

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 62 (1953)
Heft: 52

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 15. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 348690.

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

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

Nr. 52 Basel, den 24. Dezember 1953

Erscheint jeden Donnerstag 62. Jahrgang 62^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 24 décembre 1953

N° 52

On attendait... la neige

Dans une pièce fort controversée intitulée «En attendant Godot», un écrivain irlandais de langue française, Samuel Beckett, met en scène deux pauvres diables qui discutent de la vie, de leur raison d'être et des misères de ce monde. Ils se demandent en somme pourquoi ils ont liés leurs destins et ce qui les retient de tout abandonner. Ils attendent Godot, personnage imaginaire, qui ne viendra pas, et cette attente les oblige à rester ensemble et à mener leur existence misérable.

Nous y songions ces derniers jours à l'ouïe des plaintes et des craintes exprimées par combien d'hôteliers et de personnes qui dépendent des industries touristiques. Elles étaient angoissées à l'idée que la neige viendrait trop tard, anéantissant les espoirs que l'on avait mis dans une saison qui s'annonçait fort bien. Pourtant, elles aussi restaient à leurs postes, confiantes malgré tout. Leur foi n'a pas été trompée puisqu'au moment où nous écrivons ces lignes des couches de neige plus ou moins épaisses sont venues donner aux routes, aux champs, et aux montagnes leur parure hivernale.

Les pertes causées par le retard de la neige

Il était temps. Mais l'affluence des fêtes fera-t-elle oublier les pertes déjà subies? Dans presque toutes les stations il devenait difficile ces jours derniers de trouver une chambre pour les fêtes, et, bien des clients qui n'avaient pris leur précaution assez tôt avaient décidé d'avancer leurs vacances et de faire un bref séjour d'hiver avant Noël. Le soleil qui brillait sur les hauteurs verdoyantes n'a malheureusement pas suffi à les convaincre de mettre leurs projets à exécution. Des stations qui s'étaient chargées d'organiser dans la première moitié de décembre des manifestations sportives - qui devaient précisément marquer le début de la saison et de l'activité hivernale - ont dû les annuler ou renvoyer les cours et compétitions envisagés. Ce fut en particulier le cas de grandes stations de régions touristiques. Nous pensons au cours de l'Association des écoles suisses de ski qui réunit chaque année dans un endroit différent des centaines d'élèves et d'instructeurs. Ce cours avait été fixé au 5 décembre, le personnel avait été engagé et les hôtels, les installations sportives avaient été préparés pour recevoir dignement l'élite des skieurs. On mesure dans ce cas précis la perte qui résulte de l'absence de neige. Un hôtel ne peut ouvrir ou fermer à volonté sans que cela n'occasionne des frais considérables. Une fois ouvert il faut tenir; cette ténacité a fait la force de notre hotellerie, et lui a permis de traverser les crises; mais elle est souvent onéreuse. L'hôtelier demeure optimiste, il espère chaque jour la neige pour le lendemain et les dépenses s'accumulent sans qu'aucune recette ne rentre dans sa caisse. Cette persévérance se retrouve aussi chez les agriculteurs dont les récoltes, comme celles de l'hôtellerie, dépendent beaucoup des conditions météorologiques. Les uns comme les autres acceptent ces coups du sort. Il faut reconnaître pourtant que les assurances et la protection des autorités fédérales et cantonales donnent aux paysans une sécurité que l'hôtellerie est loin d'avoir.

Pour les industries touristiques, il n'y a pas de garantie, ni de prise en charges, ni d'autres mesures propres à rétablir un équilibre que des phénomènes naturels menacent. Les subsides sont insignifiants et les mesures des autorités à l'égard de l'hôtellerie ressemblent davantage aux instructions relatives aux secours à apporter à des personnes qui se noient qu'à des mesures garantissant un semblant de sécurité. Il convient de le rappeler puisque l'opinion publique met souvent notre industrie sur la liste des bénéficiaires de la manne et des attentions constantes de la Confédération.

Ces considérations dictées par les événements actuels nous éloignent des faits qui viennent de se produire. Pendant près de trois semaines des instructeurs de ski ont également attendu la neige. Des montepentes et des téléferiques n'ont pu être préparés, et rôder pour être en parfait état de fonctionnement au moment où la foule des skieurs de fin d'année les assiègeront. Là encore, le manque à gagner est considérable; les professeurs de ski ont été privé d'une vaste clientèle, car c'est pendant la période qui précède l'ouverture des écoles de ski que se recrutent des élèves qui tiennent à avoir fait leurs expériences avant les autres pour mieux jouir de l'hiver tout entier.

Une seule consolation: toute l'Europe était logée à la même enseigne et la clientèle n'était pas tentée d'abandonner tel pays ou telle région au profit de tel autre.

Servitudes de l'hôtelier

Pour les citadins qui trouveront nos stations en pleine activité, il sera difficile d'imaginer les affres par lesquelles toute une partie de notre population aura passé. On attendait la neige...; cette phrase a peut-être fait sourire ceux qui n'ont vu que le côté drôle de la situation: c'est-à-dire, des touristes vêtus de somptueux costumes de ski ou d'équipements qui rappellent ceux d'explorateurs polaires contraints de se promener dans les champs pour cueillir des pâquerettes ou de se livrer à des sports autres que ceux d'hiver. Mais les rieurs ne pensent pas à la somme d'inquiétude, d'énervements, de contretemps aussi qui ont usé prématurément les intéressés. Une fois de plus, ils ne verront que le côté brillant de la profession, sans en comprendre, pour beaucoup, les soucis et les difficultés.

Combien de clients de passage n'envient-ils pas les hôteliers? Ils les imaginent vivant dans un confort qui dépasse parfois celui dont jouissent les particuliers; ils croient que tout le personnel est à disposition pour leur service particulier; ils les dotent de nombreuses heures de libre qui ne peuvent que se passer sur les champs de neige, etc., etc. Ils ont l'impression, on ne sait par quel miracle, que tout se fait tout seul.

L'hôtelier garde le sourire vis-à-vis de sa clientèle, et son amabilité fait penser que tout est facile. Pourtant, il est debout le premier, il doit surveiller le bureau, la cuisine, la salle. Il doit tout prévoir, faire toutes les commandes, surveiller, si les marchandises qu'il reçoit sont bien contrôlées, il doit être partout pour donner un coup de main, pour initier les nouveaux employés aux habitudes

de la maison, pour tenter de former ceux qui n'ont pas une expérience suffisante, et ils sont nombreux aujourd'hui. Du matin au soir il entendra appeler «Monsieur le directeur» par ci, «Monsieur le directeur» par là. Ses employés ont des heures de chambre, des après-midi de congé, l'hôtelier non. Il lui faut s'inquiéter personnellement des désirs de la clientèle, manifester l'intérêt qu'il lui porte, s'ingénier à proposer des distractions à ceux qui ne savent comment passer le temps, ou tenir compagnie pendant quelques instants à ceux qui apprécient ce contact individuel. Car il n'oublie pas que c'est cette note personnelle qui caractérise l'hospitalité et les hôtels suisses. La clientèle indigène, comme la clientèle étrangère, désire être les hôtes de M. et Mme X et non seulement les habitants de la chambre 47 de l'hôtel Y. Mais pour cela, l'hôtelier doit payer de sa personne, spécialement pendant les jours de fête et en hiver où l'intimité est plus grande entre les directeurs d'hôtel et leurs clients.

C'est un dur et beau métier et l'on s'étonne aux jours d'affluence que tout marche si bien, que les erreurs soient en général rares dans le puzzle que représente le tableau des «réservations». Cela en dépit de la désinvolture de certaines personnes qui croient pouvoir avancer ou retarder leur arrivée ou leur départ comme elles l'entendent. Elles oublient qu'en réservant une chambre oralement ou par écrit, elles ont conclu un contrat qui engage les deux parties. Il doit donc être tenu et ne peut être rompu ou modifié pour de simples caprices. Une rupture implique des dommages et intérêts, car l'hôtelier, dont les saisons sont si courtes, ne peut se permettre de supporter des pertes alors qu'il

Ausserordentliche Delegiertenversammlung SHV.

An der letzten Delegiertenversammlung in Weggis war bereits angekündigt worden, dass sich im Laufe des Winters wahrscheinlich eine ausserordentliche Delegiertenversammlung aufrängen werde. Der Zentralvorstand hat nun beschlossen, eine solche auf

Dienstag, den 26. Januar 1954, 9 Uhr nach Davos

einzuuberufen. Als hauptsächlichste Traktanden sind vorgesehen: Der Landesgesamtarbeitsvertrag, die Bedienungsgeldordnung, die Beteiligung an der HOSPEs, die Weiterbehandlung des Berichtes der sog. «Luzerner Konferenz». Die definitive Traktandenliste und das Programm werden später bekanntgegeben.

Wir bitten die Delegierten und Mitglieder, sich den 26. Januar für diese wichtige Verbandstagung zu reservieren.

aurait eu l'occasion de louer à d'autres personnes les chambres en question.

On a attendu la neige pendant de longs jours dans nos stations de montagne. La confiance dont on a fait preuve n'a pas été trompée. La neige est venue au moment où l'hiver commençait à notre calendrier. Les conditions météorologiques s'annoncent favorables, et si les hôtes qui ont manqué au mois de décembre viennent atténuer les fluctuations que l'on enregistre au mois de janvier, il y aura une légère compensation; le tour fameux «trou de janvier» sera moins profond. Nous en acceptons l'augure, car c'est le problème le plus difficile à résoudre pour l'hôtellerie de sports d'hiver qui voudrait allonger sa saison et travailler dans des conditions normales.

Die Nachwuchsverhältnisse und der Nachwuchsgewinn im schweizerischen Gastgewerbe

In erfreulicher Weise hat die diesjährige Herbsttagung der schweizerischen Berufsberaterkonferenz das Problem des Nachwuchses im Gastgewerbe in den Mittelpunkt ihrer Beratungen gestellt. Im Auftrage der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe hatte Herr Dr. Christian Burkhalter das einleitende Referat übernommen, während der Direktor unserer Fachschule in Lausanne, Herr O. Schweizer ergänzende Ausführungen über die schweizerischen Fachschulen machte. Da die Konferenz im Hotel Montana in Luzern stattfand, bot sich Gelegenheit, sowohl die Fachschule, als auch das Hotel der Union Helvetica zu besichtigen. So erhielten die Berufsberater zugleich ein Bild von einem Hotel als auch von einer modernen Bildungsstätte für unseren Berufs Nachwuchs.

Das grosse Interesse der Berufsberater an unseren Problemen kam in einer sehr regen und interessanten Diskussion zum Ausdruck. Die Konferenz war von Herrn Dr. Böhi geleitet worden. Wir möchten nicht unterlassen, auch an dieser Stelle dem Verband der Lehrlingsämter und der Berufsberaterkonferenz für das grosse Interesse und die gebotene Aussprachegelegenheit herzlich zu danken.

Wir bringen unseren Lesern nachfolgend mit einigen Kürzungen die allgemeinen Interesse verdienenden Ausführungen von Dr. Burkhalter zur Kenntnis und geben im Anschluss daran einige Gedanken aus dem Votum von Herrn Direktor O. Schweizer wieder. (Die Red.)

Der Nachwuchsmangel eine Schicksalsfrage

Seit dem letzten Weltkrieg und in zunehmendem Masse in den letzten Jahren leidet das Gastgewerbe unter einem akuten Nachwuchsmangel, der nachgerade zu einem Schicksalsproblem dieses Wirtschaftszweiges gewor-

den ist. Die Hauptursache dürfte in der wirtschaftlichen Unstabilität der Fremdenhotellerie liegen. Seit dem ersten Weltkrieg hat eine Krisenwelle die andere abgelöst, und auch heute ist die Lage, insbesondere in der Saisonhotellerie, noch nicht in allen Teilen befriedigend. Dazu kommt die gegenüber andern Wirtschaftszweigen noch zum Teil ungenügend ausgebaute arbeitsrechtliche Stellung des gastgewerblichen Personals, Saisonschwankungen, zum Teil Trinkgeldsystem und vieles andere mehr. Andererseits darf wohl ohne Übertreibung festgestellt werden, dass heute das Streben nach Sicherheit und nach einem ruhigen Leben unter der Jugend sich auf Kosten der Risikofreude in stärkerem Masse bemerkbar macht als noch vor einigen Jahrzehnten. Sicherheit ist aber für das international verflochtene und abhängige Hotelgewerbe geradezu wesenfremd, so dass auch darin ein Faktor der dem Gastgewerbe ungünstigen Entwicklung in der Berufswahlentendenz der Jugendlichen erblickt werden kann.

Es ist keineswegs übertrieben, von einem Schicksalsproblem der Hotellerie und des Gastwirtschaftsgewerbes zu sprechen, wenn man bedenkt, dass es sich hier um Berufe handelt, die persönliche Dienstleistung erfordern und wo somit der Mensch nicht durch Maschinen ersetzt werden kann. Die Industrie und das Gewerbe können im allgemeinen fehlende Arbeitskräfte zum Teil wenigstens

Assemblée extraordinaire des délégués de la SSH.

Les organes directeurs de la SSH avaient déjà laissé entrevoir, lors de l'assemblée des délégués qui s'est déroulée cette année à Weggis, qu'il serait probablement nécessaire de convoquer, au cours de l'hiver, une assemblée extraordinaire de délégués. Le Comité central vient de décider que celle-ci aura lieu le

mardi, 26 janvier 1954, à 9 heures à Davos

Les points principaux qui figureront à l'ordre du jour sont le contrat collectif national de travail, le règlement sur les taxes de service, la participation à l'HOSPES et la suite à donner au rapport de la Conférence dite de Lucerne. L'ordre du jour définitif et le programme seront communiqués ultérieurement.

Mais nous prions d'ores et déjà les délégués et les membres de réserver le 26 janvier pour cette importante assemblée de la SSH.

durch entsprechende Rationalisierungsmassnahmen ersetzen. Nicht so das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe. Seine Leistungsfähigkeit und dazu sein Ruf hängen weitgehend davon ab, ob genügend ausgebildetes, berufsfreudiges und über gute Umgangsformen verfügendes Personal vorhanden ist. Dieser Tatsache sind sich insbesondere auch die massgebenden gastgewerblichen Verbände bewusst, und es wurden in den letzten Jahren grosse Anstrengungen unternommen, um für die gastgewerblichen Berufe in vermehrter Masse Nachwuchs zu gewinnen. Leider mit nur relativ geringem Erfolg, so dass dem Gastgewerbe nichts anderes übrigblieb, als die Lücken mit ausländischem Personal zu stopfen. Dies ist aber auf die Dauer keine Lösung.

Betrachten wir nun

die Nachwuchsrage bei den eigentlichen Lehrberufen

Wir zählen nach der bereits zitierten eidg. Volkszählung 1941 im Gastgewerbe inkl. Restaurationsbetriebe usw. etwas über 7000 gelernte Angestellte, das heisst also nur rund 1/4 des gastgewerblichen Personals hat eine Lehre im Sinne des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung abgeschlossen, während es sich beim übrigen Personal um Angelernte oder Ungelernte handelt. Als eigentliche Lehrberufe gelten diejenigen des Kochs, der Köchin, des Kellners und der Serviertochter. Die Nachwuchsverhältnisse in diesen Lehrberufen sind nun derart verschieden, dass wir sie kurz einzeln betrachten müssen.

Der Kochberuf

für den eine Lehrzeit von 2 1/2 Jahren vorgesehen ist, ist der klassische Lehrberuf der Hotellerie. Hier sind auch die Nachwuchsverhältnisse weniger prekär als in anderen gastgewerblichen Berufen. Nach der Statistik des BIGA ergaben sich folgende Zahlen über die Zahl der Lehrverhältnisse jeweils zu Jahresende.

1944: 353	1950: 551
1946: 431	1952: 589
1948: 517	

Beim Kochberuf ist somit eine langsame, aber doch konstante Zunahme der Lehrverhältnisse festzustellen. Die Zahl der ausgebildeten Kochlehrlinge würde an und für sich genügen, um einen durchschnittlichen Jahresbedarf (ohne Saisonspitzen) zu decken, doch wird eine relativ grosse Zahl von Lehrlingen ausgebildet, die nicht die Absicht haben, den Kochberuf später auch auszuüben, sondern die eine Lehre nur deshalb absolvieren, um eine Grundlage für eine allgemeine Hotelkarriere zu haben. Es fehlt denn auch vorwiegend an jüngeren Köchen, an denen naturgemäss am meisten Bedarf ist, und es wäre begrüssenswert, wenn in vermehrter Masse junge Leute gewonnen werden könnten, die die Absicht haben, den Kochberuf später auch auszuüben. Ein gewisses Hemmnis für die Rekrutierung für den Kochberuf mag die Tatsache bilden, dass nach wie vor ein Lehrgeld verlangt wird, das im Maximum Fr. 400.— beträgt und das geeignet ist, die Gewinnung von Nachwuchs aus ärmeren Schichten (Bergtälern) usw. zu erschweren. Immerhin ist zu beachten, dass dieses Lehrgeld in Form eines Lohnes von Fr. 50.— im letzten Halbjahr zum grossen Teil zurückerstattet werden muss und der Jüngling Kost und Logis während seiner Lehre geniessen. Über die Arbeitsverhältnisse und die Berufsaussichten werde ich später noch einige Worte verlieren.

Die Berufslehre der Köchin

steht nunmehr, nachdem gewisse Anfangsschwierigkeiten überwunden worden sind, auf festem Boden. Immerhin genügt die Zahl der Lehrtöchter noch keineswegs, um den Bedarf zu decken, was um so bedauerlicher ist, als es sich um einen der schönsten Frauenberufe handelt. 1950 wurden 78 Lehrverhältnisse gezählt gegen 64 im Vorjahr und 100 im Jahre 1945. Im Gegensatz zum Koch erhält die Kochlehrtöchter von Anfang an einen Barlohn von mindestens Fr. 30.— im Monat, weil sie noch zu verschiedenen Hilfsarbeiten herangezogen wird. Beim Köchinnenberuf besteht die Möglichkeit eines Vorlehrcurses an der Frauenfachschule in Chur und Ergänzungskurse in Bern, Chur und im Kanton Waadt, so dass die Verbindung von Lehre mit Gewerbeschule hier nicht unbedingt notwendig ist.

Die Lehrberufe des Kellners und der Serviertochter

können zusammen behandelt werden, weil die Verhältnisse in beiden Berufen ziemlich ähnlich liegen. Hier tritt neben das quantitative das qualitative Problem, in dem Sinne, als nicht nur zu wenig Kellner und Serviertöchter vorhanden sind, sondern dass der Grossteil derselben ohne Absolvierung einer regulären Lehre den Beruf ergreift. Dies gilt vor allem für die Serviertöchter, in besonderem Masse aber auch für die Kellner. Es wurden an Lehrverhältnissen gezählt:

	Kellner	Serviertöchter
1946:	47	20
1948:	97	10
1950:	91	9
1952:	101	21

Diese Zahlen sprechen für sich selber. Trotz Lehre wählt ein Grossteil der jungen Leute den Weg des Volontariates, um in den Beruf zu kommen. Abgesehen von der ungenügenden beruflichen Ausbildung hat dies andere schwerwiegende Nachteile, weil eine Lehre immerhin eine gewisse Siebung mit sich bringt und menschlich und charakterlich ungeeignete Elemente in einem gewissen Rahmen von allem Anfang an ausschaltet. Eine Lehre ist bekanntlich nicht nur eine Vorbereitungszeit auf einen Beruf, sondern eine Zeitperiode, in der dem jungen Menschen die ethischen und menschlichen Werte, wie sie der kommende Existenzkampf erfordert, eingepflanzt werden müssen. Sie wäre demnach — abgesehen vom beruflichen Können — gerade für diejenigen Berufe am nötigsten, wo später die menschlichen Versuchungen relativ gross sind, wie dies beim Servierpersonal im allgemeinen zutreffen dürfte. Es ist eine bekannte Tatsache, dass heute im Servierberuf Leute tätig sind, die weder beruflich noch charakterlich vollwertig sind. Dadurch leidet das Ansehen des Berufes, und die Wechselwirkung ist die, dass die Eltern ihre Töchter und Söhne nicht in eine Servicelehre stecken wollen, weil der Beruf als solcher bereits zu sehr diskreditiert worden ist. Zum Studium all dieser mit der Servicelehre zusammenhängenden Fragen ist nun eine

spezielle Studienkommission, die «Serjak» gegründet worden, die bereits einige bedeutsame Beschlüsse gefasst hat. Sie gehen im wesentlichen dahin, das Minimalalter für Serviertöchter herabzusetzen, eine materielle Besserstellung der gelernten Serviertöchter herbeizuführen, Vorlehrcurse zu schaffen und mittels Aufklärung in Vorträgen und in der Presse auf die Eltern und die Jugendlichen einzuwirken. Geeignete Betriebe zur Ausbildung von Serviertöchtern und Kellnern sind genügend vorhanden. Eine Umfrage, die sich lediglich auf das Gebiet Zürich und Umgebung beschränkte, ergab eine Ausbeute von über 30 Betrieben, die bereit wären, Lehrtöchter oder Lehrlinge aufzunehmen. Es fehlt somit an den jungen Leuten selber und hier könnte gerade die Berufsberatung sehr wertvolle Arbeit leisten.

Die arbeitsrechtliche soziale Stellung des gastgewerblichen Personals hat sich gebessert

Nachwuchsgewinnung für die gastgewerblichen Lehrberufe wird aber nur dann von Erfolg gekrönt sein, wenn die Berufsberater selbst die Überzeugung haben, dass es sich hier um Berufe handelt, die eine angemessene soziale und wirtschaftliche Existenz und gleichzeitig entsprechende Zukunftsaussichten bieten. Es kann nicht geleugnet werden, dass die Vorgänger der heutigen Generation bei der Ausgestaltung bzw. Nichtausgestaltung der gastgewerblichen Arbeitsverhältnisse viel gesündigt haben; um so dankbarer darf anerkannt werden, dass heute im allgemeinen unter der Arbeitgeberschaft ein aufgeschlossener Geist weht. Im Verlaufe der letzten Jahre sind im Gastgewerbe eine grosse Zahl von örtlichen oder regionalen Gesamtarbeitsverträgen in Kraft gesetzt worden, die zum Teil sehr fortschrittliche Arbeitsbedingungen enthalten, und es sind zur Zeit Bestrebungen im Gange, um auch diejenigen Gebiete noch zu ordnen, die keinem Gesamtarbeitsvertrag unterstellt sind. Insgesamt sind gegenwärtig inkl. der Bedienungsgeldordnung 17 Gesamtarbeitsverträge in Kraft. Sie enthalten Bestimmungen über Kündigungsfristen, Kündigungsschutz, Ruhezeit und zum grossen Teil auch über die Arbeitszeiten, ferner alle über Ferien, Leistungen bei Krankheit und Unfall usw. Es dürfte Sie besonders interessieren, was im allgemeinen für Bestimmungen bezüglich der Arbeits- und Ruhezeit gelten, denn ein wichtiger Einwand, der gegen die gastgewerblichen Berufe erhoben wird, ist ja bekanntlich der, dass das Personal übermässig lange beansprucht wird. Hierzu ist vorweg grundsätzlich zu bemerken, dass die Arbeitszeiten im Gastgewerbe nicht mit denjenigen anderer Berufe ohne weiteres verglichen werden können; denn es ist nicht das gleiche, ob ein Arbeiter womöglich beim Akkordsystem seine 8 Stunden pro Tag arbeitet, oder ein gastgewerblicher Angestellter mit entsprechender Präsenzzeit während 10 oder gar 12 Stunden dem Gaste zur Verfügung steht. Soweit heute die Arbeitszeit geregelt ist, gilt mit einigen Abweichungen folgendes:

Ablösung der Neujahrsglütationen zugunsten der Stiftung des Mitgliederunterstützungsfonds

Souscription de Nouvelle Année en faveur du Fonds de Secours pour Sociétaires

Rasch geht das Jahr zu Ende. Wer noch in der letzten Nummer des Jahres im Rahmen der Neujahrsglütationsabläsungen auf der Spenderliste zu figurieren wünscht, beziehe sich, sein Scheinlein einzuzahlen. Die Stiftung «Mitgliederunterstützungsfonds» erfüllt einen schönen Zweck. Um bedürftigen, unverschuldeten in Not geratenen Kollegen und Kolleginnen in verstärkter Masse, d. h. ohne das Stiftungsvermögen antasten zu müssen, mit einem bescheidenen Beitrag finanziell unter die Arme greifen zu können, ist die Stiftung auf verständnisvolle Unterstützung durch unsere Mitglieder angewiesen. Helft helfen! Postcheckkonto Schweizer Hotelier-Verein Basel V 85.

Sig. Ferruccio Abbà, Hotel Luzern, Lugano.
M. A. D. Alioth, Hôtel Montana, Lausanne-Ouchy.
Sig. Filippo Balzari, Grand Hotel Excelsior Bellavista, San Remo.
Hr. R. Bezzola, Dir., Park-Hotel Waldhaus, Flims-Waldhaus.
Hr. A. Birkmaier, Hotel Seehof, Arosa.
Hr. G. Bisenz, Dir., Cresta-Palace, Celerina.
Sig. L. Fanciola, Regina-Hotel, Locarno.
Fam. M. Hagen, Parkhotel, Locarno.
Hr. F. E. Hirsch, Hotel Müller, Schaffhausen.
H.H.C. E. & E. Janett, Hotel Victoria au Lac, Lugano-Paradiso.
Hr. W. Kessler-Freiburghaus, Veltliner Keller, Zürich.
Hr. Albert Kocher, Kocher's Hotel Washington, Lugano.
Hotel Krone, Andermatt.
Hr. Chs. Müller-Soutter, Bahnhof-Buffer SBB, Basel.
Hr. O. Obertüfer, Dir., Hotel Waldhaus Dolder, Zürich.
Hr. A. Pinösch, Gen.-Dir., Waldhaus Vulpera A.G., Vulpera.
Hôtel La Résidence, Genève.
AG. Hotel Royal St. Georges, Interlaken.
Hr. G. Sals, Hotel St. Gotthard, Bern.
Hr. C. Schaerer-Citterio, Dir., Bad Schinznach.
M. Eugène Schmid, Villa Reine-Marie, Parc Beau-Site, Cannes.
Hr. Werner Steiger, Hotel & Pension Neptun, Zürich.
Hr. H. Weissenberger, Dir., Hotel Glockenhof, Zürich.
White Gates Hotel, La Tour-de-Peilz.
H.H. Gebrüder Zimmermann, Posthotel Terminus, Weggis.

Souhaits de Nouvel-An. - C'est le moment où le début de la saison vous accapare. Pourtant, si vous ne voulez pas présenter ses vœux à tous ses collègues et à ceux de ses amis qui sont en contact avec l'hôtellerie. Il est aisé de le faire puisqu'en versant n'importe quelle somme au compte de chèque postal de la Société suisse des hôteliers V 85 Bâle, le nom du souscripteur sera publié dans l'Hôtel Revue. La tradition veut que cette liste remplace présentement les souhaits de Nouvelle année. Ce faisant, nos lecteurs témoignent de leur solidarité avec ceux d'entre eux qui sont dans le besoin puisque, cette année aussi, cette souscription sera versée au fonds de secours des membres. Merci d'avance à tous les donateurs.

Köche: Arbeitszeit inkl. Essenszeit: 60 Stunden pro Woche.

Bedienungspersonal in Beherbergungsbetrieben: 60 bzw. 72 in Mittelbetrieben, wieder inkl. Essenszeit.

Direkt kassierendes Bedienungspersonal: 72 bzw. 75 Stunden.

Die Regelung der Arbeitszeit für Bedienungspersonal ist ausserordentlich schwer, weil jede wesentliche Verkürzung derselben die Gefahr einer Einkommensminderung in sich schliesst.

Bezüglich der Ruhezeiten sind Zimmerstunden, Minimalnachtruhezeiten, 1 ganzer Ruhetag wöchentlich (in Saisonbetrieben Halbtage mit entsprechender, Kompensation) ferner Ferien von 1 bis 3 Wochen Dauer, je nach der Dauer des Dienstverhältnisses, vorgesehen.

Soweit Gesamtarbeitsverträge bestehen, kann somit von einer fortschrittlichen Lösung der arbeitsrechtlichen und sozialen Stellung des gastgewerblichen Personals gesprochen werden. Zur Zeit sind aber noch grosse Gebiete der Schweiz ohne Gesamtarbeitsvertrag, und hier sind die Arbeitsverhältnisse in vielen Fällen noch prekär. Wie gesagt wird aber die Lücke in absehbarer Zeit geschlossen werden, sofern die Arbeitgeberchaft dem in Behandlung stehenden Mehr-Regionen-Gesamtarbeitsvertrag zustimmt. Allerdings werden wir insbesondere bezüglich der Arbeitszeit nie ganz



«Au Congrès ASTA de Rome - M. Jean Armléder, membre du Conseil et Président du Comité des Relations avec les Agences de Voyages de l'Association Internationale de l'Hôtellerie, s'adressant au Congrès de l'Association des Agences de Voyages Américaines, qui s'est déroulé dernièrement à Rome. Au premier plan à droite, Mr. L. C. Tombs, qui a été réélu Président de l'ASTA pour 1954. Les hôteliers qui font partie de l'ASTA en qualité de membres «alliés» ont fondé une section spéciale de l'Hôtellerie dont la présidence a été confiée à notre collègue, M. Jean Armléder, propriétaire de l'Hôtel Richemond à Genève, qui, inlassablement défend les intérêts de l'hôtellerie auprès des agences de voyages.»

BELL'S
Old Scotch Whisky

Höchste Qualität, niedriger Preis

an andere Wirtschaftszweige herankommen. Daran ist nichts zu ändern, und junge Leute, die nicht ohne Fussballmatch am Sonntag und ohne abendlichen Kinobesuch auskommen können, passen nicht ins Gastgewerbe, denn Hotellerie und Gastwirtschaftsgewerbe sind keine Fabriken und sollen es nie werden. Noch nicht ganz am Ziel sind wir mit den Unterkunftsverhältnissen, doch sind auch hier Bestrebungen im Gange, um Verbesserungen zu erzielen.

Blick auf die Einkommensverhältnisse

Die wirtschaftlichen Verhältnisse, das heisst die Einkommensgestaltung des gelernten gastgewerblichen Personals, haben sich in den letzten Jahren wesentlich verbessert. Das vom BIGA im vergangenen Jahre ermittelte durchschnittliche Einkommen eines Küchenchefs betrug 744 Fr. in Jahresbetrieben und 858 Fr. in Saisonbetrieben. Dazu kommen noch Kost und Logis, bzw. eine entsprechende Haushaltsvergütung und eventuell Kinderzulagen. Köchinnen erhalten nach der gleichen Quelle in Jahresbetrieben im Durchschnitt 330 Fr. bzw. 357 Fr. in Saisonbetrieben. In beiden Fällen ist zu beachten, dass es sich um Durchschnittsgehälter handelt. Das Mehrstättelohnabkommen für die Städte Bern, Basel, Lausanne und Zürich sieht folgende Minimallohne vor: Küchenchefs in Grossbrigaden 875 Fr., in mittleren Brigaden 775 Fr., in Kleinbrigaden etwas weniger. Ein Chef de partie kommt je nach Dienstzeit im Minimum auf 550 bis 600 Fr. zuzüglich Nebenleistungen und Kost. Für das Bedienungspersonal, also Kellner und Serviertöchter, ist es schwer, konkrete Zahlen anzugeben, doch darf gesagt werden, dass sich das gelernte Bedienungspersonal heute finanziell eher besser stellt als das gelernte Kochpersonal, was sich natürlich bei Konjunkturabschwächung oder blosser Frequenzschwund jeweils ändern kann.

Ein Problem bilden nach wie vor insbesondere in wirtschaftlicher Hinsicht die Saisonangestellten, die zum Teil mehr oder weniger lange Zeiten von Arbeitslosigkeit auf sich nehmen müssen. Die heutigen Saisonlöhne vermögen diese Zeiten der Verdienstlosigkeit nicht überall zu überbrücken. Gewisse Erleichterungen sind in der Weise eingetreten, als mit der Einführung von längeren Ferien in Städten und einzelnen Kantonen die Möglichkeit für Ablösungsdienste besteht. Ferner sind die Karenzfristen der Arbeitslosenversicherung wesentlich herabgesetzt worden. Das Problem der Zwischenzeit wird allerdings erst dann eine definitive Lösung finden, wenn das Unwahrscheinliche eintreten sollte und unser Saisonpersonal im Auslande in der Zwischensaison ein Auskommen finden kann, wie dies vor dem ersten Weltkrieg der Fall war.

*

Neben allen Schattenseiten, die dem gastgewerblichen Beruf anhaften, so insbesondere eine gewisse Unstabilität, lange Arbeitszeiten usw., bietet er doch Schönheiten und ideale Werte. Der gastgewerbliche Angestellte ist vor allem kein Lohnarbeiter, der gleichsam schicksalhaft an sein Lohnarbeitersdasein gekettet ist, sondern in allen Sparten des Gastgewerbes bestehen für den tüchtigen Mann und die tüchtige Tochter grosse Aufsteigermöglichkeiten, sei es zu leitenden Abteilungscheffs, zum Direktorposten, sei es zum selbständigen Unternehmer. Jedermann weiss, wie schmal das Loch in zahlreichen andern Berufen ist, um wirklich zu einem leitenden Posten aufzurücken, oder gar selbstständig zu werden. Die tägliche Arbeitszeit im Gastgewerbe ist in der Regel wohl lang, aber sie ist nicht monoton, sondern die gastgewerblichen Lehrberufe sind voller Abwechslung und Überraschungen. Der Koch und die Köchin arbeiten nicht Tag für Tag am gleichen Werkstück, sondern jeder Tag bringt neue Aufgaben und neue Probleme, die die Phantasie und den Schöpferwillen voll und ganz in Anspruch nehmen. Im Kellner- und Serviertöchterberuf ist es die ständige Beziehung zu Mitmenschen, die den Beruf interessant gestalten. Das Leben in seiner Buntheit und Vielfalt konzentriert sich im Gasthaus. Ob Küche oder Restaurant, im Gastgewerbe gibt es keinen gähnenden Achtstundentag, sondern das Dienen im Gastgewerbe ist etwas rein Menschliches, Persönliches: Empfang, Fürsorge, Gastlichkeit. Und diese Werte gleichen viele der bestehenden Nachteile aus. Und wenn das Gastgewerbe, wie dies heute der Fall ist,

sich nicht nur auf diese ideellen Werte verlässt, sondern gewillt ist, die soziale und gesellschaftliche Stellung des gastgewerblichen Personals auszubauen, so gehören diese Berufe zu denjenigen, die ich auch meinem eigenen Sohn oder meiner Tochter mit gutem Gewissen empfehlen könnte.

Gedanken zur Schulung und zum Werdegang des jungen Hoteliers

Aus dem Votum von Herrn Direktor O. Schweizer

«Muss man für den Beruf des Hoteliers geboren sein, oder kann man ihn erlernen?» Wie immer man diese Frage beantwortet, so ist die Voraussetzung für den Aufstieg in diesem Beruf an das Vorhandensein bestimmter Eigenschaften gebunden: Rasche Auffassungsgabe, die Leichtfertigkeit mit Menschen umzugehen, Einfühlungsvermögen, Talent für Sprachen, guter Charakter, praktische Begabung und grosse Arbeitsfreude. Daneben spielt ein angenehmes, sauberes Aussehen eine wichtige Rolle. Man kann den Beruf des Hoteliers auf verschiedene Arten erlernen. Eine gute Allgemeinbildung erweist sich in allen Fällen als eine unentbehrliche Grundlage. Wichtig ist auch die gute Kinderstube, ohne die der junge Mensch bald auf Schwierigkeiten im Umgang mit den Mitmenschen stossen dürfte.

Die eigentliche, berufliche Ausbildung kann mit einer Kochlehre von 2½ oder einer Kellnerlehre von 2 Jahren Dauer in einem qualifizierten Betrieb begonnen werden. In diese Lehrzeit hinein gehört auch der Besuch der Gewerbeschule, die dem Lehrling die notwendigen Kenntnisse vermittelt soll. Nach bestandener Prüfung erhält der junge Mann einen Lehrausweis und damit die Möglichkeit, eine Stelle als Koch- oder Kellner-Commis anzunehmen.

Schon vor der Jahrhundertwende wurde die Erfahrung gemacht, dass nicht genügend Koch- und Kellnerlehrstellen vorhanden waren, um alle zu künftigen Hoteliers auf diese Weise auszubilden. Sie hat u. a. zur Gründung der späteren Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins in Lausanne-Ouchy geführt, in der heute die Ausbildung künftiger Hoteliers in drei separate Lehrgänge (Service, Küche, Verwaltung) aufgeteilt ist. Wer Kurse und Praktika erfolgreich bestanden hat, bei dem sind die Voraussetzungen erfüllt, um in irgendeiner Sparte sich im Hotel praktisch zu betätigen und sich durch gelegentlichen Stellenwechsel im In- und Auslande seine Kenntnisse und Erfahrungen zu erweitern und zu vertiefen. Dem Tüchtigen winkt der Erfolg, und er ist im weitesten Sinne seines eigenen Glückes Schmied. Für zukünftige Hoteliersfrauen ist unter dem Titel Direktionsgehilfin-Sekretärin-Gouvernante ein spezieller Kurs für Töchter eingeführt worden. Diese Ausbildung kommt späteren Hoteliersfrauen zugute, um ihren Gatten eine wertvolle Stütze zu sein. Herr Schweizer erwähnte auch die Ausbildungsmöglichkeiten in anderen schweizerischen Fachschulen.

Hospes-Hotel

Wie die Leser der Hotel-Revue bereits früher orientiert wurden, besteht die Absicht, an der HOSPEL 1954 eine Abteilung Hotel einzurichten. Mit Rücksicht auf die kurze Dauer der Ausstellung wurde der Gedanke des Baus eines eigentlichen Musterhotels von Anfang an aufgegeben.

Das Bankomitee der Hospes hat für die Abteilung Hotel die Galerie der jetzt schon bestehenden grossen Ausstellungshallen reserviert und dazu im Partee der Eingangshalle. Der von unserem Unterkomitee zugezogene Innenarchitekt Bussinger in Bern hat für die Hotelzimmer schon vor einigen Monaten einen Grundriss ausgearbeitet, und dieser Plan wurde vom Hotelkomitee an seiner Sitzung vom 16. Oktober a. c. gutgeheissen. Es werden 10 Hotelzimmer ausgestellt, vom einfachen Zimmer eines Berghotels bis zum Luxusappartement eines Erstklassenhauses. Die ganze Gestaltung ist sehr aufgelockert und wird zweifelsohne besonders in unseren Kreisen lebhaftes Interesse finden. Mit der Ausstattung dieser Zimmer wurden sechs bekannte Möbelfabriken betraut, welche jede Gewähr bieten, dass wirklich gute Arbeit gezeigt wird.

Die Hotelhalle mit Reception, Concierge und Büro wurde in der Zwischenzeit ebenfalls zur Ausführung vergeben. Im Büro soll eine Schau der modernsten Büromaschinen gezeigt werden. Ferner wird auch das internationale Reisebüro in unserer Hotelhalle seinen Platz finden. Die interne Telefonzentrale der Hospes wird auch in der Hotelhalle untergebracht. Eine kleine fahrbare Bar wird voraussichtlich auch zur Belebung des Raumes beitragen können.

Auf Grund der ausgearbeiteten Pläne werden nun die einzelnen Firmen im Laufe des Monats Januar ihre Vorschläge unterbreiten, die vorerst von unserem Architekten geprüft und koordiniert werden. Unser Komitee wird sämtliche Unterlagen an einer nächsten Sitzung besprechen und sich gültig dazu Stellung nehmen. Die Einrichtung muss am 1. Mai beendet sein, damit unser Separat-Katalog mit Photographien, Plänen, Berechnungen usw. auf Beginn der Ausstellung fertiggestellt werden kann. Dieser Katalog steht allen Interessenten gegen ein kleines Entgelt zur Verfügung.

Das Unterkomitee Hotel setzt sich folgendermassen zusammen: Präsident: G. Salis, Bern. - Arbeitsausschuss in Bern: H. Marbach, J. Gauer, J. Escher, Fr. Liechti, G. Albisetti. Auswärtige Mitglieder: Dir. Ch. Fricker, Luzern; P. Hofmann, Interlaken; Dir. R. Lendi, Genf; W. Steiger, Zürich; E. Vogt, Basel; Dr. R. C. Streiff, Basel.

Das Hospes-Hotel ist also im Werden und wird bestimmt eine beachtenswerte Ergänzung der ganzen Ausstellung darstellen.

Das Weinstatut genehmigt

In seiner Sitzung vom 18. Dezember hat der Bundesrat als Ausführungsverordnung zum Landwirtschaftsgesetz das Weinstatut genehmigt.



Er braucht Liebe und Verständnis

Ich besuchte da neulich ein heimeliges Lokal. Trotz des neuzeitlichen Cachets herrschte eine wohlige Atmosphäre, in welcher die sauber gedeckten Tische mit den frischen Blumen und dem liebenswürdigen Personal noch das Persönliche unterstrichen. Es war nicht zu verwundern, dass vor der Mehrzahl der Gäste ein Glas Wein stand - und er gab schliesslich noch allem den festlichen Schimmer. Ein Blick auf die Weinkarte zeigte mir, dass hier mit Verständnis und Geschmack gewählt wurde. Neben fünf weissen und vier roten Schweizer Weinen für den Offensauschank figurierten drei fremde Rotweine, und dem alkoholfreien Traubensaft war sogar ein Ehrenplatz eingeräumt.

Und wie interessant gestaltete sich das Gespräch mit dem Wirt, der sich durch seine initiative und umsichtige Geschäftsführung als Stadt-Restaurateur und Hotelier in kürzester Zeit einen Namen gemacht hat. Er bemerkte u. a., dass er sich immer wieder darüber wundern müsse, wieviele seiner Kollegen sich kaum um den Wein kümmern. Und wie wichtig ist doch gerade in einem Restaurationsbetrieb der Wein, da man wegen der vielen «Alkoholfreien» mehr und mehr gezwungen sei, «Plättli» und billige Menus zu servieren. Nur durch besondere Aufmerksamkeit für den Offensauschank, der übrigens von jeher als hauptsächlichster Unkostenträger galt, lässt sich diese neue Richtung korrigieren. Er selber, so betonte er, sei nun auf diesem Gebiete «passioniert», und seine Sorgen begleiten eigentlich das ganze Jahr hindurch das Werden des Weines, vom Stand der Reben im Sommer, über den Leset im Herbst bis zu ihrem Ausbau im Keller. Und nie verfehle er, «seinen» Provenienzen durch einen Rebgang einen Besuch zu machen, und in der Regel degustiere er sie schon als Jungweine vom Fass. Diese Kenntnisse ermöglichen es ihm somit, auch bei den Gästen das Vertrauen zu seinen Weinen immer mehr zu festigen.

Ihm selber, berichtete er weiter, ist es geradezu zum Bedürfnis geworden, dem Schweizer Wein

seine besondere Liebe entgegenzubringen und nur erstklassige Tropfen auszuschenken. Und er freue sich besonders darüber, dass sich am Samstagmorgens und am Abend die ihm schon gut bekannten Verehrer und Liebhaber des edlen Rebensaftes traditionsgemäss bei ihm treffen. Nicht um stundenlang dem Schweizer Nationalspiel zu frönen, sondern um zu plaudern, zu diskutieren und dann und wann auch zu politisieren. Und wie gerne man selber «Liebhaber» ist, hat man so recht seine Freude als Unbeteiligter, eine solche Stammtischrunde zu beobachten; wie jeder sein Glas ein wenig anders betrachtet, es in die Hand nimmt, mit dem Auge prüft, der Nase ihren Tribut überlässt und schliesslich voller Bedacht mit kleinen Schlücken den Rebensaft geniess. Keine unnötigen Worte werden über den Wein verloren, nur ein verständnisvolles Nicken, eine stumme Anerkennung und auch Dankbarkeit ist aus aller Mienen zu lesen.

Noch vieles wurde gesprochen über den sachgemässen Service, sorgfältigen Buffetdienst regelmässige persönliche Instruktion des Servierpersonals usw., und sicher werde ich später an dieser Stelle darauf nochmals zurückkommen.

In richtig zufriedener Stimmung habe ich mich von dem passionierten Weinwirt verabschiedet, froh, vor den Festtagen noch diesen Besuch gemacht zu haben. Und die Gewissheit habe ich mitgenommen: Unsere herrlichen Tropfen verdienen die besondere Aufmerksamkeit des Gastgebers. Neben guten Fachkenntnissen braucht es aber auch viel Verständnis und eine spezielle Liebe zur Sache, um ein guter Weinwirt zu sein. S. P. Z.

In der definitiven Fassung beträgt der Bundesbeitrag für die Rodung mindestens 30 Rappen und höchstens Fr. 1.50 (früher 1 Fr.) je Quadratmeter. Die Weine und Weinmoste, ob rot oder weiss, werden als gleichartige Produkte im Sinne von Artikel 23 des Landwirtschaftsgesetzes erklärt. Das gleiche gilt für die alkoholfreien Weine.

Bei der Überschussverwertung wird die Übernahme für Weissweine allein auf fünfzehn Prozent der durchschnittlichen Weineinführen in den zwei vorangegangenen Jahren festgesetzt. Die Befrei-

ungstaxe, die von den Importeuren zu entrichten ist, die keine Weine übernehmen können, wurde auf höchstens 30 Franken je Hektoliter festgesetzt (ursprünglich 30 Franken). Bei der Pflichtübernahme kann der Preis um drei Rappen pro Liter tiefer angesetzt werden als der Richtpreis. Um den Qualitätsunterschied der zu übernehmenden Weine Rechnung zu tragen, ist darüber hinaus ein weiterer Abzug bis zu 25 Rappen zulässig. Wir werden auf dieses Statut und einzelne seiner Bestimmungen noch zurückkommen.

Qu'advientra-t-il des aérodromes régionaux de Sion et des Eplatures?

L'aérodrome des Eplatures

La première conséquence du vote du 6 décembre et du rejet par le peuple de la réforme des finances fédérales a été le refus du Conseil national de voter les crédits nécessaires en faveur des aérodromes régionaux de Sion et ceux des Eplatures. Il semblait que notre Parlement voulait être plus royaliste que le roi et n'avait plus d'autre but que de faire les économies. Heureusement ou malheureusement - selon qu'on juge les dépenses proposées utiles ou inutiles - ce bel élan n'a pas duré plus d'un jour et, depuis, nos conseillers nationaux ont réexaminé avec plus de raison les projets qui leur étaient soumis.

Il ne reste pas moins, vu les projets relatifs à nos aérodromes régionaux auront été les victimes de cette journée de sagesse ou de mauvaise humeur.

L'aviation jouant un rôle de plus en plus important pour le tourisme, nous croyons qu'il n'est pas inutile d'exposer de quoi il s'agissait:

A côté des aéroports continentaux et intercontinentaux de Kloten, Coarvin et Bâle, la Confédération avait estimé utile de soutenir des aérodromes régionaux, entre autres ceux du canton du Valais et de Neuchâtel. Ce projet est justifié, car, si notre pays est trop exigu pour que les aéroports se multiplient à l'infini, il est bon que les touristes ou les marchands de valeur puissent être amenés à pied d'œuvre par avion également. D'autre part ces aérodromes peuvent jouer un rôle économique et national important. Nous examinerons plus loin le cas de l'aérodrome de Sion situé au cœur des Alpes et qui remplit une fonction bien définie. Il sert de lien entre la plaine et les grandes voies de communication et nos plus hauts sommets. Son importance militaire est considérable aussi.

Communiqué

Wir haben die Ehre und die Freude, Ihnen mitzuteilen, dass unser Champagner

HEIDSIECK & CIE MONOPOLE

und zwar Dry Monopole 1947, als einziger Champagner anlässlich des offiziellen Banketts im Trianon Palace in Versailles nach der Wahl des Präsidenten der Französischen Republik serviert wird.

Diese Mitwirkung in einem entscheidenden Augenblick im politischen Geschehen Frankreichs hat unser Haus HEIDSIECK & CIE MONOPOLE nur erreichen können durch sein unablässiges Bemühen um höchste Qualität.

Hergestellt aus den edelsten Gewächsen der Champagne, bietet Ihnen HEIDSIECK & CIE MONOPOLE den Inbegriff französischer Weinkultur und lässt Sie teilhaben an der Kunst französischer Gastlichkeit.

Bei dieser Gelegenheit wünschen wir Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und geben gerne der Hoffnung Ausdruck, dass der Übergang in ein glückliches 1954 überall mit Champagne HEIDSIECK & CIE MONOPOLE gefeiert werden wird.

Jean Haecy Importation S. A.
Agence Générale

Basel, den 18. Dezember 1953
Laufenstrasse 12

Celui des Eplatures situé au centre même de l'industrie horlogère n'est pas sans intérêt non plus. Il est utilisé depuis 1919. En 1925 et 1930 le terrain a été amélioré et, en 1937, un hangar pour avions a été construit. C'est un aéroport douanier desservi par les lignes internes. Toutefois, il est insuffisant pour permettre aux avions actuels d'atterrir. D'autres projets d'aérodrome ont été étudiés dans le canton de Neuchâtel, mais leur aménagement était en général trop onéreux et la sagesse a fait renoncer à de telles innovations et préférer l'amélioration du terrain des Eplatures. Le travail le plus urgent est l'aplanissement d'un terrain extrêmement inégal, son prolongement jusqu'à 650 m. L'établissement d'une piste gazonnée et la construction, à côté du hangar actuel, d'un nouveau hangar, d'ateliers de réparation ainsi que d'un bâtiment de stationnement dit.

Le total du devis se monte à 500000 fr. et la ville de La Chaux-de-Fonds sollicitait une subvention de 30%, soit de 145 000 fr.

Comme par le passé, l'aéroport est destiné à être exploité par la Société de navigation horlogère titulaire de la concession actuelle.

Les autorités neuchâtoises assumeront-elles elles-mêmes tous les frais de transformation ou bien essayera-t-on de redemander la participation de la Confédération sous une autre forme? C'est la question qui se pose. La décision du Conseil national est pénible en ce sens qu'il s'agissait d'un plan d'ensemble du développement de l'aviation suisse, que des promesses avaient été faites, qu'elles ont été tenues pour Genève et Zurich, et que c'est une injustice de laisser tomber les projets intéressants Neuchâtel et le Valais.

L'agrandissement de l'aérodrome de Sion

Pour Sion, la subvention demandée était encore plus minime puisqu'elle s'élevait à 80000 fr. La situation se complique en ce sens que la plupart des travaux qui devaient bénéficier des subsides ont été déjà effectués. Là non plus, l'on ne sait comment le problème se résoudre. Il faut toutefois reconnaître que l'aérodrome de Sion a été privilégié puisqu'il a été aménagé par les autorités comme centre d'aviation militaire. Il n'est pas sans intérêt de relever ce qui suit au sujet d'une place d'aviation qui ne semblait pas destinée, de prime abord, à un développement aussi considérable.

Nous avons signalé récemment les exploits réalisés en montagne par le pilote Geiger, chef de l'aéroport régional de Sion, exploits qui ont attiré l'attention de toute la population suisse, non seulement sur un héros mais encore sur un aéroport qui avait été établi par les pionniers de l'aviation valaisanne. Les débuts de l'aéroport de Sion remontent en effet en 1930. L'aménagement d'un terrain appartenant à la ville de Sion dura 4 ans et coûta plus de 250000 francs, somme à laquelle le canton contribua pour quelque 20000 francs et la Confédération pour 5000 francs.

Pourtant, de ce fléau qu'est la guerre, devait naître un bien pour le développement de l'aviation valaisanne. Les persennalités militaires reconurent de bonne heure l'importance de la place de Sion, tant par sa situation que pour le climat exceptionnel dont elle jouit. Pendant la guerre,

les autorités militaires conclurent un contrat avec les autorités cantonales afin que l'aéroport servit aussi bien à l'aviation civile que militaire. Les premiers se chargèrent donc d'adapter l'aménagement aux exigences nouvelles des avions les plus perfectionnés. Des pistes furent construites ainsi que des hangars, abris, garages, magasins et des locaux pour le personnel. La route d'accès fut également améliorée et la somme qui a été portée au compte des crédits militaires pour l'aérodrome de Sion atteint environ 4,5 millions. Il manque pourtant encore un hangar pour les avions de sport, un bâtiment d'expédition et des places de stationnement pour les avions civils. C'est pourquoi la ville de Sion, se référant à l'arrêté fédéral du 22 juin 1952 concernant le développement des aérodromes civils - qui prévoyait que les subventions fédérales pourraient être allouées pour la construction et l'amélioration d'aérodromes régionaux intéressant la Suisse ou une partie considérable du pays - demanda une participation fédérale de 30% aux frais de construction prévus par le projet.

L'importance de l'aérodrome de Sion pour l'aviation suisse s'est en outre révélée, ces dernières années, lorsque les grands centres d'aviation suisse ont été paralysés pendant quelques jours par un brouillard intense qui obligea les pilotes

à chercher un aéroport d'évitement et à atterrir où brillait un soleil radieux. D'autre part, la place de Sion devient de plus en plus un centre de ravitaillement en denrées alimentaires et en médicaments pour les chantiers de construction en montagne coupés par des chutes de neige. De même, c'est au moyen d'avions, partant de Sion, que l'administration des postes put assurer le transport normal du courrier à destination de certaines stations, coupées également du reste du monde par les avalanches. Les demandes déjà adressées pour 1953 font prévoir que plus de 70 tonnes de biens seront transportées cette année à l'intention des cabanes du club alpin des régions les plus élevées de l'Oberland bernois et du Valais. C'est donc un élément très important du trafic touristique suisse qui doit être complété. Certains regretteront peut-être que l'avion contribue à mécaniser l'alpinisme, mais il semble qu'il y a là une aspiration générale à laquelle on ne saurait s'opposer. Les qualités qui faisaient les grands alpinistes d'autrefois ayant tendance à s'atténuer - si non à disparaître - pour faire place à un besoin accru de rapidité, de sécurité et de moindre effort, il n'est peut-être pas inutile d'assurer à ce port qui est à l'origine du tourisme helvétique, les facilités qui lui attireront de nouveaux adhérents.

20 Jahre Skischulverband

Vor zwanzig Jahren herrschte im Skischulwesen ein Wirrwarr besonderer Art. Einzig der Österreicher, unser Hannes Schneider, wusste den Wert wohlgeleiteten Skischulunterrichts zu erfassen. Es musste also in der Schweiz, dem Land des Wintersports par excellence, «etwas geschehen». Man konnte nicht einfach zuwarten, bis der liebe Gott und die bessere Einsicht Ordnung schaffen würden. So hat man dem den Schweizerischen Skischulverband auf die Beine gestellt, der heute sein zwanzigjähriges Jubiläum zu feiern in der Lage ist. Beim Café-Kirsch am Skischulleiterkurs in Wengen gab Dr. Franz Seiler den versammelten Skischulleitern und Gästen eine kurze, aber wohlapparierte Darstellung zum Thema Hotellerie und Skischule. Gewiss trat er in erster Linie als Gratulant auf, aber als «mahrender». Dürfte er doch mit Recht darauf hinweisen, dass der Schweizer Hoteller-Verein vor zwanzig Jahren zu den Initianten gehörte, dass er das Kind nicht nur aus der Taufe hob, sondern all die zwanzig Jahre lang finanziell und anderweitig lebhaft und sorgsam betreut habe. In der Person von Oberst Hans Bon, St. Moritz (Suvretta), stellte die Hotellerie dem Skischulverband einen Präsidenten, der von 1934 bis 1950 amtierte; in den letzten Jahren kräftig und sachkundig unterstützt durch Thomas Hew, Klosters (Verena), und seither abgelöst durch Dr. Decurtins, Lenzerheide (Schweizerhof).

Die stete Aufwärtsentwicklung des Skischulwesens wird am besten durch die Zahl der erteilten Halbtagslektionen bezeugt.

Darin liegt jedoch nicht die eigentliche Aufgabe des Skischulverbandes, sondern sie liegt im Aufbau, in der Organisation und Stärkung der 86 Skischulen unseres Landes, wobei gesagt werden darf,

dass die Pflege und Unterstützung der kleinen und «abgelegenen Betriebe» wichtiger und notwendiger erscheint als die der grossen Schulen an grossen Fremdenzentren, die genügend Selbsterhaltungstrieb aufzuweisen haben.

Um die Entwicklung des ganzen Skischulbetriebes in diesen zwanzig Jahren kurz und prägnant aufzuzeigen, seien nachstehend die Zahlen der Halbtagslektionen in den letzten zwanzig Wintern zusammengestellt.

Winter	Halbtagslektionen	Winter	Halbtagslektionen
1933/34 . . .	102 500	1943/44 . . .	172 961
1934/35 . . .	181 250	1944/45 . . .	175 148
1935/36 . . .	193 900	1945/46 . . .	267 402
1936/37 . . .	319 000	1946/47 . . .	338 338
1937/38 . . .	340 400	1947/48 . . .	216 993
1938/39 . . .	369 600	1948/49 . . .	294 388
1939/40 . . .	608 850	1949/50 . . .	287 005
1940/41 . . .	121 342	1950/51 . . .	416 469
1941/42 . . .	147 879	1951/52 . . .	481 776
1942/43 . . .	176 468	1952/53 . . .	474 584

In den letzten zwanzig Jahren haben also die Schweizer Skischulen über 5 Millionen (genau 5 168 153) Halbtagslektionen erteilt und mit viel Geduld unzähligen Wintergästen das «Tor zum Skilauf» aufgestossen.

Die «Schweizer Skischule» ist heute ein festumrissener und wohlgegründeter Begriff geworden, und über ihre Tätigkeit und Aufgabe sagt der Jahresbericht folgendes:

«Die Schweizer Skischulen haben den Zweck, den Skiuunterricht und das Tourenwesen in ihrem Tätigkeitsgebiet planmässig und rationell zu or-

ganisieren und die allgemeine Entwicklung des Skilaufs wirksam zu fördern.

Die Skischulen unterrichten in Klassen von durchschnittlich acht bis zehn Schülern, organisieren ausser dem gewöhnlichen Lehrbetrieb gegebenenfalls Wochenendkurse und führen Touren, Leistungsprüfungen, Schülerreisen und gelegentlich andere Veranstaltungen durch. Der Unterricht dauert vor- und nachmittags je zwei Stunden. Die Skischulen umfassen in der Regel sechs Hauptklassen, die in umfangreichen Betrieben nach Bedarf unterteilt werden können. Jeder Klasse ist im Lehrplan ein bestimmtes, klar abgegrenztes Stoffgebiet zugewiesen. Der Schüler erhält bei der Anmeldung vielerorts eine auf seinen Namen lautende Klassenkarte; Beförderungen sind auf dieser durch den Skilehrer zu vermerken. Kinder werden bei genügender Beteiligung in besonderen Klassen unterrichtet.

Die private Lehrtätigkeit ist, wenn möglich, vom Skischulbüro aus so zu organisieren, dass sie die Skischule nicht konkurrenziert. Zu Zeiten starker Frequenz sind Privatstunden während der Skischule auf ein Minimum zu beschränken, damit für den Klassenunterricht genügend Lehrer zur Verfügung stehen. Bei schwachem Besuch ist es im Interesse einer vermehrten Beschäftigung der Skilehrer angezeigt, für das private Unterrichts-wesen besondere Werbemaassnahmen zu ergreifen. Wo es gelingt, den gesamten Skiuunterricht eines Ortes von einer Stelle aus zu leiten, wird nicht nur dem Schülerv, sondern auch dem Skilehrer ein äusserst wertvoller Dienst erwiesen. Für die von der Schule veranstalteten Touren sind abwechslungsreiche Programme aufzustellen, die dem technischen Können möglichst vieler Schüler Rechnung tragen. Als Tourenleiter kommen nur umsichtige und durchaus zuverlässige *Bergführer* und *Skilehrer* in Frage, und es müssen, wie im Unterricht, alle Vorkehrungen getroffen werden, um Unfälle zu verhüten. Die Skischulen sind verpflichtet, den *Schweizerfest* einzuführen und für seine Ausbreitung zu werben. Bei der Veranstaltung von Rennen ist das Können der Teilnehmer bei der Wahl der Rennstrecke zu berücksichtigen. Diese muss gut markiert sein. Zu schwierige, anstrengende und gefährliche Abfahrten sind zu vermeiden.

Ogleich der alljährliche Skischulleiterkurs mit seinem zirka 300 Mann starken Übungsstupp und zirka 120 Skischulleitern und Kandidaten am meisten «ins Auge» springt, liegt doch die Hauptaufgabe der Skischulen auf lokalem Gebiet. Sie sind wichtig, zugegeben, wichtig für den wintertlichen Fremdenverkehr, aber sie sind immer nur ein «Helfer» der Hotellerie. Darum ist auch die *Zusammenarbeit* zwischen Skischule, Hotellerie und Kurortinteressenten in der sogenannten Skischulkommission unerlässlich.

EMMANUEL WALKER AG. BIEL
Gegründet 1888
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122

MARFY-Besteckhalter
die verblüffende Neuheit
Schweizerfabrik. In- und Ausland
verhindert das Abgleiten der Bestecke in die Platten
dient als Bons-Halter
Preis Fr. 8.50
Mengenrabatt ab 12 Stück
Einfachste Handhabung - Unentbehrlich für Hotellerie, Restaurants und Haushaltungen
MARFY-Vertrieb, M. Fausch-Stöckly, Regensbergstrasse 141, Zürich 11

CINQ CONTINENTS APPRÉCIENT
BOLS
LIQUEURS ET GINS DE HOLLANDE
Agence générale pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX
Ist die Bedienung der neuesten
Mogler
SICHERHEITSSALARMSCHEIBLAD
Schweiz. Patent Nr. 291 381
Sie müssen diese Kasse unbedingt kennen lernen, wenn Sie Gelegenheitsdiebstähle und Verluste vermeiden wollen. - Bezugsquellen weist nach:
Mogler - KASSENFABRIK HEILBRONN/WÜRTT.-G

Sauber, schonend, sparsam waschen mit
SILAVIT Waschalkali,
ALBA Universalwaschmittel, **VAC O** für sehr schmutzige Wäsche.
SILAVIT ALBA
Haben Sie Waschprobleme?
Wir beraten Sie gerne.
Van Baerle & Cie. AG.
Münchenstein
Tel. (061) 905 44

Bajazzo
(The Clown)
fabriken, ab Lager, funktionsicher. - Preis Fr. 275.-
Anfragen unter Chiffre SA 4973 an Senger-Annoncen, Postfach, Zürich 27.

Zu verkaufen neue, solide
Stühle
schon ab Fr. 17.20.
O. Locher, Baumgarten, Thun

Passanten-Hotel auf dem Platze Basel
sucht zu sofortigem Eintritt bestausgewiesenen
Chef de réception-Sous-Directeur
mit mehrjähriger praktischer Erfahrung. Gute Kenntnisse in mehrsprachiger Korrespondenz erwünscht. Alter nicht über 38 Jahren. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre P H 2783 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht ab sofort für Aushilfe von ca. 2 Wochen
Chef- oder Commis-Gardemanger
Eilofferten an Hotel Chantarella, St. Moritz.

Sofort sehr günstig zu verkaufen
Saalbestuhlung
(200 Stühle und 30 Tische) in sehr gutem Zustande. Anfragen an Carl Rahm A.G., Abbruch- und Baggerunternehmung, Allmendstrasse 131, Zürich 11/59, Telefon (051) 48 39 66.

mit Fähigkeitsausweis, der in Lugano die Lehre beendetigt hat, sucht Stelle für Saison- oder Jahresbetrieb.
Offerten an Ulrich Forrer, Vezia bei Lugano, Telefon (031) 2 32 46.

Hotelier-Restaurateur
mit Zürcher Fähigkeitsausweis als **Gerant** für mittelgrossen Stadtbetrieb **gesucht**. Ausführliche Offerten mit Ansprüchen erbeten unter Chiffre OFA 887 Z an Orell Füssli-Annancen, Zürich 22.

Revue - Inserate haben Erfolg!
Auf 1. April 1954 ist der Posten eines
Kurdirektors
in Adelhoden neu zu besetzen.
Jüngere, sprachkundige, bestausgewiesene Bewerber sind gebeten, Offerten mit Photo, Lebenslauf und Gehaltsanspruch zu richten an den Präsidenten des Kur- und Verkehrsvereins, Ed. Nikles, Adelhoden.

Schneiderin
25jähr., sucht Winteraussenstelle in Hotel mit ca. 20 Betten. Offerten unter Chiffre SN 2776 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zur gefälligen Notiznahme!
Insertions-Aufträge
beliebe man bitte an die Hotel-Revue, nicht an die Redaktion oder die Stellenvermittlung zu adressieren.

CHAMPAGNE Vve A. DEVAUX
nos meilleurs vœux à tous nos fidèles clients et amis
Jacques VERNES - 52, Florissant, GENÈVE - Tél. (022) 690 27 - Agent général pour la Suisse
GIN ET SCOTCH WHISKY SANDEMAN
H 2412

Die bescheidene Feier zum zwanzigjährigen Jubiläum des Vorstandes endete mit der wohlverdienten Ehrung des technischen Leiters, Christian Rubi, Wengen, dem die Skischulleiter sinnig ein Trinkgefäss mit Widmung überreichten.

Dr. M. S.

Le Grand Conseil vaudois a adopté la taxe cantonale de tourisme

Nous avons dit déjà que le projet d'une loi instituant une taxe cantonale de séjour et de tourisme avait fait l'objet d'une discussion passionnée au sein de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers. Elle l'avait approuvée à une confortable majorité, bien que cette taxe ait des adversaires irréductibles dans les milieux touristiques également. Il ne fallait donc pas s'attendre à la voir passer sans difficulté devant le Grand Conseil vaudois. Une taxe n'est jamais populaire au jour et à mesure que le tourisme s'étend, et par conséquent que le nombre des personnes touchées par une telle taxe s'accroît, il sera plus difficile de la faire admettre.

Il fallut donc de longues discussions pour arriver au but et tenir compte de quelques-uns des multiples amendements qui furent proposés. Certains adversaires trouvent que cette taxe est injuste et ils invoquent des cas extrêmes pour justifier leur opinion, alors que, une fois le principe admis, la loi vaudoise nous paraît parfaitement équitable. Elle cherche à faire participer tous les intéressés directs grâce à la taxe de tourisme et tous ceux qui profitent des aménagements touristiques, qu'ils soient dans des homes, dans des instituts, dans des sanatoriums, des hôtels, des pensions, où ils louent des chambres meublées ou des appartements. Les propriétaires de villas, chalet et appartement meublés en sont exemptés, ce qui est logique aussi.

Le Conseil d'Etat a déclaré qu'il appartiendrait aux associations professionnelles de prélever cette taxe et que la nouvelle loi ne nécessiterait pas un fonctionnaire ni bureau de l'Etat de plus. Ainsi donc, si le referendum n'est pas demandé, la taxe cantonale de séjour pourra entrer en vigueur au début de l'année.

Les orienteurs romands à l'Ecole hôtelière

Le groupe romand des orienteurs professionnels (GROP) a tenu récemment ses assises d'automne à l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Une cinquantaine de participants, venus de tous les cantons romands, avaient répondu à l'appel de leur président, M. James Schuur, chef de l'Office cantonal d'orientation professionnelle qui souhaita la bienvenue à tous et salua la présence de diverses personnalités: MM. Jacquot, municipal, à Lausanne; Josi, conseiller national, à St-Imier, et les organes dirigeants de l'Ecole.

Un succulent déjeuner servi à la perfection par les élèves préleva à la partie officielle, ouverte par M. F. Tissot, membre du Conseil de l'Ecole. M. le directeur Schweizer fit un historique de son développement; fondée en 1893, à l'Hôtel d'Angleterre, à Ouchy, elle a formé plus de 5000 élèves qui ont porté dans le monde entier la renommée de l'hôtellerie suisse. M. Schweizer souligna l'inquiétante pénurie de main-d'œuvre qualifiée de nationalité suisse dont souffre l'industrie hôtelière. Il recommanda aux orienteurs de diriger vers les carrières

de l'hôtellerie qui offrent de belles possibilités d'avenir les jeunes filles et les jeunes gens dont les capacités sont suffisantes.

Après cet exposé convaincant, MM. Löwer et Wirh donnèrent une causerie sur le métier de cuisinier et celui de sommelier. Une discussion suivit au cours de laquelle les orateurs répondirent aux multiples questions qui leur furent posées.

En conclusion de cette intéressante réunion, M. le municipal Jacquot félicita les orienteurs de défendre l'esprit romand et M. le conseiller national Josi remercia en leur nom la direction de l'école de sa cordiale hospitalité.

L'après-midi se termina par la visite de l'école sous la conduite du corps enseignant.

AUS DEN SEKTIONEN

Hotelier-Verein Arosa

Der Hoteliereverein Arosa hielt am 14. Dezember 1953 seine ordentliche Wintergeneralversammlung im Hotel Alexandra in Arosa ab. Die Versammlung wurde zum letzten Male von Präsident Erwin Hofmann geleitet, der sein Amt, nach 12-jähriger Führung des Vereins, unwiderruflich zur Verfügung stellte. Zum neuen Präsidenten wurde einstimmig J. C. Janett vom Hotel Suvretta in Arosa gewählt. Die von 33 Mitgliedern besuchte Versammlung bestätigte im übrigen den Vorstand mit den Herren Reto Badrutt, Dir. Arpagaus, Dir. Hasler, E. Hofmann (der im Vorstand bleibt), Ernst Tagmann sen. und Dir. Willmann, ebenso die Rechnungsrevisoren E. Streiff und F. Caduff. Neu aufgenommen wurden: F. Candran, Pächter des Hotels Furka, Fr. Weibrecht, Leiterin des Hotels Isla, und Ernst Tagmann jun.

Die Versammlung befasste sich mit einer ganzen Anzahl wichtiger Fragen, teils interner Natur, teils von grösserem Kurortsinteresse. Unter den internen Fragen bildete eine neue Tafel der Hotels am Bahnhof, die Neuordnung der Nachfleischschau an der Bahn, die «Weghfrage» u. a. Gegenstand der Beratungen. Die Kategorisierung der Kantonalen Beherbergungsabgabe bedarf einer Überprüfung durch weitere Instanzen. Eine ganze Reihe von Häusern rückte in die 1. Kategorie auf. Es wurde festgestellt, dass eine Erhöhung der verschiedenen Pensionspreispitzen angebracht wäre. Die notwendige Anpassung der Preise an die Geldwertung und die Nichtberücksichtigung dieser Geldwertung bei der Kategorisierung führt zu Diskrepanzen, weshalb die Angelegenheit vom bündnerischen Hotelier-Verein bearbeitet und weiter verfolgt werden sollte. Wie bei anderen Steuern zeigt sich auch hier wieder, wie der Staat als Steuerbezüger eigentlich Gewinner der Teuerung ist.

Das Thema Auto- und Schlittenverkehr beschäftigt besonders die für die Strassenöffnung zuständigen Gemeinde- und Kantons-Behörden. In der Frage des Strassenbelages gehen die Meinungen der einzelnen Strassenbenutzer auseinander. In Arosa spitzt sich der Kampf zwischen Auto- und Pferdefuhrwerken mehr und mehr zu. Noch immer ist der Pferdeschlitten sehr geschätzt, und bei der Ankunft der Gäste im Winter steht der Bahnhofplatz voller Schlitten, während nur einige wenige Taxi vorhanden sind. Aber die Fuhrhalter fürchten sie und haben ihnen darum den Kampf angesagt. «Wenn die Taxi im Winter nicht ganz verschwinden, wird die Zahl der Pferde so stark zurückgehen, dass der Schlitten nicht

mehr erhalten werden kann», lautet ihre These. Da aber der Schlitten besonders beim Gaste noch sehr beliebt ist, soll nun versucht werden, zwischen den verschiedenen Interessenten eine Vereinbarung zu treffen. Auch die Hotellerie wurde aufgerufen, Stellung zu beziehen; sie hat es in dem Sinne getan, dass der Schlittenverkehr unbedingt erhalten werden sollte, allerdings ohne dem Gaste seine Bequemlichkeiten zu beschneiden. Die praktische Lösung steht aber noch aus und die Lage ist sehr verworren.

Arosa hat beim Sportstadion am Obersee einen sehr schönen Platz, der heute im Winter als Übungsplatz der Skischule benutzt wird. Bis zu 16 Skilerner geben auf dem Ochsenbühl Skiuunterricht. Die Erhaltung dieser Plätze ist immer wieder als nötig erachtet worden. Sie sind aber in privatem Besitz und würden auch schöne Bauplätze abgeben, die in dieser Lage sehr gesucht sind. Ein eingereichter Bebauungsplan (Quartier-

plan) hat nun die Gemüter aufgerüttelt und die Interessenten zur Gründung eines Initiativkomitees veranlasst. Ausser der Skischule dürfte wohl die Hotellerie des Oberseegbietes an der Erhaltung der Übungsplätze am stärksten interessiert sein. Sie ist auch bereit, hierfür Opfer zu bringen, macht aber anderseits geltend, dass ganz Arosa an der Erhaltung dieser wichtigen Skilübungsstätte interessiert ist, und dass deshalb vor allem die öffentlichen Instanzen, Gemeinde und Kurverein, sich dafür tatkräftig einsetzen sollten. Mit den Bodenbesitzern wird ein Kauf- oder ein Bauvertragsvertrag wohl möglich sein, doch werden nicht unbeträchtliche Mittel hierfür aufgebracht werden müssen. Die Verhandlungen sind hier einfacher und aussichtsvoller als bei der Auto/Schlittenfrage, doch erfordert eine Lösung sehr viel mehr Geld. Es ist zu hoffen, dass hier wirkliche und dauernde Lösungen gefunden werden können. *Mn.*

Hotelerneuerung in Oberberg

Abseits der grossen Heerstrasse liegt ein kleiner Kurort, der sowohl im Sommer als auch im Winter gerne aufgesucht wird: Oberberg. Zur Region Zentralschweiz gehörend, ist sein hauptsächlichstes Einzugsgebiet Zürich. Eine gute Autostunde von der Limmatstadt entfernt, stauen sich an Wochenenden und schönen Sonntagen Cars und Privatwagen in dem kleinen Ort, der über ein beidenseitig schönes Skigelände verfügt. Diejenigen Gäste, die die Bahn benutzen, bestiegen in Einsiedeln das Postauto und gelangen so, dem Sihlsee entlang, in einer schwachen Stunde in das einsame Dorf inmitten einer lieblichen Voralpenlandschaft. Im Sommer ist Oberberg auch von Schwyz aus mit dem Postauto über die Ibergeregge erreichbar.

Oberberg verfügt nur über zwei kleinere Hotels und eine Pension; daneben existieren eine gewisse Anzahl Ferienchalets und Ferienwohnungen. Die Hotels sind Bauten aus älterer Zeit. Darum sind auch sie mit der Zeit erneuerungsbedürftig geworden. Aber die guten Sommer- und Winterfrequenzen und eine treue Stammkundschaft bilden günstige Voraussetzungen für eine Erneuerung ohne Inanspruchnahme öffentlicher Hilfe. Ein Beispiel hierfür liefert das Posthotel Oberberg, das von den beiden Brüdern Franz und Karl Hubli mit fachmännischer Umsicht geführt wird.

Im kommenden Jahre werden es 100 Jahre her sein, dass sich die Posthotel-Liegenschaft in Besitz der Familie Hubli befindet. Der Urgrvater Hubli hatte im Jahre 1854 die damalige Wirtschaft zum «Adler» gekauft. Die Umwandlung in das jetzige Hotel erfolgte im Jahre 1881. Sein Sohn Franz Hubli übernahm das Haus im Jahre 1897 und führte es als gutes Familienhotel bis 1937. In den Ruhestand getreten, ging die Leitung in die Hände von K. Hubli, ein Onkel der heutigen Besitzer, über, der es während 11 Jahren mit seinen Schwastern führte, um es 1948, nachdem er selbst eine leitende Stellung in einem industriellen Grossunternehmen in Breitenbach (Sol.) antrat, der vierten Generation anzuvertrauen.

Bis 1930 befand sich das Postbüro im Hause. Doch erwies sich die Räumlichkeiten insbesondere seit dem Aufkommen des Wintersportes Ende der 20er Jahre als zu klein, so dass sich eine Umsiedlung der Post als notwendig erwies. Die Umstellung des Hauses auf den Wintersportbetrieb erforderte beträchtliche Neuvestitionen. So wurde im ganzen Haus die Zentralheizung in-

stalliert und in der Folge in sämtlichen Zimmern sukzessive das fliessende Wasser eingerichtet. 1937 wurde das alte Restaurant in ein reizendes Ibergerstübli umgewandelt. Die Besitzer schenken dem guten Unterhalt des Hauses stets grosse Aufmerksamkeit. Trotzdem liessen sich grössere Erneuerungsarbeiten nicht mehr umgehen. Der Stossbetrieb über das Wochenende und die Notwendigkeit, grössere Gesellschaften verpflegen zu können, riefen einer tiefgreifenden Umgestaltung von Speisesaal und Office, verbunden mit einem Saalbau. Die beiden Brüder, Franz und Karl Hubli, traten mit jugendlichem Initiativegeist an diese Aufgabe heran und ihr Architekt, Herr Victor Weibel aus Schwyz, ein Spezialist für Hotelumbauten, fand eine Lösung, die unter den gegebenen baulichen und ökonomischen Möglichkeiten wohl das Maximum dessen darstellt, was unter ästhetischen und betriebrationalen Gesichtspunkten erreichbar war. Der Hotelgang ist geblieben. Aber an Stelle zweier kleiner Zimmer ist nun eine kleine gediegene Halle entstanden, die den Gästen einen zusätzlichen Aufenthaltsraum bietet. Gleichzeitig ist auch das Büro, das bis bisher im ersten Stock befand, ins Parterre verlegt worden. Eine schalldichte Telefonkabine befindet sich nebenan.

Die vom Standpunkt der Betriebsrationalisierung wichtigste Erneuerung bestand in der Neugestaltung des Office. Während bisher die Gäste sich am Buffet und dem bedienenden Personal vorbeizwängen mussten, um in den Speisesaal zu gelangen, ist nun das Office vergrössert und für die Gäste ein besonderer Saaleingang geschaffen worden. Der Saal selbst ist dadurch etwas kleiner geworden, aber durch geschickte Raumeinteilung konnte die Zahl der Tischplätze erhöht werden, ohne dass für den Gast das Gefühl besteht, eingegengt zu sein. Vom bisherigen Saal durch eine Faltschiebewand getrennt, ist ein neuer Speisesaal entstanden, der speziell für die Hotelgäste be-



Agent général: P. F. Navazza, Genève

Winterthur UNFALL
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

CHAMPAGNE
George Goulet, Reims
Agents et dépositaires pour la Suisse
RENAUD S.A. BÂLE

Wirtschaftsstühle
zum Preise von Fr. 17.80 per Stück. Möbelfabrik Geschwend AG., Steffisburg, Tel. (033) 26312

Restaurationslochter Köchin
Wir suchen für Saison 1954 (März-Oktober) franz. und engl. sprechend, tüchtig und ä-lia-carte-kundig, mit guten Umgangsformen, für gutes Hotel-Restaurant. - Ebendaesalt eine jüngere, charakterfeste (etwas patissieriekundig), die Interesse an einer gepflegten Butterküche hat. Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten mit Bild und Zeugniskop. unt. Chiffre OS 2764 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretär
mit abgeschl. Hotelfachschule u. Köchlerlehre sucht Stelle in Hotel-Restaurant oder ähnliches. Auch Saison. Franz. und englische Sprachen kenntnis. Offerten an Postfach 282, Basel 1, oder Tel. (051) 237951.

On cherche une secrétaire de bureau
qualifiée, parlant les deux langues, pour entrer au plutôt possible. Place à l'année. Faire offres avec prétentions de salaire sous chiffre V S 2773 à l'Hotel-Revue, à Bâle 2.

Helvetia-Tafelsenf
vollwürzig und mild
blaue Tube *

Helvetia-Meerrettigsenf
besonders rassig
rote Tube

Mit Silva-Bilderscheck

Austausch
um mir damit einen Aufenthalt in Deutschland zu ermöglichen? Gef. Offerten unter Chiffre W H 2777 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

WENN
Sie Ihre Gaststätte umbauen -
Sie neue Zimmer benötigen -
Sie Einrichtungen irgendwelcher Art vorzunehmen haben -
Sie Stühle, Tische, Polstermöbel, Couches, Einzelbetten, Vorhänge, Lampen etc. einkaufen wollen -

verlangen Sie unseren neuen, reichillustrierten Katalog nebst Referenzliste. Mit seinen zahlreichen Anregungen wird er Ihnen für sämtliche Möblierungsfragen wertvolle Dienste leisten.

Nehmen Sie uns auch für fachmännische Beratung in Anspruch!
Wir machen Ihnen jederzeit gerne und kostenlos die für Sie bestgeeigneten Vorschläge.

MÖBELFABRIK GSCHWEND AG
STEFFISBURG-THUN
TELEPHON (033) 26312

Küchenchef
erstklassiger Organisator, in Kalkulation bewandert, sucht Jahres- oder Zweisaisonstelle. Gef. Offerten an A. Eugster-Ragazzi, St. Georgenstrasse 159, St. Gallen.

Die belebende Fortus-KUR
Als Hilfe für schwache Nerven eine KUR Nerven-Fortus gegen Funktionsstörungen, bei Nerven- und Sexualschwäche sowie Gefühlskälte. Die belebende Fortus-KUR regt das Temperament an. KUR Fr. 26.-, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogerien, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 279567.

RESINFLEX
für Wandverkleidung und Polsterüberzüge
Storenloft AG, Aarau, Feinstr. 16, Tel. 064 / 2 52 52

INSERATE LESEN erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Herr Ober,
2 x Bouillon
aber
LUCUL

LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 46 72 94

stimmt ist, so dass sich diese, unbehelligt vom Restaurationsbetrieb, unter sich befinden, mit dem Ausblick gegen Süden und gegen das Skigebiet. Dieser neue Saal ist vom Fussboden bis zur Decke mit Tannenholz aus den heimischen Wäldern bekleidet, und die Decke selbst mit Schrägbohlenmotiv, ebenfalls aus Tannenholz, wirkt ohne besondere Ornamentik sehr dekorativ, wie überhaupt der ganze Raum eine warme Heimeligkeit ausstrahlt, die ganz dem Charakter eines Bergberghotels entspricht. Auch dieser Saal ist vom geräumigen Office her leicht benutzbar. Durch die Fallenschiebewand können bei Grossveranstaltungen die beiden Säle verbunden werden. In beiden ist die Beleuchtung durch formschöne Mönchleuchtkörper neolithischem Geschmack angepasst. Ein Terrassenbau ermöglicht es den Gästen, windgeschützt an der Sonne zu sitzen und bei Kaffee oder Tee dem Ski- und Skifflbetrieb zuzusehen.

Ein neuer Treppenaufgang in den ersten Stock war durch die Umgestaltung der Parterrieräumlichkeiten notwendig geworden, aber in ein anderes Reich führt die neue Treppe ins Untergeschoss. Hier, wo sich auch moderne Abstraktes befinden, ist eine einfache, reizende kleine *Bar* entstanden, die «*Chiffrière*», bestimmt für jene Unentwegten, die über die mitternächtliche Stunde hinaus noch das Bedürfnis nach Gemütlichkeit und geselliger Unterhaltung empfinden. Gewölbte Plaketten an den Wänden mit Froschmotivschirmen das sonst zu grelle Licht ab, und diese dezente Beleuchtung hilft mit, jene Stimmung zu schaffen, die nun einmal zum Wesen einer Bar gehört.

Alles in allem darf gesagt werden, dass es dem Architekten gelungen ist, mit den einfachsten Mitteln unter Verzicht auf jeglichen Luxus, die vom Bauherrn gestellte Aufgabe zu lösen. Was hier im Posthotel geschaffen wurde, ist organisch aus den Bedürfnissen des Betriebes herausgewachsen. Das Beispiel zeigt schlagend, dass auch bei alten Objekten glückliche Erneuerungen durchführbar sind, die den Namen Hotelenerneuerung verdienen, ohne dass dabei die Kosten ins Ungemessene wachsen und betriebsökonomisch untragbar werden. Wir gratulieren den Brüdern Hubli zu ihrer Initiative und zu ihrem Wagemut. Die Bereitschaft, die Familientradition fortzusetzen und die fachliche Tüchtigkeit der beiden jungen Hoteliers, von denen *Franz Hubli* das kaufmännische Ressort, den Service und den Gästebetrieb betreut, während sein Bruder *Karl*, der seine Kochlehre im Stadt-Casino Basel unter dem früheren Inhaber Em. Meisser absolviert hatte, für den guten Ruf der Küche sorgt, verbürgen für ein weiteres Gedeihen des Posthotels Oberberg, das unter sei-

ner Gästeschaf sich viel treuer Stammkunden erfreut. Welch gute Zeichen für ein Haus, dem viele Gäste jahrzehntelang die Treue halten!

Jubiläum der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft

Die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft kann in diesem Jahr auf ihr fünfzigjähriges Bestehen zurückblicken. Sie wurde am 1. August 1903, nach der Gründung der Schweizerischen Bundesbahnen, ins Handelsregister eingetragen. An der Entstehung des Unternehmens war die *Compagnie Internationale des Wagons-Lits* mitbeteiligt, die auf den Linien der verschiedenen schweizerischen Bahngesellschaften bereits ab 1894 einen regelmäßigen Speisewagenverkehr unterhalten hatte.

In den fünfzig Jahren ihrer Existenz hatte die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft manche Krise und Rückschläge zu überwinden, fielen doch in diese Periode zwei Weltkriege und eine grosse Wirtschaftskrise. So wurde eine erste günstige Entwicklungsperiode bereits 1914 unterbrochen. Eine neue, im Jahre 1920 beginnende Aufwärtsentwicklung fand ihr Ende in der Wirtschaftskrise von 1929. Erst 1941 setzte dann der noch heute anhaltende Aufschwung ein. Er brachte eine Steigerung der Bruttoeinnahmen auf 4100000 Fr. (1904: 320000 Fr.). Die Gesellschaft beschäftigte im vergangenen Jahr 334 Angestellte. In der Struktur des Unternehmens ist ab 1943 insofern eine Wandlung eingetreten, als es nicht mehr eigene Speisewagen unterhält; die gegenwärtig im Betrieb stehenden 26 Speise- und fünf Buffetwagen werden von den SBB zur Verfügung gestellt.

Einem Rückblick auf diese Entwicklung galt eine Jubiläumsfeier, an der ein Extragaz der Teilnehmer anfangs Oktober zu einer Rundfahrt auf dem Bodensee nach der Insel Mainau führte. Am Bord des Schiffes «Zürich» der Bodenseeflotte der SBB wurden sie im Namen der jubelierenden Gesellschaft vom Präsidenten des Verwaltungsrates, Dr. von *Tschirner*, und von *Dir. W. Suter* begrüsst. Generaldirektor *O. Wischer* überbrachte die Glückwünsche der SBB, die den Restaurationsbetrieb auf ihrer Bodenseeflotte der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft anvertraut haben. Am Abend waren die Teilnehmer Gäste von *Prinss Bon*, Mitglied des Verwaltungsrates der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft, im Bahnhofbuffet Zürich. Bei dieser Gelegenheit begrüßte die Nationalrat *Dr. Paul Gysin*, Präsident des Verwaltungsrates der SBB, den Gastgeber zu seinem dreissigjährigen Wirken als Zürcher Bahnhofrestaurateur.

BERUFSBILDUNG

1. Lehrmeisterkurs für das Gastgewerbe

Am 15. Dezember 1953 fand im Waldhaus Dolder, unter dem Vorsitz von Herrn *O. Winzler*, Zürich, der erste ganzjährige Lehrmeisterkurs für das Gastgewerbe statt. Dieser Kurs war von seiten der Hoteliers und Wirte, vor allem aber aus den Kreisen der leitenden gastgewerblichen Angestellten stark besucht. Das erste Referat hielt unser Zentralpräsident, Herr *Dr. Franz Seiler*, über das Thema «Die Nachwuchsausbildung als Kernproblem der Hotellerie». Fünf weitere Referate beruften Fachleute folgten. Wir werden auf diesen interessanten Instruktionkurs noch zurückkommen.

DIVERS

Le succès des trains-croisières des Chemins de fer fédéraux

Les CFF ont mis en circulation, cet été, quatre trains-croisières internationaux qui, comme les années précédentes, ont connu un vif succès. Le premier conduisit les voyageurs à Vienne et à Venise, le second à Hambourg et dans le Nord de l'Allemagne et le troisième à Paris, dans la Vallée de la Loire et en Bourgogne. Le quatrième, parti le 4 octobre, était entièrement loué; il passait à Bologne, Rome, Naples (Capri), Pise et Gênes; trois cents places avaient été réservées deux mois à l'avance.

Swissair augmente son parc d'avions

La Swissair a reçu, d'ici fin 1953, les trois Douglas DC-6B commandés en octobre 1951. Le parc d'avions pour services longs-courriers comprendra donc, dès la fin de cette année, six de ces appareils si réputés, de qui permettra à la Swissair, dès le 31 décembre, d'offrir des lits sur tous ses services entre la Suisse et les Etats-Unis.

Un nouveau télésiège

L'équipement de la Vallée du *Trient* (Valais) que l'on gagne par le chemin de fer Martigny-Châtelard, a été complété par l'inauguration du Télésiège de *La Creusaz*, qui permet d'atteindre en 15 minutes un belvédère de choix, au-dessus du village des

Marccottes (1100-1800 m). Pour les skieurs, le téléski de la Golettaz, gagne en quelques minutes une altitude de 2300 m, face au Mont-Blanc.

Neuaufgabe des amtlichen Telefonbuches

Die Generaldirektion PTT gibt bekannt, dass die Arbeiten für den Druck des amtlichen Telefonbuches (Ausgabe 1954/55) demnächst beginnen werden; damit bietet sich Gelegenheit, bisherige Eintragungen zu ändern oder neue aufzunehmen.

Die Telefonabonnenten werden gebeten, eventuelle Änderungen oder Ergänzungen möglichst bald der zuständigen Telephondirektion unter Angabe ihrer Telefonnummern schriftlich mitzuteilen. Bereits gemeldete Änderungen sind nicht zu wiederholen.

Gleichzeitig wird erneut darauf aufmerksam gemacht, dass künftig das Telefonbuch in doppelt so grossem Format herausgegeben wird wie bisher, das heisst im Format 21 x 29,7 cm, und dass eine zweckmässige Gruppierung der fünf Bände vorgesehen ist.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

MARFY-Besteckhalter - der praktische Helfer

Der Besteckhalter verhindert das lästige Gleiten und Fallen der Bestecke in die Platten und Schüsseln. Wie unangenehm ist es für den Gastgeber, wenn der Gast selbst oder für das Servierpersonal, wenn Löffel und Gabel in die Speisen oder Saucen gerutscht sind. MARFY-Besteckhalter verhindert das Beschnitten der Tischtücher durch Saucenspritzer. MARFY kratzt nicht und kann deshalb am feinsten Silber oder Porzellan befestigt werden. Der Besteckhalter dient gleichzeitig als Bon-Halter für Hotel- und Restaurationsbetriebe. Durch Einklemmen der Bons am Plattenrand verhindert man das Verlieren oder Verwechseln der Bons von der Küche zum Office oder Buffet. Der MARFY-Besteckhalter ist 100%iges, erstklassiges Schweizer Fabrikat, von eleganter Form und hygienisch. Er ist aus der Praxis geboren und gehört in jede Argenterie sowie in jeden gepflegten Haushalt.

Redaktion - Rédaction:

Ad. Pfister - P. Natterm

Inserententeil: E. Kuhn

Pâtisier-Confiseur, capable de travailler seul, cherche place pour le 1er janvier. Bonne référence. Ecrire sous chiffre 346

Loge, Lift und Omnibus

Fahrgenosse, Schweizer, sauber, ehrlich, arbeitsam, sucht Engagement in Saison- oder Jahresstelle. Frei ab sofort. Deutsch und franz. sprechend. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 394

Divers

Prüflein, gebildet, ges. Alters, im Hotelfach erfahren und zuverlässig, sprachkundig, sucht passenden Vertrauensposten als Büfelfeinde oder Economatgouvernant, auch für Ablösung. Offerten unter Chiffre 337

Hoteltangestellter, 25jährig, sucht Stelle in Reception oder als Porter. Deutsch, franz., englisch, italienisch, spanisch sprechend. Gute Zeugnisse. Offerten erbeten an Franz Koban, Zell am Ziller (Tirol). (352)

Ausland - Etranger

Naher Orient (Personalgesuch)

Für Luxushotel unter Schweizer Leitung erstklassiger, absolut fach- und sprachkundiger, hauptsächlich englisch sprechender Oberkellner-Chef de service, zu baldmöglichstem Eintritt gesucht. Hinreise bezahlt. Eilofferten auf Luftpostpapier mit Zeugniskopien und Passfoto an Nr. 53(NC)/7543 an Hotel-Bureau Basel (Fr. 2.- in Briefmarken beilegen).

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

Avenue Agassiz 2. Téléphone (021) 23 92 58. Eine Offerte betreffend les places vacantes ci-dessus doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

- 8236 Fille de buffet-office, parlant français, à convenir, restaurant, Lausanne.
- 8249 Laveuse-lingère, de suite, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
- 8250 Laveur ou laveuse, de suite, grand hôtel, Alpes valaisannes.
- 8258 Cuisinière, 6 janvier ou avant, Pension, Alpes valaisannes.
- 8259 Une aide-buffet expérimentée, de suite, restaurant, Lausanne.
- 8260 Chef de rang, commis de rang, extra, 31 décembre, restaurant, Montreux. Téléphone à Hôtel-Bureau, Lausanne.
- 8262 Une aide-buffet, de suite, restaurant, Neuchâtel.
- 8263 Une aide-lingère, à convenir, grand hôtel, Lac Léman.
- 8278 Repasseuse expérimentée, de suite, grand hôtel, Lausanne.
- 8278 Fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes valaisannes.
- 8280 Chef de cuisine, 1re force, 10 avril 1954, Lac Léman.

Mix- und Bar-Lehrkurs

(auch ohne Alkohol) durch internat. Fachmann. Keine vielversprechende Reklame, sondern gründliche Vorbereitung für Bar-Personal und Wirtschafschule in Theorie und Praxis. J. Spinelli, Mixing School, Beckenhofstrasse 10, Zürich. Zweigstelle: Basel, Zürcherstrasse 19, Tel. 220370.

REVUE-INSERTATE haben immer Erfolg!

Stellen-Anzeiger

Nr. 52

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Stellengesuche - Demandes de places

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

Bureau und Reception

Heldirektor, Engländer, erste Kraft, mit langjähriger Erfahrung als Direktor von mittleren und Grossbetrieben im In- und Ausland und mit guter Verbindung zu Direktion oder sonstige Vertrauensstelle, per sofort oder später. Offerten unter Chiffre 356

Sekretär-Journalist, gewandte, sprachkundige, sucht per sofort oder nach Übereinkunft Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 358

Salle und Restaurant

Kellner, jr., 4 Sprachen, beste Zeugnisse, sucht gutbezahlte Winteraisonstelle. Offerten unter Chiffre 355

Cuisine und Office

Chefköchin, Schweizerin, extremeskundig, mit guten Hotelzeugnissen, zuverlässig und sparsam, sucht Vertrauensstelle in mittelgrosses Hotel. Ausführliche Offerte unter Chiffre 357

Hotel-Restaurantköchin, tüchtige, durchaus selbständig, rührt, sparsam, sauber, extremeskundig, in Bank- und Stossbetrieb gewöhnt, deutsch, franz., italienisch sprechend, wünscht sich zu verändern. Frei ab 15. Januar 1954. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 353

Kochlehrstelle gesucht für 16J. Burschen, gross, kräftig, gut erzogen, mit Sekundarschule und 1 Jahr Welschland. Vorzugweise Zürich, Bern, Basel, Luzern (oder an diesen Routen) in nur gute Haus. Angebote unter Chiffre P 2784 an Publicitas Aarau. (386)

- 7454 Restauranttochter, 22-33jährig, Anfang Januar, mittelgr. Hotel, Solothurn.
- 7455 Saalpraktikantin, Restauranttochter, Deutsch, Franz., sofort, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
- 7458 Bademeister, sofort, Hotel 50 Betten, Badolet, Kt. Aargau.
- 7465 Pâtisier-Kochpraktikant, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.
- 7467 Officiemädchen, deutsch sprechend, sofort, Hotel-Restaurant, Nîme, Bern.
- 7470 Tüchtiger Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kt. Zürich.
- 7480 Köchenmädchen, 29. Dezember, Hotel 50 Betten, Viorv.
- 7481 Commis de cuisine, sofort, grösseres Hotel, Zürich.
- 7488 Allgem. Gouvernante, Ende Januar, Bahnhofbuffet, Graub.
- 7513 Restaurant-Saaltochter-Anfängerin, 15. Januar, Kurhaus, 40 Betten, Graubünden.
- 7517 Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.
- 7518 Konditor-Mithilfe in der Küche, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
- 7519 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Badolet, Kanton Aargau.
- 7520 Office-Küchenbursche, sofort, Bahnhofbuffet, Zentralschule.
- 7523 Serviertochter, Commis de rang, Servicepraktikant, Längere Wäscherin, Officiemädchen, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.
- 7528 Jg. Anfangsaaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Neuchâtel.
- 7537 Jg. Restaurantkellner, sofort, Restaurant, Basel.
- 7538 Officiemädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, St. Gallen.

Aushilfen

7477 Küchenbursche, sofort für 3 Wochen, Officiemädchen, sofort bis 10. Januar, grösseres Hotel, Engelberg.

7486 Köchin oder Koch, 27. Dezember, für ca. 3 Wochen, mittel-grosses Hotel, Lenk.

Lehrstellen

7462 Kochlehrerin, Frühjahr, Hotel 100 Betten, Zürich.

7485 Kochlehrerin, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.

Stellen-Anzeiger

Nr. 52

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Stellengesuche - Demandes de places

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

Bureau und Reception

Heldirektor, Engländer, erste Kraft, mit langjähriger Erfahrung als Direktor von mittleren und Grossbetrieben im In- und Ausland und mit guter Verbindung zu Direktion oder sonstige Vertrauensstelle, per sofort oder später. Offerten unter Chiffre 356

Sekretär-Journalist, gewandte, sprachkundige, sucht per sofort oder nach Übereinkunft Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 358

Salle und Restaurant

Kellner, jr., 4 Sprachen, beste Zeugnisse, sucht gutbezahlte Winteraisonstelle. Offerten unter Chiffre 355

Cuisine und Office

Chefköchin, Schweizerin, extremeskundig, mit guten Hotelzeugnissen, zuverlässig und sparsam, sucht Vertrauensstelle in mittelgrosses Hotel. Ausführliche Offerte unter Chiffre 357

Hotel-Restaurantköchin, tüchtige, durchaus selbständig, rührt, sparsam, sauber, extremeskundig, in Bank- und Stossbetrieb gewöhnt, deutsch, franz., italienisch sprechend, wünscht sich zu verändern. Frei ab 15. Januar 1954. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 353

Kochlehrstelle gesucht für 16J. Burschen, gross, kräftig, gut erzogen, mit Sekundarschule und 1 Jahr Welschland. Vorzugweise Zürich, Bern, Basel, Luzern (oder an diesen Routen) in nur gute Haus. Angebote unter Chiffre P 2784 an Publicitas Aarau. (386)

- 7454 Restauranttochter, 22-33jährig, Anfang Januar, mittelgr. Hotel, Solothurn.
- 7455 Saalpraktikantin, Restauranttochter, Deutsch, Franz., sofort, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
- 7458 Bademeister, sofort, Hotel 50 Betten, Badolet, Kt. Aargau.
- 7465 Pâtisier-Kochpraktikant, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.
- 7467 Officiemädchen, deutsch sprechend, sofort, Hotel-Restaurant, Nîme, Bern.
- 7470 Tüchtiger Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kt. Zürich.
- 7480 Köchenmädchen, 29. Dezember, Hotel 50 Betten, Viorv.
- 7481 Commis de cuisine, sofort, grösseres Hotel, Zürich.
- 7488 Allgem. Gouvernante, Ende Januar, Bahnhofbuffet, Graub.
- 7513 Restaurant-Saaltochter-Anfängerin, 15. Januar, Kurhaus, 40 Betten, Graubünden.
- 7517 Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.
- 7518 Konditor-Mithilfe in der Küche, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
- 7519 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Badolet, Kanton Aargau.
- 7520 Office-Küchenbursche, sofort, Bahnhofbuffet, Zentralschule.
- 7523 Serviertochter, Commis de rang, Servicepraktikant, Längere Wäscherin, Officiemädchen, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.
- 7528 Jg. Anfangsaaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Neuchâtel.
- 7537 Jg. Restaurantkellner, sofort, Restaurant, Basel.
- 7538 Officiemädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, St. Gallen.

Aushilfen

7477 Küchenbursche, sofort für 3 Wochen, Officiemädchen, sofort bis 10. Januar, grösseres Hotel, Engelberg.

7486 Köchin oder Koch, 27. Dezember, für ca. 3 Wochen, mittel-grosses Hotel, Lenk.

Lehrstellen

7462 Kochlehrerin, Frühjahr, Hotel 100 Betten, Zürich.

7485 Kochlehrerin, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.

Stellen-Anzeiger

Nr. 52

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Stellengesuche - Demandes de places

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

Bureau und Reception

Heldirektor, Engländer, erste Kraft, mit langjähriger Erfahrung als Direktor von mittleren und Grossbetrieben im In- und Ausland und mit guter Verbindung zu Direktion oder sonstige Vertrauensstelle, per sofort oder später. Offerten unter Chiffre 356

Sekretär-Journalist, gewandte, sprachkundige, sucht per sofort oder nach Übereinkunft Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 358

Salle und Restaurant

Kellner, jr., 4 Sprachen, beste Zeugnisse, sucht gutbezahlte Winteraisonstelle. Offerten unter Chiffre 355

Cuisine und Office

Chefköchin, Schweizerin, extremeskundig, mit guten Hotelzeugnissen, zuverlässig und sparsam, sucht Vertrauensstelle in mittelgrosses Hotel. Ausführliche Offerte unter Chiffre 357

Hotel-Restaurantköchin, tüchtige, durchaus selbständig, rührt, sparsam, sauber, extremeskundig, in Bank- und Stossbetrieb gewöhnt, deutsch, franz., italienisch sprechend, wünscht sich zu verändern. Frei ab 15. Januar 1954. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 353

Kochlehrstelle gesucht für 16J. Burschen, gross, kräftig, gut erzogen, mit Sekundarschule und 1 Jahr Welschland. Vorzugweise Zürich, Bern, Basel, Luzern (oder an diesen Routen) in nur gute Haus. Angebote unter Chiffre P 2784 an Publicitas Aarau. (386)

- 7454 Restauranttochter, 22-33jährig, Anfang Januar, mittelgr. Hotel, Solothurn.
- 7455 Saalpraktikantin, Restauranttochter, Deutsch, Franz., sofort, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
- 7458 Bademeister, sofort, Hotel 50 Betten, Badolet, Kt. Aargau.
- 7465 Pâtisier-Kochpraktikant, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.
- 7467 Officiemädchen, deutsch sprechend, sofort, Hotel-Restaurant, Nîme, Bern.
- 7470 Tüchtiger Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kt. Zürich.
- 7480 Köchenmädchen, 29. Dezember, Hotel 50 Betten, Viorv.
- 7481 Commis de cuisine, sofort, grösseres Hotel, Zürich.
- 7488 Allgem. Gouvernante, Ende Januar, Bahnhofbuffet, Graub.
- 7513 Restaurant-Saaltochter-Anfängerin, 15. Januar, Kurhaus, 40 Betten, Graubünden.
- 7517 Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.
- 7518 Konditor-Mithilfe in der Küche, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
- 7519 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Badolet, Kanton Aargau.
- 7520 Office-Küchenbursche, sofort, Bahnhofbuffet, Zentralschule.
- 7523 Serviertochter, Commis de rang, Servicepraktikant, Längere Wäscherin, Officiemädchen, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.
- 7528 Jg. Anfangsaaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Neuchâtel.
- 7537 Jg. Restaurantkellner, sofort, Restaurant, Basel.
- 7538 Officiemädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, St. Gallen.

Aushilfen

7477 Küchenbursche, sofort für 3 Wochen, Officiemädchen, sofort bis 10. Januar, grösseres Hotel, Engelberg.

7486 Köchin oder Koch, 27. Dezember, für ca. 3 Wochen, mittel-grosses Hotel, Lenk.

Lehrstellen

7462 Kochlehrerin, Frühjahr, Hotel 100 Betten, Zürich.

7485 Kochlehrerin, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.

Stellen-Anzeiger

Nr. 52

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Stellengesuche - Demandes de places

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

Bureau und Reception

Heldirektor, Engländer, erste Kraft, mit langjähriger Erfahrung als Direktor von mittleren und Grossbetrieben im In- und Ausland und mit guter Verbindung zu Direktion oder sonstige Vertrauensstelle, per sofort oder später. Offerten unter Chiffre 356

Sekretär-Journalist, gewandte, sprachkundige, sucht per sofort oder nach Übereinkunft Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 358

Salle und Restaurant

Kellner, jr., 4 Sprachen, beste Zeugnisse, sucht gutbezahlte Winteraisonstelle. Offerten unter Chiffre 355

Cuisine und Office

Chefköchin, Schweizerin, extremeskundig, mit guten Hotelzeugnissen, zuverlässig und sparsam, sucht Vertrauensstelle in mittelgrosses Hotel. Ausführliche Offerte unter Chiffre 357

Hotel-Restaurantköchin, tüchtige, durchaus selbständig, rührt, sparsam, sauber, extremeskundig, in Bank- und Stossbetrieb gewöhnt, deutsch, franz., italienisch sprechend, wünscht sich zu verändern. Frei ab 15. Januar 1954. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 353

Kochlehrstelle gesucht für 16J. Burschen, gross, kräftig, gut erzogen, mit Sekundarschule und 1 Jahr Welschland. Vorzugweise Zürich, Bern, Basel, Luzern (oder an diesen Routen) in nur gute Haus. Angebote unter Chiffre P 2784 an Publicitas Aarau. (386)

- 7454 Restauranttochter, 22-33jährig, Anfang Januar, mittelgr. Hotel, Solothurn.
- 7455 Saalpraktikantin, Restauranttochter, Deutsch, Franz., sofort, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
- 7458 Bademeister, sofort, Hotel 50 Betten, Badolet, Kt. Aargau.
- 7465 Pâtisier-Kochpraktikant, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.
- 7467 Officiemädchen, deutsch sprechend, sofort, Hotel-Restaurant, Nîme, Bern.
- 7470 Tüchtiger Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kt. Zürich.
- 7480 Köchenmädchen, 29. Dezember, Hotel 50 Betten, Viorv.
- 7481 Commis de cuisine, sofort, grösseres Hotel, Zürich.
- 7488 Allgem. Gouvernante, Ende Januar, Bahnhofbuffet, Graub.
- 7513 Restaurant-Saaltochter-Anfängerin, 15. Januar, Kurhaus, 40 Betten, Graubünden.
- 7517 Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.
- 7518 Konditor-Mithilfe in der Küche, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Aargau.
- 7519 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Badolet, Kanton Aargau.

Befriedigende Oktoberfrequenzen

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Im Zwischensaisonmonat Oktober wurden aus den schweizerischen Beherbergungsstätten - den Hotels, Gasthöfen, Fremdenpensionen, Sanatorien, und Kuranstalten - 1,29 Millionen Übernachtungen gemeldet, das sind rund zwei Fünftel weniger als im September, aber 4 Prozent mehr als im Oktober 1952.

Touristenreisen nach der Schweiz wieder maximal 50 Pfund Sterling zur Verfügung stehen, nachdem die Höchstzuteilung vom 24. März bis Ende Oktober 40, vorher sogar nur 25 Pfund Sterling betragen hatte.

Vom Januar bis Oktober 1953 meldeten unsere Hotels und Pensionen für die Touristen aus Grossbritannien 1,7 Millionen Übernachtungen (Januar-Oktober 1952: 1,4 Millionen), nicht ganz soviel wie für die Deutschen, die mit 1,74 Millionen an die erste Stelle gerückt sind, aber erheblich mehr als für die Franzosen mit 1,3 Millionen (1,2).

Die im Berichtsmonat eingetretene Belebung des Fremdenverkehrs kam sozusagen allen Regionen zugute, am meisten den Berggegenden, die letztes Jahr des schlechten Wetters wegen merkliche Einbußen erlitten hatten.

Wie die meisten Tessiner Ferienzentren erfreuten sich auch die Kurorte der Genferseeregion eines regeren Zustroms in- und ausländischer Gäste.

Mehr als ein Drittel der im Berichtsmonat registrierten Übernachtungen und fast drei Fünftel der Auslandsfrequenzen entfielen auf die grossen Städte, 140000 Logiernächte allein auf Zürich, rund 100000 auf Genf.

Infolge Umwandlung einiger Sanatorien und Kliniken in Hotelbetriebe verringerte sich die Zahl der meldepflichtigen Tuberkuloseheilstätten und Kuranstalten gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres auf 170.

Fremdenverkehr im Oktober 1952 und 1953

Jahre	Arrivées			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Auslandgäste	Total	Schweizer Gäste	Auslandgäste	Total
Hotels, Pensionen						
1952	178 005	133 718	311 723	619 494	344 533	964 027
1953	197 285	153 774	351 059	634 294	385 166	1 019 370
Sanatorien, Kuranstalten						
1952	2 282	817	3 099	176 559	97 512	274 171
1953	2 686	845	3 532	171 739	97 640	269 379
Total						
1952	180 287	134 535	314 822	796 153	442 045	1 238 198
1953	199 951	154 620	354 571	805 943	482 805	1 288 748

Wie im September trugen auch im Berichtsmonat fremde und einheimische Gäste zur Belegung bei. Der Binnverkehr nahm allerdings nur um 2 1/2 Prozent zu, die Auslandsfrequenz dagegen erhöhte sich um annähernd 12% und erreichte damit für diese Jahreszeit einen neuen Höchststand.

Stärker vertreten waren neben den Österreichern, den Franzosen, Engländern, Deutschen und Holländern, deren Frequenz um 11 bis 19% anstieg, vor allem die Dänen, für die zweieinhalbmal mehr Übernachtungen gebucht wurden als im Oktober 1952.

An der Spitze der ausländischen Besucher standen im Berichtsmonat die Deutschen, gefolgt von den Nordamerikanern, den Franzosen und den Engländern, denen vom 1. November an für

weitere «Convair Liners 240» angeschafft. Die dritte Maschine ist dieser Tage in Kloten eingetroffen. Damit verfügt die Swissair nunmehr über insgesamt sieben Flugzeuge dieses bewährten Typs.

Eine wenig bekannte Luftfahrtgesellschaft - die norwegische «Braathen»

Durch ihre Initiative sind besonders die Entfernungen von Europa nach Asien, aber auch von der Schweiz nach dem Norden oder nach Südamerika auf ein Minimum an Reisezeit reduziert.

So fliegt man beispielsweise von Genf in 3 1/2 Std. nach Rom - und von dort in 5 1/2 Stunden nach Athen -, in 11 nach Kairo, in 20 Stunden nach Kalkutta und von da in 14 Stunden nach Hongkong.

Dasselbe gilt auch für den Frachtverkehr: es ist in der Tat die schnellste Luftverbindung zwischen der Schweiz und dem Norden oder dem Osten. Gleiche Rekordzeiten bestehen für den Luftverkehr nach Südamerika.

Es ist ein Erlebnis, dieses ungestört an der Forschung und die leidenden Mitmenschen sich verschenkende Leben näher kennen zu lernen, wie uns ein neues Schweizer Heimatbuch soeben Gelegenheit bietet: «Theophrastus Paracelsus, der Magnus vom Etzel» (20 Textseiten, 32 Bildtafeln, Band 57 der «Schweizer Heimatbücher», kart. Fr. 4.50, Verlag Paul Haupt, Bern).

SAISONERÖFFNUNGEN

Davos-Platz: Sporthotel Schweizerhof, 19. Dezember. Zermatt: Seiler's Hotel Mont Cervin, 20. Dezember. Seiler's Hotel Victoria, 22. Dezember.

Aus den edelsten Gewächsen der Champagne

Champagne
HEIDSIECK & CO. MONOPOLE
Dry Monopole (brut) Red Top (sec) Monopole (demi-sec)
JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BALE

AUS DEN VERBÄNDEN

Schweizer Reisekasse als Förderer der Volksgesundheit

Unter dem Vorsitz von Nationalrat A. Schirmer tagten im Hotel Bristol in Bern die Vertreter der Schweizerischen Badehotellerie. Nach Anhörung orientierender Referate des Präsidenten der Schweizer Reisekasse, Prof. Dr. W. Hunziker und des Geschäftsleiters, W. Abplanalp, fasste die Versammlung einmütig den Beschluss der Zusammenarbeit der gesamten Badehotellerie mit der heute über 177000 Mitglieder umfassenden und sich stark entwickelnden Schweizer Reisekasse.

BÜCHERTISCH

Paracelsus, der Magnus vom Etzel

Eine Welt ging zu Ende und eine neue begann in der geheimnisumwitterten Zeit der Renaissance. Und zweigeteilt wie diese Epoche sind auch ihre Menschen: den Blick klüht in die weite Zukunft gerichtet und doch wiederum der Vergangenheit verhaftet.

BIRDS EYE-Erbsen

schmelzend zart, wie frisch von der Staupe!
Vorläufig in allen Sortierungen lieferbar.
Preiszügliche Grosspackungen.
BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 239745

LUFTVERKEHR

Vergrößerung der Convair-Flotte der Swissair

Im Rahmen der Erweiterung ihres Bestandes an Mittelstreckenflugzeugen hat die Swissair drei

Zu verkaufen
Kassaschrank
„Union“, 68 x 88 x 150 cm, 2türig
Personal-Kontrolluhr
„Bürk“ mit 2 Kartenkasten. Aukunft Tel. (031) 8 14 69.
Stoek
littérature anglaise
à liquider pour hôtels, pensions, etc. Lots de 50 volumes divers, reliés, excellent état pour 25 Fr. Demander listes à Maison du Livre, Marché 14, Montreux.

Gesucht

in grossem Saison-Restaurationsbetrieb ab April 1954

versierte
Gouvernante
Buffetdame, Buffetfräulein
Kellermeister-Warenkontrollleur
Chef de service-Oberkellner
Wäscherin-Glätterin
Kellner
Serviertöchter
Chasseurs
Officepersonal

Offerten mit Referenzen, Zeugnisopk., Bild u. Lohnansprüchen unter Chiffre R B 2768 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelbetrieb in Zürich sucht tüchtige, gutpräsentierende

Gerantin

mit Zürcher Fähigkeitsausweis A (Alkohol), perfekt englisch und französisch sprechend und im Hotelfach erfahren. Offerten unter Chiffre OFA 1709 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Junges, branchenkund. Ehepaar sucht ab Frühjahr 1954

LEITUNG

eines mittleren Hotel- oder Restaurationsbetriebes. Evtl. käme auch PÄCHT eines gesunden Objektes in Frage. Zuschriften erbeten unter Chiffre L P 2761 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Musik im Hotelzimmer

Am Kleinempfänger Autophon E 60 wählt der Gast nach Belieben eines der fünf störfreien Rundspruchprogramme. Dank beschränkter Lautstärke wird kein Zimmernachbar gestört. HF-TR Kleingeräte haben sich in Dutzenden von Hotels glänzend bewährt und werden immer mehr verlangt. Telefonieren Sie für Referenzlisten und Prospekte.

Wachsender Erfolg unserer Hotel-Abteilung!

Die aus der schweizerischen Hotellerie telephonisch oder schriftlich eingehenden Aufträge mehren sich von Tag zu Tag. Die Hoteliers und die sie beratenden Architekten haben erkannt, dass die kombinierbaren Raumparmöbel der Firma Möbel-Pfister ganz gewaltige Vorteile in sich vereinigen.

Die grossen Vorteile der Pfister-Raumparmöbel sind:

- 400 verschiedene Modelle, in vier Holzarten ausgeführt.
- Garantie, dass Sie diese während zehn Jahren im gleichen Genre kurzfristig ergänzen können.
- Hübsche, heimelige Formen, in Qualität und Innenausbau besonders gut und praktisch durchkonstruiert.
- Eigene Werkstätten für feine Bettwaren und Polstermöbel, erstklassiges Material und Fachspezialisten
- Und das Wichtigste: Preise, die Ihnen grosse Einsparungen ermöglichen, Zahlungsmodus nach Vereinbarung.
- Spezialrabatte je nach Grösse der Bezüge. Bitte erkundigen Sie sich bei unserer Hotel-Abteilung in Suhr bei Aarau.
- Grosse Hotel-Sonderschau von fertig möblierten Einer- und Doppelzimmern in der Fabrikusstellung Suhr bei Aarau.

Jetzt haben Sie die Möglichkeit, mit kleinstem Aufwand an Zeit und Geld durch unsere Innenarchitekten Ihre Hotelräume einladend und freundlich zu gestalten. - Ihre Gäste werden begeistert sein und sich zu Hause fühlen. Auch für Ihr Unternehmen wird die Weiterempfehlung zur besten und billigsten Reklame. Referenzliste zur Verfügung.

Verlangen Sie noch heute mit nebenstehendem Gutschein unsern Spezialprospekt für Hotel-Möblierungen

Möbel Pfister AG

Das Vertrauenshaus für gediegene Hotelmöbel
Zürich - Basel - Bern - St. Gallen - Lausanne - Genf - Bellinzona
Fabrikusstellung in SUHR bei Aarau

Gutschein
Name: _____
Strasse: _____ Nr.: _____
Ort: _____
Bedarf für: _____
HR/170

AUTOPHON

Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/27 44 55
Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/34 85 85
Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/ 2 61 66

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue



Unser Zürcher-Haus
Bahnhofstrasse 18
erwartet gerne Ihren Besuch

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf



A. Fischer

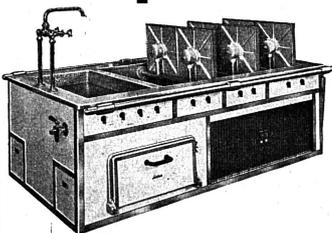
Agence générale pour la Suisse
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone 34 30 43 et 34 30 44

WIR LIQUIDIEREN
einen grossen Posten schwerveraltete

Kaffeelöffel

mit sichtbarer Verstärkung an den Auflagestellen,
direkt ab Fabrik für Fr. 18.- per Duzd. Anfr. unt.
Chiffre W L 2273 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Eine
umwälzende
Neuerung:
Der elektrische
Locher-
Grossküchenherd



In- und ausländische
Patente angemeldet.

Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8

Locher



Das «Biege-Prinzip»
wie es bei der Herstellung der
Horgen-Glarus-Stühle Verwen-
dung findet, verbürgt die grösste
Solidität der einzelnen Teile

Die gebogenen Teile entsprechen den
anatomischen Grundsätzen des Sitzens
und sind zudem formvollendet

HORGEN-GLARUS

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS Tel. (058) 5 20 91

Für die festlichen Anlässe des Winters

**Strassburger
Gänseleber**

getruffelt FEYEL «double tranche»

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephone (031) 2 27 35



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

**VW-
Volkswagen**

bei uns. — Denn bei uns erhalten Sie ihn zu

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

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

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

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

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

**Nelken, Rosen, Orchideen,
Narzissen, Veilchen, Mimosa,
Margeriten, gemischte Sträusschen
Anemonen, Ranunkeln etc.**

zu den niedrigsten Tagespreisen, prompter
Postexpresseversand.

K u m m e r, Blumenhalle, Baden
Telephone (056) 2 76 71

Umständehalber günstig zu verkaufen:

CLEIS-Waschmaschine

Typ BETA 30 (30 kg)

WYSS-Waschmaschine

Typ DK 4 U (10 kg)

Beide Maschinen in gutem Zustande; zu be-
sichtigen im Hotel Montana, Luzern.

Erne
Englisch
in London

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

Aber gewiss
... nur bei In-
serenten kaufen!

Trotz **Nässe** und **Schmutz** mühelose Bodenreinigung mit unseren

**Bodenputz-
Maschinen**

Kleine und grosse Modelle zum
Spänen, Blochen und Fegen



SUTER-STRICKLER SOHN

Maschinenfabrik Horgen Tel. 924 624



Aus Gelegenheits-
posten:

Bettanzüge

Bazin la merc.

Duvels 120/160 cm 13.40

Langkissen 60/90 cm 4.50

Langkissen 60/100 cm 4.80

Kissen 60/60 cm 3.80

mit Lacets oder Knöpfen,
sauber genäht, abzugeben.

Alb. Wieser

Hotel-Wäschefabrik

St. Gallen

Kristall und Glas



wunderbar klar
mit dem entfeuchtenden
Reinigungspulver



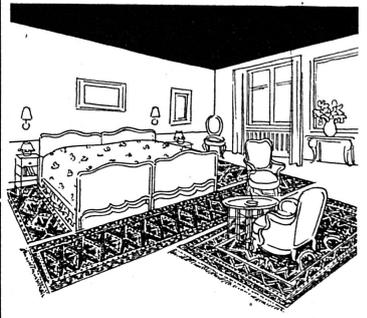
Auch Ihr Personal schätzt SAP
arbeitet freudiger und leistet
deshalb mehr!

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

Seit 1931 bekannt für besonders
prompten und individuellen
Kundendienst.



Schlüssel-
birnen
mit sep. Anhäng-Etikette,
auf Wunsch versehen mit
Hotelbenennung und laufend
nummeriert. Anfragen und be-
musterter Offerten verlangen.
E. Schwägler, Zürich
Gummwaren - Seefeldstr. 4



**Geelhaar-Bern
interessant
auch für Schlafzimmer**

Suchen Sie eine Vorlage, eine Bettumran-
dung, einen Spannteppich oder einen Per-
ser, rufen Sie Geelhaar!

Unsere Mitarbeiter von der Hotel-Abteilung
werden Sie ganz unverbindlich beraten und
Ihnen bemusterte Offerte unterbreiten. Auch
Sie werden dann sagen: «Geelhaar ist heute
noch so vorteilhaft wie vor 50 Jahren!»
Machen Sie die Probe!

Seit 50 Jahren Hotellieferant!



W. Geelhaar A.G., Thunstr. 7 (Helvetiapl.)
Gegründet 1869 Telephone 2 21 44



ENGLAND

Verbinden Sie das Englischlernen
mit Ferien!

Unsere dreimonatigen, gutgeplanten Kurse für An-
fänger und Fortgeschrittene, jeden Alters u. beider
Geschlechter, bieten Ihnen im sonnigen und gesun-
den Ferienort Cliftonville an der Küste der Grafschaft
Kent in hotelmässig ausgestatteter Schule Gele-
genheit zu neuzulicher, dem Leben und der Pra-
xis angepasster sprachlicher Ausbildung.

Neue Kurse beginnen: 1. Februar bis 24. April 1954
und 27. September bis 18. Dezember 1954.

Kosten: £ 72.- (ca. sFr. 880.-) für 12 Wochen, alles
inkl. (Pension, Unterkunft, Unterricht etc.).
Beste Referenzen.

Ausführt. Prospekte und unverbindliche Beratung durch

**STRATHSIDE
PRIVATE SCHOOL**
Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent, England

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen

**Drehbarer
Ski-Park**

«AD HOC»

Keine beschädigten Mauern und
keine zerbrochenen Fenster-
scheiben mehr!

Solid
in verzinktem Metall

Praktisch
16 Paar Skis auf 1/2 m²

Beweglich
drehbar um die eigene Achse

Agent für die Schweiz:

CESCO A.G.

Telephone (021) 23 63 30

Lausanne

Métropole 7

