

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

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

Heft 15

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

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

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspaltige 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 Emli 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 Emli Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - *Redaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 58690

Nr. 15 Basel, 10. April 1952

Erscheint jeden Donnerstag

61. Jahrgang 61^{re} année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 10 avril 1952 N° 15

Pâques, les perspectives de la saison et du trafic automobile

D'habitude quand les fêtes de Pâques tombent sur le milieu du mois d'avril, le trafic de sports d'hiver est extrêmement minime et les étrangers, comme nos compatriotes, se précipitent chercher la chaleur et les prémices du printemps dans les grandes stations du sud de notre pays, c'est-à-dire sur les bords des lacs tessinois, du lac Léman, à moins qu'ils ne goûtent la douceur du climat de la vallée du Rhône où les arbres commencent à fleurir.

Pâques marque cette année la fin et le début d'une saison

Cette année, la saison d'hiver s'est prolongée et au mois de mars l'animation a encore été grande. En outre, le retour du froid et de la neige a encouragé les hôtels de sports d'hiver à demeurer ouverts jusqu'à Pâques où ils bénéficieront aussi d'une grande affluente si les conditions météorologiques se maintiennent.

Pour l'hôtellerie saisonnière de plaine, Pâques marquera aussi le début d'une saison de printemps et d'été que l'on souhaite favorable en dépit des obstacles qui entravent le trafic international. Pendant la guerre on était obligé de parler de la «saison de Pâques» puisque les hôtels étaient pleins du Jeudi saint au lundi de Pâques, puis végétait avec quelques clients jusqu'aux vacances d'été proprement dites. Au fur et à mesure de la libération des échanges touristiques et de l'augmentation des allocations individuelles de devises, les hôtels de notre pays virent leur fréquentation s'améliorer. Ces dernières années les stations tessinoises, la Suisse centrale, les bords des lacs de Thoune, de Brienz et du lac Léman reçurent dès le mois de mai des hôtes étrangers voyageant en groupes, ou faisant individuellement de plus ou moins longs séjours.

Perspectives pour le printemps et l'été, rendement de l'hôtellerie

Si l'ombre des restrictions monétaires anglaises et françaises ne planait pas sur le tourisme international de printemps et d'été, les perspectives seraient très favorables. En effet, la Suisse a conservé sa réputation de pays de tourisme par excellence et a perdu celle d'«îlot de vie chère» qu'on lui avait faite il y a deux ou trois ans à l'étranger. A qualité égale, les prix de nos hôtels supportent avantageusement la comparaison avec ceux des pays qui nous entourent. En France, en Italie, en Autriche même, le coût de la vie a augmenté dans de telles proportions, que les hôtels ont été obligés d'adapter leurs prix. Malgré cela les hôteliers estiment qu'ils n'ont pu de loin compenser la hausse générale des prix de revient et que le rendement de leurs entreprises est en péril. Il y a actuellement un parallélisme étonnant entre la situation économique de l'hôtellerie des divers pays d'Europe. En Suisse aussi, les sacrifices consentis pour maintenir ou accroître la fréquence ne pourront plus se répéter et c'est du côté d'un abaissement des prix de revient qu'il faudra absolument chercher une amélioration du rendement. En ne modifiant pas les prix d'hôtels par rapport à ces dernières années, les hôteliers suisses ont largement

contribué à attirer les touristes et ont fait ainsi une propagande qui leur aura coûté des millions de francs. Ils ont énergiquement soutenu les efforts que déploie l'Office central suisse du tourisme pour faire connaître la Suisse à l'étranger. Il est hors de doute que si les Anglais et Français avaient de nouveau les allocations de l'été dernier, ils viendraient en foule au cours de ces prochains mois. On peut de plus compter sur une forte fréquentation de touristes allemands - grâce à l'augmentation de la quote globale et de l'attribution individuelle - ainsi que des ressortissants des Etats-Unis et du Canada - grâce à la création de la classe touriste sur les lignes d'aviation qui relient l'Amérique à l'Europe. On peut aussi penser que la clientèle suisse qui a fait des expériences onéreuses à l'étranger ces derniers temps restera d'avantage en Suisse pour les vacances d'été.

Tout irait pour le mieux dans le meilleur des mondes, si les Anglais n'étaient obligés de se contenter de la modeste allocation de 25 £ et par là-même de réduire leurs dépenses ainsi que la durée de leur séjour. Il ne faut pas se faire d'illusion, la clientèle anglaise sera nombreuse en Suisse cet été aussi, mais on peut prévoir que ce sont surtout des jeunes gens avides et des personnes pressées de découvrir l'Europe qui traverseront la Suisse. Notre pays sera moins un but en lui-même, qu'une étape sur un itinéraire.

Importance des véhicules à moteur

Il est clair que les voyages organisés qui libèrent le touriste de tout souci seront de nouveau en faveur. La crainte de l'inconnu en pays étrangers, et surtout le fait que les vacances du voyageur sont trop courtes pour qu'il ait le temps de s'acclimater à un endroit, lui font volontiers aliéner une partie de sa liberté individuelle au profit de son manque d'initiative et de ses aises. Si l'année 1950 avait déjà connu un trafic automobile record, ce dernier a été largement dépassé l'année dernière et augmentera encore cette année en raison du développement des véhicules à moteur. N'annonçait-on pas récemment que pour le premier trimestre de cette année, la ville de Paris avait enregistré une augmentation de 60 mille véhicules à moteur. N'oublions pas que l'année dernière, on a compté que quelque 40 mille autocars et environ 770 000 voitures particulières sont entrées en Suisse, ceci indépendamment du trafic frontalier. Si l'on estime à 3 unités le nombre de personnes transportées par les voitures privées, et à 26 nuitées celui des personnes transportées par autocars, on arrive à un total approximatif de 3 millions de touristes arrivés par la route. En transformant ces arrivées en nuitées au taux de 2,8 journées pour les voyageurs en voitures particulières et de 1,5 jour pour les voyageurs en cars, on arrive à quelque 8 millions de nuitées. Il s'agit naturellement d'évaluations. Mais comme, sur les 20 millions de nuitées enregistrées l'année dernière, il n'y a que 8,5 millions de nuitées étrangères, la statistique des organisations automobiles doit faire la part trop belle au nombre de personnes transportées par les véhicules à moteur, surtout si l'on songe au nombre de touristes arrivés par la voie des airs ou encore par chemin de fer.

Sans vouloir pour cela minimiser l'importance de l'automobile et des autocars - importance qui, répétons-le, sera sans doute encore plus grande ce printemps et cet été - il ne faut donc pas attribuer à ces chiffres une valeur trop absolue. Une analyse des entrées d'après le pays d'origine place la France au premier rang. Elle est suivie par l'Italie, puis par l'Allemagne, dont le mouvement touristique s'accroît fortement. Il est réjouissant de constater que malgré les difficultés de devises, le nombre des véhicules britanniques a passé de 34 à 46 mille.

L'hôtelier prépare la saison

Alors que les hôtels de sports d'hiver s'apprêtent à fermer leurs portes après Pâques, les autres se préparent depuis plusieurs semaines à recevoir la clientèle suisse et étrangère. Ces préparatifs furent ardues, car plusieurs maisons étaient restées fermées pendant l'hiver. Il faut donc faire les réparations nécessaires, engager du personnel - ce qui est extraordinairement difficile actuellement puisqu'il n'y a pas assez de main-d'œuvre suisse dans certaines catégories d'employés et que le personnel qualifié étranger hésite à s'expatrier - et espérer que les quelques commandes assurées se compléteront peu à peu.

Il y a beaucoup de travail et peu de gain en perspective, puisque l'on aura affaire en grande partie à des hôtes de passage qui seront économes par la force des choses. Les jours d'affluente, ce sera le tourbillon des

Aus dem Inhalt:

- Seite 2: Frequenzsteigerung durch Pflege der Presse
Seite 3: Höhere Devisenerlöse aus dem Touristenverkehr?
Seite 10: Pachecke - Rubrique professionnelle
Seite 12: Hotelenerueung in Bad-Ragaz

arrivées et des départs qui exigent une concentration énorme de la part de l'hôtelier ou de son chef de réception. Ne faut-il pas respecter les engagements pris, puisque le client estime, quand il s'agit de lui, que l'hôtelier doit être inflexible. Les chambres seront très souvent occupées par de nouveaux clients, il faudra les faire à fond chaque jour et changer le linge; tout cela pour des prix qui ne laissent guère de marge, sous prétexte qu'il s'agit de groupes.

Mais l'hôtelier qui a déjà fait face à ce trafic est prêt à l'affronter à nouveau. L'expérience lui aura inspiré les rationalisations à apporter et il pourra, si aucun nouvel événement ne survient, faire une saison et tenir encore une année.

Souhaitons que les fêtes de Pâques, avec l'animation qu'elles apportent, marquent le début d'une saison longue et fructueuse, et soient pour notre hotellerie aussi, le signe du triomphe de la vie sur la mort.

Eine Finanzquelle, die dem Bund erhalten bleiben muss

Zur kommenden Volksabstimmung über die Umsatzsteuer

In einer sehr sorgfältigen finanzpolitischen Studie, die den Titel trägt „Die Warenumsatzsteuer - eine unsoziale Belastung?“, gelangt der der Gewerkschaftsbewegung nahe stehende Verfasser, Dr. V. Gawronski, zum Schluss, dass die Umsatzsteuer weit besser ist als ihr Ruf. Darum muss man es mit der „Wirtschaftsförderung“ füglich als eine Tragik bezeichnen, dass ausgerechnet die Fiskalabgabe, die vor allen andern durch ihre Einfachheit und Ergiebigkeit hervorsteht, so häufig verleumdet und mit leeren Schlagworten angefeindet wird. Es zeigt sich darin, dass die These Ferdinand Lassalles von der Ungerechtigkeit und drückenden Härte der Verbrauchsabgaben für die arbeitende Klasse, die vor 100 Jahren nicht so abwegig war, von den Gegnern der Verbrauchsabgaben unbedenklich auch für die Gegenwart als gültig betrachtet wird, obschon dank den Gewerkschaften die Arbeiterschaft heute dem Unternehmertum als starker Partner gegenübersteht und es seit Jahrzehnten schon verstanden hat, sich einen steigenden Anteil am Sozialprodukt zu erkämpfen.

Viel hat zur Verunglimpfung der Warenumsatzsteuer, die vor 10 Jahren zum ersten Male erhoben wurde und dem Bunde alljährlich mehr als 400 Millionen Franken einbringt, der Entschluss beigetragen, das Steuerbetreffnis offen dem Verkaufspreis zuzuschlagen, dieweil bei einer Abgabe, die nicht von den Detailisten, sondern von den Grossisten bezahlt wird, die seit Oktober 1951 zur Regel gewordene verdeckte Überwälzung als

natürlich und normal angesehen werden muss. Die leidige Recherei mit roten Rapfen hat ihrerseits mitgeholfen, mancherorts Missbehagen gegen diese ebenso praktische wie einträgliche Steuer hervorzurufen. Nur so ist es zu erklären, dass die von der kommunistischen Partei der Arbeit lancierte Initiative auf Abschaffung der Warenumsatzsteuer gegen 100 000 Unterschriften auf sich zu vereinigen vermochte.

Ein destruktives Volksbegehren

Kaum hat sich der Souverän über zwei eidgenössische Abstimmungsvorlagen ausgesprochen, am 2. März über die Hotelbedürfnisklausel und am 30. März über das Landwirtschaftsgesetz, so wird er am 20. April neuerdings an die Urne gerufen, um diesmal darüber zu befinden, ob die Umsatzsteuer beibehalten oder durch ausdrückliche Verfassungsvorschrift aufgehoben werden soll. Das Volksbegehren ist lediglich auf Negation eingestellt. Es verbietet zwar dem Bunde, Umsatzsteuern ergebendlicher Art - nach Meinung der PdA würde die Warenumsatzsteuer, die Luxussteuer, die Biersteuer und die Ausgleichsteuer wegfallen müssen - einzufordern, lässt aber kein Sterbenswörtlein darüber verlaun, woher die Eidgenossenschaft fortan die unerlässlichen Budgetmittel hernehmen soll, um den Ausfall von über 400 Millionen jährlich zu decken. Weder durch Erhöhung der Wehrsteuer noch durch Einführung einer Bundes-

erbschaftsteuer, noch durch verschärfte Belastung des Luxuskonsums liesse sich eine Lösung finden, die auch nur einen Teil dessen einbrächte, was die Umsatzsteuer leistet — ganz abgesehen davon, dass die Besteuerung des Luxusverbrauchs zum grössten Teil in Form von Abgaben auf dem Warenumsatz erfolgen müsste und daher bei wortgetreuer Auslegung ebenfalls unter das von den kommunistischen Initianten erstrebte Verfassungsverbot fiel. Als Folge des Volksbegehrens entstände also im Falle einer zustimmenden Mehrheit ein mächtiges Loch im Bundeshaushalt, das nicht allein unsere militärische und wirtschaftliche Landesverteidigung, sondern vor allen Dingen auch die Erhaltung und Festigung unserer *sozialen Errungenschaften* ernstlich aufs Spiel setzen würde.

Unhaltbare Einwände

Gern wird mit der Belastung argumentiert, die die Verbrauchsbesteuerung den kleinen Leuten bereite. Aber genaue Berechnungen, die auch von den Gegnern der Umsatzsteuer nicht widerlegt wurden, beweisen uns, dass die direkte Belastung des Familienhaushaltes kaum mehr als ein Prozent ausmacht. Zieht man die indirekte Belastung, d. h. die Besteuerung der Produktions- und Investitionsgüter, gleichfalls in Betracht (wobei andererseits der Erfahrungstatsache Rechnung zu tragen ist, dass häufig nur ein Teil des Umsatzsteuerbeitrages wirklich auf den letzten Verbraucher überwälzt wird), so kann man die Verteuerung, die den Konsumenten auferlegt wird, auf *anderhalb bis höchstens zwei Prozent* beziffern. Um diesen Betrag könnte bei einer Abschaffung der Umsatzsteuer der Lebenskostenindex günstigstenfalls sinken — wahrscheinlich kein wesentlichen Schritt zur Verbilligung und Verbesserung unserer Lebenshaltung, wenn man bedenkt, dass seit Ausbruch des Korea-Konfliktes der Landesindex um rund sieben Prozent gestiegen ist, ohne dass die Lohn- und Gehaltsempfänger entsprechende Kaufkraft-einbussen auf sich nehmen mussten.

Die Umsatzsteuer ist für die Lohnhöhe mitbestimmend

Damit kommen wir zu einem anderen Aspekt des Umsatzsteuerproblems, dem oft zu wenig Beachtung geschenkt wird. Bei allen Erörterungen von Lohn- und Gehaltsfragen wird heute, wie man weiss, der Entwicklung und dem Stand des Landesindex der Lebenskosten entscheidende Bedeutung beigegeben. Da die Warenumsatzsteuer (gleichgültig ob offen oder verdeckt überwälzt) einen Bestandteil des Warenpreises bildet, geht sie in vollem Umfange in den *Index ein*. Auf diese Weise wird sie zu einem Faktor, der die Lohnhöhe seinerseits *mitbestimmt*. Arbeiter und Angestellte, deren Lohn unter Berufung auf den Indexstand festgesetzt wird, vermögen also mit andern Worten das auf ihnen lastende Umsatzsteuerbefreiung auf dem Wege über den Landesindex ganz oder teilweise auf den Arbeitgeber *weiterzuwälzen*. Prof. Fritz Marbach hat diese Tatsache einmal in die einprägsame Formel

gekleidet, dass überall, wo sich die Lohn- und Gehaltspolitik auf den Index stützt und wo die Weltkriegsteuerung ausgeglichen sei, die Umsatzsteuerleistung dem Arbeitnehmer im Lohn bzw. im Gehalt gleichsam *zurückerstattet* werde.

Dieser Umstand sollte, scheint uns, gerade die unselbständig erwerbende Bevölkerung veranlassen, der Umsatzsteuer fortan vermehrtes Wohlwollen entgegenzubringen. Denn entgegen einem verbreiteten Schlagwort ist es durchaus nicht so, dass die direkten Steuern hauptsächlich von den besitzenden Kreisen, die indirekten aber von den breiten Massen getragen würden. Ein Facharbeiter mit einem Jahreseinkommen von 7000 Franken entrichtet heute im Landesmittel rund 410 Franken an Einkommenssteuern, die er, weil er sie kaum irgendwie abzuwälzen vermag, selber tragen muss. Stellt man dieser Belastung das ungefähre Umsatzsteuerbefreiung des gleichen Arbeiters in der Höhe von rund 130 Franken gegenüber, das ihm aber im Lohne *zurückvergütet* wird, so kann die beliebte Behauptung von der Härte der Umsatzsteuer bestimmt nicht aufrechterhalten werden. Würde die Umsatzsteuer fortfallen, so müsste die Wehrsteuer für denselben Arbeiter wahrscheinlich um mindestens 110 Franken erhöht werden. Diese Steuererhöhung könnte er, da sie keinen Eingang in den Landesindex der Lebenskosten fände, jedoch nicht weiterwälzen, sondern müsste sie selber tragen. Die Beseitigung der Warenumsatzsteuer würde also, weil sie durch eine vermehrte Einkommensbesteuerung ersetzt werden müsste, keine Verbesserung, sondern, zumal auf längere Sicht, weit eher eine Verschlechterung der Lage der kleinen Leute herbeiführen.

Die Schweiz gehört zu den Ländern mit niedrigster Verbrauchs- und Aufwandsteuer

Bei vorurteilsloser Bewertung unserer eigenössischen Warenumsatzsteuer darf man nicht vergessen, dass durch *Befreiung aller Lebensmittel von der Umsatzsteuerpflicht*, nachdem von Anfang an aus sozialen Erwägungen unter anderem Gas, Wasser, elektrische Energie von der Steuer ausgenommen waren, dem sozialen Gebot, Artikel des notwendigen Lebensbedarfes fiskalisch zu entlasten, durchaus Rechnung getragen wird. Ausser einer Abstufung der Steuersätze, die ebenfalls aus sozialen Erwägungen erfolgte, kommt zur weiteren Verfeinerung der Progression die 10%ige Luxussteuer. Ferner gilt es zu bedenken, dass die Warenumsatzsteuer nicht isoliert eingeführt worden ist, sondern von Anfang an *mit ausgesprochenen Besitz- und Einkommenssteuern* gepaart wurde, sind ihr doch Wehrsteuer, Kriegsgewinnsteuer und Wehroffer vorausgegangen. Wenn es zutreffen würde, dass die Wust eine unsoziale Steuer ist, so wäre es schwer erklärlich, dass in verschiedenen sozialistisch regierten Ländern die indirekten Steuern am Gesamtaufkommen stärker beteiligt sind als bei uns. So schöpfte, nach Gawronski, das sozialistisch regierte Schweden 1947/48 rund 44% seiner Fiskaleinnahmen aus indirekten und bloss 56% aus direkten Steuern. In

Labour-England war das Verhältnis noch ungünstiger: 52%:48%. In der *Schweiz* dagegen machte der Anteil der *Verbrauchs- und Aufwandsteuern an den Gesamtsteuereinnahmen* von Bund, Kantonen und Gemeinden im Jahre 1950 noch 35% aus, während es in den letzten Vorkriegsjahren, also ohne Wust, 38% gewesen waren.

Hohe direkte Steuern führen zu Abstrichen am Ferienbudget

Zum Schlusse sei noch einigen Überlegungen Raum gewährt, denen vom Standpunkt der Hotellerie und des Fremdenverkehrs besondere Bedeutung zukommt. Nachdem unbestrittenemassen nachgewiesen ist, dass die Warenumsatzsteuer keine asoziale Belastung ist, entfallen doch allein 75% der Ausgaben des Arbeiterhaushaltes und 72% der Ausgaben des Angestelltenhaushaltes auf umsatzsteuerfreie Waren, andererseits aber die direkte Belastung der Vermögen und Einkommen kaum eine weitere Steigerung verträglich, ohne konfiskatorischen Charakter anzunehmen, spricht ein Vorteil für die Warenumsatzsteuer. Dadurch, dass jeder Steuerpflichtige sozusagen tagtäglich bei seinen Einkäufen von Gebrauchs- und Verbrauchsgütern die Steuer in kleinsten Fraktionen entrichtet, wird sie praktisch *unbemerkt* bezahlt. Käme dagegen im Laufe des Jahres jedem Bürger ein Steuerzettel in der Höhe des Betrages, den er während 365 Tagen in

Form der Umsatzsteuer aufbringt, ins Haus geschnitten, so würde das gerade bei den mittleren Einkommensstufen einige hundert Franken ergeben, die nun irgendwie im kommenden Budgetjahr fehlen würden, sofern der Steuerpflichtige nicht zum vornherein im Laufe des Jahres Steuerrücklagen in ausreichender Höhe vornimmt. Dies dürfte jedoch nur für einen relativ kleinen Teil der Steuerzahler zutreffen. Die Folge wäre, dass in erster Linie Abstriche beim sogenannten nicht lebensnotwendigen Bedarf vorgenommen würden, zu dem man — sehr kurzsichtigerweise — häufig das Ferienmachen zählt. Diese Wirkung darf nicht unterschätzt werden. Darum hat die Hotellerie allen Grund, am 20. April ein *Nein* in die Urne zu legen.

Ihr Nein ist auch noch in folgenden allgemeinen Überlegungen begründet, die U. I. von der „Wirtschaftsförderung“ macht:

„Die Umsatzsteuer stellt in ihrer gegenwärtigen Gestalt eine wohlausgewogene, sozial tragbare und fiskalisch schlechterdings unentbehrliche Abgabe dar. Über einzelne Um- und Ausgestaltungen, Verfeinerungen und Verbesserungen wird man immer reden können, wenn ein Bedürfnis hierzu auftaucht. Eine Beseitigung der Warenumsatzsteuer durch verfassungsrechtliches Verbot aber würde, zumal im heutigen Augenblick starker militärischer und ökonomischer Anspannung, für unser Land, unsere Wirtschaft und unsere Währung unheilvolle Wirkungen zeitigen.“

Frequenzsteigerung durch Pflege der Presse

Von Heinrich Frank, Bern

Mit rund 300 politischen Zeitungen und einer Unzahl von Fachblättern, Amtszeitungen, Zeitschriften und Wochenblättern ist die *Schweiz*, auf den Kopf gerechnet, das *zeitungsreichste Land der Welt*. Ein Grund dieser Erscheinung ist die Vielsprachigkeit der Bevölkerung: 73% sprechen deutsch, 21% französisch, 5% italienisch und 1% romanisch. Dazu kommt die Verschiedenartigkeit der religiösen Bekenntnisse: 58% der Bevölkerung sind protestantisch und 42% katholisch. Und schliesslich ist auch die politische Meinung nicht einheitlich.

Trotz diesem *Zeitungsreichtum* ist bei den vom Fremdenverkehr lebenden Wirtschaftszweigen das Interesse für die Presse im allgemeinen weit geringer als in unsern Nachbarstaaten oder in den grossen Fremdenverkehrszentren der Vereinigten Staaten. Das mag zum Teil seinen Grund gerade darin haben, dass die Zeitungen bei uns einen kleineren Umfang und eine geringere Auflage haben als die Millionenblätter der Weltstädte. Mit der Presse in Kontakt zu kommen, verlangt daher die Berücksichtigung nicht nur eines Redaktors, sondern einer Vielzahl.

Die allgemeine Auffassung geht dahin, dass die Zeitung zum Kurort kommen solle, wenn sie etwas wünsche. Es wird vergessen, dass die im Nachmittags erscheinenden Meldungen, die stete Wiederholung des Namens eines Kurortes oder eines Verkehrsbetriebes, im Publikum eine erheblich nachhaltigere Wirkung ausüben als die fortgesetzte Insertion. Diese ihrerseits hat die Aufgabe, die eigentlichen Attraktionen eines Kurgebietes oder bestimmter Einzelbetriebe populär zu machen. Es sei in diesem Zusammenhang anerkennend vermerkt, dass nach zuverlässigen Angaben heute für den Fremdenverkehr mehr inseriert wird als in den Vorkriegsjahren. Das spricht für einen tiefgreifenden Umschwung, nachdem doch früher allgemein die Tendenz herrschte, in guten Jahren zu inserieren, in schlechten Jahren und bei sinkenden Einnahmen hingegen die Werbung einzuschränken.

Die Werbung in der Presse ist demnach in zwei

Gebiete aufgeteilt: einmal die *Reklame*, was an der Bedienung des Textteils. Wir wollen unsere Untersuchung hier auf den *Textteil* beschränken, da dieses Gebiet in der Schweiz absolut ungenügend berücksichtigt wird.

Grundsätzlich muss abgeklärt werden, was sich für den Textteil der Zeitung eignet und von einer Redaktion ohne weiteres aufgenommen wird. Unzählige Vorkommnisse eignen sich dazu: der Saisonbeginn und das Saisonende von Verkehrsbetrieben, Frequenzzahlen, bekannte Gäste, dann aber auch die Berichterstattung über sportliche und kulturelle Anlässe, von Tagungen und Kommissionssitzungen und schliesslich der feuilletonistische Artikel. Daneben kommen für die Zeitungen des engeren Einzugsgebietes all die Lokalnachrichten in Frage, wie sie aus jeder Gemeinde der Schweiz mehr oder weniger häufig gemeldet werden.

Trotz der Vielzahl von Nachrichten, die den Zeitungen zur Verfügung gestellt werden könnten, erscheint aber zum Nachteil der betreffenden Kurorte doch verhältnismässig wenig. Das hat seinen Grund zum Teil darin, dass nur an den wenigsten Kurorten eigene Zeitungen erscheinen, deren Redaktoren als erste in der Lage wären, die auswärtigen Blätter zu bedienen. So wird vieles dem Zufall überlassen oder überhaupt nicht getan, was einem Kurgebiet neue Freunde werben und die alten fester ketten könnte.

Die heutige Lage

Am Beispiel einiger Kurorte — wobei die Liste natürlich nicht vollständig sein kann — sei gezeigt, wie gearbeitet werden kann. Wir verzichten dabei absichtlich auf Namensnennung in der Meinung, die betreffenden Kurorte wüssten selber, zu welcher Kategorie sie gehören.

Bedeutender Kurort des Graubündens: Durch regelmässigen Versand von *Communiqués* an sämtliche bedeutenden Zeitungen der Schweiz und einige ausgewählte Blätter des Auslandes werden Saisonnotizen, Nachrichten über die Ankunft be-

pelé pour les constatations, il trouve le cadavre d'une femme reposant dans une pièce sombre où ne se tiennent que les enfants les plus âgés. Les explications qu'on lui donne ne le satisfont pas. «Il me semble que la tête a une forme étrange, et quand je m'approche pour l'examiner de plus près, je la trouve fracassée. Je rédige donc une notice aux fins d'autopsie et rentre chez moi. A la fin de la journée, on me téléphone du Tribunal de Sierre pour me demander l'acte de décès. Répondant que j'ai rédigé une demande d'autopsie, j'apprends que mon document a disparu, et qu'un médecin de Sierre est venu rédiger le permis d'inhumer. Aussi suis-je requis de procéder moi-même à l'autopsie. Je proteste, car je n'en ai pas le temps; il y a deux médecins à Sierre! Un rétorque qu'avec mes confrères on ne saura jamais la vérité, que je puis avoir aussi besoin un jour du Tribunal, et enfin que celui-ci me réquisitionne pour l'autopsie et le rapport. Il s'agit ainsi en effet d'un crime, et l'on avait voulu abuser au village de ma bonne foi pour me faire attester la mort naturelle de la victime.»

Nous laissons bien entendu au Dr. Théodore Stéphanli la responsabilité de son récit, qui d'ailleurs ne doit mettre plus aucun vivant en cause. B. O.

Souvenir d'un médecin de campagne

L'«Hôtel-Revue» a publié récemment quelques pages sur la carrière du Dr. Théodore Stéphanli et les débuts difficiles de la station de Montana. On nous adresse encore d'autres feuillets particulièrement savoureux du cahier laissé par le vaillant docteur, qui y décrit ses contacts professionnels avec les habitants des villages, et dont certaines anecdotes sont si piquantes qu'on ne peut résister au plaisir de les rapporter.

Seul médecin de la contrée jusqu'à Sierre, où exerçaient deux collègues dont l'un pratiquait tout *à l'été à Zermatt tandis que l'autre s'occupait plus de sa cure que de la clientèle*, le Dr. Stéphanli, malgré le travail et les soucis que lui donnaient le sanatorium, recevait les gens du pays à sa consultation et courait les soigner dans leurs villages d'Icogne, Lens, Montana-Village, Randogne, Chermignon ou Mollens, voire Aveny qui se trouve de l'autre côté de la vallée de la Lienne, à deux heures de marche.

Il recevait chez lui à une heure et demie, mais c'est à trois ou quatre heures, au moment où il sortait, et le dimanche, que les paysans venaient le voir le plus volontiers. Avec une simplicité qui le touchait et le désarmait, lui qui expliquait qu'à un autre moment ils n'avaient pas le temps, et puis, pour le dimanche, que ce jour-là ils étaient habillés comme il faut pour se rendre chez le médecin.

Pour décrire leurs maux, ils avaient des trouvailles singulières. Ainsi, pour des troubles digestifs avec diarrhée: *Ah, Monsieur le Docteur, il se plume le boyau et la pension ne se cuit pas!* Une pneumonie: *Je viens vous consulter pour mon*

frère qui a dans la poitrine un diable qu'on ne sait pas ce qui est cela.

Une femme arrive avec un nourrisson sur les bras; elle l'apporte, explique-t-elle, *parce qu'il est gâté*. C'était une petite hernie.

Dans le lointain village d'Ayent, le Docteur trouve une jeune fille au lit, seule, assez intimidée, et qui, comme il lui demande de quoi elle souffre, finit par répondre: *J'ai mal à la fontaine*. Eh bien non, pas du tout, ce n'était pas ce que vous pensez, ce que le Docteur avait lui-même cru comprendre. La malade souffrait de l'estomac.

Un vieux couple attend le médecin dans un autre village. La femme est alitée. Qu'a-t-elle donc? Le Docteur interroge en vain. On ne toussé pas, on n'a pas mal à la tête, on se sent pas fébrile. Alors quoi? Le mari prend son courage à deux mains et s'avance vers le médecin: *Je vais vous dire, Monsieur le Docteur, ma femme elle s'a gâté le cabinet.*

Et cette autre scène amusante, qui se déroule à la consultation où un père de famille, venu de loin, s'informe de ce qu'il faut faire pour son enfant: il a vingt ans, il est très délicat, il ne se porte pas bien. Le Docteur imagine un grand jeune homme anémique ayant poussé trop vite, quand le père ajoute: — Et puis certaines choses n'arrivent pas. — Qu'est-ce qui n'arrive pas? — Mais les choses qui se produisent chaque mois, donc! — Vous n'allez pas me dire que votre fils attend ses règles! — Mais j'ai jamais dit que c'était un garçon, c'est une fille. — Alors pourquoi diable m'avez-vous toujours dit: il? — J'avais pas dit il, mais y.

Voici à notre avis le bouquet:

- Je souffre, dit une brave femme, du mal de mer.
- Vous avez envie de vomir?
- Non.

- La tête vous tourne?
- Non.
- Vous ressentez des troubles dans l'estomac, vous avez des digestions difficiles?
- Non.
- Vous êtes en voie de famille?
- Non.
- Mais expliquez-moi enfin en quoi consiste ce mal de mer!
- J'ai mal à la matrice, donc.

Mais il y a parmi les anecdotes du Docteur, qui en raconte pas mal, des choses qui ne prêtent pas à rire et qui sont au contraire tragiques; il y a des pages sombres. Ainsi, il est appelé tardivement au chevet de moribonds que la science aurait pu sauver. Ou bien, lorsqu'il prend position dans ce dilemme effrayant où il s'agit d'opter pour la vie de la mère ou celle de l'enfant, on le traite d'hérétique et on laisse périr la mère.

Un jour une pauvre femme en voie de famille, pour utiliser son expression, le prie de l'examiner au bord du chemin. Il la laisse après lui avoir donné quelques conseils, puis il n'en entend plus parler jusqu'au jour où, à quelques mois de là, la Commune lui demande un certificat de décès pour cette même personne. De quoi est-elle morte? Le porteur de la missive ne le sait pas exactement, mais ce qu'il peut affirmer, c'est qu'on a ouvert le ventre de la morte pour en retirer le produit afin qu'il n'aile pas en enfer. Et qui a procédé à cette laparotomie? Le menuisier du village. Et si la malheureuse n'avait eu qu'une syncope? Quelle garantie avait-on qu'elle fût réellement décédée? Dans ces conditions, le Docteur refuse de signer l'acte de décès. Mais la Commune revient à la charge auprès de ce médecin qui fait tant d'embarras alors que la trépassée est depuis longtemps sous terre, tant et si bien qu'il finit par délivrer la pièce demandée.

Mais dans un autre cas il est inébranlable. Ap-



kannter Gäste und Meldungen über sportliche Ereignisse verbreitet. Hingegen fehlen die Lokalnachrichten, wie sich auch die Berichterstattung über Tagungen usw. auf wenige Zeilen beschränkt. Als Redaktor dieses sehr aufgenommenen und wirkungsvollen Dienstes amtet der Kurdirektor.

Viel besuchter Kurort der Zentralschweiz: Nichts.

Bekannter Fremdenplatz des Berner Oberlandes: Der örtliche Mitarbeiter zahlreicher Zeitungen bedient diese rasch und zuverlässig mit Nachrichten aller Art, die im allgemeinen gut aufgenommen werden und den Ort bei den Lesern immer wieder in Erinnerung rufen. Als Ausnahme sei dabei hervorgehoben, dass er auch über politische Ereignisse berichtet.

Zwei stark am Fremdenverkehr interessierte Städte der Westschweiz: In der einen wirken mit mehr oder weniger Geschick zahlreiche in- und ausländische Journalisten. Ihre Meldungen sind nicht immer zum Vorteil der betreffenden Stadt, doch hat die stete Wiederholung des Namens ebenfalls eine nicht zu unterschätzende Werbewirkung. In der andern Stadt der Westschweiz, der Hauptstadt, vertreten, wogegen Mitarbeiter aus der Deutschschweiz praktisch fehlen. Für die Verkehrswerbung konzentriert sich das Interesse auf eine Illustrierte, deren Streuung als unzweckmässig angesehen werden muss.

Grosses Bahnunternehmen: Zusammen mit Interessenten aus dem Einzugsgebiet wird ein Pressedienst herausgegeben, der ausschliesslich Nachrichten touristischer Natur sowie Informationen kultureller Art bringt. Die Wirkung darf aber nicht überschätzt werden, obwohl die vorhandenen Mittel nicht die Ausgestaltung zu einem eigentlichen Nachrichtendienst gestatten und aus dem gleichen Grunde oft die notwendige Raschheit der Übermittlung fehlt.

Dampfschiffbetrieb: Wegen defizitären Rechnungsabschlüssen wurde (zu Unrecht) auf eine umfangreiche Werbung verzichtet. Von Vorteil sind Pressefahrten zu Beginn der Saison, dagegen fehlt die Kontinuität der Anstrengungen. Ein eigentlicher Pressedienst fehlt vollständig.

Kleiner Kurort des Berner Oberlandes: Da am Orte selber kein ausgewiesener Mitarbeiter gefunden werden konnte, wurde ein auswärtiger Redaktor mit der Bedienung der Presse betraut. Verbreitet werden nur touristisch interessante Meldungen sowie Saisonnotizen. Hingegen wird viel Gewicht auf die Berichterstattung über sportliche Anlässe und auf feuilletonistische Artikel gelegt. Das Vorgehen hat sich als wirkungsvolle Unterstützung der Zeitungsreklame erwiesen.

Bekannter Kurort der Zentralschweiz: Sein Verkehrsdirektor bedient eine grössere Zahl von Zeitungen mit Communiqués und namentlich auch die Berichte über Wintersportplätze. Nachteilig ist das Fehlen von aktuellen Meldungen und politischen Berichten.

Einen Idealfall stellt keines der hier aufgeführten Vorgehen dar. Aus der Erkenntnis heraus, dass etwas tun besser ist als nichts tun, sind die Initiativen trotzdem begrüssenswert. Als Mangel besteht nach unsern Untersuchungen fast durchwegs in wenig Anpassung an die Anforderungen eines Zeitungsbetriebes, nämlich Berücksichtigung der Schnelligkeit und des zeitungsgerechten Abfassens der Manuskripte.

eines Fachmannes erfordern. Im einen Falle wirkt er als Berater, damit ein vorhandener journalistischer Mitarbeiter im Interesse des Kurortes möglichst nutzbringend arbeiten kann, im andern Falle übernimmt dieser Fachmann selber die Bedienung der Presse.

Der Beizug eines publizistischen Beraters

In der Regel eines aktiven Redaktors oder eines mit Verkehrsfragen vertrauten Journalisten, ist dann zu empfehlen, wenn ein Einheimischer bereits für Zeitungen schreibt, damit jedoch nicht den gewünschten Erfolg erzielt. Ein Fachmann vermag ihm durch seine Ratschläge zu helfen, das zu schreiben, was die Redaktionen wünschen oder zumindest aufnehmen können. Erfahrungsgemäss hängt auch viel davon ab, wie geschrieben wird. Statt langer Begleitbriefe genügt eine kurze Meldung, sauber und in weitestgehendem Selbständigem geschrieben. Zum Telefonat soll dann gegriffen werden, wenn ein Ereignis vorliegt, das rasch übermittelt werden muss. Das sind Unglücksfälle, Brände, der Tod eines wirklich prominenten Bürgers usw. Solche Nachrichten nicht zu telefonieren, ist ebenso schlimm, wie Nebensächlichkeiten (beispielsweise Vereinsnachrichten) telefonieren zu wollen. Wohl erlangt man die notwendige Routine im Journalismus erst durch langjährige Erfahrung. Doch viel kann aus der Erfahrung geschöpft werden, und vieles wäre auch zu lernen, wenn der Mitarbeiter seine Manuskripte mit den erschienenen Berichten genau vergleichen wollte.

Die letzte Möglichkeit, nämlich die Beauftragung eines Fachmannes mit der Bedienung der Presse, ist in der Schweiz noch recht wenig verbreitet. Hingegen ist ein solcher Beizug eines Auswärtigen gerade in den Vereinigten Staaten gang und gäbe und es sind mit diesem Verfahren schon grosse Erfolge erzielt worden, sogar gut es dort, wo zuverlässige Bedienung der Presse mit

Reklame verwechselt wurde oder überhaupt ein Reklamefachmann als Verbindungsmann zur Presse bezeichnet wurde, dann aber auch durch ungenaue Bezeichnung und Umschreibung des Aufgabenkreises.

Hingegen ist davon abzuraten, nach dem Beispiel von Sun Valley oder anderen amerikanischen Kurorten gleich Kiessenerorganisationen aufzuführen. In der Schweiz dürften im allgemeinen ein Zehntel der gesamten Reklameausgaben für die Betreuung und Information der Presse völlig ausreichen.

Winke für das Zusammenarbeiten mit der Presse

Da die Gefahr gross ist, dass gerade wegen des besseren Kontakts mit der Presse — auch der schweizerischen! —, den ausländische Kurorte pflegen, der schweizerische Fremdenverkehr auf die Dauer Kurdschaft in erheblichem Ausmasse verliere kann, möchte der Verfasser zum Schluss **einige Winke für das Zusammenarbeiten mit der Presse** geben:

1. Der Redaktor wertet die Einsendungen nach dem Wert, den sie für seine Leser haben. Ob er dafür zu einem Bankett eingeladen wird, ist ihm gleichgültig, ist in den meisten Fällen sogar ein Ablehnungsgrund.
2. Dem Redaktor sollen auch unangenehme Nachrichten übermittelt werden. Es ist dann eher bereit, auch die erfreulichen aufzunehmen.
3. Sei immer ehrlich und erwarte vom Partner die gleiche Ehrlichkeit.
4. Erledige Anfragen so rasch als möglich.
5. Noch so grosse Inseratenaufträge dürfen keine Einbuße zum Textteil der Zeitung nicht ändern.
6. Und schliesslich darfst du nie vergessen, dass die Zeitung von Inseraten lebt.

Höhere Devisenerlöse aus dem Touristenverkehr?

Fiskal- und Sozialnachlässe für den französischen Hotelier zugunsten von Ausländern

Beim „Congrès National du Tourisme“, der Ende März in Nizza stattfand, hat der neue französische Fremdenverkehrsminister Morice erstmals weitgehendes Verständnis der offiziellen Stellen für die *allzu drückende, steuerliche Belastung* der französischen Hoteliers gezeigt und grundsätzlich zugesagt, dass die Hotelwirtschaft als einer der Hauptträger des unsichtbaren Exports, wenn irgend möglich schon in dieser Saison seine hohen Erfolge in der Sozialabgabenanlage den *Warenexporteuren* gleichgestellt werden soll. Mit anderen Worten würde den französischen Hotelier ein noch näher zu bestimmender Prozentsatz (wahrscheinlich 80%) der indirekten Steuern (5%ige Umsatzsteuern) und ein gewisser Anteil der Sozialversicherungsleistungen für seine Angestellten erlassen bzw. zurückvergütet werden, soweit er nachweisen kann, dass sich dieser Teil seines Umsatzes aus Deviseneinnahmen (durch Ausländer) zusammensetzt.

Bei einer Bank wechseln, erhält dann eine Art von „Couponheft“ ausgehändigt, das, nach Beträgen von 500 oder 1000 Fr. untergeteilt, den Inhaber (dessen Legitimation natürlich nachgeprüft werden muss), berechtigen soll, nicht nur in dem Hotel, in dem er wohnt, auf den Zimmerpreis, sondern auch in irgendeinem Restaurant oder Café auch einen Rabatt auf seinen Verzehr zu erhalten. Auf diese Weise hofft man zum mindesten diejenigen Touristen, die aus „Nicht-Nachbarländern“ des Kontinents und aus Übersee kommen, dazu zu bringen, ihre Reisekosten in der Hauptsache mit Fremdeisen zum offiziellen Kurs zu begleichen.

Ob das System sich durchführen lässt und nicht, wie üblich, Anlass zu neuen „combines“ gibt, wie man sie schon aus früheren ähnlichen, dirigistischen Experimenten kennt, kann dahingestellt bleiben. Jeder Wirtschaftspolitiker, der die derzeitige Entwicklung in Frankreich und insbesondere die Stabilisierungsbemühungen der Regierung Pinay aufmerksam verfolgt, wird sich unwillkürlich fragen, was denn mit diesem neuen „Rabattsystem zugunsten der Auslands Gäste“ geschehen soll, wenn sich der „Ecart“ zwischen amtlichem und Freikurs im Laufe der nächsten drei Monate verengert und — wie dies schon nach der Steigerung des Napolons auf 6000 und des Schweizerfranks auf 122 (Ende 1949) der Fall war — durch die vernünftigen, der Wiederkehr des Vertrauens in die Währung dienenden Deflationsmassnahmen der französischen Regierung dem amtlichen Kurs nähert. In diesem durchaus nicht unwahrscheinlichen Fall würde voraussichtlich kein Schweizer, Belgier, Amerikaner oder Portugiese seine mitgebrachten Devisen anders als zum offiziellen Kurs wechseln, schon weil sich der Ankauf von französischen Noten zum freien Kurs im Ausland oder durch Kompensation am Inlandsmarkt im Hinblick auf die Vermittlergespen nicht mehr lohnen würde.

Am massgebender Stelle im Finanzministerium besteht deswegen auch die Ansicht, das neue System der kombinierten Fiskal- und Sozialentlastung und der erhöhten Deviseneinnahmen für die Hoteliers auf höchstens *drei Monate* zu begrenzen. Wäre es unter diesen Umständen nicht praktischer, die gesamte französische Hotellerie ein für allemal von gewissen steuerlichen Abgaben zu entlasten, ohne daran die Bedingung erhöhter Beiträge zum Devisenfonds der Bank von Frankreich zu knüpfen? Die Schaffung von „Rabattmarken gegen Devisen“ erinnert doch allzu sehr an das Regime der „Registermark“ oder der „Duplizität der Währungskurse“ unseligen Angedenkens. Dr. W. Bg.

M. Ingrand commente la situation du tourisme français

M. Ingrand, Commissaire général au Tourisme, a fait au Congrès national du tourisme à Nice un exposé amplement rempli de chiffres et d'observations sur la tendance du tourisme étranger en France. Il évalue à 125 milliards les sommes dépensées, l'an dernier, bien que la recrudescence des opérations sur le marché parallèle ait ralenti fortement les rentrées des devises fortes. Pour l'année commencée, rapporte le journal «L'Hotelier» Paris, l'accroissement de la fréquentation dans l'ensemble du territoire serait de 5 à 10% en janvier et février. Mais il y a actuellement de problèmes qui nécessitent une étude simple et des décisions rapides.

M. Ingrand, après avoir parlé des marchés touristiques dont la structure est en permanente transformation, de l'affaiblissement du pouvoir d'achat de la clientèle étrangère, des restrictions d'allocation monétaires, s'est étendu sur les conditions d'exploitation.

La règle d'or d'un équipement reste, en définitive, sa rentabilité. En abordant ce problème, il cita le cas de l'hôtellerie niçoise:

Si, en 1950, le coefficient d'occupation annuelle dans les établissements 4 étoiles et de luxe n'avait été que de 43,5%, pendant l'année dernière, il a atteint 51%. Les progrès sont encore plus sensibles pour les hôtels 3 et 2 étoiles: alors qu'en

1950, la moitié des lits seulement y étaient occupés tout au long de l'année, en 1951, les deux tiers des chambres disponibles étaient louées en permanence:

	1950	1951
Hôtels 3 étoiles	51%	67,5%
Hôtels 2 étoiles	51%	62%

Dans sa conclusion, le Commissaire général a donné son point de vue que nous tenons à reproduire ici:

«La situation du tourisme français — et permettez au président de l'Union internationale de dire que celle existant dans les pays étrangers n'est pas sans présenter avec elle des analogies — est en quelque sorte paradoxale. Jamais encore les résultats de fréquentation touristique n'ont atteint dans notre pays des niveaux aussi élevés et rarement les industries touristiques ont connu d'aussi sérieuses difficultés réelles.

C'est qu'elles sont fragiles.

Elles le sont en elles-mêmes, par leur diversité et leur sensibilité aux influences extérieures; conjoncture internationale qui évolue rapidement, saison ou même engagements de la mode. Elles le sont à cause des conditions économiques et monétaires qui manquent de stabilité.

Les paysans présentent leurs nouvelles revendications

Le litre de lait sera-t-il augmenté d'un centime?

Une délégation du Conseil fédéral, composée de M. Rubattel, chef du département de l'économie publique, et de M. Feldmann, chef du département de justice et police, assistés de plusieurs de leurs principaux collaborateurs, a conféré, samedi, au Palais fédéral, avec les représentants de la paysannerie venus présenter leurs revendications. Participant à cette conférence: l'Union suisse des paysans, la Fédération centrale des producteurs de lait, la Fédération des producteurs de bétail de boucherie et l'Union du fromage.

Les porte-parole de l'agriculture ont fait état d'un mémoire du Secrétaire des paysans à Brugg, de novembre 1951, affirmant que, d'une façon générale, le travail des agriculteurs n'est pas rétribué à sa juste valeur et qu'il convient de revoir certains prix. Les revendications portent principalement sur l'augmentation du prix du lait et des produits laitiers, des pommes de terre et des céréales panifiables.

En ce qui concerne le lait, les producteurs demandent que son prix soit majoré d'un centime par litre à partir du 1er mai. Si cette demande est acceptée, le prix du beurre sera augmenté automatiquement de 25 centimes par kilo, et celui du fromage de 12 centimes.

Mais ce n'est pas tout: les fromagers et les détaillants en fromage veulent aussi un supplément de renchérissement. Si toutes ces demandes étaient acceptées, les prix du fromage subiraient une hausse de 35 à 50 centimes par kilo. Toutefois les autorités fédérales estiment que la majoration des prix du fromage ne doit en aucun cas dépasser 30 centimes par kilo.

Quant aux nouveaux prix des pommes de terre et des céréales panifiables, il ne sera pas pris de décision avant l'automne prochain. Il est même possible que la Confédération prenne à sa charge l'augmentation du prix des céréales.

Enfin, les prix de la viande ont aussi été examinés et il n'est pas exclu que celui du bœuf soit majoré de 20 centimes par kilo.

La délégation du Conseil fédéral a pris note de ces revendications qui vont être étudiées par l'autorité fédérale.

Notons que la hausse du prix du lait et des produits laitiers aura naturellement une incidence sur l'indice du coût de la vie et il appartiendra aux autorités fédérales de veiller à ce que les concessions qui vont être faites aux paysans ne rompent pas l'équilibre actuel au profit des tendances inflationnistes.

Nos difficultés seront passagères si nous sommes décidés les uns et les autres à les résoudre.

Nos raisons d'espérer, elles sont fermes et bien acquises. A nous d'en tirer parti et de les confirmer.

Über 90000 ausländische Motorfahrzeuge kamen 1951 in die Schweiz

Laut einer Statistik der Eidg. Oberzolldirektion sind im Jahre 1951 insgesamt 912 796 ausländische Motorfahrzeuge zu einem vorübergehenden Aufenthalt in die Schweiz eingefahren. Es sind dies 188 855 Fahrzeuge oder rund ein Viertel mehr als im Jahre zuvor. Zieht man die Motorfahrzeuge des Grenzübergangs und die Lastwagen ab, so verbleiben pro 1951 867 274 Motorfahrzeuge des sog. Fernverkehrs, der vorwiegend touristischen Charakter hat und unser Fremdenverkehrsgewerbe in erster Linie interessiert. Die Zunahme der Motorfahrzeuge dieses Fernverkehrs beträgt gegenüber 1950 177 426 Einheiten oder ebenfalls rund 25%. Die Motorfahrzeuge des Fernverkehrs setzen sich aus 58 472 Motorrädern (Zunahme 48%), 39 572 Autocars (Abnahme 7%) und 769 230 Personenvagen (Zunahme 26%) zusammen. Dass 1950 mehr Autocars verkehrten, ist auf die Tatsache zurückzuführen, dass das „Heilige Jahr“ der Schweiz einen erheblichen Transverkehr nach Italien brachte.

Auf die wichtigsten Länder und Ländergruppen verteilen sich die 1951 und 1950 eingereisten fremden Motorfahrzeuge wie folgt:

	1951	1950
Frankreich	441 013	376 683
Italien	187 823	173 112
Deutschland	113 400	42 451
England/Irland	46 110	34 071
Belgien/Luxemburg	44 589	41 744
Niederlande	26 863	20 009
Österreich	22 393	15 485
Schweden, D mark, Norw.	12 378	8 165
Nord- und Südamerika	7 591	6 312
Afrika	7 014	4 834
Spanien/Portugal	1 833	1 662

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

Sofern es die Mittel erlauben, ist deshalb die ständige oder vorübergehende Anstellung eines Journalisten zu empfehlen. Doch da das kostenmässig kaum in Frage kommt, seien hier die zwei anderen Lösungsmöglichkeiten etwas näher erläutert. Obwohl es sich um die Extreme handelt, sind sie sich darin gleich, dass sie den Beizug

Die Gesamtzahl der eingereisten fremden Motorfahrzeuge wies während der letzten Jahre folgende eindrucksvolle Zunahme auf:

1938	432 295
1946	99 369
1947	254 772
1948	504 100
1949	547 997
1950	725 941
1951	912 796

ZAHLUNGSVERKEHR

Deutschland (Bundesrepublik)

Abgabe von Reisezahlungsmitteln

Auf Grund der Besprechungen des gemischten konsultativen Ausschusses für Fragen des deutsch-schweizerischen Reisezahlungsverkehrs in Düsseldorf vom 20. bis 22. März 1952 ergibt sich folgendes mit Bezug auf die Zuteilung der Bundesrepublik Deutschland von Reisezahlungsmitteln für den nichtgeschäftlichen Reiseverkehr nach OECÉ-Ländern:

1. Für die Zeit vom 1. April bis 30. September 1952 wird ein Gesamtbetrag von 12 Millionen Dollar zur Verfügung gestellt, der eine Erhöhung erfahren kann, wenn der Bedarf es erfordert und die Devisenlage es gestattet.
2. Der Jahreshöchstbetrag je Person und Kalender-

jahr wird von DM 420.— auf DM 500.— erhöht (Kinder unter 14 Jahren erhalten die Hälfte). Darüber hinaus können bei Mehrbedarf gegen besonderen Nachweis im Genehmigungsverfahren höhere Beträge bezogen werden, sobald Weisungen hierfür ergangen sind.

3. Die Abgabe von Fahrausweisen jeder Art über ausländische (somit auch schweizerische) Strecken — einschliesslich der Fahrausweise für Bergbahnen und ähnliche Transportmittel sowie Abonnements für Verkehrsleistungen (inkl. Mahlzeitencoupons der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft) — gegen DM-Zahlung ohne Anrechnung auf den Jahreshöchstbetrag wird über den 31. März 1952 hinaus zugelassen.
4. Nach Massgabe eines neuen Runderlasses Aussenwirtschaft (40/52) werden Devisen für private Reisen nach OECÉ-Ländern im Rahmen des Jahreshöchstbetrages ohne Genehmigung der Landeswirtschaftsministerien abgegeben. Abgestellend sind die Aussenhandelsbanken, wobei die andern Banken und die Reisebüros als Vermittler auftreten können. Bei der Aushändigung der ausländischen Geldsorten und sonstigen Reisezahlungsmittel haben sich die Aussenhandelsbanken den Reisepass vorlegen zu lassen, der, soweit erforderlich, möglichst schon mit dem Visum des Reiseziellandes versehen sein soll. Die Zuteilung von Devisen ausserhalb des Jahreshöchstbetrages unterliegt nach wie vor der Genehmigung der Landeswirtschaftsministerien.
5. Der Freibetrag für die Mitnahme von D-Mark im kleinen Grenzverkehr wird von DM 10.— auf DM 20.— erhöht.

bei dieser Gelegenheit zu machen die Gelegenheit hatten, hinterliess einen vorzüglichen Eindruck. Sowohl Herr Dr. Eggenberger, der über Weinbehandlung unterrichtet, als auch die Herren Dr. H. Lüthi (Fehler und Krankheiten der Weine) und Ing. A. Welz (Kellereimaschinen) zeigten sich in pädagogischer und fachlicher Hinsicht von der besten Seite; auch geht ihnen der Sinn für die Bedürfnisse der Praxis nicht ab. Eine Ausstellung im kleinen Lehrsaal der Versuchsanstalt vermittelte einen Überblick über die praktischen Schülerarbeiten in Weinuntersuchung, Weinbehandlung und Kellertechnik sowie Maschinen-
 Alles in allem zeigte der Schlussakt, dass der Lehrgang auf die Förderung der Qualität ausgerichtet ist, auf die Weckung des Vertrauens und die Anerkennung für den Wein und das Weinfaeh.

Anschliessend an den Schlussakt orientierte der Präsident der Konsultativen Kommission für die schweizerische Weinwirtschaft, Herr A. Chapponnier, in aufschlussreicher Weise über aktuelle Fragen der Weinwirtschaft. Der wichtigste Punkt seiner Ausführungen, auf die wir noch zurückkommen werden, bildete die Feststellung, dass die Bestrebungen des Bundes dahin tendieren, das Rebeareal in seinem heutigen Umfang zu beibehalten.

Ein gemeinsames Mittagessen vereinigte die Teilnehmer am Schlussakt im Hotel Engel. Bei dieser Gelegenheit begrüsste im Namen der Schulkommission Herr G. Schmid, Weinbaulehrer im Gut Arenenberg (Thurgau), die Anwesenden und hiess vor allem Herrn Dr. Schellenberg, den Vater des Weinbaues, sowie eine Reihe anderer Persönlichkeiten willkommen. Sodann gab er seiner Freude darüber Ausdruck, dass die Schule Wuzer geschlagen hat und eine wertvolle Stütze unserer Weinwirtschaft bildet. Die Annahme des Landwirtschaftsgesetzes wird sich günstig auswirken, doch darf dies kein Ruhekitzen für die Land- und Weinwirtschaft werden, sondern die Bemühungen werden darauf gerichtet bleiben

Auf Veranlassung der Sektion Bern und Umgebung der Schweizerischen Vereinigung der Weinfreunde wurde vor einige Zeit im Hotel Bristol in Bern bei sehr gutem Besuch ein Film- und Vortragsabend durchgeführt, in dessen Verlauf die Herren Buss, Journalist, und Brügger, Weinbändler, das Wort ergriffen. Filme der Propagandazentrale für Erzeugnisse der Schweizerischen Landwirtschaft, Zürich, und der Französischen Botschaft in Bern illustrierten die Referate. Fritz Brügger wies einleitend auf die grosse Zahl von Gedichten hervorragender Poeten, worunter Goethe, hin, die in launischen Versen den köstlichen Wein besungen. Auch Verdi habe sich als Kenner und Geniesser des edlen Rebensaftes mitgeteilt. Nachdem Fritz Brügger etliche köstliche Gedichte vorgetragen hatte, ging er dazu über, anhand einer grossen Landkarte die Weinbauggebiete der Welt zu besprechen. Angefangen bei den argentinischen Weinen, die spanischer, teils französischer Her-

Todes-Anzeige

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

Herr

Chasper Winkler-Wieser

Hotel Terminus, Scuol

am 2. April nach schwerer, mit grosser Geduld ertragener Krankheit, kurz nach Vollendung seines 67. Altersjahrs, gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Schweiz. Obst- und Weinbaufachschule Wädenswil

Schöner Schlussakt des Normallehrganges für die Weinbehandlung und Kellertechnik

Aus Anlass des erstmals durchgeführten Normallehrganges über Weinbehandlung und Kellertechnik hat die Direktion der Schweiz. Obst- und Weinbaufachschule Wädenswil die Interessenten und Subventionen eingeladen, dem Schlussakt beizuwohnen. Dieser hatte nicht den Sinn einer eigentlichen Prüfung der Kursteilnehmer, sondern sollte lediglich einen Eindruck von dem vermitteln, was die Schüler sich während des fast dreimonatigen Kurses an grundlegendem Wissen angeeignet hatten und auf was das Schwergewicht des Unterrichtes gelegt worden war.

Herr Direktor E. Züllig konnte eine erfreulich grosse Zahl von Gästen — mehr als doppelt so viel wie Kursteilnehmer — begrüssen. Er betonte, dass man mit dem Kurs keine Schnellbleiche bezwecke, etwa so, dass man den Schülern einige oberflächliche Anwendungsrezepte vermittelt hätte. Von allem Anfang an bestand die Absicht darin, den Schülern die Grundlagen beizubringen, deren Beherrschung es ihnen ermöglicht, in der Praxis ihr tiefer verankertes Wissen anzuwenden. Gute Fachbildung muss sich vor allem auf naturwissenschaftliche Fächer wie Chemie und Biologie stützen. Es ist erfreulich, dass gerade die qualitativ und geschäftlich führenden Unternehmungen des Weinhandels den Wert einer so-

liden Fachbildung erkennen, die Fortschritte der Technik aufmerksam verfolgen und aus den Resultaten der wissenschaftlichen Forschung Nutzen zu ziehen versuchen. Ganz abgesehen vom ethischen Wert lohnt sich eben eine systematische fachliche Bildung auch rein wirtschaftlich betrachtet. Für die Berufe auf dem Gebiete der Kellertechnik, für den Beruf des Weinküfers bildet die Gewöhnung an Reinlichkeit, Ordnung und sachgemässe Arbeit ein wichtiges Element, dem alle Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Der Lehrgang war von 19 Teilnehmern, darunter auch einigen älteren Semestern besucht. Ein Schüler kam aus dem Ausland. Nach ihrer Berufszugehörigkeit waren die Teilnehmer gerne Küfer, Söhne von Weinbändlern, Rebbauern, Eigenkelterer und Kellerarbeiter. Auch ein Gastwirt befand sich — sauf erreur — unter ihnen. Die Leistungen der Schüler bezeichnete Direktor Züllig als überdurchschnittlich gut. Sämtliche Schüler haben den Lehrgang bestanden. Von der guten Schülerqualität legten denn auch der Schlussakt bereites Zeugnis ab. Es war eine Freude zu sehen, wie lebhaft und wie besagten die Kursteilnehmer auf die von ihren Lehrern gestellten Fragen antworteten. Aber auch die Bekanntheit mit der Humorkörper, die die Gäste

müssen, im Sinne des Gesetzes, die Qualitätsproduktion zu fördern.
 Mit Interesse haben wir im Gespräch mit den Herren Fachlehrern festgestellt, dass auch ihrerseits grosses Interesse für unsere Fachschule in Lausanne besteht und dass sie eine engere Kontaktnahme sehr begrüssen würden.

Weinbau in aller Welt

Auf Veranlassung der Sektion Bern und Umgebung der Schweizerischen Vereinigung der Weinfreunde wurde vor einige Zeit im Hotel Bristol in Bern bei sehr gutem Besuch ein Film- und Vortragsabend durchgeführt, in dessen Verlauf die Herren Buss, Journalist, und Brügger, Weinbändler, das Wort ergriffen. Filme der Propagandazentrale für Erzeugnisse der Schweizerischen Landwirtschaft, Zürich, und der Französischen Botschaft in Bern illustrierten die Referate. Fritz Brügger wies einleitend auf die grosse Zahl von Gedichten hervorragender Poeten, worunter Goethe, hin, die in launischen Versen den köstlichen Wein besungen. Auch Verdi habe sich als Kenner und Geniesser des edlen Rebensaftes mitgeteilt. Nachdem Fritz Brügger etliche köstliche Gedichte vorgetragen hatte, ging er dazu über, anhand einer grossen Landkarte die Weinbauggebiete der Welt zu besprechen. Angefangen bei den argentinischen Weinen, die spanischer, teils französischer Her-

kunft sind und in Höhen von meist über 800 m ü. M. gedeihen, ging die Reise von Argentinien nach Brasilien und Chile, mit seinen zum Teil deutschen Weinen. Argentinien besitzt die modernsten Kellereien und Brasilien mit 34 000 ha Rebbergen das grösste Rebeareal. In Afrika nimmt Algerien als Weinbauland eine wichtige Stellung ein. Der dortige Weinbau geht hauptsächlich auf französische Winzer zurück, die in Zeiten von Reblausseuchen im Mutterlande nach Algerien aus-

ENZIAN APERITIF

SUZE

LABEL

köstlich, erfrischend, beliebt!



**SCHWIZZER
MUSTERREISE
BASEL**

19. 22. APRIL 1952

17 Industrie-Gruppen in 15 Hallen

Tageskarten à Fr. 2.50
(am 23., 24. und 25. April ungültig)

Besondere Einkauffertage am 23., 24., 25. April

Einfache Bahnbillette
auch für die Rückfahrt gültig

Verlangen Sie den Messe-Katalog,
das Nachschlagewerk des ganzen Jahres

Gutausgewiesene, sprachenkundige

Barmaid

sucht per sofort oder nach Übereinkunft Jahresstelle. Offerten unter Chiffre B D 2384 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MÖVENPICK, LUZERN
sucht auf ca. Mitte Juni

Küchenchef
ersklassiger, guter Restaurateur

**Gardemanger, Entremetier
Pâtissier, Tournant
i. Barman evtl. Oberkellner**
mit guten Küchenkenntnissen

**Chef de rang, Demi-chef
Buffetdamen, Buffetköcher
Schenkburische**

**Anfangs-Schenkburische
Restaurationstochter
Kioskkäuferinnen
Magaziner**

Offerten sind zu richten an: J. Laeger, c/o Geiger, Seefeldstrasse 42, Zürich 8.



Die ganze Küche schaut und staunt
Der Chef ist heute gut gelaunt,
Man merkt, wie alles leichter geht,
Wenn Humi ihm zur Seite steht.
Humosa Oel, Humosa-Fett
Ja, wenn man diese zwei nicht hätt!
Das Glück von Koch und Küchenfee,
Es kommt von Morges am Genfersee.

*Humosa-Oel und Fett
für jede gute Küche!*



Lieferung durch die Grossisten

OELWERKE MORGES A.G., MORGES

Wir suchen
zum baldigen Eintritt jüngere, tüchtige

Serviertochter

Ausführliche Offerten mit Zeugnisfotos und Photographie sind erbeten an die Direktion des Carlton Elite Hotel, Zürich.

Gesucht
nach Biel in Jahresbetrieb tüchtiger

Küchenchef
nur ersklassige Kraft, sowie

**Aide de cuisine
Buffetdamen
Buffetköcher**

Offert. unter Chiffre B L 2330 an die Hotel-Revue Basel 2.

Gesucht

**Saucier, Entremetier
Commis de cuisine**

Eintritt 15. April in gutbezahlte Jahresstellen. Otschweiz. Gefl. Offerten unter Chiffre OS 2292 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

**Buffetochter
oder Buffetdame**

in geregeltem Hotel-Restaurationsbetrieb. Lohn nach Übereinkunft. Eintritt baldmöglichst. Hotel Bodan, Romanshorn.

Gesucht

**Obersaaltochter
und Serviertochter**

gut präsentierend und sprachenkundig, in gutes Hotel in Höhenkurort für Sommerzeit. Offerten unter Chiffre H H 2387 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Dancing de Genève
engagiert:

**Chef de service
et Barman**

qualifiés, connaissant les langues. Entrée à convenir. Faire offres avec photo et références sous chiffre D G 2345 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.



IMPERATOR

elektr. Mehrzweck-Küchenmaschine ab Fr. 2800.—
20-l-Rührkessel, Tourenbereich 150-420, stufenlos beim Rührwerk. Ferner Universal, Passiermaschine, Fleischwolf, Kaffeemühle, Spezial-Tische.

Kartoffel- und Rübenschälmaschine „RWD-KS“
ab Fr. 1200.— für 200-, 400-, resp. 1200-kg-Stundenleistung. Die meistgekauften Kartoffelschälmaschinen in der Schweiz.

Prospekte oder Vertreterbesuch verlangen.

Giesserei, Maschinen-Möbelfabrik
Reppisch-Werk AG. - Dietikon
Telephon 81 81 03

Verkauf durch gute Fachgeschäfte
MUBA: Halle IV, Stand 1206, Tel. 82426

Bureaufräulein

gut präsentierend, sprachenkundig, für gutes mittleres Hotel in Höhenkurort für Sommerzeit gesucht. Gefl. Offerten unter Chiffre B F 2268 an die Hotel-Revue, Basel 2.



PAUL ZELGER ALS FRANZ SCHUBERT

Barpianist

für Konzert, Tanz, Stimmung

Frei ab Juni. Zurzeit in Basel. Offerten unter Chiffre B P 2369 an die Hotel-Revue, Basel 2.

wanderten. Überall am Mittelmeer, d. h. in Tunesien, Ägypten, neuerdings wieder in Palästina und Syrien wird Weinbau getrieben. Selbst Sydney in Australien hat Weinberge, die durch deutsche Siedler angelegt wurden und von hervorragender Qualität sind. Der Riesling und Rheingold gedeihen in Australien so gut wie am Rhein und an der Mosel. Wenig bekannt sind bei uns die Weine aus Portugal, die man als besonders rassis bezeichnen darf.

Frankreich mit seiner Fülle an guten Weinen dagegen ist uns allen vertraut mit seinen Bordeaux, Beaujolais, Burgundern usw.

Deutschland trinkt die herrlichen, bereits erwähnten Weine selbst, weshalb sie hier nur wenig bekannt sind. Der deutsche Rebbau hat ein sehr hohes Niveau, und von den dortigen Weinkelkern, die sehr alt sind, können wir noch manches lernen.

Auf die Schweizer Weine endlich dürfen wir mit Recht stolz sein. Die Winzer werden bei guten Leistungen mit Diplomen ausgezeichnet und damit für ihre Mühe um die Zucht einer edlen Pflanze belohnt. Die hellroten Weine Italiens sind nicht immer leicht, desgleichen jene des Tirol. Florenz hat seinen Chianti, Rom, Neapel und Bari ihre ganz verschiedenartigen, schwereren Sorten, und Sizilien den süßen Marsala. Jugoslawien, Griechenland und selbst Russland treiben Weinbau, wobei Russland in neuerer Zeit grosse Anstrengungen unternimmt, um mit dem Westen qualitativ konkurrieren zu können. Ein guter Tropfen wächst in den Karpaten, die von Ungarn, Rumänien und Süddeutschen bewohnt werden. Zum nachfolgenden französischen Film aus Burgund gab Fritz Brügger einige historische Rückblicke, die uns das altvertraute Weindland näherbrachten.

Der Abend fand eine gute Aufnahme und soll im Frühling in ähnlicher Form mit Referaten und Filmen wiederholt werden.

Eidg. Weinhandelskommission

Der Jahresbericht gibt Aufschluss über ihre Tätigkeit

Die Eidgenössische Weinhandelskommission in Zürich, welche mit dem Vollzug des Bundesratsbeschlusses über die Ausübung des Handels mit Wein vom 12. Juli 1944 betraut ist, hat ihren sechsten Geschäftsbericht herausgegeben.

In der Berichtsperiode vom 1. September 1950 bis 31. August 1951 sind 136 Gesuche um die Erteilung der Weinhandelsbewilligung eingegangen, wovon 99 den kantonalen Bewilligungsbehörden zur Genehmigung empfohlen werden konnten. Die Zahl der Bewilligungsinhaber belief sich per Ende August 1951 auf 1609 und hat gegenüber dem Vorjahr (1651) leicht zugenommen. Im Vergleich zu den Vorjahren sind die Anträge auf Ablehnung der Weinhandelsbewilligung erheblich zurückgegangen. Es ist dies nicht zuletzt auf die nunmehr gebotenen Ausbildungsmöglichkeiten an den Weinfachschulen von Lausanne und Wädenswil, die sich eines guten Besuches erfreuen, zurückzuführen.

In bezug auf die Buch- und Kellerkontrolle

wird ausgeführt, dass während des Berichtsjahres insgesamt 920 Kontrollen zur Durchführung gelangten, nämlich 808 periodische bei Bewilligungsinhabern sowie 112 Sonderkontrollen. Von diesen Kontrollen waren per Ende August 1951 885 erledigt. Bei 788 Betrieben ergaben sich keine oder nur geringfügige Beanstandungen, während 97 Firmen den Kantonen zur Strafverfolgung überwiesen wurden. Gegen zwei Firmen musste zudem wegen der Schwere der Verfehlungen der Entzug der Weinhandelsbewilligung beantragt werden. Das Kontrollergebnis zeigt, dass der Grossteil des schweizerischen

Weinhandels die lebensmittelpolizeilichen Vorschriften gewissenhaft einhält.

Der Bericht gibt sodann einen Überblick über das Ergebnis der Prüfung von Etiketten für Schweizer und Fremdwine. Die Möglichkeiten den Konsumenten mittelst der Weinetikette zu täuschen, sind vielfältig: Verwendung ungenügender oder unrichtiger Ursprungs- oder Herkunftsbezeichnungen, Benützung von nicht bestehenden Clos- oder Schlossbezeichnungen, missbräuchliche Verwendung von Phantasienamen, Wortmarken, Abbildungen oder Firmennamen.

Bezahlte Ferien für Badekuren im Mittelalter

Kein Heilverfahren für menschliche Leiden hat sich über Jahrtausende hin derart unbestritten behauptet wie die Badekur. Wohl sind die Indikationen im Wandel der Zeiten präziser, die Anwendungen für das Wasser mannigfaltiger und intensiver, die Fassungen und Zuleitungen der Quellen sorgfältiger geworden. Aber heute, wie in der ganzen Vorzeit, sind es weitgehend die gleichen berühmten Quellen, an denen die Menschen Genesung, Erholung und neue Kräfte suchen. Von einzelnen unter ihnen ist bekannt und bewiesen, dass sie schon in vorgeschichtlicher Zeit verehrt wurden. Von argauischen Baden berichtet Tacitus als von einer „stadähnlichen Siedlung, viel besucht wegen ihrer heilsamen Bäder“. Stark entwickelte dieser Ort sich namentlich als Erholungszentrum und Banlieue der grossen Garnisonsstadt Vindonissa. Aber auch bei andern Heilwassern sind römische Funde oder doch wenigstens Spuren eines mittelalterlichen Kurbetriebes gesichert worden. Gleich bekannt sind die Zeugnisse für das Ansehen, das die Balneologie und die schweizerischen Heilquellen genossen, aus dem Schrifttum des Mittelalters und der Renaissance.

Wenig bekannt war wohl bisher, dass geistliche Stiftungen unseres Landes schon im Mittelalter ihren Dienern „bezahlte Ferien“ gewährten, sofern sie ein Heilbad aufsuchten. Diese Tatsache ergibt sich einwandfrei aus den Statuten des Zürcher Chorherrenstiftes, deren Edition Privatdozent Dr. Dietrich Schwarz gewöhnlich mit hingebender Sorgfalt betreut. Die Zürcher Chorherren lebten zur Hauptsache aus den Entschädigungen für die Teilnahme an gemeinsamen geistlichen Handlungen, so wie die mittelalterlichen Beamten sich teilweise aus den Sporteln nährten, die sie für dieses Aktenstück oder jene Verfügung bezogen. Waren die Mitglieder des Zürcher Stifts bei diesen Zeremonien nicht zugegen, dann gingen sie in der Regel leer aus. Aber unter Propst Rudolf von Wartensee verfügte das Kapitel 1346 eine Ausnahme von dieser Regel. Es beschloss: „Wer zweimal im Jahr im Frühling und im Herbst die Schwefelbäder besuchen will, um seine Gesundheit wiederzugewinnen oder zu erhalten, der darf sich je acht Tage dort verweilen, um zu baden, und während diesen acht Tagen erhält er alle Einkünfte, die er beziehen könnte, wenn er im Stift zugegen wäre und an den Messen und den übrigen feierlichen Handlungen teilnähme. Wenn er nach diesen acht Tagen nicht

zurückgekehrt ist, gilt er als abwesend, wie wenn er sich an einem andern Ort ausserhalb der Stadt aufhielte.“

Diese weise Regel zeigt, dass die gebildeten Kreise des Spätmittelalters Bäder als heilsam betrachteten, wenn nicht gar als lebensnotwendig. Dass sie ausdrücklich in die Stiftsstatuten aufgenommen wurde, lässt auf einen regen Verkehr zwischen dem Stift am Grossmünster und dem nahen Kurort Baden schliessen. Die Dauer der bezahlten Ferien für Kurzwecke wurde allerdings auf acht Tage beschränkt, und diese Frist ist nach den Erfahrungen der modernen Balneologie und Medizin unzureichend. Aber auch dieser „Fehler“ wurde später aufgehoben.

Unter Propst Konrad Elye wurde am 15. August 1406 die Vergünstigung von 1346 durch die im Kapitel versammelten Chorherren von Zürich einstimmig, ohne Gegenwehr und nach reichlicher Überlegung erneuert. Aber die Zeit, während welcher ein Mitglied des Stifts ohne Verlust seiner Einkünfte aus geistlichen Handlungen ein Schwefelbad aufsuchen durfte, wurde bei dieser Gelegenheit auf zweimal zwei Wochen im Jahr ausgedehnt.

Pro Infirmis

Der Osterhase mit Krücke, den der schwerinvalid Künstler Moritz Kennel gezeichnet hat, drückt mit seinem fröhlichen Gesicht die Freude von Tausenden von Gebrechlichen aus, denen es gelungen ist, trotz aller Hindernisse ein gutes und wertvolles Leben aufzubauen.

Zehntausenden von Gebrechlichen aber ist ein solcher Erfolg noch nicht zuteil geworden, und sie leben nur in der Hoffnung danach. Pro Infirmis unterstützt sie in ihrem schwierigen Kampf. Der Osterhase mit der Krücke wirbt für dieses Hilfswerk und bittet Sie, den Pro Infirmis Postkarten und den Anmeldekarten für Patenschaften einen freundlichen Empfang zu bereiten. Ihre Sympathie wird eine richtige Freude bedeuten für diejenigen unter uns, die sie am meisten brauchen. Hauptpostcheck VIII 13 503, Patenschaften VIII 21 700.

Neue Leitung

pl. Zum neuen Leiter des Hotels Monopol in St. Moritz wurde Herr Heinz Stutz-Stettler, derzeit Hotel National, Adeboden, gewählt. Der Gewählte war schon früher in St. Moritz tätig, und zwar in den Jahren 1936 und 1937 im Suvrettahaus und 1939 als Chef de réception im Hotel Kurhaus. Den gleichen Posten bekleidete er in den Jahren 1946 und 1947 in den Hotels Eden, Arosa und Palace, Davos; 1949/50 war er Direktor im Plaza Hotel, Bruxelles.

Neuer Pächter

Das Hotel Weisses Kreuz in Bergün wurde an Frau Rosa Pfister-Bensch verpachtet, die gleichzeitig auch wie bisher das Hotel Preda-Kulm weiterführen wird.

DIVERS

TWA fête le 6e Anniversaire de l'Inauguration de ses Services par Genève

Le 8 avril 1946, TWA inaugura le premier service direct régulier reliant la Suisse aux Etats-Unis. Ce jour-là, à 16 heures, une nombreuse assistance composée de personnalités suisses et américaines, ainsi que de milliers de spectateurs, assistaient au départ du puissant Skyliner TWA, quittant l'Aéroport de Cointrin pour New York et Washington.

TWA offrira à l'origine deux vols par semaine. Cependant, au cours des années suivantes, la cadence des vols s'accrut, chaque jour une liaison entre Genève et New York via Paris. En direction de l'Est une égale fréquence de vols dessert Milan, Rome, Athènes, Tel Aviv, Le Caire, Basra, Dhahran et Bombay. Grâce à l'inauguration des vols par Zurich, le 18 janvier 1949, deux centres suisses importants étaient désormais inclus dans le réseau mondial de TWA. De plus

AUS DER HOTELLERIE

Hotelkauf

Unser Ehrenmitglied Dr. Max Riesen hat mit seiner Gemahlin Frau Mary Riesen auf den vergangenen 1. April das Hotel Hecht am Rhein in Basel mit dem bekannten Restaurant Cap Hoorn käuflich übernommen. Das Haus ist vom bisherigen Besitzer Herrn E. Schlachter-Witschi, Baumeister und Besitzer des Hotel Touring, kürzlich vollständig neu und sehr originell ausgestattet worden. Die gegenwärtige Direktion führt den Betrieb noch bis 30. Juni weiter, nachher wird er, unter Assistenz ihres Gemahls, von Frau Mary Riesen übernommen.

Herr Dr. Riesen betätigt sich neben der Mithilfe im Hotel nach wie vor als Advokat und Gehaltsansprucherte für das Hotelwesen. Er hat sein Domizil bereits auch von Zürich nach Basel in das Hotel Hecht am Rhein verlegt.

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

CHERRY HEERING

WELTBERÜHMTER LIKÖR SEIT 1818

Vertrieb in der Schweiz: Jean Haecy Import AG., Basel

Kristall und Glas

wunderbar klar mit dem entfattenden Reinigungspulver

Sap

Gesucht in Jahresstelle
in Grossbetrieb nach Biel:

Sekretärin
Chef de partie
junger Patissier
Etagenportier
Küchenbursche
Casserolier

Eintritt baldmöglichst, evtl. nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Lichtbild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre G R 2387 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Auch Ihr Personal schätzt SAP arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr!

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 00 11

Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Kundendienst.

Institut Châtaigneraie s/Founex (Vaud)

cherche bonne

Cuisinière ou Cuisinier

Entrée à convenir. Offres avec références et présentations à la Direction.

Ankauf und Verkauf

von Hotel- und Wirtschaftsmobilien.

Übernahme jede Liquidation.

O. Lecher, Baumgarten, Thun.

Gesucht in Jahresstellen

Saucier
Bartochter

Gefl. Offerten unter Beilage von Zeugniskopien und Photo sowie Angabe der Gehaltsansprüche an Direktion Hotel Hechi, St. Gallen.

Gesucht für die Sommersaison ins Wallis gute

Köchin sowie eine

Saaltochter

Gefl. Offerten unter Chiffre W A 2269 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison (Ende Mai bis September) und lange Winteraison in Hotel mit 70 Betten

Patissier nur bestausgewiesener, absolut firm in Entremets

Restaurations-tochter mit Barkenntnissen

Saaltochter

Saalpraktikantin

Hausbursche

Offerten mit Zeugnisbeilagen an Hotel Nieder-schlacht, Braunwald.

This is the Gin

Quality Incomparable

Gordon's

Stands Supreme

Sole Distributors for Switzerland
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., BALE 18

Wir suchen

für sofort und in Sommersaison

Saaltochter Ablesung Restaurant, sofort

Kaffeeköchin Mitte April

Portier anfangs April

II. Portier für Saison, anfangs Juni

Sekretärin 1. Mai

Restaurations-tochter sprachenk., 1. Mai

Koch, Aide de cuisine anfangs Juni

Küchenmädchen Ende Mai

Gärtner für Gemüse und Blumen, an April

Offerten sind zu richten an Hotel Bernerhof, Gstaad.

Tüchtiges, gut präsentierendes Fräulein mit la Zeugnisse, 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.

Inserieren bringt Gewinn

Wir laden Sie ein zum Besuch der

Gastronomischen Vier-Länderschau, München 1952

vom 25. April bis 4. Mai, im Ausstellungspark Theresienhöhe

Wenden Sie sich noch heute an Ihr Reisebüro und lassen Sie sich einschreiben für eine der stark verbilligten Sonderfahrten mit Sammelpass nach München.

à partir du 1er juin de cette année, TWA opérera un total de 27 vols par semaine par la Suisse.

Durant l'année 1951, 21828 passagers ont utilisés les vols TWA au départ et à l'arrivée en Suisse. Pendant cette même période, TWA transporta un total de 547 630 kilos de fret et de poste de Suisse ou à destination de ce pays. Soulignons également que des dizaines de milliers de passagers en route vers l'Orient ou l'Occident ont eu l'occasion d'admirer les merveilles du paysage suisse lors de leur passage à Genève ou Zurich.

Durant ses 25 années d'activité TWA a fait œuvre de pionnier, tant dans le développement de nouveaux appareils volant à haute altitude au-dessus du temps, que dans la mise au point de techniques nouvelles de navigation aérienne. Grâce à de nombreuses innovations, TWA a contribué, pour une large part, à la réduction croissante des frais d'exploitation, ouvrant ainsi la voie à l'introduction de tarifs réduits tels que le nouveau Tarif Touriste Transatlantique qui entrera en vigueur le 1er mai prochain et la baisse des tarifs Sky Coach sur les parcours à l'intérieur des Etats-Unis.

TWA va inaugurer le Service Transatlantique Touriste Constellation avec huit vols par semaine dans les deux directions. A partir du 1er juin, TWA opérera un total de 62 vols Constellation Transatlantiques, Ambassadeurs et combinés couchettes.

Avec un réseau de 51 500 kilomètres de San Francisco à Bombay, TWA dessert 60 villes des Etats-Unis et 18 pays d'Europe, Afrique et Asie. Grâce à ses services rapides et à sa vaste organisation comprenant plus de 13 000 employés, TWA ne cesse de propager dans le monde entier le tourisme et les produits suisses auprès de milliers d'hommes d'affaires et de millions de futurs touristes.

M. Georges Marquet, doyen d'honneur du Travail belge

Après avoir tenu leur assemblée générale, les membres de la Fédération nationale de l'Hôtellerie belge se sont retrouvés au cours d'un banquet auquel assistaient de nombreuses personnalités.

Au dessert, M. Georges Marquet, dont c'était le 60e anniversaire de sa naissance et le 33e anniversaire de ses débuts dans l'hôtellerie, exprima sa reconnaissance à l'égard de tous ses collaborateurs de Belgique, de France et d'Espagne, ainsi qu'à tous ceux qui ont travaillé avec lui au sein de la Fédération belge et de l'Association internationale de l'Hôtellerie.

Puis M. Van Zeland, ministre des Affaires étrangères, a remis à M. Marquet le collier de Doyen d'honneur du Travail.

Erste Ausreise der „Arosa Kulm“

Das Turbinen-Fahrtgastschiff „Arosa Kulm“, der Reederei Cia. Internacional Transportadora S.A. Panama hat kürzlich nach der Probefahrt mit 443 Passagieren die Kolumbuskaje in Bremerhaven zur ersten Ausreise nach Halifax verlassen.

Im Verlauf der Probefahrt hatte der Reeder Nicolo Rizzi auf die Leistungen des technischen Betriebs des Norddeutschen Lloyds hingewiesen, der das Fahrtgastschiff überholt hat. Vor allem sind die Kabinen und Gesellschaftsräume des 14 Knoten laufenden Schiffes geschmackvoll eingerichtet worden. Die Besatzung der „Arosa Kulm“, vor allem die Offiziere sowie das Bedienung- und Küchenpersonal hat zum überwiegenden Teil bereits Jahre hindurch auf Lloydschiffen gefahren.

Amerikanischer Multimillionär heiratete eine schweizerische Gastwirttochter

Es ist ein nicht alltägliches Ereignis, dass amerikanische Wirtschaftsmagnaten sich ihre Ehegattinnen in der Schweiz holen. Dem amerikanischen Multimillionär August A. Busch, Präsident der Anheuser-Busch Inc., das heisst des grössten Brauereunternehmen der US, ist es jedoch wiederfahren, dass er sich anlässlich eines Aufenthaltes in Luzern in die charmante Tochter unseres Mitgliedes Willy Buholzer, Besitzer des Restaurants „Old Swiss House“, Fräulein Gertrud Buholzer, verliebte. „Liebe auf den ersten Blick“ habe die beiden zusammengeführt, schreibt das „Luzerner Tagblatt“. Das glückliche Paar hat kürzlich in Hot Springs (Arkansas) die Hochzeit gefeiert. Wir gratulieren!

300 Jahre Unterengadiner Freiheit

Das Unterengadin begeht diesen Sommer die 300-Jahrfeier des Loskaufs von Österreich. Am 22. Juni findet der offizielle Festtag in Bad Scuol Tarasp-Vulpera statt. Während der Vormittag dem Empfang der Ehrengäste und dem offiziellen Festakt gewidmet ist, wird am Nachmittag der grosse Festzug „Das Unterengadin vor 300 Jahren und heute“, mit rund 700 Teilnehmern aus dem ganzen Unterengadin durch die Strassen ziehen. Anschliessend gelangt das von Men Rauch verfasste Festspiel „La Chanzun da la Libertà“ (Das Lied der Freiheit) auf dem typischen Engadiner Dorfplatz, dem „Bügl grond“ in Unterschuls zur Erstaufführung. Das Freilichtspiel, zu dem ein Textbuch in romanischer und deutscher Sprache erscheint, das überdies französische und englische Resümés enthält, wird, gelangt bis Ende August alle 14 Tage zur Aufführung.

Die künstlerische Leitung liegt in den bewährten Händen von Dr. Eberle, Thalwil, so dass die Feier sowohl in folkloristischer wie auch in künstlerischer Hinsicht zu einem unvergesslichen Erlebnis werden dürfte.

Die 4. Internationale Sternfahrt für Autocars in Montreux

Bis Ende Januar 1952 hat das Organisationskomitee der 4. Internationalen Sternfahrt für Autocars („Narzissen-Sternfahrt“) in Montreux, welche am 24. und 25. Mai 1952 durchgeführt wird, insgesamt 31 provisorische Anmeldungen aus 9 europäischen Ländern erhalten (Deutschland, Belgien, Spanien, Frankreich, England, Holland, Portugal, Schweden und die Schweiz). Ausserdem liegen zahlreiche Anfragen vor, so dass

damit gerechnet werden kann, dass ungefähr 35 bis 40 Autocars an dieser wichtigen sportlichen Veranstaltung teilnehmen werden. Dieser Erfolg ist umso grösser, als sich die Sternfahrt für Autocars aus bescheidenen Anfängen zu einer international anerkannten Veranstaltung entwickelt hat. Es darf in diesem Zusammenhang nochmals darauf hingewiesen werden, dass die Sternfahrt für Autocars von Montreux unter dem Patronat der Internationalen Union für Strassentransporte (I.R.U.) und unter der technischen und sportlichen Kontrolle des Automobil-Clubs der Schweiz steht.

P. A. L.

Le développement toujours croissant de Philippine Air Lines pendant les six années d'après-guerre a été spécialement noté dans le rapport annuel 1951 qui a été présenté aux actionnaires par le Président général de la Compagnie, le Col. Andres Soriano.

Ce résultat satisfaisant favorise le perfectionnement du service déjà renommé de Philippine Air Lines. De ce fait, selon le rapport annuel du président général, 2 nouvelles machines DC-6B pour le service d'Europe, y compris la Suisse, seront mises en circulation dans le courant de cette année et 4 Convair type 340 pour le service d'Orient, l'année prochaine. Le 23 mars fut un grand jour dans l'histoire de P.A.L. car on a remplacé les anciens DC-4, employés pour le vol Manille-Tokyo, par des DC-6, réduisant le temps de vol sur cette route de plus de 3 heures, atteignant ainsi le service le plus moderne et rapide pour les passagers voyageant d'Europe au Japon, avec correspondance directe via Manille.

AVIS

Dissolution du Club des Sans-Club

Nous avons appris que le Club des Sans-Club, qui avait son siège à Paris et qui s'est efforcé avec succès pendant plusieurs années de renseigner exactement ses membres sur les hôtels et restaurants de France et de l'étranger, a cessé d'exister. Nous ne connaissons pas les raisons de cette dissolution, mais bien des touristes regretteront un guide qui avait pour lui le mérite de la précision et qui était agréable et facile à consulter.

The Anglo-American Tourist Service Association, London

Nous mettons instamment nos membres en garde contre la maison ci-dessus mentionnée et les invitons à ne pas prendre ses offres en considération. En 1939, nous avions déjà dû lancer un sévère avertissement contre cette société. Aujourd'hui, elle s'adresse aux hôtels pour leur proposer à côté de panonceaux sans valeur, une participation à la propagande qu'elle fait, ainsi qu'à son service d'expédition de prospectus. Il n'est pas difficile de discerner dans cette offre l'intention de faire des affaires sur le dos des hôteliers. Qu'on se le dise!

UNA Travel et Transport Ltd., Londres W.1.

Cette maison a récemment envoyé une circulaire à des membres de la S.S.H. et s'offre de fonctionner comme intermédiaire entre les hôteliers et les agences de voyages. Pour son entremise, elle réclame une «modeste» commission de 5% sur la valeur des factures payées par les clients qui viendraient grâce à elle. Ses services se chargeraient de la distribution de prospectus aux agences de voyages et de la transmission de commandes. Dans sa circulaire, cette maison fait mention d'un hôtel de 1er rang très connu qui serait parfaitement satisfait des résultats obtenus par sa collaboration avec ce nouvel intermédiaire.

Nous nous sommes renseignés auprès de la Direction de cet hôtel. Elle nous a affirmé n'avoir jamais travaillé avec cette maison et n'avoir reçu aucune commande de sa part. Les informations prises à Londres ne sont guère encourageantes non plus. Il s'agirait d'une entreprise sans aucune importance qui s'est inscrite au registre du Commerce le 7 mai 1951 et dont le capital se monterait en tout et pour tout à 100 £! Tout autre commentaire serait superflu. Les offres de cette maison qui entendent travailler aux frais de l'hôtellerie doivent être mises immédiatement au panier.

AUSLANDSCHRONIK

Die Schweiz mit 25 Pfund?

Diese Frage, die gegenwärtig viele englische Touristen bewegt, wird in einem Artikel des „Manchester Guardian“ behandelt und mit einem definitiven „Ja“ beantwortet. Jedenfalls dürften die Leser des „Manchester Guardian“, die den Artikel gelesen haben, ermutigt worden sein, ihre Schweizer Reisepläne durchzuführen; dies um so mehr, als ihnen verschiedene Tips gegeben werden, wie sie mit ihren beschränkten Reisesmitteln gut halten können. In dem Artikel des „Manchester Guardian“ wird u. a. ausgeführt:

Die Schweizer Hoteliers tun, was sie können, den Aufenthalt in der Schweiz für ihre traditionellen und gern gesehenen englischen Besucher zu erleichtern. Sie hoffen, dass trotz der Beschränkungen die Zahl der englischen Touristen in diesem Jahre nicht geringer sein wird als im Jahre 1951, als die Gäste aus England 40 Prozent des gesamten Touristenverkehrs in der Schweiz stellten. Eng-

Erdbeerpulpe und Himbeermark tiefgekühlt

Für feinste Fruchtgläser — mit dem vollen Fruchtaroma — daher ausgiebig und preisgünstig.

Verlangen Sie Rezepte und Preisliste.

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

ZÜRICH
Unfall

Für Ihre Versicherungen

Unfall, Haftpflicht
Auto, Kasko
Einbruchdiebstahl
Baugarantie usw.

„Zürich“ Allgemeine Unfall- u.
Haftpflicht-Versicherungs-AG.

Mitglieder des Schweizer Hotelier-
Vereins erhalten die vertraglichen
Vergünstigungen.



Dolder Grand Hotel in Zürich sucht tüchtigen,
zuverlässigen

Kontrollleur-Sekretär

zu sofortigem Eintritt in Jahresstelle. Offerten mit
Zeugnis kopien an die Direktion.

Altershalber ist in einem zentralen, verkehrs-
reichen Kurort des Oberengadins gut eingeführ-
tes

HOTEL - BAHNHOF

Bettenzahl 30, ganz mobilisiert, mit Zentralheizung
und fliessend kaltem und warmem Wasser in allen
Zimmern sowie mit grösserem Restaurationsbe-
trieb vorteilhaft

zu verkaufen

Sichere Existenzgrundlage für jüngere, strö-
bame Fachleute. Interessenten wenden sich für
Auskünfte unter Chiffre O. E. 2382 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

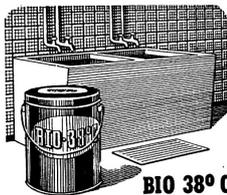
Schnyder-Waschmittel halten was sie versprechen!

Ultra-Bienna

Schnyder

das erste und führende dreifache Seifenwaschmittel, das ohne weitere Zusätze:

1. das Wasser selbsttätig enthärtet und sogar alte Kalkseife löst
2. die bewährte Waschkraft der Seife besitzt und schonendste Bleichwirkung sichert
3. der Wäsche höchstes Weiss verleiht und die Farben leuchtender macht! (Hellinwirkung).



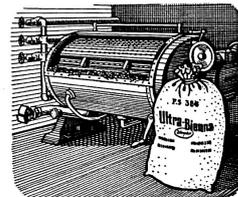
BIO 38° C

das hochwirksame biologische Ein-
weichmittel für Leib-, Küchen-, Ope-
rations-, Metzger- und Bäckerwäsche
etc.

Weitere Schnyder-Spezialprodukte:

Produkt 40, Vorwaschmittel für fettig-
schmutzige Küchenwäsche, Überkleider etc.
Flocken 555, Spezialseifenflocken für die
Waschmaschine

ULTRA-BIENNA wäscht wirksamer,
einfacher und schonender! Auch für
Betriebe mit Weichwasser eignet sich
ULTRA-BIENNA ganz hervorragend!



Perborat Extra, sauerstoffhaltiges Spezial-
bleichmittel
Hellin, Spül- und optisches Weissmittel
Angora, Feinwaschmittel für Wollwäsche

Seifenfabrik Schnyder Biel 7



Generalvertrieb:
A. RUTISHAUSER & CO. AG.
Scherzigen (TG) - St. Moritz

HOTEL-RESTAURANT BLAUSEE sucht für Sommersaison

Restaurationssochter
(per 1. Juni)
Officemädchen
Buffetmädchen
Haus-Kellerbursche
Gärtner

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsan-
sprüchen sind zu richten an die Direktion Hotel-Restaurant
Blausee (B. O.).

Passantenhotel mit 80 Betten im Bündnerland sucht für Juni-Oktober:

Obersaaltochter
selbständig, mit guten Organisationskenntnissen,
guter Verdienst zugesichert
I. Saaltochter für Restaurant, Saal und kleine Bar
I. Saaltochter für Saal und Restaurant
Saal-Praktikantin
Saal-Praktikantin (Anfängerin)
Restaurationssochter tüchtig im Speise-
service für Bündnerstube
Junge **Buffettochter** (aus der Lehre)
Haus- und Lingerettochter (auch Aus-
länderin)
Zimmermädchen
Etagenportier
Portier-Conducteur
Intelligenter junger **Kommissionär**
Hilfskitchen neben Chef
Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre P. H. 2382 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger Nr. 15

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

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

- Alleinstellungs-Bauschule für die Sommeraison (April-Oktober) gesucht. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Bellevue, Weissbad (Appenzel). (1333)
Buffetochter in grossen Landgasthof, Nähe Bern, gesucht. Offerten mit Foto und Bild unter Chiffre 1322.
Commis oder Aide de cuisine gesucht. Offerten mit Zeugniskopien an Hochgebirgs-Augenklinik Guardaval, Davos-Dorf. (1324)
Commis-Entremetteur, mit 4 Jahren Berufspraxis nach Lehrabschluss für die Sommeraison gesucht. Eintritt ca. Ende Juni. Offerten mit Zeugniskopien an Postfach 83, St. Moritz. (1331)
Commis-Saucier, mit 4 Jahren Berufspraxis nach Lehrabschluss, für die Sommeraison gesucht. Eintritt ca. Ende Juni. Offerten mit Zeugniskopien an Postfach 83, St. Moritz. (1330)
Sucht in Berghotel am Vierwaldstättersee für Sommeraison (Mitte Mai bis Mitte Oktober): tüchtige Sekretärin, Restaurantfachler (service- und sprachkundig), Zimmermädchen, Köchin, junge Servierochter für Gaststube, Portier-Hausbursche. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Betriebsdirektion Hotel Sauerhorn-Kulm, St. Gallen. (1313)
Sucht für Sommeraison Ende Mai bis Oktober, in mittlerem, gut frequentierten Hotel am Grossen Passantenverkehr an der Julieroute: tüchtige, sprachkundige Saalochter sowie Restaurantfachler für Buffet-Service, Commis de cuisine, Portier, Zimmermädchen, Office- und Küchenmädchen. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Postfach 3, Valbella-Nevsai. (1310)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN Facharbeitsnachweis Gartenstrasse 112 Telefon 58997 BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchende, die ihren Facharbeitsnachweis des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von einer „Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 6804 Portier, Nachtportier, nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Zürich.
6810 Jüngere Chasseur evtl. Anfänger, sofort, Restaurant, Basel.
6826 Buffetdamme, 18. April, mittelmässiges Hotel, Solothurn.
6883 Alleinloch, Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Zentralschweiz.
6871 Tüchtiger Argentinier, sofort, Grossrestaurant, Zürich.
6882 Buffetdamme oder -tochter, Keller-Buffethilfe, 1. Mai, Grossrestaurant, Solothurn.
6837 Restaurantfachl., Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Restaurant, Zürichsee.
6839 I. Glättlerin, nach Übereinkunft, Sanatorium, 80 Betten, Davos.
6868 Portier, Saalkellner evtl. Volontär, 15. April, Hotel 60 Betten, Genève.
6875 Alleinloch oder Chefköchin, Buffetdamme, 2 Serviertochter, Waschbin-Linggere, Portier-Hausbursche, Hausmädchen, Küchenmädchen, Office-Commis oder -mädchen, 1. Mai, mittelmässiges Hotel, Olten.
6884 Sekretärin, nach Übereinkunft, Kurhaus, Tessin.
6886 Zimmermädchen, Commis de rang, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Kanton Solothurn.
6889 Junger, tüchtiger Barmaid, 1. Mai, Hotel 30 Betten, Zürichsee.
6711 Hausbursche-Küchenchef, Hotel-Service, Restauranttochter, Hausmädchen, Bureaupraktikantin, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
6726 Commis de cuisine, sofort, mittelmässiges Hotel, Kanton Zürich.
6743 Sekretärin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Nähe Bern.
6744 Alleinloch, Portier-Hausbursche, Commis de rang, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Berner Jura.
6748 Buffetdamme, 20. April, Grossrestaurant, Olten.
6784 Küchenchef, nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Basel.
6789 Junger tüchtiger Koch, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.
6815 Commis de cuisine, sofort, Erksklasshotel, Bern.
6820 Restauranttochter, Köchin evtl. Koch, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6823 Tourmanteur für Saal und Etage, Buffettochter, Portier-Hausbursche, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Schaffhausen.
6830 Selbständige, sprachkundige Sekretärin, Telefonist, sprachkundig, jüngerer Portier, Saalochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6847 Commis de cuisine oder Saucier, 15. April, Bahnhofbuffet, Kanton Neuchâtel.
6881 Tüchtiger Restaurationskellner, tranchier- und lambricquenkundig, sprachkundig, Chef de service, Commis de rang, Kellermeister, Anfang Mai, Restaurant Lausanne.
6884 Saucier, Küchenbursche, sofort, mittelmässiges Hotel, Basel.
6873 Sekretär-Commis de cuisine, Patisserie, sofort, Erksklasshotel, Genève.
6876 Sekretärinpraktikantin, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Zürich.
6893 Sekretärin, sprachkundig, April, evtl. Saisonstelle, mittelmässiges Hotel, St. Gallen.
6913 Restauranttochter, sofort, Hotel-Restaurant, Durchgangsort, Berner Jura.
6934 Sekretär, sprachkundig, Chasseur, nach Übereinkunft, grosses Hotel, Zürich.
6906 Gouvernante, Saalpraktikantin, Sekretärin(n), nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Zürich.
6988 Commis de cuisine, ca. 25jährig, Buffetdamme, nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Biel.
6992 Alleinloch, nach Übereinkunft, Restaurant, Neuenburg.
6997 Sekretär-Bonkontrollleur, jüngerer Chasseur, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
6999 Alleinloch, sofort, Gasthaus, Kanton Solothurn.
7002 Cassonier, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Biel.
7004 Buffettochter, sofort, Erstklasshotel, Basel.
7009 Buffettochter, 15. April, Restaurant, Basel.
7010 Köhler, Alltagsküche, Hotel-Restaurant, Office-mädchen, Sekretärin oder Praktikantin, Chef de service, nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Zürich.
7018 I. Kassierin, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Neuchâtel.
7021 Cassonier, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
7022 Gegenportier, Bureaupraktikantin(in), Officebursche, sofort, mittelmässiges Hotel, Neuenburg.
7023 Commis de rang, 18. April, Commis de rang, 1. Mai, Erstklasshotel, Basel.
7036 Zimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton Solothurn.
7039 Buffetdamme oder Buffettochter, Restauranttochter, Serviertochter, Office oder Buffetbursche, Chasseur-Telephonist, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.
7045 Commis de cuisine, Alleinportier, Buffetdamme oder -tochter, Saalochter, nach Übereinkunft, Hotel, Biel.
7048 Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel, Biel.
7096 Sekretär, Commis de rang, Sekretärin oder Praktikantin, Glättlerin, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Neuchâtel.
7111 Sekretärin, Zimmermädchen, Ende April/Anfang Mai, AnfangsZimmermädchen, Anfang/Mitte Mai, mittelmässiges Hotel, Genève.
7137 Serviertochter, Commis Patisserie, Chasseur für Restaurant, sofort, grösseres Hotel, Zürich.
7143 Saalochter, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
7151 Sekretär-Kassierin, Anfang Mai, Erksklasshotel, Graub.
7156 Junger Patisserie, nach Übereinkunft, Kurhaus 45 Betten, Emmen.
7187 Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
7189 Küchenmädchen, Buffetdamme, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Bern.

Gesucht in neuer Jahresbesitz (90 Betten): Zimmermädchen, Restauranttochter, Tourmanteur für Zimmer und Saal, Portier-Hausbursche, Küchenmädchen. Eintritt ca. Mitte April. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Kronenhof, Schaffhausen. (1314)

Gesucht in Hotel-Pension, 35 Betten: tüchtige, zuverlässige Alleinköchin auf Anfang Mai, elektr. Küche (evtl. auch solche gesuchter Art). Saal- und Buffettochter, 21. April. Offerten mit Zeugniskopien, Bild, Altersangabe und Lohnansprüchen an Rugenpark Hotel, Interlaken. (1319)

Gesucht per sofort: Küchenchef u. Aide de cuisine, Offerten mit Zeugniskopien an Hotel-Restaurant Zurich, Olten. (1329)

Gesucht für Sommeraison: sprachkundiger Chauffeur-Bahnportier, Anfangsallechtler. Offerten an Hotel Kulm und Bernberg, Schaffhausen. (1327)

Gesucht für Sommeraison: jüngerer, tüchtiger Alleinloch-Portier mit Fahrbewilligung, sprachkundig, Zimmermädchen, Saalochter, sprachkundig. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Alpenrose, Kandersteg (Bern. Oberland). (1325)

Gesucht für lange Sommeraison in gepflegtem Kleinhotel im Unterengadin: Gouvernante, Chefköchin oder Alleinloch, Saalochter, Portier-Hausbursche. Offerten unter Chiffre 1302. (1302)

Gesucht in Jahresbesitz mit Eintritt Mai: tüchtige I. Glättlerin, Weissnäherin sowie sprachkundige Serviertochter. Offerten an Dir. W. Federle, Schatzalp-Davos. (1336)

Sucht Engländerin, jüngerer, an sauberes Arbeiten gewöhnter, deutsch und franz. sprechend, Eintritt sofort, Sekretärin-Anfängerin, mit guter Schulbildung, deutsch und franz. sprechend, Eintritt sofort, Tourmanteur, (Kellermeister), Eintritt 1. Mai, Officebursche, Eintritt sofort, Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe an Transit Postfach 44282, Neuchâtel. (1338)

Koch neben Chef, junger, auf 18. April in alkoholfreies Restaurant gesucht. Offerten mit Zeugniskopien an Aarauerstrasse, Aarau. (679)

Köchin evtl. Koch, per sofort oder nach Übereinkunft gesucht. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel-Pension Zurich, Olten. (1329)

Patisserie-Entremetteur, entremetteskundig, mit 7-8 Jahren Berufspraxis, für die Sommeraison gesucht. Eintritt ca. Ende Juni. Offerten mit Zeugniskopien an Postfach 83, St. Moritz. (1332)

Restauranttochter, evtl. Anfängerin, für 1. Mai oder früher gesucht. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre 1328. (1328)

Saalochter in Jahresstelle gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel-Pension Erica, Langbruck, Tel. (062) 76117. (1323)

Saalpraktikantin auf Ende April in kleineres Passantenhotel gesucht. Junge, strömende Tochter richten ihre Offerten an W. Heggin-Eisener, Hotel Ochaen, Zug. (1334)

7188 Linggere-Glätterin, Lingeriegouvernante, Economat-Office-mädchen, Lingerie-Steiferin, nach Übereink., Kurhaus Tessin.
7194 Telefonistin, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Zürich.
7204 Saalochter, Anfangsallechtler, nach Übereink., mittelmässiges Hotel, Schaffhausen.
7208 Haus-Schenkbursche, Cassonier, Office- oder Küchenmädchen, nach Übereink. Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
7224 Glättlerin, Wäschermeister, Serviertochter, Mai, Erksklassbetriebl. 100 Betten, Graubünden.

Frühjahrs- und Sommeraison
6902 Portier, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.
6935 Sekretärin, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 65 Betten, Zentralschweiz.
6906 Patisserie-Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Wallis.
6909 Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
6811 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Baderot, Kanton Aargau.
6812 Hilfsköchin, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Thunersee.
6814 Chef de cuisine, Saalochter, Restauranttochter, Portier, Hausbursche, Küche-Küchenmädchen, Mai, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
6820 Zimmermädchen, sofort, mittelmässiges Hotel, Luzern.
6824 Jüngerer Küchenchef, Deutsch, Französisch, Englisch, 3 Zimmermädchen, Hausbursche, 2 Küchenmädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
6838 Saal-Restaurantpraktikantin, sofort, Hotel 25 Betten, Zentralschweiz.
6837 Sekretärin, Deutsch, Französisch, Englisch, für Korrespondenz, 15. April, Chef de réception, Portier, Hausbursche, Saalochter, Zimmermädchen, Barmkeisschen, Nachportier, Conductor, Liftier, Engländerportier, Zimmermädchen, Patisserie, Saucier, I. Linggere, Economatgouvernante, Sommeraison, Sprachpraktikantin, Berner Oberland.
6878 Chef de cuisine, Sommeraison, Hotel 50 Betten, Wallis.
6878 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Kursal, Kanton Graubünden.
6879 Tüchtiger Patisserie, Saalochter, Saalpraktikantin, Restauranttochter, möglichst mit Barmkeisschen, Hausbursche, Ende April/Anfang Juni, Hotel 120 Betten, Graubünden.
6881 Engländerportier, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Locarno.
6882 Küchenchef-Alleinloch, Hilfsköchin oder Kochlehrtöchter, Tochter für Küche, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Berghof, 40 Betten, Berner Oberland.
6831 Sekretärin, sofort, Hotel 60 Betten, Genèversee.
6836 Saalochter, Ende April, sofort, evtl. Jahresstelle, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6837 Serviertochter, sprachkundig, Köchin neben Chef, sofort, Alleinloch, Patisserie, Saalochter, Juli, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6872 Hausmädchen, 18. April, Hotel 25 Betten, Kanton Waadt.
6873 Saalpraktikantin, Patisserie, Sommeraison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6904 Küchenchef, Patisserie oder Patisserie-Commis de cuisine, Saalochter oder Kellermeister, Saalpraktikantin, Buffetdamme, Kellermeister, Conductor, Portier, 1-2 Zimmermädchen, Economat-Officegouvernante, evtl. Anfängerin, Linggere, Hilfsköchin, Office-mädchen, Küchenmädchen, August, Juni, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
6703 Engländerportier-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
6704 2 Saalochter, Engländerportier, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6707 Office-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6708 Junger Linggere, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6709 Saalochter-Saalochter, Buffettochter oder -dame, sofort oder nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Zürich.
6720 2 Chefs de rang, Sommeraison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6721 2 Saalochter, Engländerportier, Buffetdamme, 2 Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Patisserie, Cassonier, Sommeraison, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6729 Direktionsssekretär, Chef de réception, Chef de service, Engländerportier, Entremetteur, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Zürich.
6738 Oberkellner oder Oberaassalochter, Saalochter, Portier für Etage- und Aufnahmestellen, Deutsch, Französisch, Englisch, Mitte Mai, Hotel 80 Betten, Thunersee.
6741 Chef-entremetteur, Commis de cuisine, Mitte/Ende Juni, Hotel 180 Betten, Zentralschweiz.
6749 Köchin, sofort, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
6753 2 Saalochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6782 Saalochter, Serviertochter für Restaurant-Toa-room, Deutsch, Französisch, Englisch, Alleinloch, Pfingsten, Hotel 40 Betten, Thunersee.

6857 Tüchtiger Patisserie, Saalochter, Saalpraktikantin, Restauranttochter, möglichst mit Barmkeisschen, Hausbursche, Ende April/Anfang Juni, Hotel 120 Betten, Graubünden.
6881 Engländerportier, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Locarno.
6882 Küchenchef-Alleinloch, Hilfsköchin oder Kochlehrtöchter, Tochter für Küche, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Berghof, 40 Betten, Berner Oberland.
6831 Sekretärin, sofort, Hotel 60 Betten, Genèversee.
6836 Saalochter, Ende April, sofort, evtl. Jahresstelle, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6837 Serviertochter, sprachkundig, Köchin neben Chef, sofort, Alleinloch, Patisserie, Saalochter, Juli, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6872 Hausmädchen, 18. April, Hotel 25 Betten, Kanton Waadt.
6873 Saalpraktikantin, Patisserie, Sommeraison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6904 Küchenchef, Patisserie oder Patisserie-Commis de cuisine, Saalochter oder Kellermeister, Saalpraktikantin, Buffetdamme, Kellermeister, Conductor, Portier, 1-2 Zimmermädchen, Economat-Officegouvernante, evtl. Anfängerin, Linggere, Hilfsköchin, Office-mädchen, Küchenmädchen, August, Juni, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
6703 Engländerportier-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
6704 2 Saalochter, Engländerportier, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6707 Office-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6708 Junger Linggere, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6709 Saalochter-Saalochter, Buffettochter oder -dame, sofort oder nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Zürich.
6720 2 Chefs de rang, Sommeraison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6721 2 Saalochter, Engländerportier, Buffetdamme, 2 Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Patisserie, Cassonier, Sommeraison, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6729 Direktionsssekretär, Chef de réception, Chef de service, Engländerportier, Entremetteur, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Zürich.
6738 Oberkellner oder Oberaassalochter, Saalochter, Portier für Etage- und Aufnahmestellen, Deutsch, Französisch, Englisch, Mitte Mai, Hotel 80 Betten, Thunersee.
6741 Chef-entremetteur, Commis de cuisine, Mitte/Ende Juni, Hotel 180 Betten, Zentralschweiz.
6749 Köchin, sofort, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
6753 2 Saalochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6782 Saalochter, Serviertochter für Restaurant-Toa-room, Deutsch, Französisch, Englisch, Alleinloch, Pfingsten, Hotel 40 Betten, Thunersee.

6857 Tüchtiger Patisserie, Saalochter, Saalpraktikantin, Restauranttochter, möglichst mit Barmkeisschen, Hausbursche, Ende April/Anfang Juni, Hotel 120 Betten, Graubünden.
6881 Engländerportier, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Locarno.
6882 Küchenchef-Alleinloch, Hilfsköchin oder Kochlehrtöchter, Tochter für Küche, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Berghof, 40 Betten, Berner Oberland.
6831 Sekretärin, sofort, Hotel 60 Betten, Genèversee.
6836 Saalochter, Ende April, sofort, evtl. Jahresstelle, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6837 Serviertochter, sprachkundig, Köchin neben Chef, sofort, Alleinloch, Patisserie, Saalochter, Juli, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6872 Hausmädchen, 18. April, Hotel 25 Betten, Kanton Waadt.
6873 Saalpraktikantin, Patisserie, Sommeraison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6904 Küchenchef, Patisserie oder Patisserie-Commis de cuisine, Saalochter oder Kellermeister, Saalpraktikantin, Buffetdamme, Kellermeister, Conductor, Portier, 1-2 Zimmermädchen, Economat-Officegouvernante, evtl. Anfängerin, Linggere, Hilfsköchin, Office-mädchen, Küchenmädchen, August, Juni, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
6703 Engländerportier-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
6704 2 Saalochter, Engländerportier, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6707 Office-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6708 Junger Linggere, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6709 Saalochter-Saalochter, Buffettochter oder -dame, sofort oder nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Zürich.
6720 2 Chefs de rang, Sommeraison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6721 2 Saalochter, Engländerportier, Buffetdamme, 2 Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Patisserie, Cassonier, Sommeraison, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6729 Direktionsssekretär, Chef de réception, Chef de service, Engländerportier, Entremetteur, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Zürich.
6738 Oberkellner oder Oberaassalochter, Saalochter, Portier für Etage- und Aufnahmestellen, Deutsch, Französisch, Englisch, Mitte Mai, Hotel 80 Betten, Thunersee.
6741 Chef-entremetteur, Commis de cuisine, Mitte/Ende Juni, Hotel 180 Betten, Zentralschweiz.
6749 Köchin, sofort, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
6753 2 Saalochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6782 Saalochter, Serviertochter für Restaurant-Toa-room, Deutsch, Französisch, Englisch, Alleinloch, Pfingsten, Hotel 40 Betten, Thunersee.

6857 Tüchtiger Patisserie, Saalochter, Saalpraktikantin, Restauranttochter, möglichst mit Barmkeisschen, Hausbursche, Ende April/Anfang Juni, Hotel 120 Betten, Graubünden.
6881 Engländerportier, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Locarno.
6882 Küchenchef-Alleinloch, Hilfsköchin oder Kochlehrtöchter, Tochter für Küche, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Berghof, 40 Betten, Berner Oberland.
6831 Sekretärin, sofort, Hotel 60 Betten, Genèversee.
6836 Saalochter, Ende April, sofort, evtl. Jahresstelle, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6837 Serviertochter, sprachkundig, Köchin neben Chef, sofort, Alleinloch, Patisserie, Saalochter, Juli, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6872 Hausmädchen, 18. April, Hotel 25 Betten, Kanton Waadt.
6873 Saalpraktikantin, Patisserie, Sommeraison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6904 Küchenchef, Patisserie oder Patisserie-Commis de cuisine, Saalochter oder Kellermeister, Saalpraktikantin, Buffetdamme, Kellermeister, Conductor, Portier, 1-2 Zimmermädchen, Economat-Officegouvernante, evtl. Anfängerin, Linggere, Hilfsköchin, Office-mädchen, Küchenmädchen, August, Juni, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
6703 Engländerportier-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
6704 2 Saalochter, Engländerportier, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6707 Office-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6708 Junger Linggere, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6709 Saalochter-Saalochter, Buffettochter oder -dame, sofort oder nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Zürich.
6720 2 Chefs de rang, Sommeraison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6721 2 Saalochter, Engländerportier, Buffetdamme, 2 Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Patisserie, Cassonier, Sommeraison, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6729 Direktionsssekretär, Chef de réception, Chef de service, Engländerportier, Entremetteur, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Zürich.
6738 Oberkellner oder Oberaassalochter, Saalochter, Portier für Etage- und Aufnahmestellen, Deutsch, Französisch, Englisch, Mitte Mai, Hotel 80 Betten, Thunersee.
6741 Chef-entremetteur, Commis de cuisine, Mitte/Ende Juni, Hotel 180 Betten, Zentralschweiz.
6749 Köchin, sofort, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
6753 2 Saalochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6782 Saalochter, Serviertochter für Restaurant-Toa-room, Deutsch, Französisch, Englisch, Alleinloch, Pfingsten, Hotel 40 Betten, Thunersee.

6857 Tüchtiger Patisserie, Saalochter, Saalpraktikantin, Restauranttochter, möglichst mit Barmkeisschen, Hausbursche, Ende April/Anfang Juni, Hotel 120 Betten, Graubünden.
6881 Engländerportier, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Locarno.
6882 Küchenchef-Alleinloch, Hilfsköchin oder Kochlehrtöchter, Tochter für Küche, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Berghof, 40 Betten, Berner Oberland.
6831 Sekretärin, sofort, Hotel 60 Betten, Genèversee.
6836 Saalochter, Ende April, sofort, evtl. Jahresstelle, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6837 Serviertochter, sprachkundig, Köchin neben Chef, sofort, Alleinloch, Patisserie, Saalochter, Juli, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6872 Hausmädchen, 18. April, Hotel 25 Betten, Kanton Waadt.
6873 Saalpraktikantin, Patisserie, Sommeraison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6904 Küchenchef, Patisserie oder Patisserie-Commis de cuisine, Saalochter oder Kellermeister, Saalpraktikantin, Buffetdamme, Kellermeister, Conductor, Portier, 1-2 Zimmermädchen, Economat-Officegouvernante, evtl. Anfängerin, Linggere, Hilfsköchin, Office-mädchen, Küchenmädchen, August, Juni, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
6703 Engländerportier-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
6704 2 Saalochter, Engländerportier, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6707 Office-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6708 Junger Linggere, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6709 Saalochter-Saalochter, Buffettochter oder -dame, sofort oder nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Zürich.
6720 2 Chefs de rang, Sommeraison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6721 2 Saalochter, Engländerportier, Buffetdamme, 2 Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Patisserie, Cassonier, Sommeraison, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6729 Direktionsssekretär, Chef de réception, Chef de service, Engländerportier, Entremetteur, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Zürich.
6738 Oberkellner oder Oberaassalochter, Saalochter, Portier für Etage- und Aufnahmestellen, Deutsch, Französisch, Englisch, Mitte Mai, Hotel 80 Betten, Thunersee.
6741 Chef-entremetteur, Commis de cuisine, Mitte/Ende Juni, Hotel 180 Betten, Zentralschweiz.
6749 Köchin, sofort, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
6753 2 Saalochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6782 Saalochter, Serviertochter für Restaurant-Toa-room, Deutsch, Französisch, Englisch, Alleinloch, Pfingsten, Hotel 40 Betten, Thunersee.

6857 Tüchtiger Patisserie, Saalochter, Saalpraktikantin, Restauranttochter, möglichst mit Barmkeisschen, Hausbursche, Ende April/Anfang Juni, Hotel 120 Betten, Graubünden.
6881 Engländerportier, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Locarno.
6882 Küchenchef-Alleinloch, Hilfsköchin oder Kochlehrtöchter, Tochter für Küche, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Berghof, 40 Betten, Berner Oberland.
6831 Sekretärin, sofort, Hotel 60 Betten, Genèversee.
6836 Saalochter, Ende April, sofort, evtl. Jahresstelle, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6837 Serviertochter, sprachkundig, Köchin neben Chef, sofort, Alleinloch, Patisserie, Saalochter, Juli, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6872 Hausmädchen, 18. April, Hotel 25 Betten, Kanton Waadt.
6873 Saalpraktikantin, Patisserie, Sommeraison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6904 Küchenchef, Patisserie oder Patisserie-Commis de cuisine, Saalochter oder Kellermeister, Saalpraktikantin, Buffetdamme, Kellermeister, Conductor, Portier, 1-2 Zimmermädchen, Economat-Officegouvernante, evtl. Anfängerin, Linggere, Hilfsköchin, Office-mädchen, Küchenmädchen, August, Juni, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
6703 Engländerportier-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
6704 2 Saalochter, Engländerportier, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6707 Office-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6708 Junger Linggere, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6709 Saalochter-Saalochter, Buffettochter oder -dame, sofort oder nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Zürich.
6720 2 Chefs de rang, Sommeraison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6721 2 Saalochter, Engländerportier, Buffetdamme, 2 Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Patisserie, Cassonier, Sommeraison, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6729 Direktionsssekretär, Chef de réception, Chef de service, Engländerportier, Entremetteur, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Zürich.
6738 Oberkellner oder Oberaassalochter, Saalochter, Portier für Etage- und Aufnahmestellen, Deutsch, Französisch, Englisch, Mitte Mai, Hotel 80 Betten, Thunersee.
6741 Chef-entremetteur, Commis de cuisine, Mitte/Ende Juni, Hotel 180 Betten, Zentralschweiz.
6749 Köchin, sofort, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
6753 2 Saalochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6782 Saalochter, Serviertochter für Restaurant-Toa-room, Deutsch, Französisch, Englisch, Alleinloch, Pfingsten, Hotel 40 Betten, Thunersee.

6857 Tüchtiger Patisserie, Saalochter, Saalpraktikantin, Restauranttochter, möglichst mit Barmkeisschen, Hausbursche, Ende April/Anfang Juni, Hotel 120 Betten, Graubünden.
6881 Engländerportier, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Locarno.
6882 Küchenchef-Alleinloch, Hilfsköchin oder Kochlehrtöchter, Tochter für Küche, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Berghof, 40 Betten, Berner Oberland.
6831 Sekretärin, sofort, Hotel 60 Betten, Genèversee.
6836 Saalochter, Ende April, sofort, evtl. Jahresstelle, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6837 Serviertochter, sprachkundig, Köchin neben Chef, sofort, Alleinloch, Patisserie, Saalochter, Juli, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6872 Hausmädchen, 18. April, Hotel 25 Betten, Kanton Waadt.
6873 Saalpraktikantin, Patisserie, Sommeraison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6904 Küchenchef, Patisserie oder Patisserie-Commis de cuisine, Saalochter oder Kellermeister, Saalpraktikantin, Buffetdamme, Kellermeister, Conductor, Portier, 1-2 Zimmermädchen, Economat-Officegouvernante, evtl. Anfängerin, Linggere, Hilfsköchin, Office-mädchen, Küchenmädchen, August, Juni, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
6703 Engländerportier-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
6704 2 Saalochter, Engländerportier, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6707 Office-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6708 Junger Linggere, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6709 Saalochter-Saalochter, Buffettochter oder -dame, sofort oder nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Zürich.
6720 2 Chefs de rang, Sommeraison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6721 2 Saalochter, Engländerportier, Buffetdamme, 2 Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Patisserie, Cassonier, Sommeraison, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6729 Direktionsssekretär, Chef de réception, Chef de service, Engländerportier, Entremetteur, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Zürich.
6738 Oberkellner oder Oberaassalochter, Saalochter, Portier für Etage- und Aufnahmestellen, Deutsch, Französisch, Englisch, Mitte Mai, Hotel 80 Betten, Thunersee.
6741 Chef-entremetteur, Commis de cuisine, Mitte/Ende Juni, Hotel 180 Betten, Zentralschweiz.
6749 Köchin, sofort, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
6753 2 Saalochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6782 Saalochter, Serviertochter für Restaurant-Toa-room, Deutsch, Französisch, Englisch, Alleinloch, Pfingsten, Hotel 40 Betten, Thunersee.

6857 Tüchtiger Patisserie, Saalochter, Saalpraktikantin, Restauranttochter, möglichst mit Barmkeisschen, Hausbursche, Ende April/Anfang Juni, Hotel 120 Betten, Graubünden.
6881 Engländerportier, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Locarno.
6882 Küchenchef-Alleinloch, Hilfsköchin oder Kochlehrtöchter, Tochter für Küche, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Berghof, 40 Betten, Berner Oberland.
6831 Sekretärin, sofort, Hotel 60 Betten, Genèversee.
6836 Saalochter, Ende April, sofort, evtl. Jahresstelle, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6837 Serviertochter, sprachkundig, Köchin neben Chef, sofort, Alleinloch, Patisserie, Saalochter, Juli, Hotel 100 Betten, Graubünden.
6872 Hausmädchen, 18. April, Hotel 25 Betten, Kanton Waadt.
6873 Saalpraktikantin, Patisserie, Sommeraison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6904 Küchenchef, Patisserie oder Patisserie-Commis de cuisine, Saalochter oder Kellermeister, Saalpraktikantin, Buffetdamme, Kellermeister, Conductor, Portier, 1-2 Zimmermädchen, Economat-Officegouvernante, evtl. Anfängerin, Linggere, Hilfsköchin, Office-mädchen, Küchenmädchen, August, Juni, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
6703 Engländerportier-Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
6704 2 Saalochter, Engländerportier, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
6707 Office-mädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6708 Junger Linggere, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6709 Saalochter-Saalochter, Buffettochter oder -dame, sofort oder nach Übereinkunft, mittelmässiges Hotel, Zürich.
6720 2 Chefs de rang, Sommeraison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
6721 2 Saalochter, Engländerportier, Buffetdamme, 2 Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Patisserie, Cassonier, Sommeraison, Hotel 90 Betten, Graubünden.
6729 Direktionsssekretär, Chef de réception, Chef de service, Engländerportier, Entremetteur, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Zürich.
6738 Oberkellner oder Oberaassalochter, Saalochter, Portier für Etage- und Aufnahmestellen, Deutsch, Französisch, Englisch, Mitte Mai, Hotel 80 Betten, Thunersee.
6741 Chef-entremetteur, Commis de cuisine, Mitte/Ende Juni, Hotel 180 Betten, Zentralschweiz.
6749 Köchin, sofort, Hotel 35 Betten, Vierwaldstättersee.
6753 2 Saalochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6782 Saalochter, Serviertochter für Restaurant-Toa-room, Deutsch, Französisch, Englisch, Alleinloch, Pfingsten, Hotel 40 Betten, Thunersee.

6857 Tüchtiger Patisserie, Saalochter, Saalpraktikantin, Restauranttochter, möglichst mit Barmkeisschen, Hausbursche, Ende April/Anfang Juni, Hotel 120 Betten, Graubünden.
6881 Engländerportier, nach Übereinkunft, Erksklasshotel, Locarno.
6882 Küchenchef-Alleinloch, Hilfsköchin oder Kochlehrtöchter, Tochter für Küche, Lingerie-mädchen, nach Übereinkunft, Berghof, 40 Betten, Berner Oberland.
6831 Sekretärin, sofort, Hotel 60 Betten, Genèversee.
6836 Saalochter, Ende April, sofort, evtl. Jahresstelle, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
6837 Serviertochter, sprachkundig, Köchin neben Chef, sofort, Alleinloch,

**„HOTEL-BUREAU“
Succursale de Lausanne**

Galerien Benjamin-Constant. Téléphones (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-dessus doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.
9249 Jeune caissière-déb., de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9250 Jeune sommelière, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9251 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9252 Cuisinière ou commis de cuisine, de suite, hôtel-pension sur Montreux.
Cuisinier remplaç. (lundi ou mardi), de suite, apprenti-sommelier ou commis de rang, pour le 15 avril, chef de cuisine, de juillet-septembre, hôtel 99 lits, lac Léman.
9255 Jeune serveuse (grill), de suite, grand hôtel, lac Léman.
9256 Une téléphoniste, commis de bar, sommelières, de suite, hôtel-restaurant, lac Léman.
9260 Commis de rang, portier, portier-tourant-auto, un secrétaire, femme de chambre (suisses), filles d'office, garçon d'office, commis de bar, chef de rang, demi chef de rang, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.

9268 Fille de salle, garçon de maison, portier, de suite, hôtel moyen, s/ Vevey.
9269 Portier de nuit, portier d'étage, pour le 15 avril, hôtel 60 lits, Genève.
9270 Fille de cuisine-office, pour mai, hôtel-pension, lac Léman.
9275 Serveuses, aide-barmaid, filles d'office, chef de rang, de suite, femme de chambre, à convenir, grand hôtel, lac Léman.
9276 Chef de rang, commis de rang, chasseur, chef de service, pour le 15 avril, hôtel 70 lits, canton de Berne.
9282 Portier d'étage pour déb., juin, grand hôtel, canton de Vaud.
9283 Portier, de suite, hôtel 70 lits, lac Léman.
9286 Femme de chambre, garçon de cuisine, aide-lingère, de suite, hôtel moyen, canton de Vaud.
9289 Maître d'hôtel, pour juin, grand hôtel, Grisons.
9291 Garçon d'office, fille de cuisine, fille de salle, de suite, hôtel moyen, s/Montreux.
9292 Portier-garçon de maison déb., de suite, femme de chambre, fille de salle, pour juin, hôtel moyen, canton de Vaud.
9295 Chef de rang, commis de rang, apprenti sommelier, de suite, grand hôtel, lac Léman.
9298 Saucier, conducteur, chasseur, jeune gouvernante d'étage, portier de nuit, tournant-garçon de maison, pour le 15 ou 30 mai, hôtel 100 lits, lac Léman.

9304 Laveuse, serveuse restaurant-bar, pour juin, Alpes valais.
9310 Fille d'office-café-terre, fille de lingerie, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9313 Chasseur expér., parl. angl., de suite, grand hôtel, lac Léman
9314 Laveuse (3 à 4 jours par semaine) de suite, hôtel de passage, Lausanne.
9315 Portier seul, à convenir, fille de salle, femme de chambre, aide-lingère-chambre, aide-portier, pour le 15 ou 30 avril, cuisinier seul pour le 15 juin, hôtel 45 lits, Valais.
9326 Gouvernante générale, pour remplacement, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
9328 Jeune garçon d'office, pour le 15 avril, jeune garçon de cuisine, garçon passeplatier, pour le 1er mai, portier d'étage, pour le 15 mai, commis de cuisine, garçon de maison, à convenir, grand hôtel, lac Léman (personnel suisse).
9338 Sommelière, café-restaurant-tea-room, pour juin, hôtel 20 lits, Valais.
9340 Portier d'étage, jeune fille de salle, de suite, hôtel 90 lits, lac Léman.
9341 Pâtissier pour saison d'été, grand hôtel, Alpes vaudoises.
9348 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, lac Léman.

9350 Sommelière, blanchisseuse, aide-ling., caissière, garçon de cuisine, de suite, restaurant, lac Léman.
9360 Aides femme de chambre, garçon de salle-étage, femme de chambre-étage, chasseur, de suite, hôtel-clinique, Leysin.
9367 Jeune aide-buffet, garçon d'office, de suite, restaurant, lac Léman.
9371 Cuisinier seul, apprentie fille de salle, à convenir, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
9373 Lingère, femme de chambre, de suite, hôtel 45 lits, lac Léman
9378 Sommelière, fille de salle, femme de chambre, un secrétaire-débutante, saison d'été, Alpes vaudoises.
9392 Portier, fille de salle, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9400 Saucier, commis de cuisine, femme de chambre, barmaid-fille-hall, pour fin juin, hôtel 100 lits, Alpes vaudoises.
9409 Commis de rang, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9414 Femme de chambre, garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9416 Une secrétaire-maincourante, français, allemand, anglais, de suite, hôtel de passage, lac Léman.
9417 Jeune garçon de maison, de suite, restaurant Neuchâtel.

WERKZEUG-KOFFER

Für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekt mit Inhaltsverzeichnis über meine bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unverzichtbar. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntelang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden u. praktisch installierten Fiberg-Koffer nach Belieben
JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD Tel. (064) 31373
Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

Für den Hotelbedarf
Fenster, Plättli, Schüttesteine und anderes mehr, sauber und schön durch das belichtende und schonende **Wasch- und Universalreinigungsmittel Reinigswische** fest und flüssig. Das bewährte **Waschmittel** für die Waschmaschine. Auf Unschädlichkeit und Reinigungswirkung staatlich geprüft und begutachtet durch die Eidg. Mat.-Prüfungsanstalt St. Gallen. Qualität und vorteilhafte Preise helfen sparen. Offerten kostenlos durch F. Friedli, Fabrikanten bei Reichenbach (Bern Oberland). Vertretung für den Kanton Bern.

*Juste après leur Dîner Gastst. lokal,
dann chaufschet en
Beer Grill-Original*
MUBA Degustationshalle 14, Stand 4712
BEER GRILL-ORIGINAL
Zürich 4, Militärstrasse 99, Telephon (051) 27 41 56

Gesucht
Commis de rang
Eintritt 1. Mai.
Offerten mit Photo und Zeugnis kopien an Hotel Schweizerhof, Basel.

Gesucht für kommende Sommersaison
Commis de cuisine
Küchen- u. Officegouvernante
Kaffee- und Personalköchin
Zimmermädchen
Offerten unter Chiffre K.S. 2400 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für kommende Sommersaison
Commis de cuisine
Küchen- u. Officegouvernante
Kaffee- und Personalköchin
Zimmermädchen
Offerten unter Chiffre K.S. 2400 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommerferien, Anfang Mai bis Ende Oktober
ALLEINKOCH
nur erstklassige Kraft, sowie
Saal-Hallen-Bartochter
Saal-Restauranttochter
Saalfängerin
Zimmermädchen
Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Bad-Hotel Terme, Acquarossa (Tessin).

Gesucht für Sommerferien, Anfang Juni bis zirka 15. September
ALLEINKOCH
entremetskundig
Commis de cuisine
Saal- und Hallentochter
Alleinportier
Küchenmädchen
Offerten von tüchtigsten Mitarbeitern erbeten an Hotel Bristol, Davos-Dorf.

Gesucht per 15. April
Buffetochter
2 Chefs de rang
2 Commis de service
Offerten an Hotel Elite, Biel-Bienne.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft
Chef de cuisine
Nur erste Kraft.
Geß. Offerten unter Chiffre B O 2405 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in Jahresstelle nach Zürich
Chef de reception
Commis de cuisine
Commis-Tourant
Schenkbursche
II. Buffetdame
Conducteur jüngerer
Restaurationstochter
Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre S. J. 2389 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Saisonstelle, tüchtige seriöse mit Sprachkenntnissen. Offerten mit Zeugnis- und Photoabschriften an «Seebär», Stansstad.

Barmaid
für Saisonstelle, tüchtige seriöse mit Sprachkenntnissen. Offerten mit Zeugnis- und Photoabschriften an «Seebär», Stansstad.

Chef de cuisine
excellent restaurateur, cherche engagement dans une bonne maison. Faire offres sous chiffre E R 2323 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Alleinpatissier oder I. Commis
Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten erbeten unter Chiffre A P 2388 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinkoch
oder
Chefköchin
Nur zuverlässige Bewerber (innen) kommen in Frage. Altersangabe und Gehaltsansprüche sowie Angabe des letzten Arbeitortes sind erwünscht. Anmeldungen an Hotel Glockenhof, Olten.

Lingère Köchin
I. Saaltochter
auf Ende Juni:
Hausbursche
Offerten mit Zeugnisabschriften und wenn möglich Photo sind erbeten unter Chiffre G 2741 Ch an Publicitas Chur.

Saucier Entremetier
Aide de cuisine
Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Engadinerhof, Scuol/Schuls.

Gouvernante
in den 50er Jahren, mit guten Sprachkenntnissen, sucht selbständigen Posten für Etage, Economat oder Buffet
ab 1. Mai. Offerten unter Chiffre C T 2370 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BAR-DUO
frei ab 1. Mai, für Saison.
Offerten unter Chiffre F 80815 G an Publicitas St. Gallen.

Gesucht für Sommerferien mit Eintritt 1. Mai
BARMAN
oder
BARTOCHTER
in Hotelbar eines Erstklassenhauses auf dem Platze Interlaken. Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit und Foto unter Chiffre H. K. 2381 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Erstklasshotel St. Moritz (Juni-September)
Sekretär für Journal und Kasse
Etagenportier
Nachtportier
Chef de rang
Commis de rang
Commis de cuisine
Patissier (allein)
Glättern junge, gelehrte
Offerten mit Gehaltsansprüchen an Direktion Hotel Belvédère St. Moritz. Bei Zufriedenheit Winterengagement.

Gesucht
die gut bürgerlich kochen kann. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre L 3264 T. an Publicitas Thun.

Gesucht nach Übereinkunft: junge, freundliche
Bartochter
evtl. Anfängerin
in Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E A 2374 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort tüchtige
II. Sekretärin
sprachkundig und im Passantenhotel-Betrieb erfahren. Es handelt sich um gut bezahlte Jahresstelle. Offerten sind erbeten unter Chiffre P. H. 2387 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort
Hausbursche-Portier
Geß. Offerten unter Chiffre H P 2401 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Schweizerhof, Bern, sucht f. ca. Mitte Juni für die zu eröffnende neue Snack-Bar
II. Barmaid
berufstüchtig und sprachkundig, sowie
3 Restaurationstochter
ebenfalls mit besten Fach- und Sprachkenntnissen. Alle in Jahresstellen.

Gesucht per sofort tüchtige
BARMAN
mit Kenntnis der deutschen, französischen und englischen Sprache per 1. Mai nach Zürich gesucht. Gute Branchenkenntnisse und Umgangsformen nötig. Gepflegtes Aussehen erwünscht. Alter 25-30 Jahre. Offerten mit Bild unter Chiffre Z. H. 2415 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Übereinkunft: junge, freundliche
Bartochter
evtl. Anfängerin
in Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E A 2374 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommerferien, Anfang Juni bis zirka 15. September
ALLEINKOCH
nur erstklassige Kraft, sowie
Saal-Hallen-Bartochter
Saal-Restauranttochter
Saalfängerin
Zimmermädchen
Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Bad-Hotel Terme, Acquarossa (Tessin).

Gesucht für Sommerferien, Anfang Juni bis zirka 15. September
ALLEINKOCH
entremetskundig
Commis de cuisine
Saal- und Hallentochter
Alleinportier
Küchenmädchen
Offerten von tüchtigsten Mitarbeitern erbeten an Hotel Bristol, Davos-Dorf.

Gesucht per 15. April
Buffetochter
2 Chefs de rang
2 Commis de service
Offerten an Hotel Elite, Biel-Bienne.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft
Chef de cuisine
Nur erste Kraft.
Geß. Offerten unter Chiffre B O 2405 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in Jahresstelle nach Zürich
Chef de reception
Commis de cuisine
Commis-Tourant
Schenkbursche
II. Buffetdame
Conducteur jüngerer
Restaurationstochter
Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre S. J. 2389 an die Hotel-Revue, Basel 2.

FRIMAJIC
nouveau pour glace
Etablissements ALBAN S.A.
20, Bd. Carl Vogt, 20
GENEVE

Weba - Stahlrohrmöbel
Gartenstühle - Fauteuils - Tische
in erstklassiger Ausführung, klapp- 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 Telephone (033) 757 58
An der MUBA: Stand 1829, in Halle 1, 1. Stock

liche Touristen sollten sich vergewissern, dass, wie auch immer die Lage in ihrem Heimatland sein möge, sie damit rechnen können, gute *Verpflegung, gute Betten, aufmerksame Bedienung, Bequemlichkeit und Sauberkeit* in einem zweitklassigen, ja selbst in einem drittclassigen Hotel überall in der Schweiz zu erhalten. Es besteht auch keine Notwendigkeit, Geld für den *Nachmittagstee* auszugeben, ein Gebühr von Gerbsäure, das sie an ihre Häuslichkeit erinnert, aber immer kostspielig und oft schwer zu beschreiben ist. Wenn sich der Reisende Extraausgaben leisten kann, so sollte er ein Glas oder zwei Gläser der guten einheimischen Weine unvermischt mit der Hauptmahlzeit trinken und den Käse dazu nicht vergessen.

Viel Geld könne auch gespart werden durch die *Wahl eines Zentrums*, von dem aus Ausflüge gemacht werden können ohne dass die Benutzung von Drahtseilbahnen oder anderen Arten von kostspieligen Beförderungsmitteln erforderlich ist. Für die Touristen, die nicht wandern wollen oder können, ist es angenehmer und billiger, Dampfboote zu benutzen.

Bei dieser Gelegenheit müsse daran erinnert werden, dass die *verabreichten Portionen ungewöhnlich gross* sind, und dass Speisen, die für zwei Personen bestimmt sind, oft für drei ausreichen. Der Kellner wird jedenfalls immer einen freundlichen Rat erteilen. Die Notwendigkeit zur Sparsamkeit wird auch vom Wirt in nüchterner Erkenntnis der tatsächlichen Gegebenheiten anerkannt.

Hotelympia in London

Vom 23. Januar bis 1. Februar fand in London unter dem Namen «Hotelympia» eine *gastgewerb-*

liche Ausstellung statt. Die Hauptattraktion der Ausstellung war wieder, wie vor zwei Jahren, der «Salon Culinare», in dem nahezu 800 Köche ihre Kunstwerke ausgestellt hatten.

Schweizer Besucher der Ausstellung werden erfreut gewesen sein, festzustellen, dass das Hauptportal, das zu dem «Salon Culinare» führte, auch mit der Schweizer Flagge geschmückt war, wohl als Anerkennung für die hohen Leistungen, deren sich die Schweizer Kochkunst rühmen kann.

Eine direkte Schweizer Teilnahme an der «Hotelympia» war bei dem *Internationalen Cocktail-Wettbewerb* zu verzeichnen, bei dem die Herren Andrey von Arx vom Gstaad-Palace und E. W. Schwaller vom Palace-Hotel St. Moritz mit um die Palme des Sieges rangen.

Jede Ausstellung will für den Fachmann etwas Neues bringen, und das war auch bei der letzten «Hotelympia» der Fall. So konnte man eine Abwaschmaschine bewundern, die 8000-10000 Teller in der Stunde reinigt, weiter einen Toaster, der 540 Brotscheiben in der Stunde röstet. Für britische Hoteliers und ausländische Hotelbesitzer, die britische Touristen mit Frühstück zu versorgen haben, ist dieser neue Toaster sicher eine willkommene Erfindung. Ferner wurde eine Maschine «Magimix» gezeigt, die, wie die Hersteller sagen, von «zauberhafter Vielseitigkeit» ist.

Alles in allem hatten auf der «Hotelympia» 240 Firmen ihre Erzeugnisse ausgestellt. Bei der Eröffnung waren Vertreter von 40 nationalen Körperschaften anwesend, ein Zeichen dafür, welche wichtige Stellung das Hotel- und Restaurantgewerbe Grossbritanniens im Wirtschaftsleben des Landes einnimmt. s. b.

Lohnt sich ein neuer Hotelgrossober in London?

Dem von dem amerikanischen Hotelkönig Conrad Hilton geplanten Hotelneubau, der in London am Portman Square errichtet werden soll, ist von den zuständigen örtlichen Behörden die Genehmigung erteilt worden. Einige Londoner Hotelleiter sind allerdings über die neue Konkurrenz nicht sehr glücklich und werfen die Frage auf, ob sich dieser neue Hotelgrossober überhaupt rentieren wird. Der Generaldirektor der Savoy-Gruppe, Mr. Hugh Wontner, vertritt die Ansicht, die Kosten für den Bau und die Ausstattung des Hotels seien gegenwärtig so hoch, dass die Goldinvestierung als etwas gewagt angesehen werden müsste, zumal das Hotel unter den gegenwärtigen Bedingungen nur drei Monate im Jahr voll besetzt sein dürfte. Der Vorsitzende der Gesellschaft, die die Londoner Hotels «Strand Palace» und «Regent Palace» betreibt, Mr. Sam Salmon, ist der Meinung, dass es *wahrscheinlich* sei, ein solches Hotel bei den jetzigen hohen Kosten zu bauen, da wenig Aussicht bestünde, es zu füllen. Der Leiter des «Dorchester Hotels», Sir Malcom McAlpine, glaubt, dass englische Hotels von dem neuen Hilton-Hotel werden lernen können, denn nichts sei für die Hotelindustrie besser, als einen Konkurrenten in der Nähe zu haben. Wenn Mr. Hiltons Ankunft einen mehr ökonomischen und höflichen Dienst in Londoner Hotels mit sich bringen würde, so würde er den Hotelgästen einen guten Dienst erweisen.

Nach Meinung eines konservativen Stadtverordneten dürfte das neue Hilton-Hotel der Stadt London etwa 30000 Dollar jährlich einbringen.

Das Gemüse der Woche

Radiesli, Lauch, Sellerie.

Das Hotel wird 202 Einzel- und 353 Doppelzimmer haben; jedes Zimmer wird mit einem Baderaum ausgestattet sein. Weiter wird das Hotel einen Bankettsaal, einen Ballraum sowie unterirdische Garagen besitzen. s. b.

TOTENTAFEL

M. Liss-Kaiser †

Soeben erreicht uns die betrieblüche Nachricht, dass der Präsident der Sektion Scuol-Tarasp-Vulpera, SHV., Herr M. Liss-Kaiser, nach schwerer Krankheit im 67. Altersjahr gestorben ist. Wir kondolieren herzlich.

SAISONERÖFFNUNGEN

Bad Ragaz: Hotels Lattmann, Krone, Ochsen, Rosengarten, ganzjährig offen; Hotels Tamina, Flora, St. Gallerhof, Wartenstein, 1. Mai; Grand Hotel Hof, Ragaz, 8. Mai; Kurhaus Bad Pfäfers, 17. Mai.
Faleralp: Hotel Faleralp, 11. April.
Interlaken: Grand Hotel Beau Rivage, 9. April. Hotel Oberland-Oberländerhof, 10. April

Gesucht für die Sommersaison in Hotels mit 150 und 60 Betten (gleiche Betriebe)

Chef de réception
Directrice
Küchenchef, Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang
Saalkellner
Saaltöchter

Gefl. Offerten unter Chiffre W A 2321 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger

Küchenchef

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

Gesucht nach Zürich in Jahresstellen

Saucier
Commis de cuisine
Chasseur

Offerten an Walter König, Restaurant Zeughauskeller, Waagasse 6, Zürich 1, Tel. (051) 232770.

Restaurationsstochter

serviertüchtig, sprachkundig, gut aussehend, für gepflegtes Restaurant

gesucht

per 1. Mai 1952. Bei Eignung Jahresstelle, grosse Verdienstmöglichkeit, geregelte Freizeit und familiäre Behandlung zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe sind zu richten an Max W. Dornbierer, Gasthaus «Löwen», Staad bei Rorschach.

Gesucht in mittelgrosses Erstklassrestaurant der Stadt Zürich

KÜCHENCHEF

Bewerber soll den Saucierposten selbst übernehmen. Offerten von gewandten Kalkulatoren mit Bild, ersten Referenzen und Lohnansprüchen unter Chiffre E. Z. 2366 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 2. Hälfte Mai, tüchtiger, bestausgewiesener und entremetskundiger

Küchenchef

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an die Direktion der Faleralp Hotels, Löttschental, Wallis.

Gesucht für Hotel Pilatus-Kulm (Obwalden), Saison vom 1. Mai bis Ende Oktober

1 Hotelsekretärin

sowie

1 Verkäuferin

für Souvenir-Kiosk. Beide englisch, französisch und deutsch sprechend. Offerten an F. Th. Grassler, Gellerpark 2, Basel.

Gesucht für Sommersaison zu baldigem Eintritt:

Serviertochter sprachkundig
Köchin neben Chef, in der Saison für Juli und August:
Alleinkoch
Patissier
Saaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre B E 2365 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft selbständige, tüchtige

Köchin od. Alleinkoch

Bewerber(innen) mit ruhigem Charakter, welche fähig sind, der Küche eines alkoholischen Hotel-Restaurants vorzustehen und Wert auf eine Dauerstelle legen, melden sich mit Referenzen bei der Leitung des Hotel Hospiz Engelhof, Basel.

Gesucht per sofort

Küchenchef-Alleinkoch

evtl. Jahresstelle.

Gefl. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs, Hotel Eiger, Wengen, Tel. (058) 34133.

Gesucht

KOCH

für Ablösung (Monat Mai evtl. länger). Offerten an J. Stilli, Kurtaal, Baden.

Gesucht nach Zürich in gepflegten Restaurationsbetrieb

Aide de cuisine
Buffetdame

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre R. B. 2368 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Einer sagt's dem andern

Argentol

Täglich gepflegtes Silber

Kein Kochen mehr durch das neuartige Silber-Tauchbad «Argentol»

Silber-Tauchbad «Argentol»

Bestellen Sie noch heute eine Probeflasche, denn ein Versuch überzeugt Sie und macht Sie zum ständigen Kunden.

Joseph Landtwing Generalvertrieb für die Schweiz Küssnacht-Zürich Zürichstr. 3, Tel. (051) 98 41 12

Stahlrohr-Gartenstuhl

Fr. 39.50

Das neue, federleichte, stapelbare, wetterfeste und originale Modell findet begeisterten Anklang!

BRUNNER-Stühle

Zürich - Wollishofen Albiistr. 10 - Tel. 45 39 12

Günstig zu verkaufen:

elektrischer Restaura-tions-herd

mit 6 Heizplatten, ungebr. Im Auftrage Dritter: Lagerhaus Settelien A.G., Basel, Turkeimerstr. 17.

A vendre faute d'emploi une

essoreuse «Sieber»

à l'état de neuf. S'adresser à Blanchisserie Fox, Sion. Inserieren bringt Gewinn



Flaschenkapseln
Kellereiapparate
Gehr. E. & H. Schillter Näfels G. Telephone (058) 4 41 50 MUBA: Halle III, Stand 770

Zu verkaufen

CADILLAC

Limousine, Jahrgang 1935, 6 Plätze, geeignet als Hotel-omnibus. Offerten unter Chiffre Z H 2129 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen wegen Nichtgebrauch eine

Trockenmaschine „Sieber“

in ganz neuem Zustand. Sich wenden an Wäscherei Fux, Sion.

Zu verkaufen

Cadillac

Jahrgang 1935, gut gepflegter, fahrbarer Wagen, 29 PS, 3,45 m Radstand, 6-6-Plätze, geeignet als Hotelwagen, Preis Fr. 2000.- Anfragen unter Chiffre P 26818 an Publicitas, Aarau.

Zu kaufen gesucht

Kugelpoliermaschine

gebraucht, jedoch gut erhalten, speziell geeignet zum Polieren von versilbertem Besteck. Offerten mit bestem Preis und Beschreibung unter Chiffre M 2843 an Maurer & Salzmann, Annoncen, Winterthur.

Gesucht in Jahresstelle tüchtiger

Küchenchef

mit guten Kenntnissen der Dialekte. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre K F 2287 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Maschinenwäscherin oder -wäscher

von erstklassigem Hotel in Florenz für Fremdenwäsche. Bewerber können in Zürich auf neue, moderne Schweizer Maschine eingearbeitet werden. Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion des Dolder Grand Hotels, Zürich.

Gesucht in Jahresstelle. Eintritt per sofort

Chef de garde
Commis de garde
II. Chef de service

(4 Tage Station, 2 Tage Chef-de-Service-Dienst mit fester Entlohnung). Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien erbeten an Gehr. Früh, Restaurant Baselstab, Marktplatz Basel (Tel. 051 33929).

Gesucht in Grosshotel in St. Moritz:

Chef de réception-Kassier
Maincourantier
Warenkontrollier
Flicker
Glätlerin
Portier
Zimmermädchen
Chefs de rang
Demi-Chefs

Offerten unter Chiffre G S 2278 an die Hotel-Revue, Basel 2. Bei Zufriedenheit Winterengagement.

Gesucht in Jahresstelle in bestbekanntes Hotel mit Restaurant in Davos

Sekretär-Stütze des Patrons

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo sind zu richten an Morosani's Post-Hotel, Davos-Platz.

Hôtel de passage à Genève cherche pour entrée immédiate ou à convenir

Secrétaire-maincourantière

sachant l'anglais. Place stable. Offres sous chiffre G. E. 2365 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Jeunes serveuses

connaissant bien la restauration sont demandées par la Brasserie du Grand-Chêne S.A. à Lausanne. Adresser offres avec copies de certificats et photo.

Künstler-Duo oder -Trio

(Tanz und Unterhaltung) gesucht von mittlerem Hotel in schönem Bergkurort für die Zeit vom 15. Juli bis 23. August. Offerten unter Chiffre B K 2266 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ist es Ihnen schon bekannt,

Knorr Fleischsuppe

spezial

Fond blanc
Kalbs-Ragout
Risotto
Sauce Béchamel
Gemüse-Suppen usw.

entscheidend verbessern können?

Großer Fortschritt für jede Küche, weil frei von Fabrikgeschmack, hellfarbig und klar!

1-Kilo-Büchse **8 75**
5-Kilo-Kessel **8 50** p. kg
12-Kilo-Kessel **8 40** p. kg

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Der offene Weg

Wie alljährlich, veranstaltete auch dieses Jahr die „Berufsbildungskommission für das Gastgewerbe Zürich“ einen Lehrlingswettbewerb, dem diesmal eine kulinarische Schau, besichtigt von der Köchenschaft verschiedener Zürcher Betriebe, angegliedert wurde.

Über den vorzüglichen Erfolg des Lehrlingswettbewerbes hat unser Freund *Harry Schräml* bereits an anderer Stelle berichtet. Die uns bleibende Aufgabe kann sich somit nur auf einen kurzen Überblick über die von den Zürcher Köchen besichtigte *Sonderschau* beschränken.

Die ausstellenden Betriebe und Einzelverfertiger durften ihre Ausstellungsobjekte nach freiem Ermessen wählen. Die eingeleiteten Arbeiten wurden auch nicht in bestimmte Kategorien (Dekorative Gerichte, Arbeiten aus der Praxis usw.) eingeteilt, ebensowenig fand eine offizielle Taxierung mit Rangeinteilung und Notengebung statt.

Für eine rein persönliche, zuverlässige, kritische Betrachtung wäre eine Aufteilung der Ausstellungsarbeiten in Klassen oder Kategorien mit entsprechender Ausstellerliste zweckmässiger gewesen, denn für Gerichte aus der täglichen Praxis oder für solche aus der sogenannten hohen Kochkunst wird eben mit verschiedenen Ellen gemessen.

Wenn auch angeblich einige grosse Köchner nicht unter den Ausstellern zu finden waren, muss das hohe Niveau der *Sonderschau* erfreulicherweise gleichwohl in jeder Hinsicht bestätigt werden.

Die künstlerische Veranlagung eines Koches soll sich vor allem andern nur in einer einwandfreien, rein kulinarischen Linienführung offenbaren, entsprechend der wahren Praxis: „So müssen wir es haben und so müssen wir es machen“. Alles unnatürliche Verformen von bestimmten Lebensmitteln gehört zu den kulinarischen Entgleisungen, so darf niemals ein Schinken in eine Melone umgedreht werden, oder ein Kransgerüst von früher als ein „findiger“ Koch ein vollzartes Poulet in ein schwarzleackiges Ferkel umformt.

Ein guter Koch braucht auch gar nicht Bildhauer noch Modelleur zu sein. Er kann jedenfalls mit einer einwandfreien Platte „Oeufs pochés“ besser wirken, als wenn er diesem Gericht, um die Bezeichnung „Egyptienne“ speziell zu bekräftigen, eine etwas schwerfällige aus Butter modellierte „Sphinx“ beifügt, durch die sich die gewollte symbolische Geste eher störend auswirken könnte. Nur wenn ein Koch eine Künstlerhand sein eigen nennen kann und ihm zudem kunstgewerbliche Begriffe geläufig sind, darf er es wagen, mit Figuren aus zulässigen Mitteln die wahre Kochkunst verschönern zu helfen. Sogar die schönste Seidenmasche wirkt unästhetisch, wenn sie den Knochen eines warm gedachten „Gigot d'agneau“ zieren soll, oder bei kalten Gerichten nicht streng diskret angebracht wird. Das sind eben Dinge, die allerhand hochbegabte Köchner zu handhaben verstehen.

Das alte Übel der überladenen Anrichtarten war in Zürich glücklicherweise nur vereinzelt wahrzunehmen. Immer wieder muss man solche Arbeiten mitleidig bedauern, besonders bei der Feststellung, dass nebst der gedrängten Anrichtart die kulinarische Auffassung sogar gut bis sehr gut war, was sich beim „Côte de Bœuf Bouquetière“ beim „Savarin aux Pistaches“ sowie bei der „Sechseläute-Bombe“ deutlich widerspiegelt. Auch für das auf einer zu kleinen Unterlage platzierte „Entrecôte Parisienne“ war, stand doch nebst dem die praktische Auffassung über dem Mittel.

Ein wehmütiges Lächeln mit gleichzeitiger Bewunderung vermochten bei einigen wehrlicheren Damen die vielen „Gitziüngli“ zu erwecken, die zwei mustergültig hergerichtete „Poussins à l'Ecrilate“ zu flankieren hatten: Bewunderung für die saubere, elegante Aufmachung; Wehmüt für die vielen armen „Tierli“, die ihr Leben lassen mussten, um die Gelüste der Menschen auf diese nachhaltige Art zu demonstrieren.

Die Reinheit der kulinarischen Linienführung verträgt bei warm gedachten Gerichten nie übertriebene Beilagen (Pyramiden aus klein ausgestochenen Gemüse usw.), deren Zusammensetzung innerhalb kurzer Frist in der Praxis rein unmöglich sind.

An Stelle des früher oft gezeigten „Roastbeef à la sounds“ dürfte sich diesmal die Kalbsbrust in verschiedenen Aufmachungen, bei allgemein guten Darstellungen, als „Pièce de résistance“ präsentieren. Anerkennung fanden auch der „Brochet en Pâte“, zwei verschiedene Ballottes und die „Quenelles de Brochet et Pappiettes de Féra“, alles Gerichte, die der guten Praxis nur vorbildlich dienen können.

Es scheint doch, als ob sich mit der Zeit die Ausstellungsarten der Köchbeissenden vermehrt mit der wertvollen praktischen Seite aus dem Alltag befreundeten will. Pompöse Aufmachungen, in Form von chaudiroffierten Gerichten mit haarfeinen Trüffelzeichnungen scheinen nicht mehr grosse Mode zu sein. Selbst die üblichen Langusten, Seeforellen, Salmen und Rehkrücken, die sonst in mannigfaltigen Entwürfen als Prunkplatten an keiner Aussteller fehlen dürften, haben sich scheint überlebt, insofern man die Zürcher Schau als Gradmesser anerkennen darf.

Inzwischen wurde uns berichtet, dass der leitende Ausschuss der Sonderschau in seiner Propaganda ihre Parole vom vornehmen vornehmlich auf praktische Gerichte eingestellt hatte. Dessen ungeachtet ist es doch erfreulich, dass sich dadurch zuzugewandte unbewusst

ein Weg

zur gesunden Ausstellungspraxis öffnete, der in aller Deutlichkeit durch nachgeantete Arbeiten demonstriert wurde: Von einem ausgesprochenen Bankettbetrieb waren die Gerichte eines verteilten Menus, haargenau nach praktischer Vorlage, mit dem dazu gehörenden Tafelservice zur Schau gestellt. Obschon man bei der Zusammenstellung der Speisenfolge gebührend auf zügige Spezialitäten Rücksicht nahm, wurde dabei zugleich mit aller Deutlichkeit grosser Wert auf ein sauberes, rasches Anrichten Bedacht genommen. So dass es

möglich ist, ein solches Menu für 10 oder 1000 Personen innerhalb nützlicher Frist, mit dem gleichen Zeitaufwand zu servieren. Das Menu bestand aus einem „Hors-d'œuvre Parisienne“, einer Consommé mit Ravioli, Julienne aus Sellerie und Fenchel als Einlage, „Rognonade de veau Maison“ mit Pommes und Jardinière de Légumes und aus einer passenden Süßspeise. Das Hors-d'œuvre, jede Sorte auf separatem Geschirr, wurde direkt auf der gedeckten Tafel eingesetzt. Interessiert hat vor allem der Kalbsbraten (Rognonade), der im verkehrten Sinne einen „Selle de Veau Orloff“ darstellte. Die Sauce Souise auf den Boden der Platte gegeben, die tranchierte Rognonade (mit samt der Niere und dem Filet) darauf gesetzt, oben auf das Fleisch Scheiben von Gänseleber garniert. Die ganze Aufmachung dieser Speisefolge war eine Demonstration, die bei allen Fachleuten helle Freude auslöste. Auf weitere anerkennenswerte Gerichte dieses Betriebes einzugehen, würde zu weit führen.

Légumes d'accompagnement et garnitures appropriées aux viandes

par Eugène Bejottes

Un de nos honorables hôteliers désirant se documenter à ce sujet demandait récemment s'il y avait un livre de cuisine traitant exclusivement cette matière.

Ce sujet qui paraît fort simple à priori requiert cependant quelque réflexion avant d'y donner une suite convenable. Tous les livres de cuisine mentionnent certainement les légumes constituant les garnitures des pièces de viandes grosses et petites des menus d'antan. Et indépendamment des dites garnitures, un service spécial de légume était servi après le rôti: *Asperges, artichauts, choux-fleurs*, etc., accompagnés de sauce hollandaise ou préparés de toute autre façon.

Aujourd'hui, par la simplification des menus comportant en général une seule viande ou volaille, les légumes sont servis en même temps comme garniture ou accompagnement. Naturellement il en est parmi eux qui s'associent mieux que d'autres avec la pièce de boucherie ou de volaille traitée, mais des facteurs divers entrent aussi ici en compétition:

1. L'habitude issue de la tradition.
2. Les coutumes ou préférences de certaines régions (un légume très apprécié dans l'une n'est plus dans une autre).
3. La conception professionnelle de l'exécutant.
4. Les goûts; or chacun sait que ces derniers, plus que les couleurs ne se soumettent pas facilement à la discussion.
5. Le facteur prix.

Toutefois le sujet est intéressant et il est permis sans aucune prétention à la maîtrise ou à l'absence d'exprimer dans ce domaine une opinion issue d'une assez longue pratique.

Le bœuf

Ce grand seigneur dispense de l'entrecôte, qui est si demandée à ce jour en restaurant et en boucherie que les bouchers déplorent que la nature n'ait pas pourvu ce quadrupède de quatre aloyaux au lieu de deux.

Contrefilet, côtes, filet (rôtis)

Les légumes braisés tels que *laitues, endives, céleris en branche, quartiers d'artichauts*, seront là bien à leur place, soit à titre individuel, soit associés à des *tomates*, farcies ou non, aux *bouquets de choux-fleurs*, *moraves*, aux *cardons*, aux *topinambours* mêmes, bien que ce tubercule n'ait pas précisément la faveur de la cote sous prétexte qu'il était et est peut-être encore destiné à l'engrais de notre bon pachyderme domestique. En outre, le topinambour étant très irrégulier dans sa forme, ne se prête guère à être uniformisé par le couteau des professionnels. Nous pensons cependant qu'il ne devrait pas être méprisé; riche en sucre, il rappelle la saveur de l'artichaut et ceux qui appétissent ce dernier devraient, nous semble-t-il, le tenir en considération. Ses apprêts sont variés; dans le cas présent, après avoir été blanchi et étuvé au beurre, il constitue un bon appoint. A ces légumes servis seuls ou combinés, une *pomme de terre* s'impose toujours: fondante, rissolée, croquette, etc.

Pièces braisées: pointe de culotte, paleron d'épaule

La garniture classique, dite à la mode ou bourgeoise, soit *carottes, petits oignons glacés et pieds de veau en dés*, est celle qui lui convient le mieux, semble-t-il, mais on pourra sans deschoir y adjoindre des bulbes de *céleri* en grosses gouges braisées, des *salsifis* tronçonnés sautés au beurre, une purée de pois cassés verts crémeuse. Une *pomme de terre* Macaire les complétera.

Pièces bouillies: paleron d'épaule, pointe, plat de côtes, jarret

En tout premier lieu nous utilisons les légumes de la marmite (garniture), *carottes, navets, panais, céleris raves, poireaux tronçonnés*, ou encore *choux frités choucroute* complétés par une *pomme de terre nature*.

Langue salée

Les *épinards* au velouté ou à la crème en sont l'accompagnement courant. Ils ne sauraient d'ail-

Das grösste Zürcher Restaurations-Unternehmen belegt aus seiner Küche einen anscheinlichen Platz mit ausgesuchten, stilreinen Restaurationsgerichten, worunter „Oeufs pochés Rosina, Pappiettes de Feras Rosine, Epigrammes d'Agneau Michelet, Jarret de Veau, Cuisse de Cabri sous Croûte, Poitrine de Porc farcie, Tourte aux Avelines“ und andere Feinheiten zu finden waren. In hohem Masse zeugten diese Arbeiten für eine sehr gute klassische Auffassung sowie für eine verständnisvolle, bekömmliche Einstellung. Das sind jene Unterlagen, in denen die soignierte Küche eines Betriebes verankert ist.

Ein erstklassiger Hotelbetrieb mit gepflegtem grossem Restaurant offenbart das hohe Können in einer Zusammenstellung von ausgesuchten Restaurations-Gerichten und eleganten Buffet-Stücken. Aus der anscheinlichen Schau notierten wir: „Côtes de Mouton Espagnole“, die schon vorher erwähnten *Poussins du Pays à l'Ecrilate*, *Noix de Veau Printanière*, *Plat du Chef*, *Gigot de Chevreuil Grand Chasse* und zeitgemässe Entremets. Mit diesen Arbeiten vereinte sich das Schöne mit dem Nützlichen, in aller Sachlichkeit und Eleganz zur brauchbaren, ersten Praxis.

Die Zürcher Sonderschau, als erste Probe auf kommende internationale Kochkunst-Ausstellung in Bern, hat allgemein die Lösung geprägt: wir befürworten in aller Sachlichkeit eine bekömmliche, stilreine Kochkunst — eine Kochkunst, deren Erzeugnisse man essen darf. E. P.

leurs, selon notre concept, être mieux placés, mais une purée de pois verts ou jaunes crémeuse s'harmonise aussi avec cette pièce. *Haricots verts* braisés, et une *pomme de terre nature* ou *persillée* comme complément.

Pièces détaillées: entrecôte, rumsteak, mignons, châteaubriand

Si ces pièces sont traitées par le grill, les *pommes frites*, *soufflées* ou *collette* en constituent l'élément qui accompagne le mieux la matière grillée avec comme complément le *bouquet de cresson* et la *salade simple* ou *composée*. Il est toutefois aujourd'hui de mode, chez les restaurateurs singulièrement, de les garnir de légumes. Laissons ce soin aux exécutants, mais toujours dans la mesure du possible n'oublions pas d'y adjoindre le bouquet de cresson.

Pièces sautées: mignons, tournedos, etc.

Nous trouvons parmi les formules classiques simples ou composées un choix abondant pouvant satisfaire tous les goûts. Mettons la «chasseur» en tête ligne, car elle s'y adapte très bien. *Petits pois, pointes d'asperges, haricots verts fins, fonds d'artichauts* farcis ou détaillés en dents de loup, *lames d'aubergine* ou de *courgettes* sautées au beurre ou frites, *petites tomates grillées* ou farcies, *macédoine* de légumes, mélange de *tomates concassées*, *aubergines* et *courgettes* avec un *poivron doux émincé*, si on veut; *soubrie d'épinards*. En outre, *morilles, mousserons, psalottes, chanterelles* sautées et liées à la crème ou au velouté, *bolets* de diverses catégories ou autres cryptogames sautés à la bordelaise. Pour compléter une pomme de terre: noisette, parisienne, Lorette, etc.

Veau: cuisseau, fricandeau, rognonade, selle carré

Au temps jadis, époque la plus florissante de l'hôtellerie, sans doute, où les menus comportaient, le soir au dîner, après le poisson un relevé dit aussi grosse pièce, un rôti et un légume ensuite, on accompagnait le fricandeau d'une *purée d'oseille* braisée, liée aux jaunes d'œufs et à la crème ou encore de *chicorée frite*, hachée grossièrement, braisée longuement et liée également à la crème ou à la sauce crème, selon les moyens de la maison. Relevons en passant que la dite purée d'oseille était servie aussi avec des ris de veau braisés, des grenadins et aussi avec des œufs pochés ou molets. Nous pensons que ce sont là des accommodements du passé; nous faisons néanmoins une réserve pour la chicorée qui trouverait encore à notre avis des amateurs. Ceci a trait aux menus d'hôtel, il va de soi qu'à cet accompagnement il faudrait l'appoint d'un ou plusieurs autres légumes.

Nous disons que ces pièces de veau s'accommodent bien avec des *carottes*, à la mode de Vichy particulièrement, ajoutons des *pois mange-tout*, *laitues* ou *endives* braisées, *concombres* ou *courgettes* étuvés, *salsifis*, et, logiquement, de divers légumes qui se prêtent à être traités au gratin tels que *choux-fleur*, *artichaut*, *choux*, *navets* émincés et dressés à part comme les *céleri raves* et les *topinambours*, soit tronçonnés ou entiers comme les *cardons* et les *bulbes de fenouil* sectionnés, *purée Soubise* en saucière ou légumier, complétés par une *pomme de terre dauphine*, *Véfour*, *galette*, etc.

Escalopes, mignons, grenadins, côtelles

La nomenclature donnée aux petites pièces du bœuf s'adapte parfaitement aux articles ci-dessus — et comme nous avons un faible pour la *tomate* concassée faite selon les bons principes, nous estimons qu'outre «la Chasseur», une cuillerée de la dite concassée ne nuira jamais à un assemblage bien conçu. Nous ajouterons: *gras haricots verts* tronçonnés sautés au beurre et liés à la crème, de même, des *bâtonnets de céleri rave* liés également à la crème. Une purée Soubise y sera pareillement bien placée dans un tronçon de *courgette* ou d'*aubergine* préalablement étuvés au four. Complétons par une *pomme de terre* comme pour les petites pièces de bœuf. (A suivre)

VIENT DE PARAITRE

Manuel de pâtisserie

par Ch. Ganguillet

L'Ecole hôtelière de la Société suisse des hôteliers continue à éditer des manuels et précis de cours qui intéressent tous les hôteliers et tous ceux qui entendent se tenir au courant des méthodes modernes de travail dans l'hôtellerie et la restauration.

Nous venons de recevoir le nouveau «Manuel de pâtisserie» que vient de terminer M. Charles Ganguillet, professeur à l'Ecole hôtelière. Dans un petit volume, extrêmement condensé, M. Ganguillet donne à ses élèves et à tous ceux qui veulent se perfectionner dans l'art difficile de préparer des entremets sucrés et de la pâtisserie proprement dite, les principes nécessaires pour confectionner la *petite boulangerie* (petits pains, pain anglais, croissants parisiens, biscottes) et la *petite boulangerie sucrée* (brioches, croissants fourrés, gâteaux «Nid d'abeille», savarins babas, etc.). Un important chapitre est consacré aux *pâtes de base* (feuilletages, pâte brisée, pâte sucrée au beurre, pâte à choux, masse du biscuit, masse à cakes, etc.). Après cela, M. Ganguillet traite naturellement des *crèmes de base* ainsi que des *crèmes et sauces d'accompagnement*. Puis c'est autour des entremets *gâtés* (bavarois à la crème, aux fruits, blancs-mangers), des *charlottes*, des *podings* (parmi lesquels le christmas pudding anglais occupe une place importante), les *soufflés*, les *crêpes*, les *lartes*, pour finir par les *bombes* et *coupes glacées* en passant par les *sorbets*, les entremets de fruits chauds et froids, les biscuits et petits fours.

Ce que nous venons d'énumérer ne représente qu'une faible partie de ce que l'on peut apprendre à faire en lisant, ou mieux en étudiant le manuel de pâtisserie de M. Ganguillet.

L'esprit dans lequel cette ouvrage a été conçu est précisé dans un avant propos dont nous extrayons ce qui suit:

«Le service «table d'hôte», ayant fait place au service par petites tables et au service «restauration», les gros entremets sont, de ce fait, de plus en plus délaissés; il est toutefois nécessaire de chercher à les adapter aux exigences actuelles.

Tout comme en cuisine, si ce n'est plus, la précision joue en pâtisserie un rôle très important. Aucun pâtissier ne saurait concevoir son laboratoire sans balance et livre de recettes. Si la balance est indispensable, le livre de recettes est nécessaire; on ne saurait en effet demander à la mémoire la mieux exercée de retenir sans défaillance les proportions des nombreuses recettes utilisées presque journellement. De plus, le praticien qui ne recherche pas la nouveauté par la lecture d'ouvrages professionnels, devient forcément routinier.

Et on apprécie surtout dans ce manuel, à côté d'un *dictionnaire des termes techniques employés en pâtisserie*, les recettes indiquant, non seulement les quantités de marchandises employées et le procédé de fabrication, mais les prix actuels et, le plupart du temps, la manière de calculer le *prix de revient*, ce qui est précieux en un temps où l'hôtelier doit compter au plus juste.

Le manuel de pâtisserie de M. Ganguillet est appelé à rendre de grands services et il sera certainement bien accueilli par tous les membres de notre profession et même par des particuliers sensibles aux douceurs de la pâtisserie. Ce manuel peut être obtenu au prix de fr. 7.50 à l'Ecole hôtelière de la Société suisse des hôteliers à Lausanne, et au Bureau central de la S.S.H. à Bâle.

Ausländische Gäste

bevorzugen komfortable Hotels. Fließendes Wasser, Zimmer mit eigenem WC, mit Bad oder Dusche sind für die Behaglichkeit der Gäste so notwendig wie heimelige Aufenthaltsräume.

Ja, solche Einrichtungen kosten Geld, aber sie machen sich bezahlt. Kluge Hoteliers wissen das, sie erneuern ihre Einrichtungen Jahr für Jahr, Stück um Stück. Ihr Haus ist immer modern, es veraltet nie. Das wissen auch die Gäste, die alle Jahre wiederkehren.

Stehen Sie diesen klugen Hoteliers nicht nach! Halten auch Sie Ihr Haus auf der Höhe durch den Einbau moderner sanitärer Einrichtungen.

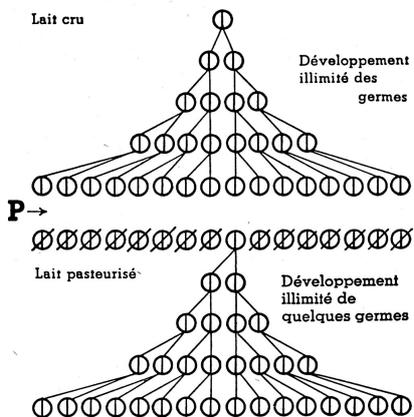
Neuinstallationen von Toiletten, Bädern, Douchen, Ersatz veralteter Anlagen während der Zwischensaison oder ohne Störung des Betriebes in Jahresresten sind unsere Spezialität. In- und ausländische Referenzen weltbekannter Luxushotels und kleinerer Gaststätten. Lassen Sie sich unverbindlich beraten von Ihrer Vertrauensfirma für sanitäre Anlagen, Zentralheizungen und automatische Feuerungen:

Rothmayr+Co.

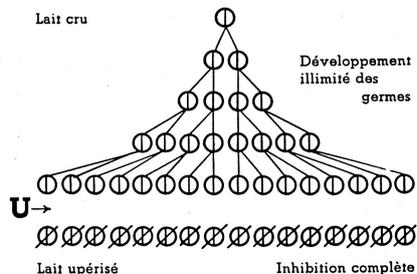
Zürich 1, Gessnerallee 40. Tel. 2 57 33

Du nouveau au sujet de L'OVOMALTINE !

Pasteurisation



Upérisation

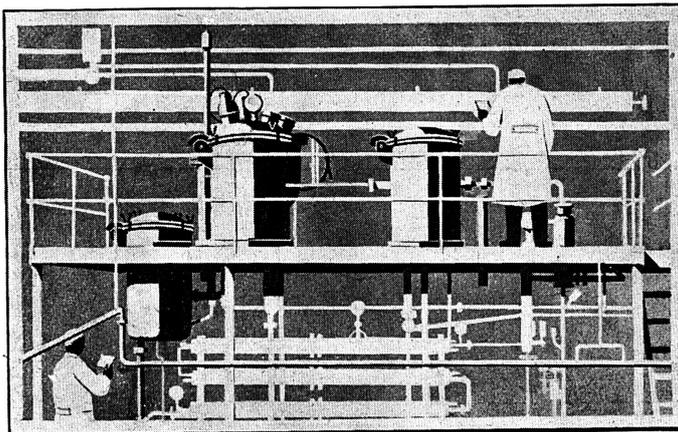


- ⊙ micro-organismes vivants
⊗ micro-organismes tués

L'upérisation,
sans en modifier le goût,
garantit la qualité hors
pair de l'Ovomaltine.
Son prix reste inchangé.

Il y a bientôt un demi-siècle que la première boîte d'Ovomaltine a fait son apparition dans le commerce. Dès le début, le Dr Albert Wander utilise uniquement les matières premières les meilleures pour l'obtention de son produit, en outre, son principe absolu consiste à recourir à un procédé de fabrication gardant intacts les éléments précieux et donc toute la valeur biologique des composants naturels.

Un lait irréprochable nous est garanti depuis tout temps par le contrôle rigoureux de sa conservation, cette surveillance s'étend d'ailleurs en permanence à l'état du bétail, à la traite et au transport.



La nouvelle installation d'upérisation à la fabrique Ovomaltine, Neuenegg

Nous mettons sans relâche les méthodes de fabrication de l'Ovomaltine au bénéfice des acquisitions nouvelles de la science et de la technique.

Aujourd'hui nous réalisons encore un progrès dans le traitement du lait: au moyen d'une installation nouvelle le lait est **upérisé**, c'est-à-dire soumis pendant un temps très limité à une température relativement élevée.

Ce procédé ménage les substances vitales du lait et permet d'obtenir une boisson franche de tout germe pathogène sans que le goût, l'arôme, la consistance et l'entière valeur nutritive du lait frais s'en trouvent altérés.

OVOMALTINE DONNE DES FORCES

WANDER

Wohlgelungene Hotelenerneuerung in Bad-Ragaz

Im weltbekannten Badkurort Bad-Ragaz, der sich fieberhaft auf die bevorstehende Saison rüstet, hat sich Erfreuliches zugetragen. Über den Winter ist das altrenommierte — gegenüber dem ebenso hohen Ansehen geniessenden Hotel Tamina — Hotel Lattmann, das während Jahrzehnten von der Familie Sprenger in vorbildlicher Weise geführt worden ist, von der neuen Besitzerin, Frau Martin, ehemals Hotel Seehof-Bollerei in Zürich, in seinen öffentlichen Partieräumlichkeiten einer totalen Renovation unterzogen worden. Zum Eröffnungs- und Einweihung hatte Frau Martin die Behörden von Bad Ragaz, den Kurverein, die Kuranstalten, den Hotelier-Verein, die beteiligten Handwerker und Gewerbetreibenden sowie Vertreter der Zürcher und St. Galler Presse und der Fachpresse eingeladen. Auch fehlte nicht eine Delegation der Zürcher Singstudenten, die wie einer ihrer Sprecher ausführte, Frau Martin in der Bollerei von der menschlich besten Seite kennengelernt haben.

Es mochten gegen 70 geladene Gäste sein, die am Freitagabend sich im Hotel Lattmann zur Besichtigung der renovierten Räume einfanden. Mit einfachen Mitteln ist es gelungen, dem Restaurant eine freundlich heitere Note zu geben. Die neue Möblierung fügt sich trefflich in den zweckmässig und harmonisch gegliederten Raum und lässt beim Gast das Gefühl heimeligen Wohlfindens entstehen. Dem Restaurant durch eine dekorativ sehr gediegen wirkende diskrete Trennung angegliedert ist eine kleine intime Bar, die innenarchitektonisch ein Bijou darstellt, dessen Gestaltung der Raumkunst von Herrn Architekt Kabler, Mitlödi, der auch die übrigen Räume konzipierte, das beste Zeugnis ausstellt. Die Keramik, Beleuchtung und Vorhänge in allen Räumen verraten den feinen Form- und Farbensinn von Frau Architekt Hermann Schneider.

Gänzlich neugestaltet und neu möbliert ist auch der grosse Speisesaal, der aber gegenüber früher in zwei von einander getrennte, aber doch durch eine geschickte Verbindung als Ganzes zu benutzende Räume zerfällt. Durch die Trennung kann der kleine Saal, dessen architektonische Gestaltung besonders sympathisch berührt, für kleine Gesellschaften und Hochzeiten Verwendung finden. Freundlich-heiter ist auch die Dominante der beiden Säle.

Ein Blick in die geräumige Küche zeigte, dass auch hier allerhand Neuerungen angeschafft wurden. Eine Fritout der Firma Oberländer, ein neuer Thermo-Wärmestrank und im Office eine Ergo-Kaffeemaschine, die grösste bisher im Hotelbetrieb verwendete, stachen besonders ins Auge.

Beim ausgemerkten Diner begrüßte die Gastgeberin, Frau Martin, die Gäste von nah und fern. Sie dankte den Behörden von Bad-Ragaz für ihre spontane Hilfsbereitschaft und dem Hotelier-Verein für das ihr geschenkte Zutrauen. Sodann versicherte sie Herrn und Frau Sprenger, dass sie das Hotel Lattmann im Sinn und Geiste der früheren Besitzer weiterzuführen gedanke und hoffte, dass es ihr gelingen werde, nicht nur

den Ruf des Hauses zu erhalten, sondern auch für Bad-Ragaz eine neue Lanze brechen zu können. Es soll denn auch das Hotel Lattmann inkünftig als Jahresbetrieb geführt werden. Nicht zuletzt aus diesem Grunde wurde das Restaurant neugestaltet und eine Bar eingerichtet.

Im Namen des Gemeinderates dankte Herr Gemeindeammann Schlegel in zündenden Worten Frau Martin für ihre Initiative und versicherte sie des Wohlwollens der Behörden. Nach einigen kulturgeschichtlichen Reminiszenzen von Herrn Dr. Haas ergriff der Präsident des Kurvereins, Herr Dr. med. Hengge, das Wort, um im Namen und Auftrag des Kurvorstandes und auch persönlich Frau Martin der vollen Sympathie zu versichern. Das Bedauern, dass Herr und Frau Sprenger das Haus verlassen haben, wird gemildert durch die Gewissheit, dass es in den neuen Händen gut und glücklich geführt wird. Mit Frau Martin hält ein gewisser neuer Geist in der Gemeinde Einzug, ein Geist der Unternehmungsfreudigkeit, des Optimismus und des Mutes. Es ist das, was wir für unsere Zukunft haben müssen. Es ist zu hoffen, dass dieser erste Schritt Bad-Ragaz zu einem ganzjährigen Kurort zu machen, von Erfolg gekrönt sein wird. Der projektierte Bau der Seilbahn nach Pardiell, wird unserem Kurort einen gewissen Winterbetrieb bringen. Es ist auch zu erwarten, dass es früher oder später gelingen wird, die Thermalwasser neu zu fassen und das Wasser auch im Winter in den Dienst der Volksgesundheit zu stellen, zumal die geplante Volksheilstätte den ganzjährigen Betrieb erfordert.

Der Sprecher des Handwerker- und Gewerbevereins von Bad-Ragaz dankte Frau Martin für das grosszügige Verständnis, das sie bei der Vergabe der Arbeiten für das ortsanässige Gewerbe bekundet hat. Wenn überall ein solcher Geist herrscht, dann hat das Handwerk einen goldenen Boden.

Der frühere Besitzer, Herr Sprenger, liess es sich nicht nehmen, seiner Freude Ausdruck zu verleihen, in Frau Martin eine würdige Nachfolgerin gefunden zu haben. Auf seine interessanten Betrachtungen über die Geschichte des Hotels Lattmann werden wir noch zurückkommen.

Im Namen des Hotelier-Vereins und der Kollegen beglückwünschte der Präsident, Herr J. Hobi, Frau Martin zu ihrem Mut und zu ihrer Initiative; er gab der Überzeugung Ausdruck, dass dieser Geist dem Kurort zum Segen gereichen werde, und dass die Zusammenarbeit auch mit der neuen Besitzerin so reibungslos und verständnisvoll sein werde, wie sie es mit der Familie Sprenger war.

Der Präsident des Initiativ-Komitees der Seilbahn Bad-Ragaz-Pardiell, Herr H. Nigg, spendete Frau Martin noch ein besonderes Lob, weil sie vom ersten Tag an dem Bergbahnprojekt, auf das sich so viele Hoffnungen des Kurortes gründen, das grösste Interesse entgegenbrachte.

Für den Berichterstatler war es ein besonderes

Erlebnis, feststellen zu können, dass die Hotelierkollegen von Bad-Ragaz sich von Anfang an durchaus positiv zu der neuen Initiative Besitzerin in des Hotels Lattmann einstellten und im gediegenen renovierten Haus einen neuen Werbefaktor für den ganzen Kurort Bad-Ragaz erblickten.

La saison touristique à Montreux s'annonce favorable

M. Pessina, directeur de l'Office du tourisme montreuillais, a préparé très soigneusement la saison 1952 en faisant de grands voyages dans différents pays. Il a surtout rendu visite aux agences de voyages, car la plus grande partie des touristes s'adresse à ces organisations, qui mettent sur pied tout un programme d'excursions collectives ou individuelles. Il est essentiel, pour une station comme celle-ci, que le nom de Montreux figure sur les prospectus qui sont distribués à raison

Le mouvement hôtelier en Suisse en janvier 1952

La reprise du mouvement hôtelier s'est poursuivie en ce mois de janvier, sans être toutefois aussi affirmée qu'en décembre. Les hôtels, pensions, sanatoriums et établissements de cure avaient alors enregistré une augmentation de 11 pour cent; dans le mois en revue, le surplus n'a été que de 6,5 pour cent ou de 77 000 nuitées.

Près des quatre cinquièmes du total d'un million et quart de nuitées ont été inscrits dans les hôtels et pensions, où le gain est de 8,3 pour cent au regard de janvier 1951. L'augmentation de 74 000 nuitées provient surtout des étrangers, qui ont fourni 12 pour cent de nuitées de plus. L'apport indigène s'est accru de 6 pour cent, grâce, en bonne partie, aux hôtes permanents exerçant une profession. La reprise ne s'explique donc pas uniquement par le fait que les sports d'hiver ont été plus largement pratiqués; elle est aussi due au fait que les séjours professionnels ont pris une plus grande importance, et c'est d'ailleurs pourquoi le gain de nuitées le plus marqué est observé dans la région industrielle du Jura.

Sur les quelque 970 000 nuitées inscrites dans les hôtels et pensions, les hôtes permanents exerçant une profession en ont fourni 15 pour cent, les autres Suisses 42 1/2 pour cent et les étrangers autant.

En décembre, ce sont les Français qui ont le plus largement contribué à ranimer notre tourisme étranger; cette fois-ci, ce rôle est revenu aux Allemands. Leur apport s'est élevé de 42 pour cent, surtout au profit de l'hôtellerie du canton des Grisons et de la ville de Zurich. Les hôtes venus d'Amérique du Nord ont également été plus nombreux; ils ont fourni près d'un tiers de nuitées de plus. Le gain a été moins fort, mais

de plusieurs dizaines de milliers d'exemplaires par les agences. Il faut également apporter de la documentation sur notre région, afin que les employés de ces bureaux puissent bien renseigner leurs clients. Déjà la campagne entreprise par M. Pessina porte des fruits, lit-on dans la «Gazette de Lausanne», puisque nous avons vu que Montreux figure en bonne place sur des programmes édités par des maisons qui ne le citaient pas l'an dernier; certains itinéraires comportent un arrêt de 1 à 5 jours dans la station.

Dans tous les pays, on sait maintenant que les prix des hôtels suisses ne sont pas supérieurs à ceux de la plupart de nos concurrents, souvent même, ils sont plus bas. Ce qu'on trouve parfois exagérée, ce sont les «extras» (taxis, consommations dans les établissements publics). Il y a évidemment là un problème difficile à résoudre.

En résumé, la saison touristique s'annonce assez bien. Plusieurs voyages organisés ont déjà été prévus pour Pâques et la Fête des Narcisses, dont on comprend l'importance, aussi bien à l'étranger que chez nous.

d'un cinquième tout de même, pour la clientèle française. L'évolution du tourisme anglo-suisse en revanche n'a pas répondu à nos espoirs; le nombre des nuitées ne s'est accru là que de 6 pour cent, en sorte qu'il n'a atteint que la moitié du chiffre de 1947.

Dans les régions de sports d'hiver, on a observé l'évolution caractéristique de janvier: le nombre des nuitées est fortement descendu tôt après le Nouvel An, pour ne remonter que vers la fin du mois. Ce phénomène apparaît dans les taux moyens d'occupation des lits, qui dépassent rarement 50 pour cent.

Les plus fréquentés ont été les hôtels et pensions des Grisons, où le chiffre des nuitées s'est accru de 13 000 ou de 7 pour cent, grâce, surtout, aux hôtes allemands, français et anglo-saxons.

La situation est autre en Valais, où le nombre des nuitées d'Anglais s'est élevé d'un cinquième. Comme dans l'Oberland bernois, les Français, les Belges, les Américains du Nord et les Allemands ont été là en plus grand nombre, si bien que l'apport étranger s'est accru de 22 pour cent; en tenant compte encore du sérieux gain de nuitées d'hôtes du pays (+ 16 pour cent), on obtient



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1886
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22

Kaspar Glace-Pulver fix-fertig

Rasch bereit
und jedem Ansturm gewachsen:

zwei wichtige Faktoren bei einem wetterabhängigen Saisongeschäft, wie dem Glaceverkauf. Neben der Qualität sind sie sicher ausschlaggebend.

Kaspar Glacepulver, fix-fertig

Vanille Caramel Haselnuss
Mokka Schokolade Banane

enthalten bereits alle Zutaten, die eine feine Glace kennzeichnen und sind abgewogen in Beutel, ausreichend für einen Liter Flüssigkeit (Wasser oder Milch). Das Pulver auflösen und die Komposition ohne weitere Zusätze genießen; einfacher und rascher geht es nicht mehr!

Kaspar Glacepulver enthalten nur naturreine Rohstoffe und Aromen, die ein sämiges, zart schmelzendes Eis ergeben.

Probieren und vergleichen Sie!

HANS KASPAR AG. ZÜRICH 3/45
SPEISEFETT- UND MARGARINE-FABRIK



SCHWEIZERISCHE
HOTELFACHSCHULE
LUCERN
Staatlich anerkannt

Spezialkurse:

Diätküche: 21.-26. April

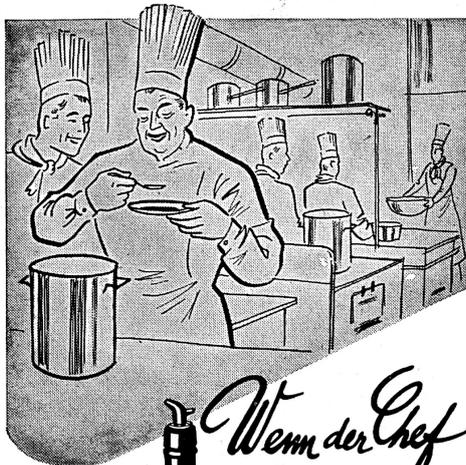
Extremets: 28. April-3. Mai

Moderne Richtlinien, neuzeitliche 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



Wenn der Chef
seine Suppen goutiert,
seine Suppen probiert,

dann fügt er zur geschmacklichen Vollendung noch ein Gütchen Maggi-Würze bei. Maggi's Würze verbessert, verfeinert und vollendet den Geschmack von Suppen, Saucen, Gemüsegerichten und Salaten.

MAGGI'S WÜRZE
DIE VERTRAUENSMARKE DER HOTELKÜCHE!

Berücksichtigt die Hotel-Revue-Insertenten!

2 MONATE KUR
wohlschmeckendes
Kräuter-Heilmittel

Zirkulan

gegen Störungen
der **BLUT-**
ZIRKULATION

Arterienverkalkung, hoher Blutdruck, Schwindel, Herzklopfen, Kopfweh, Wallungen, Wechseljahrs-Beschwerden, Krampfadern, Knoten, Müdigkeit, Schwellungen, Stauungen, Hämorrhoiden, eingeschlafene und kalte Arme, Hände, Beine und Füße

Volle Kur Fr. 20.55 im Frühjahr!

1/2 KUR Fr. 11.20. Erhältlich beim Apotheker und Drogerien, wo nicht, Versand: Lindenhof-Apotheke, Zürich 1.

Gesucht

**Sous-
chef**

mit Eintritt nach Übereinkunft. Nur bestausgewiesene Bewerber wollen handschriftliche, schriftliche Offerte einreichen unter Angabe der Gehaltsansprüche an Dir. G. Pfau, Kongresshaus, Zürich.

Gesucht
für lange Sommersaison

Telephonist

Offerten an Dir. Grand Hotel Hof Ragaz, Bad Ragaz.

Gesucht

für die Dauer der Mustermesse, 19.-29. April:

Commis-Restaurateur
Commis-Saucier
Commis-Entremetier

Bewerber belieben Eilofferten mit Zeugniskopien und Bild einzureichen an Restaurant Mustermesse, Basel.

pour cette région un surplus de 9300 nuitées ou de 19 pour cent.

L'amélioration est moins marquée dans les hôtels et pensions des Alpes andines, qui n'ont bénéficié que d'un gain de 1400 nuitées ou de 4 pour cent au regard de l'année.

La reprise du tourisme a profité à peu près à toutes les stations de sports d'hiver, bien que dans une mesure très variable.

FACHLITERATUR

Feste — Fresser — Feinschmecker

Von Walter Bichel, Berlin, ist Ende 1951 unter obigem Titel ein wohlgelegenes Buch von der Kochkunst erschienen.

„Über das Mittelalter ist wenig Rühmliches in der Heimungslösen Fressen und Saufen waren an der Tagesordnung.

kommt die Frage: Würde Ihnen das schmecken? dann „Der gepanzerte Ritter“, „Ab ovo“, oder „Monsieur Boulanger restauriert seine Mitbürger“.

Und dann bereichert Minorka die Kochkunst und damit beginnt das Kapitel der Saucen, bis dann auch die „Bouillabaisse“ den lechzenden Gaumen mit den verschiedenen Kompositionen bekenntmacht.

Und — „Mancher gibt sich viele Mühe — mit dem lieben Federvieh“ nennt sich ein Reigen von Feinschmeckereien mit diversum Geflügel, um dann das „Leipziger Allerlei“ und das „Porterhouse Steak“ mundgerecht auf den Tisch zu bringen.

Die Tomate als Liebes- oder Paradiesapfel wird in allen möglichen Kreationen aufgetischt, womit die gute, gebratene Gans und ihre ebenso gute Leber gut nahe an das Paradies gerückt sind.

Und dann lässt Walter Bichel die Waldschneepfen aufrufen: „Okull! Da kommen sie!“ Wahrhaftig, das kann nur genossen, wer zur Feinschmeckerei geboren ist.

ten, wobei der Stockfisch eine besondere Ehre genießt. „Salate“ und „Asparagus“, die Birne und das englische Käsegebäck „Maide of Honour“, wie die „Macdoime de fruits“ und das „Erdbeerfruchtchen“.

Solcherart ist hier eine kurzweilige Geschichte von Kochrezepten entstanden, welche dem Verfasser alle Ehre macht und für dessen gediegene Herausgabe die Keyserliche Verlagsbuchhandlung in Heidelberg zeichnet.

BÜCHERTISCH

Ein Buchkatalog zur Geschichte, Geographie und Kultur der Schweiz

Bereits legt der Schweizerische Buchhändler- und Verlegerverein den zweiten seiner schweizerischen Bücherkataloge vor.

Es darf sicher angenommen werden, dass dieser Katalog wie sein Vorgänger das Suchen nach geschichtlichen Werken zur Freude gestaltet.

Prof. Dr. Heinrich Hanselmann und Dr. Ludwig Paneth: Hygiene des Liebeslebens.

Vorbeugen ist besser als heilen! Dieses Wort hat auch im menschlichen Liebesleben seine volle Bedeutung.

Von einem Einblick in die seelische Haltung der einzelnen Menschentypen kommen die berufenen Verfasser auf die wichtigsten Kernpunkte des Liebeslebens zu sprechen.

Erscheinungsweise der nächsten Nummer

Infolge der Osterfeiertage gelangt die nächste Nummer unseres Vereinsorgans erst am Donnerstag zum Postversand, statt wie bisher am Mittwochabend.

Le prochain numéro de l'Hôtel-Revue

Par suite des fêtes de Pâques, le prochain numéro de la «Revue Suisse des Hôtels» ne pourra être expédié que le jeudi au lieu du mercredi soir.

über das, was im Bannkreis des Liebeslebens und seiner Gesunderhaltung liegt.

John Creasey: „Dicke Luft in Scotland Yard“. Kriminalroman. Aus dem Englischen übersetzt von Ursula von Wiese.

Schon viele Kriminalromane haben geschildert, wie Scotland Yard, Londons berühmte Polizeizentrale, arbeitet; noch nie aber wurde dargestellt, was sich abspielt, und was für aufregende Situationen sich ergeben, wenn ein höherer Beamter von Scotland Yard zum Verräter wird.

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

Ein Campari! das ist der Aperitif!



Sagt jemand Registrierkasse, meint er „National“



meint er „National“

Leistungsfähige Modelle für Betriebe jeder Branche und Größe. Schon ab Fr. 1,425.—

NATIONAL REGISTRIERKASSEN AG. ZÜRICH, Stampfenbachplatz, Tel. (051) 26 46 60

Hoteleinrichtungen. Includes images of a coffee pot, a glass, a plate, and a fork.

Kiefer & Cie. AG. Basel, Gerbergasse 14 Zürich, Bahnhofstr. 18

ZU VERKAUFEN HOTEL gut eingerichtete mit Restaurant, am Vierwaldstättersee und Autostrasse gelegen.

Gesucht für Sommerseason, Beginn 15. Juni Oberkellner evtl. Oberkellner-Debutant Saatkeller oder Keller Saaltachter-Anfängerin Küchenchef (m.w. Kraft) patisseriekundig Saucier, Commis de cuisine Commis-Pâtissier Personal Koch oder -köchin Kaffeeköchin Barmaid oder Barman Zimmermädchen Portiers Office-mädchen Küchenmädchen und -bursche Casserolier Journalführer oder -führerin

Alles zum waschen und reinigen liefert prompt & billig *ESWA* ERNST & CO. Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glätterei-Bedarfsartikel - Zürich 11/50 -

Zur gefl. Notiznahme Inseratenaufträge belieben man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

NEU Geschirrwash- und Spülmaschine Excelsior III. Spezialmodell für Betriebe mit sehr knappen Platzverhältnissen. Standfläche nur 59x58 cm.

RENAUD S. A., BALE Vous offres HOMARDS VIVANTS, LANGOUSTES VIVANTES, SCAMPIS, SAUMON FRAIS SAUMON FUMÉ, ANGLUË FUMÉE, CRÉVETTES, CAVIAR, FOIE GRAS DE STRASBOURG, GRAND ASSORTIMENT EN HORS D'ŒUVRES et séchées. TOUS LES JOURS: MAREE FRAICHE, VOLAILLE DU PAYS ET DE BRESSE — GIBIER.

Ergebnisse eines Wettbewerbs!

„Coca-Cola in der Schweiz“

Die grosse Zahl von richtigen Lösungen machte eine Auslosung notwendig. Der «Erste Preis» – eine Ferienreise mit der **Swissair** nach Amerika – fiel auf Herrn **Paul Borloz**, Weinbauer u. Metzgergehilfe in Villeneuve (Waadt). Der «Sonderpreis für das Gastgewerbe» – ein 110-Lit.-THERMA-Kühlschrank – wurde Herrn **Paul Brunner**,



Gérald des «Café-Sélect» in Zürich, zugesprochen.

Die richtigen Antworten lauteten:

- (1e) Der Coca-Cola-Sirup wurde erstmals 1888 in Amerika hergestellt.
- (2d) Die sechs Coca-Cola-Fabriken in der Schweiz befinden sich zu 100% in schweizerischem Besitz.
- (3a) Die Firma **Boissons Désaltrantes S. A.** in Lausanne begann 1936 als erste mit der Herstellung von Coca-Cola.
- (4b) Coca-Cola wird in der Schweiz unter Verwendung importierten Konzentrats hergestellt und in Flaschen abgefüllt.
- (5e) Unsere Coca-Cola-Flaschen werden in der Schweiz hergestellt.
- (6d) Die Kronen-Korke dazu stammen aus dem Kanton Zürich.
- (7e) Der einheimischen schweizerischen Wirtschaft kommen von jedem Franken, den der Konsument in der Schweiz für Coca-Cola ausgibt, 94,2 Rp. zugute.
- (8e) Coca-Cola entspricht den Lebensmittel-, Gesundheitsvorschriften von mehr als 70 Ländern.
- (9e) Der Rückgang des Süssekonsums in der Schweiz ist in erster Linie eine Folge der Normalisierung des Zuckerhaushaltes.
- (10a) Der Hauptgrund für die Popularität von Coca-Cola ist das Aufkommen von Erfrischungspausen in Arbeit, Sport etc.
- (11e) Mehr als eine Million Franken zahlten 1950 die schweizerischen Coca-Cola-Fabriken für Leistungen und Lieferungen an andere Schweizer Firmen.
- (12c) Der kleinste Reklameaufwand wurde 1951 für Coca-Cola gemacht.



Der Erfolg unseres Preisausschreibens wird sich vor allem in der Hotellerie bemerkbar machen: Immer mehr Gäste verlangen neben anderen Getränken auch Coca-Cola!

*erfrischend und prima zu jeder Jahreszeit.
Coca-Cola löscht den grössten Durst!*



Auch Er schätzt Schuster-Teppiche!

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

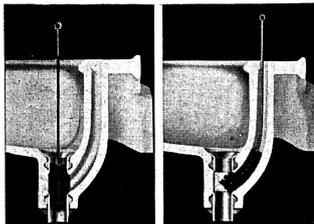
Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

SEIFENSPENDER
MODELL S.B.B.
MAISON FRESSE
TEL (021) 26 33 33 - LAUSANNE

Zu versprechen in Davos-Dorf, Nähe Parsennbahn, kleinere
Familien-Pension
(würde sich auch als Hotel Garni eignen). Alle Zimmer mit fliessend Kalt- und Warmwasser. Angebote unter Chiffre OFA 3327 D an Orell Füssl-Annancen, Davos.

Spezial-Waschtisch
PROGRESS

Gediegene, zweckmässige Form
halbrund, Grösse 55 x 48 und 61 x 55 cm, rechteckig 57 x 45 cm, mit der neuzeitlichen EGRO-Mischbatterie mit schwenkbarem Auslauf.
Hygienisch, in höchstem Masse
Schmutzansammlung und Geruchbildung ausgeschlossen.



Einfache und gründliche Reinigung
Verlangen Sie unsern Spezialprospekt.

Sanitas AG.
Sanitäre Apparate en gros
Zürich, Limmatplatz 7
Bern, Effingerstrasse 18
St. Gallen, Sternackerstrasse 2
Basel, Kannenfeldstrasse 22

Geflügel
gefroren
Qualitätsware
zu einem günstigen Preis!

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

Pflümliwasser
echt

Erste Aktienbrennerei Basel, Tel. 530 43 und 530 44

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Hôtel à louer
Ensuite du décès de M. J. Fugner, locataire, le Conseil d'administration de la Société du Grand Hôtel Monney et Beau Séjour au Lac S.A. à Montreux, offre en location

'l'Hôtel Monney à Montreux
110 lits, 1er rang, meublé et bien équipé. Possibilité de reprise avant la saison d'été, l'hôtel étant déjà ouvert à l'exploitation. Adresser offres écrites à M. Jean Montet, président de la société, rue de la Madeleine 39, Vevey.

ferrum
WÄSCHEREINMASCHINEN

FERRUM AG. MASCHINENFABRIK RUPPERSWIL. VERKAUFSBÜRO: LOWENSTR. 66 ZÜRICH 23

MUBA Stand 4371 Halle XII

Kennen Sie Gartenmöbel?

Überraschen wird Sie, ausser dieser einzig richtigen Bauart, der wirklich vorteilhafte Preis. Von erfahrenen Fachleuten für starke Beanspruchung und die Behaglichkeit Ihrer Gäste geschaffen.

Wir offerieren ausserdem **einen Restposten äusserst günstig!**

Verlangen Sie bitte unverbindlich Offerte von der **STAHLMÖBEL AG.**
Verkaufsbüro Basel
Leimenstrasse 62 - Telephon (051) 4 22 20
Fabrik in Bassecourt

Stühle und Tische
für jeden Bedarf

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

ENGLAND
Suchen stets Töchter in gebildete überprüfte Familien

BELDI-GRANT
(jetzt nur im Land selbst)
Anglo-Swiss Büro mit besten Referenzen. Für Auskunft Fr. 2. - in Marken an: Cleavers-Lyng, Herstmonceux, Sussex.

NELKEN
48 cm per Stück 15 Cts.
NELKEN
60 cm per Stück 25 Cts.
ROSEN von 50 Cts. an sowie Veilchen, Mimosa, Ranunkeln, Anemonen, Narzissen, Osterglocken, Flieder zu Tagespreisen.
Kummer, Baden
Blumenhalle
Telephon (058) 27671

EIN GANG ZU
Geelhaar
Gegr. 1869
LOHNT SICH!

alle Teppiche
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
TEL. (031) 2 21 44

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

Hotel-Journale
(Recettenbücher)
für Pensions- und Passantenhäuser stets am Lager. — Extra-Anfertigung in kürzester Frist.

U. B. Koch's Erben, Chur
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbücherfabrik • Buchdruckerei

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschli. Fremdsprachen, Sondernährungslehre für den Réceptions- und Dolmetscherdienst, Individueller Unterricht, Rasche und gründliche Ausbildung, Diplome, Stellenvermittlung, Jeden Monat Neuaufnahmen, Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gesmerallee 32.

Fabrikneues, sehr schweres
„Hotelsilber“
auf Basis 110 g versilbert, umständehalber ungewöhnlich **günstig zu verkaufen.**
Bitte in der Anfrage Menge und Artikel angeben. Muster werden unverbindlich zugesandt. Offerten unter Chiffre H O 2318 an die Hotel-Revue, Basel 2.

LIPS.
Küchenmaschinen
J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF / ZH

Zu verkaufen
Gasthof in Vorort von Zürich
an zentraler Lage, 2016 m³ Rauminhalt. Bauwert 1951 Fr. 334 000. - 631 m² Grundfläche und Garten. Preis Fr. 320 000. - Anzahlung Fr. 150 000. - Das Objekt eignet sich zum Ausbau als Hotel. Vorteilhafte Geländelage in Gemeinde mit günstigen Steuerverhältnissen. Anfragen von Interessenten unter OFA 1889 Z an Orell Füssl-Annancen, Zürich 22.

A VENDRE
dans localité, à proximité de Sion

café-restaurant
avec bâtiment locatif, jardin ombragé, jeu de quilles. Convientrait spécialement pour chef de cuisine. Situation assurée, chiffre d'affaires prouvé. Pour traiter, s'adresser par écrit sous chiffre P 4639 S à Publicitas Sion.

PLANTEURS RÉUNIS LAUSANNE