

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

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

Heft 12

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. **Abonnemente:** 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: Postr. bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streit. — Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 15. — **Redaktion und Expedition:** Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V. 85, Telefon (061) 5869a.

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

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnnummer 50 Cts. le numéro

Announces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. **Abonnements:** douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streit. — Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. — **Redaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° 85. Téléphone (061) 5869a.

Nr. 12 Basel, den 19. März 1953

Erscheint jeden Donnerstag

62. Jahrgang 62^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 19 mars 1953

N° 12

Das europäische Personalproblem der Saisonbetriebe

Von Fritz Gabler, Heidelberg

Es zeigt sich immer mehr, dass das Personalproblem für die Saisonhotellerie zur Schicksalsfrage zu werden droht. Von Jahr zu Jahr nehmen die Spannungserscheinungen auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt schärfere Formen an. Die Schwierigkeiten auf dem Gebiete der Personalbeschaffung sowohl in quantitativer wie in qualitativer Beziehung erfüllen unsere Saisonhoteller mit wachsender Sorge. Dass es sich hier nicht um ein rein schweizerisches Problem handelt, sondern um ein europäisches, ist uns in einer anregenden Unterhaltung, die wir anlässlich des Familienfestes des Basler Hotelier-Vereins mit dem als Gast anwesenden Nestor der deutschen Hotellerie, Herrn Fritz Gabler, Heidelberg, pflegen durften, so recht zum Bewusstsein gekommen. Wir benützen diese Gelegenheit, Herrn Gabler zu bitten, seine Gedanken in einem Artikel für die Hotel-Revue niederzulegen, und freuen uns, heute unsere Leser mit der sehr beachtenswerten Auffassung des Herrn Gabler vertraut machen zu können.

Im Anschluss an seine Darlegungen lassen wir mit einigen Kürzungen einen weiteren Artikel folgen, der sich mit dem Personalproblem in schweizerischer Sicht befasst und der als „Schweizer Brief“ in der Zeitschrift „Internationale Hotel-Industrie“, offizielles Organ des internationalen Genfer Verbandes der Hotel- und Gaststättenangehörigen e. V., Landesverein Deutschland, erschienen ist. Auch dieser von einem in Zürich wohnhaften Verfasser stammende Aufsatz bestätigt die Richtigkeit der Grundkonzeption Gablers und deckt gewisse Blößen und Inkonsistenzen der schweizerischen Arbeitsmarktpolitik auf.

(Die Red.)

Wenn man die regelten Beschäftigungsverhältnisse in unseren Berufen in der Zeit vor den zwei Weltkriegen und die der Gegenwart vergleicht, so muss eine verantwortungsbewusste Organisation eines stark mit Sommersaisonbetrieben durchsetzten Gewerbes mit Sorge die weitere Entwicklung des Arbeitsmarktes beobachten und beizeiten Vorsorge für eine Besserung der Verhältnisse treffen.

Es ist das ein europäisches Problem, und einer übergrossen Nachfrage nach fachkundigem Personal in den Sommermonaten steht die Stellenlosigkeit in den Wintermonaten überall gegenüber. Wir konnten in früheren Jahrzehnten bei völliger Freizügigkeit in einer weltweiten Leistungsgleichheit gleichartiger internationaler Hotels den Saisonausgleich einigermaßen sichern in den südlichen Reisegebieten (Riviera, Italien, Ägypten usw.). Heute haben durch eine völlige Veränderung des Reisestromes diese Reisegebiete vielfach eine Sommersaison entwickelt, so dass ein europäischer Engpass in den Sommerhalbjahren entsteht, wo der Mangel an fachkundigem Personal im Sommerhalbjahr sich allgemein unerträglich steigert. Die Folge davon wird sich in den deutschen Sommersaisonbetrieben als steigender Notstand mehr und mehr geltend machen, da die benachbarten Reiseländer, wie z. B. die Schweiz und Schweden, heute schon zur Beseitigung des eigenen Notstandes sich um fachkundiges Personal und Hilfspersonal aus Deutschland bemühen, das aber zur Schonung des heimischen Arbeitsmarktes nach Saisonende wieder nach Deutschland entlassen wird. Durch den Zuzug aus den Ostgebieten, besonders den Sudetenländern, ist heute noch ein Stamm gut ausgebildeter Fachleute vorhanden. Das darf aber darüber nicht täuschen, dass diese Generation überaltert und aus dem Berufe abwandert, der keine Dauerstelle bietet. Auch die Jugendlichen werden bei der Berufswahl durch

diesen saisonbedingten Charakter des Berufes abgehalten.

Das mittlere Saisongewerbe übersteht die Personalnot leichter durch den eigenen Einsatz der Familie und durch den Arbeitseinsatz von berufsfernen weiblichem Hilfspersonal, das es in kurzer Zeit „anlernt“, womit natürlich die Regellehrausbildung mit einer Lehrabschlussprüfung mehr und mehr schwindet, aber auch eine Leistungsminde rung einhergeht. Eine andere logische Folge davon sind natürlich stark steigende Gehälter der Fachkräfte.

Was ist nun zu tun, um der heute regellosen Entwicklung eine festere Linie zu geben? Wir müssen uns klar sein, dass uns der wertvollere Nachwuchs ganz fehlen wird, wenn der Beruf sich derart systematisch zum ungelerten Beruf entwickelt.

Ich halte es für eine der wichtigsten Aufgaben bei internationalen Berufskongressen, hier eine europäische Lösung anzustreben, da nur in grossräumigem Ausmasse diese Frage gelöst werden kann. Hierzu braucht es grossmöglicher Freizügigkeit der gelernten Arbeitskräfte in unserem Berufe ohne diskriminierende Einschränkungen auf minderbezahlte Angestelltengruppen und allzu kurzer, zeitlicher Beschränkung der Arbeitsgenehmigungen im Auslande. Eine internationale Arbeitsvermittlungsstelle, ähnlich dem Schweizer Hotelbüro, müsste mit den nationalen Arbeitsämtern in enger Zusammenarbeit stehen, wobei die Berufsorganisationen der Arbeitgeber- und Arbeitnehmer durch eine aufgeschlossene europäische Gesinnung sich der Gefahr bewusst werden müssen, dass durch eine engstirnige, nur national denkende Arbeitsmarktpolitik das gesamte Reisewesen, besonders die Leistungsfähigkeit der Saisonbetriebe bedroht ist. Des ferneren muss dem geringen Zugang an Nachwuchskräften in unserem Hotelgewerbe gesteuert werden. Hier fehlt es sowohl an Lehrbetrieben, als auch an geeigneten Lehrlingen. Wir werden mehr als bisher weibliche Lehrlinge, besonders in Saisonbetrieben, einstellen müssen, und hier war Heidelberg mit der Angliederung einer Berufsschule an die staatliche Hotelfachschule bahnbrechend.

Durch Aktivierung der Saisonbetriebe als Lehrbetriebe für weibliche Gehilfinnen wurde ein erfolgversprechender Weg besprochen, da es gelang, die tote Saison durch Schulbesuch auszufüllen, wie es mit Erfolg in Heidelberg in den beiden letzten Winterhalbjahren durchgeführt worden ist. Die Schülerinnen des Winterhalbjahres sind restlos als Lehrlinge in Einsaisonbetrieben übernommen worden und gehen dann im nächsten Winterhalbjahr in die Schule zurück, mit Fortsetzung der praktischen Lehrzeit im darauffolgenden Sommer im gleichen Lehrbetrieb. Die nächsten Winterlehrgänge werden auch in Bad-Reichenhall und Bad-Kreuznach durch die Landesverbände eingerichtet werden.

Die Kontinuität dieser Einrichtungen zu sichern, liegt nun massgeblich bei den Saisonbetrieben selbst. Den Betriebsinhabern eines Sommer-Saisonhotels sei ernstlich empfohlen, diese Sicherung eines Berufsnachwuchses zu unterstützen und auszubauen. Wenn

wir die Heranbildung von weiblichen Hotelgehilfinnen für Saisonhotels besonders empfehlen, so deshalb, weil sie mit der All-round-Ausbildung, die sie nach ihrem Berufsbild erhalten, von der Ingangsetzung bis zum Saisonschluss einsatzfähig sind, und weil sie besonders im Betriebe mit Dauergästen die geeignetsten Mitarbeiter sind, die sich in der Schweiz langjährig als Saal- und Haustöchter bewährten, ebenso weil der Berufsnotstand bei den weiblichen Schulentlassenen am grössten ist. Von den zur Verfügung stehenden Lehrstellen der deutschen Wirtschaft stehen ihnen nur 23%, zu auf die Knaben, die in gleicher Zahl entlassen werden, entfallen 77% der Lehrstellen. Alle diese Umstände begünstigen unsere Selbsthilfemassnahmen, und das Gewerbe kann sich die gelernten Stützen heranziehen, die es in allen Betriebsabteilungen benötigt.

Ähnliche saisonmässige Ausbildungen bestehen auch in Österreich, sie müssten aber zu europäischen Einrichtungen werden, um eine Dauerlösung der Beschäftigungsschwankungen zu bringen. Hier ist noch ein weites Gebiet zwischenstaatlicher Zusammenarbeit, das von steigendem europäischem Gemeinschaftsgedanken besetzt, besonders die saisonmässige Arbeitslosigkeit unserer Angestellten beheben kann. Und dieses Problem ist mit eines der wichtigsten, denn ohne Sicherung einer Dauerarbeitsmöglichkeit gibt

Aufruf zur Kartenspende Pro Infirmis 1953

Das Schweizer Volk hat anlässlich der furchterlichen, über Holland, England und Belgien herein gebrochenen Katastrophen einen neuen und herrlichen Beweis seiner Hochherzigkeit erbracht. Wenn die Dämme brechen, öffnen sich die Herzen. Ich weiss, dass unser Volk auch für das Leid und für die Not im eigenen Lande die gleiche bewundernswürdige Hilfsbereitschaft an den Tag legen wird. Pro Infirmis klopf wieder für unsere Blinden, Taubstummen, Gelähmten, körperlich oder geistig Behinderten an Eure Türen. Kommt es uns so recht zum Bewusstsein, was es heisst, gesund und stark durchs Leben zu schreiben? Und ahnen wir, wie bitter es sein muss, auf alle Schönheit zu verzichten, nach der wir mit unsern schönen Augen greifen und die in wunderbaren Reichtum der Töne an unser Ohr dringt? Und denken wir daran, wie hart es einen Menschen ankommen muss, sich zur Ohnmacht verurteilt zu wissen und mit seinen Händen nicht sein eigenes Brot schaffen zu können? Diesen Behinderten und Unglücklichen zu helfen, ihnen den Weg zu einer geeigneten beruflichen Arbeit zu öffnen und ihr betauerndes Los zu erleichtern, darin besteht die menschenfreundliche Aufgabe, die Pro Infirmis sich gestellt hat. Pro Infirmis kann aber diese Aufgabe nur erfüllen, wenn das ganze Volk mitmacht und dem Hilfswerk die erforderlichen Mittel zur Verfügung stellt. Öffnet Hand und Herz, zu heilen und zu helfen! Traget Licht ins Dunkel unserer Blinden, das Lied der Liebe in das Schweigen der Tauben, Kraft in die Glieder der Gelähmten! Dass der Starke und Gesunde dem Schwachen und Kranken helfend seine Hand reiche, das ist christliche und eigenässige Bruderpflicht!

Philipp Etter, Bundespräsident

es keine leistungswilligen Mitarbeiter und keinen Berufsnachwuchs.

Das Personalproblem in schweizerischer Sicht

Die Schweiz war einstmals stolz darauf, dass ihre Hotellerie nicht nur einer der fruchtbarsten Wirtschaftszweige und besten Devisenbringer, sondern auch die praktische Schule für den Berufsnachwuchs dieses Gewerbes von halb Europa war. Dieser Funktion als Personal-Umschlagplatz der europäischen Hotellerie ist die Schweiz allerdings längst entkleidet, ihre Rolle als führendes Fremdenverkehrsland hat sie aber beibehalten, wenn auch unter Opfern, die ihren ausländischen Gästen wenig oder gar nicht bekannt sind.

Wenn man überhaupt Prognosen stellen kann, so scheinen die Aussichten für die kommende Saison wiederum nicht ungünstig, nachdem schon das vergangene Jahr Rekordziffern an ausländischen Besuchern gebracht hat. Einer Frage sehen unsere Saisonbetriebe jedoch mit einiger Sorge entgegen: der Personalfrage. Es ist von Jahr zu Jahr für sie schwieriger geworden, für die meistens 2 bis 3 Monate dauernde Hochsaison genügend Personal zu bekommen, um die anfallende Arbeit zu bewältigen. Der Inland-Arbeitsmarkt kann, teils infolge des Mangels an Nachwuchs, teils wegen der Abwanderung von Arbeitskräften in weniger fluktuierende Berufe, den Bedarf für das Sommer-Stossgeschäft längst nicht mehr decken. Die von den schweizerischen Personalverbänden seit langem betriebene Abschlusspolitik gegenüber dem Zuzug ausländischer Arbeitskräfte ist dadurch an einem toten Punkt angelangt und wird jetzt zu Konzessionen nach allen Seiten genötigt. Diese Protektionspolitik krankte sowieso an einem inneren Widerspruch. Ein Land, dessen Hotellerie in so starkem Masse auf Auslandskundschaft angewiesen ist, wie es bei uns der Fall ist, kann sich gegenüber ausländischen Arbeitskräften auf die Dauer nicht in so starkem Masse abschliessen, wie es bei uns lange geschehen ist.

Die Politik des «do ut des» dürfte auch hier wie in vielen anderen Fällen der goldene Mittelweg sein, und volkswirtschaftlich gesehen liegen die Dinge doch so, dass die Tätigkeit aller Arbeitskräfte, auch der ausländischen, sich in wirtschaftlichen Nutzen für das Land auswirkt, in dem sie geleistet werden. Der Vorteil liegt durchaus nicht einseitig auf seiten der Ausländer, wie das von unseren Arbeitsmarkt-Schutzöllnern immer behauptet wird. Dass damit nicht eine erneute Überfremdung unserer Schweizer Hotelbetriebe entsteht, dafür kann auch bei einer liberaleren Handhabung unserer Zulassungsbestimmungen gesorgt werden.

Das Problem ist heute aber nicht mehr, ob und in welchem Umfange man ausländisches Personal für unsere Saison-Hotellerie zulässt, sondern ob genügend ausländisches Personal noch zu bekommen ist! Die Restriktionsmassnahmen einzelner Kantone, die den Aufenthalt ausländischer Arbeitskräfte auch in Saisonplätzen oft auf kürzeste Frist beschränken, haben sich im Ausland herumgesprochen und eine entsprechende Reaktion hervorgerufen. Für den jungen Kellner oder Koch ist es wirtschaftlich meistens einfach nicht tragbar, für zwei bis drei Monate eine Stellung im Ausland anzutreten, wenn keine begründete Aussicht besteht, dass seinem weiteren Aufenthalt für eine angemessene Zeit nichts im Wege steht. Werden aber solchen Arbeitswilligen vague Hoffnungen auf weitere Arbeitsmöglichkeiten nach Ablauf der Saison gemacht, so kann niemand für deren Erfüllung einstehen, der die Einstellung der meisten kantonalen oder städtischen Arbeitsämter kennt. Dass diese Dinge im Ausland nicht unbeachtet bleiben, dass sie den Eindruck hervorrufen, hier würde die Unerfahrenheit ausgenutzt und ausländisches Personal, dessen man in Notzeiten sich gerne

bediene, sofort wieder abgeschoben, sobald der Druck etwas nachlasse, ist nicht verwunderlich. So wie diese Angelegenheiten heute bei uns noch vielfach gehandhabt werden, kann etwa von den deutschen Personalverbänden mit ruhigem Gewissen nicht erwartet werden, dass sie ihren Mitgliedern die Annahme eines schweizerischen Saison-Arbeitsangebotes empfehlen, wenn nicht eine Gewähr für anschließende weitere Beschäftigungsmöglichkeiten bei ausreichender Vergütung, die eine Expedition nach der Schweiz auch finanziell lohnend macht, geboten wird. In dieser Hinsicht können die jetzt in Gang kommenden Besprechungen über die Einführung von Garantien für Mindesteinkommen einen Fortschritt bringen, vorausgesetzt, dass auch die Aufenthaltsdauer für ausländische Angestellte im Hotelgewerbe etwas günstiger geregelt wird. Natürlich ist nicht zu übersehen, dass ein Aufenthalt bei uns den fachlichen Gesichtskreis und Leistungskreis des ausländischen Angestellten erweitert und nicht alles nur von der

finanziellen Seite betrachtet werden darf. Das stimmt aber nur, wenn der Aufenthalt im Ausland mindestens so lange dauert, dass er für eine Ansammlung von Erfahrungen ausreicht. Niemand wird behaupten wollen, dass das mit 2 bis 3 Monaten zu schaffen ist. Es genügt deshalb nicht, dass das Berner Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit jetzt dringliche Behandlung der Bewilligungsgesuche für ausländische Arbeitskräfte seitens der Arbeitsämter fordert, vielmehr müssen auch die sonstigen Bedingungen wieder etwas schmählicher gemacht werden, wenn der Mangel an Personal bei unserer Saison-Hotellerie in Zukunft nicht noch grösser werden soll. Und zwar gilt das für alle Angestellten-Kategorien, nicht nur für die unteren. Es wird sich ja bald zeigen, ob diese Auffassung richtig ist und im Interesse unserer Schweizer Saison-Hotellerie liegt, oder die gegenteilige, die glaubt, der weiteren Entwicklung in der Richtung grösserer Liberalität sich entgegenstemmen zu können. G.

Le tourisme germano-suisse et la Suisse romande

Nous avons rendu compte, la semaine dernière, de la Conférence du tourisme romand qui s'est tenue à Lausanne. Le principal objet à l'ordre du jour était un exposé de M. Christian Signorelli, chef de l'agence de Francfort de l'Office central suisse du tourisme. M. Signorelli qui travaille activement pour développer le trafic germano-suisse et pour faire une propagande efficace outre-Rhin en faveur de notre pays se vit décerner les plus chaleureux éloges pour l'œuvre qu'il accomplit dans une Allemagne qui est en train de reconstruire son économie et de s'assurer, par son travail et sa ténacité, la place qu'elle occupait dans le trafic touristique intra-européen. Nous avons le plaisir de résumer ci-dessous de larges extraits de l'exposé de M. Signorelli qui a laissé à la Suisse romande l'espoir d'accueillir, à l'avenir, une clientèle allemande toujours plus nombreuse. (Réd.)

Il est indiscutable qu'après la réforme financière de juin 1948, l'Allemagne occidentale s'est fortement développée tant sur le plan commercial que politique. Depuis, lors sa situation économique n'a cessé de s'améliorer, en raison, d'une part, de l'appui énorme que les Etats-Unis ont consenti à l'Allemagne dans le cadre du Plan Marshall et, d'autre part, de la volonté et de la puissance de travail de la population allemande. Ces deux facteurs ont permis au tourisme d'évoluer dans un temps relativement court. L'Allemagne, membre de l'O.E.C.E., a pu disposer d'importants contingents de devises qui purent être distribués à bref délai. Preuve en soit l'augmentation de l'allocation annuelle de devises de 500 DM. à 800 DM. par personne pour la visite des centres de sports d'hiver. Il faut espérer que la situation économique restera aussi favorable et que cet état de choses se maintiendra.

Toutefois, le développement du standard de vie de la population ne correspond que dans une très faible mesure au développement de l'économie en générale. La différence de classe est encore très grande en Allemagne: d'un côté la grosse industrie, de l'autre l'ouvrier, dont le salaire n'est pas du tout adapté à l'index véritable du coût de la vie. Des sondages effectués récemment ont permis d'établir le tableau suivant qui reflète la structure de la population allemande:

- 40% Ouvriers gagnant un salaire mensuel allant de 200 à 300 Marks.
- 30% Employés ayant un salaire de 400 à 600 Marks par mois.
- 20% Fonctionnaires et intellectuels dont le salaire est relativement plus élevé, mais que leur situation plus en vue oblige à certaines charges et par là même à économiser.
- 10% Personnes appartenant au groupe des gros industriels et commerçants, nouveaux-riches, etc., dont la situation financière est bonne et qui, de ce fait, entrent tout d'abord en ligne de compte pour des voyages à l'étranger.

En outre l'Allemand doit faire face à d'énormes charges fiscales qui ne lui laissent plus grand-chose pour couvrir ses frais d'entretien.

Dans quelle mesure la population allemande désire-t-elle se rendre en Suisse?

La population allemande manifeste très

vivement le désir de se rendre à l'étranger, et l'expérience a prouvé, aujourd'hui comme hier, que la Suisse demeure l'un de ses buts préférés. L'Italie, l'Autriche et récemment l'Espagne ou la Yougoslavie ont été également recherchées. Si l'on tient compte de la division actuelle du pays, le tourisme germano-suisse d'après-guerre est supérieur à celui d'avant-guerre, puisqu'en 1952 on enregistrerait 1,6 millions de nuitées allemandes, chiffre qui correspond à ceux de 1934 et 1939. Ce fait est réjouissant si l'on considère que l'on ne peut plus compter sur une partie de la population berlinoise, ni sur celle de la zone orientale, ni enfin sur une partie de la population travailluse de la zone occidentale, dont le standard de vie est restreint.

La situation de la Suisse qui est placée sur le même plan que les membres de l'O.E.C.E. est désavantageuse, car si l'on procédait à un décompte bilatéral, les allocations individuelles de devises ne seraient plus nécessaires. Comme nous sommes sur le même pied que les pays concurrents, nous sommes contraints d'intensifier notre propagande, nos «Public relations», etc.

Que recherche le touriste allemand?

De tout temps l'Allemand a été un touriste passionné, qui aime voyager et qui - qu'il soit fonctionnaire moyen ou gros industriel - tient à prendre des vacances une fois par an. Confiné dans son pays pendant plus de 10 ans, l'Allemand désire découvrir de nouveaux horizons. Alors qu'il marquait une prédilection spéciale pour les voyages collectifs, l'Allemand revient de plus en plus aux voyages individuels, facteur dont il faut tenir compte dans notre propagande. La Suisse romande a tout pour plaire aux touristes d'outre-Rhin et des villes comme Lausanne, Genève, etc., sont très connues en Allemagne. L'évolution vers les voyages individuels est favorable à la Romandie, car elle sera plus recherchée par les voyageurs avides de nouveauté qui ont déjà fait de fréquents séjours en Suisse centrale, au Tessin et aux Grisons, ou qui désirent se montrer plus éclectiques en sortant des chemins battus. La Suisse romande est assurée d'avoir du succès à l'avenir auprès de la classe allemande aisée que l'Office central suisse du tourisme essaye d'atteindre dans la mesure du possible. Mais en dehors de la région du Léman, il est des contrées et vallées telles que *Fribourg*, le *Valais*, la région du *Jura Bernois* et *Neuchâtel* qui méritent de figurer davantage sur les itinéraires des voyages collectifs.

La Suisse romande pourrait aussi profiter dans une plus large mesure du trafic frontalier. Il ne faut pas oublier que l'année dernière quelque cent mille personnes ont pris leurs vacances sur les rives allemandes du lac de Constance et que 50% au moins d'entre elles ont fait à cette occasion un saut plus ou moins prolongé en Suisse. Certes, le pays romand est un peu éloigné au point de vue géographique et le prix du voyage s'en ressent, mais une propagande psychologiquement bien dirigée devrait permettre d'allonger les excursions que les Allemands font en Suisse.

Quels sont les Allemands qui viennent en Suisse?

Il faut d'abord répondre à cette question pour faire une propagande intelligente, car on ne peut procéder par schématisation, ni se contenter d'une propagande unique. On peut diviser les touristes qui viennent en Suisse en trois groupes distincts:

1. L'Allemand qui connaît la Suisse d'avant la dernière guerre et qui désire revoir aujourd'hui les mêmes régions et les mêmes personnes; il choisit son itinéraire et fixe son programme lui-même.
2. Le groupe le plus important pour nous se compose de personnes âgées de 30 à 40 ans et ayant une bonne situation. Elles ne connaissent pas la Suisse puisque leur jeunesse se passa durant les années de guerre ou d'après-guerre. Notre propagande visant le voyageur individuel tend tout particulièrement à les atteindre.
3. Enfin, il y a la jeunesse que nous devons attirer par tous les moyens dans notre pays. La propagande est simple de ce point de vue puisque la Suisse offre toutes les possibilités aux jeunes, depuis la place de camping jusqu'au stage dans une école.

En quoi consiste notre propagande en Allemagne en faveur du tourisme germano-suisse?

La meilleure propagande réside dans un contact constant et amical entre les bureaux de voyages, les organisations touristiques et l'agence de Francfort de l'O.C.S.T. Les éléments les plus importants du trafic touristique sont les agences de voyages, les clubs automobiles, etc., et c'est sur les quelque 650 organisations de ce genre en Allemagne que portent les efforts des spécialistes de notre propagande. Le rôle de l'agence de Francfort est d'intéresser les bureaux de voyages à des voyages en Suisse et à veiller à l'envoi des prospectus, affiches, matériel photographique, nouvelles, etc. En 1952, les services de ce bureau de tourisme ont expédié presque autant de prospectus que nous avons enregistré de nuitées, c'est-à-dire environ 1,5 million. Si l'on assemblait le nombre des affiches envoyées, on pourrait recouvrir une surface de 18 km². L'agence de Francfort entretient les meilleures relations avec la presse et la radio qui sont ses constants collaborateurs auprès du public. L'office du tourisme est aussi judicieusement soutenu par la légation suisse à Cologne et par les consulats suisses qui représentent notre pays dans les différentes villes d'Allemagne. En 1952, au cours de 1500 séances, 922 films ont été projetés devant plus de 30000 spectateurs.

Le meilleur élément de propagande

La meilleure propagande reste la propagande directe; les récits et souvenirs des villageois constituent la publicité la plus efficace. Ceci vaut pour n'importe quelle clientèle et pas seulement les touristes allemands. Une réception cordiale, un service souriant, des attentions personnelles qu'il est bon d'adapter à la nationalité des voyageurs, feront plus que l'envoi de multiples imprimés. Que coûte-t-il d'offrir une seconde assiette de potage à ceux qui l'aiment, de proposer des œufs ou du fromage pour le petit déjeuner à ceux qui les apprécient et qui peuvent s'offrir ce supplément. Si tel étranger attribue une importance particulière à un petit déjeuner copieux, un autre tiendra à se restaurer en cours d'après-midi en buvant du café et en mangeant des pâtisseries. Ayons donc ce qu'ils désirent à disposition pour pouvoir les satisfaire. La Suisse se doit de rester à la hauteur de la réputation d'amabilité et de courtoisie que l'on fait à juste titre à l'étranger aux employés de nos entreprises de transports, de nos hôtels et d'autres industries touristiques.

A quand la suppression du visa?

La suppression de l'obligation du visa est une des requêtes que l'agence de l'O.C.S.T. à Francfort adresse constamment au département politique par l'entremise de la légation suisse. Du point de vue touristique, cette obligation n'a pas de justification. Puisque la décision de principe est prise par les autorités de l'Allemagne occidentale, qui nous empêchent d'accomplir effectivement les premiers gestes libérateurs. Il y aurait là un nouveau moyen de propagande qui ne manquerait pas

Professor Krapf

At seiner Sitzung vom 13. März 1953 hat der Regierungsrat des Kantons Bern Herrn PD. Dr. Kurt Krapf, Vizedirektor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, zum ausserordentlichen Professor für Theorie und Politik des Fremdenverkehrs und allgemeine Lehre der Konsumtion an der Universität Bern ernannt.

Alle, die Herrn Dr. Krapf persönlich oder aus seinen Vortragstätigkeit kennen, freuen sich über die wohlverdiente Ehrung dieses bewährten, sachkundigen Kämpfers für die Belange des Tourismus, der neben seinen geistigen Qualitäten sich durch ein menschlich aufgeschlossenes Wesen auszeichnet, das jeder Überheblichkeit abhold ist.

Dr. Krapf, wie sein Kollege Prof. Dr. W. Hunkler in St. Gallen, hat schon bisher als Direktor des Institutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern eine fruchtbare akademische Lehrtätigkeit entfaltet. Eine ganze Reihe bemerkenswerter Dissertationen über Themen aus dem Gebiete des Fremdenverkehrs sind unter seiner Leitung entstanden. Mit der Würde eines Professors ausgestattet, wird seine Tätigkeit als akademischer Lehrer noch eine bedeutendere Ausweitung erfahren. Wir zweifeln nicht daran, dass durch seine Professur unter sinnvoller Anwendung der ökonomischen Theorie die Fragen des Fremdenverkehrs eine noch vertiefte Behandlung erfahren werden zu Nutz und Frommen eines Wirtschaftszweiges, der im Rahmen unserer Volkswirtschaft eine hervorragende Stellung einnimmt.

Da Herr Dr. Krapf auch in internationalen Gremien (Touristikkomitee der O.E.C.E.) die Fremdenverkehrsinteressen mit grossem Geschick vertritt, wird seine Autorität als schweizerischer Vertreter durch seine Ernennung zum Professor noch unterstrichen.

Wir beglückwünschen Herrn Professor Dr. Krapf aufrichtig zu seiner neuen akademischen Würde und möchten auch unserer Freude darüber Ausdruck verleihen, dass er weiterhin dem Schweizerischen Fremdenverkehrsverband seine bewährten Dienste leisten wird. Ebenso hoffen wir, dass er der Hotel-Revue als geschätzter Mitarbeiter die Treue halten wird.

de donner des résultats positifs pour le tourisme germano-suisse.

Dès que la classe moyenne allemande aura assaini sa situation économique, il sera possible de reconquérir une catégorie de touristes qui joua un rôle intéressant pour notre tourisme. L'on pourra alors compter sur une amélioration non seulement quantitative, mais aussi qualitative du tourisme germano-suisse.

Stratégie et tactique du tourisme français

De notre correspondant parisien

En vertu d'un volumineux rapport que M. Pierre Monfajon a présenté au «Conseil économique», en date du 24 février, les experts touristiques de cette haute Assemblée consultative ont décidé, en 14 points principaux, qu'il faudrait en France:

1. favoriser la circulation réciproque des personnes par un assouplissement des formalités douanières;
 2. canaliser vers le Trésor public le maximum de devises étrangères;
 3. faire mieux connaître, dans un but de propagande, les richesses matérielles, artistiques et culturelles du pays et, à l'égard des visiteurs étrangers, les grandes réalisations françaises;
 4. rechercher dans le domaine des transports touristiques un aménagement des tarifs et accorder une plus large place à l'équipement des bases touristiques;
 5. tenir plus largement compte, dans l'établissement de ces programmes de coordination de la «démocratisation» de plus en plus accentuée du tourisme;
 6. assurer au client des prestations de qualité satisfaisante pour un prix en rapport avec ses possibilités;
 7. cheminer, dans cet ordre d'idées, l'industrie hôtelière vers une politique de prix «tout compris»;
 8. concourir par des perfectionnements techniques et une rationalisation méthodique à un accroissement de la «productivité hôtelière»;
 9. compléter l'organisation de l'enseignement hôtelier et se préoccuper ainsi d'une formation hôtelière, adéquate aux activités touristiques;
 10. poursuivre et accélérer l'effort de rééquipement des établissements thermaux;
 11. substituer les «zones» touristiques aux «stations» considérées auparavant comme cellules de base des activités touristiques;
 12. envisager la suppression de la taxe de séjour (Kurtaxe);
 13. faciliter la mise en application des points 1 à 12 par une coordination et une liaison de tous les efforts administratifs et privés dans le sein du nouveau «Conseil supérieur du Tourisme» et,
 14. insister tout particulièrement pour que les crédits alloués au titre du «2e plan de modernisation» ne soient pas ramené arbitrairement au-dessous du minimum nécessaire.
- Voici, à peu près et en forme nécessairement abrégée, les décisions du «Conseil économique». On ne peut que féliciter les hôteliers français d'avoir trouvé dans ce parlement consultatif un si fervent défenseur de leurs intérêts professionnels.



Mais nos amis français ne nous en voudront pas, si nous ajoutons au 14 points du « Conseil économique » quelques suggestions complémentaires. Afin de donner au tourisme français en général et au tourisme parisien en particulier tout l'éclat que mérite une saison record. Ne serait-il pas possible:

15. que les chauffeurs de taxi parisiens soient à tout heure poliment disposés à conduire le client là où il veut être conduit et qu'ils n'arboient pas le « drapau noir » aux heures de plus grande affluence;

16. que les ouvreuses dans les théâtres et ciné-

mas soient rémunérées raisonnablement par leurs patrons et ne continuent pas de rançonner les visiteurs français et étrangers en leur demandant — comme « service » — 10% au moins du prix des billets;

17. que les musées et les châteaux, à Paris et dans ses environs, ne restent pas fermés le mardi.

On pourrait prolonger cette liste. Mais il suffit, comme nous l'espérons, de montrer aux lecteurs de notre Revue qu'il n'y a pas seulement une stratégie, mais également une tactique du « service du client » qui reste la base du tourisme, en France comme dans les autres pays. Dr. W. Bg.



Auch darauf kommt es an

Gerade die einem oft weniger wichtig erscheinenden „Kleinigkeiten“ sind es, welche dazu beitragen, den Weinservice „vollkommen“ zu beherrschen und damit auch dem Gast einen vollkommenen Genuss des edlen Tropfens zu verschaffen.

Es beginnt sozusagen schon beim richtigen Hinstellen des Glases. Selbstverständlich muss es auf der rechten Seite des Gedeckes stehen, da die Getränke, und natürlich auch der Wein, von rechts eingeschenkt werden. Dass man die Damen vor den Herren bedient, braucht wohl kaum einer Erähung, dagegen darf das Glas nie zu voll eingeschenkt werden — wie könnte man auch mit einem vollen Glase anstossen — sondern beim Weisswein bis höchstens 1 cm vom Glasrand, und Rotweingläser sollen nur zu zwei Dritteln gefüllt werden.

Gerade der Flaschenservice erfordert die Beachtung bestimmter „Kleinigkeiten“. Schon das Herausheben des Weines aus dem Keller muss — besonders bei älteren Jahrgängen — äusserst sorgfältig geschehen, um das Auftreten eines eventuellen Depots zu vermeiden. Im Flaschenstiel ist die Etikette immer oben, so dass auch beim Transport und später im Flaschenkorb, diese Lage beibehalten werden muss. Bei solchen Weinen ist das sorgfältige Umgiessen in eine Karaffe (Dekantieren) oft angebracht, so dass nur der klar hinüber genommene Wein in die Gläser eingeschenkt wird. Die Flasche mit dem trüben Restteil ist aber immer vorzuweisen, damit der Gast Gelegenheit hat, die Etikette selber zu studieren.

Besitzt die Flasche eine Kapsel, so schneidet man diese etwa einen halben Zentimeter unter

dem Flaschenrand ringsum sauber ab, denn beim verpönten Abreißen der Kapsel besteht immer die Gefahr, dass davon kleine Trüchen ins Glas gelangen, oder dass der Wein damit in Berührung kommt und einen Metallgeschmack annimmt. Die offene Flasche wird entweder mit dem Original- oder mit einem Pilz- oder Spitzkork leicht verschlossen. Immer ist jedoch der Originalkork auf das Tablett neben die Flasche zu legen (Korkbrand!).

Das Entkorken der Flaschen erfordert eine Übung. Schon vorher wird die Flaschenmündung mit einem sauberen Tuch gereinigt. In grösseren Betrieben stehen Entkorkungsmaschinen zur Verfügung, ist dies nicht der Fall, muss darauf geachtet werden, dass die Spitze des Zapfenhebel genau in der Mitte des Zapfens angesetzt wird; auf keinen Fall aber darf die Spirale des so nützlichen Instrumentes den Zapfen ganz durchbrechen, da sonst Korkteile in den Wein gelangen. — Der tiefere Sinn des Probierschlusses, der dem Gastgeber, resp. demjenigen, der die Flasche bestellt, zuerst eingegossen wird (Kontrolle der Temperatur, Korkgeschmack usw.) ist teilweise auch in solch möglichen Verunreinigungen des erst eingeschenkten Weines begründet. — Man vermeide sodann die üble Sitte, kaum halb geleerte Weingläser fortwährend nachfüllen zu wollen.

Goethe, der grosse Weinfreund, prägte ein Wort, welches sich auch in diesem Zusammenhang bewährt:

Willst du dich am Ganzen erquicken, so musst du das Ganze im Kleinsten erblicken. (S.P.Z.)

Europafahrer mit mittleren Geldmitteln bevorzugen dagegen Dinge von bleibendem Wert, sie kaufen Photographenapparate, Uhren, Porzellan und Glaswaren, Reiseerinnerungen zu kaufen, gehört zu den Leidenschaften des amerikanischen Reisenden, ob es nun eine edelweissgeschmückte Silberlandschaft der Schweiz ist, ein Bierkrug aus München oder ein Paar Holzschuhe aus Holland. Es ist „fun“ für die ganze Familie, in einen Laden zu gehen und ein Geschenk für die Grossmutter in Kalamazoo oder die Geschäftsfreunde in Kansas City mitzubringen. Dr. W. Sch.

services et attentions personnels par lesquels nos hôteliers et leurs employés agrémentent le séjour de leurs hôtes quand ils ne sont pas eux-mêmes surchargés de travail au milieu de la saison.

Stations climatiques suisses et propagande climatique

L'Association suisse des stations climatiques travaille depuis plusieurs années à déterminer scientifiquement la notion de climat et à rechercher — des bases scientifiques et médicales — les propriétés du climat de divers stations. Elle estime avec raison que l'argument «climat» devrait pouvoir être utilisé davantage pour renforcer et appuyer la propagande touristique, car ce facteur joue un rôle très important et peut augmenter dans une large mesure l'attrait que notre pays exerce sur les étrangers.

A la suite d'un postulat de M. A. Schirmer, conseiller national, la Confédération a convoqué en 1951 une grande conférence, réunissant les représentants des différents secteurs de notre économie dans le but de coordonner les efforts et d'assurer le financement de travaux importants dans le domaine des recherches climatiques. L'Association suisse des stations climatiques a insisté auprès des autorités fédérales pour que la documentation existante soit utilisée, afin de mettre en valeur les ressources climatiques de notre pays et de les faire connaître par le moyen de la propagande tant en Suisse qu'à l'étranger.

Le Département fédéral de l'intérieur a chargé le Service fédéral de l'hygiène publique de convoquer une commission d'études composée des médecins et physiologistes les plus compétents en matière de climatisme.

Au cours de plusieurs séances, cette commission a établi:

- a) La liste des stations qui peuvent être considérées comme stations climatiques;
- b) la détermination des critères devant permettre la sélection des stations;
- c) la liste des indications qui peuvent être publiées.

Elle a préparé aussi un programme de travail pour les années 1953 et 1954 et l'on envisage de faire publier un Guide climatique suisse par les soins de l'Office central suisse du tourisme.

Il a été convenu, avec la commission de travail présidée par le professeur Högl, que seules les stations groupées au sein de l'Association suisse des stations climatiques et participant au financement des travaux de recherche pourront figurer dans ce guide. Elles seront seules autorisées à faire de la propagande en qualité de stations climatiques et à toucher une part équitable des subventions que la Confédération accorde pour ces travaux de recherches et ces publications.

L'Association suisse des stations climatiques convoque pour le 26 mars prochain une Assemblée générale extraordinaire à laquelle toutes les stations qui désirent être reconnues comme stations climatiques et qui veulent participer à la propagande collective sont priées d'assister. Les stations qui ne sont pas encore membres de l'Association des stations climatiques et qui n'auraient ainsi pas encore reçu de convocation directe peuvent demander tout renseignement à ce sujet à M. F. Tissot, président de l'Association suisse des stations climatiques, Leyssin.

Was erwarten amerikanische Reisende von ihren europäischen Hotels?

Von unserem New Yorker Korrespondenten

Was amerikanische Touristen von ihren europäischen Hotels erwarten, das lässt sich in zwei Worten eindeutig ausdrücken: Sauberkeit und Höflichkeit.

Alles andere kommt erst in zweiter Linie. Aber ein Hotel, das gegen eines dieser Prinzipien verstösst, wird kaum einen Erfolg beim amerikanischen Reisepublikum haben. Selbst das sprichwörtliche Glas Eiswasser trifft weit zurück; es ist kein Lebensbedürfnis auf der Reise. Sauberkeit und Höflichkeit dagegen sind es.

Amerikaner lieben das Hotelleben

„Amerikaner lieben das Hotelleben mehr als alle anderen Völker“, so sagte ein altes amerikanisches Lexikon schon vor fast 80 Jahren. Das hat sich inzwischen wohl kaum geändert. In New York allein, der grössten Hotelstadt der Welt, gibt es heute rund 400 Hotels mit 122478 Zimmern, in denen täglich 61239 Gäste bequem unterzubringen sind. Sie sind fast immer gefüllt — und zwar aus allen Bevölkerungsschichten. Das geht daraus hervor, dass der billigste Zimmerpreis 2 Dollar pro Einzelzimmer ohne Bad ist, während höhere Preise bis zu 18 Dollar pro Einzelzimmer pro Nacht gehen, 28 Dollar für das Doppelzimmer und 68 Dollar für eine 3-Zimmer-Suite.

Manche amerikanische Europafahrer sehen sehr auf ihren Dollar, das wissen die europäischen Hoteliers sehr genau. Andere sind grosszügig und freigebig, sie haben höhere Ausgaben in ihren Reiseplan einkalkuliert.

Ich war selbst im Vorjahr in einer Reihe europäischer Hotels, und aus eigenen Erfahrungen wie gestützt auf Aussagen anderer Amerikaner kann ich sagen: der amerikanische Reisende, der Sauberkeit und Höflichkeit in europäischen Hotels sucht, wird sie gewiss finden. Es ist ein Vergnügen, in den so gepflegten und sorgfältig geführten europäischen Hotels der besseren Klasse zu wohnen. Jeder Angestellte des Hotels, der leitende wie der subalterne, tut sein möglichstes, um dem Gast den Aufenthalt zu erleichtern und zu verschönern.

Begreiflicherweise werden gerade die modernen oder modernisierten Hotelbauten Europas von Amerikanern bevorzugt. Sie sind die saubersten, weil sie infolge der Einfachheit der Linienführung und der Abwesenheit von unnötigem Schmuck und Zierat, von Plüschmöbeln und Makart-Zeit-Überresten am leichtesten sauber zu halten sind. Man sagt den Amerikanern nach, dass ein gutes „plumbing“-System ihnen wichtiger erscheint als eine schöne Bergaussicht oder eine weltberühmte Gemäldegalerie.

Sicher trifft das auf den Durchschnittsamerikaner zu, — und warum sollte das auch nicht so sein? Gutes „plumbing“ ist ebenso ein Wahrzeichen eines hohen Kulturstandes wie Kunstwerke und technisch vollkommene Bergbahnen. Modernes „plumbing“ ist in amerikanischen Hotels allgemein — und in europäischen Hotels bedeutet es für den amerikanischen Reisenden eine Attraktion ersten Ranges.

Höflichkeit und Bedienung

Das europäische Hotelpersonal ist im allgemeinen vorzüglich erzogen. Wo gibt es tüchtigere Portiers, wo besser geschulte Kellner, wo aufmerksamer Zimmermädchen als in den guten europäischen Hotels? Viele Hotelgäste, und das ist international so, leben am liebsten in einem grossen Hotel, wo sie eine unpersönliche Nummer sind. Aber auch ihnen ist ein allgemeiner Grad von Höflichkeit erwünscht und selbstverständlich. Andere Gäste haben es gern, wenn der Portier sie begrüsst, wenn der Wirt persönlich mit ihnen

Aufenthaltsprobleme bespricht — und solch persönlich eingestellte Wirte und Hoteldirektoren lassen sich in Europa allort finden.

Ein Punkt, der amerikanischen Europafahrern immer Kopfschmerzen macht und zu ausführlichen Diskussionen nach ihrer Rückkehr führt, ist das Frühstückgeben in Europa. Allmählich wird das Wissen darüber verbreitet. Immerhin ist es keine Seltenheit, Stimmen zu hören, die sich über den 15prozentigen Zuschlag zur Hotelrechnung für Bedienungsgeld unmutig aussprechen. Der Betrag selbst spielt keine Rolle. Aber es verstimmt, dass als pflichtmässige Auflage berechnet wird, was als freiwillige Gabe gern entrichtet worden wäre, zweifellos erheblich mehr als 15 Prozent.

Doch wird diese Verstimmung von der Majorität der Europafahrer nicht geteilt. Im Gegenteil, viele Amerikaner sind erfreut und erleichtert, dass ihnen das Rätsel des europäischen Bedienungsgeldes auf diese Weise erleichtert und gelöst wird. Es fiel mir auf, dass in Restaurants in Europa vielfach nicht 15, sondern nur 10 Prozent Bedienungsgeld gerechnet wird. Das ist gewiss nicht hoch, und viele Amerikaner werden freiwillig über diesen Satz hinausgehen.

Die meisten Amerikaner wollen „ein gutes Gewissen“ haben. Leben und Lebensweisen ist ein Grundsatz, der in Amerika selbstverständlich ist — und wenn sie feststellen müssen, dass sie zu wenig Bedienungsgeld geben, so benehrt sie das zuweilen tagelang. Die meisten begrüssen die prozentuale Berechnung des Bedienungsgeldes mit Zufriedenheit, obgleich sie nicht daran gewöhnt sind.

The „Old World Charm“

Amerikaner, die zum erstenmal nach Europa kommen, kehren meist voller Begeisterung zurück: die wundervolle Landschaft, die kulturellen Höchstleistungen, die freundliche Bevölkerung haben sie in jeder Richtung zufriedengestellt. Wenn man aber genauer nachschaut, was eigentlich ihnen in Europa so gefallen hat, so kommt man schliesslich zu dem, was man unter dem Begriff „Old World Charm“ zusammenfasst. Sie sind beglückt, die alten Kathedralen und die jahrhundertalten Bürgerhäuser zu sehen, die wundervoll konzentrierten Kunstsammlungen und Museen zu besuchen, die holländischen Kanalstädte, die Schweizer Zaubergebirge, die deutschen Städte, die skandinavischen Meeresorte und London und Paris und die Wunderstadt Rom zu besuchen.

Aber dazu kommt das für den Reisenden bebagliche Leben in den europäischen Gaststätten mit ihren alten Traditionen. Es kommt dazu die Lockung von Festspielen auf dem Gebiet von Oper, Musik, Schauspiel und Film. Wer reist, will gern auch lernen. Im heutigen Europa kann der amerikanische Tourist eine Menge interessanter und schöner Dinge unter angenehmen äusseren Umständen und in schön geführten Hotels kennenlernen.

Nicht zuletzt reizt die Menge von kaufbaren Andenken und Geschenken in Europa, die eigenartigen Spezialitäten, die Kaufkraft der reisenden Amerikaner. Die Motive für den Import von auf der Reise gekauften Dingen wurde vor einigen Jahren auf 500 Dollar erhöht, und damit kann ein Reisender in Europa gewiss allerrhand anfangen.

Was kaufen die Amerikaner in Europa auf ihrer Ferienfahrt? Eine Statistik, die vom Department of Commerce veröffentlicht wurde, hat darüber Auskunft gegeben. Die Reisenden der ersten Klasse kaufen in den Vorstädten der Hauptstädte Kaufkraft und Schmuck — Dinge, die ihnen im Ausland interessanter und anziehender erscheinen mögen.

Un jugement heureux qui facilitera l'étalement des vacances

On sait combien les milieux hôteliers et touristiques regrettent que les deux semaines de vacances horlogères coïncident toujours avec les périodes de repos pendant trois semaines, et plus fort de la saison d'été. Nous avons ici-même à plusieurs reprises signalé les inconvénients qui en résultaient pour les horlogers eux-mêmes qui avaient de la peine à trouver des logements, qui devaient payer les prix de haute-saison et voyager dans des trains bondés.

Dès que l'on s'est qu'il était question d'une troisième semaine de vacances pour les horlogers ayant atteint un certain âge ou ayant un certain nombre d'années de service dans une même entreprise, et que ces six jours de vacances supplémentaires risquaient d'entraîner la fermeture générale des entreprises pendant trois semaines, on put craindre que les efforts de décentralisation qui avaient été tentés — puisque l'on tâche maintenant de fixer les vacances de manière que la seconde semaine prenne fin si possible encore en juillet — ne soient réduits à néant. Les vacances horlogères allaient de nouveau correspondre avec la fin juillet et le début d'août.

C'est donc avec satisfaction que l'on a pris connaissance du jugement dont nous publions des extraits ci-après:

«Le Tribunal arbitral horloger (TAH) vient de rendre son jugement dans la question qui opposait depuis le début de 1952 la Fédération suisse des ouvriers sur métaux et horlogers (FOMH) et les associations patronales horlogères. Il s'agissait d'octroyer une troisième semaine de vacances payées aux vieux ouvriers, c'est-à-dire, pour la FOMH à ceux qui avaient 20 ans d'activité. Les associations patronales horlogères admirent le principe de cet octroi sur la base de l'âge de l'ouvrier, d'une part, et, d'autre part, de ses années d'activité dans la même entreprise horlogère. L'accord ne put toutefois se faire, les associations patronales estimant que si le critère de la FOMH était admis, ce serait purement et simplement la généralisation d'une troisième semaine de vacances payées. La FOMH demandait en outre, la création d'une caisse de compensation afin d'assurer une répartition équitable des charges que provoquerait l'octroi de cette troisième semaine.

Le Tribunal arbitral horloger vient de rendre son arrêt. Celui-ci précise:

1. Que les ouvriers âgés de 45 ans au moins bénéficieront d'une troisième semaine de vacances dès leur 15e année d'activité au service de la même entreprise;
2. Que la troisième semaine de vacances sera prise individuellement, la date en étant fixée d'un commun accord entre l'employeur et l'ouvrier;
3. Que le présent jugement aura effet dès 1953.

Comme les horlogers qui travaillent depuis 15 ans et plus dans une même entreprise sont nombreux, on peut espérer qu'ils réserveront cette troisième semaine de vacances à prendre individuellement pour un voyage ou séjour. Cela ralentira l'afflux des voyageurs que l'on remarque au début et à la fin des vacances horlogères proprement dites et les intéressés bénéficieront de conditions de transport plus agréables, ainsi que des

„Hinaus in die Ferne“ mittels Reiseomnibus

Die auch im Ausland vielgelesene Halbmonatszeitschrift „Die Gegenwart“ bringt unter dem Motto „Hinaus in die Ferne“ eine sehr interessante Betrachtung über die Verschiebung des Fremdenverkehrs von der Eisenbahn nach zum Kraftomnibus und die Auswirkungen dieser Verschiebung auf das Hotelgewerbe. Im alten Streit zwischen Schiene und Strasse sind die Omnibusländer eine nicht gern gesehene Konkurrenz. Von den 18104 Kraftomnibussen am Anfang des Jahres 1952 gehören übrigens 3117 der Bundespost und 968 der Bundesbahn. Der Omnibusverkehr war von Anfang an nicht auf Privatunternehmen beschränkt. Er ersetzt heute auf Nebenstrecken die Eisenbahn. Die Statistik über die Personenbeförderung im Kraftomnibus unterscheidet auch den Linienverkehr vom Gelegenheitsverkehr. In diesem sind neben den Fahrten zu Sportwettkämpfen u. a. die Fahrten in die Ferne verzeichnet, die rapid zunehmen, seit die Grenzen sich öffnen und mit Sammelpass und Sammelvisum überquert werden können. Ob im Gelegenheitsverkehr auch die Fahrten jenseits unserer Grenzen erfasst sind, wird nicht gesagt.

Das Hinaus-in-die-Ferne ist zunächst eine Reaktion nach den langen Jahren des Abgeschlossenseins. Im Omnibus ist es offensichtlich nicht nur die Reaktion, sondern eine neue Art des Reisens. Der Gelegenheitsverkehr im Omnibus nimmt rasch zu, er ist aber ganz Saisonbetrieb. Die Gäste sind fernsichtig geworden. Der Omnibus unterstützt sie dabei. Er evolviert offensichtlich den Fremdenverkehr (das Auto überhaupt; dem reiseltustigen, mit entsprechendem Einkommen versehenen Individualisten bieten heute zahlreiche Vermietter Personenwagen an — auch ein blühendes Gewerbe). Die Zahl der Übernachtungen je Gast nimmt ab, je mehr die Gesamtzahl der Übernachtungen zunimmt: Fremdenmeldungen (Neuankünfte) im Sommerhalbjahr 1949 in Westdeutschland 4,16, im Sommerhalbjahr 1951 dagegen 8,22 Millionen, Fremdenübernachtungen in den gleichen zwei Semestern 15,55 und 31,60 Millionen, durchschnittlich also 3,7-3,8 Übernachtungen je Gast. Der rasche Wechsel der Gäste ändert nicht die festen Kosten im Gegenteil, der Hotelier muss auch dem Auto Quartier bieten. Die variablen Kosten nehmen zu. Der hochentwickelte Wintersport bietet zwar eine zweite Saison, aber nur den schneesicheren Gebieten. Die anderen Zentren des Fremdenverkehrs fordern um so mehr, was mit einem neuen, schon geläufig gewordenen Wort „Entzerrung“ der Sommerferien genannt wird. Nun, so lange sich das Wetter nicht entzerrt, lässt sich und solange sich Sonne, Regen und Nebel nicht gleichmässig auf das ganze Jahr verteilen lassen, wird es im Fremdenverkehr stille Zeit und Hochsaison geben. Aber auch für die sogenannten Heilworte gelten diese Beobachtungen. In dem Absinken der durchschnittlichen Kurdauer spiegelt sich die augenblickliche Wirtschaftsflaute, die es den Schichten des Mittelstandes nicht erlaubt, die längere Kur durchzuführen. Gleichzeitig deckt sich selbst in den Heilbädern das immer stärkere Vordringen der kurzzeitigen Gesellschaftsreisen mittels Omnibus an, die immer mehr auch in den Kurorten

Früchte und Gemüse

wie frisch von der Ernte — dazu pflanzenfertig gerüstet

- BIRDS EYE — Erbsen, Bohnen, Blattspinat, Salsin, Mören, Rosenkohl, Lattich, Fenchel, Kauten
- BIRDS EYE — Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Pfirsiche.

Preisgünstige Packungen für das Gastgewerbe. — Verlangen Sie Preisliste.

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

die durchschnittliche Aufenthaltsdauer herabdrücken.

Vergleicht man die Einzelergebnisse der an der Repräsentativhebung beteiligten Bäder, so zeigen sich dem aufmerksamen Beobachter wesentliche strukturelle Veränderungen.

Assemblée générale de l'Association des intérêts de Genève

La 68ème assemblée générale de l'Association des intérêts de Genève (A.I.G.) s'est tenue la semaine dernière en présence d'une nombreuse assistance comprenant des délégués des autorités d'éminentes personnalités des milieux du tourisme et de l'hôtellerie et de représentants du commerce et de l'artisanat.

L'activité de l'A.I.G., présidée par Me Pierre Guinand, est si étendue qu'il est difficile d'en rendre compte dans un bref rapport, car les problèmes qui se posent à une ville comme Genève et qui touchent directement ou indirectement au tourisme sont plus variés que dans une station uniquement touristique.

Nous nous plaisons à constater que le président releva le développement rejoignant de l'industrie hôtelière genevoise et, d'autre part, l'apport considérable pour le commerce et pour les industries d'art et de luxe que représentent les achats faits par les touristes étrangers séjournant dans la cité des nations.

Notons aussi avec intérêt que le président de l'A.I.G. souligna très particulièrement l'appui substantiel que l'Association reçoit de la Société des hôteliers de Genève et de tous ses membres, puisque leur contribution est de 12 000 francs par an.

oder beträchtlich erweitern konnte.

Gegenüber dem Vorjahr hat sich weiter die Tendenz verstärkt, während der Hauptferienzeit, von Mitte Juli bis Mitte August, auch die Heilbäder aufzusuchen, die für diese Zeit fast ausnahmslos belegt waren.

L'exercice comptable de l'A.I.G. se termine par un léger déficit après amortissement de la perte de l'année dernière.

Le rapport d'activité dû à la plume de l'actif directeur de l'A.I.G. - qui a droit à la reconnaissance des milieux touristiques genevois pour son dévouement et pour ses initiatives - s'exprime comme suit au sujet des

Résultats de 1952 et perspectives pour 1953

L'année 1952, contrairement à certains pronostics, a été moins favorable que l'année 1951 du point de vue de la fréquentation de nos hôtels. La diminution du nombre des nuitées s'élève à 13 294 nuitées de moins que l'année précédente.

Notre pays, qui se trouvait du côté des pays de vacances chères, a nettement changé de camp depuis près de deux ans et se trouve toujours dans la catégorie avantageuse.

pensait il y a deux ans que 25 livres sterling étaient insuffisantes pour passer des vacances sur le continent est revenue sur cette appréciation ensuite des expériences faites par bon nombre d'Anglais qui ont su trouver des petites pensions en Suisse et limiter leurs vacances à une période de dix jours, tout en constatant que dans de telles conditions, ils pouvaient faire un séjour des plus agréables dans notre pays.

Au cours de cette année 1953 il y aura un immense mouvement de voyageurs en provenance soit des Etats-Unis, soit de tout le Commonwealth britannique, en raison des fêtes du couronnement de Sa Majesté la reine Elizabeth. Tous les moyens de transports disponibles à travers les océans sont déjà réservés depuis plusieurs mois et ce phénomène aura l'avantage, au point de vue touristique, de faire démarrer la saison plus rapidement que d'habitude.

Trafic routier et aérien

Nous avons poursuivi nos efforts pour qu'un plus grand nombre de compagnies d'autocars interettent Genève sur leurs itinéraires et c'est ainsi que nous avons enregistré quelques résultats réjouissants suite de plusieurs démarches entreprises à l'étranger.

Le percement du Mont-Blanc sera un très gros atout, mais pour que le trafic qui passera sous le Mont-Blanc n'échappe pas à Genève, il faut dès maintenant mettre les installations nécessaires à disposition des grandes compagnies internationales et par là même attirer un trafic important en notre ville.

On a indiscutablement craint à Genève que l'aéroport de Kloten n'entraîne une diminution du trafic sur notre aéroport. Il est heureux, à cet égard, de constater que tel n'a pas été le cas, bien qu'évidemment un très grand nombre de lignes, un trop grand nombre à notre gré, ait été consacré au grand aéroport zuricois.

Avec l'introduction de la classe touriste, il est certain que le trafic aérien va connaître un nouveau développement qui s'annonce, pour cette saison déjà, comme devant être consistable et ceci à tel point que presque toutes les compagnies se plaignent déjà de manquer d'appareils pour satisfaire les demandes.

Il est bon de souligner que nous sommes intervenus à l'assemblée générale de la Swissair pour demander que les services aériens partant de Kloten vers Vienne, Nuremberg, Kopenhague, Ham-

Cours supérieurs et de perfectionnement

Nous avons annoncé récemment que la commission des examens de maîtrise dans l'industrie hôtelière avait chargé l'Ecole hôtelière de la S.S.H. d'organiser à Lausanne un

Cours spécial de perfectionnement de la formation professionnelle des cuisiniers.

Ce cours aura lieu du 27 avril au 8 mai 1953. Il durera donc 10 jours et les cours se répartissent sur deux fois 5 jours, c'est-à-dire pendant deux semaines du lundi à 10 h. au vendredi à 17 h.

Les conditions d'admission sont les suivantes: Age minimum: 23 ans; langues connues: allemand et français; 8 ans d'activité comme cuisinier, sommelier ou commerçant (si aucun apprentissage n'a été fait), ou au moins 5 ans après la fin de l'apprentissage ou après avoir quitté une école professionnelle.

Programme

- 1. Connaissance des marchandises (conservation et congélation) 10 h.
2. Loi sur les denrées alimentaires 4 h.
3. Achats et contrôle 3 h.
4. Notions générales culinaires 21 h.
5. Etude des menus 4 h.
6. Calculs des portions 1 h.
7. Prix de revient 6 h.
8. Statistique des dépenses cuisine 4 h.
9. Nourriture du personnel 2 h.
10. L'utilisation des restes alimentaires 2 h.
11. Spécialités suisses 2 h.
Discussions 1 h. par jour environ 5 h.
Total des heures 64 h.

Les inscriptions doivent être annoncées jusqu'au 10 avril au plus tard au secrétaire de l'école de la Société suisse des hôteliers, 119, avenue de Cour, Lausanne, qui communique également volontiers tout renseignement aux intéressés qui remplissent les conditions nécessaires.

bourg, Manchester partent de Genève, sans changer d'avion à Kloten. Notre intervention a également porté sur la question de l'utilisation par la Swissair des installations de Cointin pour les réparations. Souhaitons que notre appel soit entendu et agréé.

Ich trockne meine Wäsche im
Avro dry tumbler
A von Rotz, Ing. Basel 12 (051) 4 2452 4530 25923

Etwas vollkommen neues für automatische Geschirrwashmaschinen
RELAVIT
Geschirrwashmittel
Relavit schont Geschirr und Besteck, verleiht ihm wunderbaren Glanz und ist sparsam im Gebrauch.

Severieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt
Weisflog Bitter!
Seit 70 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen.

„Händ Sie no...?“ fragen uns jetzt viele.
„Jo, mir händ no!“
Mir händ no
Teppiche, Läuffer, Chaiselongue-Decken, Wolldecken, Bettüberwürfe, Bettdecken, Bazin, Damast, Leintücher und Leintuchstoffe, Bettstücke, Flachduvets, Dekorationsstoffe etc.
ZU tiefen Liquidations-Preisen
Immerhin - über kurz oder lang wird die Antwort lauten: „Nei, das hämmer nümme!“
Total-Liquidation
der Magazine zum roten Schild von Hermann Wyley in Baden

Gesucht für Sommersaison nach Fims
Küchenchef
Saallehrtochter
Offerten unter Chiffre F. L. 2872 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch
qualifizierter Fachmann in italienischer Küche, möglichst Südschweizer oder Italiener, Bewerbungen mit Zeugnissen, Photo und Gehaltsansprüchen an Ecke-Stuben, Wein- und Speisehaus, Äugeburg, Elias Hölpliplatz 2. Ferner wird ein
Chef de restaurant
mit nachweisbar besten Referenzen in englischen, franz. und italienischen Sprachenkenntnissen gesucht.

Directeur d'hôtel
nat. Suisse, resident en Angleterre, désire se rapatrier. Importantes relations et références de leur ordre. S'exprime en français et en anglais. Faire offres sous chiffre D J 2888 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht erstklassiger
Saucier (Eintritt 1. April)
jüngerer Entremetier (Eintritt 1. April)
jüngerer Patissier
Lingeriemädchen
wird angeleert
Offerten an Strandhotel Belvédère, Spiez.

Kochlehrling
Klinik VAL-MONT, Olon ob Montreux, sucht auf 1. Mai
Kochlehrling
von 16 bis 17 Jahren mit Sekundarschulbildung. Offerten mit Photo und Schulzeugnis an die Direktion.

Gesucht tüchtiger
Maschinenwäscher
(Lavandaio), auf Niederdruckdampfkessel, evtl. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel Adler, Grindelwald.
Gesucht
auf ca. 20. April, in Jahresstellen jüngerer, tüchtiger
Koch für Schaffhausen
Zimmermädchen für Basel
Portier-Hausbursche für Basel
Offerten mit Lohnangaben und Photo an J. Bärwilt, Hotel Schaffhauserhof, Schaffhausen.

Gesucht in mittelgrossen alkoholfreien Hotelbetrieb zuverlässige, exakte und flinke
LINGERE
Nebst guten beruflichen Fähigkeiten sind Anpassungsfähigkeit und Takt im Umgang mit dem Personal erwünscht. Dasselbe gesucht flinke, treue
ZIMMERMÄDCHEN
mit Sarricekenntnissen. Schweizerin reformierter Konfession bevorzugt. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch an die Verwaltung des Hotel-Hospiz Engelhof, Basel.

Gesucht tüchtige
KÖCHIN
in kleines Speiserestaurant. Eintritt nach Überrenkung. Guter Lohn. Familiäre Behandlung. Offerten mit Zeugniskopien an Frau Bachmann, Restaurant Bündnerstrasse, Drahtstrasse 61, Basel.

Gesucht auf 1. Mai
Kochlehrling
Hochgebirgs-Augenklinik Guardaval, Davos-Doof.

Gesucht
auf ca. 20. April, in Jahresstellen jüngerer, tüchtiger
Koch für Schaffhausen
Zimmermädchen für Basel
Portier-Hausbursche für Basel
Offerten mit Lohnangaben und Photo an J. Bärwilt, Hotel Schaffhauserhof, Schaffhausen.

Gesucht in Bäckerei des Unterengadins, bei langer Saisondauer:
Chef-Saucier
Chef-Patissier
Chef-Tournant
Commis de cuisine
Officegouvernante
Chasseur
Commis de restaurant
Saaltöchter
Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Photo an Dir. Hugo Ferr, AG, Hotels Belvédère, Post & Parc, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera, erbeten.

CHAMPAGNE V° A. DEVAUX
SA QUALITÉ L'A IMPOSÉ SUR LA CARTE DES MEILLEURES MAISONS
Vente franco 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 193

La séance officielle ayant été levée après une discussion relative à des films de propagande sur Genève, la concurrence Coimrin-Kloten, à la reconstruction du Grand-Théâtre et à l'auto-route Genève-Lausanne, des films documentaires furent présentés pour mettre le point final aux assises annuelles de l'Association des intérêts de Genève.

DE NOS SECTIONS

Assemblée générale de la Société des hôteliers de Montreux

Cette importante section de la région du Lac Léman a tenu ses assises annuelles la semaine dernière sous la présidence de M. G. Gühl, au Casino de Montreux.

Le président eut le plaisir en ouvrant les débats de saluer une très nombreuse assistance — puisque 35 membres étaient présents — et d'adresser un souhait particulier de bienvenue à deux membres d'honneur, MM. Reiber et Mojonnet, ainsi qu'à quelques membres passifs.

Les opérations statutaires furent rapidement liquidées. Le procès-verbal, le rapport d'activité du Comité, les comptes de 1952 et le budget pour 1953 étant approuvés par l'assemblée. Le renouvellement du Comité donna lieu à quelques mutations, mais M. Gustave Gühl fut réélu président par acclamations. Pour remplacer M. W. Hausmann, qui arrivait aux termes de son mandat, et M. Lutz, démissionnaire pour raisons de santé, l'assemblée nomma par MM. H. L. Moser et René Caph, ce dernier étant désigné comme vice-président de la Société des hôteliers de Montreux.

Le président rappela que la section de Montreux fêtera en 1954 le 75^e anniversaire de sa fondation et que ce jubilé sera marqué de façon spéciale.

La question des prix forfaitaires pour les congrès et diverses manifestations, ainsi que le problème de la participation des hôteliers à divers organismes montreuviens — question soulevée par M. R. Capt — furent longuement discutés. Ce dernier point étant finalement renvoyé au Comité pour étude et rapport.

En fin de séance, M. Pessina, directeur de l'Office du tourisme, présenta un exposé sur les perspectives touristiques de la saison à venir, puis les participants assistèrent à la projection d'un film en couleurs. Exécuté à la demande de la section I de l'O.T.M. par M. Jean Schlemmer, ce film dit en fort belles images les charmes des quatre saisons à Montreux. Il sera utilisé aux fins de propagande lors de conférences et auprès des dirigeants ou du personnel d'agences de voyages. Il fera certainement beaucoup pour augmenter l'attrait de Montreux.

Après la séance officielle, les hôteliers et leurs invités se rendirent au bar du Casino pour l'apéritif et des paroles aimables furent échangées entre M. G. Gühl, président des hôteliers, M. A. Vogel, président de la ville, et Oehninger, président de l'Office du tourisme de Montreux. Les hôteliers se réunirent ensuite autour de tables abondamment fleuries d'œillets roses et de minosas gracieusement offerts par l'Office du tourisme

de San Remo, pour déguster un dîner exquis. Au dessert, le président remercia particulièrement M. A. Mayer, président du conseil d'administration du Casino, et M. et Mme Hausmann, directeurs par interim. L'assemblée fit une ovation à Mme Gühl mère, qui avait tenu à participer à cette fête de l'hôtellerie montreuviennaise et qui, malgré son grand âge, demeure toujours vaillante et souriante.

Après le dîner, qui avait créé une atmosphère de délassément et de joie, un bal fort animé mit fin à la soirée.

AUS DER HOTELLERIE

Direktionswechsel

im Suvretta-Haus, St. Moritz . . .

Herr Albert Candrian, Generaldirektor der Seiler-Hotels in Zermatt, übernimmt im gegenseitigen Einverständnis am 1. Dezember 1953 die Leitung des Suvretta-Hauses in St. Moritz. Der bisherige Delegierte des Verwaltungsrates der Suvretta Haus AG., Herr Rudolf Candrian, tritt am 1. Januar 1954 in die Geschäftsleitung des Buffet Zürich über, unter Beibehaltung seines Mandates als Mitglied des Verwaltungsrates der Suvretta Haus AG. St. Moritz.

. . . und in den Seiler-Hotels Zermatt

Die Hotels Seiler AG., Zermatt, teilt mit: Im gegenseitigen Einverständnis wird Herr Generaldirektor Albert Candrian auf Ende dieses Jahres neuerdings eine leitende Stellung in den Bon'schen Hotelunternehmungen übernehmen, die ihn vor bald zehn Jahren der Hotelgesellschaft Seiler zur Verfügung gestellt hatten.

Die Direktion der Hotels Seiler wird inskünftig in der Hauptsache von Angehörigen der Familie Seiler, in Zusammenarbeit mit dem jetzigen bewährten Mitarbeiterstab, unter dem bisherigen Verwaltungsratspräsidenten von Dr. Franz Seiler, besorgt.

Herr Albert Candrian gehört weiterhin dem Verwaltungsrat der Hotels Seiler AG. an.

Hierzu wird uns geschrieben: Allenfalls wird man mit lebhaftem Bedauern davon Kenntnis nehmen, dass Herr Generaldirektor Albert Candrian nach bald zehnjähriger Tätigkeit in unserem Kanton auf Ende 1953 das Wallis verlässt, um in den Unternehmungen der ihm anverwandten Familie Bon eine bedeutende Aufgabe zu erfüllen.

Herr Candrian hat es verstanden, sich nicht nur in Zermatt, sondern darüber hinaus im ganzen Wallis hohes Ansehen zu verschaffen, sowohl als tüchtiger Leiter einer der grössten Hotelunternehmungen der Schweiz, wie auch als überaus gewandter und gewissenhafter Präsident der Sektion Zermatt des Schweizer Hotelier-Vereins und des Walliser Hotelier-Vereins.

Es sei ihm daher der wärmste Dank seiner vielen Freunde und Bekannten ausgesprochen für

Kurs für Praktiker: Hotel-Rechnungswesen

Der in unserem Blatte bereits angekündigte Kurs für Praktiker über Hotel-Rechnungswesen des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr der Universität Bern, findet mit Rücksicht auf die Basler Muttermesse erst am 22./23. April 1953 statt.

Die Veranstalter hoffen, mit diesem 2. Kurs über Hotel-Rechnungswesen möglichst weite Kreise des Gastgewerbes mit den Methoden des modernen betrieblichen Rechnungswesens vertraut zu machen. Der Kurs richtet sich daher an alle Inhaber und Leiter von

- Hotels, Restaurants, Internatenschulen, Spitälern, Heilstätten und Sanatorien, Militär- und Werkkantinens etc.

Wir möchten gleichzeitig auch alle diejenigen erreichen, die in den oben erwähnten Betrieben mit der Führung der Buchhaltung betraut sind. Unsere Einladung ergeht insbesondere auch an den Nachwuchs dieser Berufe.

Neben den Referaten über Zweck und Methode des betrieblichen Rechnungswesens sollen in diesem Kurs vor allem auch praktische Übungen in kleinen Klassen durchgeführt werden. Den Kursteilnehmern wird dadurch Gelegenheit geboten, das in den Vorträgen Gehörte sofort selber an praktischen Beispielen, unter kundiger Anleitung, zu erproben. Auch nach den Vorträgen wird Zeit für die Beantwortung von Fragen reserviert. Eine allgemeine Diskussion schliesst den Kurs.

Nach dem sich die Konkurrenzverhältnisse im Gastgewerbe immer mehr verschärfen, sind eine genaue Kalkulation und laufende Überwachung der Kosten unumgänglich. Der Hauptzweck unseres Kurses liegt gerade darin, aufzuzeigen, wie geeignete Kalkulationsgrundlagen geschaffen und mit welchen Mitteln die Kosten am zweckmässigsten überwacht werden können. Die in mehr als 10-jähriger Praxis erprobten Methoden dürften jeden der sich mit solchen Fragen in seinem Berufsleben zu befassen hat, interessieren.

Programm:

- Mittwoch, 22. April 1953
 - 10.00 Uhr Eröffnung
 - 11 Uhr Volkswirtschaftliche Bedeutung der Hotellerie, P.d. Dr. K. Krappf, Direktor des ZIF.
 - 11.15-12.00 Uhr Ziele des Rechnungswesens, Prof. Dipl. Ing. A. Walther, Ordinarius für Betriebswirtschaft an der Universität Bern
 - 14.30-16.00 Uhr Betriebsabrechnung des Hotels, Dr. rer. pol. H. Riesen, SHTG. Übungen in der Betriebsabrechnung, P. Risch
 - 16.15-17.45 Uhr
- Donnerstag, 23. April 1953
 - 08.45-09.30 Uhr Steuern und Rechnungswesen, Herr A. Schönenberger, Wirtschaftsprüfer und Steuerberater des SHV.
 - 09.45-11.00 Uhr Kalkulation und Kostenüberwachung im Hotel, Dr. rer. pol. B. Kunz, Leiter der betriebswirtschaftlichen Abteilung des ZIF.
 - 11.15-12.15 Uhr Übungen in Kalkulation und Kostenüberwachung, Drs. H. Riesen, B. Kunz, P. Risch
 - 14.14-15.15 Uhr Kostenabhängigkeiten im Hotel (mit Lichtbildern), Prof. A. Walther
 - 15.30-16.15 Uhr Allgemeine Diskussion; Leitung: Prof. A. Walther, Schlusswort
 - spätestens 16.30 Uhr Schluss des Kurses (Kleine Programmänderungen vorbehalten)

Kursgeld: Fr. 25.- (inkl. Kursbeilagen) Programme und Anmeldeformulare können direkt beim ZIF, Gurtenstrasse 6, Bern, bezogen werden. Tel. (031) 30373.

die aufbauende Arbeit, die er zufolge seiner hervorragenden beruflichen und menschlichen Eigenschaften sowie seiner vielseitigen und bedeutsamen Beziehungen zu schweizerischen und insbesondere auch ausländischen Kreisen geleistet hat, zum Nutzen unserer Fremdenverkehrswirtschaft und unserer Bergbevölkerung.

Was den bedauernden Verlust mildert, ist die Tatsache, dass Herr Candrian in seiner künftigen Stellung bei den Bon'schen Hotelunternehmungen Geschäftsverbindungen wird erneuern und anknüpfen können, die sicherlich auch zum Wohle der Walliser Hotellerie, mit der er verbunden bleibt, sich auswirken werden. Besondere Bedeutung kommt ferner der erfreulichen Mitteilung zu, wonach die vom Ehepaar Candrian in schwerer Zeit klug und umsichtig betreute Lei-

tung der Seiler-Hotels inskünftig zur Hauptsache wiederum durch Mitglieder der weltbekannten Hotelierfamilie Seiler besorgt wird, was darauf schliessen lässt, dass auch junge Kräfte der neuen Generation dieser Familie zur Verfügung stehen, die auf Grund ihrer im Hotelfach erworbenen soliden Ausbildung im gegebenen Zeitpunkt das Werk der Vorfahren und Vorgänger fortsetzen können und wollen. St

EDEN RHEINFELDEN
und seine Bäder offen ab 2. April

Ein unentbehrliches Handbuch für jeden Hotelangestellten

Guide du Maître d'Hotel et du Restaurateur

PAR J REY

Neuvième Edition

Contient

L'ART DE FAIRE UN MENU
LA DESCRIPTION ABRÉGÉE DES FORTS CULINAIRES
L'ART DE BIEN DÉCOUPER À TABLE
NOTES SUR L'ORIGINE DES DÉNOMINATIONS DES METS
DÉGUSTATION, CLASSEMENT ET SERVICE DES VINS
LES BOISSONS AMÉRICAINES
NOTICES BIOGRAPHIQUES DES GASTRONOMES CÉLÈBRES
ETC., ETC.

Auf 340 Seiten Taschenformat enthält das Werk, nebst viel andern Wissenswerten, die klassische Zusammensetzung und Zubereitungsart von über 250 Gerichten der französischen und ausländischen Küche. Preis Fr. 13.- inkl. Porto. — Als wertvolle Ergänzung empfehlen wir: „Übersetzungsbuch für Speisekarten“ von Duchamp. Preis Fr. 6.25.

HOTELIA-VERLAG, GSTAAD

BASEL, den 11. März 1953.

Wir erfüllen hiermit die schmerzliche Pflicht, Sie davon in Kenntnis zu setzen, dass wir unseren verehrten Verwaltungsratspräsidenten

HERRN EDOUARD RENAUD-GENET

gestern im Alter von 72 Jahren durch den Tod verloren haben.

Wir werden des lieben Verstorbenen, der sich durch seine unermüdete Tatkraft um das Gedeihen unserer Firma unschätzbare Verdienste erworben hat, in Dankbarkeit ehrend gedenken.

RENAUD A.G.

Zu verpachten

Bäckerei-Konditorei mit Restaurant

Erstklassigem, jungem Bäcker-Konditor, der fleissig und initiativ ist, übergebe ich meine schöne Bäckerei-Konditorei mit Café zu günstigen Bedingungen. Offen mit Angaben über die fachliche Ausbildung und über die Familienverhältnisse unter Chiffre Z V 2904 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PORTUGAL!

Affaire hôtelière

de 1^{er} ordre, situation unique
près Lisbonne — à céder de gré à gré —
100 chambres à 150 lits, grand confort. Tous renseignements. Ecrire à Mr. R. Martin, hôtelier, à Le Vey, par Clécy (Calvados), France.

Jetzt disponieren!

Wir finanzieren Ihre Anschaffung von Glacemaschinen und Konservatoren zu sehr günstigen und bequemen Bedingungen.

Frei, Treig & Co., Bankgeschäft, Zürich
Löwenstrasse 55/57 Telephone (051) 2783 88

Gesucht

per sofort in Erstklassbetrieb nach Zürich (Jahresstellen):

Commis de cuisine
Commis-Gardemanger

Geregelte Arbeitszeit. Sonntag frei. Offerten unter Chiffre E B 2785 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Erstklasshotel, Berner Oberland, Sommer- und Wintersaison, mit Eintritt zirka erste Hälfte Juni:

Chef de réception-Caissier
Küchenchef
auch jüngere, tüchtige Kraft genehm
Etagengouvernante
Economatgouvernante
I. Lingère

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnis kopien und Photo unter Chiffre B O 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Saal-Oberkellner
Buffetdame, Buffetochter
Saaltochter, Saalkellner

Offerten unter Beilage von Photo und Zeugnis kopien sowie Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Gesucht

Alleinchef (neben Köchin)
Zimmermädchen
Officemädchen

Eintritt: 1. April.
A. Seidinger, Hotel Bellevue, Brunnen, Tel. 218.

Gesucht

per 1. April oder früher in Passantenhotel nach Basel:

Restaurationsochter
Etagenportier

Offerten mit Zeugnis kopien und Bild unter Chiffre R E 2878 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CONDUCTEUR

suchant l'anglais, place à l'année; non qualifié prière de ne pas écrire. Offre sous chiffré C E 2908 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Verheirateter Hotelier, Besitzer eines eigenen Hotels, möchte Klima wechseln und sucht deshalb

Direktionsstelle

für Saison oder jährlich.
Offerten sind zu richten unter Chiffre B 21229 U an Publicitas Biel.

Scotland's Pride — the World's Choice!

DEWAR'S "White Label" SCOTCH WHISKY

Generalvertrieb für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT AG., BASEL

Scotch Whisky is the finest drink in the world

Gesucht

auf 1. Juni in Heilstätte mit 340 zu verpflegenden Personen

Küchenchef

mit Kenntnissen in einfacher Diät. Gut ausgewiesene Bewerber belieben Offerte einzureichen unter Angabe der Personalien, der Lohnansprüche und unter Beilage von Zeugnis kopien an die Verwaltung der Zürcher Heilstätte, Wald.

LIQUIDIERE MEINE Kochbuchsammlung

Robert Mader (Statistiker der SHTG.), Apartment-House Wälsche, Walchestr. 23, Zürich 6
Zur Besichtigung telephonische Voranmeldung erbeten: (051) 28 42 31.

Grand Hôtel Mont-Pélerin

Das Grand Hôtel Mont-Pélerin ob Vevey hat seinen Betrieb eingestellt. Es wurde von der waadtländischen Sektion Caritas gekauft und wird in ein Altersheim für Katholiken umgewandelt, das die Schwestern von St.-Vincent de Paul leiten werden.

AUS DEN VERBÄNDEN

Kurverein Weggis

Während am linken Ufer des Vierländersees der Winter noch bis an die Gestade alles unter seinen weissen Fittichen hält, verkünden an der Rigionenseite die ersten Boten der Flora den kommenden Frühling. Im Zeichen der wiedererwachenden Natur hielt der Kurverein in optimistischem Geiste seine Generalsammlung ab. Das vom Vorstand vorgelegte Budget wurde einstimmig genehmigt. Es sieht eine Mehrausgabe von 20000 Franken vor, die durch die gartentechnische Umgestaltung der Seepromenade bedingt ist. Die Hotelierversammlung zollt ihrerseits dem Sektionsvorstand für das detaillierte Programm der Delegierten-Versammlung SHV. vom 11./12. Juni einmütige Anerkennung. Ganz besondere Aufmerksamkeit wird dem reichhaltigen Programm des Unterhaltungsabends geschenkt, wofür der Kurverein einen namhaften Betrag genehmigte. Sektionspräsident Hermann Huber mit seinem Empfangs- und Unterhaltungskomitee haben bereits grosse Vorarbeit geleistet, damit die Herren Delegierten und ihre Damen aus allen Gauen nebst fruchtbarer Tagung angenehme und stets in guter Erinnerung bleibende Tage erleben können! Wir heissen Sie alle heute schon herzlich willkommen!

Bevorstehende Gründung einer Schweizerischen Concierges-Verenigung

Am 2. und 3. Mai 1953 findet im Savoy-Hotel Baur en ville in Zürich die Gründungsversammlung der Schweizerischen Concierge-Verenigung statt. Die Tagung steht unter dem Ehrentatort von Herrn Dr. Franz Seiler, Zentralpräsident des Schweizer Hotelier-Vereins und Präsident der International Hotel Association, und des Präsidenten des Zürcher Hotelier-Vereins, Herrn Ed. Etwert. Aus dem Ausland haben bereits folgende Kollegen ihre Teilnahme als Gäste zugesichert: Monsieur Ferdinand Gillet, Paris, präsident des Clefs d'or Européennes et de France; Monsieur Robert de Munck, Bruxelles, präsident des Clefs d'or de

Belgique; Signor G. Franzetti, Milano, präsident des Clefs d'or d'Italie; Herr Th. Gödde, Präsident der „Goldenen Schlüssel“ Deutschlands; Mr. Jimmy Steward, London, präsident des Clefs d'or anglaises.

Die Initiative zur Gründung der Schweizerischen Concierges-Verenigung geht von dem im Jahre 1950 ins Leben gerufenen „Cercle des Concierges“ der Stadt Zürich aus. Auf dessen Rundfrage bei 150 Hotel-Concierges aus allen Teilen der Schweiz hat der Gedanke einer Schweizerischen Vereinigung einmütige Zustimmung gefunden.

Der engere Zusammenschluss soll einer besseren kameradschaftlichen Fühlungnahme zwischen den Berufsangehörigen zwecks Pflege des Zusammengehörigkeitsgefühls und Förderung des beruflichen Nachwuchses dienen. Die Schweizerische Concierges-Verenigung will dadurch unserem schönen, aber schweren Berufe Auftrieb geben und die einzelnen Berufssträger ansprechen, zum Wohle des Gastes und der Schweizer Hotellerie ihr Bestes zu leisten.

Die Initianten gelangen deshalb an die verehrte Prinzipalschaft mit der Bitte, dieser Tagung durch ihr Wohlwollen zu bezeugen, dass sie ihren Mitarbeitern, welche an der Gründungsversammlung in Zürich teilzunehmen wünschen, die nötige Freizeit einzuräumen.

Cercles des Concierges, Zürich Oskar Wirth, Präs. c/o. Hotel Urban

TOTENTAFEL

Edouard Renaud-Genet †

Am 10. März starb in seinem 72. Lebensjahre der Seniorchef und Verwaltungsratspräsident des grossen und in Hotelleriekreisen bestbekanntesten Basler Comestiblesgeschäftes Renaud AG., Herr Edouard Renaud-Genet. Von Geburt Waadtländer besuchte er in Genf die Schulen, absolvierte eine Lehre in einem Genfer Comestiblesgeschäft und trat nach einem Auslandsaufenthalt in Darmstadt zusammen mit seinem Bruder in das Comestiblesgeschäft Clar freres in Basel ein. 1909, nachdem Auguste Clar 10 Jahre zuvor schon die Casino-Restaurationsbetriebe übernommen hatte und durch diese neue Aufgabe immer mehr absorbiert wurde, erwarben die Brüder Renaud käuflich das Geschäft und brachten es später in eine AG. ein. Dank beruflicher Tüchtigkeit und Initiative verstanden sie es, das Geschäft zu einem führenden Unternehmen der Branche auf dem Platze Basel zu entwickeln. Unter der Leitung von

Ed. Renaud-Genet dehnte sich der Geschäftskreis der Firma weit über die Grenzen von Basel-Stadt hinaus aus. Vor allem bahnten sich rege geschäftliche Beziehungen mit der Hotellerie an, gehört sie doch heute zu den geschätzten Hotellieferanten. Der Hinschied ihres Seniorchefs hat deshalb auch in unseren Kreisen aufrichtiger Teilnahme gerufen.

VIENT DE PARAITRE

Répertoire 1953 des agences de voyages

(publié par l'Association internationale de l'hôtellerie)

Après la Revue de l'hôtellerie internationale et le Guide international des hôtels, l'Association internationale de l'hôtellerie vient d'éditer une nouvelle publication: le Répertoire des agences de voyages qui est appelé à rendre les plus grands services à tous les hôteliers. Il s'agit de la liste des principales agences de voyages en fonction dans la plupart des pays du monde. Ce répertoire comprend les noms de quelque 2500 agences classées par pays et par villes.

Dans sa préface l'A.I.H. précise qu'il s'agit d'une première édition qui sera complétée et tenue à jour chaque année.

L'A.I.H. n'assume aucune responsabilité quelle qu'elle soit quant à la solvabilité des agences figurant dans le répertoire et recommande à ses membres de n'entrer en relations d'affaires avec des agences peu connues qu'à la condition de pouvoir obtenir des garanties de paiement.

D'autre part, pour généraliser l'emploi du questionnaire - type de l'A.I.H., - il est recommandé de n'utiliser que celui-ci pour répondre à toutes les demandes de renseignements qui seraient adressées par des agences de voyages, même si elles emploient des questionnaires différents.

En résumé, le répertoire des agences de voyages qui indique les agences-membres de la Fédération internationale des agences de voyages (F.I.A.V.) et de l'American Society of Travel Agents (A.S.T.A.) présente une sélection qui ne doit pas cependant faire croire aux hôteliers qu'ils n'ont plus besoin d'observer la plus extrême prudence dans leurs relations avec les nouvelles agences de voyages.

Le tirage de cette première édition est limité, mais le Bureau central de la S.S.H. dispose encore de quelques exemplaires qu'il peut fournir au prix de fr. 2.50 à ceux de nos membres qui en feraient la demande.

DIVERS

Dimanche, le Salon de l'automobile a fermé ses portes en beauté

C'est sur un véritable triomphe que s'est achevé le 23e Salon international de l'auto. En effet, tous les records ont été battus dimanche soir lorsque, à 19 heures, un infernal concert de claxons annonça la fin de la manifestation. Record d'affluence puisque les chiffres de 1952 ont été dépassés de plus de 15000 visiteurs; record financier correspondant à celui des entrées; record de satisfaction des exposants dont le 70% a déjà annoncé sa participation au Salon de 1954.

Durant toute la journée de dimanche, ce fut la cohue à travers les stands bien que les portes aient été ouvertes à 8 heures du matin. De nombreux trains spéciaux avaient amené en gare de Cornavin des visiteurs suisses et français et les emportèrent dans la soirée. Tous les parcs de stationnement pour voitures et autocars étaient comblés à 16 heures. Il est venu des poids lourds de Marseille, de Paris, de Strasbourg, de Reims, de Grenoble, de Turin et même de Gènes.

Réouverture des jeux au Casino de Montreux

Le Conseil d'administration du Casino communiqué:

Les autorités fédérales et cantonales compétentes ont autorisé la réouverture des jeux au Casino de Montreux.

Cette autorisation étant subordonnée à certaines formalités d'ordre administratif, il se passera vraisemblablement quelques jours encore avant que les jeux puissent être exploités à nouveau.



sind reissfest! Für alle Kaffeemaschinen geeignet.

Jetzt ist es höchste Zeit,

die Gartenschirme reparieren zu lassen! Disponieren Sie auch frühzeitig die Neuschaffung von

Gartenschirmen

Das Fabrikat ombra ist das beste!

Storenanlagen

und Neubezüge werden ebenfalls fachgemäss ausgeführt.

Fahnen und Fahnenmontagen

sind durch Private und Behörden anerkannt. Verlangen Sie Preislisten und Stoffmuster. Auf Wunsch erfolgt Besuch.



Restaurant zur Waid, Zürich, sucht zum baldmöglichen Eintritt 4 servicegewandte, sprachkundige

Restaurationstöchter

evtl. Kellner und eine

Chasseuse

Offerten an K. Grau, Restaurant zur Waid, Zürich 37.

GERANTIN

Zürcher Fähigkeitsausweis vorhanden. Evtl. Käufer von Tea-room. Auch Umbauobjekt sehr erwünscht. Offerten unter Chiffre J G 2931 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ère fille de salle

Parlant les langues. Entrée à convenir. Offres: Hôtel Terminus, Montreux.

Farner-Verbrennungsöfen

für Kehricht und Abfälle in Hotels und Restaurants mit Heisswasserbereitung. - Rauch- und geruchschwacher Betrieb.

Farner-Werke AG., Grenchen Telephone (065) 858 02

Badwanne und Wandplatten



spiegelblank mit dem entfeuchtenden Reinigungspulver



Es ist sparsam und reinigt schonend und schnell.

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

Seit 1931 bekannt für besonders prompten Kundendienst Praktische Weissblech-Streudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

Gelegenheit Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide

Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gachwend AG., Steffensburg, Tel. (033) 26312.

Zu mieten gesucht

Hotel-Pension

ca. 30-50 Betten (evtl. erst ab den Winter). Offerten unter Chiffre H P 2803 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, seriöse

Barmaid

30jährig, sucht Stelle. Geff. Offerten unter Chiffre T S 2941 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Drei junge deutsche

Konditorengehilfen

mit besten Zeugnissen suchen in der Schweiz geeigneten Wirkungskreis für die Sommersaison. Horn-Schönhütte, Mannheim, Alpböhrstr. 32.

Junge, freundliche Serviertochter

sucht Stelle in gutgehendem Tea-room-Restaurant per sofort. Offerten unter Chiffre S V 2952 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf Wintersaison 1953/54

Hotel-Restaurant-Pension in gutfrequentiertem Wintersportplatz von jungem Ehepaar mit Vorkaufrecht zu mieten. Inhaber von einem Sommerbetrieb. Es kommt nur gutes Geschäft in Frage. Offerten erbeten unter Chiffre H P 2943 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant-Bar

Jahresgeschäft mit 65 Betten, Komfort, Lift auf erstem Platze des Berner Oberlandes, in Folge vorgerückten Alters des Besitzers

zu verkaufen

Mindestzahlung Fr. 80000.- G. Frutig, Hotel-Immobilien, Bern, Spitalgasse 32.

Cherche occasion, bon état,

machine à laver le linge

minimum 20 à 30 kg de linge. Offres sous chiffre B E 2962 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

Kochlehrstelle

für Hotelierswohn, 16jähr., deutsch und franz. sprechend. Eintritt wöchentl. nach Ostern. Geff. Offerten unter Chiffre H S 2951 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pianiste

libre pour la saison d'été. S'adresser: Ed. Mori, pianiste, Stadt-Casino, Basel.

Österreicherin, 2 Jahre in der Schweiz, sucht Stelle als

Servier- oder Saaltochter

in franz. Schweiz. Ab sofort oder Saison. Offerten unter Postfach 188, Davos-Platz 1.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Wegen Abreise von Privat günstig zu verkaufen: gut eingeführtes, alkoholfreies

Café-Restaurant

in Stadt der Zentralschweiz. Jahresumsatz Fr. 100000.-. Mietzins sehr vorteilhaft. Für Patissier-Koch erkl. Existenz. Offerten mit Angabe der Anzahlungssumme, die geleistet werden kann, sind zu richten an Chiffre L 7719 Z an Publicitas Zürich 1.

Gesucht zuverlässiges, an exaktes Arbeiten gewöhntes

Bürofräulein

für Fakturwesen, statistische und Kontrollarbeiten. Ausführliche Offerten mit Zeugnis- und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Bahnhofbuffet Olen.

Gesucht bestausgewiesener

Saucier Economatgouvernante

Eintritt 20. Mai

Etagenportier

Eintritt 1. Juni Geff. Zuschriften an Direktion Park Hotel, Pontresina.

Gesucht für Sommersaison, Mai bis Oktober:

Sekretärin

Restaurationsstochter

Zimmermädchen

Saalpraktikantinnen

Anfangs-Barmaid

Kaffee- und Angestelltenköchin

Hotel du Lac, Gantens, Thunensee.

Gesucht auf 1. April

Entremetier

Commis de rang

Buffettochter

Economathilfe

Offerten mit Zeugnis- und Photo an Hotel Euler, Basel.

Schweizer, 25jährig, 4 Sprachen sprechend, sucht ab 15. April 1953 Stelle als

Telephonist oder Hallentourant

evtl. kann auch andere Stelle in der Halle in Frage. Offerten erbeten unter Chiffre M 7661 Z an Publicitas, Zürich 1.

Gesucht in Jahresstelle in Stadrestaurant

SEKRETÄRIN

Eintritt sofort. Offerten an Restaurant Viadukt, Basel.



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

Zu kaufen oder zu pachten gesucht

Hotel-Restaurant

(30-50 Betten) von fachkundigem Ehepaar. Offerten unter Chiffre R 2890 Q an Publicitas, Basel.

Fräulein, zuverlässig und gut präbentiert, mit allen Arbeiten der Hotellerie vertraut, Sprachkenntnisse, sucht selbständigen

Vertrauensposten

als Stütze des Patrons/Sekretärin

in gutes Hotel oder als Lettierin in Tea-room. Ausführliche Zuschriften unter Chiffre S P 2946 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen in Jahresstellen

Zimmermädchen

Etagenportier

Fensterreiniger

Offerten mit Zeugnis- und Photo an Hotel Schweizerhof, Basel.

Gesucht per sofort

Commis de rang

Kellner-Praktikant

Sekretär

(für Journal, Kasse und Mithilfe in der Reception) Offerten mit Zeugnis- und Photo an Hotel Schweizerhof, Basel.

Ausland - Etranger

England (Austausch)

Gesucht in gutes Hotel junge Schweizer Commis de cuisine oder Commis-Pâtissier. Derselbe muss einen Schweizer Arbeitgeber kennen...

"HOTEL-BUREAU" Succursale de Lausanne

Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

9084 Sommelière, chasseur, de suite, restaurant, Lausanne. 9087 Un secrétaire-maincourantier, demi-chef, commis de rang, dame de buffet, fille ou garçon de service réfectoire, de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.

9071 Chasseur, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Lausanne. 9073 Gouvernante de lingerie, saison d'été, grand hôtel, Alpes valaisannes. 9075 Femme de chambre-aide-maison, juin, hôtel-pension, Villars. 9076 Argenteur, expérimenté, un démonteur, 20ème cafétière, de suite, grand hôtel, Genève.

femmes de chambre, une secrétaire-maincourantière, chef de cuisine, 20 mai, hôtel 100 lits, Alpes valaisannes. 9115 Fille de cuisine en journée, de suite, hôtel moyen, Lausanne. 9116 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, Lausanne. 9119 Chasseur, aide-portier, commis de restaurant, femmes de chambre, de suite, à convenir, hôtel moyen, Lausanne.

hôtel moyen, Alpes valdoises. 9184 Fille de salle, expérimentée, de suite, hôtel moyen, lac Léman. 9185 Aide-portier (Suisse), de suite, hôtel moyen, Genève. 9186 Chef de cuisine, garçon de maison-aide-jardinier, cuisinier, femme de chambre-débutante, commis de rang ou fille de salle, débutante, de suite et à convenir, hôtel moyen, Alpes valdoises.

Gesucht für kommende Sommersaison: Chef de cuisine Commis-Pâtissier Casserolier Commis de cuisine Saaltöchter Saalpraktikantinnen Commis de service Zimmermädchen Lingerietochter Buffetöchter

Gesucht tüchtige, jüngere Serviertochter mit guten englischen und franz. Sprachkenntnissen, als

I. Saaltöchter in guten Hotelbetrieb. Garantiertes Mindesteinkommen und Kost und Logis. Offerten von nur tüchtigen und zuverlässigen Bewerberinnen, die auf eine Dauerstelle reflektieren, unter Chiffre Z H 2947 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder 1. April tüchtiger Commis de cuisine Gubezahlte Jahresstelle. Ferner per 1. April Serviertochter Offerten mit Photo, Referenzangabe und Zeugniskopien an Bahnhofbuffet Sarau.

Gesucht in Hotel-Kurhaus im Kanton Waadt tüchtige Sekretärin (Journalführerin-Kassierin) Eintritt 20. April. Offerten unter Chiffre H K 2857 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Vielseitiger Restaurantbetrieb in Zürich sucht zu baldigem Eintritt Saucier Bewerber, welche auf Jahresstelle reflektieren und sich über erfolgreiche Tätigkeit ausweisen können, wollen Offerte einreichen an A. Sulzer, Corso, Zürich.

Neues See-Restaurant «Ermilage», Küssnacht-Zürich, sucht für lange Sommersaison: Saucier, Pâtissier Entremetier, Demi-chef Commis de rang Buffethilfe Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten.

Garçons de restaurant sont demandés par la Brasserie du Grand-Chêne à Lausanne. Faire offres avec photo, curriculum vitae et présentions.

Gesucht in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt für die Sommersaison 1953: Sauciers, Entremetiers Commis de cuisine Office- u. Etagegouvernanten Saaltöchter und Kellner Offerten erbeten mit Photo und Zeugnisschriften unter Chiffre Z E 2975 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Zürich sucht: Etagenportier Zimmermädchen Tüchtige Bewerber(innen), die auf Jahresstellen reflektieren, schreiben unter Chiffre E Z 2970 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel Graubündens 180 Betten, sucht für starke Sommersaison: Saucier Entremetier Gardemanger Tourant-Chef de nuit Commis de cuisine Commis-Pâtissier Köchin Ferner: Gouvernanten Zimmermädchen Saalkellner (Commis de rang, Demi-chef de rang) Saaltöchter Chasseur Gubezahlte Stellen für qualifizierte Bewerber. Bei Eignung Priorität auch für Wintersaison. Ende Juni, eventuell auch nur ab Hochsaison (Mitte Juli bis Ende August). Offerten mit Unterlagen erbeten an Direktion Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Gesucht tüchtiger Chef de réception in grossen, erstklassiges Berghotel von 180 Betten. Saisondauer: 1. Juni bis 1. Oktober. Offerten unter Chiffre E B 2907 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für kommende Sommersaison, bei langer Saisondauer, im Waldhaus Valpéra: Chef-Pâtissier Chef-Entremetier Chef-Rôtisseur II. Kaffeeköchin Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Lohnansprüchen beliebe man an die Direktion Waldhaus Valpéra zu richten.

Gesucht für Hotel-Kurhaus im Emmental, mit guter Schweizer Kundschaft, 70 Betten, Saison Mai bis Oktober: Saaltöchter tüchtige (Schweizerin) Pâtissier, evtl. Koch-Pâtissier Küchenhilfe sofort Wäscherin (Maschinen) 2 Mädchen für Office und Küche Offerten sind zu richten an Fritz Matthys-Schär, Hotel-Kurhaus Schlegwegbad b. Oberdiessbach.

Gesucht per sofort in Jahresstelle: tüchtiges Zimmermädchen Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Central, Zürich.

Gesucht per sofort in erstklassige Küche Aide de cuisine Jahresstelle. Gute Bezahlung. Sich melden bei Frau E. Töndury, Widderstube, Widdergasse 6, Zürich 1, Tel. 273150.

Gesucht PARTIEKOCHE in Jahresstelle. Offerten mit Bild, Gehaltsanspruch und Bekanntheitsname eventuellen Eintrittstermin an Bahnhofbuffet Solothurn HB, Postfach 899.

Gesucht Zimmermädchen zu baldigem Eintritt, evtl. auch per Monat Mai bis Oktober. Offerten mit Photo, Zeugniskopien, Altersangabe an B. Ziltener, Parkhotel Schwerz, Weesen.

Ehepaar tüchtig im Hotelisch sucht passende Stelle Evtl. Übernahme eines Kleinern Hotels oder Tea-rooms. Offerten unter Chiffre R 33606 Lz an Publicitas Luzern.

Gesucht junger, lediger Koch sucht Saison- oder Jahresstelle. Tessen oder Vierwältstättener bevorzugt. Offerten an Lilli Lüthy, Kurhaus und Bad, Walzenhausen.

2 Jungköche 20jährig, mit besten Referenzen, schon in der Schweiz tätig gewesen, suchen für Frühlings- und Sommersaison gute Stelle als

Koch oder Alleinkoch Innerachweiz bevorzugt. Off. unter Chiffre K O 2944 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef oder Alleinchef Deutscher, 33jährig, seit einem Jahr in der Schweiz tätig, sucht Jahresstelle als

Reisebüro in der Zentralschweiz sucht auf 1. Mai, evtl. früher, etliches, einfaches, sprachkundiges

Fräulein gesetsten Alters. Offerten mit Photo unter Chiffre R B 2852 an die Hotel-Revue, Basel 2. Junger Österreicher sucht Stelle als

Anfangs-portier oder Hausbursche Offerten erbeten an Franz Schimpel, Gams ob Frauen- tal, Steiermark (Österreich).

Gesucht junger, tüchtiger und zuverlässiger Commis de bar Sich melden bei: Frau E. Töndury, Widderstube, Widdergasse 6, Zürich 1, Tel. 273150.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: tüchtige, flinke Serviertochter Offerten mit Bild sind zu richten an A. Marty-Züger, Hotel u. Metzgerei «Rotkreuz», Einsiedeln, Telefon (055) 6 11 19.

Gesucht Buffetöchter erfahrene Buffet-Schenkbursche gelernter in Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Kunsthaus-Restaurant Luzern.

TESSINI Gesucht Pâtissier-Kochpraktikant Buffetöchter evtl. Lehtochter. Offerten an J. Müller, Hotel Müller, Ascona.

Gesucht in erstklassiges Berghotel mit Passantenbetrieb: Sekretär-Journalführer Hilfs-Etagengouvernante Warenkontrollur Hausgouvernante Officegouvernante Chef de partie (tournant) Commis de cuisine Pâtissier Chef de rang, Commis de rang Offerten erbeten unter Chiffre B P 2906 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für lange Sommer- und Wintersaison, in Hotel mit 40 Betten, Berner Oberland Saal-Restorationstochter (englisch sprechend) Offerten mit Zeugnisschriften und Photo unter Chiffre S W 2973 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in Jahresstelle: II. Kaffeeköchin Restaurationstochter Saaltöchter, evtl. Kellner Chasseur Offerten mit Zeugniskopien, Photo usw. an Hotel Glockenhof, Zürich.

Hotel Cresta Palace, Celerina, sucht für Sommersaison (bei Eignung auch gute Winterstelle): Zimmermädchen Nachtportier, Hilfsportier Demi-chef und chef de rang Serviertochter für Café-Restaurant Commis de rang Offerten mit den üblichen Beilagen an Direktor G. Bisenz erbeten.

Gesucht für Sommersaison, mit Eintritt nach Übereinkunft: Küchenchef bewährter Restaurateur Saaltöchter sprachkundig Saaltöchter mit Barkennissen Saalpraktikantin Portier sprachkundig Hausbursche Bureautochter Sprachkenntnisse Zimmermädchen Sprachkenntnisse Hilfszimmermädchen Küchenbursche, Officemädchen Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Schützenhaus, Stansstad.

Hotel mit 50 Betten im Wallis mit etwas Restauration, sucht für die Sommersaison (Juni bis Ende September) tüchtigen, seriösen ALLEINKOCH oder CHEFKÖCHIN Geff. Offerten unter Chiffre H M 2972 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht wird auf 10. April sprachkundige Obersaaltöchter Es kommt nur Fräulein in Frage, das auch im à-la-carte-Service bewandert ist und sich für eine Jahresstelle interessiert. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Altersangabe an Hunziker-Ritschard, Hotel Falken, Thun.

HOTEL für Ferienzwecke Verein sucht gütigereichtes Hotel für die Monate Juli und August zu mieten, 40-60 Betten. Einer- und Zweierzimmer, fließendes Wasser, Balkone, Liegeerster. Höhe ab 1200 m ü. M. Offerten unter Chiffre M 7721 Z an Publicitas Zürich 1.

Gesucht
tüchtige, sprachkundige
Saaltochter
sowie sprachkundige
Sekretärin
in Jahresstelle. Offerten an Hotel zum Eidg. Kreuz,
Bern.

Gesucht auf Mitte April, für Sommersaison
Zimmermädchen
Saaltochter
Serviertochter für Bahnhof-Buffer
Offerten an Hotel Eiger, Wengen, Tel. (038) 3 41 32.

GESUCHT
für Sommersaison, ca. 15. Mai bis Ende September:
Saaltochter
Zimmermädchen
Kaffeeköchin
Lingère
Offerten an Hotel Schweizerhof, Grindelwald.

Wir suchen
zum baldigen Eintritt in Jahresstelle
Commis de cuisine
Buffetdame
Restaurationstochter
Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten
an die Direktion Carlton-Elite-Hotel, Zürich.

Gesucht
für lange Sommersaison: jüngere, tüchtige
Saaltochter
sprachkundig. Eintritt 3. April. Guter Ver-
dienst. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und
Lohnanspruch an Hotel-Pension Erica, Spiez
am Thunersee.

Gesucht per 1. April
Buffetochter
evtl. Anfängerin
Serviertochter
Offerten an J. Stilli, Dir., Kursaal, Baden.

Gesucht
Büro-Praktikant
für Empfang, Journal, Korrespondenz, Stütze
des Patrons, in mittleres Hotel der Stadt Bern.
Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien
gefl. an Postfach Transit 647, Bern.

Gesucht
auf Ende März in Hotel mit Restaurant, Bar, Dan-
cing, jüngerer
Receptions-Praktikant
mit Kenntnis der Journalführung und Korrespon-
denz. Sprachen: Deutsch, Franz., Englisch. Offer-
ten erbeten an Morosani's Post-Hotel, Davos-
Platz.

GESUCHT

auf Anfang 1954

Direktor

zur Leitung eines erstklassigen Hotels mit 30 Betten und be-
deutendem Restaurationsbetrieb in Industriestadt der deut-
schen Schweiz. Unter Umständen kommt die Verpachtung
des Hotels in Frage.

Nur Bewerber, die sich über eine erfolgreiche Tätigkeit in
ähnlichen Stellen ausweisen können, sind gebeten, ihre Offerte
mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre OFA 25'423 Rb
an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22, einzureichen.

Gesucht

per 15. April, in modern eingerichtete Konditorei, nach Basel

Chef-Pâtissier

absolut zuverlässig und an exaktes Arbeiten gewöhnt. Gute Entlohnung.
Der Posten wird nur als Jahresstelle abgegeben. Offerten mit Zeug-
niskopien und Photo an H. Scherer-Rudolf, Restaurant Bastardhof, Basel.

Nous cherchons
pour entrée immédiate ou à convenir:
Chef-Gardemanger
Chef-Tournant
Commis-Tournant

capables et expérimentés. Faire offres avec copies de certificats et références à la Di-
rection du Lausanne-Palace, Lausanne.

Junges Ehepaar aus dem
Hotelfach sucht
Direktion
oder
Gérance

evtl. mit Interesseneinlage,
für Sommersaison 1953. Aus-
kunft erteilt Walter Frei,
6, chemin du Ruisseau,
Genève-Cointrin.

Hotel Garni in Zürich
sucht auf 1. April 1953
jüngeren, tüchtigen Mann als

Concierge-Anfänger
und **Telephonist**

sehr gute Sprachkenntnisse
(Englisch, Französisch,
Deutsch, Italienisch) erfor-
derlich. Offerten mit Zeug-
niskopien und Bild erbeten
unter Chiffre Z H 2885 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gastwirtstochter

22jährig, Tirolerin, mehrjährige Praxis, arbeits-
freudig, gute Französisch- und Englischkennt-
nisse, Absolventin der Hotelfachschule, sucht ab
1. Mai Saisonposten als

Serviertochter

am liebsten in der franz. Schweiz, aber nicht
Bedingung. Zuschriften erbeten an Anna Seiwald,
Hotelfachschule Badgastein (Österreich).

Gesucht nach Wengen in mittleres Hotel:

Tüchtige Saaltochter
Saalpraktikantin
Officemädchen
Küchenbursche

für Sommer- und Wintersaison. Offerten unter Chiffre
W E 2835 an die Hotel-Revue, Basel 2.

FÜR LÜFTUNGEN ZU
LÜBA
LÜFTUNGS-BAUMANN
ARN. BAUMANN

Dem regen Zuspruch unserer Lüftungs-Abteilung einer-
seits und der Mannigfaltigkeit unserer Fabrikation an-
dererseits Rechnung tragend, haben wir, aus organisa-
torischen Gründen, für unsere Lüftungs-Abteilung das
Zeichen «LÜBA» geschaffen. Unsere altbekannte
Lüftungs-Abteilung ist spezialisiert in der Herstellung
lufttechnischer Einrichtungen aller Art, Lüftungs- und
Klima-Anlagen, Entnebelungs-Anlagen, Farbdunst-Ab-
saugungen, Ventilatoren- und Apparatebau, Luftheizun-
gen usw.

Ideale Raumlüftung und Klimatisierung in industriellen
und gewerblichen Betrieben, Versammlungslokalen,
Hotels, Restaurants, Spitalern usw. entsprechen der
modernen Hygiene, steigern das Wohlbefinden und die
Arbeitsleistung.

Haben Sie diesbezügliche Probleme? — dann wenden
Sie sich vertrauensvoll an unsere Lüftungs-Abteilung
«LÜBA». Unsere Spezialisten verfügen über eine lang-
jährige Erfahrung und beraten Sie gewissenhaft.

LÜFTUNGEN-BAUMANN

ARNOLD BAUMANN AG.
Lufttechnische Anlagen

Thun: Florastraße 2, Tel. 033/223 76

Geogr. 1835

Gesucht für gute Sommersaison, Mai/Juni bis September:

Pâtissier
Hausbursche-Etagenportier
Restaurationstochter
Saaltochter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen

Bei Zufriedenheit ist lange, sehr gute Wintersaison
zugesehert. Offerten an Hotel Niederschlacht, Braun-
wald.

Jüng., tücht., in allen Bran-
chen vers.

Allinckoch-Pâtissier

sucht Stelle auf 1. April in
gutes Tea-room-Rest. Jahres-
stelle. Off. erb. unter Chiffre
A P 2883 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Österreicherin, Mitte 20,
sucht Posten als

Buffetochter

in ital. Schweiz. Französisch-
und Englischkenntnisse. Fr.
E. Egenhofer, Apostelgasse
27, Wien III.

Total-Liquidation in Zeitnot!!!

Das Haus muss innert kürzester Frist geräumt sein

von dem zumeist noch guten Sortiment in

Teppichen, Bettumrandungen, Läufern, Bettvorlagen, Chaiselonguedecken, Woldecken, Autodecken, Bettüberwürfen, Bettstücken, Flachduvets, Flaumbarchent, Leintuchstoffen, Leintüchern, Bazin, Damast, Bettanzügen, Tischgedecken, Tischdecken (auch Handfilets), Handarbeiten, Frottiertüchern, Toilettentüchern etc. (Kokosläufer nur noch in 170 und 180 cm breit).

Alles zu tiefen Liquidationspreisen

Es wird überdies liquidiert: 1 neues, sehr wertvolles Kirschbaum-Schlafzimmer (ohne Bettinhalt) mit 190 cm breitem Spiegelschrank im Wert von Fr. 3500.—

für nur Fr. 1500.—; ebenso gebrauchte Büromöbel, Vitrinen, Ladenkorpusse usw. Alles nur so lange Vorrat, in der

Total-Liquidation der Magazine zum roten Schild von Hermann Wyler in Baden

(amtlich bewilligt vom 15. Januar bis 31. März)

Einige Preisbeispiele:

Bettumrandung «Orient» Kasak, Schweizer Maschinen-Knüpffware, Läufer 93/368,
3 Teile, statt Fr. 890.— **Liquidationspreis Fr. 590.—**
Lotzwyler Knüpfvorlage, 74/140, statt Fr. 176.80 **Liquidationspreis Fr. 110.—**
Handweb-Teppich 200/300, statt Fr. 230.— **Liquidationspreis Fr. 120.—**
Nilgiri-Akbar Läufer, handgeknüpft, 363/94,
statt Fr. 550.— **Liquidationspreis Fr. 370.—**
Barbus handgewebt, 200/300, statt Fr. 690.— **Liquidationspreis Fr. 390.—**
Dozar Senneh, Perser, 197/140, statt Fr. 320.— **Liquidationspreis Fr. 250.—**
Tisca-Berber, 200/300, statt Fr. 690.— **Liquidationspreis Fr. 520.—**
Karadja, Perser Vorlagen statt Fr. 68.— **Liquidationspreis Fr. 45.—**

Bouclé-Läufer, 70 cm, statt Fr. 26.— **Liquidationspreis Fr. 16.—**
Bouclé-Läufer, 90 cm, statt Fr. 35.— **Liquidationspreis Fr. 24.—**
Wilton-Wolltounayläufer, 70 cm, statt Fr. 66.— **Liquidationspreis Fr. 51.—**
Wilton-Wolltounayläufer, 90 cm, statt Fr. 87.— **Liquidationspreis Fr. 68.—**
Tournay-Teppiche, 200/300, statt Fr. 320.— **Liquidationspreis Fr. 240.—**
Ein Posten Bouclé-Vorlagen **weit unter Preis**
Leintuchstoffe **weit unter Preis**
Hotels und Anstalten profitieren mit Vorteil!
Chaiselonguedecken und Woldecken besonders günstig!
Alfred Hotz, der Liquidator

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Lehrlingswettbewerb und Kochkunstschau in Zürich

Im Zürcher Kongresshaus fand am 9. März, unter starker Publikumsbeteiligung der traditionellen *Lehrlingswettbewerb* verbunden mit einer *Kochkunstschau* statt, der von einem Eltern- und Lehrlingsabend gefolgt war. Der Aarau'er Bahnhofwirt Meister E. Pauli fasst sein Urteil über die Veranstaltung dahin zusammen: „dass unseren Zürcher Kollegen die Demonstration in allen Teilen vorzüglich gelungen ist. Durch ihre vorbildlichen Leistungen in der Herstellung der Gerichte sowie im Aufbau der ganzen Ausstellung und nicht zuletzt die seit Jahren planmässige Bildung der gastgewerblichen Jungmannschaft haben sie sich unschätzbare Verdienste erworben. Sie verstanden es trefflich, das *Nützliche mit dem Schönen zu verbinden*. Ihnen gebührt der Dank des ganzen Schweizerischen Gastgewerbes. Dem „*Marsch nach Bern*“ dürfen sie getrost entgegensehen.“ Bei aller Anerkennung des Geleisteten darf

bei einer solchen Veranstaltung auch die *Kritik* nicht fehlen, denn sie weist auf vorhandene Fehler und Mängel hin, die im Interesse beruflicher Hochleistungen nicht verschwiegen werden dürfen. In diesem Sinne lassen wir zunächst eine kritische Würdigung der Wettbewerbsarbeiten der Koch- und Kellnerlehrlinge und der Serviertöchter aus der Feder des Herrn Pauli folgen, an die sich dann einige Betrachtungen grundsätzlicher und kritischer Art zur Sonderschau von Prachtplatten zürcherischer Gaststätten vom Meister der Kalten Küche, Herrn Adelrich Furrer, anschliessen. Zum Schlusse bringen wir einige beherzigenswerte Empfehlungen an Eltern und Lehrlinge, sowie zeitgemässe Betrachtungen zu den Lehrberufen, die der Ansprache des Präsidenten der Berufsbildungskommission für das Gastgewerbe Zürich (BBKZ), Herrn O. Wenzler, zugrunde lagen.

Wettarbeiten der Koch- und Kellnerlehrlinge und Serviertöchter

von E. Pauli, Aarau

Auf dem Gebiete der Ernährungsreform wurde Vorbildliches geleistet. Gemüseplatten, Rohkostgerichte, Früchte-Jus usw. fanden gebührende Berücksichtigung.

In ihrer Gesamtheit offenbarte sich in der ganzen Schau eine aussergewöhnliche Routine im Aufbau, eingehende Erfassung der gestellten Aufgaben und schliesslich eine deutlich erkennbare Liebe zur Sache – also jene wichtigen Eigenschaften, die sich allein in einer planmässigen Schulung der Jungwelt voll entwickeln können.

Im Auftrage, doch einmal in ernster Zuverlässigkeit, zu Nutz und Frommen der beruflichen Erziehung, alle krassen Fehler blosszustellen, wurde dem Berichterstatter die übernommene Aufgabe, durch den vorzüglichen Durchschnitt der gezeigten Arbeiten, recht schwer gemacht.

Zur Obliegenheit des 1. Semesters der Kochlehrlinge gehörten verschiedene Schnittarten, Bouquets garnis und 3 Kartoffelgerichte mit Rezepten. Das 2. Semester hatte sich mit einer Gemüseplatte, einer Rohkostplatte für jeweils vier Personen, mit einer „mise en place“ und mit der Rezeptierung der Gemüsegerichte zu befassen. Das 3. Semester zeigte vorwiegend warme und kalte Füllgerichte von Eiern und Fleisch, mit einer „mise en place“ und mit Ermittlung des Warenaufwandes. Dem 4. Semester standen vollständige Gerichte aus Süsswasserfischen mit dem Werdegang und mit Rezeptangaben zur Aufgabe, und schliesslich durfte sich das 5. Semester an ein dreiteiliges Menu wagen, mit der dazugehörigen Preisberechnung.

Die jungen Kochbefähigten haben insbesondere ihren Gemüseplatten die schönste Sonntagsaus-

stattung zugebracht. Darunter waren Aufmachungen in raffiniertesten Bukettformen, ohne jegliche Überladung, die das Auge wohl zu entzücken vermochten, aber für ihre praktische Verwendbarkeit nicht volle Gewähr leisten konnten, infolge der zeitraubenden Anrichtart.

Irrtümlicherweise wurde eine Darne de Brochet in Tranchen (oder Médallions) zerlegt. Unter Darne ist das unzerteilte Mittelstück eines Fisches vom Salm, Hecht oder von einer Seeorelle etc. zu verstehen. Bei den mannigfaltig aufgestellten Bachforellen waren einige zu schwach geliert. Auch warmgedachte Ausstellungsobjekte dürfen zu Ausstellungszwecken richtig geliert werden, dagegen sollten für solche Zubereitungen die Plattenböden niemals mit Gelee ausgegossen werden. Mit der Bezeichnung der Gerichte hat man sich stets an die klassischen Überlieferungen zu halten, oder an die Art der Zusammensetzung der Speisen, denn Benennungen wie „Rebecca“ usw. gehören in das Reich der Fabelwelt. Die bestimmt sehr idyllisch hergerichtete Blauseforelle wäre einer etwas besseren Linienführung hinsichtlich der Beilagen würdig gewesen.

Man merke sich auch, dass Kalbshaxen, Paupiettes und Tendrons nach klassischer Vorlage immer glaciert vorgesetzt werden, was einen separaten Fond lie voraussetzt. Zwei warm gedachte Fischgerichte waren übermässig mit Sauce überzogen. Auch den lieblichen Schelen in Rotweinsauce war etwas viel Sauce zugebracht, die übrigens in der Farbe (vielleicht durch die Beleuchtung) ein wenig abfiel. Das ulke Plakat zu den Truites de Rivière à la Gelée fand beim Publikum grösste Beachtung. Bei einem Bœuf bouilli hat man es für gut erachtet, ein hierfür nicht

geeignetes Stück Fleisch zu verwenden, obschon gerade bei solchen Übungen nur geeignete und beste Ware in Frage kommt. Überladungen, unzulässige Plattenrandverzerrungen und unweckmässiges Placieren der Fleischtranchen sind – nach den Zürcher Arbeiten gemessen – am ausserst.

Diese kurzen Hinweise dürften genügen; denn es würde zu weit führen, die vielen guten und sehr guten Leistungen einzeln zu besprechen, oder noch auf dieses und jenes kleine kulinarische Vergehen weiter einzugehen. Jedenfalls dürfen die Zürcher Gastwirte mit ihrer Jungmannschaft

mehr als zufrieden sein. *Wollen wir zuversichtlich hoffen, dass diese Jungen auch in der täglichen Praxis, in der schwersten aller Prüfungen, ihren Mann stellen und sich damit für alle Zukunft den Weg zum Erfolg sicher stellen.*

Gleich neben der Sonderschau: „Der Schweizer Apfel als Süßspeise“ präsentierten sich einige gedeckte Tafeln aus der täglichen Praxis sowie für festliche Anlässe. Auch in dieser Gruppe kam die neuzeitliche Einstellung deutlich zum Ausdruck. Ohne jegliche Überladung, ohne alle Überflüssigkeiten wirkten die gedeckten Tische, bei aller Zweckmässigkeit, vornehm und gediegen.

Training auf die „Hospes“

von Adelrich Furrer, Zürich

Die „geflügelte Holzkelle“ als Emblem der „Hospes“ stand über dem Extratisch lukullischer Tafelfreuden an der Ausstellung der Koch- und Kellnerlehrlings-Wettbewerbsarbeiten vom 9. März 1953 im Foyer der Tonhalle des Kongressgebäudes in Zürich. Die „geflügelte Holzkelle“ – Flügel sind Sinnbild des Fremdenverkehrs – verkörpert für uns Köche und Pâtisseries das aller Schwere entbundene, ausstellungsmässig durchdachte Arbeiten. Ein wirklich magisches Zeichen, das in seiner absoluten, ja fast zu bescheidenden Einfachheit alles Komplizierte abstreift. Das Unbeschwertere in kulinarischen Belangen hat es ja in sich, Freude zu bereiten. Da erheitern sich die Gesichter der Gäste, das Geschaute wirkt anziehend, beglückend, ja löst eine ganze Kettenkation froher Gefühle aus. Das alles im Zeichen der „geflügelten Kelle“.

Die Trainingsarbeiten begegneten begreiflicherweise einem ganz besonderen Interesse. Dicht gedrängt scharten sich die Besucher um einzelne Ausstellungsobjekte. Leider fehlte der „sens unique“, was sich zur Stosszeit zwischen 14 und 17 Uhr, in der nicht allein das Personal des Hotel- und Gastgewerbes seine Zimmerstunde hat, sondern auch die Damenwelt ihren Ausgang zu machen pflegt, zu unliebsamen Stauungen Anlass gab. Das Interesse an der Sache berechtigt schliesslich den Betrachter zu kurzem Verweilen, besonders, wenn Gegenstand der Schau nicht alltägliche Prunkplatten bilden.

Zwölf solcher Platten für eine Großstadt wie Zürich sind nicht gerade ein imposantes Ergebnis. Es sei allerdings nicht unerwähnt, dass diese Sonderschau neben der Ausstellung der Lehrlingsarbeiten, auf der bewusst das Schwergewicht lag, einherging. Aber bei einer etwas aufgelockerten Zurschaustellung der einzelnen mit grossem Aufwand und Können und mit allen Feinissen brillierender Kleinkunst verfertigten Prachtplatten wären diese entschieden besser zur Geltung gekommen.

Es gibt eine bewusste Kultur in der Präsentation von Prunkplatten. Aber auch auf die Kultur des Publikums, des Gastes kommt es an. In der Schweiz erwartet man mit Recht von einer Prunkplatte das „non plus ultra“. Zum mindesten sollten sich keine elementaren Fehler zeigen. Als oberstes Kriterium hat der Gesamteindruck des Gerichtes zu gelten. Idee, Form, Farbe, Gestaltung und Geschmack, sowie gesundheitlicher Wert in

seiner Vollendung müssen Gegenstand der Jury sein.

Im Herrichten einer kalten Platte sind folgende Punkte als allgemeingültig in Berücksichtigung zu ziehen:

1. Für welchen Anlass ist die Platte bestimmt? Entspricht ihr Charakter im Aussehen, in Qualität und Quantität dem Zweck?
2. Es muss die richtige Wahl der Platte getroffen werden, um das, was auf ihr angeordnet werden soll, auch richtig placieren zu können. Die Berücksichtigung aller Details an ihrem richtigen Platz macht die harmonische „Raumgestaltung“ innerhalb der Platte aus.
3. Daraus folgend muss die Platte servietechnisch den Anforderungen Genüge leisten.
4. Für die ganze Komposition als Einheit spielen die Farbenkontraste eine wesentliche Rolle. Natürlich vergesse man den eigentlichen Sinn der kulinarischen Arbeit nicht, der bekanntlich in der wohlhabendsten geschmacklichen Vollendung des Gerichtes liegt.
5. Als Schupplatte bzw. Prunkplatte muss sie in der gesamten Ausführung eine vollständige Beherrschung der Materialien erkennen lassen. Das Kulinarische und Dekorative erfordert ihr Recht, ungeachtet der Preisfrage.
6. Bei allen kulinarischen Darbietungen und gerade auf dem Gebiet der kalten Küche – und zwar je mehr man sich ihr verpflichtet fühlt – ist auf die Ästhetik grösstes Gewicht zu legen: weg mit allem Gekünstelten, Verkrampten, Versteiften, und mit der Manie, viel zu viel Handarbeit zu verrichten.

Auf Grund vorgenannter Punkte ergeben sich folgende Betrachtungen zu den ausgestellten Platten:

So flott der ganze Salm ausgeführt wurde, so sehr wäre zu wünschen gewesen, dass er ein lebhafteres Kolorit besessen hätte. Das zu viele Rot von Fisch und Krevetten, bei spärlischem Dekorationsaufwand, verlangt geradezu nach einer komplementären Farbe.

Beim *tranchierten Salm* hingegen, der neben der Bezeichnung „en Belle-vue“ noch den Beinamen „Montpellier“ erhielt, handelt es sich um ein Zwitterding. Leider verliert der pyramidale Aufbau an Ganzes, da die Montpeller-Butter inner-

Der große deutsche Sekt

SEIT 1811 Mathews Müller Etlville SEIT 1811

General-Vertretung deutsche Schweiz und Tessin:
A. Rutishauser & Co, AG., Scherzingen und St. Moritz

GESUCHT
zur Führung eines neuen Restaurants am See, selbständige und gutpräsentierende

LEITERIN
sowie eine junge, tüchtige

SERVIERTOCHTER

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Eilofferten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre Z F 2556 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SAUBER
SCHONEND
SPARSAM

waschen Sie mit

SILAVIT - Waschkalkali
ALBA
Universal-Waschmittel

Haben Sie Waschprobleme? Wir beraten Sie gerne!

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

Gesucht
für die Sommeraison – Juni bis September – in Erst-Klassenhäusern in St. Moritz:

Entremetier (Schweizer) tüchtiger
Commis de cuisine
Jüngere, gealterte, perfekte
Glätzerin

Bureaupraktikant(in)

Bei Zufriedenheit auch Winterengagement. Offerten an Postfach 127, St. Moritz.

Gesucht
für Sommeraison 1953

Sekretär-Journalführer-Kontrollleur
Barmaid
Restaurationstochter
Zimmermädchen
Hausbursche, II. Wäscher

Geß. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind erbeten an das Personalbüro der Bürgenstockhotels, Hirschmattstr. 32, Luzern.

Nach schwerer Arbeit

einer Saison ist die Nervenkraft verbraucht. So sehr, dass man sich leicht aufregt, unwichtige Dinge schwer nimmt und schlecht schläft! Erneuern Sie Ihre Gesundheit mit nervenstärkender Spezial-Nervennahrung „Neo-Fortis“! Sie enthält das für die Gesundheit notwendige Lecithin, Calcium, Magnesium usw. Familienpackg. Fr. 14.55, erhältlich in Apoth., u. Drog., wo nicht, Versand: Lindenhof-Apothek, Rennweg 46, Zürich 1. Die kleine KUR Neo-Fortis Fr. 5.20.

Frigo

-GLACEN
zu Oster-
Menus

sind als Dessert sehr willkommen.

Wenn Sie „FRIG“ mitverwenden, verbessern Sie nicht nur Geschmack und die Geschmeidigkeit der Glacen, Sie erzielen auch einen erfreulichen Erfolg und zufriedene Gäste. Für Ihre Glacen also „FRIG“, neutral für Frucht- und Caramel-Glacen; „FRIG“ mit Aroma Vanille, Choccolat oder Mokka für Creme-Glacen.

Für Caramel-Glacen verwenden Sie vorteilhaft unseren

Caramelzucker DAWA

Bestellen Sie bitte noch rechtzeitig bei

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 5 50 21

Mittelgrosses Hotel in Lugano sucht tüchtige

Sekretärin

für die Saison vom 25. März bis Ende Oktober.
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Canova, Lugano.

Gesucht

Bureau-Praktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Hotel Jura, Interlaken.

Gouvernante

tüchtig, erfahren und sprachkundig, sucht Vertrauensposten. Eigenbevorzugt in Erstklasshotel. Offerten unter Chiffre F B 2830 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngerer Koch (Ausländer), seriös, anpassungsfähig, mit schweiz. und franz. Diplom. Französisch und Schweizerdeutsch sprechend, sucht Stelle als

Kochpraktikant

per sofort oder nach Über-einkauf. Angebote erbeten unter Chiffre K P 2860 an die Hotel-Revue, Basel 2.

halb der Mittellinie lag. Eine einzige Garnitur hätte ausgleichender gewirkt.

Der Steinbutt (Turbot) muss als ein Versuch gewertet werden.

Bei mehr Zeitaufwendung hätte die Hummerplatte ohne viel mehr Materialaufwendung bedeutend eindrucksvoller gestaltet werden können.

Das sogenannte „Côte de basif“ stelle ich mir als ein Stück zum Tranchieren vor dem Gaste vor. Anders, wenn es sich um eine Roastbeefplatte handelt, wo, wie hier, für den ersten Ansturm der Gäste gewissermassen gesorgt ist.

Bei einer Gänseleberpaste darf vorausgesetzt werden, dass sie für die Klasse Gäste bestimmt ist, die zu der kleinen Schicht der Feinschmecker zu zählen ist. Eine halbe Pastetentranche und eine halbe Ananascheibe lassen sich in schmissiger Reihenfolge arrangieren, und mit einer dazu gewählten Verzierung entsteht eine prächtige Farbenkomposition.

Dem Rehrücken wie dem „Poulet“ hätte man gerne eine grössere Platte gewünscht, die sorgfältige Arbeit wäre besser zur Geltung gekommen.

Das gleiche ist auch von dem mit Zucker glasierten Schinken zu sagen, dem leider beim Kochen (statt Pochieren) die Schwarte riss. Auf dem Speck der leider nicht von Hand vorgeschneittenen Scheiben fehlte die vom Kenner begehrte Glasur.

Gänseleber und Räucherlachs auf einer Platte dressiert dürfen sehr umstritten sein. Wenn sich über den Geschmack bekanntlich nicht streiten lässt, so muss der Verfertiger die richtige Konsequenz ziehen und Fisch und Fleisch da zu trennen wissen, wo die Kombination beim Feinschmecker unbedingt Anstoss erregen muss. Ausstellungstechnisch lasse man die Hände davon. Im

übrigen zeigte die Anrichtemethode so offensichtlich viel manuelle Betätigung, dass die Appetitlichkeit darunter leiden musste.

Der Schinken, einen Schweinskopf imitierend, rückte weit weg vom Blickfeld der Ästhetik.

Wenn schon die sogenannten Sockel verpönt sind, so gehören miteinbezogen auch die Spiesse, die ja bezwecken, das „Pièce“ am Sockel zu befestigen. Auch die flott ausgeführte Galantine mit Trüffelzeichnung fällt leider – eben wegen dem Spieß – in Misskredit.

Das Fazit:

Arbeiten, ob für Ausstellungen oder für das tägliche Geschäftsleben, haben grundsätzlich die Bestätigung zu erbringen, dass der Verfertiger in allen Belangen die Materie beherrscht. Man wird auch das Gewissen fragen müssen, was erlaubt ist und was nicht. Fleischgelee gehört nicht auf eine Fischplatte und zudem lässt sie im Aussehen leider nur allzu oft viel zu wünschen übrig. Wie schön ist allein schon ein Aspikwürfel zu betrachten, wenn er von kristallklarer Beschaffenheit ist und dann natürlich seine Qualitäten in sich hat.

Hier, wo es sich um Ausstellungsarbeiten handelt, wird der Verfertiger eines von ihm ausgestellten Gerichtes nicht erwarten wollen, dass Kapitalfehler von der Jury mit Nachsicht behandelt werden.

Die Kochkunst (ob Küche oder Patisserie) hat Wesentliches gemeinsam mit der bildenden Kunst: Gestaltung, Form und Farbe. Wir müssen da geltende Gesetze respektieren, die nun einmal etwas nicht zulassen, das absolut regelwidrig ist: Auf dieser elementaren Grundanschauung basiert alles weitere und lenkt so zum Korrekten. – Dem Lehr-

ling sollte zum allermindesten in der Schule Unterricht in Kunst und Kunstgewerbe erteilt werden: Zeichen, Stilkunde, Farbenlehre. Und wenn einer auch keine Begabung im zeichnerischen Fache hat, so bleibt dem Teilnehmer von einem

solchen Unterricht doch etwas fürs ganze Leben haften. – Es ist ein Stück Allgemeinbildung, durch das das allgemeine Niveau gesteigert werden kann. Mancher wird so krasse elementare Fehler zu eliminieren vermögen.



Pomme Jockey

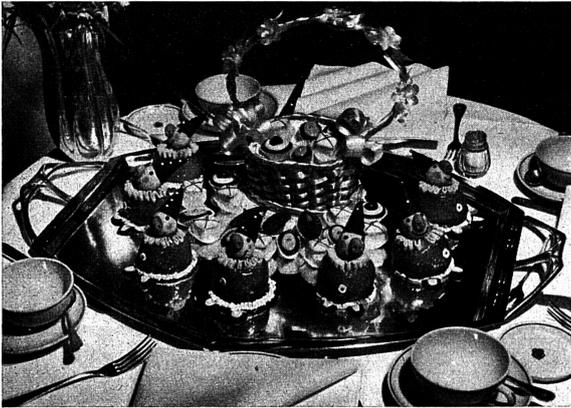
Noch einmal „Lucullus“

Das Wasser lief einem förmlich im Munde zusammen, als man an all den gluschtigen Platten und Gerichten vorbeifiltrierte, die anlässlich des Lehrlingswettbewerb für Jungköche am 9. März in Zürich das Tonhalle-Foyer in eine lukullische Stätte ersten Ranges verwandelten. Im Rahmen dieser gelungenen gastronomischen Ausstellung hatte auch der

mit Marzipan gefüllt und mit Aprikosenkonfitüre überzogen. Der lustige Marzipankopf erhält Augen und Nase aus Marzipan und ein spitzes Schokoladenhütchen, 2 geschälte Mandeln bilden die Füsse.

Pomme Jockey

Auf einen trempierten Biscuitsockel, klein ganz pochierten Apfel setzen, diesen mit Vanillecrème nappieren, das Gesicht mit Couvertüre, Mütze aus Mürtbeigeboden und kleinen glasierten Mohrenkopf draufsetzen. (S. P. Z.)



Pomme Carneval

Apfel als Süss-Speise

einen Ehrenplatz, und zwar keinen unbedeutenden. Chefpâtissiers von Zürich hatten sich lebenswüdrigerweise zur Verfügung gestellt, um dem staunenden Publikum zu zeigen, was man aus und mit dem bescheidenen Schweizer Apfel alles machen kann. Alle die appetitlichen und künstlerisch gestalteten Apfelgerichte fanden lebhaften Beifall. Mit einer grossen Stimmenmehrheit des Publikums erhielt die Platte „Pommes Carneval“ den ersten Preis – und wer möchte sie nicht nachmachen?

Pomme Carneval

Äpfel schälen, aushöhlen und im Ofen in Weisswein dämpfen. Nach Erkalten werden die Äpfel

IHR BERUF

lässt es nicht zu, dass Sie mit Ihren Lebenskräften sparsam umgehen. Doch können Sie mittels bewährter Regenerationskuren den vorzeitigen Zusammenbruch bannen. Nähere Angaben durch Prospekt Nr. 54/5.

Kurhaus **Senarüti** Degersheim
Telephon (071) 541 41

Nouveau: Le tapis KO-NYLON

la moquette unie en pur Nylon à peine plus chère que la moquette laine, livrable en 8 teintes:

- Résiste à l'usage le plus intensif
• Repousse la saleté, se nettoie facilement
• Reste protégé contre les mites pendant toute sa durée
• Recommandé pour hôtels, restaurants, cinémas, etc.

Demandez un devis sans engagement à l'importateur direct:



P. König & Cie.

Tapis Linoléum
Bâtiment Ciné Rex, Petit-Chêne
Lausanne Tél. (021) 22 55 41



Durst will überall gelöscht sein!

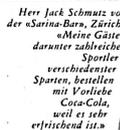
Eine Bar oder ein Restaurant ohne Coca-Cola sind heute undenkbar, weil die Gäste immer öfter Coca-Cola verlangen; denn neben der reichen Auswahl alkoholischer Getränke schätzen sie auch in der Bar oder im Restaurant einen bewährten Durstlöcher.



Herr Max Menghini, Inhaber des gleichnamigen Zürcher Speisereaurants mit Bar. «Seit 1936 läure ich Coca-Cola mit gutem Erfolg und ohne eine einzige Reklamations. Meine Gäste verlangen es oft vor dem Essen, als Apéritif.»



Herr Cecchino Martelli von der «Cecilia»- und «Cecchino»-Bar in Zürich: «Coca-Cola ist für jeden Wirt ein sehr interessanter Artikel, vor allem deshalb, weil es sich nach am besten, keinerlei Umtriebe verursacht und in bezug auf Kundendienst ganz hervorragend organisiert ist.»



Herr Jack Schmatz von der «Sarina»-Bar, Zürich: «Meine Gäste, darunter zahlreiche Sportler verschiedenster Sparten, bestellen mit Vorliebe Coca-Cola, weil es sehr erfrischend ist.»



Frau Friedl Häblicher vom Restaurant «Zum Blauen Himmel», Zürich: «Ich mag Coca-Cola lähren, ganz einfach, weil meine Gäste es verlangen. Auch viele ausländische Besucher der Zürcher Altstadt kehren bei mir ein und bestellen mit Vorliebe Coca-Cola.»



LI MONADE GAZEUSE

Advertisement for Barmaid and Barföchter, offering services in hotels and restaurants.

Advertisement for Gesucht (Sought) for various hotel positions like Chef de cuisine, Aide de cuisine, etc.

Advertisement for Alleinkoch or Chefköchin (Solo Cook or Head Cook) for a hotel.

Advertisement for Orchester (Orchestra) and Alleinwäscherin (Solo Washer) positions.

Advertisement for Gastwirtesohn (Wine Merchant's Son) and Praktikum oder Hausbursche (Practical or Houseboy) positions.

Advertisement for Sekretär-Kontrollleur (Secretary-Clerk) position.

Advertisement for Küchenchef (Head Chef) position.

Advertisement for services provided by 'FÜR DEN HOTELBEDARF!' (For Hotel Needs), including cleaning and laundry services.

Revue-Insertate haben Erfolg!

Herr O. Winzler, Präsident der BBKZ., spricht zu den Lehrlingen und Eltern

Der unter grosser Animation verlaufene Lehrlings- und Elternabend, an dem die besten Leistungen mit schönen Preisen bedacht wurden, wurde durch ein beständiges Eröffnungswort von Herrn O. Winzler, Präsident der Berufsbildungskommission für das Gastgewerbe eröffnet.

Der Schichtener braucht eine starke Dosis Selbstüberwindung, um überhaupt sich als Teilnehmer zu melden. Und denen, welche glauben, sie seien Hirsche, kann eine eventuelle Belehrung nicht schaden, wenn die Experten durch die Notengebung eine andere Meinung ausdrücken.

An die Eltern gerichtet sprach Herr Winzler die Bitte aus: „Besucht Eure Kinder, die in der Lehre stehen, mindestens zweimal im Jahre. Ich verstehe das so, dass ihr Euch am Lehrort mit den Lehrern und den Lehrchefs nach dem Befinden Eures Sohnes oder Tochter und nach den Fortschritten in der Lehre erkundigt. Es kann Euch nicht gleichgültig sein, in welcher Verfassung und unter welchen Umständen wichtige und entscheidende Jahre Eurer Kinder dahingehen.

Obst und Gemüse der Woche

Boskoop, Kanada-Reinetten, Damason-Reinetten, Bohnäpfel, Sellerie, Weisskabis, Radiesli

zuerst eine Aussprache mit dem Vorgesetzten zu verlangen. Wie, wo und wann man sich ausspricht, dazu braucht es etwas Feingefühl und manchmal auch Zivilcourage.

Werfen wir noch einen kurzen Blick auf die Teilnehmer am Wettbewerb. Es sind dies Junglinge und Töchter aus den gastgewerblichen Lehrberufen: Koch, Köchin, Kellner, Serviertöchter. Die Lehrzeitdauer der weiblichen Berufsanwärter ist gegenüber derjenigen der männlichen etwas kürzer bemessen.

Während der Kochberuf im allgemeinen anerkannt wird, müssen wir beim Servierberuf vielfach mangelndes Verständnis seitens der Volksmeinung feststellen. Besonders der Beruf der Serviertöchter begreift in weiten Kreisen einer starken Zurückhaltung. Nur durch massenpsychologische Fehlleistung ist erklärbar, dass im klassischen Land des Tourismus nur 15-20 Töchter pro Jahr die offizielle Lehre von 1 1/2 Jahren durchmachen, und damit zu erkennen geben, dass sie eine würdige Lebensaufgabe gefunden haben.

Es sind Schritte eingeleitet, die auf dem Gesetzeswege versuchen, den gelehrten Serviertöchtern gewisse besondere Zugeständnisse zu machen, in der Weise, dass ihnen - den Gelehrten - gestattet werden soll, früher als den ungelerten Serviertöchtern in das Erwerbsleben einzutreten.

Das Gastgewerbe braucht in allen Sparten - soll es weiter in der internationalen Konkurrenz bestehen können, ja führend sein - dringend gelehrten Nachwuchs. Jungen, sowie Eltern und Berufsberatern und so weiter soll durch den Wettbewerb die Mannigfaltigkeit und die Schönheiten unseres Berufes vor Augen geführt werden.

Herr Winzler seine Ansprache, ist zu Ende. Er hat von uns Zielsetzung, Arbeit, Ausdauer, Leistung und innere Bereitschaft verlangt, die Frucht aber wird uns bleiben als markanter Meilenstein auf dem Wege zum Erfolg.

Apprenti et école professionnelle

Les conditions préalables indispensables de réussite d'un apprentissage sont la fréquentation régulière et appliquée des cours spéciaux à l'école professionnelle. Il se peut que l'absence périodique de l'apprenti ou de l'apprentie qui se rend à l'école occasionne un certain dérangement dans l'établissement. Par contre, le développement des connaissances théoriques complète le travail pratique et profite à la maison d'apprentissage.

Le patron et le chef d'apprentissage n'accordent malheureusement pas toujours l'attention nécessaire à cette question. L'apprenti croit pouvoir en déduire que la fréquentation de l'école professionnelle est une chose superflue pour son éducation et se laisse facilement aller à négliger l'école.

L'enseignement de l'école professionnelle est un facteur important de l'apprentissage. Les maisons d'apprentissage qui accordent à la formation de la jeunesse professionnelle toute l'attention qu'elle mérite, veilleront à ce que leur apprenti fréquente l'école dément reposé, apte à apprendre, ponctuellement et régulièrement.

AUSKUNFTSDIENST

Vacances et voyages pour tous S.A. in Konkurs

Wir entnehmen dem Schweizerischen Handelsamtsblatt, dass die erwähnte Firma, deren Veruntstigungsofferte wir im Jahre 1949 in der Hotel-Revue wiederholt ablehnen mussten, in Konkurs geraten ist.

Sachen gibts!

Einer Anzahl Hoteliers flog neulich eine ganz eigenartige Offerte einer amerikanischen Firma ins Haus, die ein sonderbares und bei uns völlig

Swissair-Mitteilungen

Die Swissair führt die Touristenklasse ein

Am 1. April wird die Swissair auf allen ihren Strecken in Europa und nach dem Nahen Osten die Touristenklasse mit Preisverbilligungen bis zu 30% einführen. Diese Verbilligung wird durch eine Erhöhung der Zahl der Sitzplätze ermöglicht.

neues Kreditsystem einführen möchte. Der amerikanische Gast, der dabei mitmacht, erhält bei der Firma ein Konto, das monatlich abrechnet wird. Der „Vorteil“ besteht darin, dass der Gast in allen Geschäften, Hotels usw., die sich an der Sache beteiligen, lediglich die ihm präsentierte Rechnung zu unterzeichnen braucht, nachdem er sich entsprechend ausgewiesen hat.

Wer bezahlt nun diesen Liebesdienst? Der angesehene Hotelier oder Geschäftsinhaber, dem grosszügigerweise die Unterschrift des kreditbedingten Amerikaners genügt, oder der letztere, dem seine Kreditwürdigkeit nun erlaubt, mehr auszugeben als er es tun würde, wenn er barzahlen müsste?

Der Hotelier kann die unterschriebenen Rechnungen einer ermächtigten Bank vorweisen, die nach einer gewissen Frist unter Abzug einer Provision zugunsten dieser Kreditorganisation, den Betrag auszahlt. Die Provision, die der Hotelier zu tragen hätte, soll 8% auf Verpflegung, 10% auf Zimmer und 12% auf Getränke betragen.

Apéritif à la gentiane SUZE l'ami du connaisseur

Neue Aufmachung des weltbekannten Steinhäger "SCHLICHTER" in einem granulierten grünen Glas-Krug. nur SCHLICHTER. 4 VORZÜGE, die Punkt für Punkt ÜBERZEUGEN: der Inhalt ist sichtbar bis zum letzten Tropfen.

Gesucht per sofort in erstklassiges Restaurant gewandte, sprachkundige Restaurationstöchter Buffetstücker Commis-Pâtissier

Gesucht in Hotel, 30 Betten, für Mai-September, jüngere Köchin Saaltöchter sprachkundig Hausbursche

Gesucht per sofort Etageportier sprachkundig Zimmermädchen sprachkundig Küchenbursche

Gesucht Restaurationstochter sprachkundig und im guten Restaurantservice tüchtig, in gepflegtes Hotel-Restaurant. Ebendasselbst Saaltöchter

Gesucht: bestausgewiesener Küchenchef für Sommer- und Wintersaison in Erstklasshotel im Berner Oberland. Ferner Sekretär(in) sprachkundig, evtl. Jahresstelle Bureaupraktikant(in)

Bestausgewiesener Schweizer Hotelier, mit fachkundiger Frau verheiratet, langjähriger In- und Auslandspraxis, Fähigkeitsausweis vorhanden, fünf Hauptsprachen beherrschend, sucht per sofort oder nach Übereinkunft Hoteldirektion

Gesucht: tüchtiger und zuverlässiger Allein-Konditor in gutbezahlte Dauerstelle. Eintritt 15. April. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnanspruch gefl. an Fr. Kaufmann-Jost, Confiserie-Tea-room

On cherche pour entrée de suite ou à convenir extremefier, pâtissier gardemanger ainsi que débutant de bureau

Gesucht tüchtiger, erfahrener Chef-Gardemanger und erstklassiger Chef-Restaurateur

Hotel im Engadin mit 120 Betten sucht für kommende Sommersaison tüchtigen, selbständigen Chef de Reception-Journalführer bestausgewiesenen Küchenchef Concierge Gouvernante (Office-Economat)

Zum Vorwaschen oder Einweichen Dixin steigert die Waschkraft jeder Lauge. HENKEL & CIE. A. G. BASEL Abteilung Grosskonsumenten

Wer hilft mit? Zwecks günstigerem Einkauf sucht Wirt unter seinen Kollegen Interessenten, welche bereit wären, postenweise die Teilproduktion einer franz. Wein-Fachschule zu übernehmen.

GROSSER TEPPICH roter Smyrna, sehr schönes Stück, Grösse 376 x 780 cm, zu verkaufen. Tel. Zürich (051) 248001 von 7-10 und ab 20 Uhr.

HOTEL à vendre pour raison de famille. Maison 1er ordre, 60 lits, à Crans sur Sière. Faire offres sous chiffre A V 2922 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Spezial-Kur gegen Wechseljahrsbeschwerden nennt man die Kur mit dem Kräuterheilmittel Zirkulan (Fr.20.55). Sehr erfreuliche Erfolge werden konstatiert.

Offerten von Vermittlungsbureaux auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

BOUCHONS
Schlittler

Capsules pour bouteilles
Machines de cave

E. & H. Schlittler Frères
Nefels/Gl.
Téléphone (053) 44150

**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.

Stellen in England

Internationales Stellenvermittlungsbüro und Sprachschule.
Stellen für Mädchen in guten engl. Familien in der Nachbarschaft. Englischstunden in der Schule. Nähere Auskunft durch Miss Bond-Nash, 3 Jenner Road, Guildford, Surrey, England.

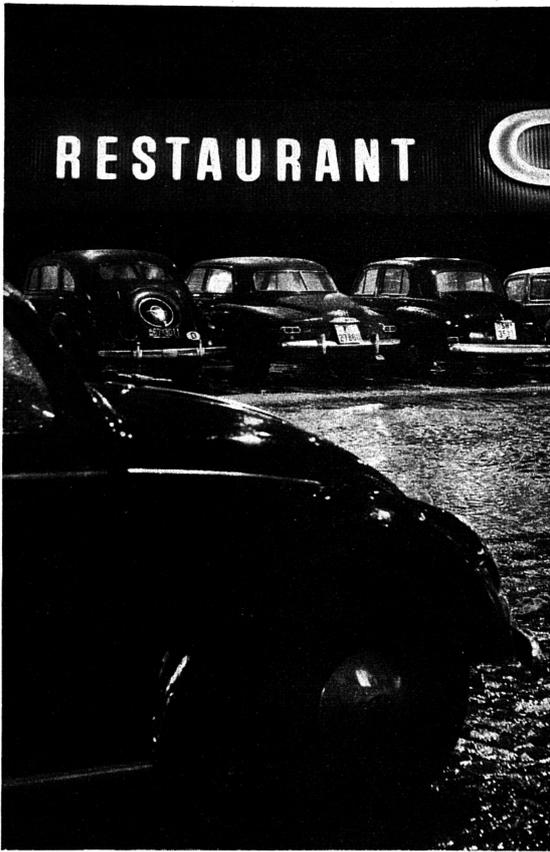
J'achète
bouteilles de vin
en quantités importantes.
S. PEUTET
Téléphone (022) 263 85
Genève, 5, rue des Pâquis

Englisch
noch auf den Sommer durch den Besuch d. Ganztags-Englischkurses, 14. April bis 13. Juni 1953 an der
Schweiz. Hotelfachschule Luzern
Prospekt verlangen!
Tel. (041) 255 51

Hotel-Garni

zu kaufen, evtl. zu pachten gesucht.
Antritt spätestens Frühjahr 1954. Offerten unter Chiffre H G 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!



Wie wird ein Restaurant berühmt?

Wie wird es zur Attraktion der Feinschmecker, so dass die Parkplätze vor dem Haus bald so rar sind wie die freien Tische drinnen?

Durch Qualität bis ins Kleinste. Durch besondere Leistungen — auch im Gemüse! Darum: wenn Erbsen auf dem Menü stehen, wählt der ehrgeizige Chef Roco, Roco-Erbsen sind zarter, gehaltvoller und allein schon der exquisite Aufguss ist ein kleines kulinarisches Meisterwerk.

Eine vergleichende Kostprobe überzeugt!



Roco-Erbsen — ein Plus an Genuss!



Roco Konservierfabrik Rorschach A.-G., Rorschach

Gute Existenz
mit sicherem Einkommen wird für tüchtigen Koch, Kellner, Serviertochter geboten. Gute Gelegen.

Pension
mit Inventar zu verkaufen
Zuschreiben unter Chiffre T 9510 Y an Publicitas Bern.

Gesucht
per sofort, in Jahresstelle nach Basel tüchtiges

Zimmermädchen

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Baslerhof, Basel.

Weba - Stahlrohrmöbel
Gartenstühle + Fauteuils + Tische

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

G. Barben, WEBA-Fabrikate, Einigen bei Spiez
Telephon (033) 757 58

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

Centre de la ville
A vendre bon immeuble locatif avec hôtel et café-restaurant. S'adresser à l'Etude du Notaire, Fritz Spielmann, rue Richard 20, Lausanne.

Zu verkaufen an bekanntem Kurort der Ostschweiz: gute

Hotel-Pension
mit Café-Restaurant, mit Umschwung. Prima Lage. Jahresbetrieb. Günstiger Kaufpreis. Grössere Anbahnung erforderlich. Offerten unter Chiffre Z P 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In der Stadt Freiburg (Schweiz) zu verkaufen

Kaffeestübli und Käse-Butterhandlung
mit drei Wohnungen. Günstige Gelegenheit für einen Küchenchef. Schriftliche Offerten unter Chiffre P 12201 F an Publicitas Freiburg.

Gesucht
für Sommersaison Juni bis September:

Restauranttochter sprachenkundig
Zimmermädchen womöglich sprachenkundig
Köchin neben Chef
Küchenbursche Casseroilier
Office-Hausmädchen
Wäscher oder Wäscherin

Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an Frau M. Brog, Kurhaus Rosenlaub och Meiringen.

Mittelgrosses Hotel im Berner Oberland sucht für die kommende Sommersaison folgendes Personal:

Aide de cuisine (expérimenté)
Commis de cuisine
Officebursche
Officemädchen
Saaltochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre B O 2814 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. Mai tüchtige, sprachenkundige

Restaurationstochter

Offerten erbeten an Hotel Tell, Flüelen (Uri).

Gesucht
für Sommersaison 1953

**Commis-Saucier
Commis-Entremetier
Commis-Gardemanger
Commis-Pâtissier**

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Photo an das Personalbüro der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstr. 32, Luzern.

Wir suchen
für die kommende Sommersaison:

Bureaufräulein englisch sprechend
Buffetochter Mithilfe im Service
Saal-Restaurationstochter englisch sprechend
Zimmermädchen
jüngerer Aide de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft im Mai. Anmeldungen mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen, evtl. Photo an Hotel Europe, Intezliaken, Familie A. Kuchen-Häberli.

GESUCHT FÜR KURSAAL THUN
Saison Ende Mai bis Mitte September:

Buffetdame, Barmaid
2 Restaurationstochter
2 Kellner
Anfangs-Serviertochter
Officemädchen
Küchenmädchen
Bouleur-Chasseur
Vestiaire

Offerten an J. Oestreich, Nevada Palace, Adelhoden.

Important Hôtel du Jura Neuchâtelois
cherche pour la saison d'été prochaine:

secrétaire-maincourantière
portier d'étage, chasseur
2 femmes de chambre
4 filles de salle, évtl. sommelières
pâtissier
cuisinière à café
3 filles ou garçons d'office
lingère

Faire offres sous chiffre J H 2875 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

„PERDURA“
die Qualitätsmatratze!

P. HOSTETTLER, BERN
Galgelfeldweg
Telephon (031) 803 96

ENGLAND
Suchen fortwährend Töchter in gebildeten, überprüften Familien u. wahren hier ihre Interessen.

BELDI-GRANT
Anglo-Swiss-Büro mit langjährigsten Referenzen. Auskunft Fr. 2. — in Marken. — Einzige Adresse: Cleavers Lynn, Hertrimoncoenx, Sussex (England).

Tüchtige, saubere Tochter
Deutsche, zur Zeit in München tätig, sucht Stelle als

Zimmermädchen

in gutem Hotel. Offerten an Inge Zierfuß, bei Klauen, Tulpenweg 1, II., München.

Gesucht
für gute Sommersaison (Mai/Juni bis September)

Küchenchef (el. Brigade)
Koch-Aide, Pâtissier
Köchin, Hilfsköchin
Sekretärin
Buffetochter
Glätterin-Lingère
Restaurationstochter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Etagenportier-Hausbursche
Office- und Küchenmädchen

Bei Zufriedenheit auch Winterengagement. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an Hotel Alpenblick, Braunwald (Glarus).

Küchenmeister
mit Diplom (Österreich), perfekt in der feinen Küche, Konditorei, Metzgerei und Diät, sucht Stellung. Auf Wunsch alle notwendigen und geschulten Hilfskräfte. Zuschreiben erbeten mit genauen Wünschen und Gehaltsangaben an Herrn. Leeb, Hotel Bellevue, Badgastein (Österreich).

A vendre

2 fracs
grandeur moyenne, un rond, une queue d'hirondelle et gilet blancs et noirs. S'adresser sous chiffre P 3884 S à Publicitas, Ston.

Italienerin, franz. sprechend, seit 6 Jahren in Bern, sucht Saisonstelle in Hotel als

Zimmermädchen

Gute Zeugnisse. Ernests Razolini, Mattenstr. 10, Bern.



Ein anatomisch richtiger Sitz heisst: Rückenlehne und Sitz sind der natürlichen Körperhaltung angepasst. Alle Horgen-Glarus Stühle haben diese Eigenschaft. Zudem sind sie formschön und eben wegen diesen Qualitäten bevorzugt.

HORGEN-GLARUS

AB. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS Tel. (058) 5 20 94



Unser Zürcher-Haus
Bahnhofstrasse 18
 erwartet gerne Ihren Besuch

Schuster
 das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

**OCCASIONS-
 TIEFKÜHL-
 TRUHEN**

günstig. Grosser Nutzraum - gut-
 erhalten.
 Verlangen Sie ausführliche Offerte unter
 Chiffre O T 2884 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gemischte Frühlingsblumen-Sträuße Fr. 1.00
 Günstige Preise
 für Anemonen, Ranunkeln, Margeriten, Calendula etc.
 45 cm lang per Stück -15 50 Stück 7.-
 55 cm lang per Stück -20 50 Stück 9.-
 Gemischte Probenendung zu Fr. 14.65 franko
E. Kummer, Blumenhalle, Baden
 Telefon (052) 2 76 71

Café-Restaurant ou Hôtel
 Couple de métier depuis 30 ans cherche pour
 le printemps 1954 un café-restaurant ou hôtel à
 acheter ou à louer, ou éventuellement une
 direction
 Possibilité financière 70 à 90000.- fr. Discretion
 absolue. Ecrire sous chiffre P A 60278 L à Publici-
 tas, Lausanne.

LUGANO
 Zu verkaufen
HAUS (VILLA)
 (geeignet auch als Pension)
 schöne Lage mit Garten und Bootshaus am See.
 Garage und Dépendance. Jeder moderne Kom-
 fort und Obheizung. Günstiger Preis. Kein Ver-
 mittler. Offerten an Postfach 788, Lugano.



A. Fischer
 Agence générale pour la Suisse
 Première Distillerie par Actions Bâle
 Téléphone 8 30 43 et 8 30 44

Schnyder Waschmittel
 halten was sie versprechen!

Ultra-Bienna

das erste und führende dreifache Seifenwasch-
 mittel, das ohne weitere Zusätze:



1. das Wasser selbsttätig enthärtet und so-
 gar alte Kalkseife löst;
2. die bewährte Waschkraft der Seife be-
 sitzt und schonendste Bleichwirkung si-
 chert;
3. der Wäsche höchstes Weiss und klare
 Farben verleiht (Hellinwirkung).

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

BIO-38°C

das hochwirksame biologische Einweichmittel für Leib-,
 Küchen-, Operations-, Metzger- und Bäckerwäsche etc.

Weitere Schnyder-Produkte:
 Produkt 40, Vorwaschmittel
 Flocken 555, Spezialseifenfloeken
 Perborat Extra, Spezialbleichmittel
 Hellin, Spül- und Weissmittel
 Angora, Feinwaschmittel



SEIFENFABRIK SCHNYDER BIEL 7

CLAREL PRATIC, das Beste zum Abwaschen
 und Reinigen

Portionen-Bratgüggeli

600/650 und 700 Gramm

Für Ostern
 heute schon bestellen!

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



FLACHDUVETS
 mit abnehmbarem Überzug, praktisch, warm
 und hygienisch

NEUHEIT!
 Kombiniert mit Plastique
 für den Passantenverkehr

Neulieferungen, Umänderungen, Verlangen Sie
 bitte Muster mit Offerte durch den Fabrikanten
J. WAMPFLER, LAUSANNE
 Av. Béthusy 5 Téléphone (021) 23 36 07

Zeit und Geld sparen

jederzeit bereit sein, sauber und rationell arbeiten

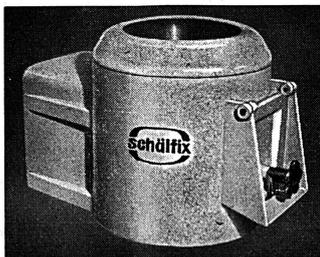
können Sie mit dem

Schälfix

der neuzeitlichen
 u. kleinen Gemüse-
 schälmaschine

Schälfix schält mühelos ca.
 4-5 kg Kartoffeln, Rüben,
 Sellerie oder Kohlraben in
 ca. 1 1/2-2 Minuten. - Preis
 Fr. 795.-

Direkt ab Hersteller oder
 durch die Fachgeschäfte.



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



**Portier-
 Mützen**

in jeder gewünschten
 Ausführung.
 Verlangen Sie bitte unsern
 Katalog PM.

Huthaus
JENNY, LUZERN
 Kröneggasse 14, Tel. (041) 2 03 23

Th. Domenig AG.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

„CARMENNA“
AROSA
 Telefon (081) 3 16 01/2
 Bündnerfleisch Fr. 16.50 p. kg
 Rohschinken o/Bein Fr. 16.50 p. kg
 Salsize Fr. - 98 p. Stk.
 Salami Fr. 11.50 p. kg
 Mortadella Fr. 6.50 p. kg

Wenn Sie

Hotel-Mobiliar zu ver-
 kaufen haben oder zu
 kaufen suchen, dann
 hilft Ihnen ein Inserat
 in der Hotel-Revue!



BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN
 BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
 Telefon (031) 2 21 44

HERLAG

Holzwarenfabrik, Lauenförde

Günstige Bezugsquelle für
Liegestühle, Klappstühle, Kofferböcke
Gartenmöbel, Kinderbetten

Vertreter für die Schweiz: B. Landmann, Zürich,
 Langstr. 120, Telefon (051) 23 22 85. Musterausstellung.

A VENDRE
 dans belle station des Alpes vaudoises un joli

hôtel

Bonne construction et belle situation. Convientrais
 aussi pour Institut. Offres sous chiffre P P 2773 à la
 Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

In bekanntem Kurort der ital. Riviera

Hotel-Restaurant

mit 50 Betten zu verkaufen. Modern eingerichtet,
 II. Wasser, Zentralheizung, Aussicht auf das Meer,
 Nähe von Tennisplätzen. Schöner Umsatz, gutes
 Geschäft. Notw. Kapital ca. Fr. 125 000.-

Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder
 mündliche Anfragen an

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

Achtung, Hoteliers

Zu verkaufen mit Garantie modernste Original-

CHRYSLER-WINDSOR

8-Plätzer-Limousine mit Schiebedach.

CHRYSLER-CABRIOLET

8-Plätzer, 45-System Türcher, Zürich a. Preise u. Kon-
 ditionen günstig. Tauschmöglichkeit, evtl. auch
 teilweise gegen Feriengutscheine. Anfragen
 unter Chiffre C W 2634 an die Hotel-Revue, Basel 2

UNSERE GEDIEGENEN GLÄSER, EINGEBRANNT MIT IHREM INDIVIDUELLEN
 DEKOR AUS UNSEREN ATELIERS VERLEIHEN IHRER GASTSTÄTTE
 DIE PERSÖNLICHE NOTE.

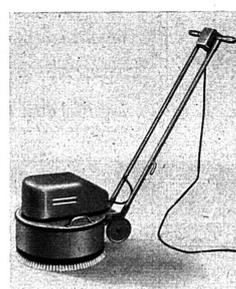


MAHLER & CO. COUD - SEIT 1808
 TELEFON - (041) 2 21 31

Selbst die besten Fachleute stau-
 nen ab der Leistung der neuen,
 durch Patent geschützten

Bodenreinigungsmaschine
 Marke „WISPO“

Trotz geringem Gewicht leistet sie
 bedeutend mehr als andere Fabri-
 kate. Jeder Boden wird mühelos
 einwandfrei gereinigt. Beste Refer-
 renzen stehen zur Verfügung. Ver-
 langen Sie unverbindlich Vorfüh-
 rung oder Prospekte.



E. Bisang, Affoltern a. Albis
 Tel. (051) 94 63 36