaftsgesetz will gerade dem Bauern und seiner Familie, langfristig gesehen, die Freiheit sichern. Aber wahre Freiheit kann ohne Ordnung nicht existieren. Das Gesetz enthält keine Anbauverpflichtungen. Es werden, abgesehen von Kriegszeiten, nur Richtflächen und keine Pflichtflächen aufgestellt. Der Bauer bleibt nach wie vor Herr und Meister auf seinem Hof. Das Gesetz will durch die Sicherung einer vernünftigen Produktionspolitik verhindern, dass später wieder Kontingentierungs- und Produktionsbeschränkungsmaßnahmen getroffen werden müssen, die allen Bauern noch in schlechtester Erinnerung sind. Es ist also falsch, wenn behauptet wird, in Voralpengebieten müsse Zwangsgetreidebau betrieben werden. De

bergistes et hôteliers rivalisent d'ingéniosité pour mettre en valeur ce que la contrée produit de particulier. Sur les bords de la mer ou de l'océan, ce sont naturellement les poissons de mer, les crustacés, les coquillages qui seront la matière première la plus répandue et que chacun préparera selon son génie propre. On recherchera des recettes anciennes et originales; on les améliorera éventuellement ou on les simplifiera tout en leur conservant leur saveur, pour les mettre au goût du jour et un peu à la portée de la bourse du touriste — puisqu'il n'y a plus de comparaison possible entre les prix d'achat et les quantités utilisées autrefois et ce qui satisfait aujourd'hui des clients pourtant difficiles.

Ailleurs, l'on se livrera surtout à l'élevage du bétail: ce sera l'occasion de se pencher davantage sur la préparation des viandes ou encore, si le sol est fertile, on tirera le mieux

## En faveur de la loi sur l'agriculture

Nous avons la semaine dernière ouvert nos colonnes à deux de nos membres qui étaient soit des adversaires de la loi sur l'agriculture, soit qui craignaient que les autorités fédérales ne pêchent par excès de zèle — une fois la loi acceptée — en édictant des règlements d'exécution, les ordonnances spéciales, etc. Nous avions toutefois dans notre éditorial précisé l'attitude positive adoptée par le Comité central de la S.S.H. à l'égard de ce fameux statut agricole. Cette semaine, nous laissons la parole à ceux qui recommandent chaudement l'approbation de cette loi. L'excellent hebdomadaire romand d'information économique et sociale «L'ordre professionnel» a publié la semaine dernière un article d'un de nos membres, M. Fernand Cottier, conseiller national, qui expose les raisons qui militent en faveur de la loi sur l'agriculture. Nous le reproduisons ci-dessous et nous sommes convaincus que les lecteurs comprendront la nécessité de maintenir un paysannerie forte, ceci pour l'équilibre économique et politique de notre pays (Réd.).

Le statut de l'agriculture est à l'heure présente, pour la Suisse, une nécessité politique, économique et sociale, et le verdict que le peuple prononcera le 30 mars prochain aura une importance décisive pour l'avenir du pays tout entier.

### Pourquoi?

La population paysanne, qui a été de tous temps un élément essentiel de stabilité de notre vie nationale, est aujourd'hui en diminution constante. «Un Suisse sur quatre est paysan», pouvait-on lire sur les statistiques illustrées de notre Exposition nationale de 1939. Aujourd'hui, c'est un Suisse sur cinq, un Suisse sur six qu'il faut dire!

En 1947, au moment du vote des articles économiques, on affirmait dans tous les milieux que la population paysanne ne pouvait, en aucun cas, tomber au-dessous de 20% de la population totale, sans compromettre l'équilibre économique et politique du pays. Aujourd'hui, cette limite inférieure atteint à peine un 17%.

Chaque année, c'est près de 1000 exploitations agricoles et 2 à 3 mille hectares de terre qui sont enlevés à l'agriculture.

Plus de 5 milliards de dettes; rendement net moyen des capitaux à peine 3%; des travaux pénibles, difficilement réglémentables, des conditions sociales, de famille,

possible parti des légumes et fruits qui sont à portée de main.

Au bord des rivières et des lacs, les poissons d'eau douce permettront d'offrir des mets fort goûtés qui seront servis, non seulement comme entrée, mais comme plats principaux. D'autres régions fourniront des volailles réputées ou constitueront d'importantes réserves de gibier. Il fera la joie de ceux qui aiment une cuisine relevée et sera toujours préparé de manière originale et recherchée.

Avec le développement de l'automobile, on voit des amateurs de bonne chère qui n'hésitent pas à faire des dizaines ou même des centaines de kilomètres pour manger leur plat favori. Mais il faut qu'ils connaissent eux-mêmes ou par oui-dire un endroit où ils ont la certitude que le plat en question sera apprécié avec soin, bien mijoté et servi avec le décorum qui rehausse parfois le goût des mets.

Et tout cela s'arrose naturellement. C'est l'occasion de faire déguster aussi bien des grands crus que des petits vins locaux qui s'allieront pourtant extrêmement bien avec les spécialités locales.

Si nous revenons sur ce thème aujourd'hui, c'est que nous sommes de nos membres ont exprimé le désir de voir l'Hôtel-Revue traiter en détail le problème de la gastronomie régionale suisse. Cette gastronomie existe chez nous aussi bien que chez nos voisins. Dans le chapitre que M. Maurice Muret a consacré à la cuisine romande, dans le premier volume du guide «La Suisse», il cite un mot de Curonski, le prince des gastronomes qui disait: «la cuisine romande, petite sœur de la grande cuisine française, n'en a peut-être pas l'aris-

d'hygiène, de confort, malgré les progrès réalisés, très en dessous du standard moyen de l'ouvrier suisse.

Si l'on ajoute à cela les risques naturels des intempéries et le caprice des saisons, la tendance de plus en plus marquée à la libéralisation des échanges, la rationalisation progressive de la production internationale, etc., on aura une idée sommaire, mais assez nette de la situation encore très précaire de notre agriculture que les milieux citadins, hélas! ne comprennent pas toujours.

Cette incompréhension, d'ailleurs, n'est pas de l'opposition; elle provient surtout des divergences profondes qui séparent les techniques agricoles des techniques commerciales et industrielles ou tout évolue avec une rapidité déconcertante, alors que pour l'agriculture le rythme de la production reste très lent et ne s'adapte que progressivement aux fluctuations du marché, la plupart du temps sans avoir même atteint les marges de rendement suffisantes.

Il est donc grand temps que nos populations paysannes soient régulièrement et légalement protégées, sans toutefois que soit supprimé pour autant le libre jeu de la concurrence, indispensable à toute économie saine et qui veut prospérer.

Evidemment, le grand principe de la liberté du commerce et de l'industrie inscrit dans notre Constitution subira une nouvelle entorse. Mais à quoi bon se leurrer! Depuis le vote des articles économiques par le peuple, le 6 juillet 1947, cette liberté-là a été mise en échec.

La participation effective des pouvoirs publics à la vie économique du pays n'est plus une question de principe, elle est devenue une question de mesure qui exige la collaboration de tous. Démocratie est synonyme de Liberté, mais cette liberté démocratique se tempère de nos jours, avec raison, de sécurité sociale dans la solidarité nationale. Le statut de l'agriculture en est la parfaite démonstration. Il est, de plus, nécessaire à l'équilibre politique du pays.

F. Cottier, conseiller national.

tocrate élégance, mais elle reste toujours saine, loyale et agréablement campagnarde.»

Chacun de nos cantons a ses particularités. Les uns sont caractérisés par leurs terres fertiles, les autres ont une grande partie de leur territoire occupée par des lacs ou rivières, d'autres encore par des pâturages, des vallées alpêtres. Leurs habitants ont des coutumes différentes, de même qu'ils se nourrissent selon d'autres principes. C'est un fait que la cuisine n'est pas la même sur les bords du lac de Constance, dans les stations et villages qui dominent le lac de Lugano ou sur les bords du Léman et du lac de Neuchâtel. A côté des différences de production, et de climat, notre cuisine est soumise à l'influence des grands pays qui nous entourent. Les cuisines françaises et italiennes ont pénétré chez nous, mais nous les avons accueilli avec prudence, en les modifiant à notre goût et en les adaptant aux produits de notre sol.

Ce que nous entendons par cuisine ou recette régionale, ce n'est pas seulement un mets typique comme la fondue ou la raclette pour nos cantons romands. C'est aussi des mets qui ont acquis un droit de cité ailleurs, mais qu'un hôtelier ou un chef de cuisine ont «modelés» pour en faire une authentique spécia-



### HOTELIERS SUISSES

Profitez de la morte saison pour venir vous reposer et vous distraire à Paris...

PARIS est toujours PARIS!!.. 36, rue de l'Echiquier (Boulevard et Métro Bonne-Nouvelle)

### PARIS

## L'Hôtel du Pavillon

sera heureux de vous réserver la plus cordiale réception et vous fera bénéficier de prix confraternels. • Avec ses 200 chambres, dont 100 avec salle de bains, notre Etablissement, entièrement remis à neuf depuis la guerre, est équipé du téléphone interurbain depuis 1900 et d'installations des plus modernes. • Deux restaurants, un grill-room et un bar parmi les plus beaux de la capitale, ainsi qu'une cuisine moderne ne servant que des mets de lère qualité, complètent heureusement notre organisation. • A classe égale, nos prix sont les moins chers du continent. • Adressez-vous à votre Agence pour vos clients et à nous pour vous mêmes. Direction suisse: Ch. Wächter, administrateur; B. Zarbi, directeur.

lité. Si l'on songe à la diversité de nos vins, de nos eaux-de-vie, on imagine déjà combien leur utilisation peut modifier une préparation de base. Un exemple dans ce domaine est la «Zuger Kirschtorte» pour laquelle un confiseur ingénieux a su utiliser le parfum du kirsch de Zoug pour faire une tourte qui est devenue célèbre. Une autre fois, il suffira peut-être de préparer une viande ou un poisson en s'inspirant des goûts de la population indigène pour aboutir également à une spécialité qui fera, non seulement la gloire de son auteur, mais encore contribuera à la renommée d'une région ou localité.

L'hôtellerie suisse, dont la cuisine est réputée, s'est peut-être trop concentrée sur la cuisine internationale. Elle est exquise si elle est bien préparée, mais elle n'a pas le cachet et la couleur locale qui sont de règle aujourd'hui et qui contribuent à amplifier les impressions des voyageurs.

*Le but de cet article est d'engager tous ceux de nos lecteurs qui auraient une recette originale à nous communiquer ou des renseignements détaillés sur les possibilités culinaires de tel ou tel canton, de le faire sans tarder. C'est avec joie que nous les publierons en précisant*

le nom de leur auteur ou des hôtels et restaurants qui préparent ces spécialités. La publication de ces recettes n'équivaut pas à la divulgation d'un secret qui devrait être minutieusement gardé. Chaque chef de cuisine a son tour de main, ses méthodes particulières et la collaboration de tous, alliée à l'imagination de chacun, peut donner des résultats étonnants.

Cette collaboration facilitera le travail des chefs de cuisine en leur donnant des idées pour la composition toujours difficile de menus, et des cartes de mets.

Au moment où l'on parle d'une socialisation du tourisme, il n'est peut-être pas inutile de rappeler qu'à côté de plats qui relèvent de la grande cuisine, il y a aussi une *fole de mets, simples mais succulents*, qui sont dignes de figurer aussi bien sur les tables d'hôtel et de restaurant que sur celles des particuliers.

Nous espérons que notre *appel* sera entendu, car nous croyons qu'il y a un moyen pratique et efficace de venir en aide à l'agriculture en utilisant davantage les produits nationaux, cela tout en redonnant de l'éclat à la gastronomie régionale suisse qui ne doit pas sombrer dans l'oubli.

## Schlachtviehversorgung und Fleischpreise

**Amtlich wird mitgeteilt:**  
Die Konsultative Kommission für Fleischversorgung tagte unter dem Vorsitz von Dr. E. Feissl und behandelte neben den üblichen Fragen der Fleischversorgung die zukünftigen Produzentenpreise für grosses Schlachtvieh.

Wegen der starken Verbreitung der Maul- und Klauenseuche in den Bezugsländern begegnet die Einfuhr von lebendem Bankvieh nach wie vor erheblichen Schwierigkeiten. Es liegen jedoch genügend Offerten für geschlachtete Tiere vor, die allerdings teurer zu stehen kommen als Lebendvieh. Überdies stehen reichliche Angebote für gefrorenes Bankfleisch zur Verfügung. Von der Inlandsseite her erwartet man mit der bereits vor Jahresfrist empfohlenen Ausdehnung der Rindermast allmählich zunehmende Anlieferungen. Bei den Schlachtchweinen vermag das inländische Angebot die Nachfrage schon seit Wochen voll zu decken. Erneute Einfuhren dürften wahrscheinlich erst im nächsten Herbst vorübergehend notwendig werden.

Wie schon in der Pressemitteilung vom vergangenen Januar ausgeführt, hatten die Produzenten zufolge der nahehaft gestiegenen Kosten eine angemessene Preiserhöhung für Qualitäts-schlachtvieh verlangt. Bei der Beurteilung dieses Begehrens musste berücksichtigt werden, dass die vom Eidg. Volkswirtschaftsdepartement festgesetzten Durchschnittspreise seit dem Herbst 1948 unverändert geblieben sind. Seither ist aber der Preis-Index von Produktionsmitteln, die der Landwirt zukaufen muss, und der Löhne für landfremde Arbeitskräfte um annähernd 6 Punkte gestiegen. Die für die Viehmast besonders wichtigen Futtermittel weisen einen Index von 114,5 (1948 = 100) auf. Die Konsultative Kommission hatte deshalb bereits im Monat Januar d. J. der verlangten Preisverbesserung grundsätzlich zugestimmt. Mittlerweile wurden für Lieferungen

im kommenden Herbst etwas tiefere Kraftfutterpreise in Aussicht gestellt. Angesichts dieses Umstandes konnte es sich nicht darum handeln, Preisgeständnisse auf unbestimmte Frist zu machen. Die Konsultative Kommission, in der auch die Konsumenten zahlreich vertreten sind, hat sich deshalb, unter Beibehaltung der gegenwärtigen Durchschnittspreise, einmütig mit einer Erhöhung der obren Schwankungsbreite für Qualitäts-schlachtvieh der Klassen Rinder, Ochsen, junge Kühe und junge Stiere um 5 bis 10 Rp. je Kilogramm Lebendgewicht einverstanden erklärt. Dieses Zugeständnis gilt für die Periode April-Juli 1952. Die gewährte Zulage wird für die besseren Bankfleischqualitäten einen Aufschlag von etwa 20 Rp. pro Kilogramm im Detailverkauf der Metzgerei zur Folge haben.

Wie erwartet, ist nun das Angebot an Schlacht-schweinen wieder grösser geworden. Die Mäster konnten die im Januar 1952 zugestimmte Preiserhöhung bis zu Fr. 3.60 nur während kurzer Zeit realisieren. Die derzeitigen Produzentenpreise betragen zirka Fr. 3.40 je Kilogramm Lebendgewicht, in grösseren Transporten ab Stall. Die in Aussicht stehende weitere Entwicklung der Schweinepreise wird es der Metzgerei ermöglichen, die *Schweinefleischpreise* demnächst zu senken, was umso willkommener ist, als beim Rindfleisch eine zum mindesten vorübergehende Erhöhung nicht vermieden werden kann.

Die Konsultative Kommission für die Fleischversorgung hat ferner einen Bericht über den *Fleischverbrauch* während des Jahres 1951 entgegengenommen. Ohne Einrechnung der Haushaltungen stellte sich der Fleischverbrauch auf 17880 t oder pro Kopf der Bevölkerung auf 37,3 kg (1950: 37,6 kg). Mit Einbezug der Haushaltungen betrug der Gesamt-Konsum 211 100 t, wovon 83% aus dem Inland stammten.

## Pour obtenir de la main-d'œuvre étrangère

Les organes directeurs de la Société suisse des hôteliers accordent une attention toute spéciale à la situation du marché du travail dans l'hôtellerie. Il y a des mois déjà, qu'ils cherchent à faire comprendre aux autorités fédérales compétentes la situation très difficile qui régit sur le marché du travail.

L'été dernier, en particulier, il était pratiquement impossible de remplacer des employés qui, pour une raison quelconque, n'avaient pu occuper leur poste. Les conditions étaient extrêmement délicates pour les hôtels, ouvrent pendant deux saisons, soit pendant la saison d'hiver relativement longue et satisfaisante et pendant une brève saison d'été. Les employés suisses qui font la saison d'hiver préfèrent maintenant chercher ailleurs en été des occasions de travail et de gain. Les établissements intéressés font justement remarquer que l'on ne rattrapera à la pénurie de personnel que si les autorités accordent sans trop de difficultés les autorisations nécessaires à la main-d'œuvre étrangère. Les autorités ont le devoir de ne pas juger unilatéralement les conditions du marché du travail en les considérant du point de vue de l'employeur, mais de tenir également compte des besoins des employeurs.

L'amélioration constante de la situation dans les pays voisins atténue l'intérêt que l'on manifestait autrefois pour des emplois dans l'hôtellerie suisse. En tout cas, les employés étrangers ne sont plus disposés à attendre pendant des semaines ou des mois pour avoir l'assurance d'obtenir le permis de travail suisse. Les formalités et les complications qui existent dans divers cantons pour liquider des demandes d'entrée en Suisse ont des inconvénients très graves. Les autorités compétentes doivent donc toujours être mises au courant des dangers d'une politique du travail par trop unilatérale.

Sur la base des discussions qui ont eu lieu avec la commission paritaire pour l'émigration et l'immigration, l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail qui est compétent en la matière a donné

### les instructions

suivantes aux offices cantonaux du travail, instructions sur lesquelles ils se baseront pour traiter les demandes de la main-d'œuvre étrangère et pour accorder les permis de travail.

**1er groupe d'employés:** directeurs (-trices) gérants (-tes), gouvernantes générales, chefs de personnel, acheteurs, chefs de réception, caissiers, main-courantiers, correspondants (-tes), contrôleurs, concierges, conducteurs, postmen, téléphonistes (hommes), liftiers, tournants, portiers seuls, portiers de gare, portiers de nuit, voitures, chefs de cuisine, maîtres d'hôtel, premières filles de salle, barmen, barmains, chefs cavistes, chauffeurs, apprentis-cuisiniers et apprentis-sommeliers.

En règle générale, on n'admettra pas d'étrangers pour occuper ces emplois, le personnel du pays se trouvant en suffisance. En cas de doute et dans certains cas où il est possible de faire valoir des circonstances spéciales, les demandes doivent nous être soumises pour examen.

**2e groupe d'employés:** téléphonistes (femmes), débutants (-tes) de bureau, chefs de partie, pâtissiers, cuisiniers seuls, commis de cuisine et commis de rang (âgés de 25 à 28 ans), chefs de rang, chefs d'étage, gouvernantes, femmes de buffet, filles de buffet, femmes de chambre, filles de salle et sommelières, chefs-cuisiniers et cuisinières seules, sommeliers de restaurant, portiers d'étage.

Pour satisfaire les besoins de notre hôtellerie en périodes de pointe, il faudra vraisemblablement recourir dans une certaine mesure à l'admission d'étrangers appartenant à ce groupe. Il conviendra toutefois d'établir exactement, avant de donner un avis favorable à la police des étrangers s'il n'y a pas d'employés du pays qui puissent occuper les places entrant en ligne de compte.

**3e groupe d'employés:** communards, cuisinières pour le personnel, commis de cuisine et commis de rang (jusqu'à 25 ans), aides-cuisinières, cuisinières à café, sommeliers pour auberges et restaurants de campagne, casseroles, argentiers, passeplattiers, filles de cuisine, d'office, de service et de lingerie, garçons de cuisine, d'office, de buffet, lavants, laveuses, lingères, repasseuses, repasseuses, passeplattiers, filles de cuisine, d'office, de service (sans le service de portier), garçons de buffet, lavants, laveuses, lingères, repasseuses, repasseuses.

Dans ces activités, la demande de main-d'œuvre continue à être plus forte que l'offre de personnel du pays. C'est pourquoi on pourra généralement donner une suite favorable aux demandes relatives à du personnel étranger venant occuper ces emplois, à condition toutefois que d'autres questions touchant la personne de l'étranger ne s'y opposent pas.

## Erfreuliches Ergebnis der schweizerisch-deutschen Reiseverkehrsbesprechungen

*Amtlich wird mitgeteilt:* Vom 20. bis 22. März 1952 tagte in Düsseldorf der gemischte konsultative Ausschuss für Fragen des schweizerisch-deutschen Reiseverkehrs. Der schweizerischen Vertretung gehörten an: Försprecher H. Schaffner, Delegierter für Handelsverträge, sowie Prof. Hunziker, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes. Die deutsche Delegation stand unter dem Vorsitz von Ministerialrat Mueller-Graaf vom Bundeswirtschaftsministerium in Bonn.

Neben dem *Devisenzuteilungsverfahren* ist an der Zusammenkunft vor allem die Höhe des deutscherseits für den nichtgeschäftlichen Reiseverkehr nach O.E.C.E.-Ländern in der Sommersaison 1952 und der individuellen Zuteilungsquote je Kopf und Kalenderjahr erörtert worden. Für die Zeit vom 1. April bis 30. September 1952 werden den deutschen Touristen Reisezahlungsmittel im Rahmen eines *Globalbetrages von vorläufig 12 Mill. Dollar* (Sommersaison 1951 = 7 Mill. Dollar) zur Verfügung gestellt werden. Die *Jahreshöchstquote* erhöht sich von bisher 420 DM auf 500 DM. Bei nachgewiesener Mehrbedarf kann mit der Zuteilung eines grösseren Betrages gerechnet werden.

Wenn auch noch keine vollständige Liberalisierung Platz greift, wird doch der *deutsche Reiseverkehr* nach der Schweiz auf den Sommer hin eine weitere Steigerung erfahren. Nicht unwesentlich dazu beitragen dürfte der Umstand, dass - entsprechend einem schon seit einiger Zeit anhängig gemachten schweizerischen Wünsche - die *Freizone im Grenzverkehr*, die bisher 10 DM betrug, auf 20 DM pro Tag festgesetzt wird. Die entsprechenden Anordnungen der Bank deutscher Länder werden demnächst erlassen. Das *Zuteilungsverfahren* wurde insofern erleichtert, als die Reisedevisen inskünftig über die deutschen Ausenhandelsbanken nachgesucht werden können.

Hinsichtlich der bisherigen Regelung für Studien-, Erziehungs- und Sanatoriumsaufenthalte, welche im Rahmen der O.E.C.E.-Beschlüsse liberalisiert sind, tritt keine Änderung ein.

Bei der Beurteilung des Ergebnisses der schweizerisch-deutschen Besprechungen sei vorweggenommen, dass die vorgesehene Regelung einen *beachtlichen Fortschritt auf dem Wege zu einer Voll liberalisierung des Reiseverkehrs* darstellt. Für die Schweiz ist dabei von besonderer Bedeutung, dass sie von allen O.E.C.E.-Ländern den grössten Anteil am deutschen Reisezahlungsverkehr hat. Ein Vergleich mit den Anteilen unserer wichtigsten Konkurrenzgebiete zeigt, dass von dem Jahr 1951 für den gesamten nach den O.E.C.E.-Ländern ausgezahlten 32,1 Mill. Dollar allein auf die Schweiz 8,6 Millionen entfielen, während Frankreich mit 5,1 Mill. Dollar, Italien mit 4,2 Mill. Dollar, Österreich mit 3,9 Mill. Dollar und Holland mit 2,5 Mill. Dollar in weitem Abstand folgen. Im Januar 1952 wurden für den nichtgeschäftlichen Reiseverkehr nach den O.E.C.E.-Ländern 1,7 Mill. Dollar genehmigt, wovon 71000 Dollar oder mehr als 40% allein für die Schweiz.

Da Deutschland voraussichtlich in der Lage sein wird, demnächst zu einer 75%igen Liberalisierung des Warenverkehrs überzugehen, was bedeutet, dass 6 Monate später der ganze Reisezahlungsverkehr zu liberalisieren wäre, gewinnt die Erweiterung der Sommerquote für den Touristenverkehr von 7 Mill. Dollar im Sommer 1951 auf nunmehr 12 Mill. Dollar für die Periode vom 1. April bis 30. September 1952 besondere Bedeutung. Damit sollen Erfahrungen für den Fall der Voll liberalisierung des Touristenverkehrs gesammelt werden. Dem gleichen Zweck dient die vorgesehene Möglichkeit einer angemessenen und rechtzeitigen Er-

höhung des Globalbetrages bei vorzeitiger Erschöpfung der 12 Mill. Dollar.

Die schweizerische Delegation hat der Frage der Erhöhung der Zuteilung im *Einzelverhältnis* besonderes Gewicht beigemessen. Wenn von ihr auch die Heraussetzung des Jahreshöchstbetrages von 420 auf 500 DM (für Kinder unter 14 Jahren auf 250 DM) als erfreulicher Fortschritt anerkannt wurde, so machte sie doch mit aller Bestimmtheit geltend, dass die Möglichkeit einer höheren Dotierung in Fällen berechtigter Mehrbedürfnisse gewahrt bleiben müsse. Es gelang schliesslich, die deutschen Bedenken zu zerstreuen, so dass die beantragte flexible Lösung in Bälde zu erwarten steht.

Von deutscher Seite wurde auf schweizerischen Wunsch zugesagt, die *Abgabe von Fahrausweisen* jeder Art über ausländische Strecken, einschliesslich der Fahrausweise für Bergbahnen und ähnliche Transportmittel sowie Abonnements für Verkehrsleistungen gegen DM-Zahlung, *als ohne Anrechnung auf die Kopfgüte* auch über den 31. März hinaus zuzulassen. Dieser Vergünstigung werden auch die sogenannten „Meal Vouchers“ der Schweizerischen Speisewirtschaft teilhaftig. Diese Erleichterungen kommen einer wesentlichen Entlastung des Jahreshöchstbetrages gleich.

Auf Grund eines neuen Rundlasses über nichtgeschäftliche Reisen nach O.E.C.E.-Ländern wird die Abgabe von Reisedevisen nicht mehr von einer Einzelgenehmigung der obersten Wirtschaftsbehörden der Länder abhängig gemacht, sondern die Zuteilung kann durch die *Aussenhandelsbanken* vorgenommen werden. Dadurch wird das *Zuteilungsverfahren* erleichtert, was eine willkommene Erleichterung darstellt.

Über eine *Erleichterung der Zahlungen von Kurkosten* durch die sogenannten Kostenträger, d.h. der Versicherungsgesellschaften usw., konnte eine Verständigung erzielt werden.

Dass es endlich auch gelungen ist, die vom Schweizerischen Fremdenverkehrsverband und der Hôtellerie seit langem geforderte Erhöhung der Freizone im kleinen Grenzverkehr von 10 auf 20 DM zu erwirken, darf uns mit besonderer Genugtuung erfüllen. Für unsere Grenzgebiete ist dieses Zugeständnis von grosser Tragweite. Darüber hinaus steht zu erwarten, dass auch mit Bezug auf die Freizone im gewöhnlichen Reiseverkehr binnen einer nicht allzu langen Frist eine bessere Regelung Platz greifen wird.

Gesamthaft betrachtet dürfen wir vom Ergebnis der schweizerisch-deutschen Reiseverkehrsbesprechungen befriedigt sein. Unseren bewährten Unterhändlern, allen voran dem Delegationschef Herrn Försprecher Hans Schaffner und Herrn Prof. Dr. Walter Hunziker, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, gebührt unser Dank und unsere Anerkennung für die zielbesessene Wahrnehmung der touristischen Interessen unseres Landes. Aber auch der deutschen Delegation sei der Dank für ihr Verständnis ausgesprochen, das sie dem Problem der Liberalisierung des Reisezahlungsverkehrs entgegengebracht. Dieses Verständnis darf wohl als Beweis für die Erstarbung der deutschen Wirtschaft und für die Festigung der deutschen Zahlungssituation betrachtet werden, eine Entwicklung, die wir nur begrüßen können, lies, doch in ihr allein Gewähr für eine vollständige Normalisierung des deutsch-schweizerischen Reisezahlungsverkehrs. Nach den Rückschlüssen, die die Liberalisierung aus dem Gebiete der Reiseverkehrsbeziehungen durch die britischen und französischen Restriktionen erfahren hat, bildet das Ergebnis der Reiseverkehrsbesprechungen mit Deutschland einen *Lichtblick*, den zu würdigen wir allen Grund haben.

Nous vous serions obligés de traiter aussi rapidement que possible les demandes concernant du personnel étranger de cette catégorie et de ne pas attendre le printemps pour donner votre avis. **Même si au moment de préaviser ces demandes il se trouvait encore quelques employés suisses sans emploi, il conviendrait de ne pas renvoyer la décision à une date trop tardive, car les employeurs courraient le risque de ne pas obtenir à temps le personnel voulu ou même de devoir s'en passer.**

### Durée des autorisations

Les autorisations de séjour seront en principe délivrées pour la durée de la saison, c'est-à-dire jusqu'au 30 septembre 1952, qu'il s'agisse d'emplois saisonniers ou de places à l'année. A la fin de la saison l'employé étranger sera tenu de regagner son pays.

### Stricte observation des conditions de l'autorisation de travail

Il arrive de manière répétée que des étrangers exercent une autre activité que celle qu'ils ont été autorisés à venir pratiquer dans notre pays. Nous vous serions obligés, dans ce cas, de prendre note que des étrangers ont contrevenu aux conditions dans leur autorisation par la police des étrangers, de proposer à l'autorité compétente de prendre les sanctions voulues à l'égard des fantais.

### Salaires minimums

Les conditions d'engagement et de salaires du personnel étranger doivent correspondre en tous points à celles du personnel du pays. Les salaires mensuels minimums en espèces (à part la nourriture et le logement) sont fixés à:

- a) pour le personnel à traitement fixe:
- Cuisiniers et pâtissiers: francs
  - après l'examen de fin d'apprentissage . . . . . 200
  - 2 ans de pratique après l'apprentissage . . . . . 275
  - 4 ans de pratique après l'apprentissage . . . . . 350
  - 7 ans de pratique après l'apprentissage . . . . . 425
  - 10 ans de pratique après l'apprentissage . . . . . 440
- Si le cuisinier occupe une place de chef, de cuisinier seul ou de chef de partie, il sera rémunéré selon la charge qu'il remplit.

Lorsque l'entreprise ne prend pas à sa charge le nettoyage des vêtements de travail, le cuisinier a droit à une indemnité mensuelle de 15 francs.

Cuisinières:	francs
Après la fin d'apprentissage . . . . .	200
2 ans de pratique après l'apprentissage . . . . .	220
4 ans de pratique après l'apprentissage . . . . .	250
cuisinière à café . . . . .	170
aides-cuisinières et cuisinières à café (âgés de 20 ans au minimum et ayant 2 ans de pratique au moins) . . . . .	200
secrétaire (débutant(te)) . . . . .	140
re dame de buffet . . . . .	225
dame de buffet . . . . .	130
file de buffet (durant 2 ans) . . . . .	200
re gouvernante . . . . .	225
gouvernante . . . . .	200
aide-gouvernante (débutante) . . . . .	150
re lingère, repreuseuse, lingère, repasseuse (avec apprentissage) . . . . .	200
lingère, repreuseuse, couturière, repasseuse (sans apprentissage) . . . . .	160
laveuse . . . . .	200
laveur . . . . .	225

b) pour le personnel auxiliaire (s'il n'a pas droit aux pourboires):

- garçon de cuisine et d'office . . . . . 140

**COGNAC COURVOISIER**  
THE BRANDY OF NAPOLEON  
Generaldepôt für die Schweiz:  
**JEAN HAECKY IMPORT A.G., BASEL**

filles de cuisine et d'office	130
casserolier, argentier, passeplatier	100
garçon de buffet	170
garçon caviste	150
filles de lingerie	130
aide-lavasse	150
garçon de service	140
filles de service	130

### La procédure à suivre

Chaque employeur doit chercher à temps la main-d'œuvre étrangère dont il a besoin. Si l'employeur n'a pas de relations d'affaires ou de relations personnelles qui lui permettent de trouver lui-même le personnel nécessaire, le bureau de placement de la Société suisse des hôteliers ou un office de travail italien pourront lui faire des offres.

On enverra un candidat étranger le permis de travail et le contrat de travail dûment établis. Dans la plupart des pays, les passeports ne sont délivrés que sur présentation de ces documents.

### Prescriptions spéciales pour les Italiens

Pour la main-d'œuvre italienne, il faut en outre soumettre deux formulaires supplémentaires du «contratto di lavoro» au visa du consulat compétent. Seule entre en ligne de compte la formule du «contratto di lavoro» éditée par la Légation d'Italie. Elle peut être obtenue gratuitement auprès de tous les consulats italiens ou du bureau de placement de la Société suisse des hôteliers. La taxe par employé se monte à fr. 10.—. Pour les Italiens qui reprennent, après une interruption relativement courte, leur travail dans la même entreprise, les taxes de visa peuvent être laissées de côté. Celui qui fait la demande doit fournir la preuve que l'employé travaillait déjà précédemment dans son entreprise. Le meilleur moyen de donner cette preuve est de présenter simplement l'ancien contrat visé. L'employé italien ne peut obtenir son passeport que sur présentation du permis de travail suisse et du «contratto di lavoro» visé.

La compétence des consulats italiens en Suisse est réglée comme suit:

Pour les cantons: Appenzell, Glaris, Lucerne, Unterwald, Schaffhouse, Schwyz, St. Gall, Thurgovie, Uri, Zoug et Zurich: Consulat général d'Italie à Zurich.

Argovie, Bâle-ville et campagne: Consulat d'Italie à Bâle.

Berne, Fribourg, Neuchâtel et Soleure: Légation d'Italie à Berne.

Grisons: Consulat d'Italie à Coire.  
Genève: Consulat général d'Italie à Genève.  
Tessin: Consulat général d'Italie à Lugano.  
Vaud et Valais: Consulat d'Italie à Lausanne.

Si les compétences ont été ainsi réparties entre les divers consulats, c'est dans l'intérêt d'une liquidation plus rapide des demandes et pour tenir compte des vœux que nous avons formulés à ce sujet. Il appartient à nos membres de contri-

buer à cet effort en observant strictement les prescriptions.

Nous adressons ici aussi remerciements aux représentants de l'Office fédéral des arts et métiers et de l'industrie pour l'attention et la compréhension dont ils font preuve à l'égard des problèmes concernant le marché du travail de l'hôtellerie, et nous espérons aussi pouvoir compter sur la précieuse collaboration des autorités cantonales et communales compétentes.

### Die französisch-schweizerischen Fremdenverkehrsbeziehungen im Zeichen der Entliberalisierung

Die Tatsache, dass sich der Monat Februar und die erste Märzhälfte für den Reiseverkehr aus Frankreich nach der Schweiz im grossen und ganzen befriedigend gestalteten und der Andrang bei den Pariser Reisebüros, sowohl im Kollektiv- als im Individualsektor, angesichts der beschränkten Zuteilungen nach wie vor erfreulich stark bezeichnet werden darf, täuscht nicht über die Rückschläge hinweg, die auch für die Schweizer Hotellerie zu erwarten sind, wenn die englische und französische Devisenzuteilungsbeschränkung sich auf längere Zeit erstrecken sollte.

Inzwischen hat sich die Schweiz, wie wir dies schon früher andeuteten, im Rahmen der OECE für eine Erhöhung der Zuteilungen wenn auch nicht ab 1. April, so doch ab 1. Mai eingesetzt. An zuständiger Stelle wurde uns erklärt, dass man vor allem darauf drängt, dass für die Schweizer Hotellerie zu erwarten sind, wenn die «Office des Changes» (vgl. Hotel-Revue Nr. 7 vom 14. Februar) vorgesehenen Möglichkeiten, mehr als den Gegenwert von 30 000 Fr. für Schweizer Reisen zuzuteilen, sobald als möglich weitergehenden Gebrauch macht als bisher und vor allem die Formalitäten für die Erlangung zusätzlicher Schweizerfranzkzuteilungen vereinfacht.

### Vorsorge für die Sommersaison

In der Tat schrecken sehr viele Interessenten davon zurück, einen Antrag beim französischen Devisenamt zu stellen, weil das «Office des Changes» durch die Importsperrde derart überlaufen und überlastet ist, dass Einzelanträge für vermehrte Zuteilung von Reisevisa, nicht nur für die Schweiz, sondern auch für andere OECE-Länder, bisher einfach liegen geblieben und meist noch nicht einmal beantwortet wurden.

Sollte sich im Laufe der nächsten Wochen die Besserung des französischen Frankreichs an den Parallelmärkten — und entsprechend im Schalterverkehr in der Schweiz — fortsetzen, so würde sich dadurch auch der Reisegebidtrag erhöhen, den sich der französische Tourist mit den exportierten 20 000 Fr. in der Schweiz selbst beschaffen kann. Es erscheint aber dringend nötig, dass die Schaffung der Reisegebidgrundlagen für Ferienaufenthalte in der Schweiz, mit einer fortschreitenden Sanierung der französischen Finanz- und Währungsfrage, wie sie sich unter der Regierung Pinay anzubahnen scheint, sobald als möglich auch durch eine Auflockerung des Zuteilungssystems für Reisevisa konsolidiert und dadurch

der schweizerischen Hotellerie die vorherige Übersicht auch im Sektor der aus Frankreich zu erwartenden Sommergäste erleichtert wird.

Dr. W. Bg.

### Erfolgreiche Preissenkungsaktion in Frankreich

Im Kampf gegen die Inflation hat sich der französische Ministerpräsident Pinay an die Kaufverbände des Einzelhandels gewandt, mit der Aufforderung, von sich aus einen Preisabbau, namentlich für Artikel des Massenverbrauchs, durchzuführen.

Wie der Pariser Korrespondent der NZZ berichtet, ist der Ruf des Ministerpräsidenten erhört worden. Ein wahres Wettrennen um die Baisse habe begonnen. Und AFP meldet, «die Aktion der freiwilligen Preissenkung der grossen Pariser Warenhäuser und Filialunternehmen breitet sich langsam auch auf die Provinz aus. Infolge des Spiels der Konkurrenz scheint sie sogar den Kleinhandel und die mittleren Unternehmen zu erfassen. Ein genaues Bild von der Reichweite der Aktion wird man sich indessen erst in einigen Tagen machen können. Die nationalen Radiostationen beteiligen sich an der Aktion, indem sie periodisch die preislich besonders günstigen Lebensmittel bekanntgeben. Preissenkungen zeichnen sich bereits bei den Eiern, bei Oh beim Wein, bei gewissen Käsesorten und bei Gemüsen ab. Die Aktion geniesst im übrigen die volle Sympathie der Zeitungen.»

Die Preissenkungskampagne hat so grosse Fortschritte gemacht, dass die Regierung voraussichtlich wird darauf verzichten können, Zwangsmassnahmen zu ergreifen. Zu beachten ist, dass die Regierung Pinay auch auf die erwartete Tarif-erhöhung der öffentlichen Versorgungsbetriebe und der Eisenbahnen verzichtet hat.

Das unmittelbare Ziel der Aktion Pinays bildet der Abbau der Lebenshaltungskosten, die in den letzten Jahren so stark gestiegen sind, durch die Einführung von Lohn- und Lohnerhöhungen vor der Tür stand. Durch die Senkung der Preise lebenswichtiger Güter soll die verhängnisvolle Preis-Lohn-Spirale zum Stillstand gebracht und damit die Gefahr einer fortschreitenden Währungsentwertung gebannt werden. Bei diesen Bestrebungen kann Pinay auf eine wohlwollende Neutralität der nichtkommunistischen Gewerkschaften rechnen.

Ministerpräsident Pinay war unter der Regierung Plehens Minister der öffentlichen Arbeiten, des Verkehrs und des Tourismus. Schon im Dezember des vergangenen Jahres hatte er an der letzten Generalversammlung der «Fédération nationale de l'industrie hôtelière» in bezug auf die durch die Preissteigerungen gefährdete Rentabilität der Saisonhotellerie erklärt:

„Je vais m'efforcer d'obtenir des solutions satisfaisantes pour votre profession, dans la mesure où la situation financière de nos pays et les efforts de la concurrence étrangère en matière de tourisme le permettront.“

Damals schrieb die „Industrie hôtelière“: „der Berufsstand erwartet mit Ungeduld die in Aussicht gestellten Massnahmen.“ Zum Minister-

### Amélioration des échanges touristiques entre la Suisse et l'Allemagne

Le comité consultatif mixte pour les paiements touristiques germano-suisse a siégé à Dusseldorf du 20 au 22 mars 1952. La délégation suisse était composée de MM. Schaffner, délégué aux accords commerciaux, et Hunsiker, directeur de la Fédération suisse du tourisme. La délégation allemande était présidée par M. Müller-Graaf, conseiller ministériel, du ministère fédéral de l'économie nationale, à Bonn.

Le comité a examiné la procédure de l'attribution de devises, en particulier le montant du contingent global envisagé pour le tourisme d'agrément vers les pays de l'Organisation européenne de coopération économique pendant la saison d'été 1952 et le montant de l'allocation individuelle par année civile. Pour la période allant du 1er avril au 30 septembre 1952, les touristes allemands recevront des moyens de paiement jusqu'à concurrence d'un montant global de 12 millions de dollars (saison d'été 1951: 7 millions de dollars). La quote individuelle est portée de 420 à 500 marks allemands par an. En cas de besoins justifiés, ce montant pourra être augmenté.

Encore que le tourisme d'Allemagne en Suisse ne soit pas entièrement libéré, il marquera cet été une nouvelle expansion. Conformément à un vœu exprimé depuis longtemps par la Suisse, le montant admis en franchise dans le trafic frontalier a été porté de 10 à 20 marks par jour, ce qui favorisera également le tourisme germano-suisse. Les instructions à ce sujet de la «Bank Deutscher Länder» seront édictées prochainement. La procédure de répartition a été allégée en ce sens que les devises touristiques pourront être obtenues à l'avenir, auprès des banques allemandes du commerce extérieur.

Aucune modification n'a été apportée à la réglementation concernant les séjours d'études, d'éducation et de cure, qui sont libérés déjà en vertu des décisions de l'O.E.C.E.

présidenten erkoren, verwirklicht nun Pinay sein Versprechen mit einer allgemeinen Preissenkungsaktion.

### Le tourisme lémanique

La commission de propagande de la région du Léman a tenu une séance plénière le 18 mars au Château de Glérolles, à Rivaz.

M. Ch. Delapraz (Vevey) a présidé cette impor-

### ENZIAN APERITIF



Wird in der Schweiz aus frischen  
Jura-Enzian-Wurzeln hergestellt

**Kein anderer  
Tomaten-Ketchup  
ist so gut wie  
HEINZ**

**Von HEINZ  
auch die feine  
Worcester Sauce**

*Unerreichte Qualitäts-Produkte*

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

**Gesucht**  
in Stadthotel in Jahresstelle sprachkundige

**Sekretärin**

für Hotel-Journal, Telefon-Bedienung, Kontrolle. Offerten mit Zeugnisbescheinigung und Photo unter Chiffre H. 2185 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MUM

Quand Humi sort de sa cuisine chacun, se léchant les babines, dit: Je parie que ce gars-là emploie les produits Humosa. En les adoptant vous aussi vous vous ferez bien des amis car Humosa donne un fumet qui ravit les plus fins gourmets.

*Huiles et graisses Humosa les éléments d'une bonne cuisine!*

**Humosa**  
Livraison par les grossistes

**HUILERIES DE MORGES S. A., MORGES**

**Gesucht**  
in Zweitklasshotel nach Luzern jüngerer

**Etagenportier**

in Jahresstelle. Eintritt 1. April. Offerten unter Chiffre E P 2185 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Chef de cuisine**

erste Kraft, beste Referenzen, sucht Jahresstelle mit Brighting-Offerten unter Chiffre E K 2185 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger Hotelierssohn (Süddeutscher) mit guter Schulbildung sucht für die Sommersaison (evtl. Jahresstelle) passende Betätigung in gutem Hotel zwecks weiterer Ausbildung als

**PRAKTIKANT**  
Bureau oder Service. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre Z N 585 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Fille d'hôtelier

19 ans (allemande) avec pratique et Ecole hôtelière (salle, chambre, bureau et économat) cherche place dans la Suisse romande comme

**STAGIAIRE**

pour se perfectionner dans la langue française. Faire offres à Carl Baer, Hotel & Kurhaus Friedenweiler, Bad. Schwarzwald.

**MONARCH - ROI DES CONSERVES!**

**MONARCH**  
Früchte- und Gemüsekonserven sind wahrhaft königlich — es gibt keine besseren! Verlangen Sie ausdrücklich MONARCH — die berühmte amerikanische Marke mit dem Löwenkopf. Generalvertretung: Frigaliment St. Margrethen.

**MONARCH**

**Gesucht**  
per sofort nach Biel jüngerer

**Buffetkocher**

Geregelte Arbeitszeit. Lohn nach Übereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre G. B. 2171 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
per 1. April nach Basel, tüchtige

**Köchin oder Alleinkoch**

A. Huber, Restaurant Schliengen Eck-Frisco-Bar, Claraplatz, Basel, Tel. (051) 21450.

**weba - Stahlrohrmöbel**

Gartenstühle - Fauteuils - Tische

in erstklassiger Ausführung, Mapp- und stapelbar, zum Teil neuartige Modelle. — Im Preis sehr vorteilhaft, weil direkte Lieferung vom ländlichen Handwerksbetrieb an den Käufer. — Bitte verlangen Sie meinen Prospekt oder Offerte mit Muster.

**G. Barben, Einigen bei Spiez**

WEBA-Fabrikate      Telefon (033) 75758

An der MUBA: Stand 1829, in Halle 1, 1. Stock

**BETTUCH-STOFFE**

100% Baumwolle, doppelfädig, schön gebleicht, am Stück oder gesäumt, liefert äusserst günstig

E. Locher, Dufourstrasse 2, Rorschach.

tante réunion au cours de laquelle le rapport d'activité durant l'année 1951 et les comptes de l'exercice écoulé ont été approuvés.

Mr. M. Guinand, président de l'Association des intérêts de Genève, a désigné comme président de la commission pour l'année 1952, le secrétaire restant au siège de l'Office vaudois du tourisme, à Lausanne.

Sanierung der Verkehrsverhältnisse Luzern-Engelberg

In den Nummern 4 und 7 der 'Schweizer Hotel-Revue' vom 24. Januar bzw. 14. Februar wird zum Sanierungsproblem der Verkehrsverhältnisse Luzern-Engelberg in einer Art und Weise Stellung genommen, die nicht unbeantwortet bleiben darf.

Im mit F.O. gezeichneten Artikel wird angeführt, dass die Überbrückung der See-Enge bei der Acheregg Schwierigkeiten biete. Einige sei man sich, dass die jetzige drehbare Brücke über den See einer neuen, festen Brücke weichen müsse.

An diesem guten Willen scheint es nun auf seiten der DGV, und der Pilatusbahn zu fehlen. Es liegt uns fern, die Bedeutung der DGV, im Dienste des Fremden- und Touristenverkehrs zu schmälern, was aber auf keinen Fall rechtfertigt,

Au cours de cette réunion, d'importants problèmes de propagande ont été débattus. Tour à tour, M. Henri Gühl, président de l'Office vaudois du tourisme, et M. M. Guinand, ont souligné la nécessité d'intensifier les efforts de propagande dans le cadre de la Région du Léman, qui demeure la plus importante de la Suisse au point de vue du nombre des nuitées.

diese Bedeutung derjenigen einer direkten Verbindung Luzern bzw. Brünigbahn-Engelberg voranzustellen. Abgesehen davon, dass den von Luzern Richtung Alpnachstadt fahrenden Ausflügler nebst der See- und Strassenroute auch die Benützung der vorzüglichen Brünigbahn offen steht, dürfte der DGV, sehr wohl zugemutet werden, für den Schiffsverkehr nach Alpnachstadt nur Schiffe einzusetzen, die unter der projektierten Achereggbrücke in Stansstad durchfahren können oder die Passagiere in Stansstad in ein kleineres Boot umsteigen zu lassen.

Was endlich die Bemerkung anbelangt, die Verbindung von Luzern nach Engelberg könnte wirtschaftlicher per Cars ausgeführt werden, sei festgestellt, dass das Problem Schiene-Strasse von den eidgenössischen, kantonalen und lokalen Behörden sowie von den Fremdenverkehrsorganisationen in Engelberg in diesem Falle eindeutig zugunsten der Schiene entschieden worden ist.

rekte Bahnverbindung von und nach Luzern, als auch eine gut ausgebaute Strasse haben. Bekannte Ingenieure und Verkehrsfachleute haben wiederholt festgestellt, dass ein Carverkehr aus verschiedenen Gründen (zu lange Strecke, zu grosse Gütertransporte, zu starker Stossverkehr an Sonntagen, Neujahr und Ostern, zu starke Eisbildung und zu hohe Schneemassen) keine Idealösung darstellt.

Chronique valaisanne

Après l'échec du 2 mars

Nos autorités cantonales sont unanimes à déplorer avec nous le rejet par le peuple des dispositions restreignant l'ouverture et l'agrandissement d'hôtels. Plus que d'autres peut-être, nous tenons à nos libertés. Mais là il s'agissait d'empêcher l'émiettement de l'hôtellerie, de nos hôtels par nos hôtels par capables d'asseoir notre tourisme, de contribuer à l'effort exigé pour la propagande à l'extérieur et pour l'équipement de nos stations.

Tour à tour, MM. les Conseillers d'Etat Troillet, Gaud, Schnyder, ont manifesté pour notre cause dans leurs discours la plus grande sollicitude. Cette sympathie et cette compréhension du gouvernement sont d'un puissant réconfort.

C'est à l'occasion de l'assemblée générale de l'Union valaisanne du tourisme que le comité de notre association a siégé à Crans, le 8 mars, précédemment pour aviser aux mesures à prendre ou proposer à l'Etat.

Il en est arrivé à la conclusion que, sur le plan cantonal, la législation de 1916 relative aux auberges etc. doit pouvoir permettre, avec les précisions à apporter à son règlement d'exécution, une discrimination efficace en vue d'assurer le maintien de l'hôtellerie traditionnelle, pourvue d'installations et commodités suffisantes.

Le comité a également décidé de s'adresser à l'Association valaisanne des banques en lui de-

mandant de restreindre les crédits pour l'ouverture de nouveaux établissements (mais non pour la rénovation et la modernisation des maisons qui existent); là au contraire, il y aura lieu de stimuler les interventions tant sur le plan helvétique qu'en Valais).

Enfin, il paraît logique que la Fiduciaire suisse de l'hôtellerie limite ses secours aux maisons créées ou concessionnées avant le 2 mars. Comment admettre en effet que les mesures d'assainissement puissent s'appliquer aussi à des établissements mis sur pied sans contrôle, à tort et à travers? Cela ne correspondrait plus à l'esprit de cette institution.

Bref, notre organisation rassemble ses énergies pour faire face à la nouvelle et peu confortable posture où la laisse l'incompréhension populaire.

DE NOS SECTIONS

Chez les hôteliers du Canton de Vaud

Au cours de deux importantes séances qu'ils ont tenues à l'Hôtel de la Paix, à Lausanne, sous la présidence de M. F. Tissot (Leysin), les membres du comité de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers ont examiné de nombreux problèmes d'actualité.

Sollicité par la Chambre vaudoise des métiers de donner son avis sur le projet du gouvernement fédéral de maintenir le contrôle des prix après le 31 décembre prochain, l'Association cantonale vaudoise des hôteliers s'est prononcée négativement; subsidiairement, et pour le cas où ce contrôle serait maintenu, elle a demandé que l'hôtellerie soit traitée de la même manière que l'industrie d'exportation.

Le Département cantonal de Justice et Police étudie un règlementation de la location de chambres meublées par les particuliers, notamment dans les stations de plaine et d'altitude et durant les saisons principales; après avoir consulté les diverses sections et entendu leurs avis, le comité cantonal a été en mesure de préciser le point de vue de l'hôtellerie vaudoise; il a cependant décidé de prendre encore contact avec la Société vaudoise des cafetiers-restaurateurs.

Les résultats de la votation fédérale du 2 mars ont fait l'objet d'un intéressant échange de vues. Le comité a enregistré avec beaucoup de satisfaction le résultat du canton de Vaud, tout comme ceux des autres cantons romands; il a exprimé sa gratitude à l'égard de tous ceux qui ont soutenu la cause de l'hôtellerie, notamment le Comité de patronage vaudois, dont M. G. Despland, conseiller d'Etat et conseiller aux Etats, avait bien voulu assumer la présidence.

Eden Rheinfelden und seine Bäder offen ab 5. April

Edor

Der preisgünstige Unspanntepfich für Hotelzimmer per m² Fr. 36.— Restcoupbons ab Fr. 15.— per m² Erhältlich bei Märki-Bapst Zürich Talacker 41

Bienenhonig

Sehr gutes Aroma, garantiert rein, direkt importiert. Liquidationspreis Fr. 3.50 per Kilo brutto für netto ab Buchs. Lieferbar in Kannen zu 12,6 kg brutto für netto. Solange Vorrat. Jean Martin Egli, Import-Export, Wil, SG

gut eingerichtetes HOTEL

mit etwa 40 bis 80 Betten an gut frequentiertem Platz oder Kurort in Berner Oberland, am Thuner-, Brienz- oder Vierwaldstättersee, nicht weit vom Verkehr abgelegen, möglichst mit Bahnverbindung, mit durchgehendem oder Doppelsaisonbetrieb. Offerten erbeten unter Chiffre G E 2235 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL zu verkaufen

Borghotel in Sagvins - 40 Betten - schöne Situation, Außenbad und Passage. Für Auskünfte, Besuche u. Offerten an M. J. Brocard-Gaillard, 10, av. de Collonge, Terzitet.

PARMESAN-KÄSE

allerbesten Qualität in Laiben von 20/35 kg durch den Direkt-Importeur LIMEX S. A., CHAM/Zug



WELTBERÜHMTER LIKÖR SEIT 1818 Vertrieb in der Schweiz: Jean Haecy Import AG., Basel

Hotels Restaurants

KAUF u. VERKAUF, vermietet im In- und Ausland zu beschriebenen Gebühren. G. Frutig, Hotel-Immobilien Bern, Spitalgasse 38, Telephone (031) 3 83 02

Für die Grossküche habe ich sehr günstig abzugeben einige

Kochtöpfe

aus Aluminium, mit 10 mm dickem Boden für Plattenherde mit 2 Griffen, Boden 32 cm Z. Höhe 32 cm, Inhalt ca. 28 l. Spezialpreis Fr. 59.— je Stück. Oskar Kulli, Metallwarenfabrik, Lorrainestr. 21, Bern.

10 Hotelbetten

190 x 95 cm, Nussbaum, hell lackiert, mit passenden Nachttisch, günstig zu verkaufen. Offerten unter Chiffre P S 80289 an Publicitas Lausanne.

Elektrische Heissmange

2 m. billig zu verkaufen. Stand Thun. Offert. unt. Chiffre O 90689 G an Publicitas St. Gallen.

Zimmermädchen

gesetzten Alters, wünscht Stelle auf Anfang April in gutes Haus. Gute Zeugnisse. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre G Z 2234 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen Gasthof in Vorort von Zürich

an zentraler Lage. 3016 m³ Rauminhalt. Bauwert 1951 Fr. 334000.— 631 m² Grundfläche und Garten. Preis Fr. 320000.— Anzahlung Fr. 150000.— Das Objekt eignet sich zum Ausbau als Hotel. Vertheilte Gelände in Gemeinde mit günstigen Steuerverhältnissen. Anfragen von Interessenten unter OFA 1889 Z an Orati-Fussli-Annoncen, Zürich 22.

Zu mieten gesucht HOTEL

zirka 40-100 Betten in Höhenlage von 800-1800 m, Mitte Juli bis Mitte August. Das Geschäft wird vom Mieter selbst betrieben. Offerten unter Chiffre Z. M. 2228 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In Locarno Pension zu verpachten

Der Pächter muss das Betriebsinventar käuflich überstatten. Notwendiges Kapital zirka 25000 Fr. Anfragen unter Chiffre P. L. 2226 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Saaltochter

junge, tüchtige Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnis und Photo an Hotel Bühlweg, Weggisi.

BARMAID

36 Jahre alt, vier Sprachen sprechend, mit prima Referenzen, gut präsentierend, sucht Stelle in erstklassigen Betrieb, Saison- oder Jahrestelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre B. D. 2187 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Quality Incomparable Gordon's Stands Supreme Sole Distributors for Switzerland JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., BALE 18

Fräulein

Tüchtiges, gut präsentierendes Fräulein mit la Zeugnissen, sucht passendes Engagement als

Chef de service

oder einen verwandten Posten in Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre F R 2243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Review-Inserate haben Erfolg!

Alkoholfreies Tea-Room-Restaurant-Pension

87 Sitzplätze, neuzeitlich eingerichtet in guter Lage von Bern zu verkaufen. Notwendiges Kapital ca. Fr. 100000.— Auskunft erteilt G. Frutig, Hotel-Immobilien, Bern, Spitalgasse 32.

Zu verkaufen HOTEL-RESTAURANT

mit 25-30 Betten, 8. kaltem und warmem Wasser, in guter und prächtiger Lage des Tessins. Preis Fr. 188000.— Anzahlung Fr. 40000.— bis 50000.— Übernahme nach Übereinkunft. Auskunft erteilt G. Frutig, Hotel-Immobilien, Bern, Spitalgasse 32.

LAC LEMAN Restaurant, Bar, Buvette Agencement ultra-moderno. Mobilier et Matériel neufs. Chiffre affaires prouvée. Offres sous chiffre L L 2025 à l'Hôtel-Revue, Bale 2.

La question de l'introduction d'une *taxe cantonale sur les nuitées*, préconisée par le Conseil d'Etat, a fourni l'occasion aux représentants des divers cantons et villes de faire connaître leurs points de vue; dans sa grande majorité, le Comité central est favorable à la perception de cette taxe, moyennant certaines assurances, en particulier en ce qui concerne le maintien par le conseil d'Etat vaudois de l'appui financier qu'il donne actuellement à l'Office vaudois du tourisme et aussi une collaboration beaucoup plus forte des cafetiers-restaurateurs en faveur de la propagande régionale.

Les récentes délibérations de la *Conférence des Présidents* de la S.S.H. ont été enregistrées avec satisfaction; on souhaite que les démarches entreprises en commun auprès du Conseil fédéral par la Fédération suisse du tourisme et la S.S.H. conduisent rapidement à des résultats tangibles.

Quant à l'Assemblée générale, elle sera convoquée à Villars, à la fin du mois de juin; les comptes de l'exercice 1951, présentés par le trésorier, ont été approuvés. A.

**Hotellerverein Schaffhausen-Neuhausen a. Rh.**

Schaffhausen darf wieder auf ein befriedigendes gastwirtschaftliches Jahr zurückblicken. Industrie und Handel waren dauernd voll beschäftigt und beeinflussten den Geschäftsgang unseres Gewerbes speziell ausserhalb der eigentlichen Reisezeit in günstiger und willkommener Weise. Die Ausstellung „Meisterwerke europäischer Malerei“ brachte entsprechend den früheren derartigen Veranstaltungen vom Juli bis Oktober überaus viele Besucher in die Stadt Schaffhausen. Indirekte Propagandawirkung erzielten Diskussion und Petition um das *Rheinauerwerk*. Dadurch stand der Rheinfall im starken öffentlichen Interesse. Stein am Rhein und die Schifffahrt nach dem Untersee erfreuten sich ihrer in den letzten Jahren gewohnt guten Sommersaison.

Die *Generalversammlung* am 19. März genehmigte den Jahresbericht und die Rechnung des vergangenen Geschäftsjahres. Als neue Mitglieder konnten wir die Herren *Streiff*, *Hospiz*, *Hotel Kronenhof*, und *Schaad*, *Restaurant Schloss Lauf*-*Rheinfall* willkommen heissen. Der bisherige Vorstand wurde für ein weiteres Jahr bestätigt. h.

**Hotellerverein Biel und Umgebung**

(J.-) Donnerstag, den 13. März 1952, hielt der Hotellerverein von Biel und Umgebung seine Generalversammlung bei Kollege Hubler im Hotel Bären in Tünn ab. Unter der bewährten Leitung des Präsidenten, Herrn *H. Gabriel*, Hotel Bellevue, Mäglingen, und bei beinahe vollzähliger Anwesenheit der Vereinsmitglieder nahm die Versammlung einen interessanten und recht schönen Verlauf. Der Jahresbericht des Präsidenten berührte sämtliche wichtigen Begebenheiten des abgelaufenen Jahres und ermahnte die Vereinsmitglieder, auch in Zukunft treu zum Verein zu stehen und sich gegenseitig zu verstehen und zu helfen und in erster Linie immer die Vereins- und Allgemeininteressen zu wahren und zu fördern suchen. Der Präsident dankte für das Vertrauen, das ihm je und je entgegengebracht wurde, er dankte auch allen Vereinsmitgliedern, die ihn in seiner Arbeit und der Leitung des Vereins unterstützt haben. Die Jahresrechnung 1951 sowie die Abrechnung über das Propagandakonto und die „Fêtes Gastronomiques“ wurden genehmigt.

Auch die Budgets fanden die Zustimmung der Versammlung. Es wurde beschlossen, die Amtsperiode des Vorstandes von den bisherigen zwei Jahren auf 4 Jahre zu verlängern. In verdankenswerter Weise liess sich Herr *Gabriel* überreden, noch für weitere 2 Jahre das Präsidium des Vereins zu übernehmen. An Stelle des zurücktretenden Herrn A. Scheibli wurde Herr *M. Zucher*, *Hotel Bielerhof*, als Vizepräsident gewählt. Bestimmt wurden ebenfalls die Vertretungen des Vereins im Verkehrsverein, in der Braderie-Kommission und in der Fasnachtszunft.

Anlass zu einer eingehenden Diskussion gab die Schluss-Abrechnung über die durchgeführten Fêtes Gastronomiques vom Herbst 1951, die zwar ein voller Erfolg waren, deren Rechnungsergebnis aber in Zukunft sich doch etwas vorteilhafter gestalten lassen sollte.

Nach Schluss der Verhandlungen blieben die Vereinsmitglieder zu einem exquisiten Abendessen, welches der Küche und dem Keller des Hotel Bären, Tünn, ein glänzendes Zeugnis ausstellten, noch für einige fröhliche Stunden beisammen.

**AUS DER HOTELENERIE**

**Neue Leitung**

Aus Vitznau wird uns die Mitteilung gemacht, dass der Verwaltungsrat der *Park Hotel Vitznau AG*, den bisherigen Direktor, Herrn *R. Cavallin-Bon*, ebenfalls Leiter des *Suvretta-Haus St. Moritz*, zum *Delegierten des Verwaltungsrates* ernannt hat. Die *Leitung* des Park Hotels Vitznau wurde Herrn und Frau *Ernst Rieger* anvertraut. Herr Rieger ist bereits in den Kreisen der Schweizer Hotellerie gut bekannt. Als Sohn von Herrn Eugen Rieger, bis vor kurzem Besitzer des Park Hotel Lenzerheide, kann er auf eine interessante Berufskarriere zurückblicken. Während und nach dem Kriege war Herr Rieger in sämtlichen Abteilungen unserer Branche, unter anderem im *Palace Hotel und Suvretta-Haus St. Moritz*, *Grand Hotel Hof Ragaz*, *Grand Hotel National Luzern*, *Dorchester Hotel London*, tätig. In den Jahren 1947/48 bekleidete er eine leitende Stellung im *City-Hotel* in Buenos Aires und im Jahre 1949 wurde er als Assistent Manager ins *St. Regis Hotel* in New York berufen, welchen Posten er vor wenigen Wochen verliess, um seine Rückreise nach der Schweiz anzutreten.

Es freut uns, Herrn und Frau Rieger wieder in unserer Schweizer Hotellerie begrüssen zu können und wünschen ihnen in ihrem neuen Wirkungskreis viel Glück und Erfolg sowie volle Befriedigung.

**Neue Besitzer**

Wir wir vernehmen, haben Herr und Frau *A. Miville-Michel* aus Burgdorf das bestbekannte *Victoria-Hotel-Eden in Aedoboden*, welches während über 20 Jahren im Besitze von Familie Stähli war, käuflich erworben. Frau Stähli zieht sich aus Gesundheitsrücksichten vom Geschäft zurück. Der neue Inhaber war langjähriger Direktor bei den *Bürgerstock-Hotels*. Wir wünschen dem geschäftstüchtigen Ehepaar auch im Berner Oberland grossen Erfolg. D. E.

**Verhmählung**

Wie wir erfahren, vermählt sich Herr Dr. *Franz*

*Kneschaurek*, Hotel Du Lac-Seehof, Lugano-Paradiso, mit Fräulein *Norma Stefani*, Tochter des Herrn E. Stefani, Besitzer des Hotels Rhein in St. Gallen.

Wir entbieten dem jungen Hotelierhepaar unsere herzlichsten Glückwünsche.

Die Hochzeitfeier ist der erste Anlass, der in durch das Hochwasser vom November des letzten Jahres zerstörten Räumlichkeiten stattfinden kann. Die Familie *Kneschaurek* hat sich mühtig an die Arbeit gemacht, um die gewaltigen Schäden wieder zu beheben.

**AUSKUNFTSDIENST**

**UNA. Travel and Transport Ltd., London, W. 1**

Diese Firma hat sich kürzlich mit einem Zirkular an Mitglieder unseres Vereins gewandt und offerierte darin ihre Dienste als Vermittler zwischen *Hotelliers* und *Reisebureaux*, wofür sie eine sogenannte *Zwischen-Kommission* von 2% auf dem Wert der getätigten Buchungen beansprucht. Ihre Dienste soll sich sowohl auf den Prospektvertrieb an die Reisebureaux als auch auf die Vermittlung von Bestellungen erstrecken. In ihrem Zirkular erwähnt die Firma den Namen eines angesehenen Luxushotels, welches das von ihr vorgeschlagene System erfolgreich angewandt habe. Unsere Erkundigungen bei der Direktion dieses Hotels haben ergeben, dass sie mit dieser Firma überhaupt nie geschäftlich noch irgend einen Auftrag erteilt hat. Weitere Informationen, die wir in London eingezogen haben, lauten alles andere als vertrauensweckend. Es handelt sich um ein absolut unbedeutendes „Unternehmen“, das am 7. Mai 1951 mit einem Nominalkapital von sage und schreibe einhundertzehn Pfund Sterling ins Handelsregister eingetragen wurde! Jeder Kommentator erscheint überflüssig. Die Offerte darf bedenkenlos dem Papierkorb anvertraut werden, denn sie bezweckt nichts anderes als eine Geschäftsmacherei auf Kosten der Hotellerie.

**Italianische Reiseagentur in Zahlungsschwierigkeiten**

In Nr. 10 der Hotel-Revue vom 6. März 1952 haben wir unsern Mitgliedern grösste Vorsicht gegenüber neuen italienischen Reiseagenturen angedrungen. Ergänzend möchten wir noch melden, dass die Reiseagentur *Pier Bassoli*, die ihren Hauptsitz in Rom hat und zahlreiche Agenturen in Italien und andern Ländern unterhält, sich in *Zahlungsschwierigkeiten* befindet.

Wir haben von Anfang an diejenigen Mitglieder, die uns angefragt haben, vor diesem wichtig aufgezogenen Unternehmen gewarnt. Dieser Fall zeigt wieder einmal mehr, wie berechtigt die Forderung auf Vorauszahlung besonders gegenüber Geschäftsneulingen ist.

**VERMISCHTES**

**Gegenwartsfragen des Fremdenverkehrs**

Unter diesem Titel veröffentlicht der *Schweizerische Fremdenverkehrsverband* das Referat, das

**Das Gemüse der Woche**

Sellerie, Nüsssalat, Weisskabis.

*Bundesrat J. Escher* an der kürzlichen Generalversammlung in Solothurn erstattete. Die Bundesrätlichen Ausführungen haben mit der realistischen Lagebeurteilung und dem Appell an eine geschlossene Zusammenarbeit der Fremdenverkehrskreise als Voraussetzung vermehrter staatlicher Hilfe lebhaften Widerhall geweckt. Der Beitrag des Fremdenverkehrs an die Existenzhaltung unserer Bergbevölkerung liefert das heute wohl wichtigste Argument für eine *aktivere Fremdenverkehrspolitik*, wie sie mit den kürzlichen Massnahmen des Bundes zur Taxverbilligung für Skischulen und Bergführer in Erscheinung trat. Der Verbandspräsident, *Regierungsrat M. Gajner* (Bern), weitete die Berichterstattung auf das internationale Geschehen aus, das im Zeichen neuer Devisenbeschränkungen im Reiseverkehr nach der Schweiz steht. Immerhin darf der positive Aspekt der europäischen Wirtschaftszusammenarbeit für das Reiseland Schweiz nicht übersehen werden, wobei die Preisangleichung in den wichtigsten europäischen Touristenländern besondere Beachtung verdient. Der anschliessende *Tätigkeitsbericht 1950/51* gibt ein instruktives Bild über die zahlreichen Probleme, vor die sich der schweizerische Fremdenverkehr binnen- und ausserwärtlich stellt und um deren Lösung sich der Fremdenverkehrsverband auch in der Berichtszeit bemüht hat.

**Rekord-Passagierverkehr im Jahre 1951**

Im Jahre 1951 hat die *Swissair* erstmals seit ihrem Bestehen mehr als eine Viertelmillion Passagiere befördert. Diese Leistung ist umso beachtenswerter, als dies gegenüber dem Jahre 1948 mehr als einer Verdoppelung und verglichen mit 1950 einer Zunahme um 47,9% entspricht. Die ausserordentliche Entwicklung ist am besten anhand des nachstehenden Passagierzahlenvergleichs für die letzten Jahre ersichtlich:

Beförderte	1948	1949	1950	1951
Passagiere:	113622	153812	191625	281748

**SAISONERÖFFNUNGEN**

Lugano: Hotel Europa, 29. März.  
Majestic Hotel, 1. April.  
Luzern: Carlton-Hotel Tivoli, eröffnet.

**Tiefgekühlter Orangenjus**

Ist sehr preisgünstig und praktisch in der Zubereitung - dazu im Aroma wie frisch ausgepresste Orangen.

Verlangen Sie Preisliste.

BIRDS EYE AG., ZÜRICH 22, Telephone (051) 239745



Fabrikanten: Thomi & Franck AG, Basel

**Zu verpachten**

umständehalber zu günstigen Bedingungen das

**TENIGERBAD**

(Bündner Oberland)

Seit Jahren gutbekanntes und geschätztes Bad mit ausgezeichneten Kurlmitteln.  
Anfragen unter Postfach Nr. 28001, Chär.



**LEA & PERRINS die erste und echte Worcester-Sauce**

Verlangen Sie nicht einfach Worcester-Sauce, verlangen Sie **LEA & PERRINS!**

Zu beziehen durch Ihren Grossisten oder durch die führenden Conditores

**CHAMPAGNES V<sup>ve</sup> A. DEVAUX**  
— Maison de renommée mondiale, fondée en 1846 —

**Où les déguster?** GENEVE: Bodega - Cave à Bob - Cintra - Eve - Grand Casino - Grillon - Mac-Mahon - Maxim's - Moulin Rouge + Restaurants: Berti - Buffet Cornavin - Caruggati - Au Fin Bec - Chez Francis - Le Kid - Parc de l'eau Vives - Perle och Lac - Hôtel du Rhône - Restaurant du Nord - Le Gentilhomme - grille Bar de l'Hôtel Richmond - La Bonne Auberge - La Gênoise - Confiserie Martel - Cointrin - Restaurant de l'Aéroport + LAUSANNE-OUCHY: Hôtels Beau-Rivage - Palace - Royal - Bar eau terre - Jean Michel - Night Club du Palace + GOSTAAD: Palace + LUGANO: Kursaal - MONTEUX: Kursaal + CHEVRES: Hotel Cecil + MONTANA: Equipe-Bar - Mirabeau + ST. MORITZ: Palace Hotel - Chesà Veglia - etc.

Par caisse de 12 bouteilles: J. VERNES, agent général, 52, Florissant, GENEVE



**ZUFRIEDENE GÄSTE!**



Offt hört man Gäste, die Europa bereisen, sagen:

„Was ich jetzt möchte, ist ein Glas Four Roses Whisky.“

Eine richtige Freude, für Gast und Wirt, wenn Sie zum Schrank gehen und sagen können:

„Natürlich haben wir Four Roses. Wie sollen wir ihn zubereiten?“

**FOUR ROSES**

Für die Schweiz: SAPI S.A., Lugano  
Frankfurt Distillers Corporation, New York

**Alpes vaudoises à vendre ou à louer**

**Chalet-Pension**

de 20-25 lits, tout confort. Convientrait aussi pour institut, homes d'enfants ou maison de convalescence. Ecrire sous chiffrage A V 2286 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

**Gesucht**

auf Ende Mai, Sommersaison, in Hotel im B.O.:

**Lingeriegouvernante, Chasseur Hausbursche, Hilfsportier Officemädchen, Casserolier Saal- und Restauranttöchter**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E M 2201 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Zwei junge, tüchtige**

**Köche**

Deutsche, zur Zeit in der Schweiz tätig, suchen Saison- oder Jahresstellen als

**Commis de cuisine**

für Mitte Mai. Offerten unter Chiffre K C 2242 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf circa Mitte April evtl. Anfang Mai von erachtl. Hotelbetrieb tüchtiger, seziöser

**Chauffeur-Mechaniker**

mögl. m. Sprachkenntn. Anstellungsdauer bis ca. Ende Oktober. Off. m. Bild u. Zeugnis an Dir. C. Schaerer, Bad Schinznach.

**Wir suchen zum baldigen Eintritt tüchtigen**

**Hallenchasseur-Telephonist**

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

**Entfette und entwässere**

die aufgedunsene Fettunterhaut mit schlankmachenden, unschädlichen Kräuterpillen HELVESAN-3 (Fr. 3.65), vom Apotheker oder Drogisten, wo nicht erhältlich Versand durch Lindenhof-Apothek, Rennweg 46, Zürich 1.

**Gouvernante générale**

44 ans, belle présence, français, allemand, italien, anglais, très capable, très sérieuse, bon caractère, désire

**MARIAGE**

avec monsieur hôtelier, 60-65 ans, sérieux, non divorcé, suisse allemand ou tessinois, situation stable, afin de lui être de soutien dans son travail. Description absolue. Offres sous chiffrage G M 2249 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

**Gesucht I. Sekretär**

oder Sekretärin

deutsch, französisch und englisch sprechend, für Kassa und Reception, in Jahresstelle nach Zürich. Haus II. Ranges. Eintritt: Ende April oder nach Überünkunft. Nur Bewerber oder Bewerberinnen die bereits ähnliche Stellen versehen haben, kommen in Frage. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre Z H 2245 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Aide de cuisine**

Gesucht ganz tüchtiger

**Chef-Stellvertreter**

in gutes Hotel mit 80 Betten. Sommersaison. Eintritt ca. 20. Mai. Alter ca. 24-28 Jahre. Offerten mit Zeugniskopien sowie Photo sind zu richten an Herrn Trog, Hotel Schweizerhof, Kandersteg, Berner Oberland.

**Offerten von Vermittlungsbureaux**

auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

**Gesucht**  
für Sommersaison 1952

**Aide-Concierge-Telephonist**  
**Chasseur**  
**Commis de Bar**  
**Glätlerin**  
**Wäscherin**  
**Chef-Saucier**  
**Commis Saucier**  
" **Entremetier**  
" **Garde-Manger**  
**Communard** (Angestellterkoch)  
**Restaurationskocher**,  
tüchtig und selbständig, zur Führung unseres Restaurants auf Hammetschwand.

**II. Restaurationstochter**  
für Hammetschwand.  
Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsangaben richten man an das Personalbureau der Bürgenstock-Hotels, Hirschemattstr. 32, Luzern.

Mittelgrosses Hotel im Berner Oberland sucht für die Sommer-Saison (Mai-Oktober)

**Aide-secrétaire**  
**Aide de cuisine** (expérimenté)  
**Saaltöchter**  
**Portier**

Ausführliche Offerten mit Photo sind zu richten unter Chiffre B. O. 2217 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison per 9. April bis Oktober tüchtig

**Alleinkoch**  
in mittleres Hotel. Gefl. Offerten mit Gehaltsangaben sind zu richten unter Chiffre 59, Weggits.

**Gesucht**  
per sofort

**II. Sekretärin-Telephonistin**

Strandhotel Seegarten, Lugano.

Clinique Atlanta, Montana, 20 chambres, cherche

**Chef de cuisine**  
ou cuisinière de 1ère force  
Place à l'année. Faire offres avec photo et copies de certificats.

ESPAÑE! Hôtel de luxe au sud d'Espagne cherche

**maître d'hôtel**  
avec profondes connaissances du métier, sachant l'anglais, français, si possible espagnol. Disposer offre à Direction Hôtel Reina Cristina, Algeciras (Espagne).

**Gesucht**  
für lange Sommersaison (Mai/Oktober)

**Zimmermädchen**  
**Saaltöchter**  
**Aide de cuisine**  
**Officebursche**  
**Officegouvernante**

Offerten an Fam. Affentranger, Carlton Hotel, Interlaken.

**Gesucht**  
per 1. Mai in Jahresstelle nach Zürich von Hotel ersten Ranges, jüngere

**Tochter als Stütze der Etagegouvernante**

Bewerberinnen, welche Freude und Interesse hätten, einen guten Etageservice kennen zu lernen, wollen Offerten mit Zeugnisschriften und Bild einreichen unter Chiffre S E 2232 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
per sofort in Jahresstelle

**Aide de cuisine**

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten an Direktion Aarhof, Olten.

Erstklassiges Hotel im Engadin (Sommer- und Wintersaison) sucht

**Sekretär(in)-Kassier(in)**  
Eintritt Anfang Mai (Jahresstelle).

**Gouvernante, Warenkontrollleur**  
**Nachtportier**

Offerten erbeten unter Chiffre E. E. 2206 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel du Lac St. Moritz**  
sucht für Sommersaison (Juli-August)

**Küchenchef**  
**Saucier, Pâtissier**  
**Commis de Cuisine**  
**Economatgouvernante** (Anfängerin)  
**Officemädchen**  
**Sekretär (in)** für Journal und Kassa  
**Oberkellner, Chef de rang**  
**Commis de rang, Zimmermädchen**  
**Portier, Liffier, Chasseur**  
**Lingeriemädchen**

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Toni Cavelli, Sagogn 82, Graubünden.

**Gesucht**  
in grösseres Hotel der Westschweiz

**Lingerie-Gouvernante**

Jahresstelle. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre L G 2247 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel Braunwald, Braunwald**  
sucht für Sommer- und Wintersaison

**Küchenchef**  
**Pâtissier-Aide de cuisine**  
**Lingère!**  
**Bar- und Restaurationskellner**  
**Obersaaltöchter**  
**Saaltöchter**  
**Saalpraktikantin**  
**Portier**  
**Zimmermädchen**  
**Office- und Küchenmädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an die Direktion.

**Telephoniste gesucht**  
in Jahresstelle nach Zürich. Eintritt 15. April. Deutsch, französisch und englisch sprechend. Gute Umgangsformen, gewandt im Verkehr. Stellvert. des Concierge. Offerten unter Chiffre T G 2244 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
in gute Jahresstellen

**jüngere Lingère-Glätlerin**  
für sofort

**jüngere Saaltöchter**  
**jüngeres Zimmermädchen**

Ende April/Anfang Mai, deutsch und französisch sprechend. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Bad-Hotel Bären, Baden.

**Gesucht**  
per 1. April von Kurhaus mit Passanten-Restaurant

**Restaurationskocher**  
**Lingère-Glätlerin**  
**Lingère-Stopferin**

Offerten unter Chiffre P. R. 2221 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**STÜTZE**  
Ältere Person, im Hotelfach tüchtig, sprachkundig, gut präsentierend, sucht Vertrauensposten bei mässigen Lohnansprüchen. Sehr gute Referenzen. Offerten unter Chiffre S V 2237 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Chef de service**  
versierter Restaurateur, mit sehr guten Zeugnissen, sucht Stelle in Jahresbetrieb evtl. Saison. Flamieren, tanchieren und backen vor dem Gast. Versiert im Bankett- und Stossbetrieb. Offerten erbeten unter Chiffre V B 2241 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
in Jahresstelle

**Lingerie-Wäscherei-Gouvernante**

Offerten mit Gehaltsansprüchen gefl. an Hotel Aarauerhof, Aarau.

**Gesucht**  
in kleinere Pension im Berner Oberland älterer, solider

**Koch**  
oder selbständige

**Köchin**  
sowie einfache, treue

**Serviertöchter**  
mit Französisch-Kenntnissen.

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre K. P. 2205 an die Hotel-Revue, Basel 2.

23jähriger Hotelierssohn, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle als

**Sekretär-Receptionär**  
(Stütze des Patrons) oder

**Sekretär-Kontrollleur**  
in Grossrestaurant. Eintritt 15. April oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre M L 2189 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Bekanntmachung**  
Diejenigen Angestellten, die Offerten für das Hotel Niesen Kulm an Postfach 88 in Montreux geschickt haben, werden gebeten, ihre Offerten an Frau J. Leisinger, Av. des Alpes 8 in Montreux, zu adressieren. Die Post hat irrtümlich die Briefe geöffnet und retourniert, und dieselben sind deshalb nicht in meinen Besitz gekommen.

**Gouvernante**  
On cherche de suite gouvernante capable et de toute confiance, sachant les deux langues, connaissance de la cuisine, entretien lingerie etc. pour second patron (seul) dans café-restaurant. Préférence sera donnée à personne désireuse de s'intéresser à l'affaire, perspective de mariage éventuel. Faire offres avec références, sous chiffre 602-3210 Publicitas Lausanne.

**Gesucht**  
in Jahresstelle per 15. April, erstklassiger

**Patissier**

Offerten an Hotel Euler, Basel.

**Gesucht**  
für Sommersaison

**Küchenchef**  
(restaurantkundig)

Offerten an Hotel Spiezernhof, Spiez.

**Gesucht**  
auf 15. April in gute Jahresstelle, tüchtige, sprachkundige

**Serviertöchter**

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Hotel Rhein, St. Gallen.

**Chef de réception et maître d'hôtel**  
libres de suite, cherchent places à l'année. Langues: français, allemand, anglais. Très bonnes références. Offres sous chiffre R M 2202 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

**Gesucht in Jahresstelle**

**I. Buffetdame** für II. Klasse  
**Buffetöchter**  
**Restaurationskocher** sprachkundig  
**Commis oder Aide de cuisine**  
evtl. **Chef de partie**

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Gehaltsansprüchen an Bahnhofbuffet Olten.

**Gesucht per sofort gewandte, ehrliche, heissige**

**Serviertöchter**  
für das Drittklassrestaurant, Jahresstelle mit gutem Verdienst. Ebenso gewandter, ehrlicher

**Perronwagenverkäufer**

Für guten Verkäufer schöner Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien und Photographie an das Bahnhofbuffet 5B5, Zug, Telefon (045) 40136.

**Gesucht**  
in mittleres Hotel am Thursersee

**Restaurationskocher** (Gartenservice)  
**Zimmermädchen**  
**Saaltöchter**  
**Saalpraktikantin**

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien an Fam. Aeschlimann, Hotel Seeblick, Faulensee b/Spiez.

**Gesucht tüchtiger**

**Küchenchef**

für die Sommersaison. Anfang Juni bis Anfang Oktober in grösseres, erstklassiges Berghotel mit grossem Passantenverkehr. Gefl. Offerten unter Chiffre P V 2178 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
für grössten Restaurantbetrieb in Zürich

**Direktions-Sekretär**

zur Führung der Warenkontrolle und die damit zusammenhängenden Arbeiten (inventare usw.), Entgegennahme von Bestellungen für Hauslieferungen und Überwachung derselben, selbständiges Anordnen von Anlässen usw. Herr, nicht unter 35 Jahren, die Erfahrungen im Hotel- und Restaurantbetrieb haben, sind gebeten, sofort handschriftliche Offerten mit Photo, Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen einzulegen unter Chiffre R Z 2086 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft

**Buffet-praktikantin**

Gefl. Offerten in Bahnhofbuffet, Aarau.

Junger

**Patissier**  
an exaktes und sauberes Arbeiten gewöhnt, mit 1 Jahr Praxis als Koch-Praktik. sucht Stelle in Hotel im Waldschland. Off. unt. Chiff. J P 2283 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Erstklassiges TRIO**  
Konzert- und moderne Tanzmusik. Beste Referenzen. Ital. m. Niederig. Frei ab Oesera und Sommersaison. Offerten unter Chiffre E M 2284 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrener, routinierter

**Hotel-möbelschreiner**  
(auch für sämtliche Reparaturen) solid und zuverlässig, sucht Dauer- oder Saisonstelle. Beste Referenzen. Günstige Lohnbedingungen. Elofferten unter Chiffre SA 3247 Z an Schweizer Annoncen AG, Zürich 23.

**PIANIST**  
m. Akk. für Bar, Tanz u. Konz. ev. gut. Duo empfindlich sich. Auch für Wochenend-Engagement. Prima Ref. 3 Mon. Kunststaben Maria Benedetti, Küssnacht (Zsch), 3 Mon. Kurzaal Baden. Jack Keller-Bösch, Wübbachstr. 49, Zürich 8, Tel. (051) 326453.

**Hotel-Manager**  
mit 15jähriger Auslandsberufung in USA, wünscht passenden Wirkungskreis. Offerten erbeten unter Chiff. P 10729 W an Publicitas, Winterthur.

Modernes Stadtrestaurant sucht in Jahresstelle eine jüngere und heissige

**Buffet-tochter**  
die genügend franz. Sprachkenntnisse besitzt. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Restaurant Schwanen, Luzern.

**Gesucht**  
in Landgasthof mit grossem Restaurationsbetrieb: jüngere

**Köchin**  
neben Küchenchef

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Rheinfels, Stein am Rhein. Tel. (054) 8 61 44.

Inserieren bringt Gewinn

**Maître d'hôtel**  
Hôtel de 1er rang cherche

Entrée fin avril. Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre M D 2288 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

**Gesucht**  
für die Sommersaison in mittleres Hotel (70 Betten), mit Sommer- und Wintersaison:

**Obersaaltöchter**  
**Stütze der Hausfrau-Gärtnerin**  
**Saaltöchter**  
**Anfangsaaltöchter**  
**Etagenportier**  
für das Tea-Room/Restaurant  
**Buffetöchter**  
**Restaurationskocher**  
**Anfangsrestaurationskocher oder Praktikantin**

Offerten mit Zeugnisschriften erbeten an Hotel Silberhorn, Wengen (Bern. Oberland).

jeune fille, 20 ans, diplôme d'école de commerce (3 ans), cherche place comme

**Secrétaire-aide de direction**  
de préférence à Lausanne ou Genève. Allemand, français, anglais, italien. Offres sous chiffre L 3303 Y à Publicitas, Berne.

**Chef de service**  
est demandé par la Brasserie du Grand-Chêne S.A. à Lausanne.  
Faire offres avec prétentions de salaire, copies de certificats et photo.

**Alleinkoch**  
oder neben Chef Südschweiz bevorzugt. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter OFA 2973 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

**Barpianist-Accordeonist**  
sucht Engagement. Beste Referenzen, günstige Konditionen. Offerten unter Chiffre B. C. 2210 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Konditor sucht Stelle für Sommersaison als

**Kochpraktikant**  
oder

**Commis-Pâtissier**

Zeugnisse stehen zur Verfügung. Eintritt Anfang Mai. Offerten erbeten unter Chiffre PK 2205 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger Koch sucht Stelle als

**Alleinkoch evtl. Chef**  
in kleineres bis mittleres Hotel. Berner Oberland bevorzugt. Gute Zeugnisse vorhanden. Zuschriften erbeten an Hans Roth, Wärgistal, Grindelwald.

Flüssiger, williger, nüchtern

**Keller-, Küchen-, Schenk- und Officebursche**  
48jähr., sucht Stelle auf 1. Mai oder nach Übereinkunft. Josef Bles, Kurhaus Senaruit, Degersheim, Kt. St. Gallen, Tel. 54141.

**Barmaid**  
sucht Engagement für sofort in nur erstklassige Hotel-Bar. Deutsch, Französisch u. Englisch. Gute Referenzen. Offerten an M. D. Wenger, c/o Mme Müller, 8, rue Beau-sejour, Lausanne.

**Gesucht**  
**Restaurations-tochter**  
im à-la-carte-Service versiert. Französisch Bedienung. Jahresstelle. Guter Verdienst. Hotel Bahnhof, Chez Fritz, Buchs (St. Gallen). Tel. (085) 6 13 77.



## Chef de service

demandé par important Café-Glacier dans grande ville de Suisse romande. Situation stable, bien rétribuée et d'avenir pour candidat de lère force. Entrée à convenir. Offres avec curriculum-vite, certificats et photo sous chiffre OFA 5780 P. à Orell Fussli-Annonces, Genève.

### Gesucht

per 1. Mai in mittelgrosser Hotel (Badeort in der Ostschweiz) tüchtige, in allen Sparten des Hotel- und Restaurantfachs versierte Tochter als

## Stütze

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo sowie Angabe des Alters unter Chiffre B O 2181 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Gesucht

per Mai

## Oberkellner

junger, tüchtiger, bestempfohlener, für Badehotel mit 100 Betten. Lange, gute Sommersaison. Offerten von sprachkundigen Bewerbern mit Zeugnisausschnitten, Photo und Referenzen erbeten unter Chiffre O K 2182 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Gesucht

per 15. Mai

## Commis de cuisine

in gepflegt geführte Küche, per 21. April.

## Zimmermädchen

bestempfohlener

## Etagenportier

bestempfohlener für lange, gute Sommersaison. Offerten mit Zeugnisausschnitten erbeten an J. C. Laporte, Badhotel "Tamina", Bad Ragaz, Telefon (085) 91330.

Important restaurant de grande ville de Suisse romande cherche

## apprenti de cuisine

Adresser offres avec photographie, en indiquant écoles suivies, et en joignant dernier livret scolaire sous chiffre S R 2198 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

### Gesucht

per sofort

## Aide de cuisine

(I. Commis)

## Buffetlehrtöchter

## Restaurationsstochter

(per 1. Mai)

Offerten an J. Stilli, Dir. Kursaal, Baden.

Gesucht per 1. April in Jahresstelle

## Zimmermädchen

## Officebursche

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo sind zu richten an Ferienheim CO-OP, Jongsny ob Vevey.

### Gesucht

per 1. Mai oder nach Übereinkunft in Stadthotel mit Restauration, jüngerer, sprachkundiger, möglichst lediger

## Chef de service

## Bureaufräulein

evtl. Anfangs-Praktikantin. Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo, sowie Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre B E 2187 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges Restaurant in Basel sucht

## Kochlehrling

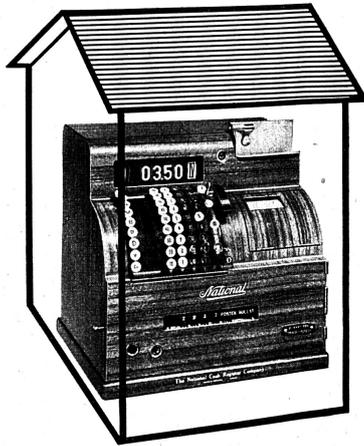
Intelligente, arbeitsfreudige Bewerber beliebigen ausführenden Offerten mit Bild einzureichen unter Chiffre R B 2187 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Gesucht

für Sommersaison versiertes

## Servicepersonal

in unsern Restaurationsbetrieb mit Seggarten. Offerten mit Referenzen an Direktion Casino-Kursaal, Luzern.



## Ins gute Geschäft die gute „National“

**National Registrierkassen AG.**  
Stampfenbachplatz Zürich Tel. (051) 26 46 60

Praktikantin aus gutem Hause, mit Abitur und Hotelfachschule, Praxis in der Schweiz, Aufenthalt in England, franz. Kenntnisse, sucht für die Sommersaison Stelle als

## Bureaufräulein

in nur gutem Hotel. Offerten unter Chiffre B F 2189 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht anfangs April tüchtige französisch, englisch, deutsch sprechende, saubere

## Serviertöchter

für Tea-room-Brasserie. Saisonstelle (April-Oktober) Offerten mit Zeugnisausschnitten und Bild sind zu richten an die Direktion des Pavillon des Sports, Montreux.

## JUNG-KOCH

19, sucht Saisonstelle in der Schweiz. Beste Referenzen und Zeugnisse. Angebote erbeten an Josef Öfele, München 8, Guffertstrasse 30 (Deutschland).

## Barmaid

sucht Stelle per sofort in Hotelbar. Gute Referenzen zur Verfügung. Spricht 4 Sprachen. Offerten unter Chiffre M J 2119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Maison lex ordre cherche pour date à convenir

## cuisinière

très capable, sur potager électrique. Faire offre avec copies de certificats, prétentions sous chiffre L E 2179 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Situation cherchée par homme travailleur, consciencieux, connaissant les langues. S'adapterait aux travaux les plus divers, notamment comme

## chef de service concierge portier ou conducteur adjoint à la direction

d'un établissement, etc. Grande connaissance de la restauration. Libre tout de suite. Faire offre sous chiffre V D 2187 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Junger, tüchtiger

## Konditor Hotel-Pâtissier

sucht Stelle. Marokko oder Schiffahrtsgesellschaft bevorzugt. Gute Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre O 21710 U an Publicitas Biel.

### Gesucht

für die Sommersaison nach Arosa in mittleres Hotel als

## Sekretär

## Saaltöchter

## Zimmermädchen

## 2 Küchenmädchen

Offerten unter Chiffre P 6699 Chur an Publicitas Chur.

Zuverlässige, tüchtige, junge Tochter (Schweizerin) sucht für ca. 1. April Stelle in gutem Hotel als

## Zimmermädchen

Bevorzugt: Luzern, Zürich, Lugano, Locarno oder and. Kurort. Offerten unter Chiffre Z M 2200 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 deutsche Mädchen, ehrlich, seriös und freundlich, suchen Stelle als

## Anfangs-

## serviertöchter

Haben Servierkurs besucht. Offerten gefl. unter Chiffre A F 2204 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Aber gewiss

... nur bei Interessenten kaufen!

Gesucht zum sofortigen Eintritt:

**Saucier** (Restaurateur)

**Saal-Restauranttöchter**

**Saalpraktikantin**

**Hausbursche-Portier**

**Küchenbursche**

**Lingerie-Zimmermädchen**

Hotel Krone, Murten.

Gesucht

per ca. 10. April tüchtige

## Restaurationsstochter

mit Sprachkenntnissen. Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an Rud. Bachmann, Park-Hotel, Gunten, Thunsee.

Gesucht

jüngerer (Anfänger)

## Zimmermädchen

für Passantenhotel in Jahresstelle. Eintritt 1. April oder nach Übereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre Z M 2178 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zuverlässiger, solider, lediger Mann (rel.), letzte Stelle 10 Jahre als Verkäufer in SB-Buffer, sucht passenden

## Posten im Innnenstadt

Offerten unter Chiffre X 3479 an die Publicitas, Glaus.

### Gesucht

für Sommersaison ins Engadin mit Eintritt 1. Mai

## Aide de cuisine

## Allein-Gouvernante

Gefl. Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo unter Chiffre A A 2193 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Gesucht

in grossen Ausflugsbetrieb, Nähe Stadt, absolut selbständige

## Buffetdame - Gouvernante

Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre B D 2192 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Infolge Übernahme eines eigenen Geschäftes meines Chefs suche ich per sofort jüngeren, tüchtigen, bestausgewiesenen, entreprenantkundigen

## Küchenchef-Alleinkoch

in neuverviertes, gut eingerichtetes Gasthaus am Bodensee. Garantiert wird Jahresstelle, gute Entlohnung und geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo sind zu richten an Max W. Dornbierer, Gasthaus Löwen, Staad (SG). Telefon (071) 42483.

### On cherche

pour restaurant de Neuchâtel: garçon ou fille d'office garçon ou fille de maison fille de lingerie lessiveuse-fille d'office

Offres sous chiffre R. E. 2164 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

### Gesucht

Eintrittsdatum März und April, an Slossbetrieb gewöhnte, flinke

## Serviertöchter

mit erstklassigen Zeugnissen. Französische und englische Sprachkenntnisse erwünscht. Fischstube Zürichhorn, Zürich 8.

Gesucht in mittleres Hotel für kommende Sommersaison, Eintritt ca. Mitte Mai:

**Alleinportier Saaltöchter Saalpraktikantin Zimmermädchen Anfangs-Zimmermädchen Küchenmädchen oder -bursche**

Offerten mit Zeugnisausschnitten sind zu richten an Postfach 8071, Grindelwald.

Gesucht

wird für die Sommersaison auf Griesalp, Kiental, (Juni-September)

## Obersaaltöchter Saal- und Restauranttöchter Portier

französisch und englisch sprechende, Offerten sind zu richten an G. & W. Tödtli, Kurhaus Griesalp, Kiental.

Gesucht

für Sommersaison versiertes

## Obersaaltöchter Saal- und Restauranttöchter Portier

englisch und französisch sprechender Bursche. Offerten sind zu richten an G. & W. Tödtli, Kurhaus Griesalp, Kiental.

**Jetzt 2 Monate Frühjahrs KUR gegen Blut-Zirkulations-Störungen**  
Arterienverkalkung, hoher Blutdruck, Schwindel, Herzklopfen, Kopfschmerzen, Wallungen, Wechseljahr-Beschwerden, Krampfadern, Knoten, Müdigkeit, Schwellungen, Staungen, Hämorrhoiden, eingeschlafene und kalte Arme, Hände, Beine und Füsse.  
fr. 20.55  
½ Zirkulan-KUR Fr. 11.20 beim Apotheker oder Drogerien, wo nicht, Versand: Lindenhof-Apotheke, Zürich 1.

## LIPS-

### Küchenmaschinen

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

Kleines Hotel in Lausanne sucht für lange Saison (April bis November) sprachkundige, selbständige

## SEKRETÄRIN

Journal, Kasse, Korrespondenz, Mithilfe, Reception usw.  
Offerten unter Chiffre S E 2101 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort nach Lugano sprachkundiges

## Bürofräulein

für Reception, Korrespondenz und Verkehr mit den Reisebüros. Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo unter Chiffre S E 2177 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommer- und Winteraison in neuverviertes Hotel mit Restaurant-Tea-room im Berner Oberland:

**Chef de cuisine** (Alleinkoch), restaurationskundig (moderne, elektrische Küche)

**Patissier**

**Hilfsküchen**

**Restaurationsstochter**

**Saaltöchter**

franz. und englisch sprechend, menükundig

**Saaltöchter**

Es wollen sich bitte nur fachkundige und freundliche Leute melden, mit Sinn für gute Zusammenarbeit. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisausschnitten unter Chiffre B O 2135 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft, nach Basel, jüngerer

## Praktikant

für alle Arbeiten eines Gross-Restaurants (Küche, Keller, Service, Büro). Offerten unter Chiffre B A 2077 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison (Mai-Oktober) Haus mit 150 Betten am Vierwaldstättersee

tüchtiger, bestausgewiesener

## Portier-Hausbursche

## 2 junge Saaltöchter

## Saalpraktikantin

## Hilfsmädchen

Offerten unter Chiffre V S 2172 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. April 1982

## Angestelltenköchin

Verlangt wird selbständiges Arbeiten sowie die Fähigkeit, dem Personal vorzustehen. Geregeltete Arbeits- und Freizeit. Lohn nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugnisausschnitten an Frau Gerig, Variété Hirschen, Luzern.

Tüchtiger

## CHEF DE SERVICE (Stütze des Patrons)

gezeiten Alters, gewissenhaft, beruhs- und sprachkundig, sucht sich zu verändern (Jahresstelle). Offerten erbeten unter Chiffre S. D. 2155 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## FRIMAJIC

noudre pour glace

Etablissements ALBAN S.A.  
20, Bd. Carl Vogt, 20  
GENÈVE

# Der Zürcher Lehrlingswettbewerb — ein Bombenerfolg!

Stellen wir zur Abwechslung einmal all das an den Anfang, was sonst an den Schluss gehört. Nach der ersten Mittagsstunde, am 21. März, wurde der diesjährige Lehrlingswettbewerb im Zürcher Kongresshaus für das breite Publikum geöffnet; kurze Zeit später standen die Leute bis auf die Strasse Schlange, und rasch musste ein Hilfskassier herbeigerufen werden. Gegen den späten Nachmittag gingen die Eintrittsbillette zur Neige, und Hals über Kopf machte sich ein motorisierter Experte auf dem Weg zur Polizei, um Nachschub zu verlangen. Rund dreitausend Menschen besuchten diese nun schon traditionell gewordene Ausstellung und waren... begeistert. Natürlich waren die Organisatoren auch begeistert, und alles freute sich aufrichtig über diesen grossartigen Besuchererfolg. Das sich in Zürich langsam einwirkende Zusammengehörigkeitsgefühl unserer Berufskreise dürfte an diesem Tage einen Triumph feiern. Am Erfolg sind alle beteiligt, denn es ist nicht einem Einzelnen zu verdanken, sondern einem erfrischenden Mannschaftsgeist. Jeder Aussteller und jeder Experte ging mit einem vorbildlichen Ernst an seine Aufgabe, und nur so konnte das Ganze derart gelingen, dass wir mit Fug und Recht von einem in der Geschichte der schweizerischen Gastronomie einmaligen Erfolg sprechen dürfen. Alle die an diesem Erfolge teilhatten, und das waren nicht wenige, seien unseres herzlichsten Dankes gewiss.

Und nun hübsch der Reihe nach! Da war also unser von den Kuchlehrlingen, Kellerlehrlingen und Serviertöchtern aller Semester beschickte *Wettbewerb*, der dieses Jahr unter dem für uns so überaus wertvollen Protektorat der städtischen Berufsberatung stand. Es soll mir keiner mehr kommen und sagen, mit unserer Jugend sei nichts mehr los! Wenn ich nur annähernd alles Schöne und Rühmensewerte hier erwähnen sollte, müsste ich ein Buch schreiben. Betonen möchte ich nur, dass unter 63 teilnehmenden *Kuchlehrlingen* eine einzige Arbeit mit dem Prädikat „genügend“ bewertet werden musste, und dass es von „sehr gut“ und „sehr gut bis

10 Konkurrenten der Jury vor. Auch hier war alles sehr schön und adrett: durch ein Missverständnis packte einer seine Aufgabe falsch an und rutschte so leicht nach hinten. Hier waren die lachenden Ersten:

4. Semester: *Weibel*, Hans, Baur au Lac
3. Semester: *Kramer*, Klara, Zunft zur Schmidten
2. Semester: *Schölltorf*, Franz, Eden au Lac
1. Semester: *Benedetti*, Bruno, St. Gotthard.

Zur Verteilung kamen noch verschiedene Spezialpreise für gute Hefteführung, und eine besondere Aufmunterung wurde Gerhard Günther zu teil, der sich eine lehrreiche Menusammlung an-



Eine Lehrlingsarbeit Photo Freter, Zürich

legte, die mir als passioniertem Sammler besonders grosse Freude bereitet.

Wandern wir nun weiter und werfen einen Blick in die erstmals durchgeführte *Sonderschau von Gerichten und Spezialitäten*, welche die der Lehre entwachsenen Köche ausstellten. Vorwegschicken möchte ich, dass hier keine „Kochkunstausstellung“ im wahren Sinne des Wortes geplant war. Die grossen Kanonen wollte man bewusst fernhalten, um den anderen nicht vom vorneherein den „Mumm“ zu nehmen. Wer gar zu hohe Erwartungen gehegt hatte, konnte hier verschiedentlich enttäuscht werden. Wer aber wusste, um was es in Wirklichkeit ging, der konnte seine helle Freude haben. In der Annahme, dass mein Freund Ernst Pauli seine Notizen auswertet wird, darf ich mich hier auf einige Hinweise beschränken.

Sehr gut gefielen mir die vom Kongresshaus ausgestellten Gerichte, „Longe de veau“ mit seinen vorbildlich exakten „pommes fondantes“ und Gemüsen. Herrlich waren die von Herrn Hug herbeigebachten Desserts. Was seit Mostfasschen bei den Thurgauer Äpfeln (warum eigentlich immer „Calvilles“?), auch etwas gross geraten, so war die ganze Komposition doch hübsch und ansprechend. Obwohl hier die ganze Küchenbrigade als Aussteller aufgeführt wurde, soll es uns Meister *Gersch* nicht veragen, wenn wir ihm ein spezielles Kränzlein winden.

Wunderbar dünkte mich ein vom „Glockenhof“ ausgestellter gefüllter Hecht in Pastete, „Patron“ im Hôtel Savoy möchte jeder sein, welcher die schöne „Plat du Patron“ bewundern durfte. Gefüllte Kalbsbrüste waren Trumpf; denn nette Anrichtweisen zeigten unter anderem die Restaurants „Du Pont“ und „Augustiner“. Überaus fleissig waren die Köche vom Hotel St. Gotthard und vom Buffet SBB. Beim ersten Gefielen „Gigot de chevreuil“ und „Noix de veau“ besonders, beim letzteren unter vielen anderen sehr schönen Platten, die „Poitrine de porc“. Hier hätte allerdings die Platte etwas grösser gewählt werden sollen. „Wie der Herr, so 's Gescherr!“ sagt man, und so war es nicht verwunderlich, dass die Köche Ueli Pragers sich recht scharf ins Zeug legten und die Ausstellung reich beschiedten. Erfreulich war die Teilnahme der „Swissair“, die verschiedene Bordmahlzeiten ausstellte. Vom ästhetischen Standpunkte aus muss ich allerdings das auf der Route Zürich-Kopenhagen verwendete Geschirr ablehnen. Ein Plättchen erinnerte doch allzu stark an einen Hundnapf. Gerade die „Swissair“, die den Vorzug hat, unsere Visitenkarte in die ganze Welt hinaustragen zu dürfen, sollte vorbildliches Tafelgeschirr verwenden. Es gibt sicherlich Fachleute, die ihr hier beratend beistehen könnten.

Die vom „Gastronomischen Studienzirkel“ aus-

gestellten *„Märchentafel“* müsste ich eigentlich unterschätzen, um keine glühenden Kohlen auf meinem Haupt zu sammeln. Sie fand aber einen derart grossen Kreis von Bewunderern, dass ich wenigstens die namentlich erwähnen muss, die zu ihrem guten Gelingen Entscheidendes beigetragen haben. Liebenswürdig und hilfsbereit wie immer sprang die *Firma Buchegger & Cie., Luzern*, mit ihrem wundervollen Tafelgeschirr ein. Den kuli-

narischen Teil besorgte uns meisterlich mein Freund *Adelrich Furrer*, servietechnisch unterstützt von den Herren *Riva* und *Witwer*. (Mir blieb nichts anderes übrig, als mit geschweller Brust umherzustolzieren.)

Der abendlichen Preisverteilung hätte man einen besseren Besuch gewünscht. Von *O. Winzeler* herzlichst begrüsst, richtete der unermüdliche Vorsteher der städtischen Berufsberatung das Wort an uns. Herr *Böhny* fand zu Herzen gehende Worte, und die, die es noch nicht wussten, wissen es heute bestimmt, dass wir in diesem lieben Menschen einen warmherzigen Freund unserer Bestrebungen gefunden haben. Es ist mir ein Bedürfnis, auch hier unseren Behörden herzlich zu danken: Für uns ist es wirklich ermutigend, wie sie uns immer wieder die grosszügigste Unterstützung gewähren. Selbst unser vielbeschäftigter Herr Stadtpräsident liess es sich nicht nehmen, unsere Ausstellung während mehreren Tagen eingehend zu betrachten. Als Zufallsmeister weiss er übrigens einen guten Haufen und ein rechtes Gläschen wohl zu schätzen. Wir Zürcher sind aber auch stolz auf Dr. *Emil Landolt*.

So wollen wir diesen Bericht, der leider nur recht fragmentarisch sein kann, beschliessen und uns in der angenehmen Hoffnung weihen, dass die Aufgaben, welche uns in den nächsten zwei Jahren gestellt werden, mit demselben Elan an die Hand genommen werden, wie die diesjährige so überaus wohlgelungene Veranstaltung. *Harry Schraemli*

## Ein lehrreicher Kurs

Der vom Seminar für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen und der EMPA in St. Gallen am 18. März veranstaltete *Kurs über Material und Innenausstattung* wies eine unerwartet grosse Beteiligung auf, die es notwendig machte, den Kurs in zwei Vortragslässen der EMPA, zugleich durchzuführen. Herr Prof. Dr. *W. Hunziker*, der Direktor des Seminars für Fremdenverkehr, betonte in seinem Begrüßungswort, wie sehr eine vertiefte Materialkenntnis auf dem Gebiet der Innenausstattung im Interesse einer rationellen Behandlung und Verwendung wichtiger Betriebsmaterialien liegt.

Das Hauptkontingent der 145 zahlenden Besucher stellten mit fast zwei Dritteln die Teilnehmerinnen und die Veska-Mitglieder, während die *Hotellerie* leider nur *schwach vertreten* war. Wir glauben, dies weniger dem mangelnden Interesse zuzuschreiben, als dem Umstand, dass der Kurs nicht in einem grossen Fremdenverkehrszentrum, inmitten eines bedeutenden Fremdenverkehrsgebietes, stattfand, womit die Region Nordostschweiz keineswegs in ihrer qualitativen Bedeutung herabgemindert sei. Sodann dürfte auch das Bemühen der bewährten Lieferantenfirmen, ihren Kunden beim Einkauf durch einen zuverlässigen Beratungsdienst behilflich zu sein, wesentlich dazu beitragen, dass sich viele Hoteliers und Hotelfristern im einschlägigen Fachgeschäft ihre Materialkenntnisse holen.

Natürlich ist eine umfassende Orientierung über Bettzeug, Vorhangenteppiche und Polstermöbel, wie sie an der EMPA geboten wurde, in ihrer Art etwas so Besonderes, das ein solcher *Kurs eine einmalige Gelegenheit* darstellte, sich im Zusammenhang über das ganze Gebiet der

## Wofür sich der Piemonteser Originario-Reis am besten eignet

Wir haben kürzlich dargelegt, dass die im Rahmen der kriegswirtschaftlichen Vorsorge in Pflichtlager genommenen 26 000 Tonnen Piemonteser Originario-Reis, der auch unter dem Namen *Camolino* bekannt ist, zwecks Erneuerung der Bestände nunmehr in den Verkehr übergeführt werden sollte. Wir haben uns an einen Restaurateur gewandt, der als früherer Küchenchef von Grossbetrieben über eine reiche Erfahrung verfügt, mit der Bitte, den Originario-Reis auf seine Verwendbarkeit in der Hotel- und Restaurantküche zu prüfen. Dieser Restaurateur gibt uns nun das Ergebnis seiner Kochproben bekannt und schreibt uns diesbezüglich:

„Ich habe den Originario-Reis in meinem Betrieb verwendet und kann feststellen, dass sich diese Qualität *sehr gut für alle Reisgerichte* eignet, so für Pilaw, Timbale, Risotto usw. Voraussetzung ist natürlich, wie bei jeder andern Reisqualität auch, dass man diesen Reis sorgfältig kocht. Wenn der Originario-Reis auch etwas kleiner ist, als z. B. *Vialone*, *Batna* usw., so bedeutet das lediglich, dass man denselben etwas weniger, d. h. nur 1/2 mal netzen muss. Auf Grund meiner Versuche hat sich ergeben, dass sich dieser Reis an der Wärme während eines ganzen Services sehr gut hält und keine Pappigkeit. Es kann also an dieser Sorte nichts ausgesetzt werden. Der *billige Preis*, der bei grossen Quantitäten ins Gewicht fällt, bietet überdies den Vorteil, dass dieser Reis in Hotels, Restaurants, Anstalten und Kantinen reichlicher serviert werden kann, was ja von den Liebhabern jeder Reisspeise besonders geschätzt wird. Alles in allem eignet sich diese Qualität trefflich für irgendeine Reisspeise, sofern der Reis, wie bereits erwähnt, sorgfältig gekocht wird. Die Kunst der Zubereitung gibt schliesslich bei jeder Reisqualität den Ausschlag.“

Dieses Urteil eines Fachmannes ist besonders bemerkenswert, weil daraus hervorgeht, dass der Piemonteser Originario-Reis qualitativ einwandfrei ist und auch in der Hotel- und Restaurantküche dank seines niedrigen Preises mit Vorteil verwendet werden kann. Es ist zu hoffen, dass die Hoteliers und Restaurateure diese Reisqualität in ihrer Küche in vermehrtem Masse berücksichtigen werden, zumal damit ja auch die Erneuerung der im allgemeinen Interesse notwendigen Pflichtlagerbestände erleichtert wird.

Innenausstattungsmaterialien und ihrer Pflege aufzuklären zu lassen. Dies um so mehr, als die EMPA über ganz *heraorragende Lehrkräfte* verfügt. Die Referenten *Fel. Dr. Wening* und die Herren *Textiltexniker W. Ruggli, W. Blumer, Ing. chem. G. Weder* und *Dr. O. Walchli*, entledigt sich denn auch ihrer Aufgabe in trefflichster Weise. In ihrer Gesamtheit vermittelten die Referate einen lehrreichen Überblick über alles für Innenausstattungsmaterial Wissenswerte, einschliesslich der Materialpflege und der Schadenbekämpfung. Wir werden auf diese Fragen noch im besonderen zurückkommen.

## Assemblée générale de l'Association des intérêts de Lausanne

L'association des intérêts de Lausanne a tenu récemment son assemblée générale au Lausanne-Palace. M. *Randin*, président, put saluer la présence de nombreux assistants parmi laquelle figuraient plusieurs personnalités de la vie intellectuelle, artistique, politique et économique de la capitale vaudoise.

La partie administrative, minutieusement préparée fut liquidée très rapidement. Après les élections complémentaires et celles des vérificateurs des comptes, les comptes de 1951 et le budget de 1952 furent approuvés. M. *Randin* insista sur l'excellence des rapports qui existent entre l'A.D.I.L., les autorités, la Société des hôteliers et la presse lausannoise.

Du rapport d'activité qui avait été envoyé aux membres, nous signalerons l'installation de l'A.D.I.L. dans son nouveau domaine, soit dans les locaux du bâtiment de l'hôtel de la Paix à l'avenue Benjamin Constant. Les bureaux de l'avenue du Théâtre n'étant plus suffisants étant donné l'extension prise par cette association touristique. Celle-ci déploie une activité débordante en matière de publicité, de propagande ainsi que pour entretenir des contacts personnels avec tous les milieux susceptibles de fournir des touristes à Lausanne et à la région du Léman. Elle attache une grande importance également aux manifestations culturelles (théâtre, musique, expositions, conférences, etc.) sans oublier les sports.

Pour terminer, nous reproduisons les deux chapitres que ce rapport consacre au mouvement touristique à Lausanne en 1951 et à la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy.

### Mouvement touristique en 1951

Les résultats de l'année touristique de 1951, que nous a communiqués l'Office fédéral de statistiques, dénotent, pour l'ensemble des stations suisses, une sensible amélioration par rapport à 1950. Depuis 1947, année record pour notre tourisme, on avait enregistré une diminution constante et régulière du nombre total des nuitées; cette «perte de vitesse» paraît aujourd'hui enrayée.

Les touristes suisses et étrangers ont totalisé en 1951: 20 264 714 nuitées contre 18 633 736 en 1950. L'amélioration est sensible! Elle est due avant tout au retour massif des hôtes britanniques et aux séjours plus nombreux des Allemands, des Italiens et des Français.

Dans le canton de Vaud 2 768 521 nuitées ont été enregistrées (2 600 648 en 1950) et dans la région du Léman, groupant notre canton et celui de Genève, 3 970 541 contre 3 697 569 l'année précédente. Le bassin du Léman demeure, par le nombre de ses nuitées, la première de toutes les régions touristiques de notre pays.

Lausanne a totalisé pour sa part 593 951 nuitées, dans les hôtels soit 10 773 de plus qu'en 1950, et 120 101 dans les cliniques soit une augmentation de 7 294 par rapport à l'année précédente.

Mais ce sont surtout les arrivées qui ont augmenté dans une forte proportion: 207 324 pour les hôtels (14 502 de plus) et 9295 (2276 de plus). Le mouvement augmente sans cesse mais la durée des séjours diminue.



in der man sich auf die neue Saison rüstet. Wie sie ausfallen wird, weiss niemand. Aber wir wissen, dass in- und ausländische Gäste gut eingerichtete Hotels bevorzugen. Fließendes Kalt- und Warmwasser *will* der Gast in den Ferien nicht missen, er hat es ja auch zu Hause. Die Ansprüche gehen aber oft weiter! Man wünscht Zimmer mit eigenem WC, mit Bad oder Douche — vor allem *modern* installierte Zimmer.

Jetzt ist es Zeit, an die etappenweise oder sogar ganze Erneuerung zu gehen, ein weiterer Aufschub bedeutet Stillstand, während die Zeit unablässig und rücksichtslos weitergeht.

Lassen Sie sich unverbindlich von den Spezialisten beraten, die sich über grosse Erfahrung im Um- und Neubau von Hotels ausweisen können. Ihre Vertrauensfirma für sanitäre Installationen, Zentralheizungen, automatische Feuerungsanlagen jeden Systems:



Zürich 1, Gessnerallee 40. Tel. 25 76 33



Eine Meisterleistung Photo Freter, Zürich

„Künstlerpech“ hatte der wackere Walter Fuchs, der eine „Beuf bouilli-Platte“ ausstellte,

5. Semester: *Patt*, Fidel, Eden au Lac
4. Semester: *Graf*, Ernst, Kronenhalle
3. Semester: *Peter*, Roland, Buffet SBB. II. Kl.
2. Semester: *Hänle*, Kurt, Braustube (mit Auszeichnung)
1. Semester: *Schmid*, Kurt, Zunft zur Schmidten (mit Auszeichnung).

„Künstlerpech“ hatte der wackere Walter Fuchs, der eine „Beuf bouilli-Platte“ ausstellte,



Ausschnitt aus der „Märchentafel“ Photo Freter, Zürich

die mir das Herz im Leibe lachen machte: die Markennochen waren vorbildlich pochiert, was der Semesterrieger noch zu lernen hat. War seine Platte etwas zu klein geraten, so war die des Erstprämiierten entschieden zu gross; aber auch Experten sind nur Menschen, und so mögen wohl Nebenarbeiten hier den Ausschlag des Pendels auf die andere Seite bewirkt haben.

Im *Servierfach* stellten sich leider diesmal nur

gestellte *„Märchentafel“* müsste ich eigentlich unterschätzen, um keine glühenden Kohlen auf meinem Haupt zu sammeln. Sie fand aber einen derart grossen Kreis von Bewunderern, dass ich wenigstens die namentlich erwähnen muss, die zu ihrem guten Gelingen Entscheidendes beigetragen haben. Liebenswürdig und hilfsbereit wie immer sprang die *Firma Buchegger & Cie., Luzern*, mit ihrem wundervollen Tafelgeschirr ein. Den kuli-

Lausanne a enregistré pour la première fois depuis 1947, une augmentation du nombre de touristes suisses. C'est peut-être l'effet de la Fête fédérale de gymnastique car dans presque toutes les autres stations, le mouvement touristique indigène est en régression.

Les Anglais sont venus plus nombreux, de même que les Italiens, les Français, les Allemands et les Egyptiens. Les Américains, par contre, sont en sensible régression, conséquence naturelle de la guerre de Corée.

**Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy**

L'activité de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy continue à être étroitement liée à celle de notre Association. Il nous est agréable de souligner les excellentes relations que nous entretenons avec les membres de cette société, présidée par M. Jacques Imfeld.

C'est à la collaboration entre la Société des hôteliers et l'A.D.I.L. que nous devons la réception de nombreux congrès. Le problème du logement des participants à ces congrès a été résolu par notre Commission de logement, qui travaille sous le contrôle d'une commission ad hoc dont le président est M. R. Lindemann.

D'autre part, la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy continue à participer dans une large mesure au financement de nos dépenses de propagande et de publicité.

Durant l'année 1951, l'état numérique de la société a passé de 33 à 32, par suite de la démission de l'Hôtel de l'Ours, et de 13 restaurateurs à 15, par suite de l'affiliation du Restaurant Métropole et du Restaurant de Sauvabelin. Comme par le passé, un directeur de clinique fait également partie de la Société des hôteliers.

La taxe de séjour a été appliquée très régulièrement; elle a permis d'accorder des garanties de déficit pour de nombreuses manifestations. La société a été endeuillée par le décès de Mme Bernard Bisinger, (de l'Hôtel Jura-Simplon), de Mme Bulver-Breuer (Pension Georgette), et de M. Ernest Lenz, ancien hôtelier. Comme l'an dernier, l'A.D.I.L. a été chargée par le Comptoir Suisse du service de logement pendant la grande foire d'automne. Nos bureaux ont délivré des bons de logement pour de nombreuses chambres privées de la ville.

**VERANSTALTUNGEN**

**Englischkurs für das Gastgewerbe**

Die Gewerbeschule der Stadt Zürich führt im Sommersemester 1952 wieder einen Englischkurs für das Gastgewerbe (Anfänger und Fortgeschrittene) durch, der mit Rücksicht auf die Arbeitszeit der Teilnehmer auf Donnerstag, 15-17 Uhr, angesetzt

ist. Einschreibung: Dienstag, 29. April 1952, 15 bis 17 Uhr, im Zimmer 224 der Gewerbeschule, Ausstellungsstrasse 60, Zürich 5. Kursgeld für Teilnehmer mit Steuermotiv in der Stadt Zürich: Fr. 8.-; Auswärtige sowie Ausländer zahlen einen Zuschlag. Lehrlinge und Lehrtöchter geniessen Ermässigung.

**Lehrgang für Weinbehandlung und Kellertechnik**

Die Schweiz. Obst- und Weinfachschule Wädenswil beendigt am Donnerstag, den 3. April 1952, den dreimonatigen Lehrgang für Weinbehandlung und Kellertechnik mit einem Schlussakt im grossen Lehrsaal der Eidg. Versuchsanstalt.

Von 8.45 bis 10 Uhr finden verschiedene Examenlektionen statt. Anschliessend orientiert der Präsident der Konsultativen Kommission für die schweizerische Weinwirtschaft, Herr A. Chapouvier, Bern, über „Aktuelle Fragen der schweizerischen Weinwirtschaft“. Der Schlussakt ist öffentlich, jedermann ist freundlich eingeladen.

**Grand Prix Suisse Autos et Motos 1952 17. und 18. Mai in Bern**

Die Grand-Prix-Rennen in Bern haben in der ganzen Welt einen guten Namen. Obschon letztes Jahr anhaltender Regen den Organisatoren einen

bösen Streich spielte, konnte die Veranstaltung in sportlich-technischer wie organisatorischer Hinsicht mit vollem Erfolg durchgeführt werden. Trotz des finanziellen Misserfolges hat deshalb der Verein „Grosser Preis der Schweiz für Automobile und Motorräder“ beschlossen, den Grand Prix Suisse auch dieses Jahr zu veranstalten, und zwar am 17. und 18. Mai.

Das erfahrene und bewährte Organisationskomitee hat mit den umfangreichen Arbeiten begonnen. An der Spitze der Organisation steht wiederum Ing. Theodor Marbach, während als Rennleiter Marcel Massara (Autos) und Adi Binz (Motorräder) amten werden. Das Sekretariat des Organisationskomitees befindet sich an der Junkergasse 41 in Bern. *pd.*

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



**Avec vos menus de Pâques**

Servez une glace comme dessert ou une «demi-glace» (mousse ou parfait) qui est un peu moins froide, mais qui sera aussi très appréciée.

En employant de la poudre FRIG, vous confectionnez non seulement des glaces exquises et onctueuses, mais aussi des demi-glaces délicieuses et tout de même bien prises.

Voilà pourquoi à Pâques aussi, vous servirez des

**glaces**

mais des glaces faites avec



Passez vos commandes à temps.

FRIG neutre et FRIG à la vanille, au chocolat et au moka s'obtiennent chez

**Dr A. WANDER S.A., BERNE**  
Téléphone (031) 55021

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

Die hohle, dem menschlichen Rücken angepasste und aus einem Stück gebogene Rückenlehne mit Hinterfüssen, ein aus einem Stück gebogener, breiter und bequemer Sitz sind Merkmale des soliden Horgen-Glarus-Stuhles. Er ist dazu noch form-schön und bruchsicher



**HORGEN-GLARUS**

AB. MÜBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS Tel. (058) 5 20 91



**Flaschenkapseln Kellereiapparate**

Gebr. E. & H. Schilller Näfels/Gl. Telefon (058) 441 50 MUBA: Halle III, Stand 770

**Chef de cuisine**

44 ans, restaurateur de grande classe, cherche engagement. Faire offres sous chiffre B E 2121 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Barmaid**

die längere Zeit im erteilichen Betrieb tätig war, sucht Saisonstelle per April evtl. Mai, oder nach Übereinkunft. Stellenangebote erbeten unter Chiffre D L 2064 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

**Chauffeur-Conducteur**

auf Luxuswagen. Bahndienst. Sprachkundiger, seriöser Fahrer. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Ch. B O 2109 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Nerven-Hilfe**

für Schwache zum Stärken, Be-zuhigen, Gesunden mit der gut empfohlenen Familienpackung Neo-Foris (Fr. 14.85), enthält das nötige Lecithin, Calcium, Magnesium usw. Bald nehmen Nerven-Ruhe und Kraft beschick zu. Fr. 8.20 beim Apotheker und Drogerien. Diskreter Versand: Lindenhof-Apothek, Zürich 1.

Gesucht für die Sommersaison

- Saal-Restaurationstochter
- Commis-Pâtissier
- Commis evtl. Aide de cuisine
- Maschinenwäscherin
- Officemädchen
- Angestellten-Zimmermädchen
- Lingeriemädchen
- Officebursche
- Casserolier

Offerten an Alois Dahinden, Hotel Bellevue, Rigi-Kalbad.

Gesucht

- für Sommeraison
- Küchenchef
- Kaffeeköchin
- Obersaaltochter
- Saaltochter
- Saalanfängerin
- Serviertochter für Stübli
- Zimmermädchen
- Alleinportier
- Office- und Küchenmädchen

Eintritt Anfang/Mitte Juni. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Park-Hotel, Lenzerheide.

**Vorteilhaft einkaufen heisst: Ihr Budget günstig beeinflussen!**

- Fette, Oele
- Konserven aller Art
- Kaffee, Tee, Kakao
- Reis, Teigwaren
- Mühlenprodukte
- Zucker
- Gewürze
- Honig
- Weine
- Waschartikel
- Reinigungsartikel
- Zündwaren



kaufen Sie besonders günstig im USEGO-Geschäft. Grossverbraucher verlangen mit Vorteil Offerte beim ortsansässigen USEGO-Geschäft. — Bezugs-quellennachweis bei

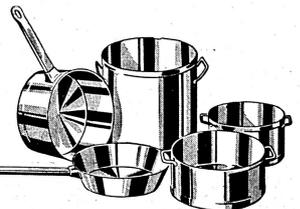
**UNION USEGO OLTEN**

Niederlassungen in: Lausanne, Winterthur, Landquart, Bironico

**Dauerhaftes Kochgeschirr**

**Cromargan-**

Kochgeschirr ist durch und durch rostfrei, verformt die Speisen nicht, braucht keine Pflege!

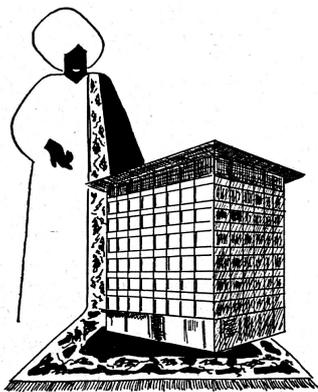


**Cromargan-**

Kochgeschirr ist das beste seiner Art; es eignet sich gleich vorzüglich für Elektrisch, Gas oder Kohle.

Überzeugen Sie sich selbst von der unerreicht hohen Qualität des Cromargan-Kochgeschirrs und verlangen Sie unverbindlich Muster und Offerte.

**SCHWABENLAND & CIE AG ZÜRICH**  
Grossküchen- und Konditorei-Einrichtungen Nüscherstr. 44, Tel. (051) 25 37 40



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

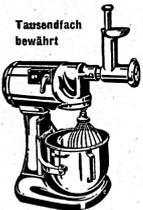
# Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung  
Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14  
Telephon (071) 2 15 01  
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18  
Telephon (051) 23 76 03



## Universal- Küchenmaschinen



zum Rühren - Schwingen - Kneten - Hacken - Schneiden - Reiben - Passieren - Früchtepressen - Mahlen - Büchsenöffnen - Schleifen - Silberpolieren - Glascherstellen usw. Modelle ab Fr. 1250.-

**HOBERT MASCHINEN**  
J. BORNSTEIN A.G., ZÜRICH  
Talakker 41 - Tel. (051) 27 80 99



**A. Fischer**  
Agence générale pour la Suisse  
Première Distillerie par Actions Bâle  
Téléphone 530 43 et 530 44



Kosten Sie einmal einen Martini, den Vermouth mit dem ausgesprochen reichen und würzigen Aroma!

Auch Sie werden die Meinung aller Kenner teilen: Martini besitzt etwas auserlesen Köstliches, das ihn in der ganzen Welt zum erklärten Liebling macht.

*Zum Apéritif!*

# MARTINI

Die Weltmarke



Verkaufe schöne, revidierte  
**autom. Waagen**  
mit Garantie, ab Fr. 250.-.  
Aufschnittsmaschinen  
Nationalkassen  
Elektrische Kaffeemühlen  
Frau Sigg, Mählegasse 12,  
Zürich 1.

### Lavabo u. Schüttstein



blank und rein  
mit dem enttendenden  
Reinigungspulver



Seit Jahren bewährt,  
von Kennern begehrt

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

Unsere Erfahrungen —  
Ihr Nutzen!

Praktische Weilsblech-Stroudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.



mit sep. Anhäng-Etikette,  
auf Wunsch versehen mit  
Hotellbenennung und laufend  
numeriert. Anfragen und be-  
musterte Offerten verlangen.  
E. Schwägler, Zürich  
Gummiwaren - Seefeldstr. 4

**NELKEN**  
46 cm per Stück 15 Cts.  
**NELKEN**  
60 cm per Stück 25 Cts.  
**Rosen** von 50 Cts. an  
sowie Veilchen, Mimosa,  
Rauvorkeln, Anemosen,  
Narzissen, Osterglocken,  
Flieder zu Tagespreisen.  
**Kummer, Baden**  
Blumenhalle  
Telephon (058) 27871

## Kaffee

in gleichbleibender, hoher Qualität auszuschenken ist  
Ihr Bestreben. Wir möchten Ihnen helfen.

Ein Versuch mit unserer  
**Giger-Mischung**  
lohnt sich bestimmt!

**HANS GIGER & CO., BERN**  
Import von Lebensmitteln en gros  
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



## Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurant-  
betrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen  
Fächern einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Ré-  
ceptions- und Dolmetschendienst, individueller Unterricht. Rasche  
und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden  
Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch  
**GADEMANN FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.**

**ENGLAND**  
Suchen stets Töchter in  
gebildete überprüfte  
Familien.  
**BELDI-GRANT**  
(Jetzt nur im Land selbst)  
Anglo-Swiss Büro mit bes-  
ten Referenzen. Für Aus-  
kunft Fr. 2.- in Marken an:  
Cleavers-Lyons, Herst-  
monceux, Sussex.



**EIN GANG ZU**  
**Geelhaar**  
Gegr. 1869  
**LOHNT SICH!**  
*alle Teppiche*  
GEEHHAAR AG. BERN  
MUNSTR. 7 TEL. (031) 22144

BITTE OFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN  
BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!  
W. GEEHHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7  
Telephon (031) 2 21 44

## A saisir de suite

Nord de la France. Ville de 50000 habitants

# hôtel- restaurant

2 étoiles, 30 chambres, beau restaurant. Salons  
pour mariages et banquets. Renommée établie.  
Vieille affaire 1/2 siècle d'existence. S'adresser  
sous chiffre S. D. 2174 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

## Revue - Inserate haben Erfolg!

*Wir verkaufen*  
einige guterhaltene, gebrauchte

# TIEFKÜHL- TRUHEN

400-500 Liter Nutzraum. Günstige  
Preise.

Offerten unter Chiffre T T 2186 an die Ho-  
tel-Revue, Basel 2.



SCHWEIZERISCHE  
**HOTELFACHSCHULE**  
LUZERN  
Staatlich anerkannt

## Spezialkurse:

**Diätküche:** 21.-26. April  
**Entremets:** 28. April-3. Mai  
*Moderne Richtlinien, neuzeitliches  
Anrichten*

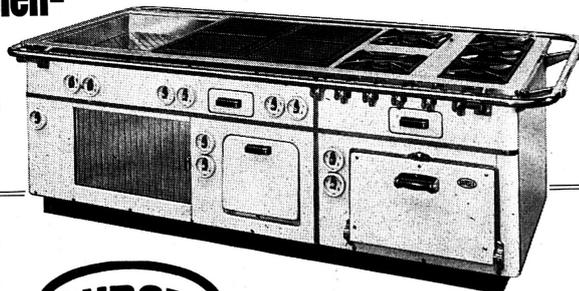
**Englisch,** die einzigartige Möglichkeit, noch  
auf die Sommersaison Englisch zu lernen:  
**16. April-7. Juni**

**Kochkurs** 16. April-7. Juni  
Betr. Prospekte sofort auf Verlangen. Tel. (041) 25551

## Begeisterung in der Küche durch

# Sursee-Grossküchen- Apparate

Elektrisch — Gas — Holz und  
Kohle — oder kombiniert  
in verschiedener Ausführung



Prospekte und Auskünfte durch die

**SURSEE-WERKE AG. - SURSEE**  
Telephon (045) 576 44



**PLANTEURS  
RÉUNIS** LAUSANNE