

Objektyp: **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.

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

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender 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. Streiff. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG. Elisabethenstrasse 15. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postchek- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 58690.

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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 Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112. Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 58690.

Nr. 8 Basel, den 19. Februar 1953 Erscheint jeden Donnerstag 62. Jahrgang 62^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 19 février 1953 N° 8

Ein Ruhetag für Musiker

Die Leistungen der Hotellerie erschöpfen sich nicht in der Beherbergung und Verpflegung. Der Gast will auch in einer gemächlichen, unbeschwernten Atmosphäre Entspannung und Zerstreuung finden. Die Musik liefert hierfür ein ausgezeichnetes Mittel, lässt sie doch zwischen klassischen Kompositionen und leichter Stimmungs- 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 Konzertlokalinhaber 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 nie irgendwelche Begehren, Anträge oder Reklamationen eingingen. Bei der beschränkten Tagesarbeitszeit dieser Musiker glaubte man offenbar vorerhand auf Interventionen von Amtes wegen 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 Ruhezeitgesetzes 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:

« Jusqu'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 Gené 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 dokumen-

tierten 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

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 Ruhetagsgesetz 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 Ruhetagsgesetz einer eindeutigen Bevorzugung dieser Berufskategorie gleich. Der Erlass einer darauf abzielenden Verfügung findet demnach keine ausreichende Rechtsgrundlage im Ruhetagsgesetz 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 Konzertlokalinhaber und die übrigen Betriebe, die ganzjährig oder nur während bestimmten Jahreszeiten (Saisons) Musiker oder Musikerensembles engagieren, haben gegen wachsende wirtschaftliche Schwierigkeiten zu kämpfen. Ihre Gesteuerungskosten 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 Teuerungsindex 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 auriez besoin. 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 Reglement 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

tierten 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 auftreiben, 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.—
	38634960.—

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

prises en vue d'améliorer la qualité des produits, car il est à craindre que la protection accordée à l'agriculture ne ralentisse son zèle et ses initiatives.

La réglementation de la distribution par quartier pourrait aussi faire une *exception* en faveur des entreprises consommant au moins 500 litres de lait par mois. Celles-ci devraient pouvoir choisir librement leur fournisseur, comme le recommande d'ailleurs la commission consultative.

Les conditions de faveur revendiquées ci-dessus se justifient d'autant plus que l'hôtellerie suisse rend un signalé service à l'agriculture en contribuant largement à lui fournir des *débouchés supplémentaires*. Cette exportation indirecte *résorbe continuellement* une partie des *excédents* des produits agricoles. Le succès de l'action particulière en faveur des pommes valaisannes «Les reinettes de Canada» est un exemple, entre plusieurs, des liens étroits qui unissent l'hôtellerie et l'agriculture à la montagne spécialement.

Ainsi l'hôtellerie exporte auprès de la clientèle étrangère qu'elle héberge des quantités considérables de produits agricoles qu'il serait difficile d'exporter autrement, et elle stimule la consommation de ces produits auprès de nos compatriotes, puisqu'il est prouvé que l'on mange et boit davantage en vacances ou en voyage que chez soi. L'hôtellerie mérite donc d'occuper une place à part dans les arrêtés d'application de la loi sur l'agriculture. Il est temps encore pour les responsables de prendre des mesures judicieuses tenant compte des principales remarques faites, si elle ne veut pas que les nouvelles décisions ne provoquent un mécontentement et des critiques qui créent une atmosphère d'hostilité qui doit être évitée dans l'intérêt de l'agriculture elle-même.



Zum Begriff Sozialtourismus

Eine Duplik

Motto: «Ce que l'on conçoit bien s'énonce facilement et les mots pour le dire arrivent aisément» (Boileau)

Herr Professor Dr. W. Hunziker befasst sich in seiner Entgegnung in sehr ausführlicher Weise mit meiner, seinem Begriff „Sozialtourismus“ gewidmeten Artikelserie (s. Hotel-Revue Nr. 46/47/48 1952). Wenn, wie er am Schluss sagt, es sich Schweisses der Edlen wert ist, sich um eine Begriffsbestimmung zu bemühen, so möge es mir in der Fortführung der begonnenen Diskussion gestattet sein, seiner Erwiderung einige, wie ich hoffe, klärende Worte beizufügen.

In den Schlussbemerkungen zu meiner Artikelserie betonte ich, dass ich terminologische Fragen nur sekundäre Bedeutung beimesse. Die Frage, ob man einen bestimmten Ausschnitt aus dem, was wir unter Tourismus verstehen als Sozialtourismus bezeichnen will, ist und bleibt eine reine Zweckmässigkeitsfrage. Wie immer wir diese beantworten, so ändert das an den praktischen Problemen auf dem Gebiete des Tourismus, die uns die Wirklichkeit auflegt, nicht das geringste. Zu dieser Auffassung bekennen wir uns, wie vor womit nicht bestritten sein soll, dass es durchaus wünschenswert ist, gewisse Erscheinungen des wirtschaftlichen und sozialen Lebens begrifflich schärfer zu erfassen. Klare Begriffe vereinfachen den Denkprozess und entheben uns der Notwendigkeit, stets bei Adam und Eva beginnen zu müssen. So ist z. B. heute der Begriff Tourismus – wir haben im folgenden stets den sogenannten Echo-Tourismus im Auge – so geläufig, dass wir ihn in der Alltagssprache verwenden können, ohne jedesmal erläutern zu müssen, was damit gemeint ist.

Methodische Unzulänglichkeiten

Diese Vorbemerkung schien mir notwendig zu sein, weil sich damit der Einwand von Herrn Prof. Hunziker zum vornehmsten erledigt, ich würde die Existenz des Sozialtourismus, die ich logischerweise doch anerkennen müsste, leugnen, denn hier stösst man auf einen methodischen Grundirrtum von Herrn Prof. Hunziker. Wenn nach ihm das Phänomen oder Erfahrungsobjekt der wissenschaftliche Rohstoff ist, aus dem erst durch Abstraktion, d. h. durch Ausschaltung des Nebensächlichen und durch Herausarbeitung der wesentlichen Züge das sogenannte Denk- oder Erfahrungsobjekt gewonnen wird, dann kann man nicht bereits im Phänomen, d. h. a priori, die Existenz des Sozialtourismus voraussetzen. Erst die gedankliche Analyse des Phänomens Tourismus, wie er uns in seiner heutigen Gestalt und seinen Entwicklungstendenzen entgegentritt, kann erweisen, ob es zweckmässig und wissenschaftlich fruchtbar ist, für diese Phänomene oder doch einen klar abgrenzbaren wichtigen Teil dessen, was sich auf dem touristischen Markt abspielt, einen neuen Begriff, eben den des Sozialtourismus zu schaffen.

Bei näherem Zusehen analysiert aber Herr Professor Hunziker gar nicht das historische Phänomen Tourismus, so wie es dem in der Tat benannten Beobachter, nämlich in seiner Vielfalt der Erscheinungen, Arten und Formen präsentiert. Würde er so vorgehen, wie es eine objektive-wissenschaftliche Betrachtungsweise erfordert, dann müssten sich ihm ganz zwanglos unter anderen etwa folgende Fragen aufdrängen: Warum hat der Tourismus in der Nachkriegszeit einen so starken Aufschwung genommen, wie sich dies aus den Frequenzziffern der Transportanstalten (Bahnen, Schiff, Flugzeug) und aus dem gewaltigen Answellen des Reiseverkehrs auf der Strasse (Cars, Privatautos, Motorräder, Velos) hervorgeht? Warum hat die kollektive Form der Abwicklung des Reiseverkehrs die heutige grosse Bedeutung erlangt? Warum befindet sich die Campingbewegung in rascher Aufwärtsentwicklung, warum hat sowohl die Zahl der Ferienwohnungsgebiete als auch die der Hotelgäste stark zugenommen? Worin liegt die Preispolitik der Hotellerie, der Transportanstalten begründet? Woraus erklärt sich die Geschäftspolitik der Reisebüro-Organisationen? usw.

Eine Definition im luftleeren Raum

Obschon sich diese Fragen jedem aufmerksamen Beobachter der touristischen Wirklichkeit aufdrängen müssen, scheinen sie offenbar Herrn Prof. Hunziker fernzuliegen. Er geht lediglich davon aus, „dass sich in steigendem Masse Kreise für den Tourismus interessieren, die aus einem kaufkraftschwächeren Milieu stammen, woraus die Notwendigkeit erwachsen sei, Vorkahren zu treffen und Einrichtungen zu schaffen, die denjenigen, die in beschränkten Einkommensverhältnissen leben, eine Anteilnahme an den Segnungen des Tourismus erleichtern oder gar ermöglichen“. Welches aber diese Vorkahren und Einrichtungen sind, darüber hüllt sich Herr Prof. Hunziker zunächst in Schweigen und beginnt gleich mit der Definition, indem er den nach ihm „festumrissenen Tatbestand“ als „Sozialtourismus“, d. h. als jenen Teil des „Begriffes von touristischen Betrieben und Einrichtungen bezeichnet, die der Beteiligung kaufkraftschwacher Bevölkerungsschichten entspringen. Viel leichter kann man sich die Sache wirklich nicht machen. Überdies verstösst Herr Prof. Hunziker damit gegen eine Grundregel erfahrungswissenschaftlicher Begriffsbildung, dass die Definition nicht am Anfang, sondern am Schluss der Phänomenanalyse zu stehen hat.

Ein sozialwissenschaftlicher Begriff taugt dann etwas, wenn er als Arbeitsinstrument dienen kann, wenn er uns ermöglicht, die Wirklichkeit besser zu verstehen. Hilft uns der Begriff „Sozialtourismus“ in dieser Hinsicht? Probe auf Exempel. – Herr Professor Hunziker gibt selbst zu, dass Kaufkraftschwäche ein sehr relativer Begriff ist, der zur Bestimmung des Begriffes Sozialtourismus nicht ausreicht. Damit lehnt er implizite ab, was der bisherige Sprachgebrauch unter Sozial- und Volkstourismus versteht, nämlich die Verbreiterung der sozialen Basis des Tourismus in der Richtung auf die kaufkraftschwachen Bevölkerungsschichten. Für ihn müssen hinzukommen die touristischen Einrichtungen und Beziehungen, die ihrer Natur nach – und das ist für ihn wesentlich – eine Hilfeleistung in sich schliessen, so dass dann eben diejenigen als Sozialtouristen anzusprechen wären, die diese Hilfeleistung in Anspruch zu nehmen

gezwungen sind, um der Segnungen des Tourismus teilhaftig werden zu können.

Das undefinierte Begriffsmerkmal „Hilfe“ schafft Unklarheit

Gut! Aber nun möchten wir wissen, welches diese touristischen Beziehungen und Einrichtungen für eine Hilfeleistung sind. Die Kaufkraftschwache Bevölkerung in sich schliessen, darüber lässt Herr Prof. Hunziker wiederum nichts Konkretes verlaufen. Er spricht zwar von 3 Kategorien solcher sozialtouristischer Institutionen: von der Ferienregelung, der sozialtouristischen Finanzierung und der sozialtouristischen Reise- und Aufenthaltsgestaltung, die als wichtigstes Gebiet auch die sozialtouristische Reiseorganisation umfasst. Die Hilfe, die diese Institutionen in sich schliessen, fährt Hunziker fort, brauche nicht notwendigerweise eine solche von dritter Seite und mit Opfern verbunden zu sein, sie könne sehr wohl auch in der Selbsthilfe bestehen.

Ich muss zu meinem grossen Bedauern gestehen, dass auf einer solchen Ebene der Abstraktion mein Verstand nicht ausreicht, um mir darunter etwas Greifbares vorstellen zu können. Mit dem Satz „beispielsweise wird die Beteiligung an bestimmten Beherbergungsstätten, Reiseorganisationen oder Transportleistungen, die touristische Hilfe gewähren, ohne weiteres zu eruieren sein“, können wir uns unter keinen Umständen helfen, wenn es sich darum handelt, einen neuen Begriff zu bilden und dessen Berechtigung nachzuweisen. Ich frage daher Herrn Prof. Hunziker erneut: Worin besteht die Hilfeleistung jener sozialtouristischen Institutionen und Beziehungen, und welche Beherbergungsstätten, welche Transportanstalten, welche Reiseorganisationen gewähren eine solche Hilfeleistung? Welches ist die quantitative Bedeutung dieser Hilfe im Gesamtphänomen Tourismus? Diese Fragen sind ganz und gar nicht unmotiviert und unnötig, denn sie zwingen, Farbe zu bekennen. Aus ihrer Beantwortung geht nämlich hervor, ob das, was Herr Prof. Hunziker als Sozialtourismus bezeichnet, wirklich als Arbeitsinstrument bei der Durchleuchtung eines Phänomens, das unser Interesse und unsere Neugierde erweckt und für das wir eine Erklärung haben möchten, ausreicht.

Konkretisieren wir die Fragen noch etwas: Sind die Beherbergungsstätten der untersten Preisklasse, die die zahlreichen Hotels, die sich in steigendem Masse um Parties bewerben, sind die Reisebüros, die billige Pauschalarrangements offerieren, Institutionen des Sozialtourismus? Das sei in 1951 leicht zu eruieren, sagt Prof. Hunziker. Wirklich? Mir scheint dies auf Grund dieser Begriffsbestimmung des Sozialtourismus schlechthin unmöglich zu sein. Oder nehmen wir die Transportleistungen. Gewähren die schweizerischen Transportanstalten eine Hilfe für den „Sozialtourismus“ in Form etwa des Familienbilletts, der Familienbilletts, der ermässigten Tarife für Gruppen- und Gesellschaftsreisen? Angenommen, wir bejahen diese Frage. Wie kommt es denn, dass das Phänomen zeigt es uns – zum Beispiel der Kollektivreiseverkehr mehr und mehr auf die Strasse abwandert? Auf Grund welcher Hilfe? Überlegen wir ferner einmal, was geschehen würde, wenn sich die Transportanstalten entschliessen, das Familienbilletts, das von Reich und Arm benützt wird, aufzuheben und die mit ihm verbundenen Vergünstigungen nicht mehr zu gewähren. Zweifellos bekämen sie es in ihrer Frequenz- und Einnahmengestaltung früher oder später sehr stark zu spüren, denn die Transportanstalten besitzen ja keine Monopolstellung, weshalb sie kein Interesse daran haben, ein Tarifpolitik zu betreiben, die dem Hauptkonkurrenten eine Hilfe für den „Sozialtourismus“ gäbe und unfehlbar zu einer weiteren Vergrößerung der konkurrenzierenden Transportkapazität führen müsste.

Erwerbswirtschaftlich motivierte Angebotspolitik hat mit Hilfe nichts zu tun

Mit diesen Überlegungen möchte ich dartun, dass die Angebotspolitik auf dem Gebiete des Tourismus, die überiegend erwerbswirtschaftlichen Motiven folgt. Wenn sich auf der Nachkriegszeit Veränderungen einstellen, die auf Wandlungen in der sozialen Struktur, auf Hebung des Lebensstandards der Bevölkerung zurückzuführen sind und sich die Wirtschaft diesen neuen Gegebenheiten, sei es durch Änderung ihrer Angebotsdispositionen und -methoden, sei es durch Entwicklung neuer Betriebsformen anpasst, dann hat das alles mit Hilfe rein nichts zu tun. So ist es mit dem „sozial“ – nach Prof. Hunziker – synonym mit „Hilfe“ sein soll, die ganze Wirtschaft als solches bezeichnen, was unter Umständen einen durchaus richtigen Sinn hätte. Bedenken wir, dass z. B. der Nylonstrumpf noch vor nicht allzulanger Zeit ein ausgesprochener Luxusartikel war, den nur die Damen der oberen Gesellschaftsschichten trugen. Heute trägt ihn fast jedes Dienstmädchen und jede Dactylo. Ist deshalb der Strumpfhandel als sozialer Handel, oder desgleichen etwa das Warenhaus, dessen Kundschaft sich vorwiegend in kaufkraftschwächeren Bevölkerungsschichten rekrutiert, als Institution oder Unternehmung – und zwar meist sehr rentable – des sozialen Handels zu bezeichnen? Nebenbei bemerkt, hat meines Wissens „sozial“ etymologisch nicht die Bedeutung von Hilfe, sondern von „gesellschaftlich“. In diesem Sinne verwendet schon Jean-Jacques Rousseau in seinem „Contrat social“, und die Bezeichnung „Sozialwissenschaften“ hat Bezug auf Lehren, die sich mit dem gesellschaftlichen Leben befassen. (Beispiel: Sozialökonomie = Lehre von der gesellschaftlichen Wirtschaft.) Erst mit dem Aufkommen der modernen Sozialpolitik wird das Wort „sozial“ auch in einem engeren Sinn als in der ursprünglichen Wortbedeutung verwendet.

Ein auf nicht erwerbswirtschaftliche Tatbestände reduzierter Hilfebegriff leistet nichts zum Verständnis des Phänomens

Nun wird Herr Prof. Hunziker wahrscheinlich einwenden, ich würde sein Kriterium der Hilfe, die nicht Zuschusshilfe zu sein brauche, sondern auch in der Selbsthilfe bestehen könne, auf wirtschaftliche Tatbestände anwenden, die er gar nicht im Auge habe. Wenn aber sein nicht näher definierter Hilfebegriff nur für eine ganz beschränkte Anzahl

von Institutionen und Einrichtungen Geltung haben soll, dann leistet sein Begriff „Sozialtourismus“ zur Erklärung dessen, was sich heute auf dem touristischen Markt abspielt, und das interessiert uns doch in erster Linie, nichts, aber auch rein gar nichts. Selbst dann, wenn wir die sogenannten Selbsthilfeinstitutionen, zum Beispiel die Reisekasse, als „sozialtouristische“ Organisation anerkennen würden – ich habe in meinen früheren Darlegungen gezeigt, dass hierfür eine Notwendigkeit nicht besteht, weil auch die Selbsthilfe, wie übrigens auch Massnahmen des privaten Sozialpolitik im Rahmen unserer Wirtschaftsordnung ihren Platz haben – bliebe der Begriff unfruchtbar.

Auf einen weiteren Einwand mache ich mich gefasst: der Begriff sei doch zum Verständnis des Wesens des Sozialtourismus unentbehrlich. Man hat sich im Bereiche der Naturwissenschaften lange über das Wesen der Elektrizität gestritten und trotzdem weiss man heute noch nicht, was Elektrizität ist, aber Wissenschaft und Technik verstehen es ausgezeichnet, sie zu erzeugen und anzuwenden. In den Sozialwissenschaften, speziell in der Sozialökonomie, nahm der Streit über das Wesen der Wirtschaft oder des Sozialtourismus zeitweilig heftige Formen an. Weder die Wirtschaftstheorie noch die Geldtheorie sind dadurch auch nur um ein Jota weitergekommen. Heute ist dieser Streit als unfruchtbar Wortklauberei begraben worden, und es ist zu hoffen, dass man auch über das Wesen des Sozialtourismus den Wortstreit ad acta legen wird.

Es bleiben zwei Möglichkeiten, sinnvoll von „Sozialtourismus“ zu sprechen

Ich komme zum Schluss: Meine Kritik am Begriff des Sozialtourismus halte ich in allen Teilen aufrecht. Ich könnte mich, wie früher dargelegt, lediglich dazu verstehen, den Begriff so, wie er in der Sprachgebrauch Eingang gefunden hat, anzuerkennen, nämlich zur Bezeichnung einer allgemeinen Entwicklungstendenz, wie sie in der Verbreiterung der sozialen Basis des Tourismus in der Richtung auf die kaufkraftschwächeren Schichten der Bevölkerung und das Massnahmen in dieser Richtung dem Zeitgeist entsprechen, sich für die Verwirklichung dieses Zielens einsetzen und dafür den propagandistisch wirksamen Begriff Sozialtourismus prägen. Aber nochmals: als erfahrungswissenschaftliches Instrument kommt man mit diesem Begriff nicht weit, denn im Gesamtphänomen „Tourismus“ (Erfahrungsbereich) nimmt das, was man gelegentlich als „Hilfe“ bezeichnet, nur einen sehr bescheiden Teil ein. (Erfahrungsbereich), einen verschwindend kleinen Raum ein.

Schlussbemerkung

Nicht Hassliebe zum „Sozialtourismus“ und nicht Freude an Polemik mit einem geschätzten Mitstreiter auf dem Gebiet des Tourismus führten mir die Feder, sondern die Überzeugung, dass mit einem Begriff, der, um ihn zu verstehen, so komplizierte Erläuterungen voraussetzt, so viele Wenn und Aber und so viele erkaufteulierungen notwendig macht, einen Hochschüler zu veranlassen, sich zu verzweifeln, in der fremdenverkehrtwirtschaftlichen Diskussion unheilvolle Verwirrung gestiftet würde. Wenn es mir gelingen sein sollte, etwas zur Klärung des umstrittenen Begriffes „Sozialtourismus“ beitragen zu haben, so wäre der Zweck dieser Zeilen erfüllt.

Im wissenschaftlichen Denken gibt es keine Kompromisse. Die gegensätzlichen Auffassungen in bezug auf den Begriff „Sozialtourismus“ sind nun in unserem Vereinsorgan zu ihrem Rechte gekommen. Sollte es nötig oder wünschenswert erscheinen, den Meinungsstreit weiterzuführen, dann möge dies fortan in wissenschaftlichen Publikationen geschehen.

Ad. Pfister

Hotellerie und Fremdenverkehr im Spiegel der Presse

Es geschehen Zeichen und Wunder

Die „Tat“ vom 9. Februar lässt sich unter dem Titel „Kein Januarloch!“ aus Grindelwald melden, dass das grösste Haus am Platze, das von der Reiseorganisation „Hotelplan“ geführte Regina-Plan, während der gefürchteten Januarlochperiode überdurchschnittlich gut, ja wochenlang voll besetzt war und bis Anfang März mit höchsten Frequenzen arbeitete. In seiner für die gesamt-schweizerische Hotellerie aufgelegten Winterwerbung habe der Hotel-Plan das Argument, „Im Januar 30% billiger“ in den Vordergrund gestellt.

Die Redaktion der „Tat“ bemerkte zu dieser Meldung, „dank lebendiger Werbemethode sei es dem Hotel-Plan gelungen, unsere Schweizer für eine Aktion zu gewinnen, die weitere Kreise zog. Erkundigungen hätten ergeben, dass gegenüber früheren Jahren eine viel grössere Nachfrage einsetzte und dass die Argumente reklame, neben vernünftigen Preisen, die im Januar bekanntlich jedes Hotel zu bieten in der Lage ist, Erfolg hatte.“

Wirklich grossartig, was die Herren vom Hotel-Plan und dem hinter ihr stehenden Migros-Konzern an die Köpfe der Gäste und die Hoteliers und die Verkaufsfähigkeit unserer Winterportregionen die reinsten Waisenkaben. Eines aber haben die Herren vergessen zu sagen: Im herrlichen Oberrandiger Winterportgebiet betreibt der Migros-Genossenschaftsbund oder eine

Nouvelles de P.A.I.H.

L'activité en 1952

Le deuxième numéro 1953 de la Revue internationale de l'hôtellerie vient de sortir de presse. Il contient comme de coutume d'excellents articles sur l'hôtellerie ou les problèmes qui se posent à cette industrie dans de nombreux pays d'Europe et d'Outre-mer.

On y relève aussi d'intéressants renseignements sur l'activité de l'A.I.H. en 1952. La Revue de l'hôtellerie internationale fait état également de nombreux congrès et grandes manifestations où elle a été représentée.

Nos lecteurs ont été informés des principales manifestations de l'A.I.H., mais nous croyons utile d'extraire de la Revue internationale les passages suivants:

Le Comité exécutif s'est réuni à trois reprises: la première fois à Paris le 3 et 4 mars, la seconde à Milan les 8 et 10 mai et la troisième à Athènes le 22 octobre.

Il n'y a eu en 1952 qu'une seule réunion du Conseil d'administration, les 22, 23 et 27 octobre à Athènes. En effet, il n'avait pas été possible de réunir le Conseil au printemps comme cela se fait habituellement et c'est la raison pour laquelle un Comité exécutif élargi avait été convoqué exceptionnellement au mois de mai.

Indépendamment de ces réunions, la Commission des publications a siégé deux fois, la première à Klosters en janvier, et la seconde à Gstaad au mois d'août, tandis que la Commission des relations avec les agences de voyages se réunissait à Milan et à Athènes respectivement en mai et en octobre.

La Commission des finances de son côté a tenu trois séances: la première à Milan en mai, la seconde à Paris en septembre et la dernière à Athènes en octobre.

Du 10 au 12 janvier 1953, la Commission des publications s'est réunie à Düssel-Lorf sous la présidence de M. J. Gauer, tandis que la Commission des finances, présidée par M. E. Hendrickx, siégeait à Paris les 14 et 15 janvier.

En février, dans les locaux de l'OECE, au Château de la Muette à Paris, quelques experts hôteliers se réunirent en petite commission, sur invitation du secrétaire du Comité du tourisme, sous la présidence du Dr F. Seiler, pour établir le programme de travail devant servir de base pour l'étude que l'OECE se propose de faire au sujet de la rentabilité des investissements dans l'hôtellerie. Ce plan de travail devra être soumis à l'approbation du Comité exécutif de l'OECE, de même qu'une demande de constitution et de réunion d'un groupe de travail composé d'experts de chacun des pays membres qui serait chargé d'entreprendre le travail ainsi envisagé.

ihm nahestehende Organisation seit Jahren ein prachtvoll gelegenes und gut eingerichtetes Hotel, das Castell in Zuoz. Ausgerechnet in diesem Winter, wo das vom Hotel-Plan gepachtete Hotel Regina-Alpenruhe in Grindelwald sich damit brüstet, kein Januarloch gehabt zu haben, wurde das Castell in Zuoz auf Grund der Erfahrungen im vorhergehenden Winter im Januar während 3 Wochen geschlossen; auch eine Methode, der Januarflaute auszuweichen, wenigstens für den Pächter – weniger für das Personal! Warum hat hier das Argument „im Januar 30% billiger“ seine Wirkung nicht getan? Warum haben hier die „vernünftigen Preise, die im Januar bekanntlich jedes Hotel zu bieten in der Lage ist“, nicht zum Erfolg geführt?

Was das Regina-Alpenruhe in Grindelwald betrifft, so ist es wirklich kein Kunststück, für eine so grosse Reisevermittlungsgesellschaft, wie sie der Hotel-Plan darstellt, ein Wintersporthotel auch im Januar zu füllen. Wir haben auch unter unseren Mitgliederbetrieben welche, die sich im Januar einer recht guten Frequenz erfreuen. Aber für die vielen Hundert anderen ist das Problem der Januarflaute nicht gelöst. Wenn uns hierfür aus den Kreisen des Migros-Konzerns andere realisierbare Wege gezeigt werden als jener, der in Zuoz eingeschlagen wurde, dann werden wir den Herren gerne unsere Reverenz erweisen. Kann man aber von zwei Häusern im Januar nur eines besetzen, trotzdem beide eine so gewaltige Organisation wie den Migros-Konzern im Rücken haben, dann würde man besser schweigen, als der Öffentlichkeit Sand in die Augen zu streuen.

Heidsieck & Cie.
MONOPOLE
Agence pour la Suisse:
Jean Haecy, Importation S.A., Bâle

Noch ein Mysterium der Migros-Journalistik

10 Tage bevor die Meldung „Kein Januarloch!“ in die Welt hinaus gestreut wurde, besprach Mz. im offiziellen Organ des Migros-Genossenschaftsbundes „Wir Brückenbauer“ unter dem Titel „Schweizer Hotellerie auf Hochtour“ die Fremdenverkehrsfrequenzen während der ersten 6 Monate des Jahres. Die Art, auf welche das geschah, geht aus dem Untertitel hervor: „Die Aufhebung des Hotelbauverbotes erweist sich als segensreich“. Wie wenn die Ablehnung der Hotelbedürfnisklausel etwas mit der Tatsache, dass die letzte Sommersaison in vielen Regionen des Landes Ausländer-Arrivés gebracht hat, wie sie in dieser Zahl, trotz des Ausfalls bei den Engländern, seit dem Bestehen unserer heutigen Fremdenverkehrsstatistik noch nie erlebt wurden, zu tun hätte! „Solchem Ansturm und solcher konjunktureller Gunst“ fährt der Verfasser fort, „kann nur durch das freie Spiel der Leistungskräfte Genüge getan werden. Früher brauchte es oft schon für ein weiteres Bett in einem bisherigen Gastzimmer einen langwierigen Papierkrieg mit den Behörden. Der Wegfall des Hotelbauverbotes hat der Anpassung der Hotellerie an neue Zeiten und andere Menschen gewaltigen und sichtbaren Auftrieb gegeben. Reizvolle neue Gaststätten sind in grosser Zahl in Entstehung begriffen. Die älteren werden mehr und mehr zur Umstellung auf neue Formen des Volkstourismus gezwungen.“

Wir hören zum ersten Mal, dass es früher schon für ein weiteres Bett in einem Gastzimmer einen langwierigen Papierkrieg mit den Behörden brauchte. Als rekursberechtigt gegen kantonale Entscheide auf Grund der Hotelbedürfnisklausel (Bewilligungspflicht für den Bau und die Erweiterung von Gasthöfen) hat sich weder der Schweizer Hotelier-Verein noch die SHTG. mit solchen Fällen, die unseres Wissens auch die Behörden nicht beschäftigt haben, befasst. Herr Mz. weiss es offenbar besser.

Wo sind in den Saisongebieten reizvolle neue Gaststätten im Entstehen begriffen, wohlverstanden Beherbergungsbetriebe, nicht Restaurants? Wir wissen zur Genüge, dass der Erneuerungsbedarf gewaltig ist und dass trotz prekärer Ertragslage der Hotellerie es immer wieder Hoteliers gegeben hat, die im Vertrauen auf eine bessere Zukunft und aus Liebe zum Beruf sozusagen jeden Rapfen, den sie erbringen konnten, zur Erneuerung und Modernisierung des Betriebes verwendet haben. So ist in der Nachkriegszeit, im beschränkten Rahmen des Möglichen auf diesem Gebiete allerhand Neues geschaffen worden — nicht erst seit dem 2. März 1951! Oder glaubt etwa Herr Mz. im Ernst, dass für nicht bewilligungspflichtige Erneuerungen erst der Fall der Hotelbedürfnisklausel den Weg geebnet habe?

Fast könnte es so scheinen, schreibt er doch: „Endlich musste jetzt das künstliche Monopol der Bisherigen und Eingesessenen (sic!) fallen. Im Interesse der internationalen Konkurrenzfähigkeit des Landes und nicht zuletzt zur Freude der vielen Parian Gäste und Reisenden, denen die antiquierten Hotelkassen nun einfach einmal nicht mehr passen.“ Das Monopol... Ja wirklich, die

Hotellerie hat das Monopol höchster Gestehungskosten, das Monopol bescheidenster Preise, die sie konkurrenzfähig macht, und in den Saisongebieten das Monopol einer, trotz allem Frequenzzummel in der Zeit der Hochsaison, während 1/10 des Jahres unbefriedigend ausgenützten Bettenkapazität.

Es sei angesichts der unaufhaltsam anschwellenden Zahl der Logiernächte einfach lächerlich, im Sinne der Wirtschaftsartikel von Existenzgefährdung der Hotellerie zu sprechen, behauptet Mz. Möge er doch einmal bei der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft, die bekanntlich ein Bundesinstitut ist, in dem der Schweizer Hotelier-Verein nicht einmal offiziell vertreten ist, vorsprechen und man wird ihm dort über die Ertragslage der Hotellerie sehr aufschlussreiche Dinge sagen können. Auch im sog. Luzerner Bericht steht viel Interessantes über die gegenwärtige Lage der Hotellerie. Mehr als viele Worte aber besagen Berichte von gut geführten Hotels, die im vergangenen Sommer ausgezeichnete Frequenzen hatten, Berichte, denen zufolge die Betriebsinhaber, trotz dem Gästeansturm Schwierigkeiten haben, ihre Fleischrechnungen zu bezahlen.

Nicht die Aufhebung des „Hotelbauverbotes“ hat sich segensreich ausgewirkt, sondern der Wille der Hotellerie, trotz den hohen Gestehungskosten preislich konkurrenzfähig zu bleiben, hat es der Schweiz ermöglicht, am internationalen Aufschwung des Fremdenverkehrs kräftig zu partizipieren. Übrigens sind die „Bisherigen“ und „Alteingesessenen“ im

En Espagne, une réglementation hôtelière avec laquelle on ne badine pas

En 1951 et 1952, approximativement 1 200 000 touristes ont visité la Péninsule ibérique. Le gouvernement espagnol autorise chaque étranger entrant dans le pays à apporter un maximum de 10 000 pesetas avec lui pour ses diverses dépenses. En admettant que chaque tourist n'ait pas apporté cette somme maximum, mais que la moyenne des dépenses de chacun ait été d'environ 600 francs suisses (soit au cours de la peseta en 1952 7 000 pesetas), c'est 8 1/2 milliards de pesetas qui sont entrés ainsi dans le pays et y ont été dépensés.

8 1/2 milliards de pesetas, ce sont plus de 700 millions de francs suisses et si ces «exportations invisibles» étaient indiquées dans les statistiques de la balance commerciale espagnole elles seraient certainement le poste ou l'un des postes les plus importants du commerce extérieur ibérique. C'est ce qui explique pourquoi depuis plusieurs années on prend tant de soin à Madrid d'organiser le tourisme en général et l'hôtellerie en particulier. Le gouvernement édicte des réglementations très précises et applique des amendes souvent élevées à tous les contrevenants.

Je lis aujourd'hui dans mon journal: «Le gouverneur civil de Madrid, sur la proposition de la

Jahre 1947 mit noch grösseren Frequenzen fertig geworden!

Die Herren der Migros-Kreise haben übrigens keinen Grund, sich auf die Art ihrer Kampagne gegen die Hotelbedürfnisklausel etwas einzubilden und sich nachträglich über deren „segensreiche Auswirkungen“ deshalb zu brüsten, weil die starke Aufwärtsentwicklung der Ausländerfrequenzen im Jahre 1951 auch im Jahre 1952 angehalten hat. Wie wird Herr Mz. argumentieren, wenn die konjunkturelle Gunst umschlägt? Auch wir haben in der Hotel-Revue während der Abstimmungskampagne die Folgen einer allfälligen Aufhebung der Hotelbedürfnisklausel nicht dramatisiert, aus der Überzeugung heraus, dass die Ertragslage der Hotellerie einerseits und die hohen Baukosten andererseits von selbst dafür sorgen werden, dass eine namhafte Vermehrung des Bettenangebotes nicht eintreten werde. Wir erlauben uns aber, die gegnerischen Kreise auf die *Inkonsistenz* hinzuweisen, die darin bestand, der Hotelbedürfnisklausel die Verfassungsmässigkeit — bei welcher anderer Branche konnte man mit besserem Recht von Existenzgefährdung reden — abzuspüren, andererseits aber kurz vorher diese für das Unerstehliche bejaht zu haben, das ja einen ungleich schwereren Eingriff in die Wirtschaftsfreiheit darstellte, der im Interesse eines seit vielen Jahren im Gegensatz zur Hotellerie — ausgesprochen massen florierenden Wirtschaftszweiges vorgenommen wurde. Die „Tat“ beschwichtigte damals die Bedenken mit der Bemerkung, der Eingriff sei ja auf *nur 10 Jahre* befristet. Also bitte ihr Herren von der Migros- und Landesring-Press: Etwas mehr Sachlichkeit und Fairness!

Direction Générale du Tourisme a imposé les amendes suivantes... suivent les sommes, le nom des hôtels, pensions ou «residencias» frappées et la cause des amendes. C'est presque tous les jours que je lis de semblables entrefilets; par exemple: «La pension Carmen s'est vue infliger une amende de 500 pesetas pour n'avoir pas placé sur la porte de chaque chambre, à l'intérieur, l'affiche indiquant les prix pratiqués par l'établissement» ou encore «La Pension Residencia Diamante s'est vue frappée d'une amende de X pesetas pour perception de prix supérieurs à ceux admis par la loi» ou «La Pension Rio devra payer une amende de 1000 pesetas pour utilisation sans droit du titre «d'Hôtel». Enfin: «L'Hôtel Lope de Vega s'est vu sanctionné d'une amende de 1000 pesetas pour n'avoir pas indiqué ses prix selon le mode prévu par le Ministère du tourisme et d'autre part pour n'avoir pas spécifié l'existence d'un livre des réclamations à disposition des clients.»

L'Espagne, qui se rend compte de l'importance que peut avoir le tourisme dans l'économie du pays, fait un gros effort pour améliorer son hôtellerie. Pour cela elle n'a pas donné seulement à son «Ministère du tourisme et de l'information» une tâche de propagande et de coordination, mais celui

d'organisateur (dans les moindres détails) et de gendarme.

Le ministère du tourisme, après avoir visité tous les hôtels de la Péninsule de la cave aux greniers, les a classés dans les différentes catégories et leur a imposé des *prix précis* pour chaque chambre, chaque service, etc. De plus, il oblige chaque hôtelier à afficher à l'«réception» un *écriteau* indiquant le prix des chambres, des repas, etc. De même dans chaque chambre doit être affiché le tarif de tout ce que le client peut demander, de même que le prix de sa chambre, des repas, etc.

Le client, avant même d'entrer dans un hôtel, connaît d'avance la catégorie dans laquelle il est classé, quels sont ses tarifs. D'autre part, une fois installé, il peut calculé d'avance quelle sera sa facture puisqu'il dispose, affiché dans sa chambre, des prix de tous les services et qu'il lui suffit d'ajouter 12% pour le service (tous les prix de l'hôtellerie espagnole étant toujours «tout compris», pas de chauffage, de taxe de séjour, etc. en plus!). Cette organisation présente pourtant un grave défaut. Il est clair que le Ministère du tourisme n'a pas pu classer les hôtels espagnols par catégories en ne tenant compte que des installations de l'établissement, du confort des chambres, etc... car tel hôtel très luxueux peut avoir des frais généraux inférieurs à tel autre beaucoup moins luxueux. Il est impossible de trouver une solution idéale: Tel type d'hôtel avec tel type d'installations doit appliquer tel tarif, tel autre, tel autre tarif. Ainsi très souvent, dans la même ville en Espagne, il y a par exemple deux hôtels de première catégorie... dont l'un d'eux est en réalité de seconde catégorie, mais qui affichent et sont obligés d'appliquer les mêmes prix.

Cette réglementation sévère appliquée et édictée par les pouvoirs publics porte-t-elle des fruits? Cela est incontestable et il est certain que c'est grâce à elle en bonne partie que l'Espagne est en train de se créer une hôtellerie de qualité qui dans quelques années pourra lutter efficacement avec celle du reste de l'Europe, non seulement dans le domaine des prix (principal atout actuel des hôtels espagnols), mais surtout dans celui de la qualité des services rendus.

Jusqu'à ces dernières années il existait en Espagne de grands hôtels et palaces n'ayant rien à envier à nos grands palaces internationaux. Par contre bien des hôtels de catégories inférieures laissent beaucoup à désirer et ils ne faisaient des affaires intéressantes que grâce à la modicité de leurs prix, modicité résultant du change très bas de la peseta pour les étrangers. Mais dès que l'Espagne aura surmonté ses difficultés économiques actuelles, avec son aide des Etats Unis, que la peseta aura été revalorisée, ce principal

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1886
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122



Etwas vollkommen neues für automatische Geschirrwashmaschinen

RELAVIT

Geschirrwashmittel

Relavit schont Geschirr und Besteck, verleiht ihm wunderbaren Glanz und ist sparsam im Gebrauch. Relavit verhütet Kalkbildung und verstopfte Düsen. Zahlreiche Grossbetriebe verwenden Relavit und bestätigen durch spontane Zeugnisse ihre Zufriedenheit. Verlangen Sie bemusterte Offerte.

Van Baerle & Cie., AG. Münchenstein
Chemische- und Seifenfabrik Tel. (061) 90544

DANKSAGUNG

Von ganzem Herzen danken wir allen, die uns beim Hinschiede unseres lieben

Hans Badrutt

ihre herzliche und ehrende Teilnahme bezeugt haben.

Tief gerührt und getröstet haben uns die aufrichtigen Freundschafts-Bezeugungen und die herrlichen Blumen Spenden.

St. Moritz } den 11. Februar 1953.
Palace Hotel }

DIE TRAUERFAMILIE



Auf kleinstem Platz - Grosse Leistung!
durch



Geschirrwashmaschinen
Fleischschneidemaschinen
Universal-Küchenmaschinen
Kartoffelschäler / Rahmbläser

HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH
Talacker 41 Telephone (051) 27 80 99
VERKAUF-SERVICE

ERSTKLASSIGES BADEHOTEL IM UNTERENGADIN
sucht für Sommerseason 1953 (Mai bis September):

Kassier sprachenkundig
Etagegouvernante sprachenkundig
Officegouvernante evtl. Hilfgouvernante-Tournante
Küchegouvernante
Zimmermädchen
Chef de rang (Schweizer) wenn möglich mit Kenntnissen in der Diätküche
Commis de rang, Stopferin
Officemädchen, Glätzerin

Nur qualifiziertes Personal beliebe seine ausführliche Offerte mit Zeugniskopien und Photo zu senden an F. Buchli, Direktor, z. Zt. Grand Hotel Tschuggen, Arosa. Bei Zufriedenheit auch lange Wintersaison garantiert.

Gesucht
in Zweisaisonbetrieb mit Eintritt Anfang Mai:

Obersaalkocher englisch sprechend
Saalkocher, 2 Saallehrköcher
2 Zimmermädchen
Aide de cuisine
Officemädchen, Küchenmädchen
Hausbursche, Büro-Anfängerin
Restaurationstochter

Offerten erbeten an Dir. C. Meier, Hotel Sänitas, Unterwasser.

Gesucht
auf 1. März in Erstklassrestaurant nach Zürich junger, energischer, sprachkundiger

Chef de service

gewandt im Umgang mit den Gästen und versiert im Flammbieren und Tranchieren. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E R 2438 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Tapezierer-Dekorateur

sucht Saison- oder Jahresstelle. Polstermöbel, Matratzen, Innendekorationen im In- und Ausland. Offerten unter Chiffre L G 2442 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in erstklassige Bar nach Zürich tüchtiger, zuverlässiger und sprachkundiger

KELLNER

mit guten Umgangsformen. Gefl. Offerten mit Photo erbeten unter Chiffre B K 2440 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in mittleres Bahnhöfchen der Zentral-schweiz tüchtiger, solider

Küchenchef

in gute Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre Z S 2424 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft tüchtiger

Alleinköchin

Jahresstelle. Gute Lohnverhältnisse. Offerten sind einzureichen an Fam. Büttschi, Hotel Kreuz Sachseln (Obwalden).

Gesucht für die Sommerseason 1953, mit Eintritt auf 1. April 1953

Anfangs-Bufferdame

evtl. Bufferlehrtöchter für grösseren Restaurantbetrieb. Offerten sind zu richten unter Chiffre A T 2322 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Spezialanfertigung von

Kupferlaternen

patiniert, besonders geeignet für Buffet, Bar und Restaurant. Direkt vom Hersteller, daher nicht so teuer. E. Eter, Bern 18, Freiburgrg. 508.

HOTEL BELLEVUE, BRUNNEN
sucht für Sommerseason

Küchenchef

Hilfswäscherin

Eintritt 1. April. A. Steidinger, Tel. 218.

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 unerbittliche Tod dem Kreise seiner Nächsten, seiner Freunde, entzogen. 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 Umfang 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 Zunftwirt z. Zimmerleuten Zürich am 14. Februar nach einem arbeitsreichen Leben im 59. Altersjahre den Seinen plötzlich entzogen 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. Offerten unverbindlich von F. Friedli, Faltschen, Reichenbach (S.O.). Weitere Auskunft: AWU. AG., Degersheim (St. Gallen), Tel. (071) 84334.

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 principaux. - Le cours supérieur d'œnologie aura lieu en 1954-1955, à moins que le nombre d'inscriptions en justifie l'ouverture en septembre 1953 déjà. - Inscription jusqu'au 15 mars 1953 à la Direction de l'Ecole.

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

Grosses Versicherungsunternehmen
in Zürich sucht jüngeren, in seinem Fache erfahrenen
Concierger
mit einwandfreien Umgangsformen und guten Sprachkenntnissen. Bei Eignung Dauerstelle mit Pensionsberechtigung. - Bewerber wollen ihre handschriftliche Offerte mit Lebenslauf, Photo und Zeugnisbeschriften unter Chiffre V U 2478 an die Hotel-Revue, Basel 2, richten.

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

Gesucht
in Jahresstelle tüchtiger, jüngerer
Alleinkoch
oder
Chefköchin
Eintritt 1. oder 15. März. Offerten mit Zeugniskopien und Lebensansprüchen an Café-Restaurant de la Place, La Chaux-de-Fonds.
Jüngling mit Volksschulbildung und praktischer Betätigung in Metzgerei sowie als Küchengehilfe sucht
Lehrstelle
als Hotelkoch
wenn möglich in Lugano od. Ch. Tessin. Eintrittsmöglichkeit sofort oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre OF 3 330 8 an Orell Füssli-Annoncen Solothurn.
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. Offerten sous chiffre G 32884 X à Publicitas Genève.
Österreicher, 23jährig, 3 Zeugnisse, gute Kochschulbildung, sucht Stelle als
Aide de concierge
Nachtconcierge oder
Kondukteur
für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle. Ital. Schweiz bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre V U 2478 an die Hotel-Revue, Basel 2.
Gesucht
für 17jährigen Jüngling ein
Kochlehrstelle
in erhalt. Hotel mit Restauration oder in gutes Restaurant für feine franz. Küche. Offerten unter Chiffre M. P. 2478 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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 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 2448 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 -Nervenheilmittel. Schachtel Fr. 3.55. Magenheilmittel in flüssiger Form: echter Kräuterbalsam, Marke «Hausgelee», mittlere Flasche Fr. 3.80. Erhältlich in Apoth., und Drog., wo nicht Versand: Lindenholz-Apothek, Renweg 6, Zürich 1.

sorgt ist, vernachlässigt daneben auch nicht die Pflege der Geselligkeit. Alljährlich veranstaltet er seinen traditionellen *Hota-Ball*, der sich von Jahr zu Jahr steigenden Zuspruchs aus Kreisen der Hotelangestellten, Patrons und Lieferanten erfreut.

Der diesjährige Ball fand Mittwoch, den 11. Februar, im Festsaal des Stadt-Casinos statt. Die Gediegenheit der Räume verlieh dem Anlass eine besondere Note. Je näher die Stunde gegen Mitternacht rückte, desto mehr füllte sich der grosse Saal, bis schliesslich jeder freie Platz besetzt war. Schon hatte unter den Klängen des vorzüglichen Tanzorchesters Broadway-Stars ein regelrechter Tanzbetrieb eingesetzt, als der Präsident des Sportclubs Hota, Herr *Gerstch*, die Anwesenden begrüßte und die Gäste freundlich willkommen hiess. Unter dem Beifall der Versammlung teilte der Vorsitzende mit, dass ein Teil des Reinerlöses dem Roten Kreuz zugunsten der Wassergeschädigten in Holland überwiesen werde.

Ein nicht überladenes, aber vorzügliches *Unterhaltungsprogramm* mit Conference, Kabarettistischen Einlagen — es brillierten Mac Williams und seine Partnerin im Tempo-Jongleur-Akt sowie Sasso, der Musical-Clown — hielten die Zuschauer in atemloser Spannung. Eine Basler Fasnachtschique präsentierte sich zum Schluss mit ihrem charakteristischen Spiel, das wirklich ein unechtes Basler Leckerli war. Nachdem so Stimmung geschaffen war, riss man sich um die *Tomboleuse*. Die vielen Treffer machten fast jedem zum frohen Gewinner. Ausgiebig kamen hernach die Tanzfreudigen auf ihre Rechnung, bis in den frühen Morgenstunden der Hota-Ball froh ausklang. Wir wünschen ihm im nächsten Jahr einen ebenso schönen Erfolg.

PETITES NOUVELLES

Vers la réouverture des jeux au Casino de Montreux

La chancellerie d'Etat du canton de Vaud a communiqué récemment que le Conseil d'Etat a pris la décision de principe d'autoriser la réouverture des jeux au Kursaal-Casino de Montreux. Cette décision doit être ratifiée par le département fédéral de justice et police. La réouverture effective des jeux ne pourra intervenir qu'une fois cette ratification obtenue, sous réserve que les règles et conditions auxquelles le Conseil d'Etat entend la subordonner soient strictement observées.

Des nominations au Conseil d'administration

Dans sa dernière séance, le Conseil d'administration du Casino-Kursaal a procédé à diverses nominations internes. C'est ainsi que le bureau, jusqu'ici composé de trois membres, a été formé en comité de direction de cinq membres, soit: Président: M. A. Mayer; vice-président: M. A. Vogelsang; secrétaire: M. Ch. Müller-Veillard; administrateur-délégué à la surveillance des jeux: M. J. Miatton; administrateur-délégué à la surveillance de la direction (exploitation, comptes, etc.): M. Ed. Jaccoud.

Les comptes généraux de la Société continueront à être contrôlés par le comité de direction, qui administre la société.

En outre, une sous-commission, composée de MM. Frank, Bloch et F. Paroz a été désignée pour donner des directives à la direction en ce qui concerne les achats. Elle travaillera dans ce sens en collaboration avec le comité de direction.

A Lausanne: Assemblée des délégués des Skal clubs de Suisse.

Réuni à Lausanne, le 7-8 février, sous la présidence de Monsieur le Dr Wilczek (Zürich) les délégués des Skal Club de Suisse (Amicale du Tourisme) ont liquidé un ordre du jour important. En séance ouverte à la presse et aux invités, M. E. Bögli, chef de publicité des Cies V. Z. et F. O., à Brigue, membre du Skal Club de Montreux, a présenté un rapport très complet et fort intéressant sur les délibérations du récent congrès de l'Association internationale des Skal Clubs qui a siégé à Rome au mois d'octobre dernier.

Puis, M. P. H. Jaccoud, directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne, a entretenu l'Assemblée du tourisme en provenance des Etats-Unis, de son développement régulier et des mesures qui sont prises, dans le cadre de la propagande nationale, pour l'intensifier toujours plus.

En remerciant M. P.-H. Jaccard, le président national des Skal Clubs a relevé l'œuvre utile accomplie durant son récent voyage aux Etats-Unis et l'a vivement félicité par les résultats acquis.

Le soir, un dîner de 80 couverts a été servi à l'Hôtel Royal où les congressistes eurent tout loisir de louer la qualité des mets et l'excellent service. Que M. Ad. Haeblerli en soit félicité.

Des allocutions fort goûtées furent prononcées par M. A. Tzaut, directeur de la Cie générale de navigation et président du Skal Club de Lausanne, et par M. P. Marquis, président du conseil communal de Lausanne.

Le lendemain, les congressistes visitèrent avec intérêt l'Ecole Hôtelière où M. Schweizer, son directeur, leur réserva l'accueil le plus cordial. Une excursion dans le vignoble de la Ville de Lausanne, au Dézaley, et une réception par la Municipalité mirent un point final à ces deux journées touristiques, si parfaitement réussies et si bien organisées par le Skal Club de Lausanne.

Les «Amis du vin» à Neuchâtel

L'Association nationale suisse des «Amis du vin» s'est réunie en assemblée générale dans la salle du Grand Conseil neuchâtelois, sous la présidence de M. Marc Droz.

Après avoir souligné les efforts déjà entrepris pour créer en Suisse un «climat» favorable à une meilleure compréhension des intérêts de la viticulture, le président a souligné les heureux résultats obtenus. A ce jour, l'Association compte 1330 sociétaires parmi lesquels figurent plusieurs associations qui représentent environ 30000 affiliés. Un groupement des médecins «Amis du vin» est en formation.

Au nombre des projets qui sont à l'étude, il faut souligner:

1. La création d'une Chambre de propagande pour l'extension de la consommation du vin.
2. L'encouragement à la production de qualité.
3. La prise en considération par les autorités, du vin comme denrée alimentaire de première nécessité.

sité, avec suppression de l'impôt sur le chiffre d'affaires, auquel il est soumis.

4. La distribution de vin à l'armée, pendant le service militaire et les mobilisations.

Prix littéraire du Tourisme

Le *Prix du Printemps* (Grand Prix Littéraire du Tourisme) destiné à récompenser un livre d'imagination publié en 1952, et mettant en valeur le tourisme en général et le tourisme français en particulier, sera décerné pour la première fois le 21 mars prochain, dans un grand restaurant de Paris.

Le *Prix du Printemps*, fondé par l'Association Nationale des Journalistes du Tourisme, est doté de deux cent mille francs.

Le Jury est composé de: Mme Jacqueline Thome-Patenôtre, Sénateur Maire de Rambouillet; Mme Carmen Tessier; M. André Chamaix de l'Académie Française; M. André Maurois de l'Académie Française; M. Gilles Gozard, député, président de l'Association nationale des journalistes du tourisme; M. Pierre Audigier, président de l'Union des fédérations des syndicats d'initiative; M. Maurice Dekobra; M. Serge Groussard; M. J. P. Dorian.

Les ouvrages doivent parvenir au siège de l'Association, 32 rue Le Peletier, en sept exemplaires, au plus tard le 28 février 1953.

72 marques au Salon de l'Auto à Genève (15-25 mars)

Nous sommes aujourd'hui en mesure de révéler au grand public le nombre des inscriptions démontrant l'importance du 23e Salon International de l'Automobile et des branches annexes qui se tiendra à Genève du 5 au 15 mars.

En ce qui concerne les voitures de tourisme, 72 marques ont retenu leur stand et exposeront leurs tous derniers modèles, parmi lesquels plusieurs — dont nous reparlerons — sont inédits. Les exposants de la catégorie véhicules industriels sont au nombre de 52.

Les exposants de caravanes et de matériel de camping sont au nombre de 15.

14 carrossiers présenteront leurs toutes dernières créations aussi bien sur châssis de tourisme que sur châssis de poids lourds.

12 exposants et marques ont réservé des stands pour la bicyclette, le vélomoteur, le scooter, la motocyclette, le side-car et le triporteur.

131 maisons d'accessoires exposeront cette année sur les deux galeries du Grand Palais et du Petit Palais, tandis que 12 stands seront réservés à la nautique.

Cette incomparable exposition des moyens de locomotion sur route et sur eau et des parties qui s'y rattachent sera le reflet de l'activité de 13 pays qui ont tenu à être représentés au Salon de Genève.

BÜCHERTISCH

„Weltstadt“ der Uhren

Wir haben sie zwar kürzlich anders kennengelernt, in dem Heimatbuch von W. Bourquin, als ein reizvolles mittelalterliches Städtchen. Doch

Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie, Lausanne

Programme et inscription pour l'année scolaire 1953-54

L'Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie, à Lausanne, organise d'octobre 1953 à mars 1954 un cours supérieur de viticulture pour les personnes désirant acquérir une formation viticole étendue, indispensable pour exercer la profession de pépiniériste viticulteur.

Le Cours supérieur d'œnologie, destiné à donner aux futurs marchands de vins, encaveurs, cavistes, cafetiers, restaurateurs, hôteliers, etc. les connaissances sur le vin qui leur sont nécessaires, n'aura lieu qu'en 1954-55, à moins que le nombre d'inscriptions en justifie l'ouverture en septembre 1953.

Pour l'admission, les candidats doivent être âgés de 19 ans révolus, avoir accompli deux années de pratique en viticulture, respectivement une en œnologie, posséder la formation du degré secondaire ou un diplôme d'école d'agriculture.

Le Cours préparatoire, d'une durée de trois mois, pour les candidats qui n'ont pas les connaissances scientifiques requises, débutera le 7 avril 1953.

Inscription pour l'un ou l'autre cours jusqu'au 15 mars 1953 à l'Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie, Montgibert, Lausanne, tél. 282604, qui donnera tous renseignements complémentaires.

es gibt eben zwei Biel, und diesmal lernen wir die moderne Stadt kennen durch einen, der dazu besonders berufen ist, alt Stadtpräsident Dr. Guido Müller: *Das neue Biel* („Bernier Heimatbücher“, Nr. 48, 29 Textseiten, 32 Tiedruck-Bildtafeln, kart. Fr. 4.50, Verlag Paul Haupt, Bern).

Das neue Biel ist eine großstädtisch amnütende Industriemetropole, die sich in amerikanischem Tempo entwickelt hat: ihre Einwohnerzahl ist in unter 100 Jahren von 5000 auf 50000 angestiegen. Durch die Uhren- und andere Qualitätsindustrie ist Biel mit der ganzen Welt in Handelsverbindung, und dies ist ein wesentlicher Grund für seine moderne, grosszügige Art. Doch daneben ist Biel noch in anderer Beziehung für die Schweiz von grosser Bedeutung: Es ist die einzige Stadt, in der die deutsche und die französische Sprache völlig gleichberechtigt sind. So wird es zur Brücke zwischen den Sprachen, Kulturen und Menschen.

All dies und den Geist „Neu Biels“ bringt uns Stadtpräsident Müller trefflich nahe im Text und vor allem im strahlenden Bilderteil, der uns das moderne Stadtbild mit schönen Bauten, neuzeitlichen Industrie- und Wohnanlagen und natürlichen Anlagen am See und in der Umgebung zeigt. Ein Bändchen, nach dem man gerne greifen wird.

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

Obst und Gemüse der Woche

Boskop, Kanada-Reinetten
Rotkabis, Rübli, Sellerie

STRUB
SPORTSMAN

Restaurant-Café

à remettre pour raisons de santé, dans la région du Léman. Affaire en plein rendement, avec immeuble. Ch. aff. annuel Fr. 300000.—. Seulement pour professionnel expérimenté. Intermediaires s'abstenir. Ecrire sous chiffre PL 31460 L à Publicitas Lausanne.

Kellner-Kleider

in gutem Zustand: 1 Frack, mit Hosen, unis schwarz, 1 Kleid, unis schwarz, 2 Kleider, schwarz mit gestreiften Hosen, 1 Kleid, dunkelgrau, mit gestreiften Hosen. Anfragen unter Chiffre A 32043 Ls an Publicitas Luzern.

Dans une prospère localité industrielle et touristique, située dans la plus belle contrée du Jura neuchâtelois on offre

à vendre

pour sortir d'indivision un

hôtel-pension-restaurant

d'excellente renommée, 35 lits, tout confort. Chauffage et cuisine au mazout, magnifique grande salle de 200 places, salle de café et beaux jardins ombragés. Tennis, Garage et dépendances. Pour tous renseignements, écrire sous chiffre H R 2826 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
für Restaurationsbetrieb
Salamander
Offerten unter Chiffre R B 2822 an die Hotel-Revue, Basel 2.

À vendre
petite clinique
dans station climatique, en pleine activité, bon rendement. Ecrire sous chiffre A V 2830 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junger
Oberkellner
sprachgewandt, mit la Referenzen, sucht Sommerengagement, zur Zeit in Erstklassbetrieb tätig. Offerten unter Chiffre J O 2803 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
per Anfang März (bis November) tüchtige
Alleingouvernante
gewandte
Kaffeeköchin
Bügleerin, Maschinenstoperin
Saallehrtochter
oder Praktikantin, deutsch u. franz. sprechend
Saucier, Entremetier
Commis de cuisine
Officebursche
Angestelltenzimmermädchen
Zimmermädchen, Saaltochter
deutsch, franz., englisch sprechend
Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen sind erbeten an Hotel International au Lac, Lugano.

Gesucht
für lange Sommersaison (Ende April bis Oktober):
Sekretärin-Stenodactylo
Deutsch, Franz., Englisch
Buffetochter
Buffet/Kellerbursche
Bartochter
evtl. Lehrtochter
Lingeriepersonal
Offerten an H. J. Hobi, Dir. Grand Hotel Hof Ragaz, Bad Ragaz.

Occasion! Zu verkaufen!
Therma-Pâtisseriesöfen
600 x 900, 3 Röhren und Gärraum, wenig gebraucht, zu Fr. 3000.— ab Standort. H. Suter, Breitenrainplatz 39, Bern, Tel. (031) 87361.

Infolge Gegengeschäft mit grossem Einschlag
zu verkaufen
ein Posten

Patentmatratzen, Ottomanen, Schoner und Federkern-Matratzen
in erstklassiger Verarbeitung, mit 10 Jahren Garantie. Auskünfte erteilt Chiffre J D 6497 Z. Publicitas Zürich 1.

Wir suchen
in Jahresstelle
Glätterin gelernte
Lingeriemädchen
Hilfzimmermädchen
Hausmädchen
Kaffeeköchin
Chasseur
für Vestibule
Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Gesucht
in Jahresstelle, junger, tüchtiger
Entremetier
Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Wilden Mann, Luzern.

Gesucht
gut ausgewiesene
Restaurationsköcher
für II. und III. Klasse,
tüchtiger Koch od. **Aide de cuisine**
2-3 Office- und Hausmädchen
per sofort oder nach Übernkunft
Für Sommerabläufe:
tüchtige Buffetochter
oder **Buffetdame**
Gefl. Offerten an Bahnhofbuffet Schaffhausen.

Thomys Senf
THOMYS SENF IN TUBEN.
Zum Couvert — komme ich faut gehört die
Tube Thomys Senf — kein Gast liebt jenes Senftöpfli mit dem eingetrockneten Rand!
SPARSAM PRAKTISCH HYGIENISCH

Gesucht
Barmaid
oder gewandte, seriöse
Serviertochter
mit Barmkennnissen, Englisch erforderlich. Eintritt Anfang März. Offerten unter Chiffre Z H 2804 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Lugano, in mittleres Haus, Saison Ende März-Oktober, 2 tüchtige
Zimmermädchen
sprachkundig. Offerten gefl. mit Zeugnisabschriften unter Chiffre Z M 2829 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Übermässig auf Kälte empfindlich?
Einschlafen der Glieder, Frostbeulen an Händen und Füssen sowie Kälteempfindlichkeit der Glieder. Das wolfschmeckende Kräuterheilmittel *Zirkulan* kann auch Ihnen helfen, wenn Sie 2 Monate lang täglich 2 Esslöffel voll einnehmen. Kur Fr. 20.55, kleine KUR Fr. 11.20, enthält 1. Apoth. und Drog., wo nicht, Versand: Lindenhof-Apothek, Rennweg 46, 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

Thöni

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft

Sekretärin, Buffetdame
Economatgouvernante
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Portier, Chasseur
Commis de rang
für Bar-G grill
Commis de rang
für Terrasse und Saal
Saaltochter

Offerten unter Beilage von Photo und Zeugniskopien erbeten an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

ZENTRALSCHWEIZ
Gesucht
jüngeres, strebsames
bestqualifiziertes Ehepaar
als Stütze des Patrons

für Hotel mit ca. 100 Betten, hauptsächlich Sommersaison, evtl. Engagement für das ganze Jahr. Nur Bewerber, die bereit sind, in allen Teilen der Hotellerie mitzuarbeiten, wollen Offerte mit Gehaltsansprüchen, Photo, Lebenslauf, Zeugniskopien und Referenzen einreichen unter Chiffre S P 2471 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Saisondauer Juni-September. Offerten mit Zeugniskopien Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre E H 2492 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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
Edenhotel (80 Betten):
Bureaupraktikantin, Saaltöchter
Obersaaltöchter sprachkundig
Köchin neben Chef
Aide de cuisine oder
Commis de cuisine
Küchenbursche
Etagenportier Liftier
Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an Fam. F. Zölich.

Gesucht
für Sommersaison 1953

Chef-Entremetier
Chef-Gardemanger
Commis-Saucier
Commis-Entremetier
Commis-Gardemanger
Commis-Patissier

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre Z E 2800 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 25. März in grösseres Hotel im Berner Oberland:

Aide de cuisine
Portier
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Lingère
Küchenmädchen, Casserolier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre O L 2808 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für kommende Sommersaison bei langer Saisondauer im Waldhaus Vulpera:

Chef-Patissier
Commis-Patissier
Commis de cuisine
Angestelltenköche(innen)
II. Kaffeeköchin
II. Oberkellner diätabewandert
Weinbutler
Chefs de rang, Commis de rang
Warenkontrollleur
Journalführer
Economatgouvernante
Lingeriegouvernante
Zimmermädchen
Strandbadabwart

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen beliebe man an die Direktion Waldhaus Vulpera zu richten.

Gesucht
für Sommersaison

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

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie A. Rükl, Central-Hotel Bellevue, Kandersteg.

Gesucht
per Ende März, für Saison bis Oktober

Anfangsgouvernante-Stütze
Patissier-Aide de cuisine
Anfang April
Barmaid

Offerten an Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden.

Saison de 7 mois au lac Léman
On cherche

Entremetier
Commis de cuisine
sortant d'apprentissage
Fille de salle

qualifiés. Offres avec copies de certificats et photo à l'hôtel du Signal de Chevres par Paludoux-gare.

Gesucht
per 1. März, Saisondauer bis November, in Hotel und Restaurationsbetrieb

Küchenchef-Alleinkoch
Lingeriemädchen
mit Mäkenntnissen
Buffetlehrtochter

Offerten erbeten an Hotel Seegarten, Locarno.

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

Es kommt nur ein Fräulein in Frage, das im à-la-carte-Service bewandert ist und sich für eine Jahresstelle interessiert. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Altersangabe unter Chiffre V P 2468 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Hotel du Lac, Interlaken.

Journalführerin

sucht per ca. Mitte Mai Ausbildungsstelle für sämtliche Büroarbeiten. Spreche deutsch, 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. 280, 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 6121 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

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Rössli, Weggis.

Gesucht
auf kommende Sommersaison

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

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen an Hotel Engdinerhof in Schuls-Tarasp (Grbd.).

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen

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. angelernt. Offerten sind zu richten an P. Bieri, Restaurant Bären, Worb b. Bern, Tel. 67 2291.

Gesucht von mittelgroßem Hotel im Berner Oberland

Oberkellner
Eintritt Ende April, anfangs Mai
Rest.-Tochter
sprachlich, per 23. März
Barmaid
sprachlich, 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

Offerten an Hotel Bären, Wilderswil.

Gesucht
Per 1. März

Etagenportier
sowie
Portier
für Hausarbeiten und Bahndienst

Gefl. Offerten an Hotel Schwanen, Baden.

Gesucht
Chef de rang

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

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft

Sekretärin
Patissier
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Saaltochter
Portier
Alleinportier
Buffetlehrtochter
Küchenbursche
Etagenportier
Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an Fam. F. Zölich.

Gesucht
auf 25. März in grösseres Hotel im Berner Oberland:

Aide de cuisine
Portier
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Lingère
Küchenmädchen, Casserolier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre O L 2808 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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. Bolrak, Koningsplein 1, Amsterdam (Holland).

Gesucht
CHAUFFEUR

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

Gesucht
auf 10./15. März, junge, freundliche

Tochter für Restaurant
Saaltochter
2 Zimmermädchen
Hausmädchen

Offerten an Hotel Bären, Wilderswil.

Gesucht
Per 1. März

Etagenportier
sowie
Portier
für Hausarbeiten und Bahndienst

Gefl. Offerten an Hotel Schwanen, Baden.

Gesucht
Chef de rang

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

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

Stellen-Anzeiger Nr. 8
Monitor du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

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

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 Umwinkeln mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Jahresstellen

- 5756 Serviertöchter, sofort, Restaurant, Olten.
5757 Jg. Restaurantkoch, nach Übererkrankung, Hotel-Restaurant 20 Betten, Kt. Aargau.
5758 Selbständige Längere-Wäscherin, März, Küchenbursche, sofort, mittelgroßes Hotel, Zentralschweiz.
5760 Längere-Engländerin-Glärtlerin, 15. März/1. April, Hotel 100 Betten, Zürich.

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

Frühjahrs- und Sommeraison

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

Koch, erfahren, mit guten Kenntnissen einer sorgfältigen Küche, in Restaurant allerer Ranges, in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen, bei Freier Koch, Zürich, bis Ende März, unter Chiffre 1171

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Fraulein, tüchtig und erfahren im Hotelfach, sucht selbständigen Vertrauensposten als Gouvernante-Stütze des Patrons. Offerten unter Chiffre 839

Cuisine und Office

- Leinleuch, solider, tüchtiger, gesetzer Alters, sucht Jahresstelle, evtl. Aushilfe oder Ferienübernahme, per Anfang März. Gute Behälter, Frühlingsbeginn, mit Zeugniskopien. Offerten unter Chiffre 1242 an Publicitas AG, Solothurn.
1. Saal- oder Kellner, 30 Betten, Vierwaldstättersee.
2. Saal- oder Kellner, 30 Betten, Zimmermädchen, Anfangsportier, Hausbursche, Ende März, mittelgr. Hotel, Locarno.

Chef de cuisine, prima Restaurateur, entremets, vu patisserie-cuisine, mit ersten Referenzen, sucht Stelle. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen, unter Chiffre 841

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)

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).

England (Personalgesch)

2 Serviertöchter für Sommerreise, für Hotel an der englischen Küste gesucht. Zweisprachig, gute Kenntnisse notwendig. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Nr. 8/27/038 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.

Aushilfen

Gesucht für Grand Hotel in der Zentralschweiz, Sommeraison
Demi-Chef
Kellner für Restaurant
Saal- oder Kellnerin
Saalpraktikantin

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 Sommeraison 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
- Weissmehnerin-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. Hilfköchin-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 Warenkontrollleur
- 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'Hotel-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 verkehrreicher Lage des Kantons Solothurn sucht seriösen, initiativen

Küchenchef

zu kleiner Brigade in modernster 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, Zeugnisabschriften 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'Hotel-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 geil. Offerte einbringen an A. Boss, Hotel, Spiez, Spiez, Spiez.

Grossbetrieb sucht nach St. Gallen

Sekretärin

für deutsche Korrespondenz, Stenographie und praktische junge Herren wollen geil. Offerte einbringen an A. Boss, Hotel, Spiez, Spiez, Spiez.

Gesucht

in Erstklass-Stadthotel (Jahresstellen) einige

Commis de cuisine

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

Gesucht

Geranten

für grösseren Volksausbetrieb in der Ostschweiz. Bewerber muss befähigt sein, sowohl den Saalbetrieb für Vereinsanlässe als auch das alkoholfreie Restaurant tadellos zu führen. Für tüchtigen Koch im Alter von 30-40 Jahren entwicklungsfähige Position. Interessenten wollen sich melden unter Chiffre V H 2479 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tirolerin sucht Stelle als

Serviertochter

in Hotel oder erstklassigen 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

nach Chef, evtl. Jahresstelle. Hohes Salär.

3 Küchenmädchen

Saallehrtochter

evtl. Praktikantin

Wäscherin

Lingeriemädchen

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel des Alpes, Luzern.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter

Chiffre bleiben

von der Weiterbe-

förderung ausge-

schlossen.

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

Koch

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

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 Buffettochter
- 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 jungere, 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'Hotel-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.

Beschaffung ausländischer Arbeitskräfte

Die schon seit langer Zeit unbefriedigenden Verhältnisse auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt haben unsere Verbandsleitung veranlasst, wiederholt bei den Bundesbehörden vorstellig zu werden und sie auf die Tatsache aufmerksam zu machen, dass einzelne kantonale Arbeitsämter durch verzögernde Erteilung von Bewilligungen die ohnehin bestehende Verknappung für die Sommersaison 1952 in unnötiger Weise verschärfen. Wir sind uns bewusst, dass die Personalverknappung in weitgehendem Masse auf die anhaltend günstigen Beschäftigungsmöglichkeiten in Handel, Gewerbe und Industrie, und das Wieder-aufleben einer grossen Bau- und Rüstungskonjunktur zurückzuführen ist. Unter diesen Umständen wird es immer schwieriger, für die verhältnismässig kurzen Saisonzeiten die Nachfrage nach Hotelpersonal zu befriedigen. Die Hotellerie ist daher - gleich wie in den Vorjahren - in weitgehendem Masse auf den Zuzug ausländischer Arbeitskräfte angewiesen.

Die in unseren Nachbarländern festgestellte Normalisierung der Verhältnisse vermindert das Interesse zur Arbeitsaufnahme in der schweizerischen Hotellerie. Die ausländischen Angestellten reflektieren nur dann auf Stellen bei uns, wenn sie rechtzeitig angefordert werden und die Zusicherung zum Stellenantritt ohne Verzögerung erhalten. Auf Grund der Beratungen in der Paritätischen Kommission für Ein- und Auswanderungsfragen im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe hat das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit die zuständigen kantonalen Behörden dringend zur speidativen Behandlung der Bewilligungsgesuche eingeladen.

Sollten sich allen guten Grundsätzen zum Trotz in der Bewilligung sachlich begründeter Gesuche um ausländische Angestellte dennoch Schwierigkeiten oder Verzögerungen ergeben (zum Beispiel Ablehnung von Gesuchen betreffend die Personalgruppe 1 oder 2, ohne dass qualifizierter, einheimischer Ersatz angeboten werden kann - willkürliche Festsetzung von Mindestlöhnen - Ablehnung weiblicher Arbeitnehmer im Alter von über 35 Jahren und dergleichen), ist das Zentralbureau unverzüglich und schriftlich unter Beilage der Akten zu orientieren.

Für die Begutachtung von Gesuchen für ausländische Hotellangestellte hat das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit den zuständigen kantonalen und städtischen Arbeitsämtern folgende

Weisungen

erteilt:

Personalgruppe 1: Direktoren und Geranten (männliche und weibliche), Generalgouvernanten, Personalchefs, Einkäufer, Chefs de réception, Caissiers, Journalführer, Sekretär-Journalführer, Korrespondenten (männliche und weibliche), Warenkontrollreue, Concierges, Conducteure, Postmen, Telefonisten, Liftiers, Hallentournants, Alleinportiers, Bahnportiers, Nachtportiers, Voituriers, Chefs de cuisine,

Maitres d'hôtel (Oberkellner), Obersaaltöchter, Barman, Barmaids, Kellermeister, Chauffeurs, Koch- und Kellnerlehrlinge.

In dieser Personalgruppe kann der Bedarf voraussichtlich mit einheimischen Kräften gedeckt werden, weshalb grundsätzlich keine Ausländer zugelassen werden sollten. Wo wider Erwarten für einzelne Chargen trotzdem ausländische Kräfte angefordert werden, sind die Gesuche dem Biga zur Stellungnahme zu unterbreiten.

Personalgruppe 2: Telephonistinnen, Büro-Anfänger und -Anfängerinnen, Chefs de partie, Patissiers, Alleinköche, Commis de cuisine und Commis de rang, im Alter von 25 bis 28 Jahren, Chefs de rang, Chefs d'étage, Gouvernanten, Buffetdamen und Buffetköcher, Zimmermädchen, Chefköchinnen, Restaurationskellner, Etagenportiers.

Zur Deckung des *Saisonspitzenbedarfes* wird in den Berufen dieser Gruppe die Zulassung ausländischer Angestellter notwendig sein. Aber auch für Jahresstellen werden in beschränktem Umfang Ausländer zugelassen werden müssen. Es ist jedoch unerlässlich, vor der Abgabe befürworteter Anträge an die Fremdenpolizeibehörden abzuklären, ob für die fraglichen Arbeitsplätze keine einheimischen Kräfte zur Verfügung stehen.

Personalgruppe 3: Angestelltenköche und -köchinnen, Commis de cuisine und Commis de rang bis zum 25. Altersjahr, Alleinköchinnen, Hilfsköchinnen, Kaffeeköchinnen, Saaltöchter, Serviertöchter, Casseroliers, Argentiers, Passe-platiers, Küchen-, Office-, Haus- und Lingeriemädchen, Küchen-, Office-, Keller- und Hausburschen (ohne Portierdienst), Schenkburschen, Wäscher und Wäscherinnen, Lingören, Glätterinnen, Weissnäherinnen, Stopferinnen.

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

Behandlung der Gesuche

Die Arbeitgeber halten sich immer wieder über die schleppende Behandlung der eingereichten Gesuche auf. Es ist ihnen - und, wir gestehen es, auch uns - nicht verständlich, dass es 14 Tage und länger, ja, es wurde sogar behauptet, oft mehrere Wochen gehen soll, bis Gesuche für Saisonpersonal von den zuständigen Behörden behandelt und entschieden würden. Unverständlich ist die lange Zeitspanne für den Entscheid eines Gesuches insbesondere für die Angehörigen der Berufsgruppe 3, wo arbeitsmarktliche Bedenken sozusagen nie be-

stehen und demzufolge eine sofortige Erledigung des betreffenden Falles ohne weiteres möglich wäre. Nun machen die Gesuche für die Berufe der Gruppe 3 den weitaus grössten Teil aller Begehren für ausländische Arbeitskräfte überhaupt aus, und es will uns scheinen, dass eine prompte und unkomplizierte Behandlung dieser Gesuche den bei verstummenden Klagen über langsame und oft bürokratische Behandlung der Fälle ein promptes Ende setzen würde.

Nachdem sich die Verknappung an einheimischem Personal im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe zu einem schwerwiegenden Problem auszuwachsen beginnt und sich bei der Rekrutierung ausländischer Angestellter in zunehmendem Masse Schwierigkeiten zeigen, würden wir diesem Wirtschaftszweig einen schlechten Dienst erweisen, wenn er durch die Verzögerung in der Behandlung der Gesuche auch noch der mühsam rekrutierten Ausländer verlustig ginge. Eine prompte Erledigung der eingehenden Gesuche im Sinne der vorstehenden Weisungen ist möglich, ohne dass dadurch die berechtigten Interessen der schweizerischen Arbeitskräfte tangiert werden. Bei der Behandlung der Gesuche mit einem späteren Datum des Stellenantrittes darf nicht die irrtümliche Meinung aufkommen, man könne mit der Erledigung noch zuwarten, weil vielleicht zw. i bis drei Monate zwischen der Gesuchseinreichung und dem beabsichtigten Antritt der Stelle liegen. Viele ausländische Arbeitskräfte sind nicht mehr wie früher froh darüber, auf eine Verdienstmöglichkeit in der Schweiz als einzigen Ausweg angewiesen zu sein. Sie besitzen heute vielfach in ihrer Heimat selbst oder anderswo im Ausland die Möglichkeit, gleichwertige oder sogar bessere Existenzen zu finden als bei uns. Wenn der Arbeitgeber aber solchen Angestellten nicht schon lange vor Saisonbeginn einen Dienstvertrag und die fremdenpolizeiliche Zusicherung zum Stellenantritt zustellen kann, so läuft er Gefahr, diese ganz zu verlieren.

Das Personal der Berufsgruppe 3 wird uns auch in absehbarer Zeit nicht in genügender Zahl zur Verfügung stehen. Es besteht deshalb für den einheimischen Arbeitsmarkt kein Risiko, wenn Gesuche für diese Gruppe sofort nach Eintreffen erledigt werden. Aber auch diejenigen der Gruppen 1 und 2 können in der Regel, sofern feststeht, dass eine geeignete schweizerische Kraft nicht verfügbar ist, innert relativ kurzer Zeit behandelt werden.

Wir möchten Sie in diesem Sinne höflich bitten, der speidativen Behandlung der Gesuche des Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes um Zulassung ausländischer Angestellter Ihre volle Aufmerksamkeit zu schenken. Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie im Einvernehmen mit den Fremdenpolizei-behörden dafür sorgen würden, dass über die Gesuche für das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe möglichst rasch entschieden wird.

Befristung der Bewilligungen

Es wurde verschiedentlich festgestellt, dass ausländische *Saisonangestellte* versuchen, nach Saisonabschluss bzw. Beendigung ihres Engagements eine andere Stelle anzutreten. Sie glauben sich besonders dann dazu berechtigt, wenn ihre Entlassung

Erscheinungsweise der nächsten Nummer

Infolge der durch die Basler Fasnacht bedingten Einschränkung der Arbeitszeit in der Druckerei wird die nächste Ausgabe unseres Blattes (Nr. 9) einen Tag später zum Versand kommen. Wir bitten unsere Abonnenten und Leser, hievon Kenntnis zu nehmen.

Redaktion und Administration der Hotel-Revue

Le prochain numéro de l'Hôtel-Revue

Nous prions nos abonnés et lecteurs de prendre note que le prochain numéro de notre journal (No 9) paraîtra avec un jour de retard, car le temps dont dispose l'imprimerie sera très limité étant donné les fêtes du Carnaval de Bâle.

Rédaction et administration de l'Hôtel-Revue

vor der ihnen von der Fremdenpolizei bewilligten Frist erfolgt. Dieser Zustand ist vom Standpunkt des Arbeitsmarktes aus unerwünscht.

In Zukunft berechtigt die Bewilligung nur zur Arbeitsaufnahme im geschäftlichen Betrieb, und zwar in Saisonplätzen bis längstens 30. September 1953. Mit dieser Bestimmung wird den ausländischen Angestellten gleichzeitig der Stellenwechsel während der Sommersaison verunmöglicht.

Wir hatten in den letzten Jahren stets vorge-schlagen, die Bewilligungen für die *Jahresstellen* ebenfalls auf den 30. September zu befristen. Es musste jedoch oft die Feststellung gemacht werden, dass in diesem Zeitpunkt oder unmittelbar nachher das Angebot an einheimischem Personal ungenügend war, weshalb eine Verlängerung der Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung für den Ausländer in vielen Fällen nicht umgangen werden konnte. Das einheimische Personal meldet sich, wie es scheint, erst gegen Ende Oktober bei den Facharbeitsnachweisen an, so dass die Aussichten in diesem Zeitpunkt grösser sind, die Ausländer in den Zeitbetrieben durch Schweizer zu ersetzen. Wir bitten Sie aus diesem Grunde, den Fremdenpolizeibehörden zu beantragen, die Bewilligungen für Jahresstellen auf 31. Oktober 1953 zu befristen.

Apéritif à la gentiane

SUZE

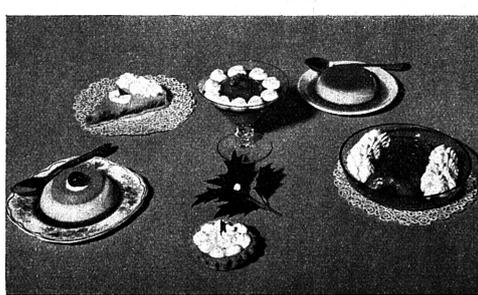
l'ami du connaisseur

Sie schlafen besser mit

SUPERBA

MATRATZEN ÜBERWÜRFE

BEZUGSQUELLEN-NACHWEIS: SUPERBA S.A. BÜRÜN (LU)



Geschmackvoll und gesund ...

... sind diese appetitlichen Desserts, mit Äpfeln und Crème Caramel DAWA zubereitet. Bitte verlangen Sie unsere Rezepte.

Crème Caramel DAWA, lieferbar in Packungen zu 50 und 100 Beuteln, ein Qualitätserzeugnis der

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 55021

Gesucht
BARMAID
evtl.
Serviertochter
mit guten Sprachkenntnissen für Sommersaison. Anfang April bis September. Offerten an Hotel-Restaurant und Strandbad Neuhaus Interlaken.

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

CHAMPAGNE VVE A. DEVAUX
UN GRAND VIN, PAMI LES MEILLEURS
Vente directe par caisse de 12 bouteilles ou demiés: Black Neck ou Blanc de Blancs Brut 1947
Jacques VERNES - 52, Florissant, GENÈVE - Tél. (022) 69027 - Agent général pour la Suisse H 192

Schilller
KORKEN
Flaschenkapseln
Kellereiapparate
Gebr. E. & H. Schilller
Näfels Gl.
Telephon (058) 441 50

garçon de maison
dans clinique ou un grand hôtel. Je suis bilingue avec certificats. Ecrire sous chiffre I G 2441 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Sekretärin-Journalführerin
tüchtig, engl., franz. u. deutsche Korrespondenz, Reception, Stütze des Patrons. 45 Sommersaison in Hotel m. Offerten in Luzern gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre L Z 2205 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nähe Stadt in gepflegten Betrieb tüchtige, freundliche

Restaurations-tochter
gesucht.
Deutsch, Franz., Englisch notwendig. Hoher Verdienst. Alter nicht unter 25 Jahren. Offerten sind erbeten unter Chiffre R T 2428 an die Hotel-Revue, Basel 2.

28jähr., Deutscher,
gelernter Konditor
sucht Stelle in Hotel-Grossrestaurant-Café zur weiteren Ausbildung. Offerten unter Chiffre M S 2427 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BELLARDI
Vermouth

Für die Schweiz: Produits Bellardi S.-A., Berne

Gesucht
für Sommersaison nach Flims
Alleinkoch
Geß. Offerten unter Chiffre F W 2426 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. April in Hotel-Tea-Room:
Köchin
Serviertochter (sprachkundig)
Zimmermädchen (servicekundig)
Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an W. Kunz, rue du Théâtre 3, Montreux.

Gesucht auf Anfang April 1953
Commis de cuisine
(evtl. aus der Lehre entlassener) Jahresstelle, und ein junger, strebsamer Jüngling als
Kochlehrling
Offerten mit Zeugnisabschriften an das Bahnhofbuffet Zug.

Gesucht
für lange, sichere Sommersaison:
Tochter
für gepflegtes Restaurant, sprachkundig
Zimmermädchen, Saaltöchter
Saal-Ausbildungstochter
Lingère-Glätterin
Hilfswäscherin
Commis de cuisine
Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten an Bad-hotel Tamina, Bad Ragaz.

Chef de réception
gut ausgewiesen, ab 25. März bis November
gesucht
Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten an Postfach 8603, Lugano-Paradiso.

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...

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:

Table with 2 columns: Position (e.g., Köche und Patissiers, Kuchinnen) and Salary (Fr.). Includes sub-section 'a) für festentlohntes Personal' and 'b) für Hilfspersonal'.

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 Hoteliervereins gratis zu beziehen ist) dem zuständigen Konsulat zum Visum unterbreitet werden. Die Gebühr pro Arbeitskraft beträgt Fr. 10.-.

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

Für die Kantone: Appenzel IR 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.

Die Kompetenz-Erteilung an die verschiedenen Konsulate erfolgt im Sinne unserer wiederholt vorgetragenen Wünsche im Interesse einer raschen Geschäftsabwicklung.

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.

Der Apfel in der Küche

Von Adelrich Furrer

Sind nicht gerade Küchenchefs und Patissiers als Bindeglied zwischen Produzent (Bauer) und Konsument (Gast) sozusagen prädestiniert, in Hotels und Restaurants den Verbrauch einheimischer Früchte zu fördern?

Dank der Obstkühlhäuser stehen heute bis weit in den Frühling hinein beste Tafeläpfel zur Verfügung. Wenn gegenwärtig die „Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft“ besondere Anstrengungen macht für einen vermehrten Verbrauch von Äpfeln, so hat das seinen guten Grund.

Leider ist es so, dass der Apfel in der Küche bei vielen Kollegen noch nicht die Wertschätzung gefunden hat, die er verdient. Meist erschöpft sich das Rezept-Repertoire weitgehend beim Patisserie. Der Gast aber möchte den Apfel oft schon zum Fleisch, ja sogar zum Fisch, und vor allen Dingen als Vorspeise geniessen.



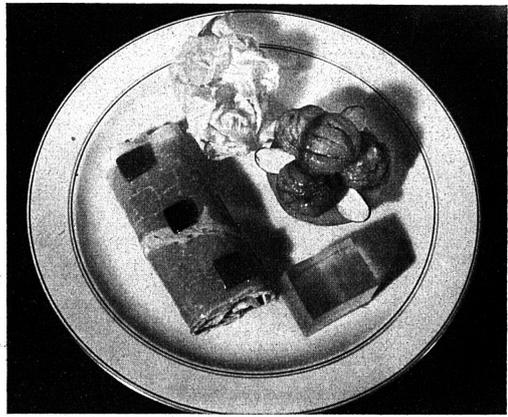
Es freut mich, wenn ich einem grösseren Kollegenkreis und vielleicht auch den H.H. Hoteliers und Wirten, nachstehend mit einigen Rezepten über die Verwendung des Apfels in der Küche dienen kann.

Heringsfiletts in Weisswein „Nanette“

Die Haut der Heringsfiletts abziehen, die Filetts je um einen in schwachem Zuckerstrup pochierten Apfelschnitz wickeln und auf in Salzwasser gekochten, abgekühlten, wenig nachgewürzten Reis, drossieren; überziehen mit Mayonnaise mit Joghurt vermischt, und mit Tomatenschnitzen und Gewürzkräutern garnieren.

Pfannkuchen „Marie-Louise“

Feine Pfannkuchen (dünne), wobei das Eiweiss steif geschlagen unter die Masse meliert wird, werden noch leicht warm mit folgender Salatkomposition gefüllt: kleinwürfelig geschnittene Äpfel und kleine Maronistückchen mit wenig, aber leichter Rahmayonnaise binden, zusammenlegen und auf den Teller (oder geeignete Platte) drossieren, zur einen Seite etwas Rahmayonnaise, zur andern Salatblatt mit Rotkraut-salat, sogleich servieren.



Schinkenrolle „Muralto“

Apfel-Cocktail

In eine gekochte Schinkenscheibe folgende Salatkomposition einfüllen: feinstreifig geschnittene rohe Karotten, Sellerie, Gewürzkräuter 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 Salatkräutchen und Sulzwürfel.

In leicht mit Siphon gespritzten Süssmost das nötige Quantum Zitronensaft geben, eine weiche Sorte Apfel schälen, in feine Scheibchen schneiden und sogleich dem Süssmost befeugen; dazu gehobelte, geschälte Mandeln und kleingeschnittene Ananas (ca. 1/4 des Quantums Apfel). In einer Porzellan- oder Chromschüssel zuge-deckt 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.

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.

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.

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 Fruchtekonsum im allgemeinen ist der Absatz von Schweizer Obst eher rückläufig oder stagniert, während die Citrusfrüchte (Orangen, Mandarinen, Grape-fruits) ihm scharfe Konkurrenz bereiten. Deren Einfuhr hat sich gegenüber der Vorkriegszeit verdoppelt.

Was tun? Es berührte angenehm, dass Herr Dr. Müller die Selbsthilfemassnahmen 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.

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

Hotelaktion

die vielversprechend begonnen hat und die volle Unterstützung unserer Mitglieder verdient. Die mit der Pressekonferenz verbundene Ausstellung prachtvoller Apfelsorten vermittelte ein eindrückliches 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.

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 allzu viele 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. Schür 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 Obstafwertwertung, die trotz der kostenmässig begünstigten Konkurrenz der Kunstwässer dank der Qualität der neuen Fruchtsaftgetränke 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 Schweiz. 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.

Preisgünstige Packungen für das Gastgewerbe. - Verlangen Sie Preisliste.

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

Sicherstellung der Landesversorgung mit lebenswichtigen Gütern) wirtschastliche Gegenwärtig zur Diskussion steht.

Der Delegierte für den Kantonen und Spitzenverbänden der Wirtschaft vor einigen Monaten den Entwurf zu einem revidierten Gesetz unterbreitete, legt Wert auf die Feststellung, dass

weder nach dem geltenden Gesetz noch nach dem Wortlaut des Entwurfs die

Vers l'auto-route du Léman

La circulation sur l'artère Genève-Lausanne ne cesse d'augmenter: la statistique des accidents qui s'y produisent montre une courbe inquiétante; le nombre des voitures à plaques étrangères franchissant les frontières de notre pays croît d'année en année (le million déjà a été atteint); un élargissement de la chaussée actuelle serait difficile et extrêmement coûteux; de plus, car on ne peut pas démolir des immeubles par douzaines dans chaque localité; il faudrait de toute façon contourner les petites villes de Coppet, Nyon, Rolle et Morges;

Toutes ces raisons ont conduit le département des travaux publics du canton de Vaud à envisager, dès le printemps dernier, une solution hardie et nouvelle pour notre pays, celle de la construction d'une autoroute à quatre voies entre Genève et Lausanne. Le Conseil d'Etat vaudois a favorablement accueilli cette initiative, de même que le gouvernement du canton de Genève.

Le projet a rencontré l'agrément complet des autorités fédérales qui ne sont plus disposées à accorder des subventions pour améliorer et élargir la route actuelle, mais qui donnent leur appui entier au projet d'auto-route, début de la grande traversée de la Suisse, de Genève au Lac de Constantine.

Selon l'avant-projet établi par les services de M. A. Maret, conseiller d'Etat, l'auto-route aura deux voies de 7 m de large; elles seront séparées par une banquette de 2 m 50 et il y aura, de chaque côté, des talus d'accotement de 3 m. de largeur.

La surface du terrain nécessaire pour la construction prévue est de 118 hectares, tandis que la surface d'emprise pour corriger la route actuelle serait de 107 hectares.

Ces derniers temps, diverses autorités locales, des associations économiques des localités que nous avons citées et des représentants des milieux agricoles se sont émus du projet; des assemblées de protestation ont été convoquées et parfois des résolutions votées; le moins qu'on puisse en dire

Nouvelles de l'O.C.S.T.

Paris

D'après les données du Bureau fédéral de statistique, le nombre des nuitées des touristes français dans les hôtels suisses en 1952 venait immédiatement après celui des britanniques, en augmentation de 26,9% sur les chiffres correspondants de l'année précédente. Les stations suisses de sports d'hiver peuvent donc s'attendre normalement à recevoir une nombreuse clientèle venant de France. En effet, les Français commencent vraiment à comprendre et à apprécier les hôtels pas plus chère qu'ailleurs et que nos hôtels sont à même d'offrir, à confort égal, des conditions plus avantageuses que les autres pays. Les touristes français, dont le nombre croît régulièrement depuis plusieurs années, dans nos stations, en reviennent en général enchantés, racontent ce qu'ils ont vu chez nous, comment ils y ont été reçus et traités et surtout citent les prix pratiqués par nos hôtels. Ces témoignages sont la meilleure propagande qui puisse être faite actuellement en notre faveur.

Toutefois, il y a encore pas mal de gens qui croient que la Suisse est un pays cher, inabordable pour les Français et c'est la raison pour laquelle nous devons maintenir et, si possible, augmenter nos efforts de propagande. Dans le domaine des sports d'hiver, nous avons à faire face à la concurrence de la France, de l'Italie — qui dispose de budgets considérables — puis, plus récemment, de l'Allemagne et, toujours et surtout, de l'Autriche qui est encore en mesure, actuellement, d'offrir des prix inférieurs aux nôtres.

Au cours du mois de novembre, nos films ont été présentés, à Paris et en province, devant 80000 spectateurs (circuit non commercial). Notre film «La Suisse d'aujourd'hui» a remporté un grand prix au Festival du film documentaire des peuples latins d'Europe et des deux Amériques.

Le «Club du Caguelon» a été créé récemment à Paris par l'un de nos compatriotes qui possède un bar, que nous avons décoré à cette occasion. Au cours de la réception inaugurale, les invités, représentants de la presse et du cinéma, ont dégusté de la viande séchée et de la fondue au champagne, ainsi que des vins suisses.

Nice

Une attention toute spéciale a été vouée à l'Afrique du Nord, région qui est reliée à présent d'une façon particulièrement pratique à notre pays. En effet les compagnies Air-France, Air-Maroc et Air-Algérie assurent des services fréquents et rapides sur Bâle et Genève. Un voyageur partant de Casablanca ou d'Alger le matin, peut atteindre le soir même Zermatt ou Davos par les stations les plus éloignées. Afin de porter cette facilité à la connaissance du public, 250 de nos affiches à en-tête sont revêtues d'un texte approprié et diffusées au Maroc et en Algérie par les soins de la Compagnie Air-France.

Stockholm

A l'agence, nous avons consacré notre activité spécialement à la préparation de la saison d'hiver et à la formation du personnel des bureaux de voyages. Le chef d'agence a, à cet effet, de nouveau eu la possibilité de donner une causerie technique d'une durée de plusieurs heures à une trentaine d'employés des agences de voyages des Chemins de fer de l'Etat. Sollicité par la Fédération des agences finlandaises il s'est rendu, dans le courant du mois également, à Helsinki pour y tenir des conférences du même ordre d'idées. Nous avons par la même occasion profité de visiter les agences de la capitale et ours succursales à Abo. Visites bien nécessaires,

Schaffung einer Preisausgleichskasse für Obst möglich wäre. Es könnte wohl zu keiner Zeit behauptet werden, dass eine solche Einrichtung zur Wahrung der Unabhängigkeit des Landes erforderlich sei.

Nur zu diesem Zwecke aber könnten nach dem vorgeschlagenen Gesetz in Zeiten verschärfter internationaler Spannungen preisausgleichende Massnahmen zur Tiefhaltung der Lebenskosten getroffen werden.

c'est qu'elles ont été bien hâtivement prises et leur méconnaissance presque totale des données du problème.

Une toute récente assemblée qui a siégé à Lausanne, sous la présidence de M. P. Nerfin, directeur de la Banque cantonale vaudoise, et à laquelle partisans et adversaires avaient été convoqués, a permis de dissiper bien des malentendus. Elle a donné l'occasion aux représentants de l'Etat de Vaud d'exposer le projet dans tous ses détails, de rassurer les représentants des milieux agricoles et vinicoles et de tranquilliser les délégués des autorités municipales quant aux raccordements des agglomérations avec l'auto-route.

Au cours de cette importante réunion, plusieurs orateurs — et parmi eux M. F. Tissot, président des hôteliers vaudois — souligneront le développement toujours grandissant du tourisme automobile, les dangers de la route actuelle, les grandes difficultés de son élargissement (dont le Canton de Vaud devrait faire seul les frais) et les avantages considérables pour l'économie générale de toute la Région du Léman qui résulteront de la réalisation de ce beau projet.

Un comité d'initiative est en voie de formation, qui groupera des représentants de tous les milieux intéressés, de près ou de loin, à l'auto-route. Ce Comité, que M. P. Nerfin a bien voulu accepter de présider, aura pour tâche, en plein accord avec le gouvernement vaudois et ses services, de renseigner et de documenter la population; des assemblées régionales et locales sont prévues à cet effet.

Rendons hommage ici à l'initiative de M. A. Maret, conseiller d'Etat, qui a réalisé toute l'importance du problème et a œuvré avec intelligence pour le résoudre. Le jour où le premier chantier sera ouvert, on pourra dire que celui qui prit l'initiative de la construction de la première autoroute en Suisse aura bien mérité du tourisme national.

car le personnel n'a en principe que très peu de connaissances sur notre pays, et les questions auxquelles nous avons eu à répondre ont par conséquent été nombreuses. Nous avons surtout constaté que la Suisse jouit d'un «good will» frappant en Finlande et que toutes les personnes ayant visité notre pays en reviennent enchantées à tout point de vue. Rappelons que les Finlandais reçoivent aujourd'hui par voyage fr. s. 50 plus Fmk 30000 qu'ils peuvent emporter en billets ou changer en francs suisses au taux touristique de fr. s. 12,50 pour Fmk 1000 avant le départ. L'allocation totale se monte donc à fr. s. 387,50 par voyage.

L'augmentation très sensible du trafic touristique entre l'Allemagne et la Suède et vice versa a incité les deux pays à voter dorénavant plus d'attention à ce développement favorable. La Suède enverra l'année prochaine un représentant ambulante en Allemagne qui aura pour tâche de visiter toutes les agences de voyages une ou deux fois par année. L'Allemagne d'autre part ouvrira un nouvel Office de Tourisme dans une des artères les plus importantes de Stockholm au début du mois de janvier prochain.

Après les augmentations successives de leurs tarifs ferroviaires, les chemins de fer suédois se voient aujourd'hui obligés à rebrousser chemin. Le Directeur général a annoncé dernièrement, dans un discours, qu'un ajustement de certaines taxes serait inévitable pour pouvoir lutter efficacement contre la concurrence des autres moyens de transport.

Caire

Le nouveau Gouvernement continue à louer au milieu de difficultés sans nombre. Il déploie des efforts louables pour les surmonter. La plus grande d'entre elles, celle d'ordre économique et financier, n'est toutefois pas près d'être solutionnée. Elle ne pourra l'être, d'ailleurs, sans aide internationale. Le fait que ce ni les U.S.A., ni l'Angleterre ne font mine d'intervenir, prête à toutes sortes de conjectures.

Les Autorités se sont, à juste titre, alarmées de la détérioration de l'industrie touristique égyptienne. Au cours d'une récente réunion avec les représentants de cette importante branche de l'économie égyptienne, elles ont promis d'examiner leurs doléances avec bienveillance. Mais, se rendent-elles compte que l'industrie touristique plus particulièrement ne peut prospérer que dans une économie libérale, dépourvue de toutes sortes d'entraves? Depuis la destruction des hôtels Shephard's et Continental-Savoy, le problème le plus urgent à résoudre est celui de la construction d'hôtels. Malheureusement, l'initiative privée fait défaut: dans les conditions d'insécurité actuelle aucun capitaliste ne veut risquer le financement d'une telle entreprise, aussi alléchants que puissent être les bénéfices.

Le mouvement touristique vers l'Europe continue à être entravé par l'interdiction de voyages à l'étranger pour les ressortissants égyptiens. Les Autorités ont, toutefois, fait entrevoir la levée prochaine de cette restriction.

Bruxelles

A la suite de notre envoi de 40000 prospectus, les demandes de renseignements par correspondance ont été particulièrement nombreuses et notre service d'expéditions débordé. La clientèle a repris le chemin de notre comptoir pour obtenir des renseignements sur nos stations d'hiver et commander ses billets. Le nombre de ces commandes aurait pu être sensiblement plus important s'il avait été possible de trouver

suffisamment de chambres dans les hôtels pendant les fêtes Ce manque de place a donné lieu à de nombreuses réclamations de la part de clients, jusqu'ici fidèles à la Suisse pour la saison d'hiver et qui seront obligés d'aller, cette année, dans d'autres pays.

A Luxembourg, il a été possible de fixer pour le mois de décembre une conférence sur les sports d'hiver en Suisse, avec la collaboration de toutes les agences de voyages.

Les délégués de l'Office Vaudois du Tourisme ont reçu à Bruxelles et à Anvers, à un cocktail organisé par nos soins, les agences de ces deux villes. De nouveaux films en couleurs et sonores consacrés aux stations d'hiver de cette région, leur ont été présentés à cette occasion.

Dans le domaine du tourisme belge, signaux que le président de la Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers a demandé au gouvernement un subside de 25000000 de francs pour permettre à la petite hôtellerie du littoral de se réorganiser et de se moderniser. Il ne reste qu'à attendre la réponse du gouvernement.

Dans l'hôtellerie neuchâteloise

Rénovation et modernisation de l'Hôtel de Paris à La Chaux-de-Fonds

Nous avons signalé récemment le magnifique effort que font l'hôtellerie et le tourisme neuchâtelois pour développer cette activité, effort qui est d'ailleurs couronné de succès puisque 1952 a valu au canton de Neuchâtel un nombre record de nuitées.

Il n'est donc pas trop tard pour mentionner la remarquable rénovation dont l'Hôtel de Paris à La Chaux-de-Fonds a été l'objet à la fin de l'année dernière. A la suite de longs travaux exécutés sous la direction de M. A. Wyss, architecte, nos membres M. et Mme H. Waibel, sont maintenant à la tête d'un hôtel qui fait l'admiration des connaisseurs. Voici d'ailleurs comment le journal «L'Effort» de La Chaux-de-Fonds décrit le résultat des longs et coûteux travaux exécutés.

«Les modernisations portent sur le rez-de-chaussée de l'établissement, c'est-à-dire la salle du café, le hall de réception, la salle à manger et l'office. Des travaux importants ont été nécessaires et c'est après avoir démoli tout ce qui pouvait être que l'architecte a mené à chef la rénovation projetée.

La salle de café réunie est sensiblement transformée, le hall de réception est sans doute le plus beau de la cité, avec ses combinaisons de couleurs remarquables dans leur opposition, une salle à manger pleine de trouvailles heureuses et originales, enfin l'aménagement pratique de l'office facilitera on ne peut mieux l'activité du personnel de l'hôtel. Des transformations ont été apportées à la disposition des toilettes, à l'ascenseur qui est pourvu du dernier modèle, et quelques nouveautés sont embellies le sous-sol, telle cette chambre frigorifique indispensable à un grand établissement hôtelier.

Le hall, l'ancien, désuet et mal compris pour le trafic du personnel, a donc fait place à une réalisation rationnelle et l'architecte désireux de faire une véritable création s'est arrêté au style moderne classique qui, chez nous, commence seulement à se répandre. Il faut reconnaître que ce style, judicieusement appliqué comme c'est le cas ici, donne des ensembles étonnants adaptés merveilleusement à notre époque. Ces oppositions de couleurs qui, dans leur tout, créent cette ambiance moderne, ces meubles aux lignes dépouillées et élégantes, cette lustrerie libérée des formes traditionnelles et que nous devons principalement aux artistes italiens, ces rideaux aux motifs stylisés, l'heureux emploi des matériaux de constructions actuels, l'ensemble de tous ces éléments qui ont tant de peine à s'imposer chez nous, donnent à ce hall de l'Hôtel de Paris un aspect qui peut frapper au premier contact mais qui l'on admire ensuite.

La salle à manger a été conçue dans le même esprit bien que l'architecte n'ait pas choisi les mêmes éléments cela va sans dire. Rien de commun, bien sûr, avec ces salles à manger tristes et nues où l'hôte se sent perdu et où les mots les meilleurs perdent toutes leurs qualités. L'architecte s'est attaché à créer cette ambiance que l'on devrait trouver dans toute salle de ce genre. On y sent à l'aise, le décor en est imprévu et délicieux, les mets échappent à cette «dénaturation», bref, les éléments d'un repas bien compris sont respectés.

A notre tour, nous nous faisons un réel plaisir de former nos meilleurs vœux de prospérité. Que M. et Mme Waibel longtemps encore continuent leur belle activité à laquelle ils consacrent leurs efforts depuis tant d'années.

VIENT DE PARAÎTRE

Autour de la pomme

Sous ce titre, le nouveau Manuel suisse de pomologie expose d'une manière claire et simple, et toute que par l'image, le long et, dans sa diversité, merveilleux chemin parcouru par la pomme, depuis le pépin jusqu'à la jeune pousse, passant par la pépinière pour arriver au verger. Nous apprenons à connaître, avec les peines et les soucis du paysan, les soins et l'entretien qu'exige la culture des arbres fruitiers aussi bien que les différentes manières d'utiliser les fruits eux-mêmes. En outre, ce petit livre donne un aperçu de l'importance économique et hygiénique que les fruits représentent dans notre pays. On y trouve encore d'intéressants renseignements sur la pomme dans la mythologie, le rôle qu'elle a joué chez d'autres peuples ainsi que des indications étymologiques et historiques. Tant et si bien, que, tout en se divertissant, le lecteur acquiert une meilleure connaissance de la pomme.

L'idée est heureuse d'organiser dans les écoles de notre pays un concours de composition sur un sujet concernant le rôle considérable que jouent les fruits dans notre économie nationale et hygiénique incontestable importance et la variété que nous offrent les nombreuses possibilités de leur utilisation. Pour donner quelques indications au corps enseignant de nos écoles, qui traitera de ce sujet dans ses leçons, l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture suisse, à Zurich, à la demande de la Régie fédérale des alcools, a fait

AUSKUNFTSDIENST

A.A.T.A. Ltd., The Anglo-American-Tourist Service-Association

In der Hotel-Revue Nr. 10 vom 6. März 1952 haben wir unseren Mitgliedern vor Annahme der Offerte der A.A.T.A. abgeraten, die auf eine Abgabe eines Reklameschildes, auf eine Reklamebeilegung und auf einen Prospektversandservice hinausläuft. Wir schrieben damals, dass das Angebot unschwer als eine Geschäftsmacherei auf Kosten der Hotellerie zu erkennen sei. Von diesem Standpunkt können wir nicht abrücken, und wir raten unseren Mitgliedern, auf die neulich von dieser Firma wieder lancierte Offerte nicht einzutreten.

Schlechter Zahler

Vor dem Reisebureau AVIA, 32, rue d'Hanswyck, Malines-Mechelen, mussten wir in Nr. 21 der Hotel-Revue vom 22. Mai 1952 warnen, weil es seinen Verpflichtungen nicht nachgekommen ist. Leider hat ein Mitglied diese Warnung offenbar übersehen und es musste die gleiche unangenehme Erfahrung machen, nachdem es dieser Firma unvorsichtigerweise kreditierte. Wir mahnen daher zur Vorsicht im Verkehr mit diesem Bureau.

AVIS

Prix de faveur

Comme nos membres le savent en général, le règlement des prix de la S.H.S. les autorise à accorder à toute personne qui travaille dans l'intérêt du tourisme et qui voyage dans l'exercice de ses fonctions un rabais de 20% sur le prix de chambre et de pension. Il n'est toutefois pas toujours facile d'établir l'identité de telles personnes. L'Office central suisse du tourisme a donc remis une carte d'identité spéciale à son personnel. Cette attestation autorise comme nos membres à accorder les rabais usuels aux porteurs de la carte. Question. Nous prions nos lecteurs de prendre note de l'existence de la carte d'identité de l'Office central suisse du tourisme.

éditer le «Manuel suisse de la pomologie» intitulé «Autour de la pomme». Ce manuel, richement illustré et bien adapté à l'enseignement scolaire, a été évincé aux écoles avec le consentement des directions cantonales de l'instruction publique, mais se trouve aussi en librairie. S'il contribue à faire apprécier davantage encore, ces grands comme des petits, nos magnifiques fruits, il aura atteint son but.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

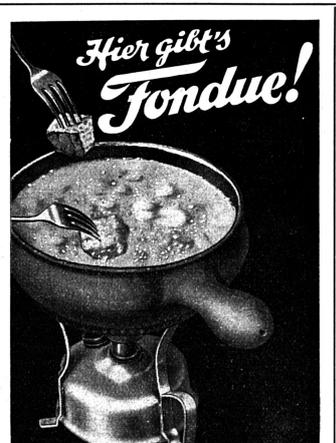
Apfel und Desserts

Die letztjährige Apfelernte ist reichlich ausgefallen. Noch sind die Lager voll. Nicht nur teure Fruchtkonserven wie Pfirsiche, Ananas, Aprikosen usw., sondern auch die guten Schweizer Äpfel lassen sich mit Crème Caramel DAWA zu feinen und schmackhaften Desserts verwenden und kombinieren. In verschiedenen Variationen wurde dies bereits ausprobiert, wobei vorzügliche Ergebnisse erzielt wurden.

Servieren Sie als Dessert Crème Caramel DAWA, kombiniert mit in Zuckersirup zu Kompott gekochten Äpfeln. Damit helfen Sie mit dem Vorrat an Äpfeln auch auf diese Verwendungsart aufzubrechen. Andererseits sind dies Entremets, die für Sie preislich interessant sind und jedem Gast serviert werden dürfen. Beachten Sie die im Inserat wiedergegebenen Desserts, hergestellt mit Crème Caramel DAWA und Schweizer Äpfeln.

Für fachliche Ratschläge steht Ihnen unser Fachmann gerne zur Verfügung.

Dr. A. Wander AG., Bern



Kann man bei Ihnen ein Fondue bestellen?

Wenn nicht, dann empfehlen wir Ihnen, diese Nationalspeise auf die Spezialitätenkarte zu setzen. Ihre Gäste werden danach fragen. Größe: Innenformat 30x42 cm., erhalten Sie gratis und franko samt Rezepten.

Propagandazentrale der Milchwirtschaft Bern, Laupenstrasse 12



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. (053) 26312.

Kristall und Glas



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).

Desinfektor
 vernichtet Mäuse und Ratten bei billiger Berechnung. Tel. (082) 33291.
 Ge sucht für die Sommersaison Juni-September

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

Ge such
 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.

Hoteller Sohn, 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
 sprachenkundig, 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
 sprachenkundig
Saaltöchter
 sprachenkundig
Zimmermädchen
 sprachenkundig
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 befähigt, 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 Hoteller 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 1 2474 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WIR VERRETEN HOTEL-SILBER BEKANNTER FIRMEN IN ERSTKLASSIGER QUALITÄT.



Mahler
CHUR

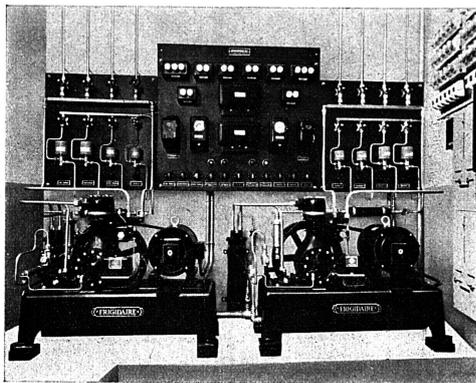
MAHLER & CO. CHUR SEIT 1800
TELEFON (081) 221 31

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. Liegenthaler 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.



EIN GANG ZU
Geelhaar
1899
LOHNT SICH!
alle Terrinen
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
TEL. (031) 22144
Telephon (031) 52144



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

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, Speisensaal, Empfangshalle, Restaurant, Gartenterrasse, gute Verkehrslage, Garage. Offerten unter Chiffre OFA 28 220 Bz Orell Füssl-Annoucen, Aarau.

Einmal gebrauchte, lochfreie weisse

Baumwollsäcke

I. 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.

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. 45 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. 14.65 franko.

Kummer, Baden
Blumenhalle
Telephon (056) 27871
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

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

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

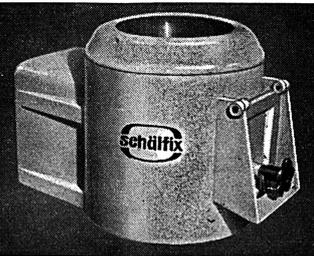
können Sie mit dem

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) 2 35 00

SAUBER
SCHONEND
SPARSAM

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