

Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **62 (1953)**

Heft 8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

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

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

Haftungsausschluss

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streit.

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. Streit. - Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112. Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (665) 58690.

Ein Ruhetag für Musiker

Die Leistungen der Hotellerie erschöpfen sich nicht in der Beherbergung und Verpflegung. Der Gast will auch in einer gemütlichen, unbeschwertten Atmosphäre Entspannung und Zerstreuung finden. Die Musik liefert hierfür ein ausgezeichnetes Mittel, lässt sie doch zwischen klassischen Kompositionen und leichter Stimmungsmusik und Unterhaltungsmusik und modernen Tanzweisen einen Spielraum an Variationsmöglichkeiten, wie er kaum grösser gedacht werden könnte.

Um musikalische Unterhaltung bieten zu können, muss der Hotelier und Konzertsaalinhaber Musiker engagieren, die ihm ihre Dienste gemäss den im Beruf üblichen Bedingungen zur Verfügung stellen. Da die Verträge nur für kurze Zeit abgeschlossen werden, können beide Parteien berechnete Postulate immer wieder geltend machen. Seitens der Musiker selbst waren bisher keine Begehren über eine besondere Normierung der Ruhezeit laut geworden, wohl aus der richtigen Überlegung heraus, dass bei einem Berufsstand, dessen Arbeitszeit in aller Regel weit unter derjenigen anderer Berufe liegt, die Fixierung der effektiven Arbeitszeiten genügt, um auch dem Musiker eine ausreichende Ruhezeit zu sichern und ihn vor gesundheitlichen Schäden, wie sie bei zu langen Arbeitszeiten eintreten können, zu schützen.

Dessen ungeachtet hat der Schweizerische Musikerverband mit einzelnen Arbeitgeberverbänden des Gastgewerbes schon seit längerer Zeit Verhandlungen über sein Begehren auf Einführung eines obligatorischen Ruhetages für Musiker geführt, ohne dass es indessen gelungen wäre, zu einer Einigung zu gelangen. Eine Verständigung war dadurch erschwert worden, dass das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) schon im Jahre 1947 die Vorarbeiten für den Erlass einer Departementsverfügung aufnahm und immer wieder erklärte, staatliche Vorschriften könnten nur durch Abmachungen unter den Verbänden verhindert werden.

Auf Grund dieser Promesse haben die Musiker in den direkten Verhandlungen weit übersetzte Forderungen gestellt und bemüht sich wenig um eine Verständigung.

Die vom Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement am 24. Dezember 1952 erlassene Verfügung über die Ruhezeit für Musiker beweist, wie leichtfertig der Hotellerie immer wieder neue Lasten auferlegt werden.

Ist der Ruhetag eine Notwendigkeit?

Zur Abklärung dieser Frage hat das BIGA bereits im Jahre 1947 einen Entwurf zu einer Departementsverfügung ausgearbeitet und diesen den kantonalen Regierungen zur Vernehmlassung zugestellt. Noch heute sind die Antworten auf diese Rundfrage von höchstem Interesse, kargen sie doch nicht mit Einwänden und Vorbehalten. Auch seither hat kein einziger Kanton eine Regelung getroffen, die auch annähernd dem entsprechen würde, was nun zentralistisch verfügt wird. Einige Beispiele aus jener Rundfrage mögen das Gesagte unterstreichen:

Aargau:
"Bei den in Aarau beschäftigten Musikern und Artisten sind die Ruhezeiten nicht einheitlich geregelt. Sie können ohnehin nicht als eigentliche Arbeitnehmer betrachtet werden, und zudem sind die täglichen Spielzeiten nicht allzu lange, sodass sie tagsüber über genügende Ruhezeit verfügen."

Graubünden:
"Allgemein geht die Meinung dahin, dass die Musiker wegen der Verschiedenartigkeit der Verhältnisse nicht einfach dem Ruhetagsgesetz unterstellt werden können, und dass sie auch ohne ganze Ruhetage auf eine genügende Freizeit kommen."

Luzern:
"In unserem Kanton besteht über die Freizeit der Berufsmusiker weder eine spezielle Regelung noch kamen die zuständigen Behörden bis heute in die Lage, sich über diese Frage überhaupt auszusprechen, da diesbezüglich keine irgendwelche Begehren, Anträge oder Reklamationen eingingen. Bei der beschränkten Tagesarbeitszeit dieser Musiker glaubte man offenbar vorzuziehen, auf Interventionen von Amtsinhabern verzichten zu können."

Nidwalden:
"Soweit wir die Verhältnisse kennen, verfügen diese Musiker (Kunstmusiker in den Hotels) über genügend Freizeit und könnten vielfach noch länger ausruhen, wenn sie die Zeit, in welcher sie gegenüber der Hotellerie keinerlei Verpflichtung haben, auch wirklich zum Ausruhen benützen würden."

Schaffhausen:
"Die umherziehenden Berufsmusiker haben wir im Vollzug des Ruhetagesgesetzes bisher nicht erfasst. Eine Regelung der Freizeit der Musiker stösst sowohl auf seiten der Musiker als auch der Arbeitgeber auf grosse Schwierigkeiten."

Tessin:
"Non si potrebbe infatti ragionevolmente pretendere che un ristorante, che vive dell'afflusso di forestieri, abbia a rinunciare un giorno per settimana alle prestazioni della piccola orchestra, tanto più se esse hanno luogo solo per alcune ore della giornata."

Waadt:
"Je plus 'ici, nous n'avons pas jugé opportun de régler la question... Dans la plupart des cas, sur lesquels nous sommes renseignés, les orchestres se produisent durant 5 h. à 5 h. 3/4. Si on y ajoute le temps consacré parfois aux répétitions, cela fait un maximum de 6 heures de présence. Il faut toutefois relever que les intervals entre deux productions sont souvent aussi longs que les productions elles-mêmes."

Das BIGA hat sich mit diesen Antworten, die zum Teil von Regierungen wichtiger Fremdenverkehrskantone stammen, nicht zufrieden gegeben und mit grosser Beharrlichkeit seine Bemühungen um eine Regelung der Ruhetagsfrage für Musiker fortgesetzt. Den Kantonen wurde ein zweiter Verfügungsentwurf zur Stellungnahme unterbreitet. Es ist bezeichnend, dass nur noch 7 Kantone sich die Mühe nahmen, ein zweites Mal zu antworten. Einzig die Kantone Zürich, St. Gallen und GenÈve stimmten dem Entwurf zu, aber keiner dieser Kantone hat seither Miene gemacht, diese Regelung auf kantonalem Gebiete einzuführen, offenbar deshalb, weil sich die kantonalen Behörden nicht dem Risiko eines Misserfolges aussetzen wollten. Der Kanton Glarus beantragte, vom Erlass einer solchen Verfügung überhaupt abzusehen, während die Kantone Thurgau, Waadt und Tessin Bedenken rechtlicher und wirtschaftlicher Natur geltend machten, oder den Entwurf als zu weitgehend ablehnten. Es darf angenommen werden, dass die übrigen Kantone ihren früher eingenommenen Standpunkt nicht geändert haben. Wie unter diesen Umständen, nachdem die grosse Mehrheit der kantonalen Exekutivinstanzen die vorgesehene Regelung als unnötig und unerwünscht abgelehnt hat, die Bedürfnisfrage bejaht werden kann, bleibt rätselhaft.

Die Eingabe des SHV.

Auf Einladung des BIGA hat der Schweizer Hotelier-Verein in einer gut dokumentierten Eingabe zum neusten Verfügungsentwurf Stellung bezogen und beantragt, auf die Inkraftsetzung der ohnehin schwer durchzuführenden Verfügung über die Ruhezeit für Musiker zu verzichten, da die vorgeschlagene Regelung weder in wirtschaftlicher noch in sozialer Hinsicht begründet sei und zudem der gesetzlichen Grundlage ermangle. Die

Bedenken rechtlicher Natur

Bedenken rechtlicher Natur

beruhen auf der Überzeugung, dass das Bundesgesetz über die wöchentliche Ruhezeit vom 26. September 1930 keine rechtliche Handhabe bietet, um gestützt darauf eine Verfügung erlassen zu können. Nach Artikel 2, Abs. 2, Zif. f fallen "Personen, die im gleichen Betriebe nicht während der ganzen Tagesarbeitszeit oder nicht während der ganzen Woche beschäftigt sind", nicht unter die Bestimmungen des Eidgenössischen Ruhetagsgesetzes. Das trifft nun in ganz unzweideutiger Weise für Musiker zu. Die wöchentlichen Arbeits- und Präsenzzeiten, wie sie in sämtlichen für das Hotelgewerbe gültigen Gesamtarbeitsverträgen, die zum Teil durch den Bundesrat allgemein gültig erklärt wurden, vorgesehen sind, schwanken zwischen 60 und 75 Stunden. Demgegenüber beträgt die Arbeitszeit der Musiker in gastgewerblichen Betrieben in der Regel nur ein Bruchteil der Arbeitszeit des Hotel- beziehungsweise Wirtschaftspersonals. Die Unterstellung der Musiker unter das Ruhetagesgesetz würde somit gegen die zitierte klare Ausnahmebestimmung verstossen. Es geht auch nicht an, die Zeit der zur Weiterbildung nötigen Übungen zur Arbeitszeit des Musikers zu rechnen, da als solche nur die Zeit des Auftretens vor dem Publikum einschliesslich der normalen Spielpausen gelten kann. Auch beim Koch und Kellner wird der für die berufliche Weiterbildung benötigte Zeitaufwand nicht zur Arbeitszeit gerechnet. Da somit die Voraussetzung gleicher Arbeitszeit für Musiker und das übrige gastgewerbliche Betriebspersonal nicht erfüllt ist, käme die Unterstellung der Musiker unter das Ruhetagesgesetz einer eindeutigen Bevorzugung dieser Berufskategorie gleich. Der Erlass einer darauf abzielenden Verfügung findet demnach keine ausreichende Rechtsgrundlage im Ruhetagesgesetz vom Jahre 1930. Zu diesem Schluss kommt übrigens auch ein am 17. Mai 1949 auf Veranlassung des BIGA von Herrn Dr. Kuhn, dem damaligen Chef der Justiz- und Polizeibehörde, erstattetes Rechtsgutachten, worin unter anderem festgestellt wird, "dass derjenige, der nicht ganz beschäftigt ist, der Zuweisung einer minimalen Ruhezeit durch das Gesetz nicht bedarf, weil er ohnehin genug Zeit zur Verfügung hat".

Wirtschaftliche und soziale Bedenken

Die Konzertsaalinhaber und die übrigen Betriebe, die ganzjährig oder nur während bestimmten Jahreszeiten (Saisons) Musiker oder Musikerensembles engagieren, haben gegen wachsende wirtschaftliche Schwierigkeiten zu kämpfen. Ihre Gestehungskosten sind auf der ganzen Linie gestiegen, während die Verkaufspreise mit dieser Entwicklung nicht Schritt gehalten haben. In diesem Zusammenhang sei daran erinnert, dass die Musikergagen gegenüber der Vorkriegszeit - bei einem Preisindex von rund 70% - durchschnittlich um 150% gestiegen sind! Unter solchen Umständen haben sich schon viele Betriebe gezwungen gesehen, ihre Musikdarbietungen einzuschränken. In den Saisonbetrieben ist die Tendenz unverkennbar, die Engagements nur gerade auf die Zeit der Hochsaison zu beschränken, weil es sich nicht lohnt, auch in schwächer frequen-

Les élèves de l'Ecole hôtelière cherchent des places de stagiaire

Notre semestre d'hiver se terminera le 26 mars 1953. Selon le règlement, nos élèves doivent faire un stage pratique de 5 à 6 mois ou une saison, consécutivement au cours de service, de cuisine ou de secrétariat suivi à l'école. Les «aides-directrices» peuvent être employées au bureau aussi bien que comme aides-gouvernantes à l'économat, à l'étage, etc.

Nous vous serions reconnaissants si vous nous faisiez connaître prochainement les stagiaires dont vous seriez désolé. Le bureau de placement de la Société suisse des hôteliers à Lausanne, 2, avenue Agassiz, pourra vous soumettre alors les offres que nous lui transmettrons.

Ecole hôtelière de la S.S.H. Lausanne

Tél. (021) 265923

Praktikanten suchen Plätze

Unser Wintersemester geht am 26. März 1953 zu Ende. Ein Grossteil der Schüler und Schülerinnen hat laut Règlement ein Praktikum von 5-6 Monaten oder eine Saison im Service, in der Küche oder im Büro zu absolvieren. Die sogenannten "Direktionsgehilfen" können auf dem Büro, als Hilfs-gouvernanten im Economat oder auf der Etage usw. beschäftigt werden.

Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Wünsche baldmöglichst mitteilen wollten, damit wir Ihnen durch das Platzierungsbüro des Schweizer Hotelier-Vereins in Lausanne, 2, avenue Agassiz, die entsprechenden Offerten unterbreiten lassen können.

Hotelfachschule SHV. Lausanne

Tel. (021) 265923

tiertem Wochen teure Kapellen oder Musiker zu halten. Wenn nun noch ein gesetzlicher Ruhetag kommt, dann wird es vielerorts schwierig sein, diesen so durchzuführen, dass daraus dem Betriebsinhaber keine zusätzlichen wirtschaftlichen Schwierigkeiten erwachsen. Aushilfskapellen lassen sich in der benötigten Qualität nicht aufbreiten, und der Ersatz einzelner Musiker ist gar nicht durchführbar, da die Einheit des Ensembles und deren Leistungen in erheblichem Masse leiden müssten. Gute Musiker lehnen es ab, mit Leuten zusammenzuspielen, mit denen sie nicht eingeebnet sind und deren Fähigkeiten oft den gestellten Anforderungen nicht entsprechen. Jede Qualitätsverminderung der musikalischen Darbietungen wirkt sich aber für den Ruf eines Konzertlokales rasch sehr nachteilig aus und macht sich früher oder später in einem fühlbaren Einnahmerückgang bemerkbar.

In sozialer Hinsicht wäre der gesetzliche Ruhetag für Musiker ein Danaergeschenk. Gerade in Saisonbetrieben der Gebirgsgegenden wird der Musiker von seinem Ruhetag gar keinen vernünftigen Gebrauch machen können. Aus gesundheitlichen Gründen hat er ihn bei der reichlichen Freizeit, die ihm tagtäglich zur Verfügung steht, gar nicht nötig. Für die vermehrte Pflege des Familienlebens aber bleibt er ohne praktische Bedeutung, da die Arbeitsstätte des Musikers oft eine halbe Tagreise und mehr von seinem regulären Wohnsitz entfernt ist, so dass schon aus zeitlichen Gründen ein Aufsuchen der Familie nicht möglich ist. Zudem sind die Reisekosten vielfach so hoch, dass es sich der Musiker gar nicht leisten kann, auf einen Taglohn plus Kost und Logis zu verzichten und dazu noch die hohen Auslagen für die

Siehe Seite 10:
Beschaffung ausländischer Arbeitskräfte

Reise zu bestreiten. Aus diesem Grunde wurde der Ruhetag von einer grossen Anzahl von Musikern gar nie begehrt. Ihr Trachten geht vielmehr dahin, während der Saison möglichst viel zu verdienen, um sich dann nach Beendigung des Engagements, das meistens nicht sofort durch ein neues abgelöst wird, einige Ruhetage zu gönnen.

Trotzdem eine Departementsverfügung

Trotz den Einwänden der direkt interessierten Arbeitgeberkreise und obschon auch die Kantone der vorgeschlagenen Regelung nicht zugestimmt haben, ist, wie bereits erwähnt, die vom 24. Dezember datierte Verfügung des EVD herausgekommen. Werfen wir kurz einen Blick auf ihren Inhalt.

In der Verfügung des EVD werden die Art. 9 und 20 des Bundesgesetzes vom 26. September 1931 über die wöchentliche Ruhezeit und Art. 27 der Vollziehungsverordnung vom 11. Juni 1934 angerufen. Den in Unterhaltungsbetrieben tätigen Musikern, deren durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit (Auftreten vor dem Publikum) 36 und weniger Stunden beträgt, ist mindestens ein Ruhetag zu gewähren. Und zwar

- a) in zwei Wochen bei einer wöchentlichen Arbeitszeit von wenigstens 30 Stunden
- b) in 3 Wochen bei einer wöchentlichen Arbeitszeit von wenigstens 25 Stunden
- c) in 4 Wochen bei einer wöchentlichen Arbeitszeit von wenigstens 20 Stunden.

Mehrere Ruhetage innert 4 Wochen können im gegenseitigen Einvernehmen zusammengelegt werden.

Die Ruhezeit in Saisonbetrieben kann während der Saison, jedoch nicht mehr als zweimal im Jahr und während höchstens 8 Wochen, in der Weise herabgesetzt werden,

dass die in Art. 2 genannten Zeiträume verdoppelt werden. In diesem Falle sind entsprechende Ersatzruhetage zu gewähren.

Entgegen der klaren gesetzlichen Vorschrift wird in der Verfügung bestimmt, dass nur ganze Ruhetage zu gewähren sind. Bei Beendigung des Dienstverhältnisses soll ein Ruhetag schon Ablauf der Hälfte des auf ihn entfallenden Zeitraumes eingeräumt werden.

Ein Bärendienst für die Musiker

Es ist klar, dass die Arbeitgeber und die Konzertlokalinhaber sich mit der durch die Verfügung des EVD geschaffenen Lage auseinandersetzen müssen. Die wirtschaftliche Situation der betreffenden Unternehmungen erfordert eine genaue Prüfung der möglichen Auswirkungen der erfolgten Unterstellung der Musiker unter das Ruhetagesgesetz. Ein Abbau der überdurchschnittlich erhöhten Kosten wird unumgänglich. Das aber sind gerade die *Gagen der Musiker*. Bei den gegenwärtigen Verdienstmöglichkeiten der Konzertlokalinhaber wird demzufolge die Einführung des gesetzlichen Ruhetages für Musiker die Tendenz zum Abbau der hohen Musikergagen fördern und die Betriebsinhaber veranlassen, sich womöglich auch in vermehrter Masse auf mechanische Musik umzustellen. Da überdies die Musiker im *Taglohn* engagiert werden, bemisst sich ihre Entschädigung nur nach den effektiven Arbeitstagen. Wie im Baugewerbe die Arbeiter für den Ruhetag nicht entlohnt werden, so kann auch der gastwerbliche Betriebsinhaber dem im Taglohn beschäftigten Musiker für nicht geleistete Arbeit keine Entschädigung ausrichten. Die Erfahrung wird zeigen, ob mit der Unterstellung der Musiker unter das Ruhetagesgesetz dieser Berufsgruppe nicht ein *Bärendienst* geleistet wurde.

recommander si la réglementation avait été mise en discussion en bloc. Il serait donc inadmissible que l'on se contente de faire entrer dans la législation ordinaire des mesures qui doivent être modifiées ou de répéter des erreurs commises.

Le lait constitue une des *sources de revenus* les plus sûres et les plus régulières de nos agriculteurs. Comme il est, spécialement en Suisse, un *aliment de base*, il vaut la peine d'examiner à fonds les répercussions de la réglementation proposée.

Le contenu du statut du lait

L'arrêté qui sera soumis à l'assemblée fédérale comporte XI titres et 48 articles.

Le titre premier, visé à l'amélioration de la *qualité* en recommandant aux personnes et organismes s'occupant de la production, de la livraison, du transport et de la distribution du lait, ainsi que de la fabrication de produits laitiers de prendre toutes les mesures utiles pour que la qualité de ces denrées soit *irréprochable*. Elles doivent tenir compte au fur et à mesure des progrès de la science et de la technique.

On met l'accent sur l'*échelonnement du prix du lait par rapport à la qualité* de manière à améliorer celle-ci. Le Conseil fédéral fixe pour chaque région la date d'entrée en vigueur du nouveau régime.

Le titre 2 est consacré au *prix du lait*. Le Conseil fédéral fixera périodiquement le prix indicatif après avoir entendu les producteurs et la *commission consultative*. Ce prix tient lieu de *prix de base* à la production. Le producteur livrera le lait de vache au centre de coulage qui acquiert habituellement la production de son domaine. L'obligation de livrer à ces centres implique pour ces derniers l'obligation d'accepter le lait offert, s'il répond aux normes de qualité. Ce principe est déjà appliqué actuellement. La livraison et la prise en charge du lait relèvent du droit privé.

L'*approvisionnement régulier* du pays en lait incombe à l'Union centrale des producteurs suisses du lait qui veillera à l'emploi

judicieux du lait de fabrication. Le Conseil fédéral donne les instructions générales nécessaires pour atteindre ce but après avoir entendu le groupement laitier et la commission consultative.

On notera que le *marché du fromage* est soumis, lui aussi, à une réglementation qui vise à améliorer la *qualité*, à organiser le marché d'une manière rationnelle à maintenir et développer l'exportation. Pour le consommateur suisse, il importe que les autorités n'oublient pas que la délivrance des permis d'exportation peut être subordonnée à la condition que le marché intérieur soit approvisionné en fromage de bonne qualité *vendu à des prix équitables*.

L'importation du *beurre* est du ressort exclusif de la centrale Butyra transformée par l'arrêté en question en coopérative de droit public. Elle fait le commerce du beurre en gros, règle les importations en tenant compte de la production indigène, réduit le prix de celle-ci à l'aide des ressources procurées par les importations et acquiert le surplus de beurre indigène au prix de base fixé par le Conseil fédéral.

Le *commerce du lait* ne bénéficie pas de la liberté du commerce et de l'industrie puisque la vente du lait est subordonnée à diverses autorisations. La distribution du lait par quartiers est elle-même réglementée.

Enfin, le Conseil fédéral perçoit des *taxes* sur le lait et la crème de consommation, sur les importations du lait en poudre ainsi que sur celles d'huiles et de graisses comestibles. Ces taxes, de même que les excédents de recettes éventuelles de la Butyra, doivent servir à réduire le prix des produits laitiers indigènes et à élargir leur débouchés. Il appartient au Conseil fédéral, *après avoir entendu la commission consultative*, de soumettre ces propositions à l'assemblée fédérale touchant l'affectation des ressources disponibles. Il règle aussi la perception des taxes.

Les autres titres traitent de procédure, de mesures administratives, de dispositions pénales et transitoires et ne présentent donc pas d'intérêt direct pour le consommateur.

Le statut du lait et l'hôtellerie

Les Chambres fédérales aborderont au cours de leur prochaine session de mars un problème qui intéresse tous les consommateurs et l'hôtellerie en particulier. En effet, c'est au parlement qu'il appartient d'arrêter les mesures d'application qui découlent de la loi sur l'agriculture. Le statut du lait qui est à l'étude depuis plusieurs mois ne pourra donc pas faire l'objet d'un référendum. On se souvient que la division de l'agriculture désirait que le statut du lait entrât en vigueur le premier janvier 1953; elle avait voulu brûler les étapes afin que le Conseil national et le Conseil des Etats puissent adopter l'année dernière encore le projet qui devait leur être soumis.

Mais l'opinion publique s'émut et la commission consultative convoquée en hâte pour «donner sa bénédiction» aux prescriptions fédérales ne l'entendit pas de cette oreille. Consciente de sa responsabilité et de sa mission, elle fit les objections qui s'imposaient et la division de l'agriculture dut remettre plusieurs fois son projet sur le métier pour tenir compte des critiques soulevées.

Le projet du 9 décembre 1952 est maintenant fondé sur les recommandations de la commission consultative. Il a été soumis aux grandes associations économiques pour qu'elles donnent également leur avis sur cette question primordiale pour l'économie suisse.

L'hôtellerie et les produits laitiers

L'hôtellerie constitue un important débouché pour le lait et les produits laitiers. Le rapport de Lucerne n'évalue-t-il pas comme suit la consommation en 1949 des hôtels en lait, produits laitiers, graisses et huiles comestibles

	Fr.
Lait	12687500.—
Beurre de table	16625700.—
Beurre de cuisine et beurre fondu	2110320.—
Fromage	3654000.—
Huiles comestibles	2557800.—
Saindoux	649600.—
Autres graisses	341040.—
	<u>38634960.—</u>

On conçoit dès lors l'influence que peut avoir sur le rendement de notre industrie un

protectionnisme trop poussé du lait et de ses dérivés. La différence de prix qui pèse sur l'hôtellerie suisse par rapport à l'hôtellerie étrangère peut varier, mais il n'est pas exagéré d'affirmer que pour les produits ci-dessus, elle représente une moyenne d'environ 15 millions, dont 8 millions seulement pour le beurre. Nos concurrents à l'étranger peuvent se procurer du lait à des conditions beaucoup plus favorables.

C'est pourquoi les organes directeurs de notre Société ont adressé au chef du département fédéral de l'économie publique une *instante requête* pour lui exposer la situation très particulière de l'hôtellerie et nos revendications relatives au statut du lait.

Pourquoi un statut du lait?

Le statut du lait découle de l'article 26 de la loi sur l'agriculture qui autorise le Conseil fédéral à prendre diverses mesures — *en prenant égard à tous les milieux intéressés* — pour assurer le ravitaillement du pays en lait et en produits laitiers.

Le Conseil fédéral peut instituer des mesures relatives à la *production, la qualité, la livraison et l'utilisation du lait* et édicter, après avoir entendu les groupements professionnels, les autorités locales et les intéressés, des prescriptions sur la façon de *distribuer* rationnellement et à frais réduits le lait de consommation. En d'autres termes, il s'agit de modifier ou de codifier l'état de choses actuel qui est la résultante de mesures purement empiriques qui se sont complétées peu à peu ou qui sont des survivantes de mesures de guerre ou de crise prises en vertu des pleins pouvoirs.

Ces constatations ont d'ailleurs été faites par le professeur *Hans Bachmann* dans une brochure consacrée à la nouvelle organisation de l'économie laitière suisse que vient de publier le séminaire de politique et de droit agrariens de l'Ecole des hautes études commerciales de St-Gall. Cette étude d'un spécialiste est parfaitement objective et les responsables du futur statut du lait feront bien de tenir compte de certaines remarques, qu'elles contiennent. Il semble que de fil en aiguille on soit arrivé à un état de choses qui n'aurait jamais été accepté par le peuple et qu'un économiste sérieux n'aurait jamais osé

Les revendications de l'hôtellerie

Nos organes directeurs ont eu à plusieurs reprises l'occasion d'exposer au Conseil fédéral la situation difficile dans laquelle la protection accordée aux produits agricoles — qui jouent un si grand rôle dans les dépenses d'exploitation — plaçait les hôtels. Le statut du lait, en mettant fin à des mesures temporaires et en créant un droit durable peut avoir pour notre industrie de graves conséquences.

Il importe que l'hôtellerie et les consommateurs aient aussi leur mot à dire et que la puissance du cartel du lait soit atténuée. En effet, le professeur *Bachmann* lui-même insiste sur les faits suivants: la valeur des produits contrôlés et le nombre des exploitations qu'il englobe font du *cartel du lait* un des *plus puissants* de notre économie. Il n'est en effet pour ainsi dire pas un litre de lait qui ne soit contrôlé par les organisations centrales et si ce système se justifie dans une certaine mesure, il faut craindre davantage les conséquences d'une restriction de liberté, d'un vieillissement et d'une sclérose, symptômes que présente la tactique de monopole de l'Union suisse du fromage. Seules des organisations de droit public constituées sur le modèle de la commission de l'agriculture sont de nature à écarter la méfiance et les tensions provoquées inévitablement par les décisions des organisations de droit privé ne réunissant que les seuls intéressés à la production et au commerce des produits laitiers. Le système actuel devrait donc être modifié.

Si un hôtel exploite une entreprise agricole ou s'il existe des liens de parenté entre le producteur et le consommateur, il faut que les livraisons puissent se faire *directement*, sans passer par une centrale de coulage.

Le rapport de Lucerne recommande à la Société suisse des hôteliers de *rationaliser ses achats* afin d'abaisser les prix de revient de l'industrie hôtelière. L'hôtellerie, en tant que gros consommateur, industrie de transformation et revendeur devrait aussi bénéficier des *conditions spéciales* consenties à ceux qui contribuent à l'écoulement des produits. De telles livraisons pourraient se faire d'autant plus facilement par l'intermédiaire des organisations centrales si l'hôtellerie y est représentée.

L'hôtellerie approuve les mesures qui seront



atout disparaît. Il faudra alors pour beaucoup d'hôtels ibériques qu'ils offrent plus et surtout «mieux». C'est vers ce but que tendent toutes les sévères réglementations citées plus haut. Mais il y a encore beaucoup à faire et on ne se le cache pas à Madrid. Georges E. Riedo

DE NOS SECTIONS

Les hôteliers genevois tiennent leurs assises

La Société des hôteliers de Genève a tenu récemment son assemblée générale à l'hôtel du Rhône. Cette importante réunion avait attiré de nombreux membres. L'ordre du jour fut rapidement épuisé grâce à la parfaite présidence de M. Ch. Leppin, président, qui avait minutieusement préparé cette séance. D'ailleurs son rapport d'activité, dont nous publions ci-dessous de larges extraits, en fait preuve, car il est le reflet de la vie hôtelière genevoise en 1952.

En 1952, la section de Genève de la S.S.H. a tenu, à côté de son assemblée générale annuelle, 5 séances mensuelles et le Comité s'est réuni 9 fois, ce qui montre que, bien que la situation soit favorable, les hôteliers genevois entendent quand même discuter les problèmes qui intéressent l'hôtellerie. La Société compte 34 membres exploitant 31 hôtels avec plus de 2500 lits, 3 grands restaurants et 3 membres personnels.

Il convient de signaler comme changement au comité la nomination de M. Kaehli, remplaçant provisoirement M. Stocker, qui a quitté l'hôtellerie. De même, M. Richard Lendi a remplacé M. Paul Meyer, surchargé de travail.

M. Leppin évoque aussi avec tristesse le souvenir du secrétaire de la section, M. Paul Schlenker, mort à son bureau en pleine activité. Il était l'incarnation de la Société des hôteliers de Genève, et son départ a laissé un vide terrible, puisque depuis plus de 50 ans la Société n'avait eu que ce seul et unique secrétaire. Le secrétariat, après avoir été assumé pendant quelque temps par M. de Porta a été confié à M. Georges Wanner, qui a organisé le secrétariat de la Société des hôteliers à Genève dans son bureau au No 12 de la rue du Mont-Blanc.

La Société des hôteliers de Genève entretient d'excellentes relations avec la Société suisse des hôteliers, avec les autorités du canton et de la ville, ainsi qu'avec l'Association des intérêts de Genève. M. Leppin assiste en qualité d'observateur aux séances du comité de cette association.

Le mouvement hôtelier à Genève

Le rapport de M. Charles Leppin retrace les caractéristiques du mouvement hôtelier à Genève en 1952. L'affluence a été extraordinairement forte au mois d'août et le souvenir de cette suroccupation incite à croire que le déficit du printemps et de l'automne a été compensé. Pourtant le total annuel des nuitées révèle une diminution de plus de 4000 nuitées alors que les 5 autres grandes villes suisses peuvent se féliciter d'une augmentation. Genève demeure cependant au deuxi-

ème rang quant au taux d'occupation. C'est le revers de la médaille de l'hôtellerie genevoise qui a bénéficié ces dernières années de nombreuses conférences internationales; l'accaparement des lits par les congressistes a chassé les touristes qui craignent de ne plus trouver de place à Genève. C'est aussi l'avis des agences de voyages qui prétendent à tort que Genève manque de lits. Il faut donc lutter contre cette réputation erronée qui est faite à Genève. Il faut créer en direction de la ville des nations un mouvement touristique qui puisse suppléer à la diminution éventuelle des congrès et conférences internationales.

Les perspectives pour 1953 sont favorables puisque les prix des hôtels suisses continuent à être plus avantageux que ceux des hôtels des pays voisins. Le couronnement de la reine d'Angleterre avancera la saison touristique et il est probable que les visiteurs d'outre-mer profiteront, à cette occasion, de visiter l'Europe. De même les participants au congrès de l'A.I.H., en mai à Lucerne, tiendront à s'arrêter à Genève avant ou après le congrès. Les circonstances paraissent favorables et à moins d'événements imprévus l'année touristique 1953 ne doit pas être inférieure à 1952...

Comme de coutume, l'assemblée générale de la Société des hôteliers de Genève fut suivie d'un excellent dîner, servi à l'hôtel du Rhône et se termina par une soirée fort divertissante pour chacun.

TOTENTAFEL

Charles H. Michel, Zürich †

Un erwartet starb, kurz vor Vollendung seines 59. Lebensjahres, Herr Charles H. Michel, der bekannte Küchenchef und Inhaber des Restaurants „Zamithaus zur Zimmerleuten“ in Zürich. Wir entnehmen die nachfolgenden Daten einem Manuskript, das uns Herr Paul Kaiser, „La Marmite“, Zürich, freundlicherweise zur Verfügung stellte.

Herr Charles Michel kam in Zürich, im Hotel National, dessen Verwaltung damals in den Händen seines Vaters lag, zur Welt. 6 Jahre später übernahmen seine Eltern den Vitznauerhof in Vitznau, wo der Knabe seine erste Jugend verbrachte. Mit 16 Jahren verlies Charles H. Michel das Elternhaus, um im Hotel Euler in Basel in die Kochlehre zu treten. Dann lockte ihn - nach Jahren - die Fremde, die unbekannt, weite Welt. Bald hatte er Gelegenheit, unter der Leitung des grossen Meisters A. Escoffier im „Esplanade“ in Berlin und im „Adlon“ zu arbeiten. Aber es zog ihn immer weiter. Man sah ihn in Marokko, in Rabat und in Casablanca, wo er sein erstes Etablissement, den „Guillaume Tell“ gründete. General Girard und Marschall Lyautey zählten dort zu seinen Gästen. Seine lebende und tüchtige Gattin stand ihm bei diesen Anfängen treu zur Seite. Aber schon zog es Charles Michel wieder nach Europa zurück, nach Paris, nach Deauville, in die Normandie, wiederum nach Paris und

endlich zurück in die Schweiz, wo die besten Häuser nach dem erfahrenen Küchenchef riefen. Das „Huguenin“ in Luzern, das „Savoy“ und schliesslich das „Eite“ in Zürich boten ihm ein reiches und dankbares Betätigungsfeld.

Aus der Fülle seines Könnens und seiner Erfahrungen, mit echter Liebe zur Kochkunst hat er hier im Jahre 1929 das „Temple des gourmets“, die „Zunft zur Zimmerleuten“, eröffnet. Sein Ruf: „Ich koche selbst“ klang weit über die Grenzen unseres Landes.

Stolz bekennen wir heute, dass ein Schweizer - Charles Michel - dem Ruf des französischen Ministers nach Paris gefolgt ist, um im Salon d'Autonomie 1931 de la Section d'art gastronomique unsere Landesfarben zu vertreten. Für seine glanzvolle kulinarische Leistung wurde Herr Charles Michel damals mit der höchsten Auszeichnung, die Frankreich bei solchen Anlässen zu vergeben hat - der Goldenen Medaille und dem durch Minister Jourdain übergebenen Diplom beehrt. Wir möchten ebenfalls noch seine prachvollen Leistungen an der Exposition universelle et internationale de Bruxelles 1935 und seine Propaganda-Diners in Utrecht und Bruxelles sowie an unserer letzten Landesausstellung erwähnen.

Nun hat ihn der unerbitliche Tod dem Kreise seiner Nächsten, seiner Freunde, entzissen. Den Trauerfamilien, insbesondere seiner Gattin, kondolieren wir herzlich.

AUS DER HOTELLERIE

Eine Hoteliersfamilie in ihrer Ehre rehabilitiert

(Eing.) Nachdem am 19. März 1937 das Grand Hotel Adelboden bis auf den Grund niedergebrannt war, wurde die Leiterin und Delegierte des Verwaltungsrates der Grand Hotel A.G., Frau K.G. sowie deren Sohn Herr E.G., Sekretär des Verwaltungsrates, vorerst der Brandstiftung verdächtigt, jedoch die Untersuchung gegen beide als grundlos erkannt und deshalb aufgehoben. Frau K.G. wie Herr E.G. wurde eine angemessene Entschädigung zur klaren Rehabilitation zugesprochen. Ebenso konnte die Grundlosigkeit der Verdächtigungen wie auch des Versicherungsbetruges, wegen angeblicher Verheimlichung geretteter Waren, auf Grund gründlicher Beweisverhandlungen vor Amtsgericht Frutigen nachgewiesen werden, weshalb auch hier die Untersuchungen in vollem Umfange aufgehoben wurden. Das Amtsgericht Frutigen sprach deshalb sowohl die Directrice, Frau K.G., wie Herrn E.G. von sämtlichen Anschuldigungen frei. Um die vollständige Rehabilitation zu dokumentieren, wurde als Wiedergutmachung für erlittenen tort moral eine Entschädigung zugesprochen. Damit ist der Hoteliersfamilie in jeder Beziehung die Ehre zurückgegeben.

Wohltätigkeitsabend in Pontresina

Kv. Am Dienstagabend führte Major Golay vor zahlreich erschienenem internationalem Publikum

Todes-Anzeige
Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser Mitglied Herr Charles H. Michel am 14. Februar nach einem arbeitsreichen Leben im 59. Altersjahre den Seinen plötzlich entzissen wurde. Wir versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren. Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident Dr. Franz Seiler

in der stets gastfreundlichen Konditorei Piz Süs seinen neuesten Farbenfilm „Auf Ski quer durch Graubünden“ vor. Die gesamten Einnahmen aus Eintritt und Kollekte, die durch eine charmante Holländerin in Nationaltracht erhoben wurde, ergaben den erfreulichen Betrag von Fr. 1027.-, der unverzüglich dem Schweizerischen Roten Kreuz zugunsten der Wassergeschädigten in Holland, Belgien und England überwiesen wurde.

DIVERS
Der Ball der Hotelangestellten in Basel
Der Sportclub „Hota“ Basel, der für die körperliche Ertüchtigung der Hotelangestellten bei Von den Anstrengungen der Fastnacht erholen Sie sich am raschesten durch eine Sennrütli-KUR well diese Ihren Organismus regeneriert. Verlangen Sie Prospekt Nr. 54/F. Kurhaus Sennrütli, Degersheim Telephone (071) 541 41.

ZÜRICH Unfall
Für Ihre Versicherungen
Unfall, Haftpflicht
Auto, Kasko
Einbruchdiebstahl
Baugarantie usw.
„Zürich“ Allgemeine Unfall- u. Haftpflicht-Versicherungs-AG.

FÜR DEN HOTELBEDARF!
Das bewährte Waschmittel für die Waschmaschine
Bodenwische, fest und flüssig, erstklassig
Das beliebte Wasch- und Universal-Reinigungsmittel
Zum Waschen
und Reinigen und für die Hände schonend, weil alkalifrei und seifenfrei.

Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie
Lausanne (Montagibert)
Cours supérieur de viticulture
octobre 1953 à mars 1954
Cours préparatoire, début 7 avril 1953 pour les candidats n'ayant pas la formation requise pour l'admission au cours principal.

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

Grosses Versicherungsunternehmen
in Zürich sucht jüngeren, in seinem Fache erfahrenen
Conciergerie
mit einwandfreien Umgangsformen und guten Sprachkenntnissen. Bei Eignung Dauerstelle mit Pensionsberechtigung.

GESUCHT IN JAHRESSTELLE
per sofort oder nach Übereinkunft junger, tüchtiger, sprachgewandter
Chef de service
für unser Konzert- und SpisereRestaurant im 1. Stock. Offerten mit Lohnansprüchen, Photo, Zeugnis und Referenzen erbeten an Gebr. Fröh, Grand Restaurant Baselst., Marktplatz 30, Basel.

Gesucht
Alleinkoch
Chefköchin
Lehrstelle als Hotelkoch
Lerne Englisch in London
an den London Schools of English, 319, Oxford St., London W 1. Spezialkurse für jeden Zweck, das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Duo de Jazz
et musique douce. Libre de suite ou contrat saison.
Aide de concierge
Nachtconciierge oder
Kondukteur
Gesucht für 17jährigen Jüngling ein.

Scotland's Pride - the World's Choice!
DEWAR'S "White Label" SCOTCH WHISKY
Scotch Whisky is the finest drink in the world
Generalvertrieb für die Schweiz: JEAN HAECKY IMPORT AG., BASEL
Keine verstopften Salzsteuer mehr!
GRESIL-Tafelsalz
mit Zusatz von Calciumphosphat bleibt immer rieselfähig... - Neuer verbilligter Verkaufspreis.
Erhältlich in allen Kolonial- und Delikatesswarengeschäften.

Dame de buffet et Serveuse
sont cherchées pour saison mars à novembre par restaurant Français, demandez en anglais désirés. Faire offres avec références, photo et présentations à Restaurant Taverne du Château de Chillon, Montreux.

Gesucht
auf Frühjahr (Mai bis Oktober) in bekanntes Haus von 100 Betten tüchtige
Gouvernante (Stütze)
Gut empfohlen. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre V P 2445 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grüne Helvesan-4 helfen dem Magen
bei Störungen, denn die im Helvesan befindlichen Pflanzenwirkstoffe sind für Magenschnitt, Magenkrämpfe und -Nerven heilsam. Schachtel Fr. 3.55. Magenheilmittel in flüssiger Form: echter Kräuterbalsam, Marke «Hausgese», mittlere Flasche Fr. 3.80. Erhältlich in Apoth., und Drog., wo nicht Versand: Lindenholz-Apothek, Renweg 6, Zürich 1.

ist es Ihnen schon bekannt, daß Sie mit

Knorr Spezial-Fleischsuppe "GASTRONOME"

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

entscheidend verbessern können?

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

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

Thron

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft Sekretärin, Buffetdame Economatgouvernante Commis de cuisine Zimmermädchen Portier, Chasseur Commis de rang für Bar-Grill Commis de rang für Terrasse und Saal Saaltochter

ZENTRALSCHWEIZ Gesucht jüngeres, strebsames bestqualifiziertes Ehepaar als Stütze des Patrons für Hotel mit ca. 100 Betten, hauptsächlich Sommersaison, evtl. Engagement für das ganze Jahr.

Erstranghotel (Zweisaisonbetrieb) sucht für Sommersaison, Eintritt Anfang Juni Oberkellner junger oder fachkundiger Chef de rang mit Barkenntnissen Saalkellner Aide de cuisine Patissier I. Lingere-Stopferin Zimmermädchen Etagenportier junger

Gesucht Saal-Restaurations-tochter Eintritt Anfang April. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Schwanen, Rheinfelden.

Gesucht für lange Sommersaison, nach Spiez, am Thunersee: Hotel des Alpes (80 Betten): Bureaupraktikantin Alleinportier mit Kondukteurdienst, sprachkundig Saaltochter

Gesucht für Sommersaison 1953 Chef-Entremetier Chef-Gardemanger Commis-Saucier Commis-Entremetier Commis-Gardemanger Commis-Patissier

Gesucht auf 25. März in grösseres Hotel im Berner Oberland: Aide de cuisine Portier Saaltöchter Saalpraktikantin Zimmermädchen Lingère Küchenmädchen, Casserolier

Gesucht für kommende Sommersaison bei langer Saisondauer im Waldhaus Vulpera: Chef-Patissier Commis-Patissier Commis de cuisine Angestelltenköche(innen) II. Kaffeeköchin II. Oberkellner diätabewandert Winebutler Chefs de rang, Commis de rang Warenkontrollleur Journalführer Economatgouvernante Lingeriegouvernante Zimmermädchen Strandbadabwart

Gesucht für Sommersaison junger Koch elektr. Küche Kochgehilfen oder -praktikantin Portier-Kondukteur oder Alleinportier sprachkundig Serviertochter in neuem Test-room, sprachkundig Zimmermädchen

Gesucht per Ende März, für Saison bis Oktober Anfangsgouvernante-Stütze Patissier-Aide de cuisine Anfang April Barmaid

Saison de 7 mois au lac Léman On cherche Entremetier Commis de cuisine sortant d'apprentissage Fille de salle

Gesucht per 1. März, Saisondauer bis November, in Hotel und Restaurationsbetrieb Küchenchef-Alleinkoch Lingeriemädchen mit Mäkenntnissen Buffelehrtochter

Gesucht in Jahresstelle tüchtige LINGÈRE Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre B H 2470 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf Anfang April in Jahresbetrieb des Kantons Bern mit städtischem und Fremdenverkehr sprachkundige Obersaaltöchter

Gesucht per 1. April, in Jahresstelle, für Erstklasshotel tüchtiger, erfahrener Chef de cuisine ferner für die Sommersaison, Eintritt 15. April/15. Mai, nach Übereinkunft: I. Aide de cuisine Aide de cuisine-Patissier

Journalführerin sucht per ca. Mitte Mai Ausbildungsstelle für sämtliche Büroarbeiten. Sprechdeutsch, franz., englisch und etwas italienisch. Offerten unter Chiffre J F 2818 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige Restaurations-tochter 4 Sprachen, sucht Stelle auf Anfang März. Biel oder Umgebung bevorzugt. Offerten an A. Beutler, Badenerstr. 260, Zürich 4.

Tüchtige und zuverlässige Köchin sucht Stelle in Passantenhotel auf Anfang oder Mitte März. Beste Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre T K 2819 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige Köchin (speziell Fische), nach Stein am Rhein, auf 1. April, guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre Y 61321 G an Publicitas St. Gallen

Barmaid gut präsentierend, sucht per sofort Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre G P 2812 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf Mai in Privatnervensanatorium Zihlschlacht gut ausgewiesener, selbständiger Küchenchef in Jahresstelle. Offert. mit Lebenslauf, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen erbeten.

Gesucht zu baldigem Eintritt: Economat-Küchen-Gouvernante (Buffetablösung) Serviertochter gewandt, deutsch und französisch sprechend. Offerten gefl. an Hotel Aarauerhof, Aarau.

Gesucht in Jahresstellen, sprachkundige Sekretärin für Journal und Kasse Etagenportier Saalpraktikantin Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo an Hotel Bristol, Bern.

Hotel Rössli, Weggis (60 Betten) sucht, mit Eintritt auf ca. 23. März, Saison bis Oktober: Küchenchef (Alleinkoch), tüchtige Kraft mit besten Referenzen Zimmermädchen Saaltochter Saalpraktikantin Hilfsköchin Office- und Küchenmädchen

Junge Tochter, gut präsentierend, französisch, englisch und italienisch sprechend, sucht Stelle als Barmaid für Frühlings- oder Sommersaison. Referenzen und Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre T O 2818 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter sucht Stelle als Bureau-praktikantin Berner Oberland bevorzugt. Referenzen und Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten erbeten unter Chiffre R H 2813 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle: nette, freundliche Serviertochter Anfängerin, die Freude an Beruf hat, würde evtl. angeleitet. Offerten sind zu richten an P. Bieri, Restaurant Bären, Worb b. Bern, Tel. 67 2291.

Gesucht von mittelgroßem Hotel im Berner Oberland jüngere Oberkellnerin Eintritt Ende April, anfangs Mai Rest.-Tochter sprachk., per 23. März Barmaid sprachk., per 1. April

I. Portier per 23. März. Offerten unter Chiffre H. B. 2832 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 10./15. März, junge, freundliche Tochter für Restaurant Saaltochter 2 Zimmermädchen Hausmädchen

Gesucht Per 1. März Etagenportier sowie Portier für Hausarbeiten und Bahndienst

Gesucht Chef de rang sprachkundig. Eintritt ca. anfangs April bis 10. Oktober. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Krebs, Interlaken.

Gesucht Entremetier Aide de cuisine Patissier Sekretärin-Journalführerin Serviertochter für Café-Restaurant

Gesucht in grösseren Hotel-Betrieb, mit langer Saison (evtl. Jahresstelle), erfahrene, sprachkundige, gutpräsentierende General-Gouvernante als Vertrauensperson.

Ausführliche Offerten mit Photo und Referenzen unter Chiffre D R 2802 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für lange Sommersaison (ab Mai) und Wintersaison: tüchtiger, fachkundiger PATISSIER sehr guter Verdienst, Hotel mit Tea-room. Gefl. Offerten an Hotel Schweizerhof, Kandersteg.

2 holländische Gastwirtstöchter 28- und 33jährig, suchen für die Sommersaison Stellung in erstklassigem Speise- oder Hotelrestaurant als I. und II. Serviertochter

vorzugsweise mit freier Station. Beide sind im feinen Service gewandt. Zuschriften unter Chiffre 166149 an Ann-Exp. Bolre, Koningsplein 1, Amsterdam (Holland).

Gesucht auf grossen Privatwagen, für Sommersaison (April bis Oktober), für in- und Auslandsfahrten. Englisch sprechend. Offerten an Garage Uetz, Interlaken.

Gesucht Per 1. März Etagenportier sowie Portier für Hausarbeiten und Bahndienst

Gefl. Offerten an Hotel Schwanen, Baden.

Cumulus Schnellheizboiler Ständig heisses Wasser im Office SAUTER FR. SAUTER A.G. BASEL Fabrik elektr. Apparate

Aber gewiss ... nur bei Inserenten kaufen

Stellen-Anzeiger Nr. 8
Monitor du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Leinlechner, extremnetzkundig, bestausgewogen, in mittelgrosses Hotel, am Vierwaldstättersee gesucht. Eintritt ca. 20. April. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre 1230.

Gesucht für lange Sommerstation: tüchtige, sprachkundige Restaurantkellner oder -kellner (Hotel-Restaurant), junge, sprachkundige Saal- oder Kellnerin und tüchtiger Commis de cuisine (mit Frazzi). Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Jura, Interlaken. (1123)

Koch, erfahren, mit guten Kenntnissen einer sorgfältigen Küche, in Restaurant allerersten Ranges, in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen, bei Freier Küche, bis zum 1. April, unter Chiffre 1171.

Chef de cuisine, prima Restaurateur, extermene, vu patisserie-cuisine, mit ersten Referenzen, sucht Stelle. Offerten mit Photo unter Chiffre 841.

SCHWARZHELD HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis Gartenstrasse 112 Telefon 58697
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer oder dem Umwickeln auf mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren.

Jahresstellen

- 5756 Serviertochter, sofort, Restaurant, Olten.
5757 Jg. Restaurantkellner, nach Überernkung, Hotel-Restaurant 20 Betten, Kt. Aargau.
5758 Selbständige Längere-Wäscherin, März, Küchenbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Zentralschweiz.
5760 Lingeriegouvernante-Glärtlerin, 15. März/1. April, Hotel 100 Betten, Zürich.

Frühjahrs- und Sommerstation

- 5707 Commis de cuisine, 1. Sekretärin-Telephonistin, Franz., Englisch, Saalbotcher, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, sprachkundig, Anfangsmärz, Hotel 100 Betten, Offizienmädchen, Küchenmädchen, Küchenbursche, März, Hotel 100 Betten, Lugano.
5716 Sekretärin-Journalführerin, Oberkellner, beide sprachkundig, Saalbotcher, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, 2 Commis de cuisine, Patisier, Glätzerin, Juni, Hotel 100 Betten, Engadin.
5725 Chef de réception, Logenportier, Commis de cuisine, nach Überernkung, Hotel 130 Betten, Lugano.
5733 Jg. Koch, Offizienmädchen, jg. Kellner, gut präsentierend, Frühjahr, Hotel 100 Betten, Genfersee.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau und Reception

- 1. Sekretärin, tüchtig und erfahren im Hotelfach, sucht selbständigen Vertrauensposten als Gouvernante-Stütze des Patrons. Offerten unter Chiffre 839.
Sekretär, Kassier oder Reception, junger, initiativer Kaufmann, mit Bankpraxis, sprachkundig, sucht Engagement für April bis September. Offerten unter Chiffre 838.
Cuisine und Office
Leinlechner, solider, tüchtiger, geseteten Alters, sucht Jahresstelle, evtl. Aushilfe oder Ferienüberlegung, per Anfang März. Gute Behälter, Frühlingsurlaub, mit Zeugniskopien. Offerten unter Chiffre 1242 an Publicitas AG, Solothurn.

Loge, Lift und Omnibus

Divers

- Portier-Conducteur, 23jährig, sucht per sofort Jahres- oder Saisonstelle in gutes Haus, evtl. als Alleinportier. Deutsch, Französisch, Italienisch und Kenntnisse imEnglischen. Offerten an B. Casser, Zeltwegstrasse 2, Zürich 4. (844)
Portier, tüchtig, sprachkundig, sucht Stelle als Etagenportier nach Lugano. Gute Zeugnisse zu Diensten. Gefl. Offerten unter Chiffre 845.
Divers
Büffeldame-Gouvernante, tüchtige, gut präsentierend, sprachkundig und gewandt im Umgang mit Personal, wünscht sich per Mai 1953 zu verändern. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre 846.

England (Austausch)

Gesucht in gutes Hotel nach London, tüchtiger, empfohlener Schweizer Chef de partie, evtl. 23jährig, Arbeitsverhältnisse wird beschafft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Lebenslauf an Nr. 8/24/038 an Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2. - in Briefmarken beilegen).

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

- 8327 Laveur, à convenir, grand hôtel, lac Léman.
8328 Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.
8341 Chef de cuisine, seul, garçon de cuisine-casserolier, fille cuisinière, file d'office, femmes de chambre, portier, 1ère fille de salle, maîtresse de chambre, casseroles, file de cuisine, file d'office, fille d'économat, gouvernante générale, 15 mars au 15 octobre, grand hôtel, lac Léman.
8342 Chef de cuisine, seul, garçon de cuisine-casserolier, fille cuisinière, file d'office, femmes de chambre, portier, 1ère fille de salle, maîtresse de chambre, casseroles, file de cuisine, file d'office, fille d'économat, gouvernante générale, 15 mars au 15 octobre, grand hôtel, lac Léman.

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir
LAVAGE (machines)
REPASSEUSE
capables et expérimentés.
Faire offres avec photos et copies de certificats à la Direction du Lausanne-Palace à Lausanne.

Gesucht für grösseren Hotel-Restaurantbetrieb, April-Oktober, bestausgewiesener
Küchenchef
guter Restaurateur, der einer sorgfältigen Küche mit Stossbetrieb vorstehen kann. Offerten mit Referenzangaben sind zu richten unter Chiffre B O 2801 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Grand Hotel in der Zentralschweiz, Sommerstation
Demi-Chef
Kellner für Restaurant
Saalbotcher
Saalpraktikantin
Offerten mit Photo von sprachkundigen Personal unter Chiffre Z 2 2465 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommerstation in Grossholz im Engadin
Maître de plaisir
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre G E 2498 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PALACE HOTEL, GSTAAD
sucht für gute Sommer- und Wintersaison

**Officegouvernante
Nachtconcierge
Caviste
Chasseure
Etagenportier
Zimmermädchen**

Nut gut ausgewiesene Kräfte wollen Offerte an die Direktion einreichen.

PALACE HOTEL GSTAAD
sucht für gut ausgewiesene

Telephonistin
für die Zeit vom März bis ca. 15. Juni
eine Ferienablösung oder Aushilfe

Auskunft erteilt die Direktion des Palace Hotel, Gstaad.

Erstklasshaus (100 Betten) im Engadin
sucht auf die kommende Sommersaison 1963, Juni bis September:

**tüchtigen Entremetier
tüchtigen Patissier
Commis de cuisine
Etagenportier, Nachportier
Weissmählerin-Stopherin
Chefs de rang, Commis de rang**

Bei Zufriedenheit auch Winterengagement. Offerten erbeten unter Chiffre E E 2422 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison jüngerer, gut empfohlener, extremetskundiger

Alleinkoch-Küchenchef
Eintritt 2. April oder nach Übereinkunft
Köchin, evtl. **Hilfsköchin-Kaffeeköchin**
Zimmermädchen, **Aushilfszimmermädchen-Lingeriemädchen**
Maschinenwäscherin-Lingère, **Saaltöchter** sprachkundig, **Saalpraktikantin**
Alleinportier sprachkundig
Gartenbursche-Küchenbursche

Eintritt Ende März. Guter Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch an Hotel-Pension Erica, Spiez am Thunersee.

Gesucht
in Erstklasshaus nach Interlaken für Sommersaison Ende April/Anfang Mai bis Oktober:

**Officegouvernante
Office-Hilfsgouvernante
I. Lingère**

Offerten mit Zeugnisschriften und Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre B G 2494 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PALACE HOTEL LUZERN
sucht für die Sommersaison:

**Bon- und Warenkontrolleur
Aide-réception
Etagenportier-Tourant
Zimmermädchen-Tourant
Lingère
Kaffeeköchin
Chasseur
Angestellten-Serviertochter
Office- und
Küchenhilfspersonal
Hausbursche**

Ausführliche Offerten mit Unterlagen an Ch. Fricker, Direktor, Palace Hotel, Luzern.

Hôtel de tout premier rang,
grande ville Suisse romande, cherche pour entrée immédiate

un débutant d'Economat

avec possibilité de faire un stage à la réception par la suite. Offres sous chiffres D E 2489 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
Restaurationstochter

im à-la-carte-Service ausgebildet. Französisch Bedingung, wenn möglich englisch sprechend. Sehr guter Verdienst. Eintritt per 1. März 1963. Jahresstelle. «Chez Fritz», Hotel Bahnhof, Buchs. Tel. (088) 61377, Fritz Gantenbein-Brasser, Bes.

Gesucht
in erstklassigen Restaurationsbetrieb auf dem Platze Zürich, in Jahresstelle, auf 1. Mai 1963 oder nach Übereinkunft, tüchtiger

**Sekretär
sowie jüngerer
Chef de partie**

Detaillierte Offerten mit Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre R E 2483 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestbekannter Gasthof
in verkehrsreicher Lage des Kantons Solothurn sucht seriösen, initiativen

Küchenchef

zu kleiner Brigade in modernste Hotelküche. **Erfordernisse:** Schweizer Bürger, nicht über 45jährig, absolute Befähigung zur Führung einer erstklassigen Restaurations- sowie Bankettküche auch in Stosszeiten, bewandert in Spezialitäten, Gewandtheit im Umgang mit dem Personal und Freude an erspriesslicher Zusammenarbeit. **Wir bieten:** Interessante Jahresstelle bei gutem Monatsgehalt. **Nur den obigen Anforderungen in jeder Beziehung gewachsene Bewerber** wollen ihre Bewerbung mit Photo, Zeugnisschriften und Bildungsgang senden unter Chiffre G S 2437 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
bestausgewiesener

Oberkellner

für ganz erstklassiges Haus, Sommersaison 1963. Salär-Garantie. Geil. Offerten unter Chiffre Z E 2398 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
**Nachtportier
Zimmermädchen
Etagenportier
Saaltöchter**

Offerten mit Unterlagen erbeten an Postfach 6663 Lugano-Paradiso.

Secrétaire-maincourantier
est demandé

de suite, pour hôtel meublé 100 lits, à Genève. Place à l'année. Adresser offres sous chiffre S M 2486 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Commis de cuisine
sont demandés
par la Brasserie du Grand-Chêne, Lausanne.

Gesucht
nach Basel

Zimmermädchen per 1. März
Commis de rang per 15. März
Commis de cuisine per 1. April

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Euler, Basel.

Erstklasshotel sucht für Sommersaison

Chef de réception
(Aide du Patron)

Vielseitig interessierte, fachlich gut ausgebildete, praktische junge Herren wollen geü. Offerte einreichen an A. Boss, Hotel, Spiez, Spiez, Spiez.

Grossbetrieb sucht nach St. Gallen

Sekretärin

für deutsche Korrespondenz, Stenographie und Maschinenschreiben Bedingung. Offerten unter Chiffre A 70072 G an Publicitas, St. Gallen.

Gesucht
in Erstklass-Stadthotel (Jahresstellen) einige

Commis de cuisine

Eintritt März/April. Offerten mit Angaben über Miitärpflicht u. Ref. sowie Eintrittsmöglichkeit an F. Ehrsam, Küchenchef, Saur au Lac, Zürich.

Junge Tirolerin sucht Stelle als
Serviertochter

in Hotel oder erstklassiges Restaurant. Englisch perfekt. Französische Schweiz bevorzugt zur Erlernung der Sprache; doch nicht Bedingung. Offerten unter Chiffre D 31970 Lz an Publicitas, Luzern.

Cuisinier

21 ans
cherche place
pour le 1er avril ou à convenir dans bon hôtel (préférence saison). Faire offres à J.-Daniel Corday, La Fleur de Lys, Prilly.

Köchin

sucht, auch per sofort, Stelle in Restaurant oder Pension. Gute Referenzen. Sich wenden an Hotel Milano, Faido, Tel. (084) 91107.

Gesucht
für lange Sommersaison tüchtige

Köchin
neben Chef, evtl. Jahresstelle. Hohes Salär.

**3 Küchenmädchen
Saallehrtöchter
evtl. Praktikantin
Wäscherin
Lingeriemädchen**

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel des Alpes, Luzern.

On cherche dans petit restaurant à Neuchâtel

Cuisinière
capable de travailler seule. Bon gage est offert à personne capable.

Fille de salle
gros gain. Restaurant à la Grêle, Neuchâtel, Tel. (038) 84821.

Gesucht
tüchtiger

Küchenchef

für grösseren alkoholfreien Betrieb. Offerten an alkoholfreies Restaurant Randenburg, Schaffhausen.

Offerten
von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Restaurant Schloss Binningen, Binningen bei Basel, sucht in Jahresstelle tüchtigen, speziell auch im Gardemeyer erfahrenen

Koch

Nur gut ausgewiesene Bewerber wollen Zeugniskopien mit Bild und Lohnanspruch bei freier Kost, ohne Logis, an obige Adresse einsenden.

Hotel Schweizerhof, Vulpera, sucht

**General-Gouvernante
Kassier**

Offerten erbeten an Dir. A. Müller, Hotel Misani, Celerina.

On cherche
casserolier-plongeur

place à l'année.
Hôtel de la Paix, Genève.

Gesucht
entremetskundiger

Aide de cuisine

Eintritt Ende März, Saison bis Ende Oktober. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Bild erbeten an Direktion Castello del Sole-Sonnenhof, Ascona.

Simmenthalerhof, Thun.
Gesucht f. unser neues Restaurant an d. Aare per 1. April

Restaurationstochter
evtl. Kellner. Absolute Fach- und Sprachkenntnisse sind unbedingt erforderlich.

Sekretärin
gewissenhaft, für allgemeine Büroarbeiten. Schriftliche Offerten mit Bild an Vinus Baumgartner, Simmenthalerhof, Thun.

Gesucht
für Sommersaison, Anfang April bis Oktober:


Alleinportier sprachkundig
I. Zimmermädchen
Haus- und Lingeriemädchen
Saaltöchter sprachkundig
II. Saaltöchter, Saalpraktikantin
Garten-Hausbursche
Kaffee-Haushaltungsköchin

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Montana, Oberhofen, Thunersee.

KURSAAL-CASINO INTERLAKEN
sucht für die Sommersaison (April/Mai bis Oktober):

Concierge sprachkundig
II. Buffetdame
oder tüchtige **Buffetöchter**
Serviertöchter sprachkundige
Croupier
Commis-Pâtissier

Ausführliche Offerten sind zu richten an Dir. W. Obrist, Kursaal, Interlaken.

WILDERSWIL  **INTERLAKEN**

Gesucht
für die Sommerzeit (Mai/Juni bis September):

Alleinkoch oder -köchin (entremetskundig, solid)
Alleinportier-Chauffeur
Saalkellner
Hausbursche-Gärtner
Zimmermädchen, Küchen-, Office- und Lingeriemädchen

Offerten an Schlosshotel, Wilderswil.

Gesucht
Saaltöchter

in gutgehendes Hotel und Restaurant in der Zentralschweiz. Saisondauer 3 Monate. Geil. Offerten unter Chiffre V W 2399 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison

**II. Oberkellner
Economat-Gouvernante
Ober-Glätterin
2 Zimmermädchen
2 Etagenportiers**

Offerten von nur tüchtigen Bewerbern unter Chiffre V S 2400 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 15. April bis ca. 15. September jüngerer, absolut tüchtige

Köchin
guter Monatslohn (ohne gute Schweizer Zeugnisse zwecklos)

Serviertochter evtl. Anfängerin

Tochter für Zimmer und Lingerie
Offerten sind zu richten an Hotel Hirschen, Albis bei Langnau a. A. (Zürich).

Gesucht
in Jahresstellen, mit Eintritt nach Übereinkunft:

Sekretärin-Telephonistin
jüngere, sprachkundige, evtl. Anfangssekretärin,
Saucier
Commis de cuisine
für lange Saison (bis November):
Tournant (Koch)

Offerten an Hotel Bellevue au Lac, Zürich.

Gewandter Hotelier
47jährig, 6 Sprachen, sucht wegen Aufgabe seiner Hotelgeschäfte

gute Vertretung

Offerten erbeten unter Chiffre G V 2480 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Mai bis Oktober

Küchenchef

tüchtige Kraft, mit besten Referenzen. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel Bellevue, Thun.

Sommelier
est cherché

par Hôtel de passage, Genève. Place à l'année. Allemand et connaissances français exigées. Entrée 1er mars. Ecrire sous chiffre G E 2488 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
in erstklassigen Restaurantbetrieb nach Zürich

**Chef de service
Chef de rang
Chasseur**

Es wollen sich nur gut ausgewiesene Bewerber melden. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo unter Chiffre R Z 2499 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Einhaltung der bewilligten Erwerbstätigkeit

Es kommt immer wieder vor, dass Ausländer eine andere als die ihnen bewilligte Erwerbstätigkeit ausüben. Bei Zuwiderhandlung gegen die auferlegten fremdenpolizeilichen Bedingungen bitten wir Sie, in jenen Fällen, die Ihnen bekannt werden, bei den zuständigen Behörden Anträge einzureichen, damit die gebührenden Sanktionen gegen die Fehlbaren ergriffen werden.

Mindestlöhne

Für die ausländischen Arbeitskräfte gelten die gleichen Anstellungs- und Lohnbedingungen wie für das einheimische Personal. Die monatlichen Mindestlöhne für Jahresstellen nebst Kost und Logis betragen:

a) für festentlohntes Personal:

Küche und Pâtisseries:

nach Lehrabschluss	Fr. 200
2 Jahre Berufspraxis nach Lehrabschluss	275
4 Jahre Berufspraxis nach Lehrabschluss	350
7 Jahre Berufspraxis nach Lehrabschluss	400
10 Jahre Berufspraxis nach Lehrabschluss	440

Bei Bekleidung einer Stelle als Chef, Alenkoch oder Chef de partie erfolgt die Entlohnung entsprechend der Berufscharge.

Wird die Reinigung der Berufswäsche nicht vom Betrieb übernommen, so hat der Koch Anspruch auf eine monatliche Entschädigung von Fr. 15.-.

Küchinnen:

nach Lehrabschluss	200
2 Jahre Berufspraxis nach Lehrabschluss	220
4 Jahre Berufspraxis nach Lehrabschluss	250
Kaffeeköchin	170
Hilfsköchin und Kaffeeköchin (mindestens 20jährig und 2 Jahre Berufspraxis)	200
Sekretär/Sekretärin (Anfänger)	140
I. Buffetdame	225
Buffetdame	200
Buffetföchter (während 2 Jahren)	130
I. Gouvernante	225
Gouvernante	200
Hilfsgouvernante (Anfängerin)	150
I. Lingère, Stopferin, Weissnäherin, Glätterin (mit Berufslöhre)	200
Lingère, Stopferin, Näherin, Glätterin	160
Wäscherin	200
Wäscher	225

b) für Hilfspersonal (soweit nicht trinkgeldberechtig)

Küchen- und Officebursche	140
Küchen- und Office Mädchen	130
Casserole, Argentier, Passeplattier	160
Schenkbursche	170
Kellerbursche	150
Lingermädchen	130
Hilfswäscherin	150
Hausbursche	140
Hausmädchen	130

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 Arbeitskräfte ausfindig machen kann, wird die **Stellenvermittlung des Schweizer Hoteliervereins** in der Lage sein, Offerten zu stellen.

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

Sondervorschriften für Italiener

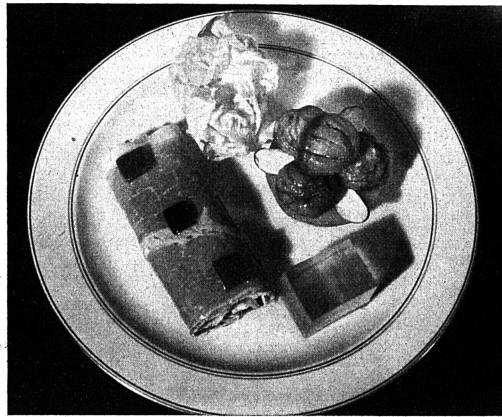
Für Arbeitskräfte aus Italien müssen zusätzlich zwei Formulare „Contratto di Lavoro“ (Ausgabe der italienischen Gesandtschaft, welche bei allen italienischen Konsulaten oder bei der Stellenvermittlung des Schweizer Hotelier-Vereins gratis zu beziehen ist) dem zuständigen Konsulat zum Visum unterbreitet werden. Die Gebühr pro Arbeitskraft beträgt Fr. 10.-. Für Italiener, welche nach verhältnismässig kurzen Unterbruch die Arbeit im gleichen Betrieb wieder aufnehmen, können die Visumgebühren erlassen werden. Der Geschwisterhalter ist beweispflichtig, dass der Arbeitnehmer 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.

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

- Für die Kantone: Appenzel UR und AR, Glarus, Luzern, Nid- und Obwalden, Schaffhausen, Schwyz, St. Gallen, Thurgau, Uri, Zug und Zürich: **Italienisches Generalkonsulat in Zürich.**
- Aargau, Basel-Stadt und Baselland: **Italienisches Konsulat in Basel.**
- Bern, Freiburg, Neuenburg und Solothurn: **Italienische Gesandtschaft in Bern.**
- Graubünden: **Italienisches Konsulat in Chur.**
- Genf: **Italienisches Generalkonsulat in Genf.**
- Tessin: **Italienisches Generalkonsulat in Lugano.**
- Vaud und Wallis: **Italienisches Konsulat in Lausanne.**

Die Kompetenz-Erteilung an die verschiedenen Konsulate erfolgt im Sinne unserer wiederholt vorgetragenen Wünsche im Interesse einer raschen Geschäftserledigung. Es ist nun Sache unserer Mitglieder, durch genaue Befolgung der Vorschriften zur raschen Geschäftserledigung beizutragen.

Das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit hat sich bereit erklärt, für die beschleunigte Behandlung der Gesuche aus der Hotellerie einzutreten und Reklamationen mit den zuständigen kantonalen Ämtern zu prüfen. Für die uns neuerdings angebotene Unterstützung zur Überbrückung der grossen Schwierigkeiten, und für die rechtzeitige Publikation der Weisungen an die kantonalen und städtischen Ämtern im Hinblick auf die Sommersaison 1953 sind wir den zuständigen Behörden zu besonderem Dank verpflichtet.



Schinkenrolle „Muralto“

In eine gekochte Schinkenscheibe folgende Salatkomposition füllen: feinstreift geschnittene rohe Karotten, Sellerie, Gewürzgurken und gekochte Champignons, mit Mayonnaise binden. Dazu halber, in Weisswein mit wenig Zucker und Zitronensaft pochierte (nicht geschälter) Apfel mit Marroni, gespickt mit Mandeln, ferner Salat-herzchen und Sulzwürfel.

Apfel-Cocktail

In leicht mit Siphon gespritzten Süssmost das nötige Quantum Zitronensaft geben, eine weiche Sorte Apfel schälen, in feine Scheiben schneiden und sogleich dem Süssmost befeugen; dazu gehobelte, geschälte Mandeln und kleingeschnittene Ananas (ca. 1/4 des Quantums Apfel). In einer Porzelle, oder Chromschüssel zudeckt ca. 1/4 Stunde ziehen lassen, in Becher abfüllen und obenauf einige Tomatenfleischwürfelchen legen.

Obstabsatz bereitet Sorgen

Der Weg unseres einheimischen Obstes vom Produzenten zum Konsumenten ist lang. Nur ein kleiner Teil des Obstes, das im Herbst geerntet wird, gelang unmittelbar in den Konsum oder in die Keller der Verbraucher. Der andere Teil wird eingelagert und je nach Reifegrad sukzessive auf den Markt gebracht. Da die Ware vom Lagerhandel zu festem Preis übernommen wird, muss sie mindestens zusätzlich der Handels- und Lagerkosten abgesetzt werden können, sollen die Lägerlagerer keinen Verlust erleiden. Ein solcher müsste sich im kommenden Jahr in einer erhöhten Vorschicht in der Einlagerung und in niedrigeren Preisangeboten an die Obstproduzenten auswirken.

Mit welchen Absatzschwierigkeiten der Obsthandel gegenwärtig zu kämpfen hat, wurde an einer von der Schweizerischen Propagandazentrale für die Erzeugnisse der Landwirtschaft im Hotel St. Gotthard in Zürich veranstalteten Pressekonferenz dargelegt. Herr Direktor Ryf beleuchtete kurz die Bedeutung des Obstbaues. Nach den jüngsten Erhebungen umfasst dieser 20 Millionen Obstbäume, auf jeden Einwohner deren vier. Bei einer Durchschnittsernte von 80 Wagen à 10 t wäre ein Verbrauch von 175 kg pro Kopf der Bevölkerung in roher oder flüssiger Form nötig, um den Absatz im Inland zu garantieren. Am Endehertrag der schweizerischen Landwirtschaft mit rund 2 Milliarden Franken ist der Obstbau mit 120-130 Millionen Franken beteiligt.

Der Leiter des Schweizerischen Obstverbandes, Herr Dr. E. Müller, orientierte in klarer Weise über die Produktions- und Absatzverhältnisse. Die letztjährige Obsternte war eine schwache Mittelernte und lieferte 9500 Wagen à 10 t Tafelobst von guter Qualität. Leider erwies sich in der Folge die Lagerfähigkeit, die durch die lange Trockenperiode im Sommer und durch den Regen während der Erntezeit ungünstig beeinflusst worden war, als unbefriedigend. Auch der Absatz liess zu wünschen übrig. Zu den Verwertungs-schwierigkeiten im Inland kamen Schwierigkeiten im Export. „Wir sind, führte Dr. Müller aus, preislich und qualitativ gegenüber dem Ausland im Export nicht mehr konkurrenzfähig.“ Verschiedene Abnehmerländer sind ausgefallen, weil die Eigenproduktion an Kernobst gewaltig ausgedehnt wurde. So betreibt Holland einen eigentlichen Plantagenobstbau (Buschoobskulturen); ähnlich Dänemark und Schweden. Auch in Italien, namentlich im Südtirol, sind neue Produktionsgebiete entstanden. Dazu kommen erhöhte Zollschranken und wesentlich tiefere Produktionskosten (Italien).

Die Schwierigkeiten im Obstexport sind von umso grösserer Bedeutung als der Schweizermarkt zu klein ist, um die Eigenproduktion aufzunehmen. Nicht einmal während der Kriegsjahre konnte auf das Exportventil verzichtet werden. Es ist somit ausgeschlossen, eine wesentlich grössere Menge Obstes im Inland unterzubringen. Trotz steigendem Früchtekonsum im allgemeinen ist der Absatz von Schweizer Obst eher rückläufig oder stagniert, während die Citrusfrüchte (Orangen, Mandarinen, Grapefruits) ihm scharfe Konkurrenz bereiten. Deren Einfuhr hat sich gegenüber der Vorkriegszeit verdoppelt. Ungünstig auf den Verbrauch der Apfel wirken sich die prekären Einlagerungsmöglichkeiten in den Neubauten aus. Ein Vorrat von 1700 Wagen Tafelobst wartet heute auf Verwertung, die den Handel mit einiger Sorge erfüllt.

Was tun? Es berührte angenehm, dass Herr Dr. Müller die Selbsthilfsmassnahmen in den Vordergrund rückte. Zur Erhaltung der Konkurrenzfähigkeit im In- und Ausland muss die Qualität gesteigert werden. Der Bauer, der dieses Rennen um die Qualität aus Gründen der Produktionskosten nicht glaubt mitmachen zu können, muss sich auf die Mostobstproduktion beschränken, wo aber ebenfalls der Qualität vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden muss. Die Rationalisierung durch Reduktion der Baumbestände und Zusammenlegung nach Sorten ist zu beschleunigen. Aber auch der Handel muss rationalisieren. Die Einlagerung sollte durch Ausschaltung der C-Sortierungen verbessert werden und der Kettenhandel verschwinden. Ein noch ungelöstes Problem bilden die Verpackungskosten, die wesentlich höher sind als im Ausland. Als Kollektivmassnahmen fallen in Betracht bessere Sortierung nach Grösse und Qualität, Ausbau der Qualitätskontrolle, Indienststellung des Importes

für den Export, der von 28-30 Millionen Franken in den Jahren 1948 und 1949 auf 5 Millionen im Jahre 1951 gesunken ist. Sodann ist die *Kollektivpropaganda* zu erwähen.

Dass durch eine kontinuierliche gute Kollektivpropaganda Erfolge erzielt werden können, beweist die

Hotellaktion

die vielversprechend begonnen hat und die volle Unterstützung unserer Mitglieder verdient. Die mit der Pressekonferenz verbundene Ausstellung prachtvoller Apfelsorten vermittelte ein eindruckliches Bild von dem, was heute unser Obsthandel zu bieten vermag, und speziell das *Vorzugsobst für die Hotellerie* zeigte, dass seitens der Obstverwerter grosse Anstrengungen unternommen werden, um dem Schweizer Obst in unseren Betrieben vermehrt Eingang zu verschaffen. Der Gedanke des *stichweisen Verkaufs* in Speisensälen, Hotelhallen und Portierlogen ist sicher originell und dürfte bei richtiger Organisation auch durchführbar sein. Daneben harren dem Schweizer Apfel noch mancherlei heute vielfach noch zu wenig bekannte *Verwertungsmöglichkeiten* in der *Hotellerie*, worüber unsere Leser nebenstehend einige Rezepte eines Fachmannes finden. Herr Direktor Müller verwies allerdings auch nicht, dass das Problem der Steigerung des Obstabsatzes in gastgewerblichen Betrieben weitgehend eine *Preisfrage* sei.

Während es von seiten der Hotellerie am guten Willen nicht fehlen wird, die Absatznöte für Schweizer Obst zu verringern helfen, so wird andererseits der von Herrn Direktor Müller in die Diskussion geworfene Gedanke der Schaffung einer *Preisausgleichskasse* wenig Begeisterung auszulösen vermögen. Durch solche Umlageverfahren - Erhebung von kleinen Abgaben auf dem Importobst (Citrusfrüchte) zugunsten eines zur Finanzierung der Überschussverwertung bestimmten Fonds - ist letztlich immer der *Konsument*, im Falle der Hotellerie diese selbst der Leidtragende. Es bestehen schon allzuviel solcher kleinen Abgaben, die sich zu Franken summieren und unsere Kostenlage stark und drückend gestalten. Wir dürfen auch für unsere Situation einiges Verständnis beanspruchen.

Im weiteren Verlauf der Pressekonferenz erläuterte noch Herr *Werner Schmid* die neuen Vorarbeiten über die Klassifizierung des Kernobstes, während Herr *E. Schär* von der Obst- und Weinbau-Versuchsanstalt Wädenswil über die komplizierten, zeitraubenden und grosse Sorgfalt erfordern Züchtungsversuche mit neuen Apfelsorten referierte. Schliesslich berichtete der Präsident der Most- und Süssmostkommission, Herr M. Zweifel, über die *Obstafteuerwertung*, die trotz der kostenmässig begünstigten Konkurrenz der Kunstwasser dank der Qualität der neuen Fruchtstafgetränke einen befriedigenden Verlauf nimmt.

Keine Rechtsgrundlage für eine Preisausgleichskasse für Tafelobst

Der Delegierte für wirtschaftliche Landesverteidigung teilt mit: Vor einigen Tagen erschien in der Presse eine Notiz, in welcher davon die Rede war, dass der Schweizer Obstverband die Schaffung einer Ausgleichskasse für Tafelobst in Erwägung zieht. Da eine Rechtsgrundlage zu fehlen scheint, denken die Interessenten offenbar an eine Heranziehung des sogenannten *Sicherstellungs-gesetzes* (Bundesgesetz vom 11. April 1938 über die

Früchte und Gemüse

wie frisch von der Ernte - dazu planenfertig gerüstet

BIRDS EYE - Erbsen, Bohnen, Blattspinat, Spinat gehackt, Rosenkohl, Lattich, Fenchel, Karotten.
BIRDS EYE - Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Pfirsiche.

Preisgünstigste Packungen für das Gastgewerbe. - Verlangen Sie Preisliste.

BIRDS EYE AG., ZÜRICH 22, Telefon (051) 23 97 45





Preislich und qualitativ unübertroffen
la Model-schinken*gek.
 per Kilo Fr. 7.80
 Versand nur gegen Nachnahme
Schinken-Keller
 Winterthur, Tel. (052) 267 69

„PERDURA“
 die Qualitätsmatratze!
P. HOSTETTLER, BERN
 Galgenfeldweg 1,
 Telefon (031) 8 03 96

Th. Domenig AG.
 BÜNDNER SPEZIALITÄTEN
„CARMENNA“
AROSA
 Telefon (081) 3 16 01/2
 Bündnerfleisch Fr. 16.90 p. kg
 Rotischnitten o/Bein Fr. 16.90 p. kg
 Salsize Fr. .96 p. Stk.
 Salami Fr. 11.50 p. kg
 Mortadella Fr. 5.50 p. kg

Lerne Englisch

The English Language Institute, Herne Bay, Kent, heisst Angehörige aller Berufe willkommen. Sie erwerben oder vervollkommen in kurzer Zeit, unter der Anleitung qualifizierter Lehrkräfte, Kenntnisse der englischen Sprache. Erstklassige Küche, moderner Komfort, Auskunft und Prospekt durch Ar. Bayard, Eischoll (Wallis).

J'achète bouteilles de vin en quantités importantes.
S. PEUTET
 Téléphone (022) 2 63 35
 Genève, 5, rue des Pâquis

A vendre
 en dessus de Vevey, Station bien fréquentée (altitude 600 m)

Pension-Tea-room

dans grand Chalet, 12 chambres, tout confort, situation magnifique, terrain 8000 m². - On traite avec 80000 fr. Offres sous chiffre P T 2220 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gelegenheit
 Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide

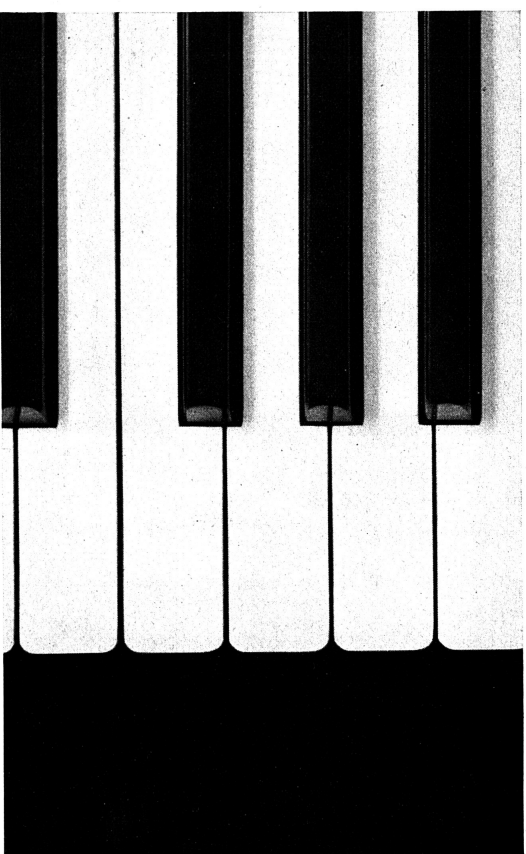
Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelabrik Geschwend AG, Steffisburg, Tel. (033) 26312.

Kristall und Glas



Sep
 Auch Ihr Personal schätzt SAP arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr!
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
 Tel. (051) 28 60 11
 Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Kundendienst.



88 Töne – keiner darf verstimmt sein!

88 Töne hat das Klavier. Ist auch nur ein einziger verstimmt, so ist das ganze Konzert verdorben.

Ähnlich verhält es sich in der Kochkunst: ein kleiner Misston, ein minderwertiges Gericht, und die ganze Symphonie der Genüsse leidet Schaden.

Darum: wenn es gilt durch jugendzarte, schmelzende Erbsen die Speisenfolge zu verfeinern, greift der Chef zu Roco. Damit wird er auch beim verwöhntesten Feinschmecker Lob ernten.



Roco-Erbsen – ein Plus an Genuss!

Roco - Conservenfabrik Rorschach A.-G., Rorschach

ENGLAND
 Suchen fortwährend Töchter in gebildeten, überprüften Familien u. wahren hier ihre Interessen.
BELDI-GRANT
 Anglo-Swiss-Büro mit langjährigen Referenzen. Auskunft Fr. 2.- in Marken. - Einzige Adresse: Cleavers Lynn, Heroncross, Sussex (England).

Zuverlässiger, seriöser
Desinfektor
 vernichtet Mäuse und Ratten bei billiger Berechnung. Tel. (082) 33291.
 Gesucht für die Sommersaison Juni-September

Restaurations-töchter (sprachk.) Saaltöchter Zimmermädchen sprachkundig Köchin neben Chef Küchenmädchen Küchenbursche (Casserolier) Officemädchen Wäscher(in)
 Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an Frau M. Brog, Kurhaus Rosenlau ob Meiringen.

Gesucht
 für Sommersaison 1953 vom April bis Oktober
Saaltöchter
 deutsch, franz. und englisch sprechend; tüchtiges, jüngeres
Hausmädchen Hausbursche-Portier
 Kenntnis in Französisch und Englisch erforderlich. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an Hotel Beau-Site, Interlaken.
 Hotelersohn, 28 Jahre alt, 1,82 m, Abitur, Handelschule, Gehilfenprüfung als Kellner, staatlich geprüfter Hotelkaufmann, Hotelfachschule Heidelberg, nur in internat. Hotels und Vergnügungsbetrieben gearbeitet, sucht Stelle als

Kellner, im Empfang
 oder als
Praktikant
 zwecks Vervollkommnung seiner franz. Sprachkenntnisse, möglichst in der franz. Schweiz. Angebote an Heinz Milowaky, Osterdeich 47, Bremen (Deutschland).

Küchenchef
 evtl. Alleinkoch
 mit besten Referenzen, sucht Engagement, Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre K R 2431 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 nach Montreux für sofort oder 1. April tüchtigster
Alleinkoch
 Gefl. Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre A K 2429 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 auf Ende Februar, in Restaurationsbetrieb, tüchtigster
Alleinkoch oder -köchin
 Gutbezahlte Jahresstelle. Gefl. Offerten an Gasthof zum Bären, Birsefelden b. Basel.

Ehepaar, ges. Ält., Küchenchef
 mit facht. Frau, seit Jahren im gl. gröss. Betr. in leit. Stellung tätig, wünscht sich zu verändern und sucht auf Frühjahr Saison- oder Jahresengagement in gutgeh. Kl. Betrieb.
Hotel-Pension
 bevorz. in der Zentral- oder Intereschweiz. Off. unt. Chiff. K P 2406 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ENGLAND
 In kleines, erstklassiges Restaurant an der Ostküste wird ein gut ausgewiesener
Koch - Aide de cuisine gesucht
 Familienanschluss. Geregelt Arbeitszeit. Ideale Stellung für Hoteliersohn. Offerten an: W. O. Gasse, «Swiss Restaurant», Weybourne, Holt Norfolk (England).

Gesucht
 für die Sommersaison 1953 von erstklassigem Restaurationsbetrieb tüchtigster, selbständiger
Saucier
 Es wollen sich nur Arbeitskräfte melden, welche gewillt sind, spezialisiert zu arbeiten und den Restaurantbetrieb in allen Sparten beherrschen. Wir bieten einen wirklich gut bezahlten Posten. Eintritt Ende April. Offerten sind zu richten unter Chiffre S R 2321 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 für die Saison 1953 (15. März bis 30. September):
Chef de service
 sprachkundig, guter Organisator
Pâtissier
Aide de cuisine
Buffettöchter
Restaurations-töchter
Küchenmädchen
 Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Restaurant Zoologischer Garten, Basel.

Gesucht
 für Sommersaison 1953:
Sekretärin
Etagegouvernante
Gouvernante
 für Keller und Kontrolle
Office-Gouvernante
Service-Personal
Zimmermädchen
Office- u. Küchenmädchen
Wäscherin
Casserolier
 Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Saratz, Pontresina.

Gesucht
 für Sommersaison, Mitte Mai bis Oktober
Chauffeur-Kondukteur
 (Luxuswagen)
2 Saaltöchter, Saalpraktikantin
Officegouvernante-Kaffeeköchin
Lingeriemädchen
Küchen-Officemädchen
 Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Adler, Grindelwald.

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

Gesucht
 für Sommersaison, Eintritt 15. März/Anfang Mai
Sekretärin
Saal-Restauranttochter
 sprachkundig
Saaltöchter
 sprachkundig
Zimmermädchen
 sprachkundig
Etageportier
 Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel du Lac, Interlaken.

Gesucht
 für Sommersaison, von Mitte Mai bis Oktober:
I. Aide de cuisine
 (remplacant-chef)
Pâtissier
Commis de cuisine
Officegouvernante-Kaffeeköchin
 (evtl. Jahresstelle)
 Gefl. Offerten unter Chiffre B O 2373 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ORIGINAL STEINHÄGER
»Urquell«
 mit dem Schinkenbild
 Generalagent: E. Riedi, Büchlerstr. 28, Zürich 6

Gesucht
 für Sommersaison
Saucier
Commis de cuisine
Officegouvernante
Hilfs-Officegouvernante
Hilfs-Zimmermädchen
Liftier-Chasseur, junger Wäscherin
I. Chef de rang
 (Stellvertreter-Oberkellner)
Chefs de rang u. Restauranttöchter
Saaltöchter
Commis de rang
Saalpraktikantin
 (Leistungsfähige Angestellte wollen sich bitte melden.) Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an A. F. Boss, Hotel Spiezertal an Lac, Spiez.

Haus erster Klasse in Manchester (England), spezialisiert in der Organisation von Banketten, sucht
KÜCHENCHEF
 mit grosser Erfahrung in allen Teilen der Branche und befristigt einen grösseren Personalbestand zu leiten. Kunstvolle Gestaltung von kalten Buffets, Auswahlplatten und Entremets. Der Bewerber muss sprachen, ein guter Organisator, gewissenhaft, vertrauenswürdig, ausgeglichener Charakter, sauber und arbeitsam sein. Logis im Hause oder auswärts. Guter Lohn und Dauerstelle für geeigneten Bewerber. Offerten mit Angabe des Alters, der bisherigen Tätigkeit und Referenzen an The Home Banqueting Caterers, 50, Haywood Street, Manchester 8 (England).

Erstklasshotel sucht per Ende Mai bestausgewiesenen
Küchenchef
 Offerten gefl. an Postfach 46715, Pontresina.

Gesucht
 auf 1. April in Jahresstelle nach Kandersteg, eine mit allen Bureauarbeiten vertraute, selbständige
Sekretärin und Leiterin des Verkehrsbüros
 Französisch und Englisch in Wort und Schrift sowie Kenntnisse im italienischen Bedienung. Für initiatives Fräulein interessantes Arbeitsfeld. Mindestalter 28 Jahre. Ausführliche Offerten erbeten an Herrn Dr. Müller, Präsident des Verkehrsvereins, Kandersteg.



Unser Zürcher-Haus
Bahnhofstrasse 18
erwartet gerne Ihren Besuch

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Seltene Gelegenheit für Hotelier und Restaurateur!

Fabrikneues, noch ungebrauchtes, sehr schönes

SILBER-INVENTAR

einer bestbekanntesten Qualitätsmarke (in d. Schweiz nachbestellbar) für ca. 150 Plätze. Bestehend aus Besteck, Glaceartikel, Kännchen aller Grössen, Platten, Legumiers, Saucieren usw. zu äusserst günstigen Preisen sofort abzugeben. Die angefragten Artikel werden unverzüglich bemessen. Anträgen sind zu richten unter Chiffre S 2 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WIR VERRETEN HOTEL-SILBER BEKANNTER FIRMEN IN ERSTKLASSIGER QUALITÄT.



Mahler
CHUR

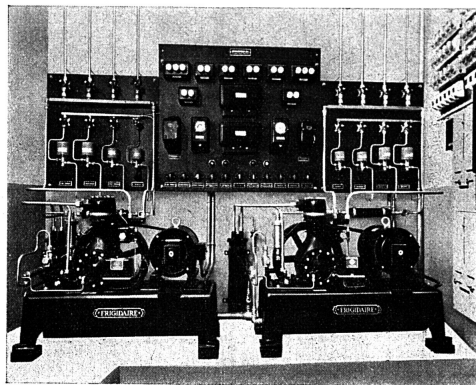
MAHLER & CO. CHUR SEIT 1800
TELEFON (081) 221 31

In der Stadt Luzern an zentraler Lage ausbaufähiges

Garni-Hotel

mit ca. 30 Betten und Restaurant zu verkaufen. Erhältliche Selbstbetriebsanlagen, welche eine grössere Anzahlung leisten können, wollen sich melden unter Chiffre A 1006 Lz an Publicitas Luzern.

Hiram Walker's
CANADIAN CLUB
Whisky
ALSO
BOURBON & RYE
GENERAL AGENTS:
F. Siegenthaler Ltd.
LAUSANNE TEL. (021) 23 74 33



FRIGIDAIRE-Kühlanlage im Hôtel du Rhône, Genf.

Die FRIGIDAIRE-Kühlanlage im Hôtel du Rhône, Genf, umfasst:

- 1 Fleischkühlraum
 - 1 Milchkühlraum
 - 1 Kühlraum für Weissweine
 - 1 Kühlschrank in der Küche mit Fischabteil
 - 1 12-Liter-Freezer
 - 1 Glace-Konservator
 - 1 Tiefgefriertruhe für Tiefkühlprodukte
 - 1 gekühltes Buffet im Restaurant
- Je 1 Original-FRIGIDAIRE-Kühlschrank mit gekapseltem Rotationskompressor (5 Jahre Garantie) im Tea-Room und im Office.

Frigidaire

ELEKTRISCH-VOLLAUTOMATISCHE KÜHLUNG

Fabrikat der General Motors

Basel: Kateba AG., Viaduktstrasse 60; Bellinzona-Ravecchia: Miro Vascovi, Villa Gloria; Bern: Hans Christen & Cie., Seilerstrasse 3; Colombier: Paul Emch; Genève: Félix Badel & Cie. S. A., 4, place du Molard; Lausanne: Maurice Weber, 8, rus de la Tour; Luzern: Frey & Cie.; Sion: René Nicolas; Zürich 23: Applications Electriques S. A., Manessestrasse 4, Telefon (051) 23 57 28.

Wer guten Kaffee schätzt, trinkt

Giger-Kaffee

HANS GIGER & CO., BERN

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



Zu verkaufen
in Badekurort des Kantons Aargau

Badhotel

neuzeitig komfortabel eingerichtet. 80 Betten, Bäder mit eigener Thermalquelle, Speisesaal, Empfangshalle, Restaurant, Gartenterrasse, gute Verkehrslage, Garage. Offerten unter Chiffre OFA 28 220 Bz Orell Füssl-Annoucen, Aarau.

Einmal gebrauchte, lochfreie weisse

Baumwollsäcke

1. Qual. für Hand-, Küchen-tücher oder Schürzen usw. Bis 10 Stück Fr. 2.35, 50 Stück Fr. 2.20, 100 Stück und mehr Fr. 1.88. Mustereisendung: 3 Stück gegen Nachnahme Fr. 7.08. Postfach 7328 Basel 1.

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Zeit und Geld sparen
jederzeit bereit sein, sauber und rationell arbeiten

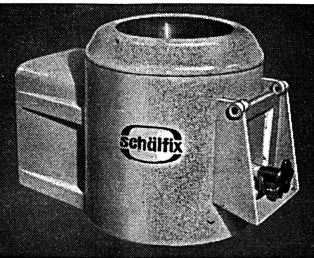
können Sie mit dem

Schälfix

der neuzeitlichen u. kleinen Gemüseschälmaschine

Schälfix schält mühelos ca. 4-5 kg Kartoffeln, Rüben, Sellerie oder Kohlraben in ca. 1,5-2 Minuten. - Preis Fr. 785.-.

Direkt ab Hersteller oder durch die Fachgeschäfte.



ZAI & CO., APPARATEBAU EBIKON-LUZERN
Telephon (041) 235 00

Machen Sie das ganz ungeniert



Boltaflex

Überzugsmaterial - ist abwaschbar und unempfindlich. Verlangen Sie daher bei Ihrem Polsterer immer BOLTAFLIX.

General-Vertretung:
KARL BRAND, BASEL 1

Blumen für Ihre Gaststätte

Nelken, kurz, ca. 48 cm lang, per St. -20; 80 St. 9.50; 100 St. 16.-; Nelken lang, per St. -30; ab 50 St. 27 Cts. per St. Rosen ab -60. Tulpen per St. -40. Osterglocken per St. -30. Margeriten, p. Bund gelb u. weiss 1.50. Ringelblumen, p. Bund 1.60. Ginster, per Kilo 10.-. Mimosa, p. kg 8.-. Gemischte Frühlingsblumensträußchen, Bd. 2.40. Asparagus plumosus, p. St. -25; Dtz. 2.50. Asparagus sprengeri, p. St. -15; p. kg 8.-. Verlangen Sie eine gratis Probeisendung zu Fr. 14.85 franko.

Kummer, Baden
Blumenhalle
Telephon (056) 278 71
Versand in der ganzen Schweiz.

ENGLISCH

nach auf den Sommer durch den Besuch d. Ganztags-Englischkurses, 8. April bis 6. Juni 1953 an der

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
Prospekt verlangen!
Tel. (041) 2 55 51



BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 5 21 44



A. Fischer

Agence générale pour la Suisse
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone 6 30 43 et 5 30 44



waschen Sie mit

SILAVIT-Waschalkali ALBA

Universal-Waschmittel

Haben Sie Waschprobleme? Wir beraten Sie gerne!

VAN BAERLE & CIE. AG., MÜNCHENSTEIN
Telephon (061) 9 05 44



Im „Montana“, die Fachschule im Hotel
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Kochkurse Servierkurse

je 26. Febr. bis 21. April u. 22. April bis 13. Juni 1953

Gründliche, umfassende Theorie und Praxis. Der Kochkurs arbeitet als Küchenbrigade, der Servierkurs als Servicebrigade der Schule im „Montana“.

Voranzeige: Der Frühjahrs-Barkurs wird vom 20. März bis 2. April, der Tranchierkurs vom 23.-29. April durchgeführt. Frühzeitig anmelden! Der Frühjahrs-Englischkurs (die beste Gelegenheit, in der Zwischenzeit Englisch zu lernen) findet vom 8. April bis 6. Juni statt.

Rabatt für UH-Mitglieder!
Prospekt sofort auf Verlangen. Telephon (041) 2 55 51