

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **63 (1954)**

Heft 8

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. — Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elsbethenstrasse 15. — Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 8 Basel, den 25. Februar 1954 Erscheint jeden Donnerstag 63. Jahrgang 63^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 25 février 1954 No 8

Vorbemerkungen zur Zolltariffrage

Wenn man die Legitimation, sich zur Zolltariffrage zu äussern, davon abhängig machen würde, ob eine Wirtschaftsgruppe zollpolitische Forderungen und Begehren anzumelden habe, dann hätte die Hotellerie und alle direkt vom Tourismus lebenden Erwerbszweige kein Recht, sich in dieser wichtigen Angelegenheit der schweizerischen Volkswirtschaftspolitik zum Wort zu melden. Die Hotellerie ist in erster Linie Dienstleistungsgewerbe, so namentlich im Beherbergungssektor und im Verpflegungssektor ist sie dazu Verarbeitungs-, bzw. Veredelungsgewerbe und übt auch bis zu einem gewissen Grade Detailhandelfunktionen aus, immer aber in Verbindung mit besonderen Räumlichkeiten, die den Gästen zur Verfügung gestellt werden. Eben weil ihre spezifischen Leistungen nicht Warencharakter haben wie etwa irgend-eine Maschine, ein Gebrauchs- oder Verbrauchsgut, das via Handel an die Konsumenten herangebracht wird, so kann auch das Angebot an Hotelleistungen und damit deren Preis nicht durch zollpolitische Massnahmen beeinflusst werden. Eben weil Hotelleistungen nicht transportierbar sind, sondern ihr Verbrauch an den Ort der Erzeugung gebunden ist, sind es die Menschen, die sich deplacieren müssen. Darum, wenn ein Ausländer in die Schweiz zu einem Ferienaufenthalt einreist, so bedeutet das volkswirtschaftlich gesehen ein Export, der sich vom Warenexport, bei dem die Ware die Grenze überschreitet, dadurch unterscheidet, dass der Ausländer sich in die Schweiz bemüht, um die Hotelleistungen im Erzeugungsland zu konsumieren. Umgekehrt ist ein Ferienaufenthalt eines Schweizer im Ausland ein Import gleichzusetzen, konsumiert er doch die nicht transportierbaren ausländischen Hotelleistungen eben dort, wo sie im Ausland dargeboten werden. Mit a. W.: Wenn das Beefsteak in der Schweiz zu teuer ist — gerade weil es durch aussenhandelspolitische Massnahmen verteuert wird, der kann — wenigstens in der Ferienzeit — sich dieser Verteuerung dadurch entziehen, dass er seine Ferien in ausländische Fremdenverkehrsregionen verlegt, wo das Beefsteak billiger ist. Genau genommen, spielen ausser den gesamten Hotelleistungen für die touristische Konkurrenzfähigkeit auch die Preise aller jener Waren und Leistungen eine Rolle, die im Budget des Touristen von Bedeutung sind. Daraus erhellt die grosse Bedeutung der Preisfrage.

Aus dem Angeführten geht hervor, dass die Hotellerie, um — gleich den für den Binnenmarkt produzierenden Wirtschaftszweigen — gegen die ausländische Konkurrenz geschützt zu sein, die ausländischen Hotelleistungen verteuern müsste. Das kann auf direktem Wege nicht geschehen, da sich diese Preise von der Schweiz aus nicht beeinflussen lassen. Bei den Waren liegt die Sache anders. Hier eben ist es der Einfuhrzoll, der ihren Preis verteuert und dadurch dem zollgeschützten Zweig einen gewissen, im Rahmen einer generellen Tarifrevision meist nur vermeintlichen Schutz gewährt. Wollte man auch für Fremdenverkehr und Hotellerie einen aussenwirtschaftlichen Schutz anstreben, so müsste man beim reisenden Menschen ansetzen, von ihm bei jeder Reise ins Ausland eine Ausreisegebühr verlangen oder aber, analog der heute noch von vielen Ländern befolgten Praxis, den ins Ausland reisenden Schweizern vorschreiben, wieviel Geld sie dort maximal ausgeben dürfen. Das erstgenannte Mittel entspräche dem Einfuhrzoll, das zweitgenannte der quantitativen Einfuhrbeschränkung mittels der Devisenrestriktion.

Nehmen wir es gleich vorweg: Weder an eine Ausreisegebühr noch an eine Beschränkung der Reisevisa für Schweizer Touristen, um auf diese Weise einen Schutz des Fremdenverkehrs und der Hotellerie zu erreichen, denkt im Ernst irgend jemand, selbst in touristischen Kreisen nicht. Vereinzelt Stimmen, die schon in dieser Richtung laut wurden, hatten nicht das geringste Gewicht, denn sämtliche verantwortlichen Kreise des Fremdenverkehrs lehnen diesen Gedanken mit aller Entschiedenheit ab. Wenn daher Prof. Dr. Alfred Bosshard, der hervorragende schweizerische Aussenhandels-spezialist, einmal feststellte, die schweizerischen Wirtschaftskreise würden sich im Prinzip alle freihänderisch gebärden, solange ihre eigenen Interessen nicht auf dem Spiele stünden, dann aber tüchtig in die protektionistische Kerbe hauen, wenn es um den eigenen Vorteil geht, darf die Hotellerie für sich beanspruchen, nicht nur ein Lippenbekenntnis zur internationalen Freizügigkeit abzulegen, sondern sich auch praktisch zu diesem Prinzip zu bekennen, erhebt sie doch keinerlei Anspruch auf aussenwirtschaftlichen Konkurrenzschutz. Selbst damals — im Herbst 1949! — als das Pfund und ihm folgend die Währungen des Sterlingblockes sowie Frankreichs abgewertet wurden und die Frequenzen im schweizerischen Fremdenverkehr 1950 auf einen besorgniserregend tiefen Stand fielen, hat sie nicht eine fremdenverkehrspolitische Abschränkung von der Welt postuliert und auch keine aussenwirtschaftlichen Förderungsmassnahmen als Dauermassnahmen, sondern lediglich eine mit der neoliberalen Konzeption zu vereinbarende Überbrückungs- bzw. temporäre Anpassungshilfe. Und eine solche ist ihr nur in einem sehr bescheidenen Ausmass — in Form der sog. Bergführer- und Skischulverbilligungsaktion zuteil geworden und erst nachdem die Hotellerie mit einer Selbsthilfeaktion vorgegangen war, die ihre schwachen finanziellen Ressourcen aufs äusserste angespannt hatte. Diese Aktion war nur aus einer zu der gesamtwirtschaftlichen Prosperität in einem frap-panten Gegensatz stehenden, akuten, die chronische Ertragskrise verschärfenden Notlage der Saisonhotellerie zu verstehen.

Somit hat die Hotellerie den Boden einer freiheitlichen Konzeption nicht verlassen. Diese freiheitlich aussenwirtschaftliche Einstellung, was den Fremdenverkehr angeht, ist vielleicht bisher allzusehr als Selbstverständlichkeit hingenommen worden. Gewiss, die Hotellerie hat sich je und je Rechenschaft darüber gegeben, dass eine Politik der Behinderung des Fremdenverkehrs, wie sie von zahlreichen andern Ländern noch immer betrieben wird, auf lange Sicht ihren eigenen Interessen zuwiderlaufen müsste. Ein Land, das selbst in hohem Masse auf den Gästezustrom aus dem Ausland angewiesen ist, darf nicht einem fremdenverkehrspolitischen Protektionismus verfallen, der, würde er Schule machen, wie ein Bumerang auf seine Fremdenverkehrswirtschaft zurückfallen müsste. Das *Lebenselenne des Tourismus* ist die *Freizügigkeit*. Das haben übrigens die Jahre seit Kriegsende zur Genüge bewiesen. Verschärfungen der Restriktionen haben immer zu einem Frequenzrückgang geführt, wie andererseits ein Abbau der Schranken, die dem freien Reiseverkehr im Weg standen, zu einer Belebung des Fremdenverkehrs führten. Aber dennoch: ganz selbstverständlich ist die liberale Haltung der Fremdenverkehrswirtschaft nicht, wenn man bedenkt, dass in den Bergregionen im Reiche der Hotellerie stille Trag-

dien an der Tagesordnung sind, dass Eigentümerfamilien nach jahrzehntelangem Einsatz gezwungen sind, bis ans Lebensende im Beruf auszuharren, weil all die unermüdete Tätigkeit im Dienste des Fremdenverkehrs nicht von dem Erfolg gekrönt ist, der einen sorgenfreien Lebensabend verbürgen würde. Dies deshalb nicht, weil seit Jahrzehnten keine Reserven gebildet, keine ausreichenden Amortisationen vorgenommen werden konnten und zahllose Betriebe langsam, aber unaufhaltsam der Überalterung anheimfallen. Dieser Prozess des *Substanzverzehr*s als Folge chronischer Unrentabilität ist die Quelle des Übels, das leider immer

noch nicht von allen Kreisen in seiner vollen Tragweite erkannt wird. Dass dazu noch das Bewusstsein kommt, durch wirtschaftspolitische Massnahmen gezwungen zu sein, zugunsten anderer Zweige unserer Volkswirtschaft grosse Opfer zu bringen, lässt die grundsätzlich liberale aussenwirtschaftliche Haltung der Hotellerie nicht nur als Rezept für die andern, sondern auch für sich selbst in einem Licht erscheinen, das ihr füglich als *Plus* angerechnet werden darf und ihrer Stimme in der Zolltariffrage, die in einem nächsten Artikel Gegenstand näherer Betrachtung sein wird, einiges Gewicht verleihen dürfte.

Formation et développement d'un jeune hôtelier

Tous nos lecteurs connaissent l'ampleur prise par le problème du recrutement du personnel et les difficultés auxquelles les hôteliers doivent faire face dans ce domaine aujourd'hui. La Société suisse des hôteliers a compris, pendant la guerre déjà, toute l'importance qu'il fallait attribuer à la formation du personnel et elle a consenti de lourds sacrifices pour que son école hôtelière à Lausanne ouvre ses portes après une interruption de trois ans provoquée par la deuxième guerre mondiale. C'était faire œuvre de prévoyance et les jeunes gens qui ont suivi nos cours à cette époque peuvent se féliciter aujourd'hui d'avoir choisi la bonne voie, car ils ont maintenant accédé aux postes supérieurs de l'hôtellerie. Il est nécessaire que de jeunes Suisses, toujours plus nombreux, se lancent dans les carrières hôtelières, afin que notre industrie conserve sa réputation et puisse soutenir la concurrence étrangère qui a, depuis la fin des hostilités, cherché à regagner le temps perdu.

C'est pour cela que notre école hôtelière a — comme nous l'avons annoncé à la fin de l'année dernière — invité les *orienteurs professionnels romands* à tenir leur assemblée générale dans nos bâtiments de Cour-Lausanne, afin qu'ils se rendent compte de visu de l'enseignement hôtelière et de la préparation poussée dont bénéficiaient les jeunes gens qui avaient l'intention de faire leur vie dans l'hôtellerie.

Nous avons eu l'occasion dans l'*«Hotel-Revue»* 2, du 14 janvier 1954, de résumer l'exposé présenté lors de cette séance par M. E. Loewer, professeur, sur *l'apprentissage de cuisinier* et nous pouvons aujourd'hui faire profiter nos lecteurs de judicieuses remarques faites par le directeur de notre école, M. O. Schweizer, qui souhaita la bienvenue à ses invités, fit l'historique de l'école hôtelière et résuma la situation du marché du travail dans l'hôtellerie ainsi que les diverses étapes de la formation d'un jeune hôtelier.

Les échos qui nous sont parvenus de cette assemblée nous prouvent que la direction de l'école hôtelière et notre commission scolaire ont été bien inspirés de mettre les orienteurs professionnels — qui ont une influence toujours plus grande sur les indécis qui cherchent la profession qui conviendra le mieux à leurs aptitudes — en contact direct avec les réalités de l'hôtellerie. Voici les principaux passages de l'exposé de M. O. Schweizer, directeur, qui méritent de retenir l'attention.

Réd.

La situation du marché du travail dans l'hôtellerie suisse

La pénurie constante de personnel rend la tâche de nos hôteliers très difficile. Ce manque de main-d'œuvre atteint souvent une telle acuité que certains établissements saisonniers ne peuvent parfois ouvrir leur exploitation faute d'employés. On cherche sans cesse à remédier à l'absence de collaborateurs indigènes en recourant dans une large mesure à du personnel étranger. Mais ceci a pour conséquence que *l'hôtellerie suisse est en train de perdre son visage national*.

Partout où vous allez, vous trouvez des employés étrangers au service, à la cuisine, aux étages et dans le hall. Si ce phénomène est un peu moins prononcé dans les hôtels ouverts

toute l'année, cela tourne à l'opérette — pour ne pas dire à la tragédie — dans les stations de saison. A l'usine ou à l'atelier, cette substitution du personnel étranger au personnel indigène a des conséquences moins graves que dans nos industries où le client est en contact direct avec les serveurs et où son opinion sur l'hôtellerie suisse, et indirectement sur la Suisse même, risque d'être faussée.

Qualités nécessaires pour être hôtelier

En général, l'hôtellerie est plus une vocation qu'un métier. On naît hôtelier et ceux qui ont cette chance assimilent sans difficulté ce qu'il faut apprendre de cette branche, soit par la théorie, soit par la pratique; leur ascension est rapide.

Pourtant, il est indubitable que c'est une profession qui peut s'apprendre par tous ceux qui possèdent une compréhension éveillée, de l'entregent, de la facilité d'adaptation, du talent pour les langues, un bon caractère, des aptitudes pratiques et une grande joie au travail. Un extérieur agréable et soigné joue également un grand rôle.

La base indispensable est une bonne culture générale acquise par la fréquentation d'une école de commerce (ou d'un collège scientifique) et d'un gymnase jusqu'à l'âge de 17 ans. L'éducation de la première enfance a aussi son importance, car, si elle fait défaut, le jeune hôtelier se heurtera à des difficultés dans ses rapports avec les hôtes et avec son entourage.

Une fois en possession de son métier, c'est-à-dire après avoir utilisé les moyens que nous examinerons ci-après, le jeune hôtelier verra le monde s'ouvrir devant lui — nous devons hélas! employer cette expression au figuré, jusqu'à ce que les barrières douanières se lèvent pour ceux qui veulent trouver du travail au-delà de nos frontières. Mais il aura en tout cas l'occasion de faire des stages et d'étendre ses connaissances et son expérience en occupant des emplois temporaires en Suisse et à l'étranger. Le jeune hôtelier se créera ainsi des relations et des références qui pourront lui être fort utiles pour son activité future.

La tâche à remplir dans un hôtel est particulièrement variée. Qui aime le changement et les situations imprévues en est abondamment pourvu. Le succès sourit à ceux qui sont capables et ils sont à même de forger leur propre bonheur au sens le plus large du terme.

Comme il n'est pas bon que l'homme vive seul, il faut que le futur hôtelier se marie, et ceci d'autant plus vite que la femme joue un rôle extraordinairement important dans l'hôtellerie. Elle doit être pour son mari une aide capable et une sage conseillère.

Formation professionnelle

La formation professionnelle proprement dite peut commencer par un *apprentissage de cuisine* de deux ans et demi ou un *apprentissage de service* de deux ans dans une exploitation qualifiée. L'apprenti suit simultanément les cours d'une école des arts et métiers, afin d'acquies les connaissances théoriques nécessaires. Après avoir passé ses examens avec succès, le jeune homme reçoit un certificat d'apprentissage qui lui permet d'accepter un poste de commis de cuisine ou de commis de salle, avec la rétribution convenant à cet emploi.

Ce premier bagage sera heureusement complété par la *fréquentation de l'école hôtelière* qui organise chaque semestre *trois cours professionnels (de 5 mois) de cuisine, de service et de secrétariat*. Les jeunes-gens et jeunes-filles qui auront suivi ces cours connaîtront pratiquement les trois départements principaux de l'hôtellerie. Ces cours comportent une partie théorique, toujours liée aux exercices pratiques sans lesquels on ne saurait apprendre le métier. La section *secrétaire-aide-directrice*, fondée en 1948, permet à des jeunes filles d'apprendre ce qu'il faut savoir pour devenir secrétaires, gouvernantes, aide-directrices. Elles sont des auxiliaires bienvenues pour les femmes d'hôteliers et elles seront, plus tard, de précieuses collaboratrices pour leur mari.

Nous n'insisterons pas sur le programme d'étude qui est communiqué sur demande à tous ceux qui s'intéressent à la formation professionnelle hôtelière. Mais abordons la *question financière* qui semble, assez conséquente bien qu'elle ne soit pas insurmontable. Il ne faut pas oublier que la somme mensuelle, à première vue élevée pour des cours qui durent 5 mois, couvre l'écolage, la nourriture, le logement, le matériel scolaire, l'assurance accident, les vêtements professionnels, ainsi que l'argent de poche. Sur demande, l'élève qualifié peut obtenir d'une fondation de la S.S.H., le fonds Tschumi, une bourse qui lui facilite l'obtention des moyens financiers nécessaires.

Il est indiqué de suivre d'abord le cours de service, car c'est celui qui permet le plus vite à l'élève de gagner quelque argent. Enfin, les 5 mois de stage qui suivent chaque cours peuvent rapporter environ 1000 fr., en dehors de la nourriture et du logement, à un jeune homme. S'il continue à travailler dans le service, il aura des chances d'avancer, et les prochains stages lui rapporteront entre 1500 et 2000 francs. En répétant ce système, l'élève peut, s'il étend les cours sur 5 ans, terminer son enseignement sans avoir rien coûté à ses parents. Une fois son diplôme en poche, il sera à même de grimper plus ou moins vite l'échelle hiérarchique.

Esquisse de l'évolution de l'école hôtelière de la S.S.H.

Avant 1900 déjà, il n'y avait pas assez de places d'apprentis disponibles pour les cuisiniers et les sommeliers pour pouvoir former de cette façon tous les futurs hôteliers. La Société suisse des hôteliers fonda en 1893, sous la présidence de M. J. Tschumi — autrefois directeur de l'Hôtel Beau-Rivage à Ouchy-Lausanne, dont la renommée est aujourd'hui mondiale — son *école spécialisée*. Elle débuta à l'*Hôtel d'Angleterre à Ouchy* pour être transférée — après 10 ans d'existence — dans la propriété « Les Figuiers » à Lausanne, Avenue de Cour. Elle est sortie de conditions modestes pour devenir — dans l'espace de 60 ans — une « pépinière » professionnelle de réputation internationale.

La mise en exploitation de l'extension nouvelle (cuisine, économat, salle à manger, office, salle d'études) qui a eu lieu au printemps 1948, aussi bien que la rénovation des bâtiments existants ont contribué à donner à l'ensemble un aspect *moderne et plaisant*. De belles salles aérées sont à disposition pour l'étude et les devoirs quotidiens qui se déroulent en une suite harmonieuse. La S.S.H., par son sacrifice financier, a créé un centre d'enseignement qui force l'admiration des visiteurs indigènes et étrangers. « La prospérité de notre métier a sa base dans une formation pratique et théorique approfondie de nos jeunes gens. » Cette devise du fondateur de notre école est plus que jamais réalisable.

Pendant la dernière guerre, déjà, le programme de notre école s'était adapté aux conditions nouvelles. Il s'agissait de rendre possible à un maximum de personnes la fréquentation des cours, afin de remédier au manque — toujours sensible — de recrues appropriées. Pour arriver à ce résultat, la formation de futurs hôteliers fut séparée en 3 cours d'apprentissage qui menaient en fin de compte au même but :

l'instruction approfondie dans toutes les branches. Ces 3 cours se font parallèlement, commencent en avril et en octobre et durent 5 mois. Ils sont suivis de stages pratiques de 5 mois également qui doivent être faits dans des entreprises hôtelières suisses ou étrangères. Ce n'est qu'après avoir terminé le stage pratique d'une façon satisfaisante que l'élève reçoit le *certificat définitif* du cours s'y rapportant. Une fois le 3e cours terminé avec succès, il obtient le certificat final ou diplôme.

Le bagage acquis lui permet d'être engagé dans un hôtel comme secrétaire, main-courantier, contrôleur ou, selon l'âge, l'expérience et les aptitudes, comme caissier et chef de réception.

La fréquentation de notre école hôtelière a atteint un chiffre annuel maximum (en 1953) de 500 élèves venant de 30 pays divers. Elle est de ce fait 15 fois plus élevée que lors de l'ou-

verture de l'école en 1893. Notre école a formé jusqu'ici environ 5000 jeunes-gens et jeunes-filles.

Les hôteliers suisses éprouvent un sentiment d'infinie reconnaissance à l'égard des hôteliers clairvoyants qui ont compris, il y a 60 ans déjà, que l'apprentissage et la pratique ont une importance capitale dans les professions hôtelières, ils ne permettent pas toujours d'avoir une vue d'ensemble de la profession. L'école est un complément indispensable qui parachève la formation.

L'école de la S.S.H. a considérablement évolué depuis la guerre et elle entend, à l'avenir aussi, rester à la tête du progrès, conserver le prestige dont elle jouit en Suisse et à l'étranger et former des élèves dignes de leur aînés et de la réputation de notre hôtellerie.

Wie Landschaften und Seen vor Verunreinigung geschützt werden sollen

Zu den wertvollsten Produktionsvorteilen der schweizerischen Hotellerie gehört die herrliche Landschaft unseres Landes, gehören namentlich auch die Seen und Flüsse, die insgesamt für Erholung und Sport, für Zerstreuung und Genesung die mannigfaltigsten Möglichkeiten bieten. Deshalb ist in unsern Kreisen der *neue Verfassungsentwurf* 24 quater über den Gewässerschutz entschieden befürwortet worden. Deshalb hat seine Annahme durch Volk und Stände am 6. Dezember 1953 bei uns große Befriedigung ausgelöst. Aus dem gleichen Grund wird unser Berufsstand aufmerksam die Ratsverhandlungen verfolgen, welche in nächster Zeit über den am 9. Februar 1954 verabschiedeten Ausführungserlass einsetzen.

Die Vorlage ist ein Rahmengesetz von 15 Artikeln. Sie ist klar formuliert, wenn sie auch nicht allen Anforderungen der Grammatik gerecht wird. Die hierfür entscheidenden Kompetenzen liegen bei den Kantonen, nicht bei der Zentralgewalt. Aber weil der Erlass teilweise tief in die Sphäre des privaten Eigentums eingreift, weil sie mit schädlichen, wenn auch alteingelebten Missbräuchen bei der Abwasser- und Abgasverwendung aufräumt und weil sie schliesslich mancher kantonalen Verwaltung zumutet, sich mit den Instanzen der Nachbar Kantone über die Sanierung von mehreren Kantonsgebieten durchströmenden Flüssen oder Seen zu einigen, wird sie manchem Wenn und Aber rufen, das sich zu Abänderungsanträgen im Parlament, wenn nicht gar zu einem Referendumsbegleichen verdichten könnte. Wenn einmal, dann können die Wortführer der Hotellerie sich in diesem Fall entschieden hinter die Bundesbehörden stellen, um die rasche Verabschiedung und Verwirklichung der Vorlage zu fördern.

Die wesentlichen Bestimmungen des Erlasses lauten:

Der Grundsatz

Gegen die Verunreinigung der ober- und unterirdischen Gewässer sind Massnahmen zu ergreifen, soweit sie notwendig sind zum Schutze der Gesundheit von Mensch und Tier, zur Verwendung von Grund- und Quellwasser als Trinkwasser und zur Aufbereitung von Wasser aus oberirdischen Gewässern zu Trink- und Brauchwasser, zur Benützung zu Badzwecken, zur Erhaltung von Fischgewässern, zum Schutze baulicher Anlagen vor Schädigung und zum Schutze des Landschaftsbildes gegen Beeinträchtigung. Insbesondere kann der Reinheitsgrad der Abwässer vorgeschrieben werden mit dem Ziel, eine Verunreinigung zu verhindern oder so herabzusetzen, dass sie praktisch unschädlich bleibt. Bei den Massnahmen im Rahmen dieses Gesetzes ist Rücksicht zu nehmen auf die technischen Möglichkeiten, die entstehende wirtschaftliche und finanzielle Belastung, das Selbstreinigungsvermögen der Gewässer und die Filterfähigkeit des Bodens. In den Anforderungen, die zum Schutze der Gewässer gegen Verunreinigung gestellt werden, sind unter gleichen Umständen Gemeinwesen und Private gleich zu behandeln.

Die Verhinderung künftiger Verunreinigungen und die Beseitigung bestehender Missetände obliegt den Kantonen und steht unter der Aufsicht des Bundes.

Abfälle und Abwasser

Es ist untersagt, in Gewässer feste Stoffe aller Art einzulagern oder abzulagern, die geeignet sind, das Wasser zu verunreinigen, oder die in anderer Weise dem Schutz der Gewässer zuwiderlaufen. Auch das Ablagern solcher Stoffe ausserhalb der Gewässer ist verboten, sofern es geeignet ist, eine Gewässerunreinigung zu verursachen. Bei bereits vorhandenen Ablagerungen sind die erforderlichen Massnahmen zu treffen, um damit verbundene Gewässerunreinigungen zu beheben. Die Kantone können, wenn nötig, für die Durchführung dieser Massnahmen angemessene Fristen ansetzen. Ausserdem können sie in besonderen Fällen, gegebenenfalls unter Auferlegung zweckdienlicher Bedingungen, Ausnahmen bewilligen.

Abwässer und andere flüssige oder gasförmige Abgänge jeder Art aus Kanalisationen von Ortschaften, Wohn-, Unter- und Arbeitsstätten, Fabriken, gewerblichen und landwirtschaftlichen Betrieben, Schiffen oder anderen Stellen dürfen nur mit Bewilligung des Kantons mittelbar oder unmittelbar in Gewässer eingebracht werden. An die Erteilung der Bewilligung haben die Kantone, wo die Art der Abgänge dies erfordert, die notwendigen Bedingungen und Auflagen zu knüpfen, um einen hinreichenden Schutz der Gewässer gegen Verunreinigung dauernd zu gewährleisten. Dabei ist insbesondere die vorgängige Reinigung oder Unschädlichmachung der Abgänge und die Beseitigung der dabei entstehenden

Rückstände zu verlangen. Bei bestehenden Ableitungen sind die erforderlichen Massnahmen zu treffen, um Gewässerunreinigungen zu beheben. Die Kantone sind ermächtigt, die Durchführung dieser Massnahmen schrittweise anzuordnen und angemessene Fristen anzusetzen.

Durchfließt ein Gewässer das Gebiet mehrerer Kantone oder liegt es auf deren Grenze, so sollen die Kantone, wo ein Bedürfnis besteht, über gemeinsame Massnahme oder über die Koordination von Massnahmen Vereinbarungen abschliessen. Der Bund kann den Abschluss solcher Übereinkommen anregen und fördern. Sie bedürfen der Genehmigung des Bundesrates. Bei nachbarlichen Streitigkeiten zwischen Kantonen wegen Verunreinigung solcher Gewässer oder über die Auslegung und Anwendung von Vereinbarungen entscheidet das Bundesgericht.

Der Bund sucht für den Schutz der Grenzgewässer gegen Verunreinigung durch Unterhandlungen und

Vereinbarungen die Mitwirkung der Nachbarstaaten herbeizuführen.

Ausnahmsweise kann der Bund die Erstellung schwer finanzierbarer Anlagen, die dem Schutze der Gewässer gegen Verunreinigung dienen, durch angemessene Beiträge fördern.

Wenn Gründe des öffentlichen Wohles bestehen, kann die Kantonsregierung Gemeinden und privaten Unternehmungen das Enteignungsrecht gewähren, um die für die Erstellung von Reinigungsanlagen mit ihren Zu- und Abteilungen erforderlichen dinglichen Rechte zu erwerben.

Auskunftsspflicht

Die Kantone sorgen durch ihre Organe für den Vollzug dieses Gesetzes.

Die Vollzugsorgane der Kantone und die von ihnen zugezogenen Sachverständigen sind befugt, die zur Feststellung der Verunreinigung notwendigen Abwasserproben zu entnehmen und Messungen durchzuführen. Soweit es zur Erfüllung ihrer Aufgabe nötig ist, ist ihnen, nachdem sie mit dem Betriebsinhaber Führung genommen haben, der Zutritt zu den in Artikel 5, Absatz 1, genannten Anlagen und Ortschaften, aus denen Stoffe irgendwelcher Art in ein Gewässer gelangen, zu gestalten. Die Betriebsinhaber haben diejenigen Aufschlüsse zu erteilen, die erforderlich sind, um die Massnahmen und Bedingungen festzulegen. Über Wahrnehmungen, die sie beim Vollzug dieses Gesetzes gemacht haben, sind sämtliche Organe und Sachverständigen zur Verschwiegenheit gegenüber Dritten verpflichtet. Die Geheimhaltungspflicht ist zeitlich unbeschränkt.

Die Kantone können die zwangsweise Durchführung der von ihnen verlangten Massnahmen verfügen oder nötigenfalls auf Kosten der Pflichtigen selber besorgen.

Gegen Entscheide der letzten kantonalen Instanz, die in Anwendung dieses Gesetzes ergehen, kann innerhalb 30 Tagen Beschwerde an eine Rekurskommission erhoben werden. Diese kann auch die Angemessenheit der angefochtenen Entscheide überprüfen. Sie entscheidet endgültig. Der Bundesrat wählt die Rekurskommission, in der Wissenschaft, Technik, Gemeinden und interessierte Wirtschaftskreise angemessen vertreten sind. Er regelt durch Verordnung die Organisation, den Geschäftsgang und das Verfahren.

Vorsitzliche Widerhandlungen gegen dieses Gesetz und die gestützt darauf erlassenen Ausführungsbestimmungen und Einzelverfügungen werden mit Busse bis zu 20000 Franken, fährlässige Widerhandlungen mit Busse bis zu 5000 Franken bestraft.

Vers le championnat du monde de football 1954 en Suisse

Le temps passe et le tour final du championnat du monde de football qui se déroulera en Suisse du 16 juin au 4 juillet 1954 approche rapidement. Les éliminatoires sont près de se terminer et le monde sportif prend un intérêt de plus en plus marqué pour les exploits des équipes qui se sont qualifiées et qui s'affronteront sur les stades de notre pays. Etant donné l'attrait que le football exerce sur les foules de tous les pays du monde, il n'est pas exagéré de prétendre que, l'été prochain, des millions de sportifs suivront de près ou de loin, les rencontres qui se dérouleront chez nous.

La Suisse deviendra pour quelques semaines le *stade de l'Europe* puisque, peu après la fin du championnat du monde de football, Berne verra affluer l'élite des athlètes du vieux continent. Ils viendront se mesurer sur les stades de la capitale helvétique, pour conquies les différentes *tires européens* en jeu. C'est dire que notre tourisme sera placé cette année sous le signe du sport et que notre pays devra tout mettre en œuvre pour faire connaître sa valeur comme *terre de délassement, de quiesion et de santé*.

La presse quotidienne a déjà renseigné les sportifs sur les dates des rencontres du championnat du monde et sur la composition des trois groupes d'équipes qui ont été constitués. Pour ceux de nos lecteurs qui l'ignoraient encore, nous voulons reproduire les renseignements suivants que l'Office central suisse du tourisme a diffusés sur les stades qui seront mis à contribution:

Toute la Suisse sera « le stade », puisque les matches se dérouleront dans six villes différentes, reliées entre elles par des communications extrêmement rapides.

Berne, le stade du Wankdorf offre 65000 places. C'est dans la ville fédérale, face aux trois géants que sont l'Eiger, le Mönch et la Jungfrau, que se joueront les deux matches dans lesquels la Suisse est engagée, ainsi que le finale de ce championnat du monde 1954.

Lausanne, au stade du comité international olympique, vient de construire un stade de 54000 places d'où le regard plonge sur les Alpes de Savoie et le Léman.

Bâle, sur les bords du Rhin, peut placer 49000 spectateurs dans son stade uniquement réservé au football, comme celui de Berne.

Genève, au stade des Charmilles, met 40000 personnes dans son enceinte que dominent le Salève tout proche et le lointain Mont-Blanc.

Zürich, métropole commerciale et industrielle, possède le stade Hardturm (38000 places).

Lucarno, en Suisse italienne, abritera quelques rencontres au stade de Cornaredo (35000 places), situé dans une région méridionale enchanteresse.

Billets d'entrée et arrangements de séjour

Nombreux sont aujourd'hui déjà ceux qui, à l'étranger, se demandent où l'on peut obtenir des *billets d'entrée*. Une seule organisation a été désignée à cet effet, en l'occurrence l'agence de voyages « *Helvetia Europeans Tours* », à Bâle, qui délivre des billets à toute personne qui en exprime le désir en Suisse ou à l'étranger. Ce bureau vend également des arrangements de séjour et des « *jours* », qui doivent permettre aux sportifs qui viendront en Suisse à l'occasion du championnat du monde de football, de se loger et de visiter des régions excentriques plus exclu-

sivement touristiques. N'importe quelle agence suisse ou étrangère peut aussi naturellement établir ses propres forfaits à l'intention de ses propres clients, s'ils demandent des arrangements individuels ou collectifs.

Sur le plan touristique, tout est mis en œuvre dans le monde pour que chacun soit renseigné avec rapidité et précision. Les hôtes de la Suisse seront les bienvenus à cette époque de la belle saison. Toutes les villes et toutes les stations sont animées d'une saine émulation pour leur offrir des fêtes diverses folkloriques ou autres, des manifestations variées et de choix.

Le programme des matches

Au fur et à mesure que les résultats de rencontres éliminatoires permettent d'entrevoir les équipes qui prendront part au tournoi final qui se déroulera dans notre pays, l'intérêt que suscite ce championnat du monde augmente. Des pays les plus éloignés, les demandes de chambres et de billets affluent. On ne peut que s'en réjouir, et pour la Suisse, et pour les organisateurs. Le comité d'organisation du tour final en Suisse a fixé comme suit l'ordre des rencontres et les villes où elles se dérouleront:

Mercrèdi 16 juin

A Berne. — Uruguay - Tchécoslovaquie.

A Zürich. — Autriche contre 2e qualifié du groupe Angleterre-Ecosse-Galles-Irlande du Nord.

A Lausanne. — France contre vainqueur du groupe Grèce-Israël-Yugoslavie.

A Genève. — Mexique contre vainqueur du groupe Brésil-Chili-Paraguay.

Jeu di 17 juin

A Berne. — Vainqueur du groupe Espagne-Turquie contre vainqueur du groupe Allemagne-Norvège-Sarre.

A Bâle. — Premier qualifié du groupe Angleterre-Ecosse-Galles-Irlande du Nord contre Belgique.

A Zürich. — Hongrie contre vainqueur Corée-Japon.

A Lausanne. — Italie contre Suisse.

Samedi 19 juin

A Bâle. — Uruguay contre 2e qualifié du groupe Angleterre-Ecosse-Galles-Irlande du Nord.

A Zürich. — Autriche-Tchécoslovaquie.

A Genève. — France-Mexique.



A *Lausanne*. — Vainqueur Brésil-Chili-Paraguay contre vainqueur Grèce-Israël-Yougoslavie.

Dimanche 20 juin

A *Berne*. — 1er qualifié Angleterre-Ecosse-Galles-Irlande du Nord contre Suisse.

A *Bâle*. — Hongrie contre vainqueur Allemagne-Norvège-Sarre.

A *Genève*. — Vainqueur Espagne-Turquie contre vainqueur Corée-Japon.

A *Lugano*. — Belgique contre Italie.

Beschäftigung ausländischer Arbeitskräfte

Die Frage einer ausreichenden, mit den Bedürfnissen der Hotellerie in Einklang stehenden Personalrekrutierung beschäftigt die gastgewerblichen Organisationen in hohem Masse. Daraus erklären sich auch alle die Bemühungen um die *Nachwuchsausbildung*. So war es sicher kein Zufall, dass die Schweizerische Berufsberaterkonferenz vom letzten Herbst in Luzern das Problem des Nachwuchses im Gastgewerbe zum Hauptthema wählte. Herr Dr. *Christian Burkhalter*, der im Auftrage der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe das einleitende Referat hielt, bezeichnete den Nachwuchsmangel als die Schicksalsfrage für unseren Wirtschaftszweig. Am ersten ganz-tägigen Lehrmeisterkurs, veranstaltet von der «Berufsbildungs-Kommission für das Gastgewerbe Zürich» im Dezember in Zürich sprach unser Zentralpräsident Dr. *Franz Seiler* von einem Kernproblem der Hotellerie, ja des ganzen Gastgewerbes, das unbedingt einer befriedigenden Lösung entgegengeführt werden müsse.

Die Erkenntnis, dass der Ausbildung unseres Nachwuchses grösste Aufmerksamkeit gebühre, ist somit vorhanden. Alles, was dazu beitragen kann, die Berufstüchtigkeit und die Berufsfreude zu heben, wirkt der verhängnisvollen Berufsfucht einheimischer Arbeitskräfte entgegen. Aber trotz all diesen Anstrengungen, die erst auf längere Sicht ihre Früchte tragen werden, ist der Bedarf an ausländischen Arbeitskräften grösser denn je. Im Jahre 1953 wurden 31 086 Arbeits- und Aufenthaltserlaubnisse an ausländische Arbeitskräfte im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe erteilt, 5252 mehr als 1952 und sogar 10 509 mehr als 1951. Die Nachfrage nach Personal für die Sommersaison 1954 ist, im Gegensatz zu früheren Jahren, schon jetzt ausserordentlich gross, und es ist zu befürchten, dass bereits in naher Zukunft für Saisonstellen kein einheimisches Personal mehr zur Verfügung stehen wird. Da die Rekrutierung ausländischer Angestellter auf zunehmende Schwierigkeiten stösst, empfiehlt die *Sektion für Arbeitskraft und Auswanderung* des BIGA nach vorangegangener Konsultierung der paritätischen Kommission für Ein- und Auswanderungsfragen im Hotel- und Gastgewerbe den kantonalen und städtischen Arbeitsämtern, die Behandlung der eingehenden Gesuche nach den folgenden, den zu erwartenden arbeitsmarktrechtlichen Verhältnissen Rechnung tragenden

Richtlinien

vorzunehmen:

Personalgruppe 1:

Direktoren und Geranten (männliche und weibliche), Generalgouvernanten, Personalchefs, Einkäufer, Chefs de réception, Caissiers, Journalführer, Sekretär-Journalführer, Korrespondenten (männliche und weibliche), Warenkontrollenreue, Concierges, Conducteurs, Postmen, Telephonisten, Liftiers, Hal-lentourants, Allempoirtiers, Chefs de cuisine, Maîtres d'hôtel (Oberkellner), Obersaalköche, Bar-men, Barmaids, Kellermeister, Chauffeurs.

In dieser Personalgruppe stehen qualifizierte einheimische Kräfte in grosser Zahl zur Verfügung, so dass die Zulassung von Ausländern voraussichtlich nicht, oder eventuell in einem späteren Zeitpunkt nur in sehr beschränktem Ausmasse notwendig sein wird. Auf alle Fälle ist vor Abgabe eines zustimmenden Antrages mit den Facharbeitsnachweisen der Berufsverbände Föhlung zu nehmen.

Personalgruppe 2:

a) Telephonistinnen, Büro-Anfänger und -Anfängerinnen, Commis de cuisine und Commis de rang im Alter von 25 bis 28 Jahren, Gouvernanten, Buffet-damen und Buffetköche, Zimmermädchen, Chef-köchinnen, Restaurationskellner, Chefs d'étage.

In den vorstehenden Berufen kann Gesuchen um Zulassung ausländischer Angestellter für Saisonstellen ohne weiteres und ohne Verzug schon jetzt entsprechen werden. Dagegen ist bei Gesuchen für Jahresstellen vor der Abgabe befürwortender Anträge an die Fremdenpolizeibehörden abzuklären, ob für die fraglichen Arbeitsplätze keine einheimischen Kräfte zur Verfügung stehen.

b) Alleinköche, Chefs de partie, Pâtisseries, Chefs de rang, Etagenportiers.

Zur Deckung des Saisonspitzenbedarfes wird auch in den Berufen unter b) die Zulassung ausländischer Angestellter notwendig sein. Vorläufig ist es jedoch unerlässlich, vor der Abgabe Ihres Gutachtens mit den Facharbeitsnachweisen Föhlung zu nehmen, da noch eine Anzahl einheimischer Kräfte verfügbar ist. Wir werden Ihnen berichten, sobald diese Einschränkung fallgelassen werden kann.

Personalgruppe 3:

Angestelltenköche und -köchinnen, Commis de cuisine und Commis de rang bis zum 25. Altersjahr, Alleinköchinnen, Hilfsköchinnen, Kaffeeköchinnen, Saaltöchter, Serviertöchter, Casseroliers, Argentiers, Passplattiers, Küchen-, Office-, Haus- und Lingerie-mädchen, Küchen-, Office-, Keller- und Hausbur-schen (ohne Portierdienst), Schenkburschen, Wäscher und Wäscherinnen, Lingeren, Glätterinnen, Weissnäherinnen, Stöperinnen.

In den Berufen von Personalgruppe 3 wird wie in den Vorjahren ein ausgesprochener Mangel an einheimischen Kräften erwartet. Gesuchen um Zulassung ausländischer Angestellter kann daher ohne Verzug entsprechen werden, sofern nicht besondere, gegen eine Erteilung der Bewilligung sprechende Gründe vorliegen.

Behandlung der Gesuche

Wir haben uns schon verschiedentlich über die Notwendigkeit einer speditiven Erledigung der eingehenden

den Gesuche für ausländisches Saisonpersonal geäussert. Die früheren Feststellungen, insbesondere über die Schwierigkeiten bei der Rekrutierung von Ausländern, gelten auch heute noch. Es ist nicht ausgeschlossen, dass sie sich sogar weiter verschärfen werden. Die eintreffenden Gesuche sollten daher stets unverzüglich behandelt werden, einerseits um Arbeits-stellungen bei Ihnen zu vermeiden und andererseits um dem Risiko auszuweichen, dass die angeforderten Ausländer sich anderweitig verpflichten und unsere Arbeitgeber verloren gehen. Die vorliegenden Richt-linien setzen Sie in die Lage, die Gesuche der An-gehörigen der Personalgruppen 2a und 3 ohne zeit-raubende Umfragen und ohne Verzug zu behandeln. Aber auch die Gesuche für die Gruppen 1 und 2b können innert relativ kurzer Zeit erledigt werden.

Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie dafür besorgt sein würden, dass im Sinne der vorstehenden Ausführungen vorgegangen wird.

Befristung der Bewilligungen

Wir möchten in Erinnerung rufen, dass ausländische Saisonangestellte nach *Saisonschluss* bzw. nach Beendigung ihres Engagements das Land wieder zu verlassen haben.

Auch die Befristung der Bewilligungen für das Personal in Jahresstellen auf den 31. Oktober 1954 sollte beibehalten werden. Solche Stellen können in diesem Zeitpunkt sehr oft durch das aus der Saison zurück-gekehrte einheimische Personal besetzt werden.

Das praktische Vorgehen

Der einzelne Arbeitgeber hat die benötigten ausländischen Arbeitskräfte rechtzeitig zu suchen. Wo der Arbeitgeber nicht auf Grund persönlicher oder geschäftlicher Beziehungen die erforderlichen Arbeits-kräfte ausfindig machen kann, wird die *Stellenvermittlung des Schweizer Hotelier-Vereins* in der Lage sein, Offerten zu stellen.

Die Bewilligung zur Arbeitsannahme ist dem ausländischen Bewerber mit seinem ausgefüllten Dienst-vertrag zuzustellen. In den meisten Ländern können die Pässe nur auf Grund dieser Akten ausgestellt werden.

Sondervorschriften für Italiener

Für Arbeitskräfte aus Italien müssen zusätzlich zwei Formulare «Contratto di Lavoro» (Ausgabe der italienischen Gesandtschaft, welche bei allen italienischen Konsulaten oder bei der Stellenvermittlung des Schweizer Hotelier-Vereins gratis zu beziehen ist) dem zuständigen Konsulat zum Visum unterbreitet werden. Die Gebühr pro Arbeitskraft beträgt Fr. 10.—. Für Italiener, welche nach verhältnismässig kurzem Unterbruch die Arbeit im gleichen Betrieb wieder aufnehmen, können die Visumgebühren erlassen werden. Der Gesuchsteller ist beweispflichtig, dass der Arbeit-nnehmer schon früher in seinem Betrieb beschäftigt war. Dieser Beweis ist am einfachsten durch Vorlage des alten, visierten Vertrages zu leisten. Der italienische Angestellte kann seinen Reisepass nur unter Vorlegung der schweizerischen Arbeitsbewilligung und des visierten «Contratto di Lavoro» erhalten.

Geringfügiger Frequenzrückgang im Dezember trotz beträchtlich vermindertem Binnenverkehr

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Obschon die Wintersaison erst einsetzte — die meisten Sportzentren meldeten erst nach Weihnacht ausgiebige Schneefälle —, war der Fremdenverkehr, gesamthaft betrachtet, im Berichtsmonat kaum schwächer als vor einem Jahr. Nachgelassen hat die auf den Schneemangel empfindlich reagierende Inlandfrequenz; der Verkehr aus dem Ausland dagegen nahm zu. Und zwar erhöhte sich die Zahl der Über-nachtungen landesfremder Besucher in den *Hotels und Pensionen* um 19 400 oder 5% auf 388 000. Diesem Zuwachs stand ein *Rückgang des Binnenverkehrs* um 25 600 Logiernächte oder 5 1/2% gegenüber, so dass die *Gesamtzahl der Übernachtungen* um 6200 oder *knapp 1% unter dem letztjährigen Ergebnis* lag.

Fremdenverkehr im Dezember 1952 und 1953

| Jahre | Arrivées | | | Logiernächte | | |
|---------------------------------|-----------------|---------------|---------|-----------------|---------------|-----------|
| | Schweizer Gäste | Ausland-gäste | Total | Schweizer Gäste | Ausland-gäste | Total |
| Hotels, Pensionen | | | | | | |
| 1952 | 128 199 | 89 861 | 218 060 | 469 406 | 368 589 | 837 995 |
| 1953 | 126 574 | 99 225 | 225 799 | 443 777 | 387 969 | 831 746 |
| Sanatorien, Kuranstalten | | | | | | |
| 1952 | 1997 | 1018 | 3015 | 163 600 | 103 972 | 267 572 |
| 1953 | 1764 | 1041 | 2805 | 156 605 | 105 840 | 262 445 |
| Total | | | | | | |
| 1952 | 130 196 | 90 879 | 221 075 | 633 006 | 472 561 | 1 105 567 |
| 1953 | 128 338 | 100 266 | 228 604 | 600 382 | 493 809 | 1 094 191 |

Zur Belebung des Ausländerverkehrs trugen in erster Linie die Besucher aus *Frankreich und Deutschland* bei. Für die Franzosen, die in allen Wintersportgebie-

Von einem volkswirtschaftlichen Mitarbeiter wird uns geschrieben:

Auch wenn man volles Verständnis dafür hat, dass im *Agrarsektor* eine gewisse Planung und Lenkung bei Produktion und Absatz vorhanden sein muss, so ist man doch immer wieder darüber erstaunt, wie sehr sich diese Bemühungen im Kreis herum bewegen. Auch muss man recht oft feststellen, dass die Planung eines *autonomen* Charakter annimmt und ein Wirtschaftsgebiet, für das sie gilt, aus dem gesamten Wirtschaftsprozess herausreißt im Sinne der Isolierung dessen, was nur im Zusammenhang leben und gedeihen kann.

Im Jahre 1953 hat die *Milchproduktion* in unserm Lande wieder um 718 000 Doppelzentner auf 1946 Millionen Doppelzentner zugenommen. Teils hängt dies mit günstigen Futtermitteln und mit der verlängerten Zeit der Grünfütterung zusammen. Die starke Milcheinlieferung wird noch längere Zeit anhalten. Der Verbrauch an Frischmilch und Molkeerzeugnissen ist stabil geblieben; auch im laufenden Jahr wird sich kaum viel daran ändern. Es stellen sich im Milchsektor somit wieder Absatzsorgen ein.

Zur Zeit läuft die *Käsefabrikation* in den von der Schweizerischen Käseunion gehandelten Sorten (Emmentaler, Greyzer, Sbrinz) wieder auf hoher Tourenzahl. Im Sommer 1953 wurden beispielsweise 150 Wagen zu je 10 000 kg Emmentaler mehr produziert als in der Vergleichszeit des Vorjahres. Der Käsevorrat ist dementsprechend angewachsen. Am 9. Januar 1954 betrug er total (alle drei Sorten) 1264 Wagen. Nun muss die Fabrikation bis im April gedrosselt werden: beim Emmentaler um 150 Wagen, beim Greyzer um 100 Wagen. Somit steigt die *Tablet-herstellung*, die volkswirtschaftlich bekanntlich ein schlechtes Geschäft ist, weil wir ausländische Butter viel billiger einführen können. Angesichts der steigenden Inlandsproduktion können wir keine Butter mehr einführen, und damit geht die Butyran jener Geldmittel verlustig, die aus den Buttereinfuhrgebühren fliessen und zur Verbilligung der Inland-Butter und zur Spelung der Ausgleichskasse für Milch verwendet werden.

Die landwirtschaftlichen Kreise stehen der *Einfuhr* billiger milchwirtschaftlicher Konkurrenzserzeugnisse aus dem Ausland mit wachsender Skepsis gegenüber, und der Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten hat als gegenwärtige Hauptaufgabe die «Herstellung eines tragbaren Verhältnisses zwischen Acker-

bau und Viehwirtschaft» bezeichnet, wofür man sich energisch einsetzen werde. Weiter wird vor übermässiger Verfüterung ausländischer Futtermittel gewarnt und ein vermehrter Rückbezug von Käse durch die Milchproduzenten empfohlen. Bezeichnenderweise wird aber die nächstliegende und wirksamste Massnahme offenbar wieder übersehen: *billigere Preise* für unsere einheimischen Agrarprodukte. Gerade die Hotellerie als Grossverbraucher wird durch die landwirtschaftliche Preispolitik in ihren Gesteckungskosten stark betroffen, weshalb an den Bund das Begehren gerichtet wurde auf Direktbezug gewisser Agrarerzeugnisse aus dem Ausland.

Was die «Herstellung eines tragbaren Verhältnisses zwischen Ackerbau und Viehwirtschaft» anbelangt, weiss man auch aus Erfahrung, was das bedeutet: nämlich das seinerzeitige 300 000-ha-Ackerbauprogramm mit seinem Gefolge von weitgehenden *Schutzmassnahmen*, wie Bau weiterer Zuckerrübenfabriken, Rapsübernahmepflichten usw.

Es ist nun aber so, dass die hohen Preise für unsere Agrarprodukte nur dann bezahlt werden können, wenn in der Bevölkerung dank einer blühenden *Exportwirtschaft* und einem lebhaften *Fremdenverkehr* genügend Kaufkraft vorhanden ist. Unsere Exportmöglichkeiten und auch die Devisen für den Fremdenverkehr seitens ausländischer Touristen hängen aber stark von unsern *eigenen Einfuhren* ab. Was nützt es, im Landwirtschaftssektor autarkische Bestrebungen durchzuführen, wenn dadurch die übrige Wirtschaft in ihrer Entfaltung gehemmt und die Kaufkraftbildung im Volke vermindert wird! Dann bleibt für den Absatz unserer Agrarprodukte nur der Weg ins Ausland mit Hilfe von Exportsubventionen, wie es beim Schlichtverkehr der Fall war und ist. Besonders mit Ländern, die auf eigene Ausfuhr landwirtschaftlicher Erzeugnisse angewiesen sind, wie beispielsweise Italien, können wir nur dann einen regen Handelsverkehr betreiben, wenn wir im Agrarsektor nicht der Autarkie huldigen. Auch die bevorstehende neue Weinübernahmepolitik des Bundes verdient in diesem Zusammenhang erwähnt zu werden. Die schweizerische Handelspolitik, auch im Rahmen der OECE, muss grundsätzlich bei ihrer liberalen Haltung bleiben, sonst schaden wir uns selbst, und auf diese Gegebenheiten sollte die Landwirtschaftspolitik unbedingt mehr Rücksicht nehmen, ebenso wie Mittel und Wege gesucht und gefunden werden müssen, um die *Hotellerie* als Grossverbraucher von Agrarprodukten preislich günstiger zu beliefern. Dr. O. B.

Die Zuständigkeit der *italienischen Konsulate* in der Schweiz ist wie folgt geregelt:

Kantone:

| | |
|---|--------------------------------|
| Glarus, Luzern, Ob- und Nidwalden, Schaffhausen, Schwyz, Uri, Zug, Zürich | Ital. Generalkonsulat, Zürich |
| Appenzell Inner- und Ausser-Rhodens, St. Gallen, Thurgau | Ital. Vizekonsulat, St. Gallen |
| Aargau, Baselstadt und -land, Solothurn | Ital. Konsulat, Basel |
| Bern, Neuenburg | Ital. Konsulat, Bern |
| Freiburg, Waadt | Ital. Konsulat, Lausanne |
| Graubünden | Ital. Konsulat, Chur |
| Genf | Ital. Generalkonsulat, Genf |
| Tessin | Ital. Generalkonsulat, Lugano |
| Wallis | Ital. Vizekonsulat, Brig |

Die Kompetenz-Erteilung an die verschiedenen Konsulate erfolgt im Sinne unserer wiederholt vorge-tragenen Wünsche im Interesse einer rascheren Ges-chaftserledigung. Es ist nun Sache unserer Mitglieder, durch genaue Befolgung der Vorschriften zur Ver-meidung von Verzögerungen beizutragen.

ausgesehen durch die zahlreicher erschienenen Ausländer. Immerhin überwiegen die *Kurorte mit schwächerer Frequenz*, wobei im allgemeinen dort die grössten Verluste eintreten, wo die Gäste aus dem Inland vorherrschen.

Im Kanton *Graubünden* waren die Schweizer bloss mit einem knappen Drittel am Gesamtverkehr beteiligt. Die Abnahme ihrer Übernachtungen um 17%, die durch eine 3 1/2-prozentige Zunahme der Ausland-frequenz gemildert wurde, führte zu einem Ausfall von 6500 Logiernächten oder 4%. In der gleichen Grössenordnung hielten sich die Einbussen in Arosa, Davos und St. Moritz. Etwas höhere Verluste entstanden in Pontresina und Lenzerheide, überhaupt keine in Klosters (+4%). Von den 102 000 im Bündnerland registrierten Übernachtungen ausländischer Gäste entfielen rund 20 000 (+12%) auf französische, 17 500 (+19) auf deutsche, 16 000 (+4) auf britische, 14 400 (+5) auf belgisch-luxemburgische und 14 000 (—11) auf italienische Touristen.

Im *Berner Oberland* waren Grindelwald, Lenk, Kandersteg, Adelboden und Gstaad schwächer besucht als vor Jahresfrist. Müren dagegen meldete einen Zuwachs von 10, Wengen, das im Berichtsmonat die Teilnehmer der Schweizer Skischulleiterkurse beherbergt, einen solchen von nahezu 50%. Diese und die Frequenzgewinne in Hasleberg, Beatenberg, Inter-laken und Lauterbrunnen liessen das Logiernächte-total der ganzen Region um rund einen Zehntel an-

Aus den edelsten Gewächsen der Champagne



HEIDSIECK & CO. MONOPOLE

Dry Monopole (brut) Red Top (sec) Monopole (demi-sec)

JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BALE

steigen. Neben den Schweizern trugen vor allem die Franzosen zur Belegung bei.

Ebenfalls bedeutend zahlreicher waren die Gäste aus Frankreich im Wallis, wo die Zahl der Übernachtungen ausländischer Besucher um einen Sechstel zunahm, die Dezemberergebnisse des Vorjahres aber nicht übertroffen wurden, weil die Inlandfrequenz um mehr als einen Fünftel zurückging. Diese Einbuße rührt zur Hauptsache davon her, dass die Schweizer Skischulleiter, die letztes Jahr Zermatt als Kursort gewählt hatten, diesmal in Wengen zusammenkamen. Zermatt (—19%) meldete denn auch trotz des regen Zustroms ausländischer Gäste bedeutend weniger Übernachtungen als im Dezember 1952, desgleichen Champéry (—14), während Crans (+7), Saas-Fee (+37) und vor allem Verbier (+61) höhere Besucherzahlen auswiesen.

In Villars-Chesières, dem bedeutendsten Winterkurort der Waadtländer Alpen, blieb der Fremdenverkehr etwas hinter seinem letztjährigen Umfang zurück (—4%). Das ganze Gebiet betrachtet, vermochte indessen die Zunahme der Logiernächte französischer Gäste den Rückgang des Besuches aus dem Inland mehr als wettzumachen.

Appartementhäuser und Gastgewerbe

Vom Zürcher Hotelier-Verein wird uns geschrieben: «Bei der kürzlichen Behandlung der Interpellation J. Leuthard im Zürcher Gemeinderat ist vom Interpellanten und verschiedenen Volanten verlangt worden, dass die Fehlentwicklung bei den Appartementhäusern und speziell die Ausbreitung der Prostitution in denselben durch das Zürcher Wirtschaftsgesetz bekämpft werden sollen.»

Zu diesen Forderungen darf heute in Erinnerung gebracht werden, dass die gastgewerblichen Berufsverbände bereits vor mehr als zwanzig Jahren auf die moralischen Gefahren hingewiesen haben, die sich aus der starken Verbreitung der Appartementhäuser nunmehr tatsächlich ergeben haben. Die Begehren dieser Verbände haben zwar bei der Revision des Zürcher Wirtschaftsgesetzes im Jahre 1939, soweit sie in diesem Gesetz berücksichtigt werden konnten, eine teilweise Verwirklichung gefunden. Dagegen wurden leider die weitergehenden Wünsche als blosser Interessenforderungen der Hotellerie abgelehnt.

Das Gastgewerbe ist mit Gemeinderat Leuthard nach wie vor der Auffassung, dass im Interesse des Ansehens unserer Stadt zusätzliche Schutzmassnahmen gegen die heute offensichtliche Fehlentwicklung bei den Appartementhäusern erwünscht und dringlich sind. Es ist auch überzeugt, dass solche Massnahmen durch den

Erläss einer besondern Bewilligungspflicht mit zweckentsprechenden Kontrollvorschriften,

wie sie in der Hotellerie seit Jahrzehnten mit aller

Aus den *zentral- und ostschweizerischen* Winter-sportplätzen lauteten die Meldungen im allgemeinen merklich *ungünstiger* als vor Jahresfrist. Recht empfindliche Einbußen erlitten Andermat und die mehrheitlich von Schweizern besuchten Hotels in den Flumser Bergen und im Toggenburg. Etwas günstiger als im Vorjahr verlief die Entwicklung in Amden, Engelberg und auf der Rigi.

Nur wenig verändert haben sich die Logiernächteziffern der fünf *grossen Städte*. In Genf, Basel und Lausanne wurden um 2 bis 4% mehr, in Zürich und Bern um 3 und 6% weniger Übernachtungen registriert als im Dezember 1952. In Zürich und Genf waren im Monatsdurchschnitt gut die Hälfte, in Lausanne, Basel und Bern zwischen 43 und 44 Prozent der Gastbetten besetzt.

In den *Sanatorien und Kuranstalten* verringerte sich die Zahl der Logiernächte um 5100 oder 2% auf 262.000. Während die Frequenz der französischen und der deutschen Patienten gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres um einen Viertel und einen Zehntel anstieg, ging jene der belgischen und der einheimischen Genesungsbedürftigen um 25 und 4% zurück.

Schärfe zur Anwendung gelangen, geschaffen werden können und sich auch angesichts der spekulativen Ausnutzung des Wohnungsmangels durch die Appartementhäuser und ihrer meistens sehr flottanten Mieterschaft durchaus rechtfertigen. Andererseits muss es aber die Hotellerie ablehnen, dass die *Appartementhäuser* ganz allgemein und speziell diejenigen, die von Gemeinderat Leuthard mit Recht beanstandet werden, als *gastgewerbliche Beherbergungsbetriebe* qualifiziert und als solche dem *Wirtschaftsgesetz unterstellt* werden, das lediglich die Rechte und Pflichten für die gewerbemässige kurzfristige Beherbergung von Gästen, wie für die gewerbemässige Verabreichung von Speisen und Getränken zu regeln und zu beaufsichtigen hat.

Insbesondere in seiner Berufsehre verletzt fühlt sich das Gastgewerbe, wenn verlangt wird, dass die Prostitution in den Appartementhäusern durch das *Wirtschaftsgesetz bekämpft* werden soll. Die *Hotels und Gasthöfe* nehmen die *Qualifikation* als erhabene Gewerbe für sich in Anspruch und müssen es ablehnen, mit gewissen *Brutstätten der Prostitution* in einen Tiegel geworfen zu werden.

Es gibt bestimmt andere Möglichkeiten als die Zürcher Wirtschaftsgesetz, um Auswüchse sittenpolizeilicher und strafrechtlicher Natur zu bekämpfen.

Das Gastgewerbe sieht sich in diesem Zusammenhange veranlasst, ebenfalls auf die anhaltende *spekulative* Eröffnung von Hotels in der Stadt Zürich hin-

zuweisen, die ähnliche, wenn nicht gleiche Gefahren in sich schliesst. Das Angebot an Hotelbetten hat sich in unserer Stadt innert weniger Jahre um rund 50% oder mehr als 2000 Betten erhöht und hat heute einen Stand erreicht, der bereits vielen Hotels eine ganzjährige ausreichende Bettenbesetzung nicht mehr gewährleistet. Die starke Bettennachfrage während weniger Saisonnenn, die nicht nur in Zürich, sondern an allen Fremdenplätzen des In- und Auslandes eine vorübergehende Bettenknappheit zur Folge hat, darf nicht darüber hinwegtäuschen,

das in der Stadt Zürich der Bedarf an neuen Hotels heute mehr als gedeckt ist. Tatsache ist, dass die in verschiedenen neuen Hotels investierten Kapitalien bereits stark gefährdet sind und dass eine weitere Erhöhung des Bettenangebotes die einwandfreie Betriebsführung dieser Häuser nachteilig beeinflussen wird.

Will dieser Entwicklung nicht weiter Vorschub geleistet werden, so sind heute auch gegenüber der Neueröffnung von Hotels einschränkende Massnahmen unerlässlich.

On voudrait une solution claire

(PAM) Les automobilistes suisses ont appris avec une évidente satisfaction que l'on semble enfin s'acheminer vers une solution du problème posé par l'eau d'Ems. Cette solution supprimerait l'obligation pour les usagers de la route de consommer en hiver le mélange de carburant synthétique et d'essence dont ils se plaignent depuis tant d'années. Les Grisons recevraient d'autre part une satisfaction, puisque la Confédération assurerait pendant un certain délai la prise en charge d'une appréciable quantité d'eau d'Ems.

Cependant, tout n'est pas clair encore dans la solution envisagée et l'on aimerait que l'autorité compétente donnât à ce sujet, et en temps voulu, tous les renseignements susceptibles de clarifier le problème. On se demande notamment ce que la Confédération ferait d'une quantité d'eau d'Ems excédant visiblement les besoins en carburant de l'armée et de l'administration. Il convient aussi de préciser les bases juridiques de la décision que prendra à ce sujet le Conseil fédéral, bases qui paraissent bien mal assurées pour le moment. Enfin, il reste un point de principe important: celui du subventionnement accordé à l'usine d'Ems, sous forme de la prise en charge, et qui lui permettra de continuer la fabrication de fibres textiles synthétiques avec lesquelles elle concurrencera des fabriques qui produisent des fibres similaires sans aucune aide de l'Etat. C'est là, pensons-nous, le point le plus faible de tout le système, car le précédent ainsi créé pourrait nous entraîner très loin dans la voie des interventions de l'Etat.

Commission romande de la ligne du Simplon

30 années d'activité

Fondée en mars 1924, la Commission romande de la ligne du Simplon, va prochainement célébrer le 30e anniversaire de son existence.

Elle est née d'une initiative prise par la Chambre vaudoise du commerce dans le but d'entreprendre toutes démarches utiles en faveur de cette ligne internationale, notamment en examinant comparativement son horaire et ceux des lignes concurrentes et en présentant aux autorités compétentes les revendications s'avèrent justifiées.

Les gouvernements cantonaux de Genève, Vaud, Valais et Fribourg, les chambres de commerce, les offices locaux de tourisme, et les villes et stations en font partie. La présidence a toujours été confiée au Syndic de Lausanne (actuellement M. Jean Peitrequin, conseiller national), tandis que le Secrétaire est confié, depuis 30 ans, à M. Gustave Chaudet qui s'est toujours bien acquitté de sa tâche.

Durant cette longue période, que de démarches, d'initiatives et de pourparlers! Il serait fastidieux d'en dresser la liste; nous nous bornerons à relever que la Commission s'est occupée, et préoccupée, non seulement des horaires, mais aussi des voitures directes, du matériel roulant, du transport des automobiles à travers du tunnel, de l'électrification, de la double voie; nous soulignons aussi qu'elle a organisé des expositions et édité des affiches et des prospectus.

La Commission romande pour la ligne du Simplon, si elle n'a pas encore atteint tous les objectifs qu'elle s'est fixés, peut néanmoins considérer avec satisfaction les résultats nombreux qu'elle a obtenus. Travaillant en étroite collaboration avec le Directeur du 1er arrondissement des C.F.F. (qui lui a toujours réservé le meilleur accueil), elle a conscience d'avoir fait de son mieux dans des circonstances difficiles.

Certes, tout n'est pas encore parfait. La ligne Dijon-Vallorbe n'est pas encore électrifiée, celle conduisant à Genève (via Bellegarde) non plus; la traversée des voitures automobiles à travers le tunnel ne donne pas encore entière satisfaction; sur un secteur en Valais il n'y a pas encore de double voie.

C'est dire que la Commission, encouragée par les résultats déjà obtenus, consciente de l'importance de sa tâche, encouragée par les milieux officiels du tourisme, de l'industrie et du commerce, va poursuivre sa tâche dans l'intérêt de tous. A l'occasion de l'anniversaire qu'elle va célébrer, nous lui adressons nos félicitations et nos vœux.



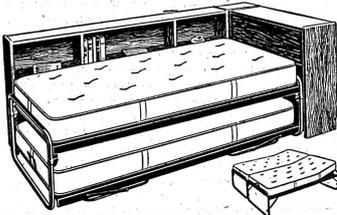
EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1888
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 2412

Metall-Doppelbett «DUO»

90 190 cm, goldfarbig

mit extra-starkem, verzinktem Drahtnetz, in erstklassiger, bewährter Konstruktion, mit und ohne verstellbarem Kopfteil, zu vorteilhaftem Preise, prompt ab Lager lieferbar



Verkauf nur durch Fachgeschäfte

Bezugsquellenachweis:

Robusta AG.

BASEL

Heumattstrasse 10 Telephone (061) 34 83 70

Gesucht

nach Übereinkunft junger, tüchtiger

Etagenportier

Offerten an Bad-Hotel Schwanen, Baden.

Nous cherchons pour le 1er avril 1954

conducteur

sachant les langues.

Place à l'année dans un hôtel de passage. Offres sous chiffre S R 2526 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

NELKEN

per Dutzend Fr. 3.60; per 50 Stück Fr. 14.-

Alle andern Blumen der Riviera zu den niedrigsten Tagespreisen, wie Rosen, Tulpen, Osterglocken, Mimosa, Ginster, gemischte Sträusschen etc.

Prompter Post-Express-Versand.

Kummer, Blumenhalle, Baden

Telephone (056) 2 76 71

Des aides sûrs

pour le chef



A part la Crème Caramel DAWA, notre sucre caramélisé DAWA, notre produit FRIG pour glaces et notre poudre DAWA pour sauces froides, nous livrons:

- Notre poudre pour crème DAWA à la vanille ou au chocolat, pour confectionner des crèmes et des sauces à desserts.
- Notre poudre pour crème DAWA neutre, pour lier les sauces et les potages-crèmes.
- Notre fondant. Aujourd'hui, fabriquer soi-même du fondant est une opération peu économique. Le «fondant WANDER» est délicat, beau blanc et bien soluble. Il est fort apprécié pour confectionner la crème au beurre.
- Notre sucre vanillé DAWA: Une légère addition rehausse le goût des pâtisseries, des crèmes à entremets, des compotes, des salades de fruits et des frappés.
- En outre, nos colorants et essences sont disponibles dans les sortes les plus courantes.

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

Gesucht

in kleineres Hotel mit Restaurant per Anfang April für lange Sommersaison:

Saal- und Restaurationstochter

Saalpraktikantin

oder Anfangsserviertochter

Zimmermädchen

Anfängerin wird angelehrt

Officemädchen

Guter Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an A. Küttel, Hotel du Lac und Strandbad, Spiez.

Gesucht

in mittleres Hotel am Thunersee:

Köchin jüngere, neben Chef

Restauranttochter

Gartenservice, guter Verdienst

Saaltochter auch Anfängerin

Alleinportier

Eintritt nach Übereinkunft. Geff. Offerten und Zeugniskopien an R. Aeschlimann, Strandhotel Seeblick, Faulensee, Spiez.

Gérante-Gouvernante

dame qualifiée, avec certificat de capacité, cherche emploi. Région Léman de préférence. Offres sous chiffres R L 2414 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotel am Genfersee

50 Botton und Passantenverkehr, Saison 1. April bis November, sucht

Alleinkoch

versiert, nüchtern und zuverlässig

Zimmermädchen

und eine

Anfängerin

1. April. Auch für später.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hôtel du Mont-Blanc au Lac, Morges (Vaud).

PARK-HOTEL GIESSBACH (B.O.)
sucht für kommende Sommersaison (Ende Mai bis Ende September)

II. Sekretär(in)

Restaurationstochter

Saaltochter, Chasseur

Economat-Gouvernante

Kaffeeköchin

Casserolier, Anfangsportier

Wäscherin, Stopferin

Geff. Offerten an F. Casanova, Hotel Bellevue, Arosa.

Ein Jahr ohne Schlachtvieheinfuhr

Vom Informationsdienst Fleischwirtschaft wird u. a. geschrieben:

Angesichts der Tatsache, dass der Schlachtviehmarkt das ganze Jahr 1953 hindurch im Zeichen eines grossen Überangebotes stand, das fast dauernd Stützungsaktionen, teils in Form von Fleischeinlagerungen, teils in Form subventionierter Schlachtviehexporte, notwendig machte, verwundert es nicht, dass im vergangenen Jahr *sosagen kein Schlachtvieh mehr eingeführt* werden konnte. Das Jahr 1953 war in dieser Hinsicht durchaus extrem. Ähnliche Verhältnisse sind — wenn wir vom Krieg absehen — seit dem Jahre 1933 nicht mehr eingetreten. Dass sich diese anormale Situation auf dem Schlachtviehmarkt auch auf die Beratungen über die neue Schlachtviehordnung, die ins Jahr 1953 fielen, ausgewirkt hat, sei hier nur am Rande vermerkt.

Wie einer Statistik der «Schweiz. Metzgerzeitung» zu entnehmen ist, wurden an grossem Schlachtvieh 1953 noch 883 Stück eingeführt, gegenüber 9654 Stück 1952, 29 060 Stück 1951 und 34 150 Stück 1950. Aber auch diese unbedeutende Importmenge kam, was wohl zu beachten ist — aus den französischen Freizonen bei Genf, deren Lieferungen die Schweiz auf Grund eines Schiedspruches annehmen muss. Auch die 564 Schweine (Vorjahr 5364, 1951 70 507, 1950 30 107) stammten aus den französischen Zonen. Das gleiche trifft auch auf die 1953 importierten 2395 Maskälber (Vorjahr 1319) zu. Der Fleischtrag aller eingeführten Tiere betrug 1953 nur noch 591 Tonnen, gegenüber 3962 Tonnen 1952 und 15 836 Tonnen 1951.

Auch die Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren im Jahr 1953 stark rückläufig, wenn auch lange nicht in dem Masse wie die Schlachtvieheinfuhr. Die Einfuhr von Frischfleisch, worunter vor allem die vom Gastgewerbe stark gefragten, in der Schweiz aber nur in ungenügender Menge anfallenden Nierstecker und Zungen zu verstehen sind, betrug im letzten Jahr 1188 Tonnen (Vorjahr 2528 Tonnen). Dagegen ist die in dieser Kategorie weitaus bedeutendste Position, nämlich die Einfuhr von Salami und anderen Dauerwurst auf 2092 Tonnen gestiegen (Vorjahr 1955 Tonnen).

Die gesamte Einfuhr an Vieh, Fleisch und Fleischwaren betrug im Jahre 1953 4840 Tonnen, gegenüber 12 118 Tonnen im Jahre 1952 und 23 250 Tonnen im Jahre 1951. Es darf hier noch erwähnt werden, dass der Höhepunkt unserer Vieh- und Fleischeinfuhr im Jahre 1948 mit 26 191 Tonnen erreicht wurde.

Trotz zunehmendem Fleischverbrauch sind wir der «Fleischautarkie» in den Nachkriegsjahren noch nie so nahe gekommen wie im Jahre 1953, hauptsächlich wenn wir dabei noch berücksichtigen, dass im letzten Jahr 19 260 Stück Schlachtvieh exportiert wurden. Diese Selbstversorgung ist weder im Interesse der Produzenten noch der Konsumenten gelegen. Die von der Landwirtschaft erstrebte

Preis- und Absatzsicherung wird erfahrungsgemäss um so mehr gefährdet, je weniger importiert wird.

Dies zeigte sich im letzten Jahre sehr deutlich, als nicht mehr importiert werden konnte und die Produzentenpreise unter dem Druck des Aufnahmefähigkeit des einheimischen Marktes übersteigenden Angebots zeitweise — hauptsächlich für die Schweine — unter die behördlich festgesetzten Mindestpreise sanken. Für die Fleischverbraucher aber fehlt der verbilligende Effekt der ausländischen Einfuhren, wenn wir die weitgehende Selbstversorgung mit Vieh und Fleisch erreicht haben.

Der Vollständigkeit halber sei noch erwähnt, dass im Jahre 1953 die Einfuhr von Geflügel, Fischen, Wildbret usw. um rund 800 Tonnen auf 14 542 Tonnen gestiegen ist, also auf eine Menge, die dreimal so gross ist wie die im gleichen Jahr importierten 4840 Tonnen Vieh, Fleisch und Fleischwaren. I. F.

Lebendiges Zürcher Gastgewerbe — Lehrlingswettbewerb und Kochkunstschau

Wenn diese Zeilen erscheinen, ist bereits der erste Tag des traditionellen Lehrlingswettbewerbes, der dieses Jahr mit einer Kochkunst- und Tafelservice-Schau verbunden ist, vorbei. Doch heute ist der eigentliche Haupttag, findet doch nach Schluss der Ausstellung um 22 Uhr der *Lehrlings- und Elternabend* statt, bei dem sich die strebsame Jungmannschaft mit ihren Patrons und Eltern zu einer fröhlichen Feier zusammenfinden.

An einer *Pressekonferenz* in Paul Kaisers «Marmite» orientierte der Präsident der Berufsbildungskommission für das Gastgewerbe Zürich, Herr O. Wenzler, über Zweck und Ziel des Lehrlingswettbewerbes und der gleichzeitig zur Durchführung gelangenden Kochkunst- und Tafelservice-Schau. Wenn die Veranstaltung erstmals auf 2 Tage ausgedehnt wird, so deshalb, weil die Erfahrung gezeigt hat, dass die Ausstellung immer stärker besucht wird, weshalb es den Veranstaltern ratsam erschien, die Schau auf zwei Tage zu verteilen, damit die Besucher nicht durch allzu starkes Gedränge behindert sind. Ergänzende Ausführungen machten die Herren Albert Güttinger, über die Aufgaben für Kellner-Lehrlinge und Serviertöchter, während Herr Paul Kaiser über die Aufgaben für Kochlehrlinge und Kochlehrtöchter sprach. Zürich, das sich rühmen darf, auf dem Gebiete der Lehrlingsausbildung an der Spitze zu marschieren, zeigt im Kongresshaus, wohl die grösste jemals durchgeführte lokale Schau. 76 Kochlehrlinge und 19 Kellnerlehrlinge und Serviertöchter beteiligen sich am Lehrlingswettbewerb, während an der Kochkunst- und Tafelservice-Schau 144 Köche, Pâtissiers und Köchinnen mit über 400 Gerichten vertreten sind. Im Hinblick auf die bevorstehende Hospes werden

zahlreiche Kochkunstbefässe aus der ganzen Schweiz nach Zürich fahren (Für Mittwoch hatte sich, nebenbei erwähnt, die 25 Mann starke Hospes-Equipe des *Züger Gastgewerbes*, unter Führung ihres initiativen Obmannes Herr E. Henggeler, gemeldet.)

Herr E. Manz jun. betonte, dass neben beruflicher Ertüchtigung des Nachwuchses die Kochkunstschau im besonderen erzieherisch wirken möchte in dem Sinne, dass der Bevölkerung bei dieser Gelegenheit gezeigt wird, dass das Essen nicht nur dazu dient, den Hunger zu stillen, sondern auch eine kulturelle Seite hat, und dass sowohl der Koch-, wie der Servierberuf hohe kunstgewerbliche Anforderungen stellen. Altmeister Paul gab seiner besonderen Freude über den im ganzen Schweizerlande geweckten Schaffenseifer Ausdruck und versicherte die anwesenden Pressevertreter, dass die Schweizer Küche heute eine Stufe erreicht hat, die den Vergleich mit der Küche jedes andern Landes aushält.

Dreitägiger Kurs über Weine und Fruchtsäfte für das Gastgewerbe

Vom 22. bis 24. März 1954 führt die *Schweizerische Obst- und Weinfachschule Wädenswil* wiederum einen *Kurs für das Gastgewerbe über Weine und Fruchtsäfte* durch. Er bezweckt, den Teilnehmern in drei Tagen eingehende Kenntnisse über Weine und Fruchtsäfte, vor allem über deren Behandlung und Ausschank, zu vermitteln.

Das Kursprogramm

sieht folgende Themen vor: Wichtigste Weinbaugebiete der Schweiz, mit Film und Lichtbildern; Eigenschaften und Pflege der Weine mit Kellerbesuch; Wichtigste Fehler und Krankheiten der Weine und ihre Verhütung; Weinbeurteilung und Ausschank, mit 3 Lehrdegustationen über Sorten, Lagen, Kelterungsarten, Fehler und Krankheiten; Gewinnung, Eigenschaften und Pflege alkoholfreier Fruchtsäfte; Beurteilung und Ausschank der Fruchtsäfte, mit 2 Lehrdegustationen und einer Betriebsbesichtigung; Orientierung über Organisation und gesetzliche Grundlagen der schweizerischen Weinwirtschaft; Weine und Fruchtsäfte in der Gastronomie.

Der gesamte Lehrstoff ist vollständig auf die Bedürfnisse des Gastgewerbes zugeschnitten, so dass die Kursteilnehmer wirklich diejenigen Kenntnisse erwerben und vertiefen können, welche eine Voraussetzung für die Bedienung anspruchsvoller Gäste sind. Den Lehrdegustationen wird im Programm mit Absicht viel Zeit eingeräumt, weil sie einen wichtigen Beitrag zur sicheren Urteilsbildung über Weine und Fruchtsäfte leisten.

Unterkunft und Verpflegung

Den Kursteilnehmern stehen für die Unterkunft die Schlafsäle der Fachschule zur Verfügung. Die Kosten pro Nacht betragen Fr. 2.20. Logiermöglichkeiten in Hotels können von der Schule nicht vermittelt werden.

Kosten

Im Rahmen kurzfristiger Kurse beträgt das Kursgeld je Teilnehmer und Tag Fr. 10.— (ohne Kost und Logis). Im Hinblick auf die Unterstützung unserer Schule durch die am Kurs interessierten Verwalter (worunter SHV.) wird das Kursgeld auf Fr. 5.— pro Tag gesenkt.

Anmeldung

Die Anmeldungen sind bis 16. März 1954 zu richten an die Schweiz. Obst- und Weinfachschule Wädenswil, Schönbergstrasse 3. Zu weiteren Auskünften ist die Fachschule jederzeit gerne bereit (Telephon 051/95 72 72).

Kurs über Rebbau

An der Eidg. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil wird ein Kurs über Rebbau in vier zeitlich getrennten Teilkursen durchgeführt. Der erste Teilkurs von drei Tagen findet vom 8.-10. März 1954 statt. Zwei weitere Kurse von je einem Tag werden zirka Ende Mai und in der ersten Hälfte Juni durchgeführt, der letzte Teil als Vortragstag über Weinbereitung im September. An den Vormittagen der drei ersten Teilkurse und am Vortragstag werden Vorträge gehalten über folgende Fragen:

1. Teilkurs: Stand der Rebveredlung; Unterlagen, ihre Erzeugung und Herrichtung; Neuanlagen mit veredelten Reben, Rigolen, Abstecken, Auswahl der Rebsorten, Erziehungs- und Schnittmethoden, Pflanzung; Boden und Düngung; Bodenbearbeitung.
2. und 3. Teilkurs: Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen der Reben; Laubarbeiten.
4. Teilkurs: Les-, Verarbeitung und Gärung. Zu diesem Kurs über Rebbau laden wir besonders auch Frauen und Töchter ein. Anmeldungen sind bis 1. März an die Versuchsanstalt Wädenswil zu richten.



Gordon's
the heart of every good cocktail:
for gin-fliz, gin and tonic, vermouth-gin a.s.o.
Sole Distributors: Jean Haecky Import A.G. Basel



Scana
4 Dosengrößen
1/2 3/4 1 1 1/2

Spinat
gehackt, gebrüht

Die überragende Qualität aus zartem Frühlingsspinat.
Taufrisch konserviert aus eigenen Plantagen direkt neben der Fabrik.
Verlangen Sie unsere Spezialität bei Ihrem Lieferanten.
Wo nicht erhältlich, Bezugsquellen nachweis durch die Fabrik
SCANA-Lebensmittel AG., Zürich
Telephon (051) 28 36 33

Hotelfachmann sucht Stelle als GERANT
in Tea-room oder kleineres Hotel, Platz Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre F M 2888 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, jüngere Hotelfrau sucht Sommerengagement als Directrice-Gerantin
oder ähnlichen Vertrauensposten. Prima Bureau-, Buchhaltungs- und Fachkenntnisse vorhanden. Offerten erbeten unter Chiffre V F 2431 an die Hotel-Revue, Basel 2.

EDEN-HOTEL, INTERLAKEN
SUCHT für lange Sommersaison:
Pâtissier-Aide de cuisine
Allein-Lingère-Glätterin
Commis de cuisine
Saaltöchter (Praktikantin)
Chausseur
Offerten an Dir. W. Brändlin, Hotel Schweizerhof, Davos-Platz.

Initiative, 20jährige Schweizerin, mit staatlichem Handelsdiplom, Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift (Diplom in diesen Sprachen) und absolviertem Volontariat in Hotelbureau sucht per März/April Jahres- oder Saisonstelle als
Hotel-Sekretärin
Offerten unter Chiffre H T 2493 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
in Jahresstellen
Restaurationstochter
Eintritt sofort, deutsch und franz. sprechend
Buffetöchter
Eintritt 15. März, deutsch und franz. sprechend
Commis de cuisine
Eintritt 1. März
Küchenbursche
Eintritt sofort
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Stadthaus, Burgdorf, Tel. (034) 23585.

Gesucht
tüchtiger
Chef-Alleinkoch
Tadellos eingerichtete elektr. Küche. Saisondauer: Mai bis Oktober. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Ansprüchen erbeten an Hotel Hirschen, Meiringen.

Gesucht
für die Sommersaison 1954 mit Eintritt Anfang April:
junge Serviertöchter
Portier-Hausbursche
Zimmermädchen, Köchin
Bildofferten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre S O 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Sommersaison in gutes Berghotel im Wallis (70 Betten)
Küchenchef
Commis de cuisine
Offerten unter Chiffre J K 2476 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Sommersaison in gutes Berghotel im Wallis (70 Betten) tüchtige
Bureaukraft u. Receptionärin
Fräulein oder Dame, sprachkundig, nur mit guten Zeugnissen. Offerten unter Chiffre K J 2477 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Tanz-Trio
(Unterhaltung)
für 6-8 Wochen in Sommeraison von gutem Hotel in schönem Kurort im Wallis. Offerten unter Chiffre S W 2483 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Zürich
sucht per 1. April in Jahresstellen:
Zimmermädchen
sprachkundig
Glätterin
gelehrt
Journalführer
(gute Handschrift)
Offerten mit Zeugnisschriften und Bild sind erbeten unter Chiffre Z H 2804 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, kaufmännischer Angestellter
sucht Stelle in Hotelbetrieb, Deutsch und französisch sprechend. Anfangskennnisse in Italienisch. Kenntnisse in der Buchhaltung. Offerten unter Chiffre S 2463 an Publicitas AG., Solothurn.

Gesucht
nach Zürich in Dauerstelle jüngere, tüchtige, seriöse
Barmaid
Handgeschriebene Offerten mit Referenzen, Zeugnisschriften und Photo unter Chiffre N Z 2888 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in neu eröffnendes Restaurant in Basel, bestausgewiesener, sprachkundiger
Sekretär
Handgeschriebene Offerten mit Referenzen, Zeugnisschriften und Photo unter Chiffre R B 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
junger, tüchtiger
Chef-Alleinkoch
Eintritt: 1. Mai bis Ende Oktober. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten an Strandhotel Du Lac, Därligen am Thursersee (Tel. 31171).



Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ

HEINZ TOMATO KETCHUP
14oz (400g) NET WT

Worcestersauce
H. J. HEINZ CO. LTD.

Von HEINZ auch die feine Worcestersauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Receptions- und Dolmetscherdienst, individueller Unterricht, Rasche und gründliche Ausbildung, Diplome, Stellenvermittlung, jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunfts- und Prospektbuch
GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gesmerallee 38

PETITES NOUVELLES

Nouvelle direction à l'Hôtel Suisse à Fribourg

Nous apprenons que la direction de l'Hôtel Suisse à Fribourg va être reprise au printemps par M. et Mme Jean Muller, de Monthey, actuellement tenanciers du café-restaurant du Casino et gérants du Relais du Manoir à Sierre.

Avant de s'établir à Sierre, M. Jean Muller a accompli une belle carrière professionnelle. Ainsi, il a fait ses preuves au Grand-Hôtel à Saas-Fee, à l'Hôtel Angletterie à Genève, au restaurant du Grand-Chêne, à Lausanne, au restaurant du Savoy-Hôtel à Londres, au Central-Bellevue, à Lausanne et à l'Excelsior à Rome.

M. et Mme Muller se sont acquis l'estime de la population de Sierre, ainsi qu'il ressort d'une notice du « Journal de Sierre », du 20 février, où il est dit: « Il faut les complimenter à leurs connaissances de la branche en même temps qu'à leur urbanité, chacun regrettera ici le départ de ces restaurateurs émérites et qui ont su se faire apprécier. » Nul doute que M. et Mme Muller réussissent également à l'Hôtel Suisse, à Fribourg, qui jouit depuis longtemps d'une excellente réputation.

Locarno ist optimistisch

Die Saison 1953 schloss frequenzmässig mit einem sehr befriedigenden Ergebnis ab. Die Statistik verzeichnete im Jahr 1953 96 630 Ankünfte gegen 79 578 im Jahr 1952. Und die Übernachtungen stiegen in der gleichen Zeit von 330 000 auf 397 460. In diesen Zahlen sind die Ankünfte und Übernachtungen in eigenen Zelten in den ausgedehnten Camps am See nicht mit eingerechnet.

Die Aussichten für die in Kürze beginnende, kommende Saison sind vielversprechend. Mit der Eröffnung der *Schwebbahn*, die in wenigen Minuten die Gäste auf die 1400 Meter hohe *Cardada* bringt: von den Palmen zu den Nadelwäldern, und mit der Einweihung eines *Schnellbootes*, das die Verbindung zwischen Locarno-Ascona und den Borromäischen Inseln in einem Bruchteil der bisher üblichen Zeit herstellt, hat Locarno zwei neue und starke Anziehungskräfte gewonnen.

Auch dieses Jahr werden die bekannten grossen Locarner Feste stattfinden: am 6. Juni das *Blumenfest*, und am 1. Juli beginnt der *VIII. Internationale*

Film-Festival, der wieder ein bedeutender Erfolg zu werden verspricht.

TOTENTAFEL

Fr. Marie Habich †

Vergangen Sonntag starb unerwartet die Nestorin der Basler Hotellerie, Fräulein Marie Habich — in der Hotellerie wie auch bei den in- und ausländischen Gästen bis hinauf zu höchsten Würdenträgern — als Fräulein Marie bekannt, im 82. Lebensjahr. Während Jahrzehnten hatte sie mehr hinter den Kulissen des Grand Hotel Euler das Zepter geführt.

Fr. Marie, geboren am 9. September 1872 in Salsbach bei Baden-Baden, kam in jungen Jahren in den damals führenden Kolonialwarengeschäft «Kaffee Messmer» in Baden-Baden in die Lehre. Dies brachte sie erstmals in Kontakt mit der damals blühenden Hotellerie. Jeden Morgen fiel ihr die Aufgabe zu, bei den verschiedenen Küchenchefs des grossen Weltkurortes die Bestellungen aufzunehmen. Auf diese Weise erwarb sie alle jene Kenntnisse, die sie in ihrem späteren Beruf zu einer überragenden Einkäuferin werden liess.

Als Vater Michel Fr. Zabler aus Baden-Baden heiratete, trat Fr. Marie in die Familie Michel ein und diente ihr während 56 Jahren. Nach dem frühen Tod von Vater Michel im November 1918, dessen Gattin schon 6 Jahre früher das Zeitliche gesegnet hatte, übernahm Fr. Habich die Leitung des Hotel Euler. Durch Testament ihres Bruders Teilhaberin des Hotels geworden, benützte sie die Konjunktur der zwanziger Jahre, um mit grosser Energie und besonderem Geschick das Hotel zu modernisieren. Daneben aber betreute sie auch die drei Kinder Ida, Oscar und Kurt Michel und erzog sie zu tüchtigen Menschen. Als 1932 Kurt Michel die Leitung des Hotels übernahm, stand sie ihm immer mit Rat und Tat bei, und auch nach dessen frühem Tod war sie noch immer die Seele des Hauses. Es war ihr vergönnt, nach der zweiten Weltkatastrophe den kräftigen Wiederaufschwung des Hotels miterleben. Bis zu ihren letzten Tagen interessierte sie sich um den Geschäftsablauf und das Wohl ihrer alten Stammgäste. Als Hotelleiterin verkörperte sie in seltener Weise den Kaufmann und den Gastgeber. Sie hinterlässt im In- und Ausland viele Freunde, die ihr ein gutes Andenken bewahren werden.

FACHLITERATUR

Berechnungstabelle für Aperitifs, Spirituosen und Liqueurs

Im Jahre 1950 hat Herr A. Frangi, Restaurant Weisses Kreuz, Falkenstrasse 27, Zürich 1, im Auftrag des Zürcher Wirtvereins eine *Berechnungstabelle für Aperitifs, Spirituosen und Liqueurs* herausgegeben, die damals sowohl in Kreisen der Restaurateure wie der Hoteliers grossen Anklang gefunden hat. Die Tabelle ist heute vom Herausgeber überarbeitet, erweitert und den heutigen Preisverhältnissen angepasst worden. Sie orientiert in übersichtlicher Weise über die heutigen Ankaufspreise, den Inhalt der einzelnen Originalflaschen, wie über die Kalkulation des Verkaufspreises pro Liter und die verschiedenen Ausschank-Einheiten. Diese neue Tabelle wird heute von Herrn A. Frangi im *Eigenverlag* herausgegeben und kostet Fr. 1.20 pro Stück inklusive Porto. Die Anschaffung dieser Tabelle kann jedem Mitglied sehr empfohlen werden.

Letzte Meldungen

Senkung des Benzinpreises um 3 Rappen je Liter!

Wie die Schweizerische Benzinunion mitteilt, wird der *Einheitspreis* für Benzin an allen Tankstellen der Schweiz (einschliesslich Liechtenstein) mit sofortiger Wirkung von 60 auf 57 Rappen herabgesetzt. Gleichzeitig wird der Diesellohpreis um drei Rappen je Liter gesenkt.

Verbot des Handels mit Hunde- und Katzenfleisch

In letzter Zeit hat der Bundesrat den Verkehr mit Hunde- und Katzenfleisch, der trotz grundsätzlichem Verbot in der Eidgenössischen Fleischschauverordnung in verschiedenen Kantonen noch zugelassen war, in seiner Sitzung vom Dienstag mit *Wirkung ab 1. März* verboten für das Gebiet der ganzen Schweiz vollständig wieder. Es fällt damit der Zusatz der neuen Fleischschauverordnung von 1938, der die Kantone ermächtigt, den Verkehr mit Hunde- und Katzenfleisch innerhalb ihres Gebietes unter «sichernden Bestimmungen»

Die Frage der künftigen Finanzierung der Verkehrswerbung wird geprüft

Anlässlich der Behandlung der bundesrätlichen Sparbotschaft wurde der Bundesrat durch ein Postulat der eidgenössischen Räte eingeladen, die Möglichkeiten einer Finanzierung der Verkehrswerbung unter starker Heranziehung der privaten Nutzniesser zu prüfen. Entsprechend diesem Postulat trat vor einer Woche unter dem Vorsitz von Bundesrat Dr. Joseph Escher eine Expertenkommission zusammen zur Prüfung der Frage, wie die *Finanzierung der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung* obliegenden nationalen Fremdenverkehrsverbände verstärkt und unter Beteiligung aller Nutzniesser des Fremdenverkehrs gesichert werden könnte. Die Kommission, zu deren Präsidenten Regierungsrat und Nationalrat R. Gnägi gewählt wurde, widmete dem Gesamtproblem eine erste allgemeine Aussprache.

Zur Mitarbeit dieser Kommission waren noch folgende Mitglieder der parlamentarischen Gruppe für Verkehr, Touristik und Hotellerie ersucht worden: Ständerat Bixio Bossi, Lugano, und die Nationalräte R. Bratschi, Bern; M. Kämpfen, Brig; J. Peitrequin, Lausanne, und A. Schirmer, Baden.

Der Schweizer Hotelier-Verein war vertreten durch die Herren J. Armleder, Genf, Mitglied des Geschäftsausschusses der Verkehrszentrale, und Sekretär Max Budliger.

zu bewilligen, dahin. Von der Wiederherstellung der früheren Zustände werden nur vier Kantone betroffen, nämlich die Kantone Solothurn, Freiburg, Luzern und Appenzel A. Rh.



in sorgfältiger Ausführung — Verlangen Sie Prospekte von
Beutler, Wichterich
Gartenmöbel, Tel. (041) 21 52

Ich suche für meinen englischen Austauschpartner nach Wahl eine Jahresstelle in

Service oder Bureau

Gefl. Offerten unter Chiffre S B 2639 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zusätzliche Existenz

Zum Aufbauen, Kuren, grosse Sache der Naturheilverfahren. Wer macht mit? Ausk. Fach 87, Basel 21.

Commis de cuisine und Commis-Pâtissier

(Deutsche), suchen Jahres- oder Saisonstelle in gutem Hotel, in der weichen Schweiz. Möglichst zusammen. Eintritt: 15. April oder nach Übereinkunft. Offerten an Horst Mudlaff, Baslerstr. 5, Olten.

Gesucht zu baldigem Eintritt

Sekretär(in)-Kontrollleur(euse)

mit Sprachkenntnissen in Jahresbetrieb. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Bahnhofbuffet Buchs (St. Gallen).

Important hôtel-restaurant de ville (avec jardin) au bord du lac Léman cherche pour la saison d'été (début mars à octobre):

Chefs de rang Demi-Chefs Commis de rang

connaissant la restauration
Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre J M 2677 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht auf Mitte März in englische Privatklinik (Nähe London) dipl., tüchtige

CHEFKÖCHIN

(H. dipl.) Köchin vorhanden, Schweizerin. Sehr guter Lohn. Geringe Freizeit. Gesunde Klimaverhältnisse. Dasselbst tüchtiges

KÜCHENMÄDCHEN

Offerten an Matron, Surrey Hills Clinic, Caterham (Surrey) (England).

Zu vermieten evtl. zu verkaufen

Strand-hotel

am Zürichsee. Mit 23 Betten, 2000 m² Garten und Gebäud., Bootsteg und Parkpl., etwa 170 Stüpf. Offerten unter Chiffre Z S 2600 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ab Lager zu verkaufen grösserer Posten

Wirtschaftsstühle

neue, schöne, starke Ausführung
ab Fr. 16.50.
Zimmern, Berninastr. 117, Zürich-Quellikon, Tel. (051) 46 28 83. Stühle u. Tische en gros.

Zu verkaufen

Packard Clipper 1947

8 Zyl. 8/9 Pl., 29 PS, Radio, Heizung, erst 27000 km gefahren, in erstklassigem Zustand. Preis: Fr. 12000.—, Anfragen an Tel. (061) 32 48 08

A vendre cuisinière-cumulus

Aga moderne inextinguible à charbon. Convient dans ménage compagna. Bas prix. Ecrite sous chiffre E 3285 X à Publicitas Genève ou tél. (022) 66771.

Basel, den 21. Februar 1954.

TODESANZEIGE

Tiefbewegt teilen wir mit, dass heute unsere hochgeschätzte

FRÄULEIN

MARIE HABICH

in ihrem 82. Altersjahre unerwartet rasch von uns geschieden ist. Mit unermüdlicher Schaffenskraft widmete sie sich während Jahrzehnten der Leitung unseres Betriebes und verhalf ihm zu Ansehen und Gedeihen.

Ihr Vorbild wird uns stets in dankbarer Erinnerung bleiben.

Direktion und Personal des Hotel Euler, Basel

Die Beerdigung fand am 23. Februar 1954 in Basel statt.

A vendre, à Lausanne

Machine à café «Olympia»

Fr. 1600.—

Friteuse «Super Chef»

Fr. 800.—

Ecrire sous chiffre L A 2648 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Restaurationsbetrieb

sucht für Jahresstellen oder lange Saison:

Commis ed. Aide Saucier-Rôtisseur
Commis oder Aide Gardamanger
2 Commis oder Aide-Entremetier
2 Commis oder
Aide Pâtissier-Konditor
ferner

Lingère-Stopperin
nur jüngere, zur Kontrolle der Wäsche, Flecken und Stopfen (kein Waschen und Mangeln).

Eintritt und Salär nach Vereinbarung. Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien an Restaurant Schwanen, Luzern.

Zu kaufen gesucht

Hotel-Pension

mit etwa 30-50 Betten. Zentralschweiz bevorzugt. Grössere Anzahlungsmöglichkeit. Postfach 174, Luzern.

Für den Hotelbedarf!

Bewährte Produkte.

Wasch- und Universal-Reinigungsmittel

Bodenwischse

fest und flüssig, Vertretung: F. Friedli, Falschen, Reichenbach (Bern Oberland).

Zu verkaufen

per sofort ca. 500 Beutel

Glacépulver

(Frimajic), ½ Vanille, ½ Frucht, Preis pro Beutel Fr. 1.20. Blaser, Grotto Manfrini, Ponte-Cremenaga, Tel. (091) 36261.

Zur gefl. Notiznahme!

Inseratenaufträge belieben am die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Schonen Sie Ihre Wäsche!

Unsere bestbewährten Waschmittel helfen Ihnen dazu!

ENKA

stabilisiert, einziges unschädliches Fleckenreinigungsmittel, gibt blendend weisse Wäsche.

Regil ESWA

neuartiges unerreichtes Vorwasch- und Einweichmittel mit grösstem Schmutzlösevermögen

ANTIKALKIN

entkalkt graue Wäsche. Nach einigen Anwendungen wird dieselbe wieder

tip

weich, geschmeidig und reinweiss

Sparseifenflocken, ausgiebig und äusserst sparsam, keine Kalkseifenbildung.

Fleckenreinigungsmittel, Mangewalzen- und Bügelfischbezüge, Waschnetze, Putzartikel etc. Alle Bedarfsartikel für die Waschküche und die Glättere in bester Qualität zu günstigen Preisen.

ESWA - Ernst & Co., Stansstad (Nidw.)

GROSSE

Leintücher

la doppelt, Baumwolle-Rohwoll, gute Gebrauchseigenschaft, 180/260 cm, fertig zu Fr. 9.80

Verlangen Sie unverbindliche, bemusterte Offerte für alle Hotelwäsche und Wolldecken.

Alb. Wieser, Hotel-Wäschefabrik, Vaduzstrasse 17, St. Gallen. Tel. (071) 266 99.

Sehr günstig zu verkaufen sehr schönes französisches

Billard

«Morgenthaler», neu überzogen und neu gebandet, Anfragen erbeten unter Chiffre Z H 2650 an die Hotel-Revue, Basel 2 oder an Telefon (051) 27 62 25.

Winterthur UNFALL

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

Gesucht in Jahresstelle

Perron-Verkäufer

Kaution erforderlich. Zuschriften mit Zeugniskopien an Bahnhofbuffet Olten.

Gesucht erfahrene, sprachkundige

Serviertochter

Jahresstelle, Offerten an Hotel-Restaurant-Tea-Room Du Théâtre, Luzern.

Frühjahrs-Spezialkurse

Tranchieren : 25. bis 30. März
Bar : 1. bis 14. April
Dätküche : 5. bis 10. April
Englisch : 6. April bis 5. Juni (sehr intensiver Ganztagskurs)
Entremets : 22. bis 29. April

Beitrag, Spezialprospekt verlangen! Frühzeitig anmelden!
Telephon (041) 2 55 51

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im Hotel „Montana“

Gesucht
auf April, für lange Sommersaison, versierter und sprachgewandter

Chef de service-Oberkellner

Offerten mit Referenzen, Lohnansprüchen, Bild, Zeugnisfotos an Kursaal-Direktion, Luzern.

Jeune fille avec certificat d'études commerciales, deux années de pratique, allemand et français couramment, bonnes notions de l'anglais, cherche place dans

BUREAU
pour la saison d'été. Libre dès le 5 avril. Envoyer offres sous chiffre J P 2638 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
in Jahresbetrieb tüchtige, sprachgewandte

Restaurationsstochter
Zimmermädchen
Hilfssköchin oder
Ausbildungsstochter
Hausbursche
Gärtner-Küchenbursche

Offerten an Gasthof Schützen, Steffisburg.

Gesucht
in Jahresstellen:

2 tüchtige **Commis de cuisine**
2 tüchtige, sprachkundige **Saaltöchter**
2 gute **Küchenmädchen**
Buffet-Lehrtochter

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel Steinböck, Chur.

On cherche pour 1er avril:

file de salle
anglais, français, allemand, place intéressante,
femme de chambre qualifiée
garçon de maison-aide portier
lingère-stoppeuse

Hôtel Beau-Rivage, Montreux.

Gesucht
in modernat eingerichtete Berghotel am Genfersee, eine halbe Stunde ob Montreux:

Aide de cuisine
neben Chef
Restaurationsstochter
deutsch, französisch sprechend
Saaltöchter
Saaltöchter-Anfängerin
Officemädchen
Casserolier

Saisondauer: 15. April bis etwa Ende Oktober.
Geß. Offerten mit Zeugnisfotos und Photo an Alb. Roth, Dir., Hôtel de Soulpou, Les Avants/Montreux.

Hotel, 90 Betten, am Thunersee
sucht für Sommersaison (Mai bis Oktober):

Sekretärin sprachkundig
Restaurationsstochter barkundig oder
Anfangsbarmaid (1. Juni)
Saaltöchter
Zimmermädchen
Portier
Büropraktikantin
Saaltöchter

Offerten erbeten an Hotel Du Lac, Gnten.

Hotel-Sekretärin
mit Auslandspraxis in England und Frankreich, sucht Posten als

Receptionnaire
in nur gutes Haus. Eintritt sofort möglich. Bevorzugt wird italienische oder französische Schweiz. Offerten erbeten unter Chiffre E E 2663 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle für Stadthotel in Graubünden:

I. Sekretär(in)
für Reception, Journal, Korrespondenz und Kassa. Es kommen nur ganz erstklassige Bewerberinnen, die Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift beherrschen, in Betracht. Geß. Offerten unter Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten unter Chiffre R R 2663 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die Sommersaison 1954

Chef de rang, Commis de rang
Demi-chef, Saaltöchter
Restaurationsstochter
Aide-Concierge-Telephonist
Nachtportier, Etagenportier
Badmeister für Strandbad
Glätterinnen
Office-Aide-Economat-
Gouvernante

Geß. Offerten von nur bestqualifizierten Bewerbern richten man an das Personalbureau der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, Luzern.

Gesucht
für Sommersaison, in Hotel der Zentralschweiz, 120 Betten:

Patissier
Etagenportier
Chasseur

sprachkundig
Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre Z E 2646 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Ende Mai ruhiger, tüchtiger

Küchenchef

(allein) in gleichmässigen Betrieb ohne Restaurant. Gehaltsanträge. Sommer- und Winter-saison. Hotel Jungfrauüblich, Wengen (B.O.).

NEUERES HOTEL IN ZÜRICH
(80 Betten) sucht auf

1. März
Zimmermädchen, Bahnportier
1. April:
Gouvernante, Tournante
1. Juni:
Tournant (Etage und Halle)

Offerten erbeten unter Chiffre J L 2391 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

Bankettmanager - I. Oberkellner
für lange Sommersaison bei garantiertem Einkommen

II. Oberkellner
Chef de réception

Nur erste Kräfte richten Offerten unter Chiffre Z S 2673 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestbekanntester Hotel- und Restaurantbetrieb sucht in Jahresstelle tüchtigen

Saucier
bestqualifizierten
Oberkellner

Eintritt April. Anmeldungen mit Photo und Zeugnisfotos unter Chiffre Z E 2676 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle jüngerer, in allen Sparten der feinen und Restaurationsküche versierter

Alleinkoch
(Chef de partie)
der glaubt, einer kleinen Brigade (1-2 Commis und Lehrling) vorstehen zu können. Offerten unter Chiffre G 3529 Q an Publicitas AG., Basel.

Gesucht
junger

KOCH

als Mitarbeiter in soignierten à-la-carte-Betrieb. Gutbezahlte Jahresstelle. Geß. Offerten an Gasthof Kössli, Würenlos.

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen

Gesucht
per sofort

Küchenchef
sowie **Koch** evtl.
Köchin

Sanatorium Mon Repos, Davos-Dorf, Tel. (083) 35842

33jährige
Obersaaltöchter
mit dem vorgezeichneten Fähigkeitsausweis, deutsch, französisch, italienisch sprechend und mit Englischkenntnissen sucht auf das Frühjahr 1954 interessanten Posten in gut frequentiertem Hotel. Aargau oder Zürich bevorzugt. Offerten sind erbeten unter Chiffre O B 2642 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige

Buffetdame

ges. Alters wünscht Vortragsposten, evtl. als Stütze des Patrons. Offerten unter Chiffre Z 2721 Y an Publicitas, Bern.

Deutscher, 23jährig, sucht per Mitte März Stelle als

Commis-Patissier

Offerten unter Chiffre C P 2641 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison in kleineres, gutgehendes Haus. Gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre T Z 2683 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zimmermädchen

gut präsentierend, sprachkundig, sucht Stelle in Jahresbetrieb. Basel oder Zürich bevorzugt. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre O B 2682 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kochlehrestelle

Gesucht
auf 15. März 1954 in Jahresstelle, junge, gutpräsentierende

Barmaid

eventl. Anfängerin. Offerten unter Chiffre E A 2643 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
jüngerer, strebsamer

Chef-Saucier

nur erstklassige Kraft, in Zürcher Brigade. Gut bezahlter Posten. Eintritt nach Übereinkunft. Anmeldungen geß. unter Chiffre C S 2633 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lavabo und Schüttstein



blank und rein mit dem enttöndenden Reinigungsspulver

Sap

Seit Jahren bewährt, von Kennern begehrt

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

Unsere Erfahrungen - Ihr Nutzen!

Praktische Weissblech-Streudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

Für kommende Saisonsuchen Stellung

Koch
27jährig, gute Referenzen, als Entremetteur im Wallis gearbeitet. Für seine Frau, 22jährig, Wirkungskreis in

Küche oder Haus Casserolier
26jährig, evtl. Hausmeisterposten. Ungeklärte Stellen. Angebote an H. Leimbach, Martinswinklerstr. 16, Garmisch (Deutschland).

Serviertochter

29 Jahre alt, tadellose Erscheinung, langjährige Berufserfahrung (Ausland), sucht per 15. April Saisonsstelle. Angebote an Gerda Anderer, Kreuztobel, Garmisch-Partenkirchen.

Tüchtiges, zuverlässiges

sucht Stelle für Sommersaison in kleineres, gutgehendes Haus. Gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre T Z 2683 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zimmermädchen

gut präsentierend, sprachkundig, sucht Stelle in Jahresbetrieb. Basel oder Zürich bevorzugt. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre O B 2682 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Oberkellner-Chef de service

Gesucht
auf 15. März 1954 in Jahresstelle, junge, gutpräsentierende

Barmaid

eventl. Anfängerin. Offerten unter Chiffre E A 2643 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 15. März 1954 in Jahresstelle, junge, gutpräsentierende

Barmaid

eventl. Anfängerin. Offerten unter Chiffre E A 2643 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 15. März 1954 in Jahresstelle, junge, gutpräsentierende

Barmaid

eventl. Anfängerin. Offerten unter Chiffre E A 2643 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mehr Rendite durch Kaffee!



Jahres-Ergebnis gut?

Das Jahres-Ergebnis wird durch das Ausmass des Heissegetränke-Ausschanks, vor allem des Kaffees, ganz wesentlich beeinflusst. Wenn Sie für 1954 mehr erwarten, sollten Sie sich die Mehrerträge vor allem durch die vielseitige und zuverlässigste „Egto-Kaffeemaschine“ jetzt schon sichern.

HERSTELLER UND FABRIKSERVICE
EGLOFF & CO. AG. NIEDER-ROHRDORF

Verkauf durch:

Sanitas AG., Basel Kannenfeldstr. 22, 061/24 78 20
Christen & Co. AG., Bern Marktgasse 28, 031/2 56 11
Grüter-Suter AG., Luzern Hirschmattstr. 9, 041/3 11 25
Autometro AG., Zürich Rämistrasse 14, 051/24 47 66
Autometro AG., Genf Rue Bonivard 8, 022/2 85 44

Gesucht
jüngerer

Obersaaltöchter - Chef de service

für Jahresstelle in mittleres Hotel nach Luzern. Gute Verdienstsicherung. Ferner versierte, sprachkundige

Saaltöchter

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre H L 2693 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in mittelgrosses Hotel am Vierwaldstättersee mit Eintritt Anfang April, Saisondauer bis Oktober

Alleinkoch entremetteurkundig
Köchin neben Chef
Alleinportier-Conducteur
sprachkundig
Zimmermädchen
Lingère-Stopferin

Offerten mit Zeugnisfotos und Photo unter Chiffre M H 2651 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle

Etagen-gouvernante
Eintritt März/April
Stopferin
Eintritt April
Saaltöchter
Eintritt März
Zimmermädchen-Tournante
Eintritt März

Offerten sind zu richten an Hotels Verena Hof & Ochsen, Baden bei Zürich.

ERSTKLASSHOTEL AM THUNERSEE
(80 Betten) SUCHT ab Mitte April bis Oktober:

Sekretär
Saucier, Patissier
II. Buffetdame
Officemädchen
Lingieremädchen
Zimmermädchen
Commis de rang

Offerten mit Photo und Zeugnisfotos erbeten unter Chiffre A T 2674 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hilfe bei Leber-Galle-Störungen in jedem Alter durch

Unschädliches, wirksames Kräuter-Tonikum gegen Fett-Unverträglichkeit, Unbehagen, Spannungen, Verdauungs-Beschwerden, Blähungen, Völlegefühl, Leberschwäche. KUR FR 20.55, halbe KUR 11.20, Fr. 4.95, erhältlich in Apotheken und Drogerien.

Lebriton

ist es Ihnen schon bekannt,

Knorr

Spezial-Fleischsuppe

"GASTRONOME"

daß Sie mit

- 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 13⁵⁰
5-Kilo-Kessel 13²⁰ p.kg
12-Kilo-Kessel 13¹⁰ p.kg

Thöni

Gesucht

für erstklassiges Passantenhotel im Wallis mit grossem Automobilverkehr tüchtiger, sprachengewandter

- Chef de réception**
- Sekretär-Journalführer**
- Aushilfs-Sekretärin**
- Officegouvernante**
- Hausgouvernante**
- Chefs de rang, Commis de rang**
- Patissier**
- Commis-Bäcker-Patissier**
- Maschinenstopferin**
- Glätterin**
- Kontrollleur**

Gefl. Offerten unter Chiffre E P 2472 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht jüngerer

Etagenportier

deutsch und französisch sprechend. - Eintritt nach Übereinkunft. Hotel Schweizerhof, Basel.

HOTEL PARADIES, WEGGIS

sucht auf 15. April, evtl. früher

- Küchenchef** (Alleinkoch), gute Köchin vorhanden
- Küchenbursche** (jüngerer)
- 2 Officemädchen**
- Saalpraktikantin** (sprachkundig)

Schriftliche Offerten mit Bild erbittet H. Huber, Hotel Paradis, Weggis.

Gesucht

für kommende Sommersaison nach Gstaad:

- 2 Zimmermädchen**
- 2 Saaltöchter**
- Officemädchen**
- Buffetochter** für Tea-room
- 2 Serviertöchter** für Tea-room
- Patissier-Aide de cuisine**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S G 2595 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für lange Sommersaison im Engadin:

- Chef de cuisine** restaurationsk. (1. Juni)
- Saucier-Gardemanger**
- Entremetier**
- Patissier** entremetskundig
- Allein-Sekretärin** sprachkundig (Journal-Kassa)
- Oberkellner** sprachkundig
- Economat-Gouvernante**
- Hilfs-Gouvernante**
- Etagenportier oder Hilfsportier**
- Saaltöchter**

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre S E 2597 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison, mit Eintritt auf etwa Ende April/Anfang Mai:

- Sekretärin** Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch nach Diktat
- Buffetdame**
- Restaurationstochter** Deutsch, Französisch, Englisch
- Saaltöchter/Saalkellner**
- Commis de cuisine** patisseriekundig
- Zimmermädchen**
- Etagenportiers**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Oberland-Oberländerhof, Interlaken.

HOTEL SARATZ, PONTRESINA

SUCHT für kommende Sommersaison:

- Sekretärin, Chef-Saucier**
- Chef-Entremetier**
- Commis de cuisine**
- Officegouvernante**
- Lingerie-Gouvernante**
- Gouvernante** für Keller u. Kontrolle
- Anfangs-Zimmermädchen**
- Hilfsportier**
- Lingeriemädchen**
- Officemädchen**
- Küchenmädchen**
- Casserolier, Wäscherinnen**

Offerten erbitten an die Direktion.

Erstklasshotel, 180 Betten, sucht

für Sommersaison ab 20. Juni/Anfang Juli:

- Oberkellner** nur tüchtige Kraft
- Commis de rang, Saaltöchter**
- Saucier, Commis de cuisine**
- Communard**
- Office-Economatgouvern.**
- Zimmermädchen**
- Chasseur, 2. Sekretär**

Gut bezahlte Stellen. Bei Eignung evtl. auch Wintersaison. Offerten mit Unterlagen und Photos erbitten an Direktion Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

LUGANO ERSTKLASSHOTEL SUCHT:

- Chef de réception** Ende März/Anfang April - Anfang/Mitte November
- Buchhalter-Hauptkassier** (handgeschriebener Lebenslauf, Eintritt Anfang/Mitte März)
- Sekretärin** für allgemeine Bureauarbeiten und Mithilfe am Journal
- Lingerie-Gouvernante**
- Commis de cuisine**
- Personalkoch, Zimmermädchen**
- Officemädchen**
- Officebursche, Chasseur**

Jahresstellen. Eintritt Ende Februar/Anfang März oder nach Übereinkunft. Detaillierte Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Angabe des Lohnanspruchs pro Monat, bei Kost und Logis im Hause frei, sind erbitten an Postfach 1077, Lugano.

Hôtel Central, Villars s. Ollon

cherche pour saison d'été le personnel qualifié suivant:

- 3 chefs de rang** (langues)
- 2 demi-chefs de rang** (langues)
- 3 commis de rang**
- 1 commis pâtissier** (connaisant entremets)
- 2 garçons d'office**
- 2 garçons de cuisine**
- 1 barmaid** (langues)
- 1 vendeuse pour confiserie** (avec pratique, langues)
- 1 femme de chambre**

Pour le 1er avril:
1 jeune chef de partie pouvant travailler seul entre saison
Prière de faire offres détaillées avec photo et références à J. E. Blum, Hôtel Central, Villars sur Ollon.

Passantenhotel in Bern sucht

- Hausbursche-Hilfsportier**
- Lingeriemädchen**
- Service-Praktikantin** (Praktikumsdauer 6 Monate)

Jahresstellen mit guter Verdienstmöglichkeit. Kost und Logis im Hause. Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre P A 2860 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Hotel- und Restaurantbetrieb nach Luzern

- Küchenchef-Restaurateur** I. Kraft (gute Köchin vorhanden)
- Journalführerin** die den Concierge remplacieren muss
- Hausmädchen**
- Gouvernante-Bufferdame**
- Saal- und Restaurationstochter** freundlich und sprachkundig

Offerten an Postfach 668, Luzern.

Gesucht in Sommersaison, nach dem Engadin:

- tüchtiger, sprachen- und fachkundiger
- Oberkellner**
- Saaltöchter**
- Saalpraktikantinnen**
- Zimmermädchen**
- Officemädchen** (für Maschine)
- Kaffee- und Angestelltenköchin**
- Aide de cuisine**
- Patissier-Aide de cuisine**
- Lingère-Glätterin**

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre S E 2802 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. Mai in Jahresstelle bestausgewiesener

Chefkoch

Offerten mit Zeugniskopien, Photo sowie Gehaltsansprüchen an Hotel Rhein, St. Gallen.

Hotel Kurhaus Rosenlaur

90 Betten, Saison Juni bis 10. Oktober, sucht

- Küchenchef, Commis I. Köchin, II. Köchin**
- Personalköchin, Casserolier**
- Küchen- und Officemädchen**
- Obersaaltöchter** englisch sprechend
- Zimmermädchen**
- Restaurationstochter**

Offerten mit Photo und Lohnansprüchen an E. Kehrl, Hohfuh/Brünig, Tel. 412.

Gesucht

in mittleres, modernes, neugebautes Hotel-Restaurant bei Luzern, 3 tüchtige, sympathische, sprachkundige

- Saal-Restaurationstochter** daselbst ein tüchtiger, gutausgewiesener
- Restaurationskoch** sowie eine fachk. Köchin

Guter Verdienst. Eintritt Anfang April. Bei Eignung Jahresstellen. Offerten an Peter Schmid, Hotel Waldbau, Oberstrütli, Borw-Luzern, Tel. (041) 731133.

CASINO Kursaal LOCARNO

- sucht mit Eintritt März/April
- Sekretär(in)** deutsch, ital., franz. Korrespondenz und allgemeine Bureauarbeiten (Jahresstelle)
- Chef de service** sprachkundig, tüchtiger Verkäufer
- Dancingkellner, Buffetochter**
- Kontrollleur** Reception, Eingangskontrolle, deutsch, italienisch und franz. sprechend
- Bouleur, Chasseurs**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Direktion Casino-Kursaal, Locarno.

Grand Hotel, 180 Betten, an bekanntem Kurort Graubündens, mit starker Sommer- und Wintersaison, nebst Restaurationsbetrieb, sucht

KÜCHENCHEF

I. Kraft

evtl. mit Brigade, bei entsprechender Honorierung, Dauerstelle. Offert. mit Unterlagen u. Lohnanspruch unter Chiffre S W 2279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für lange Sommersaison (April bis Oktober):

- Saaltöchter**
- Saalpraktikantinnen**
- Portier, Aide de cuisine**
- Küchen- und Officemädchen**

Offerten erbitten an Postfach 45070, Brunnen.

Gesucht

per April bis Ende Oktober

Küchenchef Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden.

Gesucht

für Sommersaison in erstklassiges Passantenhotel tüchtiger

Chef de réception

Gefl. Offerten unter Chiffre P H 2473 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison (Mai-September):

- Saaltöchter**
- Zimmermädchen**
- Kaffeeköchin**
- Küchenbursche**
- Officemädchen**
- Officebursche**
- Maschinenwäscher, Gärtnerin**

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, Gindelwald.

Gesucht

für Sommersaison am Vierwaldstättersee (April-Okt.)

- Saaltöchter, Saalpraktikantin**
- Zimmermädchen**
- Anfangs-Zimmermädchen**
- Etagenportier, Chasseur**
- Küchenmädchen**
- Küchenbursche**
- Haus- und Gartenbursche**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre A V 2607 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Alleinkoch entremetskundig sprachkundige, tüchtige

- Restaurationstochter** Eintritt 15. März
- Saaltöchter**
- Saalpraktikantin**
- 2 Küchenmädchen** evtl. -burschen

Offerten an Hotel Bahnhof, Wilderswil b. Interlaken.

Gesucht

auf 1. April 1954 in mittelgrosses Alters- und Erholungsheim in Baden (Aargau): arbeitsfreudige, gutausgewiesene

KÖCHIN

Selbständiges Schaffen, angemessener Lohn und gelegentliche Freizeit zugesichert. Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit unter Chiffre A E 2890 an die Hotel-Revue, Basel 2.



HÔTEL MOREAU

Le confort de la maison de maître; ses chambres sobres avec double bain; téléphone, radio. Le bar-glacier. Et les spécialités de sa pâtisserie.

LA CHAUX-DE-FONDS

OUVERTURE PRINTEMPS 1954

Nous cherchons des COLLABORATEURS QUALIFIÉS pour les postes de **Directeur - Secrétaire - Gouvernante** Maître d'hôtel - **Chef de cuisine** Barmaid
Offres avec curriculum vitae, certificats, photo et prétentions de salaire à: Pierre Moreau, 45, Av. Léopold Robert, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht

für Erstklasshotel, Berner Oberland (Sommer- und Wintersaison), mit Eintritt ca. 15. Juni ein jüngerer, zuverlässiger

Küchenchef

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Lohnansprüche sind zu richten unter Chiffre E H 2632 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de tout premier rang à Genève

cherche pour entrée immédiate un

Maincourantier-Caissier

parlant français, allemand et anglais. Place stable à l'année. Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre G E 2611 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

per 15. März in Jahresstelle

Aide de cuisine

für den Saucierposten per 1. April

Buffetdame

gewandt, sprachkundig
Offerten gefl. an Hotel Aarauerhof, Aarau.

Gesucht

für lange Sommersaison

- Etagenportier** sprachkundig
- Saal- u. Restaurationstochter**
- Saal-Praktikantinnen**
- I. Aide de cuisine**

in Jahresstelle:

Economat-Office-Gouvernante

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an HOTEL DU LAC, INTERLAKEN.

Gesucht

- Buffetdame, Buffetochter**
- Serviertöchter**
- Commis de cuisine**
- Küchenbursche**
- Küchenmädchen**
- Portier, Zimmermädchen**
- Wäscherin-Lingère**

Offerten mit Bild an Hotel Münchnerhof, Basel.

Wir suchen

zur Wiederöffnung des neu renovierten Hotel-Restaurant Münchnerhof in Basel auf Anfang März nachstehendes bestausgewiesenes Personal:

Gesucht

für Saison April bis Oktober, in Hotel mit 40 Betten, mit Restaurationsbetrieb (Ostschweiz):

- Köchin** tüchtige, jüngere
- Hilfsköchin**
- evtl. Tochter**, die Freude am Kochen hat
- Saal-Praktikantin**
- Zimmermädchen** servicekundig
- Lingère-Glätterin**
- Buffetlehrtöchter**
- Officemädchen, Hausbursche**

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Bild an Parkhotel Schwert, Weesen am Wallensee (B. Ziltener).

Gesucht

auf 1. April 1954 nach Baden (Aargau): gut ausgewiesene

PERSON

für die selbständige Besorgung von Thermalbädern, Bawerbertin) kann auch angelehrt werden. Gute Bezahlung ist zugesichert. Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit unter Chiffre T B 2889 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für gutgehendes Hotel mit Sommer- und Wintersaison:

Sekretär(in)
evtl. Praktikant, sprachkundig
Küchenchef, Commis de cuisine
Köchin, Kochpraktikant
Oberkellner oder Obersaaltochter
Kellner, Saaltochter
Saalpraktikantin
Concierge-Conducteur
mit Fahrbewilligung
Chasseur, Etagenportier
Zimmermädchen, Küchenbursche
Küchenmädchen

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Hotel Edelweiss, Engelberg.

Gesucht
für Sommersaison (Ende Mai bis Ende September) in gutes Hotel im Berner Oberland

Oberkellner
Barmaid-Hallentochter

Offerten unter Chiffre O B 2630 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Kleinhotel (Sommersaison)

tüchtige KÖCHIN
(evtl. Koch)
Hotel Sporthof, Klosters.

Gesucht per Ende März
in Jahresstelle gut präsentierende, seriöse Tochter, service- und sprachkundig, als

Barmaid

Eintritt nach Überrenkung. Offerten unter Chiffre B D 2601 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
mit Eintritt per 18. März

Serviertochter
für Restaurant II. Klasse

Bewerberinnen mit Saal- und sehr guten französischen Sprachkenntnissen erhalten den Vorzug. Schriftliche Offerten an Bahnhof, Aarau.

Gesucht
auf 1. April

Etagen-Portier

mit englischen Sprachkenntnissen. Offerten an Hotel Eden, Luzern.

Gesucht
in Erstklasshotel nach Zürich tüchtige

Kaffeeköchin
Zimmermädchen

sprachkundiges
Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre E N 2623 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiger Chef-Pâtissier 42 Jahre alt
Commis de cuisine 23 Jahre alt
mit internationalen Kenntnissen, suchen Stelle für Sommersaison in führendes Hotel. Zuschriften erbeten an H. Hild, München 5, Erhardstrasse 30/1 (Deutschland).

Hôtel, station de montagne, deux saisons, cherche

1 bon cuisinier-chef

pouvant garantir une excellente cuisine soignée pour une moyenne en haute saison de 50 à 60 personnes. Faire offres par écrit avec copies de certificats et photo sous chiffre HM 2616 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
für lange Sommersaison nach Lenk i. S. tüchtig, jung

Küchenchef oder Chefköchin
Zimmer- und Officemädchen

Gefl. Offerten unter Chiffre L S 2617 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Regina Hotel Alpenruhe, Grindelwald
sucht für die Sommersaison von Mai bis etwa Ende Sept.:

Concierge, Chasseurs, Nachtportier
Oberkellner, Kellner
Saaltöchter
Officégouvernante-Kaffeeköchin
Etagegouvernante, Etagenportier
Zimmermädchen, Hausbursche
Zimmermädchen, Hausbursche
Patissier
Commis de cuisine

Bei Zufriedenheit evtl. Winterengagement. Offerten an E. Straumann, Dir., Regina Alpenruhe, Grindelwald.

Die BÜRGENSTOCK - HOTELS
suchen für die Sommersaison 1954

Chef-Saucier
Chef-Gardemanger
Chef-Pâtissier
Commis-Saucier
Commis-Entremetier
Commis-Gardemanger
Commis-Pâtissier
Koch-Tournant

Gefl. Offerten von nur bestqualifizierten Bewerbern richte man an das Personalbureau, Hirschmattstrasse 32, Luzern

GROSSRESTAURANT IN ZÜRICH 1
SUCHT

Junger, initiativer

Küchenchef
Commis-Gardemanger
Barmaid
Chef de rang
Chasseur

Offerten unter Chiffre M 6893 Z an Publicitas Zürich 1.

Gesucht
in Jahresstelle

ETAGEN-PORTIER

sprachkundig. Wöchentlich 1 Mal Nachtdienst. Eintritt 1. oder 15. April.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre EP 2548 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison 1954

tüchtiger
Alleinkoch oder Köchin
Restaurant-Saaltöchter
sprachkundig
Zimmermädchen
Küchenmädchen
Hausbursche-Portier

Offerten an Hotel Beau-Site, Interlaken.

Für eine Anzahl Wirtschaftsbetriebe an der **Hospes 1954**
suchen wir für die ganze Dauer der Ausstellung vom 14. Mai bis 21. Juni folgendes, gewandte, gut ausgewiesene Personal:

Servier- und Restaurationstochter (evtl. Angabe über vorhandene Tracht)
Buffetdamen, Buffetköcher
Köche und Köchinnen
Office- und Küchenmädchen
Office- und Küchenburschen

Offerten an Wirtsbureau Bern, Tel. (031) 21108. Offizielles Placierungsbureau der HOSPEs.

Gesucht
in Jahresstelle, in ein Sanatorium nach Davos, bestausgewiesener

Chefkoch

Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre S D 2620 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Mitte März oder 1. April:

Saucier

Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an Taverne Valaisanne, Hotel Merkur, Zürich.

Gesucht
auf Anfang April

Serviertochter

für Bahnhoffrauent. Gefl. Offerten an Familie Fuchs, Hotel Eiger, Wengen, Tel. (058) 34132.

Gesucht nach Luzern

Direktor/Direktions-Ehepaar

für grosses Restaurant mit Dancing und Bar auf Herbst 1954 (Jahresbetrieb). Nur erstklassige, tüchtige und seriöse Bewirbende, die Sprachen beherrschen (Englisch und Französisch unbedingt erforderlich), wollen sich melden. Offerten mit Berufs-Anweisungen, Zeugniskopien, lückenloser Lebenslaufbeschreibung, Photo und Referenzengabe unter Chiffre N 32435 Lz an Publicitas, Luzern.

J e cherche pour mon petit fils place pour le 1er avril dans bon hôtel comme

débutant ou apprenti de cuisine

1 année Ecole hôtelière de Reichenhall, apprentissage comme sommelier terminé. Possibilité d'un échange dans mon hôtel. Hôtel-Restaurant Grosser Kurfürst, Brackwede, Westfalen (Allemagne).

Junge Österreicherin, war 3 Jahre in der Schweiz, sucht Jahresstelle als

Köchin

neben Chef in grösseren Betrieb. Offerten unter Chiffre K N 2618 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Patissier

26 Jahre, mit besten Referenzen und

Buffetfräulein

(evtl. Köchin), schon in der Schweiz tätig, gewissen, suchen Stelle für kommende Saison. Zuschriften mit Gehaltsangebot erbeten an Werner Braun, Hotel Kreuz-ack, Garmisch-Partenkirchen (Deutschland).

Tüchtiger

Küchenchef

(32 Jahre alt), entremetierkundig, sucht Stelle in Jahresbetrieb. Eintritt 18. März oder nach Überrenkung. Offerten unter Chiffre N U 2599 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jünger, initiativer Mann sucht Stelle als

Hausbursche

in Hotel oder Pension. Offerten sind zu richten an Arbeitshaus Nussdorf, Gampelen.

Tennislehrer

erstklassiger, sucht Stellung Angebote an W. Buddendorfer, Bad Worishofen, Kathreinerstrasse 24.

Deutscher sucht auf 1. April Stelle als

Jung-Koch

Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre J K 2591 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicher, 24jährig, 8 Jahre Praxis, 4 Sprachen, 2 Jahre Fachschule, sucht Saison- od. Jahresstelle als

Hilfsoncierge, Nachtconcierge, I. Chasseur, Chef de rang oder Demi-Chef

Offerten unter Chiffre H N 2592 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison

Koch, evtl. Köchin

auch jüngerer Koch, der sich als Alleinkoch ausbilden möchte.

Saal- und Serviertochter

Strandhotel Iseltwald (B.O.).

Kräfiger, intelligenter Jüngling, Sekundarschüler, sucht auf Frühjahr 1954

Koch-Lehrstelle

Ferner sucht williger 18-jähriger Bursche Stelle als

Mithilfe des Chefs u. allg. Küchenarbeiten

Auskunft und Offerten: Jugendsekretariat Horgen. Tel. (051) 924235.

Gesucht
für Jahresstelle:

Bar-Serviertochter

restaurations- und sprachkundig; gut präsentierend, ersteklassige Referenzen; ferner eine tüchtige

Personalköchin

Offerten an Hotel St. Gotthard, Zürich.

Gesucht
in gutes Haus, nach Lugano auf 20. März: tüchtiges

ZIMMERMÄDCHEN
sprachkundig
HAUSBURSCHE-PORTIER
deutsch und französisch, junger, tüchtiger
KOCH
auch pâtissierkundig, per Anfang April
LINGERIEMÄDCHEN

das flücken und stopfen kann. Offerten gefl. mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre H U 2667 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelier-restaurateur
(cuisinier de profession) ayant expérience, cherche

COMMERCE
en direction ou location

Références de 1er ordre. Libre dès fin été 1954. Faire offres sous chiffre N. J. 2613 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Vendeuse de bazar

expérimentée, connaissant les langues, est demandée pour la saison d'été par l'hôtel Bellevue, Simplon-Kulm, Valais. Faire offres avec copies de certificats et prétentions de salaire à M.E. Chappex 2, Passage St-François, Lausanne.

Gesucht
für lange Sommersaison (Eintritt Mitte April)

Telephonistin

(sprachkundig). Offerten mit Zeugniskopien und Ansprüchen zu richten an Direktion Park-Hotel, Witznau.

L'Hôtel des Familles à Genève
cherche pour le 1er avril 1954 un

Aide de cuisine

Place à l'année.

HOTELIER-EHEPAAR
mit langjähriger Erfahrung und ausgesprochenen Verbindungen sucht Jahresengagement für

DIREKTION

evtl. Pachtübernahme

mittleren oder grösseren Betriebes. Zürich bevorzugt, aber nicht bedingend. Offerten unter Chiffre D F 2654 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
tüchtiger, zuverlässiger

KELLNER

deutsch und französisch sprechend, in gutes Passanten-Restaurant. Restaurant Feldschlösschen-Stadt, Rheinfelden.

Junger, tüchtiger

Patissier

sucht auf Mitte April Saison- oder Jahresstelle, wenn möglich neben Chef. Offerten mit Lohnangaben erbeten unter Chiffre J T 2637 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Café - Bar Excelsior
sucht für HOSPEs (14. Mai bis 21. Juni):

I. Barmaid
Serviertöchter
Buffetpersonal

Wir erwarten Offerten mit Zeugniskopien und Bild von jüngeren, freundlichen und gewandten Töchtern. Wir bieten freie Kost und gute Verdienstmöglichkeiten in modernem Betrieb. Offerten unter Chiffre B E 2655 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Patissier

jeune et de confiance, acceptant poste avec responsabilité, cherche place à l'année ou saison. Bonne connaissance de la cuisine. Offres sous chiffre P B 2640 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Belebung des Temperaments

Gegen die Schwäche der Nerven und bei Funktionsstörungen eine KUR mit Nervenspartus. So werden die Nerven bei Sexual- und Nervenschwäche, bei Gefühlskälte angetert und das Temperament wird belebt. Kur Fr. 25.-, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogisten, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 275067.

Auf den Sommer: Englisch lernen!

im Ganztags-Englischkurs 6. April bis 5. Juni Prospekt sofort auf Verlangen
Tel. (041) 2 55 51
Schweiz. Hotelfachschule Luzern im «Montana»

JERSEY

Gesucht
junger, tüchtiger

KOCH

(Chef) in gepflegtes Hotel mit 40 Betten, etwas engl. erwünscht. Lohn 10 Pfund per Woche. Offerten an O. Bärzawl, Hotel Schaffhauserhof, Schaffhausen.

Saucier
35jährig

Gardemanger
23jährig

mit besten Referenzen, suchen aus Engagement. Zuschriften mit Gehaltsangaben an J. Peschel, Restaurant Haus Windeck, Düsseldorf (22a).

GESUCHT in Jahresstelle, in Hotel nach Zürich

gute Köchin
oder **Alleinkoch**

Eintritt baldmöglichst. Handgeschriebene Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre K A 2647 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
sprachkundige, gewandte

Saaltöchter

(Erstklass-Service). Eintritt sofort oder nach Überrenkung. Offerten an Hotel Freihof, Rapperswil, Fam. Jos. Meier-Michel, Tel. (085) 21279.

KOCHLEHRE

Für einen intelligenten Jüngling aus guter Familie ist Gelegenheit geboten, in einem mittelgrossen Hotel guten Rufes am Contrefee die

zu machen. Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre H G 2644 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Une journée au pavillon culinaire international de l'HOSPES

Nous avons vu déjà tout ce que l'HOSPES offre comme ressources gastronomiques et le nombre respectable de restaurants, cafés, bars, etc. qu'il abriterait. Mais le lecteur se dira peut-être qu'il lui sera impossible de s'arrêter partout et de goûter à tous les délicieux produits de la cave et de la table. Voyons donc comment se déroulera, pour le visiteur, une journée à l'HOSPES:

Imaginons un instant ce que nous verrons, par exemple, dans une seule journée: La brigade nationale américaine présentera des chefs-d'œuvre de l'art culinaire, l'équipe hollandaise des plats de restauration. Des cuisiniers de Florence prépareront des spécialités italiennes froides. A côté, dans un cadre spécial, des cuisiniers de Genève montreront les mille possibilités d'apprêter la pomme de terre.

Ailleurs, on admirera l'œuvre maîtresse d'un expert viennois, et nombre d'autres gourmandises, grandes et petites fourniront aussi la preuve du talent de nos cuisiniers suisses.

Un hôtel de la Forêt Noire exposera, dans le même pavillon, une table dressée pour un repas de chasse avec service approprié. A côté, ce sera une table dressée pour un repas de noces et une table rustique pour un repas de baptême à la campagne. Le sous-comité du service de table s'est assuré le concours de grandes maisons suisses et étrangères, et il s'efforcera de varier le plus possible la présentation des tables.

L'Association suisse des maîtres-boulangers présentera une exposition du pain et autres produits de boulangerie. Les maîtres-bouchers exposeront sur des tables frigorifiques des morceaux de choix coupés, tranchés et prêts à cuire, ainsi que d'appétissantes charcuteries. Les marchands de comestibles de la ville fédérale exposeront dans des vitrines spéciales des poissons de mer et d'eau douce, de la volaille, du gibier et d'autres spécialités, ce qui sera fort instructif pour les ménagères et les cuisiniers, les apprentis cuisiniers et le personnel hôtelier.

On pourra également admirer les chefs-d'œuvre des confiseurs, des pâtisseries, des entremetteurs et pâtisseries d'hôtel. Des desserts plus simples pour la cuisine privée et pour les restaurants attireront aussi les regards des visiteurs.

Un pavillon adjacent, de caractère à la fois théorique et pratique, abritera la section de l'alimentation moderne et diététique. A côté de plats simples, montrant les tendances actuelles de l'alimentation moderne, on trouvera diverses spécialités, des crudités, et des menus complets pour les obèses comme pour les maigres. La cuisine des hôpitaux, cliniques, pensions et établissements divers, aura aussi sa place dans ce pavillon. On y préparera une nourriture saine et simple, et c'est là que le malade, comme celui qui a peut-être un peu abusé de la bonne chère, se rendra compte de l'effet bienfaisant d'une pomme de terre en robe de chambre ou d'un birchermiel.

Un peu plus loin, dans une grande salle qui ressemblera fort à l'auditorium d'une salle d'opérations, 300 visiteurs pourront voir d'adroites ménagères confectionner des mets appétissants, avec les denrées mises à leur disposition, et sans recourir à l'aide d'un livre de cuisine ou de recettes particulières.

Après ce premier trajet, l'heure de l'apéritif sera ve-

ner. On le prendra au bar international, l'une des grandes attractions, où les champions du goblet de 4 pays, autrement dit les bar-mixers lutteront, selon un règlement précis, pour l'obtention de la palme. De nombreux drinks, dont beaucoup sans alcool, seront mélangés, appréciés par un jury et servis au public.

Pour les gourmets et tous ceux qui désirent le devenir, l'un des locaux les plus intéressants de l'HOSPES sera certainement le *Grand Restaurant International*. C'est là qu'une brigade de 20 cuisiniers préparera les plats les plus fins de la cuisine classique française et internationale; on y pourra consommer aussi bien, si on le désire, un petit vol-au-vent toulousain qu'une délicieuse saucisse grillée saint-galloise. Dans le luxueux grill-room attenant on dégustera une «poularde lucullus» préparée par l'équipe nationale italienne, tandis qu'à la table à côté, notre voisin se fera servir un «couscous» préparé par les cuisiniers égyptiens.

La cave du Restaurant international sera, on le conçoit, de tout premier ordre. Les plus grands crus de Suisse et de l'étranger y seront dégustés; les amateurs de bière suisse ou daïnoise ou de toute autre boisson pourront également apaiser leur soif à volonté.

Mais l'HOSPES n'est pas que cela. On y trouvera bien d'autres choses instructives et originales en rapport direct ou indirect avec l'art hôtelier. Une cuisine militaire préparera un repas de troupe parfait. Un peu plus loin, une bonne auberge de campagne servira d'excellents plats bernois. La truite pêchée dans l'étang artificiel sera préparée au goût de chacun dans le restaurant voisin, etc., etc.

Cette énumération, fantaisiste peut-être, donne pourtant bien une idée de la variété des «attractions» que l'HOSPES présentera continuellement aux connaisseurs de l'industrie hôtelière. Il sera le rendez-vous de tous les curieux qui savent que l'art culinaire et la gastronomie sont les éléments d'une culture qui doit être étudiée, approfondie, assimilée et affinée, afin de donner à ceux qui s'y vouent et qui la comprennent des satisfactions toujours plus grandes.

Ferienregelung für die Lehrlinge im Kanton Zürich

Im Interesse der Nachwuchsausbildung und der Gleichbehandlung der Lehrlinge des Gastgewerbes wurde zwischen dem Verband der Wirtvereine des Kantons Zürich und dem Zürcher Hotelier-Verein einvernehmlich und der Union Helvetia anderseits eine Vereinbarung im dem Sinne abgeschlossen, dass mit Wirkung ab 1. Januar 1954 den gastgewerblichen Lehrlingen im Kanton Zürich die gleichen Feriensprüche gewährt werden, wie sie nach Massgabe des Zürcher Feriengesetzes für die Lehrlinge in den übrigen Berufen zur Anwendung kommen. Wir ersuchen deshalb sämtliche Lehrbetriebe des Gastgewerbes im Kanton Zürich, ihren Lehrlingen und Lehrtöchtern, die auf Grund des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung beschäftigt werden, mit sofortiger Wirkung folgende Feriensprüche zu gewähren:

- 18 Arbeitstage bis und mit dem Kalenderjahr, in welchem sie das 19. Altersjahr vollenden; 12 Arbeitstage in dem Kalenderjahr, in welchem sie das 20. Altersjahr vollenden.
- Während dieser Feriendauer sind dem Lehrling oder der Lehtochter die vertraglichen Barentschädigungen sowie eine Kostvergütung von 3 Fr. pro Tag auszurichten. Die Kostvergütung ist vor Antritt der Ferien zu vergüten.

Wir bitten unsere Mitglieder, vorstehende Ferienregelung sowohl gegenüber den bisherigen, wie auch gegenüber neu zu engagierenden Lehrlingen strikte anzuwenden. Das Kantonale Industrie- und Gewerbeamt Zürich wird in Zukunft nur noch solche Lehrverträge genehmigen, die in bezug auf die Ferienregelung den vorerwähnten Vereinbarungen entsprechen. Zürcher Hotelier-Verein: Das Sekretariat.

DIVERS

Allocation de moyens de paiements touristiques en Italie

L'Office Italien des Changes informe, par circulaire No 8700 du 26 janvier 1954, que selon une ordonnance du ministère du commerce les banques italiennes ne pourront allouer aux voyageurs italiens, de leur propre compétence, c'est-à-dire sans autorisation spéciale, que la contre-valeur de Lit. 130 000.— au maximum (Lit. 200 000.— antérieurement) par personne et par année (resp. Lit. 65 000.— pour enfants) pour les voyages de toute nature à destination des pays de l'Union européenne des paiements.

Par contre, les prescriptions relatives à l'exportation d'Italie de billets de banque, en sus de l'allocation annuelle maximum, ont été modifiées. Il est permis dorénavant d'emporter, dans le cadre du montant autorisé de Lit. 30 000.—, des coupures de Lit. 5 000.— et 10 000.— qui, jusqu'ici, étaient frappées d'interdiction — série coupures à concurrence de Lit. 1000.— étant seules admises à l'exportation. Par ailleurs les voyageurs sont autorisés d'importer en Italie un montant illimité de billets de banque et toutes les coupures.

Emission de timbres-poste de propagande

Le 15 mars sortira la première série des timbres de propagande que l'Administration des Postes fédérales est autorisée à émettre une fois par an.

Cette série comprend les quatre timbres spéciaux suivants, sans supplément de prix:

- a) dix centimes, quadricolore (vert jaune, jaune, carmin, vert gris): épi, feuille et fleur symbolisant l'exposition suisse d'agriculture, de sylviculture et d'horticulture (SLA.) qui se tiendra à Lucerne, du 16 septembre au 11 octobre;
- b) vingt centimes, quadricolore (carmin brunâtre, brun clair, gris bleu, gris): cuiller ailée, emblème de l'exposition suisse de tourisme et d'art culinaire international (HOSPES) qui se tiendra à Berne, du 14 mai au 21 juin;
- c) vingt-cinq centimes, tricolore (rouge orange, bleu, vert foncé): le Rhin, de Bâle à la mer, et roue de gouvernail symbolisant l'importance internationale des voies fluviales;
- d) quarante centimes, tricolore (bleu, jaune, gris): ballon de football et planisphère terrestre, en vue du championnat du monde qui sera disputé dans six grandes villes suisses, en juin et en juillet 1954.

Des nouvelles du Salon de l'automobile 1954

Il en est des institutions comme des hommes. Lorsqu'elles sont saines et bien menées, elles prennent un essor que rien ne saurait arrêter. Ainsi le 24e Salon international de l'automobile qui aura lieu à Genève du 11 au 21 mars 1954 bat à nouveau tous les records précédents.

A la date fixée pour la clôture des inscriptions, non seulement les chiffres de l'année précédente étaient dépassés, mais les demandes étaient telles que plus de 60 d'entre elles durent être déclinées.

En effet, il est des limites aux capacités du Palais des Expositions et de ses annexes. Grâce à la construction d'une nouvelle halle et à un aménagement plus rationnel des anciens, il sera possible de mettre à la disposition des exposants quelque 2000 m² de plus qu'en 1953. Malgré cela, il manquera encore 2500 m² pour satisfaire pleinement les requêtes.

Une fois de plus, les organisateurs devront faire preuve d'ingéniosité pour caser tout le monde.

Toutes les catégories d'exposants sont en nette augmentation. Celle-ci est particulièrement accentuée dans les classes: voitures de tourisme, véhicules industriels, motos, vélos et accessoires.

De tels résultats prouvent que le Comité d'organi-

Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie, Lausanne

Programme et inscriptions pour l'année
scolaire 1954/1955

L'Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie à Lausanne organisera de septembre 1954 à mars 1955 un cours supérieur d'œnologie destiné à donner aux futurs marchands de vins, encaveurs, cavistes, cafe-tiers, restaurateurs et hôteliers, etc., les connaissances approfondies sur le vin qui peuvent leur être nécessaires.

Le cours supérieur de viticulture, pour les personnes désirant acquérir une formation viticole étendue, indispensable pour exercer la profession de pépiniéristes, viticulteurs, n'aura lieu qu'en 1955 à 1956.

Pour l'admission, les candidats doivent être âgés de 19 ans révolus — ou de 18 ans s'ils s'inscrivent pour les deux cours —, avoir accompli une année de pratique en œnologie, ou respectivement deux années de pratique en viticulture, et posséder la formation du degré secondaire ou un diplôme d'Ecole d'agriculture.

Le cours préparatoire d'une durée de trois mois, pour les candidats qui n'ont pas les connaissances scientifiques requises, débutera en avril prochain.

Les inscriptions pour l'un ou l'autre cours sont à adresser jusqu'au 15 mars 1954 à l'Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie, Montagibert, Lausanne, tél. 22 86 94, qui donnera tous renseignements complémentaires.

sation a non seulement l'entière confiance des exposants, mais aussi que son effort répond aux souhaits de la population genevoise entière. Le Salon international de l'automobile reste pour la Cité des nations sa plus importante manifestation.

SAISONERÖFFNUNGEN

Locarno: Parkhotel Locarno, 1. März.

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

Obst und Gemüse der Woche

Weiss- und Rotkabis, Sellerie, Randen
Kanada-Reinetten

„HOSPES“

A partir du 25 février 1954,

on pourra retirer les formulaires d'inscription pour la participation aux sections

«Art culinaire»

«Exposition spéciale d'art culinaire», dans le secteur «Education professionnelle» (apprentis et apprenties).

«Exposition spéciale d'art culinaire», dans la section «Alimentation et régime modernes» (M.E.D.).

«Service de table» (y compris le concours des apprentis et apprenties).

«Concours Mix» (Tournoi de cocktails) pour bar-

maids et barmen comme pour personnes privées (amateurs).

Seuls sont priés de demander des formulaires d'inscription les établissements et personnes qui participent à l'exposition par des objets d'art culinaire ou des arrangements de service de table. Les formulaires d'inscription seront demandés (une carte postale suffit) au

Secrétariat de l'Exposition internationale d'art culinaire «HOSPES», Berne 1954, Kramgasse 69, Berne.

BIRDS EYE-Erdbeeren oder -Himbeeren

Schönste Hallauer Auslese — die willkommenen
Abwechslung für den anspruchsvollen Gast.

Preisgünstige Packungen bis 700 g netto Inhalt.

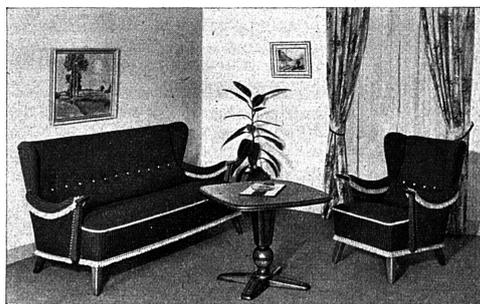
BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 239745

Sie verwenden Resinflex speziell für Innendekorationen: als Wandbeläge für Bepollungen in Theater, Kinos, Hotels und Restaurants, in Bahnen, Autocars und Autos.

Resinflex ist eines der besten bis her geschaffenen Kunststoffe. Es ist beständig gegen Hitze, Säuren, Fett, Lösungsmittel, sowie gegen Sonnenbestrahlung, bleibt immer weich und elastisch, verblasst nicht und seine Farbe verbleicht nie. Resinflex bietet Ihnen eine vielseitige Farbenauswahl in moderner Farbgebung von pastellen bis dunkel und ist in leichter bis schwerer Qualität erhaltlich. Die einfache Verarbeitungweise und die enorme Flexibilität des Materials gibt Ihnen zudem die beste Gewähr für eine mühselose und ersatzlose Verarbeitung durch Ihren Tapezierer oder Dekorateur.

Verlangen Sie bitte unsere Musterkollektion bei Ihrem Verarbeiter und prüfen Sie selbst an Hand dieser unsere vorteilhaften Lieferpreise.

RESINFLEX
STÖRENSTOFF AG. AARAU
Felsenstr. 16 / Tel. (064) 2 52 52



Formschöne und gediegene Polstermöbel und Matratzen
für Hotels und Restaurants

Unsere Vertreter werden Sie gerne beraten, Bezugsquelle durch
EMIL GROLLMUND-MAERKI, GmbH, USTER (Zch.)
Polstermöbel- und Matratzenfabrik

VERKAUF

Hotel garni in Zürich

ca. 110 Betten, an guter Lage, neuzeitlich und komfortabel eingerichtet; eventuell

TAUSCH

mit
Hotelliegenschaft im Tessin

möglichst Nähe Lugano, oder in anderer gesunder Gegend (Genfersee).
Anfragen erbeten unter Chiffre T T 2826 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gelegenheit!

prima

Marquissette

100% Baumwolle, 60er, 3-schüssig, 110 cm breit, zu nur

Fr. 3.20

per Meter. Ridesaux AG.,
Bern, Ryffligasse 4, Tel. (031)
3137. Ridesaux AG., Luzern,
Kornmarkt 10, Tel. (041)
23988.

Zu verkaufen
neue, solide

Stühle

schon ab Fr. 17.20.

O. Locher, Baumgarten, Thun

Lerne

Englisch in London

an den London Schools of
English, 20/21, Princes Street,
Hanover Square, London W.1.
Spezialkurse für jeden Zweck
das ganze Jahr. Für Unter-
kunft kann gesorgt werden.

RUBENS

«Samson und Dalia»
Kopie Prof. Karl v. Rahl,
Originalgröße (Original in
Pinakothek München) zu ver-
kaufen. Off. unt. Chiffre AS
8079 Lu Schweizer-Annon-
cen AG., «ASSA», Lugano.

Verlangen Sie

bei Ihrem Apotheker u. Drogisten
ausdrücklich die reinen

Kräuter - PILLEN MARKE Helvesan

Entfette die zu dicke Fettunterhaut mit grünen Kräutertpillen Helvesan-3 zu Fr. 3.65. Helvesan-3 ist unschädlich, regelt die Darmtätigkeit und Darmentleerung und entwirrt den Körper. Keine schwächende Fasten- oder Abführ-Kur und trotzdem wird man schlank.

Wichtig! Helvesan-Tee Fr. 2.35

Ersetzen Sie einen Teil der täglich benötigten Flüssigkeit mit «Helvesan-Tee», Paket Fr. 2.35. Er fördert den Kur-Erfolg und eine Tasse abends hilft zu einem guten Schlaf.

Hotel-Restaurant

eines der schönsten Geschäfte, mit 80-80 Betten, in Kantonshauptstadt mit viel Fremdenverkehr zu verkaufen. Neuzustellend eingerichtetes Geschäft. Notwendiges Kapital Fr. 300000.—. Anfragen an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern. (Herausgeber des Schweiz. Liegenschafts- und Geschäftstablens).

Hotel in Graubünden zu verkaufen

HOTEL in Kl. Kurort, mit 30 Betten und Restaurant. Jahresgeschäft, Umsatz ca. Fr. 70 000.—, Anzahlung Fr. 40 000.—.

BERG-HOTEL mit Restaurant, Post-Endstation, 50 Betten, sehr interessantes, zukunftsreiches Geschäft. Anzahlung Fr. 30 000.—/40 000.—.

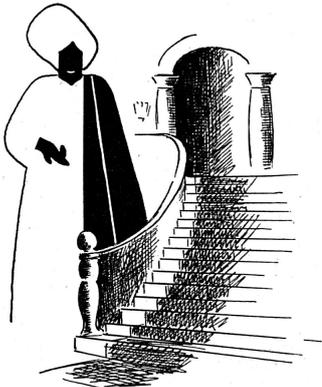
Für diese und weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an

HOTEL-IMMOBILIEN - ZÜRICH
P. Hartmann - Seidengasse 20
Zürich 1 - Tel. (051) 23 63 64

Zu pachten, evtl. zu kaufen gesucht
von fachkund. Hotelier-Ethopaar, mittelgrosses

HOTEL-RESTAURANT

Tessin oder Stadt der deutschen Schweiz bevorzucht. Offerten unter Chiffre M H 2612 an die Hotel-Revue, Basel 2.



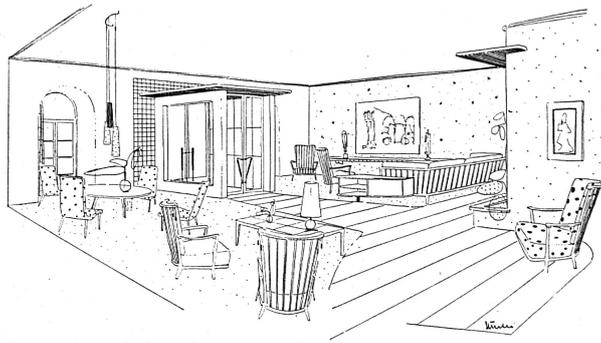
Hotel-Läufer und Spannteppiche sind unsere Spezialität!

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



Innenausbau + Projektierung
Hotels, Restaurants, Cafés, Bars

BÜRKI u. KULL

Seehofstrasse 4 Zürich 8 Telephon 34 47 96

TEE

jetzt besonders günstig!

Verlangen Sie Offerte.

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



Gelegenheit
Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuerwertige, schöne und solide

Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.80 per Stück. Möbelfabrik Gehwend A.G., Steffisburg, Tel. (033) 263 12



Die „WIBIS“ Bodenreinigungsmaschine

ist ein Einschleibenblöcher mit eingebautem Dreischiebenspänneaggregat. Verlangen Sie Prospekt oder unverbindliche Vorführung.

E. BISANG
Affoltern a. A.
Tel. (051) 94 63 36

Wenn Sie die Angebote vergleichen dann kaufen Sie das von Ihnen gewünschte 4-5-Personenauto, zum Beispiel den neuesten

VW-Volkswagen

bei uns. — Denn bei uns erhalten Sie ihn zu

sehr kulanten Bedingungen, mit einer kleinen Anzahlung und mit monatlichen Raten schon von Fr. 125.— an.

Sie können bei uns auch zu verbilligten Preisen erfolgreich und schnell fahren lernen. Der neue VW hat hydraulische Bremsen, Synchrontrieb und eine sehr schöne und bequeme Innenausstattung, mit eingebauter Heizung und Defroster.

Alle VW-Modelle, Personen- und Lieferautos, können wir Ihnen sofort liefern.

Es stehen Ihnen überdies in der ganzen Schweiz 100 VW-Vertreter mit einem schnellen und sorgfältigen Schmier-, Wasch- und Reparaturservice — zu Festpreisen — jederzeit zur Verfügung. Schreiben oder telefonieren Sie uns zu einer kostenlosen und genussreichen Probefahrt.

Franklin-Garage, Oerlikon-Zürich 11
Schaffhauserstrasse 344, Eingang Tramstrasse 2.
Telephon (051) 48 22 33/34.

Sternegg

Silberwarenfabrik Schaffhausen



Verkaufsbureau und Musterzimmer in Zürich:
EDUARD WIDMER, ZÜRICH 8
Mainaustrasse 31 Telephon (051) 34 72 36
oder im Werk Schaffhausen, Telephon (053) 5 12 91

ANGLO-SWISS SCHOOL OF LANGUAGES
IN BOURNEMOUTH

ENGLAND

Sprachkurse für Anfänger und Fortgeschrittene.
Unverbindl. Auskunft u. Prospekte durch
das Schulsekretariat in der Schweiz:
Fr. Schilling jun., Sonneggstrasse 5,
Zürich 6 — Telephon (051) 34 49 33



Verwenden Sie

jetzt nur noch die gesunden, haltbaren, qualitativ hochwertigen, tschechischen:
Vsetater-Speisezwiebeln

Versand in Jutesäcken zu 50 kg netto, franko Bestimmungstation. Ausserst günstige Preise

Ferner offerieren wir schönes, handsortiertes

Tafelobst

(Glockenäpfel usw., auf Wunsch kalibriert) in Leihharassen zu ca. 28 kg netto

Bestellungen erbelten an
Obsthalle AG., Romanshorn (Thurgau)
Landesprodukte en gros, Telephon (071) 6 34 44

Neue

Wirtschaftsstühle

ab Fr. 16.—

über 200 Modelle unzählige Referenzen Immer mehr Wirte interessieren sich für

Brunner-Wirtschaftsstühle!
BRUNNER - STÜHLE
Postfach Zürich-Wollishofen
Telephon (051) 45 39 12

Aber gewiss

... nur bei Interessenten kaufen!



mit sep. Anhäng-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bestmuesterte Offerten verlangen.

E. Schwägler, Zürich Gummiwaren — Seefeldstr. 4

Hotels Restaurants

Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt
G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien — Spitalgasse 32 — Tel. (031) 353 02



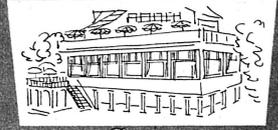
Das Grand-Hotel.



der Mittelhaibel.



die Pension.



das Restaurant.

sie alle wissen seit über 50 Jahren: Eine Teppich-Offerte von Geelhaar ist immer interessant; also anfragen, das kostet nichts.

Seit 50 Jahren Hotellieferant



W. Geelhaar AG, Bern, Thunstr. 7
Tel. (031) 221 44

Zu verkaufen

HOTEL-RESTAURANT

neu renoviert, blendendes kaltes und warmes Wasser. Am Brienzsee, Nähe Interlaken gelegen. 50-60 Betten, Park, Bootshaus, Strand, Autopark. Offerten unter Chiffre N J 2382 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Café-Restaurant

neuzeitig eingerichtet, im Stadtzentrum Bern, ohne Liegenschaft an zahlungsfähige Fachleute abzugeben. Anfragen an Postfach 471, Bern-Transit.

Don't say Whisky

say —

JOHNNIE WALKER



Born 1820 — Still going Strong

Distributors: F. Siegenthaler Ltd., Lausanne Tel. (021) 23 74 33