Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 63 (1954)
Heft: 2

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

A.Z. Basel 2.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 20.–, halbjährlich Fr. 12.–, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.– halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.–, monatlich Fr. 3.–. Postabonnemente: 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. Telephon (061) 34 86 90.

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 34 86 90

Nr. 2 Basel, den 14. Januar 1954 Erscheint jeden Donnerstag 63. Jahrgang 63e année Paraît tous les jeudis Bâle, 14 janvier 1954 **No 2**

Die Nachwuchsausbildung als Kernproblem der Hotellerie

Die Probleme der Nachwuchsausbildung in Hotellerie und Gastgewerbe beanspruchen nach wie vor intensivste Aufmerksamkeit der gastgewerblichen Berufsverbände. Kurz vor Jahresende hat die Berufsbildungskommission Zürich unter dem Patronat der paritätischen Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe im Waldhaus Dolder in Zürich einen ausserordentlich gut besuchten *ersten ganztägigen Lehrmeisterkurs* zur Durchführung gebracht, der dem Thema der Nachwuchsausbildung gewidmet war. Bei dieser Gelegenheit fiel unserem Zentralpräsident, Dr. *F. Seiler,* die ehrenvolle Aufgabe zu, das einleitende Referat zu halten. Wir sind in der Lage, die wesentlichen Teile seiner Ausführungen hier wiederzugeben. Auf die erfolgreiche und interessante Veranstaltung, die unter der Leitung von Herrn *O. Winzeler,* Zürich, stattfand, werden wir später noch zurückkommen. Die Red.

Wie die Hotellerie im Volksganzen eine Kernindustrie, so ist die Nachwuchsausbildung ein Kernproblem innerhalb der Hotellerie. Die Gliederung dieser Darlegungen in folgende zwei Abschnitte ergibt sich von selbst:

1. Warum ist die Nachwuchsausbildung das Kernproblem der Hotellerie, ja des ganzen Gastgewerbes?

2. Was kann und soll geschehen, um dieses Kernproblem der Nachwuchsausbildung einer nach menschlichem Ermessen befriedigenden Lösung entgegenzuführen?

I.

Warum ein Kernproblem?

Antwort: Weil Hotelindustrie und Hotelbetrieb zufolge ihrer Eigenart von einem nicht bloss quantitativ, sondern vor allem qualitativ genügenden Nachwuchs in entscheidendem Masse abhängen, weit mehr als dies bei den allermeisten andern Berufszweigen der Wirtschaft der Fall ist.

Der Redner schilderte eingehend die Natur und die Risiken, die Kapitalintensität, die besondere Betriebs- und Kostenstruktur der Hotellerie und führte dann aus:

Aus dieser Sachlage ergibt sich die gebieterische Notwendigkeit, der Heranziehung und der Ausbildung des Nachwuchses die allergrösste Aufmerksamkeit und die stärkste Anstrengung zu widmen.

In dem ganz ausgezeichneten, ja grundlegenden Referat von Herrn Schwander, Chef der Sektion für berufliche Ausbildung im BIGA, vom 11. Juni dieses Jahres in Weggis, wurde auf die «lauten Klagelieder» und Jeremiaden in Presse und Radio über die schweren Existenzbedingungen der Hotellerie hingewiesen und demgegenüber eine «lebensbejahende Stimmung des tüchtigen und zufriedenen Meisters» gefordert. Statt stets nur grau in grau zu malen, soll die Sonnenseite des Lebens stärker hervorgekehrt werden.

In diesen Feststellungen ist sicher ein wahrer Kern enthalten. Aber im allgemeinen liegen die Dinge doch so, dass dem Hotelier in der Regel wohl eher ein allzu grosser Optimismus als ein ausgesprochener Pessimismus anhaftet.

Es hat keinen Zweck und führt nicht zum Ziel, wenn man die Tatsachen verschweigt, die zur Berufsflucht in der Hotellerie geführt haben und die das Problem einer Wiederauffüllung des Kaders, das Problem der Heranbildung des Nachwuchses, ganz besonders dornenvoll gestaltet.

Die Eigenart von Hotelindustrie und Hotelbetrieb — die an sich schon dazu führt, dass die Ergreifung des Hotelberufes für die Jugend bei näherer Prüfung nicht etwa als ein Weg des geringsten Widerstandes gelten kann — ist seit dem ersten Weltkrieg dermassen drastisch in Erscheinung getreten, dass man von einem Wunder hätte sprechen müssen, wenn es zu keiner Abwanderung aus unserem Berufe gekommen wäre. Ja, wir möchten weiter gehen und sagen: Es ist geradezu ein Wunder, dass diese Berufsflucht nicht noch katastrophalere Ausmasse angenommen hat und dass sich immer noch junge Leute gefunden haben und finden, die sich von den Schattenseiten dieses Berufes nicht abschrecken lassen, oder, anders ausgedrückt, die ein Gespür für die Lichtseiten des Berufes bekundet und unter Beweis gestellt haben.

Neben den Schwierigkeiten, die dem Hotelgewerbe wirtschaftlich inhärent sind, neben den Auswirkungen einer jahrzehntelangen geschäftlichen Krisis der Hotelindustrie und neben der Einschränkung und Einengung der internationalen Freizügigkeit auf dem Gebiete der Arbeitsmarktpolitik ist zweifelsohne die *Hochkonjunktur* an dem Umstande schuld, dass die Hotellerie in bezug auf die Rekrutierung und Heranbildung eines genügenden Nachwuchses ins Hintertreffen geriet, und zwar nicht nur deshalb, weil die Saison- und Berghotellerie (diese verfügt über 70—80 % der Gastbettenzahl) aus dieser Hochkonjunktur wegen der sich zusehends verschlechternden Relation zwischen Kosten und Preisen keinen der übrigen Wirtschaft analog verlaufenden Nutzen ziehen konnte, sondern weil die vielgerühmte Vollbeschäftigung dazu geführt hat, dass auch ungelernte Arbeitskräfte ohne Schwierigkeiten und zu verhältnismässig lukrativen Bedingungen in den verschiedensten industriellen und gewerblichen Wirtschaftszweigen Unterkunft oder Unterschlupf gefunden haben und immer noch finden.

Der Bund hat *verschiedene Not- und Hilfsmassnahmen* zugunsten der Hotellerie getroffen, *jedoch kein umfassendes Statut,* nach dem Beispiel dessen, was für die Landwirtschaft und die Uhrenindustrie geschaffen wurde. Wir sind dankbar für die einzelnen Massnahmen, deren finanzielle Bedeutung und Tragweite in der Öffentlichkeit weit übertrieben werden. Übrigens darf man nicht vergessen, dass die Schutzmassnahmen für die Hotellerie abgebaut, ja sogar aufgehoben werden könnten, wenn heute noch die gleiche Preis/Kosten-Relation wie vor dem Krieg bestünde. Der Schutz anderer Wirtschaftszweige ist nicht dazu angetan, die zusammengeschrumpfte Verdienstmarge zu verbessern.

Die Notwendigkeit der Heranbildung eines qualifizierten Nachwuchses ist um so grösser, als die den andern Industrien oder Gewerbezweigen in zum Teil reichlichem Masse zur Verfügung stehenden Möglichkeiten, menschliche Arbeitskräfte durch maschinelle Einrichtungen oder andere technische Rationalisierungsmassnahmen und Methoden zu ersetzen, im Falle der Hotellerie nicht oder kaum in Betracht fallen. Wohl bestehen im Küchenbetrieb, in Wäscherei und Heizung mechanische Rationalisierungsmöglichkeiten, aber als Ganzes genommen bleibt das Hotel, wie wir es in der Schweiz als erweiterten Haushalt kennen, auf die *menschliche Arbeitskraft* als auf die unentbehrliche *Grundlage seines Betriebscharakters,* seiner Qualitätsleistungen und seines Erfolges im Hinblick auf internationale Konkurrenzfähigkeit angewiesen. Das gilt übrigens nicht nur für unsere Klein- und Mittelbetriebe, sondern durchaus und wesentlich auch für die relativ in starker Minderzahl befindlichen Grossbetriebe, die sich im Vergleich insbesondere zu amerikanischen Verhältnissen geradezu als Kleinunternehmungen ausnehmen.

Daher ist es auch im grossen und ganzen abwegig, sich dem Glauben hinzugeben, die schweizerische, ja überhaupt die europäische Hotellerie könne von der amerikanischen Hotellerie, die ganz anders gelagert ist und eine total unterschiedliche Struktur aufweist, Beispielhaftes übernehmen oder nachahmen.

Die Tatsache, dass es in der Schweiz nur verhältnismässig wenig Grossbetriebe gibt und dass die Klein- und Mittelbetriebe dominieren, geht aus folgender Übersicht hervor:

Betten	Anzahl Betriebe		Anzahl Gastbetten	
je Betrieb	Anzahl	Anteil	Anzahl	Anteil
3— 20	4 588	67,9	44 621	27,5
21— 50	1 454	21,5	49 001	30,1
51—100	525	7,8	38 799	23,9
101—200	161	2,4	22 807	14,0
200 und mehr	27	0,4	7 368	4,5
Total	6 755	100,0	162 596	100,0

Auch nach dem Rang, bzw. nach Preisklassen entfallen gut drei Viertel der Gastbetten auf Betriebe der unteren Preisklassen, während dieses Übergewicht nicht mehr vorhanden ist, wenn wir auf die Bettenbesetzung abstellen. Hierüber gibt folgende Tabelle Aufschluss:

Minimal-			Bettenbesetzung	
pensionspreis	Betriebe	Gastbetten	I	II
unter 10 Fr.	2 848	31 130	28,3	32,7
10—11.50 Fr.	1 656	29 888	24,5	31,3
12—13.50 Fr.	1 272	34 111	29,2	39,0
14—15.50 Fr.	693	31 973	32,7	49,0
16—17.50 Fr.	168	13 181	34,9	58,3
18—19.50 Fr.	105	11 280	34,8	58,1
20—21.50 Fr.	37	5 492	28,1	62,1
22 Fr. und mehr	44	6 914	40,9	57,5
unter 16 Fr.	6 469	127 102	28,8	37,6
16 Fr. und mehr	354	36 867	35,0	58,5
Total	6 823	163 969	30,1	41,5

I = in % der vorhandenen Gastbetten
II = in % der jeweils verfügbaren Betten

Endlich überwiegen in der Schweizer Hotellerie, nach der Unternehmungsform gesehen, die Einzelfirmen und Personalgesellschaften. Ende 1951 existierten bloss 401 gastgewerbliche Aktiengesellschaften mit einem nominellen Aktienkapital von zusammen 84,1 Mill. Fr. Die von der schweizerischen Dividendenstatistik erfassten 219 AG. mit einem AK. von insgesamt 72,8 Mill. AK. schütteten 1949 durchschnittlich 1,78 % und 1950 2,58 % (Maximum seit 1936) Dividenden aus.

II.

Was kann und soll zu einer befriedigenden Lösung des Problems getan werden?

Aus allen diesen Hinweisen erhellt ganz deutlich, dass der Hotelbetrieb in allen Sparten mit dem menschlichen Faktor, mit den human relations — das Wort im weitesten Verstande und in intensivster persönlicher sowie sozialer Bedeutung gefasst — steht und fällt.

Zunächst möchte ich auf die Wechselbeziehungen und *Wechselwirkungen* hinweisen, die *zwischen Nachwuchsförderung im allgemeinen und Nachwuchsausbildung im besonderen* besteht. Je besser und intensiver die Ausbildung sich erweist, desto stärker wird das Interesse sein, das wir für den Beruf zu wecken vermögen. Dabei geht es nicht nur um die rein fachliche Ausbildung und die Berufslehre allein, sondern um die Vermittlung einer Erziehung und Bildung, die den ganzen Menschen erfasst: Kopf, Herz und Willen. Das Spezialistentum in seiner aus dem Arbeitsteilungsprozess und aus dem naturwissenschaftlichen Geist des 19. Jahr-

EINLADUNG

zur

ausserordentlichen Delegiertenversammlung

am Dienstag, den 26. Januar 1954, in Davos

PROGRAMM

Montag, den 25. Januar 1954

Ankunft der Delegierten
Nachtessen in den Unterkunftshotels
20.30 Uhr: Zusammenkunft der Delegierten und Abendunterhaltung im Grand Hôtel Belvédère

Dienstag, den 26. Januar 1954

9.00 Uhr: Beginn der ausserordentlichen Delegiertenversammlung im Palace Hôtel

TRAKTANDEN

1. Begrüssung
2. Mehrregionengesamtarbeitsvertrag
3. Bedienungsgeldordnung
4. Beteiligung an der Hospes
5. Weiterbehandlung des Berichtes der sog. « Luzerner Konferenz »
6. Diverses und Umfrage

13.00 Uhr: Gemeinsames Mittagessen im Palace Hôtel
Schluss der Tagung

An den Verhandlungen der Delegiertenversammlung können alle Mitglieder des Zentralvereins das Wort ergreifen. Nicht-Delegierte haben indessen weder Stimm- noch Wahlrecht.

Wir bitten die Sektionen, die Namen der Delegierten bis 20. Januar 1954 dem Zentralbureau SHV, Basel, bekanntzugeben.

In der Hoffnung, recht viele Mitglieder aus allen Landesteilen erwarten zu dürfen, entbieten wir herzlichen Vereinsgruss.

Schweizer Hotelier-Verein

Der Zentralpräsident: *Dr. Franz Seiler*

Der Vorsteher des Zentralbureaus: *Dr. R. C. Streiff*

hunderts hervorgegangenen Überspitzung und Übertreibung hat seine Unfähigkeit, den Menschen zu einer auch für das Berufsleben so unerhört wichtigen harmonischen und innerlich ausgeglichenen Entwicklung zu führen, genügend unter Beweis gestellt.

Nun erfordert aber gerade der Beruf des Hotelangestelten, wie wir alle wissen, eine selten vielseitige beruflich-charakterliche Ausbildung sowie eine seelische Haltung, die auf ein attraktives gegenseitig anregendes Verhältnis nicht nur mit dem Gast, sondern auch mit dem Mitarbeiter, auf ein fruchtbares Zusammenleben und Zusammenarbeit zwischen Betriebsleiter und Abteilungschefs, zwischen Abteilungschef und untergebenem Personal und zwischen gleichgestellten Angestellten ausgerichtet sein muss.

Vor allem gilt es also, die Freude und das Interesse an den gastgewerblichen Berufen zu wecken, offensichtliche oder latente Veranlagung und Neigung zu diesen Berufen zu entdekken und zu aktivieren, all dies zunächst durch eine systematische Aufklärung, die alle Volkskreise durchdringen und schon bei der Kinderstube beginnen sollte.

Man müsste die Vorzüge des Berufes, das Dankbare daran, kurz die Lichtseiten, die umso heller hervortreten, als die Schattenkontraste nicht fehlen, betonen, an Wagemut, Wanderlust, Menschenfreundlichkeit und manches andere appellieren, dartun, wieviel Befriedigung und Abwechslung gerade die Betätigung in der Hotellerie bringt, im Gegensatz zu mechanistischen und maschinellen oder rein büromässigen, einseitigen Berufsarten.

Im Bericht der sogenannten Luzerner Konferenz wird festgestellt, dass es vor allem an Kellnern, Serviertöchtern, aber auch an Köchinnen fehlt, die eine Berufslehre auf Grund des Berufsausbildungsgesetzes bestanden haben; hingegen mangle es im Kochberuf eher an Lehrstellen als an Berufsanwärtern. In jenem Bericht sind verschiedene Massnahmen genannt, die zu einer Aktivierung der Nachwuchsausbildung beitragen können, und die alle Beachtung verdienen. So die vermehrte Förderung und Unterstützung der hochverdienten Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, die Aus- und Weiterbildung in der beschäftigungslosen Zwischensaison sowie die Verbesserung der Arbeitsstätten und der Personalräume. Im Bericht der Luzerner Konferenz fehlt aber auch nicht der *Appell an die Betriebsinhaber,* sich mehr als bisher der Ausbildung des Nachwuchses anzunehmen, und zwar in enger Fühlungnahme mit der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe und ihren Kreiskommissionen und mit den für den Vollzug des Berufsbildungsgesetzes betrauten kantonalen amtlichen Instanzen sowie mit den Berufsberatungsstellen. Hier, meine Herren, werden wir nun mit dem Kernpunkt unseres Problems konfrontiert.

Verba docent, exempla trahunt, Worte belehren, Beispiele aber reissen mit, reissen hin. Es nützt nichts, über das Elend der Mangelberufe in unseren Betrieben bewegliche Klage zu führen, wenn es am Willen fehlt, selber einzugreifen und Lehrlinge auszubilden. Weder der Betriebsleiter noch die Abteilungschefs dürfen — so gross auch die Schwierigkeiten sein mögen — davor zurückschrecken, sich aktiv in die Berufsausbildung einzuschalten. Das gilt vorab für die Ganz-Jahresbetriebe. Man darf und muss sich vor Augen halten, dass es eine der schönsten und dankbarsten Aufgaben ist, junge Menschen mit Geduld, Energie und Liebe in die Kunst des eigenen Berufes einzuführen und so das Schicksal der kommenden Generation mitzugestalten. Hingeben birgt auch ein bereicherndes, beglückendes Empfangen in sich, das zur eigenen Vervollkommnung und Zufriedenheit beiträgt. Damit erhebt sich das Kernproblem, das ich hier in grossen Zügen, gewissermassen nur freskenhaft, anzudeuten die Ehre hatte, aus dem Felde des rein Beruflichen, Fachlichen und Wirtschaftlichen in den Bereich des Pädagogischen, in die Höhe des menschlich, ethisch, ja sogar religiös Bedeutungsvollen. Der Meister wird zum väterlichen Erzieher und Freund, der nach bestem Wissen und Gewissen sich bemüht, dem Lehrling den Weg ins Leben ebnen zu helfen, zum Wesenskern des Anbefohlenen vorzudringen. Und dieser Wesenskern liegt wohl bei jedem strebsamen jungen Menschen im vertrauensvollen Aufblick zu Vorbildern beschlossen, in der Zuversicht, aus dem Gelernten selbständig schöpfen und aufbauen zu können, Leben und Beruf zu meistern und das Empfangene dereinst weiterzugeben. So mag sich unser aller Wunsch erfüllen, es werde die Tradition unseres «edlen Gewerbes» — wie der Beruf des Gastwirtes der alten Burgen des Mittelalters hiess — nicht erstarren, sondern kräftig weiterblühen, zum Nutzen des ganzen Berufsstandes, zum Wohle von Volk und Heimat. «Die Seele der Kultur ist die Kultur der Seele.» Das gilt ganz besonders für eine gehobene, verfeinerte Hotelkultur und ist der tiefste Sinn unseres Strebens nach einer Lösung des Problems der Nachwuchsausbildung.

L'apprentissage de cuisinier

Le groupe romand des orienteurs professionnels a tenu son assemblée générale à l'Ecole hôtelière de la S.S.H. à Lausanne, à la fin de l'année dernière. M. *E. Loewer,* professeur de cuisine à notre école, avait été chargé d'exposer à ceux qui ont pour mission d'orienter la jeunesse vers des métiers susceptibles de lui convenir, les servitudes et la grandeur du métier de cuisinier ou, en d'autres termes, de préciser les qualités physiques et morales que doit avoir l'apprenti cuisinier, les étapes et les conditions de l'apprentissage et, enfin, les perspectives que ce métier offre à la jeunesse qui le choisira.

M. Loewer, dont la valeur de pédagogue est bien connue, et qui est l'auteur d'un «Manuel de cuisine pour hôteliers, restaurateurs et cuisiniers» fort répandu et apprécié, était mieux que quiconque qualifié pour renseigner ces spécialistes des questions professionnelles. Nous sommes donc heureux de pouvoir reproduire ci-dessous des extraits de cette causerie. Les considérations de M. Loewer ont le mérite d'une grande franchise et de reposer sur une expérience éprouvée. On ne dira pas qu'il a peint le métier de cuisinier trop en rose. M. Loewer a tenu en effet à énumérer tous les désavantages et toutes les servitudes qu'impose cette profession, mais il rappelle aussi la récompense que les candidats capables trouveront dans l'exercice de ce métier difficile. Car il est passionnant pour tous ceux qu'il l'ont appris à fond et qui, ne voulant pas rester sur leur lancée, continuent sans cesse à se perfectionner pour devenir, non plus des ouvriers, mais des artistes dont le goût est garant d'un tempérament artistique et d'une forte culture qui ne s'aquiert pas sans peine. (Réd.)

Le métier de cuisinier étant susceptible de revêtir un caractère artistique, nécessite du jeune néophyte une forte armature morale.

Le jeune candidat qui a jeté son dévolu sur cette profession doit être préparé et surtout bien renseigné sur ce qui l'attend, ce métier exigeant une étude longue et sérieuse, alliée à un travail qui met à l'épreuve l'esprit, la santé et les nerfs.

La condition physique de l'apprenti

Cette profession est à déconseiller aux jeunes gens délicats des poumons, du cœur, de l'estomac, à ceux qui ont la vue ou l'ouïe défectueuses, de même qu'aux natures faibles, sujettes aux refroidissements. Des jambes et des pieds robustes sont une condition primordiale. Une infirmité corporelle, si elle n'est pas un obstacle absolu, est toujours un handicap très sérieux dans cette profession où l'*adresse,* la *rapidité* et la *sûreté des mouvements* sont éléments essentiels. La cuisine est surtout un endroit néfaste pour les tuberculeux. Beaucoup de gens ont l'idée erronée que dans ce métier un enfant malingre peut plus facilement se développer parce qu'il y trouve une nourriture substantielle. C'est méconnaître les efforts physiques demandés au moment des «coups de feu», l'énervement, la rapidité du travail, la concentration d'esprit que nécessite cette profession. L'emplacement de travail est surchauffé et souvent mal aéré, particulièrement pendant les heures de service où les fenêtres doivent rester closes pour éviter le refroidissement des mets et des plats. Toutes ces remarques ne sont pas très encourageantes à première vue, mais nous nous devons d'insister sur l'état physique de l'apprenti qui est au stade de sa croissance et qui risque de souffrir d'autant plus si son état général est déficient.

Les qualités morales et intellectuelles

L'apprenti cuisinier doit posséder:

1° Un *caractère ferme,* mais conciliant, car il aura parfois à supporter des rebuffades vertement dites;

2° une formation scolaire suffisante, nous dirons même une *bonne instruction,* car il ne faut pas oublier que, plus tard, il sera appelé comme chef à diriger et administrer une cuisine dont il devra assurer le bon rendement;

3° une *excellente mémoire,* non seulement pour se rappeler d'innombrables recettes culinaires, mais pour pouvoir faire preuve, durant les moments de presse, d'un «self-control» qui lui permette d'exécuter un service rapide tout en préparant une cuisine de qualité irréprochable;

4° une *bonne éducation,* car si le patron ou le chef de cuisine doivent assumer l'instruction professionnelle de l'apprenti et continuer son éducation morale, ils ne sont pas nécessairement des «rééducateurs» tenus de corriger les fautes commises par les parents;

5° La *sobriété* sera naturellement un excellent auxiliaire.

Ce sont autant de qualités qui le feront estimer de ses chefs et lui permettront d'apprendre plus aisément ce métier si varié. Et n'oublions pas l'*observation des règles de l'hygiène* qui est, en cuisine, un élément de toute première importance. Les vapeurs graisseuses et humides, parfois la fumée, de même qu'une sudation presque constante devant les fourneaux, obligent l'apprenti à des soins de toilette minutieux. Son corps, comme ses vêtements, doivent être toujours propres, ainsi que ses dents. Le changement fréquent de sous-vêtements «ad-hoc» lui éviteront des refroidissements dus souvent à des brusques changements de température, variant parfois de 35 à 45° C.

Quand et comment devient-on apprenti?

L'*âge minimum* exigé pour un apprenti est de 15 ans, mais nous pensons qu'un jeune garçon ne devrait entrer en apprentissage qu'à 16 ans révolus. Il lui est ainsi loisible d'améliorer son instruction et de parfaire sa forme physique.

La *durée* de l'apprentissage est de deux ans et demi et doit, si possible, correspondre au début du semestre scolaire d'automne ou de printemps.

Le *temps d'essai* est de 4 semaines, mais il peut être porté à 2 mois. Avant son échéance, les parents feront bien de s'assurer, à la fois: que le métier convient au jeune homme, que ses chefs d'apprentissage sont d'accord pour convenir que le candidat présente bien les qualités requises pour ce métier et qu'enfin, physiquement, le garçon supporte allègrement ce travail.

Le montant maximum du «denier d'apprentissage» est de Fr. 400.—. Bien des maisons cependant y renoncent ou tout au moins facilitent aux parents le versement de cette contribution. En outre, selon le contrat en vigueur, le jeune homme sera mis au bénéfice d'une rémunération mensuelle d'encouragement de Fr. 50.—, durant les six derniers mois de son apprentissage.

Les *frais* d'équipement complet de l'apprenti (vêtements de travail et outils indispensables) se montent à environ Fr. 350.—.

Le programme d'apprentissage...

Durant les deux années et demie de son apprentissage, le jeune homme devra être initié aux travaux pratiques ainsi qu'aux disciplines suivantes:

a) *Connaissance des marchandises:* provenance, nature, caractéristiques, propriétés, prix, conservation et différents emplois des matières premières les plus courantes.

b) *Connaissance professionnelle générale:* principaux procédés de cuisson pour les denrées alimentaires d'origine animale et végétale; les manières les plus courantes de trancher; les modes de conservation; composition des fonds, sauces, potages, gelées, marinades et farces; la cuisine diététique, etc.

c) *Composition appropriée de menus;* principe du calcul, des *quantités* et des *prix de revient;* dispositions essentielles de la législation sur le commerce des denrées alimentaires; connaissance des principes de l'alimentation.

Cette instruction pourra s'échelonner au cours des 5 semestres d'apprentissage (voir à ce propos le règlement fédéral du 3 mars 1945).

...et la filière

Comme on peut en juger par ce qui précède, lorsque l'apprenti obtient le certificat de capacité officiel, il est au bénéfice d'un bagage intéressant. Cependant il sera tenu encore de développer et perfectionner son savoir durant plusieurs années. Il devra suivre «*la filière*»; commencer comme petit commis dans de bonnes maisons et sous la surveillance de maîtres qualifiés. Dès le début, son salaire sera appréciable si l'on compte les *indemnités supplémentaires* de nourriture, de logement et de blanchissage du linge de travail. — Plus tard, après quelques années de pratique, il pourra prétendre à un poste supérieur de premier cuisinier ou de chef de partie. — Avec un peu de cran et de volonté, il se préparera à subir l'*examen supérieur de maîtrise,* épreuve qui viendra couronner sa carrière et lui permettra d'aspirer aux plus hautes fonctions de chef de cuisine de brigade.

Est-il préférable d'apprendre le métier de cuisinier dans une petite ou une grande maison? Nous croyons pouvoir répondre que chaque établissement comporte des avantages et des inconvénients, que très souvent, seul, le maître d'apprentissage peut avoir une influence capitale sur la formation de l'apprenti en lui faisant aimer son travail, en lui évitant dans la mesure du possible les écueils inhérents à la profession et en le préservant des mauvais contacts. Les employeurs, qui considéraient encore l'apprenti comme une main-d'œuvre à bon marché, ont heureusement tendance à disparaître peu à peu.

Avantages apparents et réels de l'apprentissage et de la profession

A l'heure actuelle, le métier de cuisinier est une des professions les plus alléchantes pour... les parents, pressés de caser leur fils sans trop de frais, ce qui peut au fond lui être préjudiciable s'il est peu doué et peu enthousiaste. En

Ablösung der Neujahrsgratulationen zugunsten der Stiftung des Mitgliederunterstützungsfonds

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

Mit der heute publizierten 4. Spenderliste übersteigen die Einzahlungen von Mitgliedern und Berufsfreunden zugunsten der Stiftung Mitgliederunterstützungsfonds den Betrag von 2000 Franken. Dieses schöne Ergebnis ist ein Zeugnis edlen Brudersinnes und lebendiger Berufssolidarität. Bevor wir die Sammlung endgültig abschliessen, möchten wir all jenen, die aus irgendeinem Grunde ihre beabsichtigte Spende noch nicht einzuzahlen in der Lage waren, eine letzte Gelegenheit geben, dies nachzuholen. In der nächsten Ausgabe der Hotel-Revue werden wir daher nochmals eine Spenderliste publizieren und daraufhin das definitive Ergebnis mitteilen. Wer in dieser Liste der Neujahrgratulationsablösungen zu figurieren wünscht, möge daher von dieser letzten Möglichkeit Gebrauch machen. Postcheckkonto SHV. Basel V 85. Herzlichen Dank!

Hr. Rud. Auf der Maur, Hotel St. Gotthard, Luzern
Hr. A. R. Badrutt, Kulm-Hotel, St. Moritz
Hr. Tony Benz-Wenk, Hotel Pfauen, Einsiedeln
Hr. C. L. Boivin, Hôtel des Trois Sapins, Interlaken
Hr. Jos. Escher, Hotel City, Bern
Hr. Robert Frick, Hotel St. Peter, Zürich
Hr. E. Gugolz-Jenni, Hotel Boldt, Lugano-Castagnola
M. G. Guhl, dir., Hôtel Excelsior, Montreux
Frl. N. Guler, Pension Chalet Linard, Klosters
Hr. Robert Gut, Parkhotel des Alpes, Wilderswil
Hr. und Frau R. und G. Keller, Hotel Vitznauerhof, Vitznau
M. W. Lichtenberger, Hôtel Belvédère, Villars-Chesières
Frau B. Markwalder, Hotels Verenahof und Ochsen, Baden
Victor Metler AG, St. Gallen
M. H. Nussbaum, Dr., Excelsior Hôtel, Anvers (Belgique)
M. A. Perrin, Hôtel Régina, Montana
Hr. H. E. Saxer, Eden-Sporthotel, Davos-Platz
HH E. und E. Schmidt, Hotel Helvetia, Lugano-Castagnola
Hr. H. A. Sieber-Ott, Hotel Excelsior, Arosa
Hr. Armin Siegenthaler, Dufourstrasse 188, Zürich 8
Hr. und Frau H. und F. Steiner, Hotel Eugenia, Ruvigliana/Lugano
M. F. Tissot, Grand Hôtel de Vevey et les Frênes, Leysin
Sig. J. Uffer, Hotel Mirto e Belvédère, Brissago
Hr. S. Weissenberger, Dir., Hotel Euler, Basel
Fam. Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken

Voici la 4e liste des donateurs qui ont participé à notre souscription dites «des souhaits de Nouvelle année,» en faveur de notre Fonds de secours pour les membres de la S.S.H. Le total des montants versés jusqu'à ce jour dépasse fr. 2000.—. Ce beau résultat est un témoignage de la confraternité et du vif sentiment de solidarité professionnelle qui existent entre nos membres. Avant que nous ne mettions le point final à cette souscription, nous aimerions donner à ceux qui, pour un motif quelconque, n'ont pas encore versé la somme qu'ils avaient l'intention de souscrire, une dernière occasion de le faire. C'est pourquoi nous publierons encore une liste des donateurs dans le prochain numéro de l'Hôtel-Revue en indiquant le résultat final de cette collecte de fin d'année.

Que ceux qui veulent donc faire encore un don s'empressent d'envoyer une somme — les plus petites sont les bienvenues — au compte de chèque postal de la S.S.H., V 85, Bâle. Merci à tous les souscripteurs.

BELL'S
Old Scotch Whisky
Höchste Qualität, niedriger Preis

effet, l'apprenti bénéficie durant ces deux ans et demi, du logement gratuit, d'une bonne et copieuse nourriture, du blanchissage de son linge de cuisine et parfois même de son linge de corps. Mis en parallèle avec le coût que nécessite l'étude d'une autre profession, ces conditions doivent paraître à priori fort intéressantes à des parents peu désireux ou dans l'impossibilité d'engager un gros capital pour assurer l'avenir de leur garçon.

Il ne faut pas orienter dans cette profession des jeunes gens contraints par leurs parents, ou éblouis par la perspective des voyages ou encore par l'attrait de la bonne chère, car ils empêchent d'autres jeunes de s'intéresser à ce métier, ils encombrent la profession, se lassent vite et découragent les maîtres chargés de leur formation.

Il est bien entendu que ce métier ne comporte pas que des avantages: Les heures de travail du cuisinier ne concordent pas avec celles d'autres professions, ce qui l'empêche d'avoir des contacts extérieurs intéressants et de participer pleinement aux joies de la famille. Il n'a même pas, à l'instar du sommelier, des contacts directs avec la clientèle. S'il veut s'instruire il ne peut guère bénéficier, vu l'heure tardive, des cours du soir ou assister à des conférences. Les fêtes dans l'année sont pour lui l'occasion d'un surcroît de travail.

Par contre, certains avantages sont indéniables: les salaires sont intéressants, les débouchés sont nombreux, les possibilités de voyage très fréquentes et la nourriture qui s'ajoute aux salaires n'est pas la partie la moins intéressante. Enfin, les cuisiniers qui plus tard s'établissent comme hôteliers ou restaurateurs, bénéficient d'une connaissance approfondie de ce département si délicat «La Cuisine».

E. Loewer

Convocation

à

l'Assemblée extraordinaire des délégués

mardi 26 janvier 1954 à Davos

PROGRAMME

Lundi, 25 janvier 1954

Arrivée des délégués
Dîner dans les hôtels où logent les participants
20.30 h. Réunion des délégués et soirée récréative au Grand Hôtel Belvédère

Mardi, 26 janvier 1954

9.00 h. Début de l'assemblée extraordinaire des délégués au Palace Hôtel

ORDRE DU JOUR

1. **Allocution d'ouverture**
2. **Contrat collectif de travail interrégional**
3. **Règlement sur les taxes de service**
4. **Participation à l'HOSPES**
5. **Suite à donner au rapport de la Conférence dite de Lucerne**
6. **Divers et discussion générale**

13.00 h. Déjeuner en commun au Palace Hôtel
Fin de l'assemblée

Tous les membres de la Société centrale peuvent participer aux délibérations de notre assemblée des délégués et y prendre la parole. Par contre seuls les délégués ont le droit de vote.

Les sections sont donc priées de communiquer au Bureau central à Bâle les noms de leurs délégués jusqu'au 20 janvier 1954.

Dans l'espoir de saluer de très nombreux collègues de toutes les parties du pays, nous présentons d'ores et déjà à tous nos plus cordiales salutations.

Société suisse des hôteliers

Le président central: *Dr Franz Seiler* — Le chef du Bureau central: *Dr R. C. Streiff*

Après le Congrès de la F.N.I.H.

Les vœux des hôteliers français

Voici un extrait des principaux vœux formulés par nos collègues français à l'occasion de leur congrès annuel à Paris.

En ce qui concerne la *superfiscalité* qui grève les établissements hôteliers, la F. N. I. H.:

Après avoir entendu le rapport de M. *Deleau*, demande que la réforme fiscale à intervenir:

— modifie les principes mêmes de l'actuelle fiscalité pour les adapter aux conditions d'exploitation des entreprises;

— simplifie et limite les obligations administratives des contribuables;

— par la suppression des privilèges fiscaux permettant une plus équitable répartition des charges fiscales et par une limitation de la fraude, aboutisse à la diminution du taux des divers impôts;

— garantisse les droits des contribuables et supprime l'arbitraire administratif;

— en résumé, ne soit pas un simple «*replâtrage*» mais une véritable «*réforme*» caractérisée par plus de simplicité, plus d'équité, plus d'encouragement au travail et à l'épargne.

Soucieux du perfectionnement de la *formation professionnelle*, les hôteliers et restaurateurs, après avoir approuvé le rapport de M. *Menin*, demandent:

— que des centres d'apprentissage et des cours professionnels soient créés dans les grandes villes ou les centres touristiques où il n'en existe pas encore;

— qu'en plus des exonérations prévues à l'article 44 du code général des impôts, au regard de la taxe d'apprentissage, des subventions soient accordées aux patrons qui forment régulièrement des apprentis.

Ce qui intéresse les hôteliers et commerçants suisses, c'est la résolution adoptée contre les *excès du «paracommercialisme»*. Après avoir entendu le rapport très étoffé de M. *Bideault*, membre du Bureau de l'«Union nationale des débitants de boissons», l'assemblée a formulé le vœu:

— que des interventions d'urgence soient faites auprès des organismes paracommerciaux caractérisés et que les actions soient poursuivies auprès de l'administration et de la juridiction compétentes;

— que, d'autre part, interviennent rapidement des dispositions législatives réglementant toutes les opérations commerciales de vente de produits et cession de tous articles donnant lieu à perception de sommes sous forme de recettes, d'avances ou de retenues sur les salaires faites par des sociétés, associations, groupements ou individus;

— que toutes ces opérations soient considérées dans leur intégralité, comme relevant d'une activité commerciale et soient soumises comme telles aux obligations fiscales administratives et sociales auxquelles sont assujettis toutes les professions et commerces exercés.

Clôturons cet aperçu nécessairement succinct en mentionnant la résolution que la F. N. I. H., sur le rapport de son ancien président M. *Marcel Bourseau*, a prise à l'unanimité, en condamnant tous les «Plans» anciens et nouveaux destinés à porter atteinte au patrimoine hôtelier. L'assemblée,

— confirmant la position prise par le bureau de l'U. N. H. et l'assemblée générale de la section nationale de l'hôtellerie saisonnière,

— approuve pleinement le président *Bourseau* pour son action courageuse concernant l'établissement du tourisme;

— note avec satisfaction que le point de vue de l'hôtellerie est approuvé et soutenu par le conseil supérieur du tourisme;

— réprouve l'action et l'attitude de ceux qui ont cru devoir en cette occasion écarter, sans fondement et avec une désinvolture inadmissible, la thèse des professionnels de l'hôtellerie conforme aux objectifs d'intérêt général du tourisme français;

— mandate le président *Bourseau* pour poursuivre ses démarches.

Ces démarches ne profiteront pas seulement aux hôteliers de France. En luttant contre des idées «socialisantes» l'hôtellerie française défend les intérêts de l'hôtellerie professionnelle européenne tout entière qui est menacée par les mêmes dangers de vulgarisation et de collectivisme touristiques. *Dr W. Bg*

Günstige Entwicklung der New-Yorker Hotels

Seit sich die Einschränkungen in den Jahren nach dem Krieg gelockert haben ,haben sich die Preise für Hotelzimmer um 60 % erhöht. Die Betriebskosten der Hotels sind in der gleichen Zeit um 65 % gestiegen. Trotzdem ist die Lage der Hotels weit günstiger als früher.

Gute durchschnittliche Besetzung

Die durchschnittliche Belegung beträgt 78½%, weil sich die Ausnützung der Räume verbessert hat. Unmittelbar nach dem Krieg und am Ende des Krieges betrug die Belegung der 400 Hotels in New York im Jahresdurchschnitt 95%. Sie ist seither zurückgegangen, doch kann in diesem Jahr noch immer eine Durchschnittsbelegung von 78½% festgestellt werden.

Im Jahre 1932 gab es in New York mehr leere Zimmer als Gäste. Langsam stieg die Besetzungszahl auf 67%, um dann im Krieg rasch hochzuschnellen. Manche bekannten Hotels brachten es auf eine Durchschnittsbelegung von 100%.

Auch heute noch gibt es lange Perioden, wo der Jahresdurchschnitt weit überschritten wird, zum Beispiel die Zeit der World Series, die im Herbst die Baseball-Saison beendigt. Das grosse Waldorf-Astoria hatte im vergangenen Herbst eine Belegung von 104%, und so erging es vielen anderen Hotels, die gezwungen waren, Gäste in Nebenräumen unterzubringen.

Zunahme der Jahresversammlungen

Die International Association of Convention Bureaus schätzt, dass jedes Jahr in den Vereinigten Staaten 11000 Jahresversammlungen abgehalten werden. Es handelt sich dabei um so riesenhafte Konventionen wie die Jahrestagung der American Legion und um so kleine wie den Kongress der «Gesellschaft der Mütter von Drillingen». In New York fanden im vergangenen Jahr über 700 Kongresse statt, gegenüber 366 im Jahr 1945.

Rund 13 Millionen Besucher strömen jedes Jahr nach New York, und davon sind 20% Besucher von Jahresversammlungen. Die Hotels sind an diesen Kongressen begreiflicherweise in hohem Masse interessiert. Aber doch ist es für sie nur ein, wenn auch ertragreiches Nebengeschäft. Der höchste Prozentsatz der für einen Kongress zur Verfügung gestellten Hotelzimmer in New York ist 18% der Beherbergungskapazität. New York kommt in bezug auf die Häufigkeit von Jahresversammlungen allerdings erst an zweiter Stelle. An erster Stelle steht Chicago, das wegen seiner zentralen Lage für diese Zwecke besonders geeignet ist.

Am leersten am Wochenende

Auch an Wochenenden sind die New Yorker Hotels gut besucht, aber im allgemeinen sind am Wochenende die Art Zimmer leichter zu bekommen, die sich jemand gerade wünscht. Das rührt daher, dass die meisten Tagungen am Montag beginnen und dass reisende Geschäftsleute ihre Reservierungen von Hotelzimmern auch auf den Montag legen.

Heute, da so wenig Hotels gebaut werden – wenn ein grosses Hotel entsteht wie das neue Statler in Los Angeles, so erregt das Aufsehen im ganzen Land – kann man kaum glauben, dass in den acht Jahren zwischen 1922 und 1929 mehr als 2000 Hotels in den Vereinigten Staaten völlig neu erbaut wurden. In Chicago allein entstanden über 11000 Hotelräume in 5 Jahren und in New York über 52000 im selben Zeitraum. Im Jahre 1939 waren in New York trotz der Weltausstellung von den damals vorhandenen 130000 Hotelräumen im Durchschnitt nicht mehr als 65% besetzt.

Scharfe Konkurrenz ist den grossen Stadthotels in den letzten Jahren durch die in Massen aufschiessenden Motels und Auto-Courts im ganzen Land erwachsen. Manche Hotels und Hotelkonzerne haben dieser neuartigen Konkurrenz dadurch die Spitze abgebogen, dass sie selbst derartige moderne Unterkünfte für Autofahrer erwarben und führen.

Die amerikanische Hotelindustrie ist davon durchdrungen, dass sie der Konkurrenz anderer Betriebsformen nur standhalten kann, wenn sie ihr Äusserstes zur Modernisierung und zur Hebung des Gästekomfortes tut. Das wird auf den Tagungen der «American Hotel Association» scharf betont. Die Milliarden Dollars, die seit dem Krieg von den amerikanischen Hotels für Modernisierung ausgegeben wurden, haben sich zweifellos jetzt bereits in höheren Einnahmen bezahlt gemacht. *Dr. W. Sch.*

Amerikanisches Interesse für britische Hotels

Die *Gordon Hotels Limited*, der das im Londoner Westend gelegene Hotel «May Fair» sowie das Grosvenor Hotel in London und die Hotels «Metropole» in Brighton, Folkestone und Monte Carlo gehören, verhandelt mit einer amerikanischen Gesellschaft, die sich besonders für eine *Beteiligung am May Fair Hotel* interessiert. Bei dieser amerikanischen Gesellschaft handelt es sich um die *Inter-Continental Hotel Corporation of America*, die eine Tochtergesellschaft der Pan American Airways ist und die eine Anzahl grosser Hotels in Nord- und Südamerika kontrolliert. Die amerikanische Gesellschaft will die Geschäftsführung des May Fair Hotels dergestalt übernehmen, dass ihr 25 Prozent des Reingewinns abgegeben wird. Die Gesellschaft bringt, wie sie hervorhebt, «die besten fachmännischen Erfahrungen» für eine solche Hotelführung mit. Sie ist auch bereit, wenn notwendig, ein Kapital bis zu 100000 Pfund (gleich 1226000 sFr.) zu investieren und hat in Aussicht gestellt, Auslandtouristen in dem Hotel namentlich während der Wochenenden unterzubringen, in denen das Geschäft im May Fair Hotel gewöhnlich ruhig ist. Die amerikanische Gesellschaft hatte die Absicht, ein Hotel im Grosvenor Square, im Westen Londons, zu errichten, das besonders ihren Zwecken dienlich sein sollte. Nach Ansicht der Inter-Continental Hotel Corporation, dessen Vizepräsident, Mr. B. C. Calhoun, dem May Fair Hotel kürzlich einen Besuch abgestattet hat, könnte dieses Hotel unter amerikanischer Leitung einen Gewinn von jährlich 200000 Pfund (gleich 2452000 sFr.) abwerfen. Auch für die anderen zum Gordon-Konzern gehörenden Hotels ist amerikanisches Interesse vorhanden. Der Vorsitzende des Konzerns, Mr. Jackson, hat sich zu Verhandlungen nach Amerika begeben.

Die Gordon Hotels Ltd. hat in letzter Zeit im Mittelpunkt schärfster Auseinandersetzungen gestanden, da der Verwaltung der Vorwurf gemacht wurde, dass ihre Geschäftsführung so mangelhaft sei, dass die Aktionäre schon seit Jahren keine Dividende mehr erhalten haben. Diese Auseinandersetzungen haben dazu geführt, dass unter Führung des jetzigen Vorsitzenden, Mr. Jackson, der ein Grosskaufmann ist, die alte Verwaltung vor einigen Monaten von einer Aktienmehrheit zu Fall gebracht worden ist, wobei Mr. Jackson den Aktienbesitzern versprach, er werde die Geschäftsführung der Gesellschaft wieder rentabel gestalten.

Inzwischen hat die Knott Hotels Corporation, New York, mit der Errichtung eines *Hotel-Neubaus* in der Bond Street in London begonnen, der Ende nächsten Jahres fertigerstellt sein soll. Die Baukosten werden sich auf über 500000 Pfund (6130000 sFr.) belaufen. Das Hotel wird sieben Stockwerke hoch sein und 240 Zimmer umfassen, von denen nahezu die Hälfte zweibettig ausgestattet sein wird. s. b.

Wein statt Eiswasser in einem Hotel in Dijon

In bestimmten Zimmern eines Hotels in Dijon fliesst aus zwei Hähnen zu jeder Tages- und Nachtstunde Rot- und Weisswein. Der Schöpfer dieser Neuerung namens Maillard erklärte: «Die amerikanischen Hotelzimmer sind mit drei Hähnen für Kalt-, Warm- und Eiswasser versehen. Wir sind nun der Auffassung, dass man im Burgund das Eiswasser durch Wein ersetzen soll.»

Die entsprechenden Zimmer des grossen Hotels in Dijon, die jetzt die Bezeichnung «Burgunder-Zimmer» tragen, sind mit zwei Hähnen versehen, aus welchen Rot- und Weisswein fliesst. Durch eine besondere Vorrichtung wird der Wein temperiert bzw. abgekühlt, damit die Degustierung bei der für den entsprechenden Wein geeigneten Temperatur erfolgen kann. Dem Hotelgast stehen auch die Burgunder Degustierungsschalen «Tastevins» zur Verfügung. Ohne Preiszuschlag kann nun der Hotelgast zu jeder Tages- und Nachtzeit einen ausgezeichneten Qualitätsburgunder kosten.

Der ausländische Tourist wird durch eine Gebrauchsanweisung in englischer, deutscher und französischer Sprache auf diese Neuerung aufmerksam gemacht. «Alle Länder der Welt haben ihren Reichtum; der Reichtum des Burgunds sind seine Weine. Du wirst den ganzen Tag froh sein, wenn Du beim Erwachen ein Glas Wein trinkst.»

Nachahmung in der Schweiz?

In einer Neuenburger Zeitung wird vorgeschlagen, die Hoteliers seien aufzufordern, jedem Gast, der die Nacht im Hotel verbracht hat, am Morgen je nach Wunsch ein Glas Weissen oder Roten gratis zu servieren, und zwar während der ganzen Dauer seines Aufenthaltes im Gasthaus. Zum ersten Glas soll dem Gast zudem ein hübscher Prospekt für Neuenburger Weine in die Hand gedrückt werden, der Sprüche wie beispielsweise: «Ein Glas Wein am Morgen macht fröhlich bis zum Abend» enthalten würde . . .

*

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

Als Kuriosität mag man von solchen Tendenzen und Erscheinungen Notiz nehmen. Wir vermögen nicht zu glauben, dass die Einrichtung eines Weinhahnens im Hotelzimmer, aus dem der Wein nach Belieben wie heisses und kaltes Wasser fliesst, bei uns Schule machen wird. Ökonomische Gründe sprechen gegen solche kostspielige Installationen, die *keinem wahren Bedürfnis entsprechen*. Der Wein will zu Mahlzeiten oder in geselligem Kreis in der Gaststube genossen werden. Und je nachdem will der Gast sich für Weissen oder Roten, und zwar für einen bestimmten Weissen oder Roten entscheiden. Ein Weinhahnen im Hotelzimmer, aus dem nur ein Standardwein fliesst, kann somit den individuellen Geschmacksrichtungen der Weintrinker nicht Rechnung tragen. Und ein wie grosser Prozentsatz der Hotelgäste gehört schon zu der Kategorie jener Weintrinker, die beim Zubettegehen im Schlafzimmer glauben, eines Glases Wein nicht entraten zu können und schon beim Aufstehen das Bedürfnis nach Weingenuss empfinden? Es kann auch nicht Aufgabe der Hotellerie sein, den stillen Trunk — nebenbei bemerkt zum Schaden des Servierpersonals — zu fördern. Sie hat andere Investitionsaufgaben, um Komfort und Gastlichkeit zu heben, als den «fliessenden Wein» im Hotelzimmer zu installieren. Selbst wenn der Bund zur Hebung des Weinabsatzes solche Investitionen eines Tages finanzieren sollte — was tut man heute nicht dem Wein zuliebe! —, so müsste man entschieden nein sagen. Mit dieser Auffassung glauben wir uns sogar in Übereinstimmung mit Herrn Peter von Roten, der bekanntlich im Weintrinken eine «sakrale» Handlung erblickt, zu befinden und daher wohl auch ein Anwalt gastronomischer Kultur ist.

Verkehrsdirektor L. E. Pessina †

Am vergangenen Samstag wurde in Sursee (Kt. Luzern) die sterbliche Hülle von Herrn Luigi Emilio Pessina der Erde übergeben. Im letzten Sommer hatte der Verwaltungsrat der Hotels Seiler AG, Zermatt, den hervorragenden Verkehrs- und Propagandafachmann in die Geschäftsleitung dieses verzweigten Unternehmens berufen. Seiner nie erlahmenden Schaffensfreude eröffnete sich damit ein neues, interessantes Arbeitsgebiet. Doch sollte dieses Wirken, das vielversprechend begann, nicht von langer Dauer sein. Mitten in der Arbeit trat der Tod unerwartet an ihn heran.

Seiner verehrten Gattin und seinen Angehörigen sprechen wir unser tiefempfundenes Beileid aus, im Bewusstsein, dass Hotellerie und Fremdenverkehr einen grossen Förderer und Freund verloren haben. Mit Recht schreibt z. B. das Luzerner «*Vaterland*»:

«Wenn Luzern als Fremdenplatz seine Bedeutung trotz der Wirren eines Zweiten Weltkrieges zu behaupten vermochte, so darf dieses Verdienst Herrn Direktor L. E. Pessina zuerkannt werden.»

Wir geben nun das Wort Herrn *Dr. Franz Seiler*, Zürich/Zermatt, der letzten Samstag, als der Verstorbene auf dem Dägerstein in Sursee vor einer grossen Trauerversammlung der geweihten Erde zur letzten Ruhe anvertraut wurde, am offenen Grabe im Namen aller vertretenen touristischen Organisationen — so vor allem im Auftrage des Verbandes schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren, der Verkehrskommission von Luzern, des Skalklubs Luzern, des Verkehrsverbandes des Kantons Waadt, der Propagandakommission vom Genferseegebiet, des Kur- und Verkehrsvereins sowie des Werbesyndikates Zermatt und der Hotels Seiler AG, Zermatt — das Wirken und Wesen des Verstorbenen folgendermassen würdigte:

«*Es ist mir die ebenso schmerzliche wie ehrenvolle Pflicht zuteil geworden, am Grabe unseres unvergesslichen, nach menschlichem Ermessen viel zu früh in die ewige Heimat abberufenen Herrn Direktor Luigi Emilio Pessina ein Wort des Abschieds, ein Wort des Dankes zu sprechen und der tapferen Gattin sowie allen Familienangehörigen des Verstorbenen unsere tiefempfundene Anteilnahme an dem schweren Leid auszusprechen, das über sie hereingebrochen ist.*

Lassen Sie mich auf einige Marksteine am Wege des reichen Lebens unseres lieben Heimgegangenen hinweisen, der im Jahre 1898 in Ligornetto geboren wurde und einer alten Tessiner Patrizierfamilie entstammte: auf die glückliche Kindheit unter der Obhut angesehener, kultivierter Eltern — der Vater war ein künstlerisch hochstehender Bildhauer — auf die erfolgreiche Schulzeit im Tessin, in Basel und im Welschland, auf die dreijährige Banklehrzeit in Lugano und in Mailand, auf den Besuch der Mercantile School in London, sodann — nach dieser systematischen Heranbildung im Kaufmännischen und im Sprachlichen — auf seine erste Stelle als Hotelsekretär der Villa d'Este in Como, ein glänzendes Debut, das zu seiner Ernennung als Propagandachef der Società Grandi Alberghi di Salsomaggiore und schon drei Jahre später zur Berufung als Verkehrsdirektor von San Remo führte. Dort leitete der sprachenkundige, tatkräftige junge Mann während vier Jahren das weitverzweigte Fremdenverkehrsamt und organisierte die berühmten Blumenfeste, die internationalen Golf-, Tennis- und Reittourniere sowie die Schachweltmeisterschaften, lauter Erfolge, welche die Grundlage dafür bildeten, dass unser nach einem Wirkungsfeld in der Heimat Umschau haltende Freund im Jahre 1931, als er sich um die freigewordene Stelle des Verkehrsdirektors von Luzern bewarb, als der bestqualifizierte Anwärter aus einer stattlichen Zahl von Kandidaten heraus gewählt wurde.

Luzern blieb für L. E. Pessina 16 Jahre lang der Mittelpunkt einer überaus intensiven und vielseitigen, aber auch dornenvollen, weil durch die Wirtschaftskrisen der 30er Jahre und die Weltkriegskatastrophe der 40er Jahre überschatteten Tätigkeit. Es war eine umfassende Wirksamkeit, deren Höhepunkt zweifelsohne die Schaffung der internationalen musikalischen Festwochen bildete, die der Verstorbene mit Recht als den Haupterfolg seiner Luzerner Zeit betrachtete. In seinem Curriculum vitae steht hierüber das für die bescheidene Art des Initianten kennzeichnende Wort: «Wir hatten das grosse Glück, mit Maestro Arturo Toscanini starten zu können.»

In diese bewegten Luzerner Jahre des Verstorbenen fallen jährlich unternommene, ausgedehnte Propagandareisen in Europa und Übersee, zahlreiche grosse Kongresse und internationale Veranstaltungen, die Anknüpfung und der Ausbau unzähliger, für Luzern und die ganze Schweiz bedeutsam gebliebener Beziehungen zu den Reisebureau- und Pressekreisen des In- und Auslandes, die Mitwirkung bei der Grundlegung der Internationalen Skal-Organisationen, die Gründung des Skalklubs Luzern, dessen einziges Ehrenmitglied er war.

Der Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren, den Herr L. E. Pessina von 1939 bis 1943 präsidierte, der Vorstand der Schweizerischen Verkehrszentrale, der Publizitätsdienst der SBB sowie zahlreiche Regionalkommissionen und Arbeitsausschüsse sicherten sich in jenen Jahren die Mitwirkung des hochgeschätzten, durchwegs gründlich unterrichteten, klar disponierenden, klug und konziliant urteilenden Luzerner Verkehrsdirektors. Mit besonderer Verehrung pflegte der Verstorbene von den markanten Luzerner Persönlichkeiten zu sprechen, mit denen ihn seine berufliche Arbeit hauptsächlich zusammengeführt hatte, so vor allem von Stadtpräsident Dr. Zimmerli, Oberstdivisionär Hans Pfyffer von Altishofen und Oscar Hauser, die ihm alle im Tode vorangegangen sind.

Nach seinem Rücktritt als Verkehrsdirektor von Luzern war der Verewigte während zweier Jahre Propagandachef der Swissair, setzte hierauf einige Monate aus, um sich gesundheitlich zu erholen, und wurde im Frühling 1950 als Nachfolger seines Freundes R. A. Ablas zum Verkehrsdirektor von Montreux gewählt, wo er innerhalb des Zeitraums von zwei Jahren eine überaus konstruktive, für diesen wichtigen Platz und das Gebiet des Lac Léman sehr erfolgreiche Tätigkeit entfaltete. Wegen aufreibender Meinungsverschiedenheiten im Schosse der leitenden Instanzen sah sich Herr Pessina Ende April 1953 zu seinem Leidwesen veranlasst, den Rücktritt zu erklären, ein aufgezwungener Verzicht, der seine feinnervige Natur vermutlich tiefer erschütterte und einschneidender verletzte, als es nach aussen hin den Anschein haben mochte.

Um so freudiger ergriff Hrr Pessina sehr bald darauf die sich ihm bietende Gelegenheit, als Propagandaleiter in die Direktion der Hotels Seiler AG., Zermatt, einzutreten. Damit erfüllte sich der Lieblingswunsch des Verstorbenen, auf die Ursprünge seiner beruflichen Laufbahn zurückgreifen und die gewonnenen Erfahrungen, Beziehungen und Kenntnisse in den Dienst eines verzweigten Privatunternehmens stellen zu können. Was der Verstorbene in dieser Position während der 4—5 Monate, die ihm der Herr über Leben und Tod noch zugedacht hatte, zu leisten und anzubahnen imstande war, erscheint als geradezu bewunderungswürdig und wird bestimmt wegleitend bleiben für die Fortsetzung des begonnenen Werkes.

Verehrte Trauerversammlung! Dies ist, nur ganz kurz und flüchtig skizziert, der weitgespannte äussere Rahmen, der ein Lebens- und Menschenbild von aussergewöhnlicher Harmonie, Feinheit und Innerlichkeit umschliesst.

Der Verstorbene war alles andere denn ein Blender oder Bluffer, alles andere als ein Streber und Effekthascher. Das Werk, dem er diente, die Sache, die er zu vertreten hatte, standen ihm stets viel höher als persönliche Geltung oder materieller Gewinn. Nie machte er Aufhebens von sich. Mit seiner tiefen, sonoren, warmen Stimme griff er gewissermassen «con sordino-mezza voce» in die Diskussion um die Fachprobleme ein, die er beherrschte, wie nur selten einer. Und dergestalt — in dieser vornehmen, ruhigen, unaufdringlich-aufmerksamen Art — wusste er um so eindrücklicher und nachhaltiger für seine wohlüberlegten Gedanken und Projekte, für die Qualität der Fremdenverkehrseinrichtungen, für die Schönheit des Landes, für die Eigenständigkeit des Volkes, für alles das zu werben, was ihm zutiefst am Herzen lag. In seinem den inneren Werten des Lebens zugewandten Wesen barg sich die gesammelte Energie eines konzentrierten Denkens, einer methodisch zielstrebigen, ungemein beharrlichen Willenskraft und eines tiefgründigen, menschenkundigen, durch und durch edlen Gemüts.

Kein Wunder also, dass dieser gewissenhafte Mann seinen Mitarbeitern und Mitmenschen Zutrauen einflösste, dass er zu überzeugen vermochte, dass von ihm und seiner stillen Güte ein gewinnender Charme ausstrahlte, ein freundlich winkendes Licht, das noch lange weiterglimmen wird!

Leiden und Prüfungen sind unserem verblichenen Freund nicht erspart geblieben. Der Allmächtige, auf den er in kindlich starkem Glauben immerfort sein Vertrauen setzte, liess ihn nie im Stich und schenkte ihm in entscheidender Stunde — in der Person von Hedwig Theiler aus Sursee — eine Lebensgefährtin, mit der er treu und innig verbunden blieb und die ihn wie ein heller, guter Schutzgeist durch Freud und Schmerz begleitete, bis in die plötzlich hereinbrechende Todeskrankheit, bis ins Sterben hinein. Von ihrem heiteren Sinn und ihrer hingebungsvollen Pflege umhegt, inmitten der geliebten ewigen Berge, legte er seine Seele in die Hand des Schöpfers zurück.

In dieser Trauerstunde erfüllt uns das Herzensbedürfnis, dem Lenker aller Dinge dafür Dank zu sagen, dass es uns vergönnt war, einem solchen Freund und Mitarbeiter zu begegnen. Aber auch er, den wir heute beweinen, Luigi Emilio Pessina, verdient unseren tiefen Dank, ja den Dank des ganzen Landes für sein segensreiches Wirken, für sein er-

Tieferschüttert erfülle ich die schmerzliche Pflicht, Sie vom Hinschied meines geliebten Gatten

Herrn

L. E. PESSINA-THEILER

Mitglied der Direktion der Hotels Seiler AG., Zermatt

in Kenntnis zu setzen, der heute nach kurzer Krankheit im Alter von 56 Jahren unerwartet rasch in die ewige Heimat abberufen wurde.

Ich bitte, dem lieben Verstorbenen ein gutes Andenken zu bewahren und seiner im Gebete zu gedenken.

Zermatt und Sursee, den 6. Januar 1954.

In tiefer Trauer:

Hedi Pessina-Theiler
und Anverwandte.

Beerdigung fand statt.

Winterthur Unfall
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

Zu verkaufen erstklassige
Couchbetten
mit Federkernmatratze, komplett, aus Reserve, günstig. Garantie. Anfragen unter Chiffre A R 2900 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MOBILIAR
Kompl. Betten (auch ältere)
Lavabos (nur guterhaltene)
Stühle, kompl. Bar oder
Carnotzet
gegen bar gesucht.
Eilofferten an Postfach 62, Territet (Montreux).

TESSIN – Zu verkaufen
schöne Liegenschaft
mit 13 neu umgebauten Ferienwohnungen, komfortabel eingerichtet, 45 Betten, 1–3-Zimmerwohnungen mit Küche, Duschen, Bad, Terrassen, etwa 1000 m² Land, ganzes Jahr geöffnet. Offerten an V. E. La Residenza, Muralto-Locarno, Tel. (093) 74492.

Grösseres Stadt-Restaurant sucht in Jahresstelle
Allgemeingouvernante
für Betrieb mit 50–60 Angestellten als Vertrauensperson
Restauranttöchter
sprachenkundig
Buffettöchter
Commis de bar
im Speiseservice bewandert
Commis-Patissier
Commis de cuisine
Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre S R 2974 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 15. Februar 1954 für Hotel mit 40 Betten (Jahresbetrieb): tüchtige, selbständige
Köchin
Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre W S 2921 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
selbständige, tüchtige
I. Buffetdame
Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten an Familie K. Steffen, Restaurant «Du Nord», Zürich, Bahnhofplatz.

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Hartmann
Seidengasse 20, Tel. (051) 236364. Erstkl. Referenzen.
Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés Kuranstalten, Pensionen

Confiserie-Tea Room, centre Lausanne, demande
contrôleur/se
pour entrée à convenir. Offres avec curriculum, copies de certificats, photo et prétentions sous chiffre OFA 5015 L à Orell Fussli-Annonces, Lausanne.

Tuberkuloseheilstätte sucht einen tüchtigen
Alleinkoch
Modern eingerichtete Küche, gute Arbeitsbedingungen. Offerten mit kurzem Lebenslauf, Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch bei freier Station erbeten unter Chiffre OFA 3080 R an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Wählen Sie das beste, wählen Sie
RESINFLEX
für Wandverkleidung und Polsterüberzüge
Storenstoff AG. Aarau, Feerstr. 16, Tel. 064 / 2 52 52

hebendes Beispiel, für seine schöne, zeitlebens aus dem unversieglichen Quellgrund christlicher Humanität schöpfende Menschlichkeit.

L. E. Pessina †

Samedi dernier, la dépouille mortelle de *Luigi Emilio Pessina* a été rendue à la terre à Sursee dans le canton de Lucerne. La nouvelle de son décès prématuré, alors qu'il venait depuis quelques mois d'être attaché à la direction générale des Hôtels Seiler S.A. à Zermatt, a surpris ceux qui le connaissaient. C'est en effet en pleine activité qu'il a été frappé par la mort, à l'âge de 56 ans.

Lors des obsèques, qui se déroulèrent en présence d'une nombreuse assistance, le Dr *Franz Seiler*, Zurich/Zermatt, prit la parole au nom des organisations touristiques — en particulier de l'Association suisse des directeurs d'office de tourisme, des commissions touristiques de Lucerne et de la région du Léman, des offices vaudois et lucernois de tourisme, des associations touristiques de Zermatt, ainsi que des Hôtels Seiler S.A. — pour rappeler la brillante carrière du disparu et pour témoigner de l'œuvre qu'il a accomplie en faveur de notre tourisme. Nous résumons brièvement ci-après la belle allocution de notre président central, allocution dont nos lecteurs trouveront ci-dessus le texte original.

Né à *Ligornetto*, en 1898, d'une vielle famille patricienne tessinoise, *L. E. Pessina* fit d'abord des études commerciales au Tessin, à Bâle, en Suisse romande et à Londres, vouant tous ses soins à posséder parfaitement nos trois langues nationales et l'anglais. L'hôtellerie l'intéressait et sa première place fut celle de secrétaire à *l'Hôtel de la Villa d'Este* à *Come*. Ses brillants débuts lui valurent d'être appelé comme chef de propagande de la *Società Grandi Alberghi di Salsomaggiore* et comme directeur de l'office de tourisme de *San Remo*. En 1931, il postula le poste de directeur de *l'Office de tourisme de Lucerne*, poste qu'il devait occuper jusqu'en 1946. Ce qu'il a fait pour Lucerne, nous le trouvons résumé par cette phrase du journal lucernois « Vaterland » qui écrivait :

« Si, malgré les bouleversements d'une deuxième guerre mondiale, Lucerne a conservé son importance de centre de tourisme, c'est indubitablement aux mérites de M. L. E. Pessina qu'elle le doit.»

C'est en effet à lui que revient l'idée et la création des *semaines musicales internationales de Lucerne* qui connaissent un succès considérable et qui placent Lucerne parmi les centres culturels de l'Europe. Après avoir été pendant deux ans chef de propagande de la Swissair, il succèda au printemps 1950 à son ami R. A. Alblas comme directeur de *l'office de tourisme de Montreux*. Il se dévoua également sans compter pour faire connaître la Riviera vaudoise et, là encore, son activité fut extrêmement fructueuse. Ayant quitté, bien à regret, cette région à laquelle il s'était attaché, il revient à ses premièrs amours, c'est-à-dire à l'hôtellerie, acceptant de remplir les fonctions de *chef de propagande à la direction des Hôtels Seiler S.A.* à *Zermatt*. Comme de coutume, il se consacra entièrement à sa tâche et son œuvre à Zermatt, bien que trop courte laissera certainement d'heureuses traces.

L. E. Pessina était un modeste qui ne cherchait pas à se mettre en valeur ou à tirer matériellement profit de la cause qu'il servait. On appréciait son intelligence claire, son esprit conciliant et surtout sa connaissance profonde de tout ce qui touchait au tourisme et à l'hôtellerie. Il possédait une énergie considérable, une force de concentration et de volonté qui, alliées à un tempérament méthodique et précis, ainsi qu'à une ténacité exceptionnelle, lui permettaient d'atteindre presque toujours le but quil s'était fixé.

L. E. Pessina manifesta encore l'intérêt qu'il portait au tourisme en étant toujours un membre actif de *l'Association suisse des directeurs d'offices de tourisme*, qu'il présida de 1939 à 1943, et en fondant le *Skal-Club* de Lucerne.

Nous prions son épouse, Madame *Hedwig Pessina-Theiler*, si brutalement frappée dans ses affections par la perte de l'homme remarquable que fut L. E. Pessina de trouver, ici aussi, l'expression de notre profonde sympathie.

Nouvelles de la Swissair

Des vols de nuit entre Londres et Genève

Le service hebdomadaire de nuit à tarif réduit pour les sports d'hiver que les compagnies BEA et Swissair ont récemment introduit entre Londres et Zurich a fait, ces derniers temps à Genève, l'objet de divers articles de presse.

Travaillant en pool, les deux compagnies doivent, du 19 décembre 1953 à fin mars 1954, exécuter chacune quinze vols de nuit entre Londres et Zurich à raison d'un vol par semaine. En ce qui concerne la Swissair, c'est la première fois qu'elle exploite un service de nuit en hiver. Elle le fait à titre d'essai et pour des raisons de concurrence. Pour les mêmes raisons, il a été nécessaire d'appliquer un tarif sensiblement réduit. Il ne couvrira les frais qu'au cas où le coefficient d'occupation soit *exceptionnellement élevé*. Vu ce risque et pour éviter que ces vols portent préjudice aux lignes de jour, cette expérience ne pouvait se faire que sur une base très restreinte. D'où le nombre réduit des vols envisagés.

Le public, en Europe, n'a pas encore l'habitude des service aériens de nuit. Si l'on ne veut pas qu'ils provoquent des pertes financières, il faut être très prudent lors de leur introduction et de leur extension. Quand on tente un essai sur une ligne où les conditions sont particulièrement propices, cela ne signifie pas que l'on puisse l'étendre automatiquement à une ligne parallèle. Le risque financier serait beaucoup trop grand. Ceci est spécialement valable pour des services de nuit en hiver, car nous n'avons pas encore d'éléments d'appréciation dans ce domaine. En l'occurrence, les précisions indiquaient l'existence d'un potentiel de trafic particulier à destination de Zurich. C'est la raison pour laquelle l'essai devait être tenté sur cette ligne.

La Swissair n'a pas agi autrement lorsque, l'été dernier, elle a ouvert sur la seule ligne Genève-Paris un service quotidien de nuit à tarif réduit. Ce service fut, de loin, plus important que celui dont nous parlons. La Swissair exécuta, en effet, 121 vols au total qui donnèrent, du reste, des résultats favorables. Et, bien que ne bénéficiant pas d'une liaison analogue, les milieux zuricois ne présentèrent aucune réclamation.

Le nouveau service de nuit Londres-Genève pour les sports d'hiver se développe de façon encourageante. Il est donc possible, aujourd'hui, d'envisager la prochaine introduction de services analogues à tarif réduits entre Londres et Cointrin, conformément au désir exprimé à Genève. Les autorités britanniques ont déjà fait connaître leur accord. D'autre part, nous avons demandé l'approbation du tarif par l'IATA. Cette dernière prescrit un délai de vingt jours avant que soit homologué un nouveau tarif, ceci pour permettre aux compagnies intéressées de présenter leurs éventuelles objections. En cas d'opposition d'une compagnie, le tarif spécial proposé ne pourrait pas être appliqué. Si aucune difficulté ne surgit, les vols de nuit Londres-Genève pourront commencer vers la fin de ce mois. Ils seront maintenus jusqu'à fin mars.

Pour favoriser les sports d'hiver

Dans la période du 26 décembre 1953 au 30 avril 1954, Swissair accordera des facilités spéciales pour le transport de leurs skis aux passagers venant en Suisse pour se livrer aux sports d'hiver.

Le transport de skis bénéficiera de tarifs spéciaux très avantageux et, pour autant que le total des bagages du passager y compris les skis ne dépasse pas la limite de poids autorisée, ils seront transportés gratuitement.

Dispensationen und Dienstverlegungen

Die Übersicht der militärischen Unterrichtskurse 1954 ist soeben in der Tagespresse veröffentlicht worden.

Jeder dienstpflichtige Hotelangestellte sollte, um über den Zeitpunkt seiner Dienstleistung orientiert zu sein, sich anhand des Militärschultableaus und im Zweifelsfalle beim zuständigen Kreiskommando oder bei seinem Einheitskommandanten *jetzt schon* erkundigen, wann er seinen Militärdienst zu leisten hat. Aber auch der *Arbeitgeber* hat ein Interesse daran, zu wissen, wann der Angestellte zur Erfüllung seiner Wehrmannspflichten einrücken muss. *Gesuche um Dispensationen* oder *Dienstverschiebungen* haben in der Regel keinen Erfolg mehr, wenn das Gesuch erst nachträglich, wenn der Dienstpflichtige bereits im Besitze des persönlichen Aufgebotes ist, gestellt wird.

Wir empfehlen daher unseren Mitgliedern dringend, sich sofort über Zeit und Dauer der Militärdienstleistung des männlichen Personals zu informieren, um allenfalls sich aufdrängende Gesuche um Dispensationen oder Dienstverlegung rechtzeitig einreichen zu können.

Nachdrücklich sei auf folgende *Bestimmung betreffend Dispensation* aufmerksam gemacht:

« Dispensationen werden nur in begründeten Ausnahmefällen bewilligt. Gesuche von Unteroffizieren und Mannschaften sind unter Beilage des Dienstbüchleins sowie der nötigen Beweismittel möglichst, frühzeitig an die Militärbehörde des aufbietenden Kantons (DB Seite 8) zu richten. Gesuche von Offizieren sind ohne Dienstbüchlein auf dem Kommando-Dienstweg einzureichen. Alle Gesuche sind eingehend zu begründen und persönlich zu unterzeichnen. Gesuche von Dritten (Arbeitgeber usw.) sind *vom Wehrmann mitzuunterzeichnen*. Der durch Dispensation versäumte Dienst ist nachzuholen.»

Es ist zu hoffen, dass bei den militärischen Stellen das Verständnis vorhanden ist, dass man nicht mehrere Angestellte aus dem gleichen Betrieb in der gleichen Zeit oder mitten aus der Saison heraus zum Militärdienst aufbieten kann, wodurch der Hotelbetrieb in empfindlicher Weise gestört würde, zumal in einer Zeit der Personalknappheit, wo Ersatz praktisch gar nicht beschafft werden kann. Hier darf die Hotellerie erwarten, dass ihren Betriebserfordernissen durch ein vernünftiges Entgegenkommen in der Behandlung von Dienstverlegungsgesuchen Rechnung getragen wird.

l'OVOMALTINE chaude

et la bonne manière de la servir:

Si vos hôtes demandent une Ovomaltine chaude, servez-leur une tasse de lait chaud (jamais bouillant) avec un sachet d'Ovomaltine. Pour une portion servez-leur du lait dans un pot avec 2 sachets d'Ovomaltine. Un peu de sucre sur une soucoupe est toujours le bienvenu. — L'Ovomaltine chaude se sert toujours dans une tasse et jamais dans un verre ou dans le gobelet-mélangeur.

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

Sind Sie an der Automobilisten-Kundschaft interessiert?

Mehr Gäste und mehr Logiernächte, mehr Umsatz und mehr Verdienst, auch bei ungünstiger Witterung, bringt Ihnen die wetterunabhängige Automobilistenkundschaft ein, welche sich auch wochentags und vielfach überhaupt während des ganzen Jahres unterwegs befindet.

Nützen Sie diese für Ihr Haus interessanten Vorteile während der nächsten Jahre noch mehr aus, indem Sie sich im einzigen OFFIZIELLEN AUTOMOBILFÜHRER DER SCHWEIZ, im roten CH-Führer, eintragen lassen. Wie der Bahnbenützer seinen Fahrplan, so wird der rote CH-Führer von Zehntausenden von Automobilisten immer wieder konsultiert.

Eine Empfehlung darin bedeutet eine jahrelang wirkende Dauerwerbung für Ihr Haus. Neben seiner starken Verbreitung im Inland wird der rote CH-Führer im Ausland von Hunderten von Automobil- und Touring-Clubs, Buchhandlungen und Reisebüros konsultiert und verkauft.

Ende April erscheint die Ausgabe 1954/1955

Diese wird demnächst abgeschlossen. Sind Sie darin vertreten? Wenn nicht, schicken Sie uns unverzüglich nachstehenden Coupon ein, worauf Sie unverbindlich nähere Einzelheiten erfahren werden.

Da schon die früheren Ausgaben — welche nur alle 2 Jahre erscheinen — binnen kurzem ausverkauft waren, ist Ihnen volle Gewähr geboten, dass sich diese Propaganda auch für Ihr Haus lohnt. Zahlreiche Hotels, Restaurants usw. figurieren schon seit 30 Jahren darin!

Hier abtrennen

An die Administration des **Offiz. Automobilführers der Schweiz, Bern,** Nordring 4

Geben Sie uns bitte, ohne jede Verpflichtung für uns, nähern Aufschluss über eine Eintragung unseres Hauses in der nächsten für die beiden Jahre 1954 und 1955 gültigen Ausgabe.

Adresse: Haus und Unterschrift:

Unerreichte Qualitäts-Produkte

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

Gesucht
für Sommersaison 1954, mit Eintritt auf 1. April 1954

Sekretärin

für Journalführung, Kassa und Telephon. Offerten sind zu richten an Schlosshotel Brestenberg, Seengen (Aargau).

Markt- und Situationsbericht

Mitgeteilt von der Direktion der Howeg

Der schweizerische Index der Grosshandelspreise ist in den letzten Monaten bemerkenswert stabil gewesen. Seit Beginn des Jahres 1953 hat sich der Totalindex um 2,6% gesenkt. Dabei verzeichnen die Nahrungsmittel gegenüber dem Januar 1953 eine leichte Erhöhung von 206 auf 209 Punkte, die aber durch den Rückgang der Roh- und Hilfsstoffe und der Futtermittel nach unten korrigiert worden ist. Das Ansteigen des Nahrungsmittelindexes im *November* haben anziehende Preise für Kälber, fette Schweine, Speisekartoffeln und Ölfrüchte verursacht. Anderseits haben in der gleichen Zeit grosses Schlachtvieh, Importeier, Zucker, Reis und Hülsenfrüchte leichte Preisrückgänge zu verzeichnen.

Am 24. November ist in Bern ein neuer Handelsvertrag mit der Tschechoslowakei unterzeichnet worden. Er gleicht in den meisten Bestimmungen demjenigen, der seit 1948 zwischen der Schweiz und Russland besteht. Seine Gültigkeit ist auf fünf Jahre angesetzt, mit automatischer Verlängerung unter Berücksichtigung einer sechsmonatigen Kündigungsfrist. Ob dieser neue Handelsvertrag eine praktische Bedeutung erhält, hängt davon ab, ob die Tschechoslowakei zu Warenlieferungen nach der Schweiz befähigt ist und ob sie unsern Qualitätsansprüchen sowie der Konkurrenz unserer westlichen Handelspartner die Stirne bieten kann.

Mit Recht ist in letzter Zeit von wirtschaftlichen Organisationen nachdrücklich auf die Gefahren hingewiesen worden, welche das dauernde *Absinken unserer Importe* für die schweizerische Exportwirtschaft, und zu ihr gehört auch die Fremdenindustrie, haben kann. Die Zeiten, in denen unsere ausländischen Handelspartner im Notfalle mit Gold bezahlen konnten, sind vorbei. Wenn auch die multilaterale Verrechnung des Verkehrs zwischen den OECE-Ländern für die letzten Jahre eine willkommene Überbrückung von Guthabenspitzen gebracht hat, so musste doch die Schweizerische Eidgenossenschaft bereits mit der Übernahme eines Kredites von 1500 Mill. Franken einspringen. Dass diese Entwicklung nicht unendlich weiter gehen kann, ist klar, und wir müssen uns mit der Tatsache abfinden, dass wir auf die Dauer nur ungefähr für so viel Franken Ware und Leistungen ausführen können, als wir anderseits bereit sind, von unsern Handelspartnern abzunehmen und zu importieren.

Der Weinmarkt im Tirol

Eine persönliche Einkaufsreise des Berichterstatters hat uns ein klares Bild über die Lage am Tiroler Weinmarkt vermittelt. Dabei haben sich die in früheren Berichten angedeuteten Tendenzen als den Tatsachen entsprechend erwiesen. In einigen Gebieten um Bozen herum, insbesondere aber im Überetsch, sind zum Teil überdurchschnittlich grosse Ernte-*Mengen* eingebracht worden. Der regnerische Sommer 1953 liess die überladenen Stöcke ihre Trauben nicht ausreifen, so dass das Gros der Hügelweine zum Teil unter 10 Grad Alkohol wog. Solche Weine kommen natürlich für den Export nach der Schweiz nicht in Frage. Sie fanden aber in Mittel- und Süditalien schlanken Absatz zu verhältnismässig guten Preisen. Anderseits sind zweifellos aus dem Süden hochgrädige Coupierweine heraufgekommen, welche den geringen Gradationen «auf die Beine» helfen sollen. Denn selbst in den bevorzugteren Qualitätslagen blieben die Gradationen um durchschnittlich ein Grad hinter den letztjährigen zurück. Unter diesen Umständen muss mit aller grösster Vorsicht an die Auswahl der für die hohen Schweizer Ansprüche genügenden und geeigneten Weine herangetreten werden. Anderseits sind die vorhandenen *wirklich guten Partien seltener und kleiner als je zuvor.*

Das aus dieser Sachlage entstandene *Unterangebot an guten Exportweinen* kommt in einem massiven *Preisanstieg* schon jetzt zum Ausdruck, und es ist damit zu rechnen, dass im nächsten Frühjahr noch höhere Preise bezahlt werden. Kalterer-See-Auslesen mit über 11 Grad Alkoholgehalt kosten 1000 bis 1500 Lire *mehr als letztes Jahr,* St. Magdalener 500 bis 1500 Lire. Einzig die Grieser Lagrein-Weine machen bezüglich Preis eine Ausnahme. Die Nachfrage nach dieser Provenienz ist in den letzten Jahren stark zurückgegangen, was einen gewissen Aufstau alter Weine von einem Jahrgang zum anderen zur Folge hatte. Obschon die grosse Nachfrage des Inlandes letzten Herbst dann auch die Lagrein-Keller zu leeren vermochte, traut man sich offensichtlich nun doch nicht, den Bogen zu überspannen, sondern man zieht vor, die Gelegenheit zur Rückgewinnung verlorenen Bodens auszunützen. Natürlich sind auch die Lagrein-Weine schwächer als letztes und vorletztes Jahr. Sie dürften aber unserer Meinung nach besonders im nächsten Sommer von angenehmer «Süffigkeit» sein und dabei nur unwesentliche Preiserhöhungen erfahren.

Import-Geflügel

Bresse-Poulets werden in der Schweiz wegen ihres anhaltend zu hohen Preises nur noch ganz vereinzelt verlangt. An ihre Stelle sind mit gutem Erfolg holländische Milchmast-Poularden getreten. Die Geflügel-Pest scheint in Holland abzuflauen. Sämtliche zu importierenden Partien müssen aber immer noch eine Quarantäne in einem Grenzkühlhaus durchmachen und können erst nach gründlicher Untersuchung durch das Eidg. Bakteriologische Institut verzollt werden. Beanstandungen wegen Verseuchung sind aber in letzter Zeit nur noch ganz vereinzelt festzustellen. — Für kurante Ansprüche erobert sich Dänemark den Schweizer Markt je länger je mehr. Man hat dort gelernt, sauber zu schlachten und nach Gewicht und Qualität exakt auszusortieren. Auf die Weihnachts- und Neujahrs-Feiertage haben die Preise sofort greifbarer Ware angezogen. Kleinstware (500 bis 600 g) wird bereits rar, wogegen ausgewachsene Ware in genügenden Mengen angeboten wird.

Kaffee

Neue Berichte aus Südamerika melden eine verschärfte Hausse, die von Brasilien ausgeht und auf die erhöhte Finanzierungsbasis der dortigen Regierung zurückzuführen sei. In Costa Rica und Guatemala sollen sich massive deutsche Käufe im Sinne einer Preiserhöhung bemerkbar machen.

Personalfeiern

Personalfeier im Hotel Bellevue-Palace, Bern

Es ist ein schönes Zeichen echter Hotelier-Tradition, wenn sich die verantwortliche Leitung eines Hauses mit ihrem Personal zur Weihnachtsfeier zusammenfindet.

In Wahrung dieses schönen Brauches hat auch unser verehrter Direktor, Herr *Alfred Krebs,* sein zahlreiches Personal mit den Angehörigen der verheirateten Angestellten — was dankbar erwähnt sei — am 22. Dezember zur Weihnachtsfeier und Ehrung langjähriger Mitarbeiter eingeladen.

Im vollbesetzten Festsaal, wo ein prächtiger Christbaum der Feier einen würdigen Rahmen verlieh, konnte Herr Direktor Krebs anfangs seiner Begrüssung eine ganze Anzahl unserer verehrten, langjährigen Hotelgäste, welche durch ihre Anwesenheit die Verbundenheit mit der Direktion und dem Personal bekundeten, willkommen heissen. In seiner Ansprache an das Personal dankte Herr Krebs allen für die treue Mitarbeit und würdigte das gute Einvernehmen und die flotte Zusammenarbeit zwischen Prinzipalschaft und Personal.

Nachdem die Auszeichnung einer Anzahl langjähriger Angestellter vorgenommen war, wurde von ihm für jeden Angestellten eine *Gratifikation* überreicht, welche je nach Dienstjahren und Leistungen namhafte Beträge erreichte; diese Aufmerksamkeit auf die Festtage hin wurde von allen Anwesenden mit grosser Freude und Dankbarkeit vermerkt. Wir alle danken unserem Direktor für sein Wohlwollen und seine soziale Aufgeschlossenheit.

Der gemütliche Teil des Abends erhielt ebenfalls eine besondere Note durch musikalische Darbietungen und humorvolle Einlagen. Alle Ausführenden, auch diejenigen des Unterhaltungsorchesters, rekrutierten sich aus dem Angestelltenstab des Hauses; ihnen allen gebührt ebenfalls unser Dank. Zum guten Gelingen dieser würdigen Feier sowie der frohen Stimmung haben auch Küche und Keller das ihrige beigetragen

Die Genugtuung und Freude, welche allseits zum Ausdruck kamen, liessen erneut erkennen, dass nur *gegenseitige Wertschätzung und Achtung* auch beiderseits Zufriedenheit zu erzeugen vermögen — in diesem Geist wünschen wir unserem «Bellevue-Palace» weiterhin ein glückliches Gedeihen und entbieten dem Verwaltungsrat und unserem geschätzten Direktor, Herrn Alfred Krebs, unseren herzlichen Dank. *FW.*

Berichtigung

In dem in der «Hotel-Revue» Nr. 1 vom 7. Januar 1954 publizierten Mehrregionen-Gesamtarbeitsvertrag für das schweizerische Gastgewerbe, Art. 13, Al. 2, Schluss, ist eine Zeile ausgefallen. Richtigerweise soll es heissen:

«. . . Die Entschädigung hat im gesamten für weibliches Personal und ledige männliche Arbeitnehmer mindestens *Fr. 6.— und für verheiratete männliche Arbeitnehmer mit eigenem Haushalt mindestens* Fr. 8.— pro Tag zu betragen, für direkt kassierendes Bedienungspersonal Fr. 4.— zuzüglich anteilmässigem Barlohn.»

Personalfeier im Dolder Grand Hotel, Zürich

Wiederum haben sich in den ersten Januartagen die Angestellten des Dolder Grand Hotels zum grossen Stelldichein des Jahres zusammengefunden.

Ohne die Wertschätzung der Dienste des Personals durch deren Vorgesetzte, Herrn und Frau Direktor Kraehenbuehl, könnte ein Fest in der Art und Weise wie es den tätigen Geistern vom Keller bis zur obersten Etage dieses Hauses geboten wird, wohl kaum zustande kommen. Wer immer mit den Vorbereitungen für die Personalfeier beschäftigt ist — und da gibt es im Zusammenhang mit einer stattlich ausgerüsteten Tombola und einem reichlich beladenen kalten Buffet manche zusätzliche Arbeit —, tut dies mit der Überzeugung und Genugtuung, seinen Mitarbeitern einen Höhepunkt froher Stunden zu verschaffen.

Geradezu ungewohnt für das Dolder Grand Hotel wurden von den anwesenden 120 Angestellten nur wenige für 5 und mehr Dienstjahre ausgezeichnet. Es waren dies:

Herr Charles Weltin, Chef Gardemanger	20	Dienstjahre
Herr Viktor Knupfer, Elektriker	15	„
Herr Fritz Mattle, Etagenportier	10	„
Frl. Rosmarie Flückiger, Economatgouvernante	5	„
Frl. M. Hostettler, Officegouvernante	5	„

Herrn Direktor *Kraehenbuehl* blieb das Vergnügen vorbehalten, dem abgelaufenen Geschäftsjahr höchstes Lob zu spenden. Hat doch 1953 umsatzmässig alle seine früheren Jahrgänge übertroffen, und da Herr Kraehenbuehl stets danach bestrebt ist, die Aufenthalts- und Schlafräume des Hauses dauernd zu verschönern, müsste man sich nicht wundern, wenn bei fortschreitender Devisenliberalisierung mit weiteren Rekordjahren gerechnet werden dürfte.

Da bei diesem Fest abwechslungsweise sowohl das Hausorchester als auch der Barpianist die Tanzmusik bestritten, kamen die Tanzlustigen voll und ganz auf ihre Rechnung, und gerne hätte man den Abbruch

Wintersalat

Sellerie
Rot- und Weisskabis
Kartoffeln
Endivien
geschnittener Lattich
Karotten
rote Randen

ergeben allein oder gemischt einen mundigen Salat. Zur Herstellung Ihrer Salatsaucen, die Sie nach Ihrem Gutdünken würzen können, sollten Sie aber

Saucenpulver DAWA

verwenden. Die Oelzugabe kann je nach Geschmack erhöht oder reduziert werden.

Saucenpulver DAWA ist zu beziehen bei

Dr. A. Wander A.G., Bern
Telephon (031) 55021

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. **Fremdsprachen.** Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. **Stellenvermittlung.** Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch
GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT WAADTLÄNDER WEIN
OPV

GROSSES STADT-ZÜRCHER
Hotel und Geschäftshaus
umständehalber zu verkaufen.
(Preis 3 Millionen Fr.). Interessenten wollen sich melden unter OFA 1004 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Nelken, Rosen, Orchideen, Narzissen, Veilchen, Mimosa, Margeriten, gemischte Sträusschen Anemonen, Ranunkeln etc.
zu den niedrigsten Tagespreisen, prompter Postexpressversand.
Kummer, Blumenhalle, Baden
Telephon (056) 2 76 71

Berg-Restaurant im Berner Oberland sucht
per sofort erstklassigen
Chef de service
Organisatorisch gut durchgebildet. Offerten unter Chiffre B R 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
KOCH
in gepflegten, alkoholfreien Grossbetrieb. Jahresstelle. Eintritt Frühjahr 1954. Bewerber müssen sich beruflich und charakterlich gut ausweisen können und fähig sein, eine sorgfältige Küche zu führen. Offerten mit Zeugnisabschriften, Personalien und Lohnanspr. unter Chiffre S 30101 Lz an **Publicitas Luzern.**

Bestausgewies. **Hotelfachmann u. Restaurateur** 40jährig, mit 20jähriger In- und Auslandspraxis, Fähigkeitsausweis, die Hauptsprachen beherrschend, **sucht per Frühjahr**
Direktion oder Geranten-Stelle
evtl. käme auch Beteiligung in Frage.
Offerten erbeten unter Chiffre W R 2915 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Viande séchée
1ère qualité. Morceaux de 1½ à 3 kg. à Fr. 18.– le kg. Hôtel des Plans, **Mayens de Sion.**

Etagenportier Küchen- und Officebursche
mit besten In- und Auslandsreferenzen **suchen** gemeinsame oder getrennte **Stelle.** Offerten unter Chiffre OFA 5001 D an Orell Füssli-Annoncen, **Davos.**

Ankauf und Verkauf **Neu und Alt**
von
Hotel- und Wirtschaftsmobiliar.
Übernehme jede Liquidation.
O. Locher, Baumgarten, Thun.

ENGLAND
Suchen fortwährend Töchter in gebildete, **überprüfte** Familien. **Besorgen alles** für Sie und wahren von hier aus Ihre Interessen.
BELDI-GRANT
Anglo-Swiss-Büro mit langjährigen Referenzen. Auskunft Fr. 2.– in Marken. – **Vormals Schweiz, jetzt:** Cleavers Lyng, **Herstmonceux,** Sussex (England).

Gelegenheit
Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide
Wirtschaftsstühle
zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gschwend AG., Steffisburg, Tel. (033) 26312.

Gesucht
von erstklassigem Stadthotel tüchtige und sprachenkundige
BARMAID
Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre B M 2936 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht: junger Mann als
Officebursche
später als
Kochlehrling
in städtisches Passantenhotel. Offerten unter Chiffre P H 2939 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Sommersaison in neues Berghotel der Zentralschweiz
Chef de service - Oberkellner Concierge
fachtüchtig und sprachenkundig. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisabschriften und Referenzen unter Chiffre Z S 2938 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Plattenpapiere
Papierservietten
Serviettentaschen
Lunchpapier,
Lunchsäcke
Napperons
Tischdeckpapier in Rollen
zu vorteilhaften Preisen
U. B. Koch's Erben, Chur
VORMALS KOCH & UTINGER
Hotelausstattungen • Buchdruckerei

Gesucht
in **Bad-Hotel nach Baden** (Saison März bis 15. November):
Zimmermädchen
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Küchenmädchen
Offerten an Postfach 31922, **Baden.**

On cherche
pour grand restaurant de **Genève,** saison mars–octobre:
caissière-dame de buffet
de confiance et bien au courant de la partie,
cuisiniers de partie
avec pratique du service de restauration soignée
chefs de rang
avec pratique du service de restauration soignée et connaissance des langues.
Offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à: Restaurant La Perle du Lac, 128, rue de Lausanne, **Genève.**

Gesucht
in grösseres Stadthotel der franz. Schweiz, per 1. März in Jahresstelle:
Saal-Oberkellner Kondukteur
(nur Schweizerbürger), bestqualifiziert, sprachenkundig. Offerten unter Chiffre D R 2905 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PERSONAL
aller Abteilungen
gesucht
Sprachenkenntnisse (möglichst Englisch) erwünscht, infolge Betriebserweiterung. Saison März bis Oktober. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an die Direktion des Grand-Hotel, **Montreux-Territet.**

der frohen Stunden noch etwas hinausgeschoben, wenn nicht die Zeit der Arbeitswiederaufnahme in greifbare Nähe gerückt wäre.

Herrn und Frau Direktor Kraehenbuehl sei einmal mehr für die Aufrechterhaltung dieser schönen, unbeschwerten Feier gedankt.

VERANSTALTUNGEN

Culinarisch-gastronomisches Kollegium von Basel

Dienstag, den 19. Januar, 19 Uhr, findet im Hotel «Drei Könige» in Basel das 27. Colloquium des Kollegiums statt. Bei diesem Anlass hält der Kunsthistoriker Dr. *Ed. Hüttinger* einen *Vortrag mit Lichtbildern* über «Das Gastmahl in der Bildkunst». Anschliessend findet ein *Gastmahl* statt. Mit Rücksicht auf die im Herbst durchgeführte Kochkunstausstellung und die Vorbereitungen für die Hospes fällt dieses Jahr die traditionelle Saint-Vincent-Feier aus, doch verspricht auch die obenerwähnte Veranstaltung den Berufskollegen und Berufsfreunden hohen Genuss.

DIVERS

Une nouvelle automotrice sur la ligne Bex-Gryon-Villars

La compagnie du *Bex-Gryon-Villars* vient de mettre en service une nouvelle automotrice pesant 26 tonnes et à laquelle de longues remorques pourrant être accouplées. Cette importante composition pourra emporter jusqu'a 300 personnes. Destiné plus spécialement au service navette entre Villars et Bretaye, ce train renforcera l'équipement de cette ligne. Il permettra un écoulement plus rapide du trafic et évitera de recourir aux cars en cas de grande affluence. C'est une nouvelle amélioration des relations entre la plaine et la montagne et un attrait nouveau pour les sportifs pressés qui craignent toujours, bien à tort, que les moyens de transport ne puissent suffire à leur frénésie de vitesse.

Le télésiège Diablerets-Isenau en service

Nous disions récemment que Les Diablerets ne possédaient pas encore de télésiège et que seule une concession pour le parcours Les Diablerets-Col des Andérets avait été octroyée. Nous oubliions le télésiège Les Diablerets-Isenau qui a été inauguré au début de cette année. Il faut dire que l'on doutait que les travaux de construction puissent être terminés à temps, et c'est grâce au temps exceptionnel dont nous avons bénéficié cet automne que le nouveau télésiège est capable maintenant de transporter la foule des sportifs qui veulent profiter des magnifiques terrains de ski qui leur sont accessibles grâce à ce moyen de transport pratique et rapide.

La longueur effective de l'installation, qui comprend 54 cabines fermées à deux personnes, est de 2500 mètres. La durée du parcours, qui permet de passer de l'altitude de la station des Diablerets, 1200 m, à la station supérieure, 1800 m, est de 16 minutes. Les usagers du télésiège apprécient le confort des cabines fermées qui les met à l'abri du froid et des intempéries.

C'est un nouvel atout pour la belle station des alpes vaudoises qui est en voie de redevenir le centre sportif qu'elle était autrefois et qui avait subi, on ne sait pourquoi une éclipse temporaire.

Un «pont aérien» pour les touristes anglais

Le service spécial annoncé par une compagnie de navigation aérienne britannique — et que nous avons déjà signalé — pour le transport des amateurs de sports d'hiver britannique et de leurs voitures entre la Grande-Bretagne et la Suisse, fonctionne maintenant.

Comme les inscriptions sont plus nombreuses qu'on ne s'y attendait, deux courses auront lieu chaque semaine, dans les deux sens, jusqu'au mois de mars.

Les avions partent de l'aérodrome de Blackbushe (Hampshire) et atterrissent à Kloten, et vice-versa.

Le hockey sur glace à 2388 mètres d'altitude

Avant les fêtes de Noël les équipiers du Hockey-Club de Davos avaient l'habitude de gagner le sommet du col de la Fluela qui relie Davos à la Basse-Engadine, pour s'entraîner, sur le Schottensee, en attendant que la vaste patinoire de la station grisonne soit prête. On croit pouvoir avancer que peu de teams européens disposent, avant la saison, de patinoires aussi élevées pour parfaire une forme qui permette de tenir tête aux équipes de villes de Bâle, de Berne, de Lausanne, de Neuchâtel et de Zurich qui disposent de patinoires artificielles.

Rappelons que les patineurs de tous talents disposent, pendant toute la saison d'été, de l'espace magnifiquement aménagé sous le Jungfraujoch (3457 m/11 340 ft.) à quelques minutes de marche, souterraine, de l'Hôtel qui porte ce nom et que l'on gagne par le chemin de fer partant de la Petite-Scheidegg.

SAISONNOTIZEN

Neujahrsverkehr in Arosa

mn. Nachdem der erste Schnee von Ende Oktober während des 7 Wochen dauernden Schönwetters wieder vergangen war, schneite es erst am 19. Dezember wieder, so dass für Weihnachten wenigstens eine weisse Decke lag, die schliesslich dann vom 26. an so viel verstärkt wurde, dass die Abfahrten des Carmenna- und Tschuggenliftes fahrbar wurden und schliesslich auch je eine Abfahrt vom Weisshorn und vom Hörnli. Die aperen Hänge vier Tage vor Weihnachten bewirkten natürlich *viele Absagen*, doch wurde bald durch Nachbestellung die Lücke wieder geschlossen. So ist über Weihnachten ein verständliches *Frequenzdefizit* gegenüber dem sehr guten Vorjahr, mit ausgezeichneten Schneeverhältnissen, entstanden. 43 575 Logiernächte in der letzten Dekade des Jahres stehen so 45 060 im Vorjahr gegenüber. In den vier letzten Tagen waren aber bereits etwas bessere Frequenzen zu verzeichnen. Am Silvester waren 5522 Gäste in Arosa gegenüber 5308 im Silvester 1952. Vom 3. Januar ab setzte dann allerdings ein *Massenabreisen* ein, das sich dieses Jahr wesentlich auf den ersten Sonntag des Jahres konzentrierte. Die Rhätische Bahn beförderte an diesem Tage 2728 Fahrgäste von Arosa nach Chur, darunter 562 in der zweiten Klasse. Etwa 200 Autos hatten die zur Zeit gute Schanfiggerstrasse nicht gescheut. Es waren hauptsächlich ausländische Wagen. Der Betrieb über Neujahr war in den Hotels und Restaurants sehr stark. Gelitten haben unter den Verhältnissen hauptsächlich die *Skiliftanlagen*, deren Dezemberfrequenz nur gut halb so gross war als im Vorjahre. Zusammen mit den Autobusbetrieben ergibt sich eine Frequenz von 51 000 Fahrgästen. In den letzten Tagen des Jahres und dann auch im neuen Jahr «normalisierten» sich die Verhältnisse wieder. Das Jahr 1953 schliesst mit einer Gesamtfrequenz von 680 662 Fahrgästen ab, gegenüber 734 745 im Vorjahr und 658 715 im Jahre 1951. Der Rückfall ist ganz den besonderen Dezemberverhältnissen zuzuschreiben. Er bietet deshalb zu keinen grundsätzlichen Überlegungen Anlass.

Gstaad — Internationaler Kurort

Mit dem sehnlichst erwarteten Schneefall vom 26. Dezember hat im Kurort Gstaad das rege Sportleben begonnen. Die berühmten Skipisten auf Wasserngrat, Eggli und Windspielen erfreuen sich eines lebhaften Betriebes.

Curling-Matches, Eishockey-Treffen und Eisschaulaufen lösen sich in bunter Reihenfolge ab.

Neben den sportlichen Anlässen weiss der Oberländer Kurort seine Gäste auch während der langen Winterabende zu unterhalten. Nach Gala-Soirées mit weltbekannten Künstlern wie *Edith Piaf* und *Jacques Pills* gastierte am 2. Januar *Maurice Chevalier* im Palace Hotel.

Unter den Gästen des Gstaad Palace befinden sich bekannte Persönlichkeiten. So S. M. *Ex-König Umberto* von Italien mit seinem Sohne, dem *Grafen de Sarre*. Dann die *Prinzen Alfonso* und *Gonzulo de Bourbon-Parma, Prinz Mohamed Said Toussoun* und *Ex-König Peter* von Jugoslawien. ez

ZAHLUNGSVERKEHR

Schweden

Erhöhung der Devisenzuteilung für Auslandreisen

Mit Wirkung vom 1. 1. 54 an hat das schwedische Valutakontor die Devisenzuteilung für nichtgeschäftliche Auslandreisen von 1000.— auf 1500.— sKr. pro Person und Kalenderjahr erhöht. Diese Erhöhung gilt lediglich für Reisen nach Ägypten, Belgien-Luxemburg, der Bundesrepublik Deutschland, Frankreich und Kolonien, Griechenland, Holland, Israel, Italien, Jugoslawien, Österreich, Portugal, Spanien, **der Schweiz,** Triest und der Türkei.

Devisen in unbeschränkter Höhe werden für Reisen nach den skandinavischen Nachbarländern sowie den Ländern des Sterlinggebietes (Uniscan-Länder) abgegeben.

Die Devisenzuteilung für Reisen nach Dollarländern beträgt unverändert 500.— sKr. pro Person und Kalenderjahr.

Über die Erhöhung der Devisenabgabe für Geschäftsreisen, die auf 1000.— sKr. angesetzt war, ist bis dahin nichts bekannt geworden. *SFV.*

Ostschweizerische Curlingmeisterschaften in Pontresina

Pontresina, das sich je länger je mehr zu einem Curler-Zentrum bester Prägung emporarbeitet, wurde mit der Durchführung der Ostschweizerischen Curlingmeisterschaften 1954 am 15./17. Januar beauftragt. Auf sechs spiegelblanken Culingbahnen werden vom frühen Morgen bis am späten Nachmittag die Bettflaschen geschoben und tüchtig gewischt werden.

Haus für ein Ferienlager gesucht

Das Kinderferienlager der Basler Polizei sucht für die Sommerferien 1954, vom 7. Juli bis 4. August, ein Haus (Dependance usw.) mit ca. 40 Betten an klimatisch günstiger Lage zu mieten. Bettwäsche wird gestellt. Die Küche wird in eigener Regie geführt. Erforderlich sind einwandfreie Toiletten und Waschgelegenheiten sowie Ess- und Aufenthaltsraum, wenn notwendig heizbar. Eilofferten nimmt die Redaktion zur Weiterleitung gerne entgegen.

Der heutigen Ausgabe unserer Fachzeitung liegt ein Prospekt des bekannten Teppichhauses W. Geelhaar AG., Bern, bei, welchen wir der Beachtung unserer Leserschaft empfehlen.

1954
bauen wir ein modernes neues
HOTEL
beim Hauptbahnhof St. Gallen. Kaufinteressenten erfahren nähere Auskunft unter Postfach 844, St. Gallen. (Ihre Wünsche können berücksichtigt werden)

Zu vermieten
per sofort gutbekanntes
Hotel-Restaurant
an guter Lage in Hauptort der Ostschweiz. In Frage kommt
Pächter-Paar
(Küchenchef bevorzugt). Offerten unter Chiffre Z V 2954 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Gesucht
in Hotel-Restaurantbetrieb, Saison April bis November:
Restaurantköchin, evtl. **Alleinkoch**
Patissier-Konditor
Lingère
I. Saaltochter
Saalpraktikantin
Buffetpraktikantin
Anfangszimmermädchen
Hausbursche-Portier
Küchenmädchen
Gefl. Offerten erbeten an Hotel Seegarten, **Locarno.**

Belebt die Nerven
Hilfe bei Nervenschwäche und **Funktions-Störungen** durch **Nerven-Fortus.** Es belebt die Nerven bei **Gefühlskälte, Nerven-** und **Sexualschwäche** und regt das **Temperament** an. KUR Fr. 26.—, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem **Apotheker** und **Drogisten,** wo nicht, Fortus-Versand, Postch, Zürich 1, Tel. (051) 275067.

Mercedes
1941, Typ 340 (7plätzig), in bestem Zustand, Motor neu revidiert, für Fr. 7000.–
zu verkaufen
Anfragen unter Chiffre O 5159 Z an Publicitas, **Zürich 1**

Gesucht
gegen Kasse besterhaltene
Küchenmaschine
Kühlschrank
Braisière
85 × 45 cm
2 Braisières
40 × 45 cm
Offerten an Postfach 668, **Luzern.**

On cherche début mars:
secrétaire
seul (homme)
chasseur
(1er avril)
pour hôtel et restaurant. **Hôtel d'Angleterre, Lausanne-Ouchy.**

Junger **Bursche,** 16 Jahre alt, mit dreijähriger Sekundarschulbildung, **sucht auf Frühjahr eine**
Koch-lehrstelle
Nähe Zürich erwünscht. Offerten und erbeten an: A. Bauer, Schönhaldenstr., **Ermatingen** (Kt. Thurgau).

Jeune Cuisinier, 21 ans, pratique dans diverses maisons, **demande place** comme
aide de cuisine
ou
commis
Certificats à disposition. Offres sous chiffre A C 2918 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Welcher Hoteller oder Restaurateur engagiert junge oder jungen
Engländer(in)
um mir einen Aufenthalt in England zu ermöglichen? Eintritt Ende Mai/Anfang Juni. Offerten unter Chiffre W H 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

AUSTRALIEN
Gesucht mehrere Haustöchter und Köchinnen in **gute** Stellen. Nahe beisammen. Reise wird bezahlt und arrangiert. Für Auskunft Fr. 3.– in Marken an Anglo-Swiss-Büro: Beldi-Grant, Cleaverz Lyng, **Herstmonceux,** Sussex (England). Offen sind auch viele überprüfte Stellen in
E N G L A N D

Tüchtiger, entremetskundiger **Hotel-Patissier sucht Stelle** für Sommersaison als
Chef
oder
Alleinpatissier
Offerten unt. Chiffre H P 2942 an die Hotel-Revue, Basel 2.

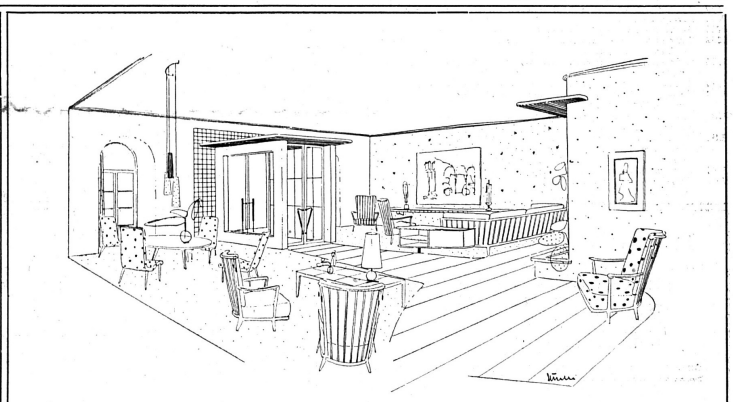
28jähriger, lediger, tüchtiger, diplomierter
Masseur
(Diplom Kt. Aargau) **sucht Jahres- oder Saisonstelle** (eine Jahresstelle in Zentralschweiz bevorzugt). Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten mit Lohnangabe sind erbeten unter Chiffre D M 2919 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid
gut präsentierend, **sucht Stelle** in Hotelbar. Drei Sprachen. Saison- oder Jahresstelle. Gute Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre H B 2916 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Österreicher sucht Stelle als
Hotelangestellter
oder als
Kellner
vorzugsweise Westschweiz. Gute Referenzen. Offerten unter **Chiffre W 26152 X an Publicitas, Genf.**

Secrétaire d'hôtel-caissière
expérimenté, français, allemand, anglais italien, **cherche situation intéressante** dans hôtel 1er rang, bureau de renseignements ou agence de voyage. Excellentes références à disposition. Suisse et étranger. S'adresser sous chiffre S C 2989 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Junge, sprachenkund. **Saaltochter sucht gute Stelle als**
Restauranttochter
Offerten unt. Chiffre A R 2945 an die Hotel-Revue, Basel 2.


Innenausbau + Projektierung
Hotels, Restaurants, Cafés, Bars
BÜRKI u. KULL
Seehofstrasse 4 Zürich 8 Telephon 34 47 96

Gesucht
nach Zürich in gutes Hotel
TOURNANT
(Etage und Telephon)
Sprachenkundige Bewerber mit Erfahrung im Telephondienst melden sich unter Chiffre E T 2956 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Grossrestaurant nach **Bern** sehr tüchtige, erfahrene und bestausgewiesene **Frau** als
Chef de service
Alter nicht unter 28 Jahren. Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre B E 2987 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
evtl.
Alleinkoch
mit ersten Referenzen sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E R 2969 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gebildete Schweizerin, ges. Alters, im Frühjahr wieder in die Schweiz zurückkehrend, **sucht Saison- oder Jahresstelle** in
Bureau, Aide de patron
oder **Geschäft**
4 Sprachen in Wort und Schrift. Hotelfachkundig. Bescheidene Lohnansprüche. Offerten an Mrs. C. Le Pelley, 44 Ellerton Rd., **London, S.W. 18.**

Tüchtige, gut präsentierende **Hoteltochter wünscht Sommerengagement** als
Gerantin-Directrice
in mittleres Haus. Eintritt ab 1. Juni 1954. Beste Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Offerten sind erbeten unter Chiffre G D 2980 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss
. . . . nur bei Inserenten kaufen!

Gesucht
für Sommersaison (15. April bis 30. September)
Alleinsekretär/-sekretärin
Alleinkoch mit guten Diätkenntnissen
Hilfsköchin für die Rohkost
Saaltochter
I. Zimmermädchen
Etagenportier } evtl. Ehepaar
Glätterin
Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sowie Gehaltsansprüchen an Kuranstalt Friedenfels, **Sarnen** (Obwalden).

Gesucht
Kochlehrstelle
für 15jährigen, intelligenten, arbeitsfreudigen Jüngling in erstklassigen mittelgrossen Hotelbetrieb mit soignierter Küche. Eintritt 1. Mai. Offerten unter Chiffre A K 2940 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklass-Hotel in Zürich sucht
per 1. Februar in Jahresstelle
Hilfszimmermädchen
(mit Hotelpraxis)
per 15. Februar:
Zimmermädchen (sprachenkundig)
Glätterin (gelernte)
Nur gutausgewiesene Bewerberinnen wollen Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild einreichen unter Chiffre Z H 2950 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 2

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Gesucht für sofort: **Anfangsköchin (Hilfsköchin),** auf Ende Januar sprachenkundige **Saaltochter.** Offerten unter Chiffre 1112

Gesucht von Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee, für Sommersaison (Mai–Ende September): **Sekretär** oder **Sekretärin** für Journal und Kasse, **Sekretärin-Praktikantin, Postman-II. Kondukteur** (womöglich mit rotem Fahrausweis), **Etagenportier, Oberkellner** oder **Obersaaltochter, Hallentochter, Saal-** und **Restaurant**töchter, **Patissier.** Offerten unter Chiffre 1117

Gesucht von grösserem Sporthotel in Graubünden, Eintritt baldmöglichst: tüchtige, sprachenkundige **Serviertochter, Saal-** und **Hallentochter, Commis de cuisine, Kaffeeköchin** sowie **Küchen-** und **Hausmädchen.** Offerten erbeten unter Chiffre 1119

Gesucht per sofort: **Tea-Room-Tochter,** jüngere, u. **Commis de rang.** Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1120

Gesucht: selbständige, tücht. **Köchin** in kleinen Betrieb sowie **Zimmermädchen** und **Serviertochter** für Saal und Restaurant. Eintritt sofort. Jahresstellen. Offerten an Hotel Oberland, **Beatenberg.** (1121)

Wir suchen in Jahresstelle für unser Café-Restaurant: flinke, jüngere **Serviertochter** mit Sprachkenntnissen. Ebenso suchen wir auf Februar-März eine **Servicelehrtochter** (evtl. eine Saaltochter oder Saalvolontärin) für unsern gepflegten Hotel-Speisesaal. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Krone, **Winterthur.** (1118)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Tochter, 25 Jahre alt, Schweizerin, zur Zeit in England, such Stelle als **Hotelsekretärin.** Spricht Englisch und Deutsch. Nötige Kenntnisse und gute Umgangsformen vorhanden. Offerten erbeten an Trudy Müller, 12 Nursevy Lane, Alwoodley, **Leeds** (England). [388]

Salle und Restaurant

Maître d'hôtel-Chef de service, organisatorisch gut gebildet, sprachenkundig, gegenwärtig in Wintersaison tätig, sucht ab 1. April, evtl. früher, passende Stelle. Offerten unter Chiffre 391

Cuisine und Office

Commis-Saucier oder **II. Koch** sucht Stelle per 15. März oder 1. April in nur erstklassiges Hotel. Bin Deutscher, 21 Jahre alt. Zeugnisse nur erster Häuser vorhanden. Angebote mit Nettogehalt bitte an Joachim Kapp, hauptpostlagernd, **Konstanz.** [390]

Garçon de cuisine, argentier, casserolier, muni d'excellentes recommandations, cherche emploi. Libre de suite ou à convenir. S'adresser à Poste restante No. 19 à Neuchâtel 1 ou sous chiffre 389

Küchenchef empfiehlt sich für Aushilfen und Ferienablösungen. P. Curt Moser, Postfach 91, **Rorschach,** Tel. 4 22 77. (385)

Küchenchef, 40 Jahre, freudiger Arbeiter, absolut perfekt in regionaler, internationaler und spezialisierter Küche, mit Zeugnissen erster Häuser, sucht auf 1. Februar oder später Stellung in nur gutem Hause. Offerten unter Chiffre 381

Etage und Lingerie

On demande **Lingère-Gouvernante.** Place à l'année. Sérieuses références exigées. Ecrire sous chiffre H 25641 X à Publicitas **Genève.** [389]

Zimmermädchen, gesetzten Alters, sucht Aushilfs- oder Jahresstelle in gutes Hotel. Offerten unter Chiffre 387

Zimmermädchen sucht Stelle für sofort oder auf 1. Februar in gutes Hotel, eventuell auch nur für Wintersaison. Eilofferten unter Chiffre 390

Zimmermädchen, durch Zeugnisse bestens ausgewiesen, sucht Stelle als Aushilfe für den Rest der Wintersaison. Offerten unter Chiffre 392

Divers

Österreicherin sucht per sofort Stellung für **Küche** oder in **Lingerie.** In jeder Arbeit bewandert. Offerten an Kathi Steininger, Liechtensteinerstr. 86, **Feldkirch** (Vorarlberg). (388)

Achtung! Beilage des Briefportos (lose aufgeklebt) zur Weiterbeförderung der Offerten gefl. nicht unlassen!

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 86 97
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst **„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)** *zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.*

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des SHV. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

7738 Küchenchef, Anfang März, Hotel 40 Betten, Graubünden.
7855 Tournante für Etage und Saal, sofort, mittelgrosses Hotel, Genf.
7882 Commis de cuisine, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Olten.
7886 Serviertochter, 1. Februar, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
7892 Hausbursche-Chauffeur, 1. März, mittelgrosses Hotel, Nähe St. Moritz.
7897 Etagen-Economatgouvernante, Demi-Chef, Chef de rang, sofort, Küchenbursche, Chasseur, 1. Februar, grösseres Hotel, Biel.
7910 Obersaaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Lugano.
7913 Küchen-Hausmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
7955 Alleinkoch, sofort, mittelgrosses Hotel, Olten.
7999 Sekretärpraktikant, Ende Januar, Erstklasshotel, Zürich.
3001 Einfache Serviertochter, sofort, Hotel 60 Betten, B.O.
3011 Barpraktikant, nach Übereinkunft, Restaurant-Bar, Luzern.
3033 Serviertochter-Anfängerin, 1. Februar, Hotel 30 Betten, Badeort Kanton Aargau.
3034 Office-Hilfsgouvernante, 15. Januar, mittelgrosses Hotel, Zürich.
3042 Küchenmädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
3046 Chasseur, deutsch, französisch sprechend, sofort, mittelgrosses Hotel, Fribourg.
3050 Sekretär, deutsch, französisch sprechend, sofort, Hotel 80 Betten, Wallis.
3051 Commis de cuisine, eventuell Patissier oder Konditor zur Weiterausbildung, junge flinke Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
3072 Sekretärin, 1. Februar, mittelgrosses Hotel, Biel.
3104 Chef-Gardemanger, Barmaid, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
3105 Buffettochter, Buffetpraktikantin, Kontrolleur(in), Hausmädchen für Putzarbeiten, sofort, Hotel 50 Betten, Thunersee.
3113 Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
3117 Sprachenkundige Buffetdame, eventuell Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
3118 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Kurhaus 30 Betten, Ostschweiz.
3167 Köchin oder Hilfsköchin, Küchenmädchen, Küchenbursche-Mithilfe im Haus, beide deutsch sprechend, 1. Februar, Hotel 60 Betten, Thunersee.
3184 Restauranttochter, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
3185 II. Sekretärin-Telephonistin, sprachenkundig, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.
3197 Küchenchef, nach Übereinkunft, grosses Hotel, Luzern.

Wintersaison

7738 Serviertochter, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Graubünden.
7887 Küchenmädchen, sofort, Hotel 125 Betten, Berner Oberland.
7893 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Arosa.
7902 Commis de cuisine, Officemädchen, Commis de rang, Saaltochter eventuell Anfängerin, Etagengouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Davos.
7908 Economatgouvernante, Etagenportier, Casserolier, Aushilfe oder Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
7953 Journalführer mit Kenntnissen des Rufsystems, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
7987 Küchenbursche, Officemädchen, sofort, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.
7990 Etagenportier, sofort, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
3000 Küchenbursche, sofort, kleineres Hotel, Arosa.
3047 Sekretär(in), nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Davos.
3048 Köchin, sofort, Hotel 20 Betten, Arosa.
3049 Sekretärin, sprachenkundig, für Korrespondenz, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Arosa.
3180 Küchenmädchen, Kellner, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Graubünden.
3182 Commis-Gardemanger, 1. Februar, Erstklasshotel, Kanton Waadt.
3186 Journalführer-Kassier, tüchtige Saaltochter, evtl. Kellner, Office- oder Küchengouvernante, Barmaid, sofort, grosses Hotel, Davos.

Frühjahrs- und Sommersaison

7751 Tüchtiger Küchenchef-Alleinkoch, Mai, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
7838 Commis de cuisine, Saaltochter, Restauranttochter, Sekretärinpraktikantin-Mithilfe im Saal, englisch sprechend, Wäscherin, Anfangszimmermädchen, Küchenmädchen, Ostern, Hotel 55 Betten, Vierwaldstättersee.
7854 Küchenchef-Alleinkoch, Anfang März, Hotel 20 Betten, Lago Maggiore.
7929 Chef de réception, Sekretär-Journalführer, Etagenportier, Liftier, Telephonist, Zimmermädchen, Lingère, Commis de cuisine, Casserolier, Argentier, Wäscher, Officebursche, Tournant, Chef d'étage, Chef de rang, Commis de rang, Hausbursche, Hausmädchen, Ende März, Hotel 130 Betten, Lugano.
3035 Küchenbursche, Februar/März, Hotel 50 Betten, Toggenburg.
3036 Jüngere Köchin, April, Hotel-Restaurant, Tessin.
3054 Obersaaltochter, Restauranttochter, Büropraktikantin, Patissier, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Badeort Kanton Aargau.
3059 Chasseur, Etagenportier, englisch sprechend, Zimmermädchen, 2 Saaltöchter, 2 Saalpraktikantinnen, 2 Officemädchen, Commis de cuisine-Saucier, Frühjahr, Hotel 80 Betten, Wintersaison.
3095 Poissonier, Hospes, Bern.
3097 Zimmermädchen, Chasseur-Telephonist, Commis eventuell Chef de rang, Officemädchen nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Locarno.
3120 I. Sekretär-Kassier-Réceptionist, I. Lingère, jg. Commis de cuisine, Saaltöchter, Saalpraktikantinnen, Officemädchen, Küchenbursche-Casserolier, März/April, Hotel 70 Betten, Lugano.
3127 Gouvernante, 4 Officemädchen, unter 35jährig, jüngerer Officebursche, Hausbursche, 25–30jäh., Angestelltenköchin, 35–45jährig, Küchenmädchen, unter 35jährig, junge Stenodactylo, Anfang/Mitte April, 4 Chasseurs, sprachenkundig, über 20jährig, Concierge, Kontrolleur, letztere beiden 30–40jährig, Ende April, 2 Serviertöchter, ca. 30jährig, Kaffeeköchin, 25–30jährig, tüchtige II. Buffetdame, Barkellner, sprachenkundig, 30–42jährig, Anfang Mai, Commis-Patissier, nicht zu jung, Kaffeeköchin, 30–45jährig, Mitte/Ende Mai, Restaurant, Interlaken.
3164 Küchenchef, Commis de cuisine, Commis-Patissier, 1. April, Hotel 70 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
3194 2 Saaltöchter, 10. April, Hotel 30 Betten, Lugano.
3197 2 Commis de cuisine, Ostern, evtl. Jahresstellen, grosses Hotel, Luzern.

Aushilfen

3035 Commis de cuisine, sofort, für ca. 4 Wochen, Hotel 50 Betten, Toggenburg.

Lehrstellen

7737 Kochlehrtochter, anfangs April, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
7901 Kochlehrling, sofort, Hotel 50 Betten, Baselland.
7915 Kellnerlehrling, nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Genfersee.
3051 Servierlehrtochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kt. Zürich.

„HOTEL-BUREAU"
Succursale de Lausanne

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

9399 Laveuse, fille d'office, de suite, hôtel moyen, Villars.
9404 Chef de partie, garçon de salle, de suite, clinique, Leysin.
9427 Cuisinière, fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, Château d'Oex.
9430 Jeune chef de service (Suisse parlant italien), fin janvier, clinique, Leysin.
9431 Fille de cuisine, sachant cuire, 1er février, hôtel moyen, Genève.
9435 Chef d'office ou gouvernante d'office, de suite, grand hôtel, Lausanne.
9438 Fille de cuisine, fin janvier, hôtel moyen, Valais.
9439 Femmes de chambre, fin janvier, clinique, Leysin.
9441 1er Lingère ou gouvernante, commis de rang (Suisses), de suite, hôtel moyen, Genève.
9455 Une aide-buffet expérimentée, de suite, restaurant, Lausanne.
9456 Une aide-buffet-office, parlant français, de suite, restaurant, Lausanne.
9461 Chasseur (Suisse), de suite, restaurant, Lausanne.
9462 Femme de chambre, fille d'office, de suite, clinique, Leysin.
9464 Fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, Lausanne.

Hotelangestellte

Es liegen bei uns bereits zahlreiche Personalgesuche für die Frühjahrs- und Sommersaison vor. Wir empfehlen deshalb den Angestellten, welche sich für solche Stellen interessieren, sich raschmöglichst bei uns anzumelden. HOTEL-BUREAU

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft
Commis de cuisine
Restauranttochter
Chasseur
Buffettochter
Officemädchen
Offerten unter Beilage von Photo und Zeugniskopien erbeten an Direktion Hotel Hecht, **St. Gallen.**

Gesucht
nach Lugano
Chef de réception
Offerten an Hotel Eden, Lugano

Gepflegtes Passantenhotel in Basel sucht auf Mitte Februar 1954:
Küchenchef
I. Köchin, II. Köchin
Küchenburschen
Küchenmädchen
Empfangsbürofräulein
Wäscherin, Lingère
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
Buffetdame, Buffettochter
Serviertöchter
Es kommt nur bestausgewiesenes und qualifiziertes Personal mit Sprachenkenntnissen in Frage. Offerten und Gehaltsansprüche an die Direktion A. Mazzolani, zurzeit Hotel Alpina, **Matten** bei Interlaken.

Kochkurse
Servierkurse
je vom 25. Februar bis 15. April
21. April bis 12. Juni
Gründliche theoretische und praktische Einführung in Küche resp. Service. Koch- und Serviercurs stellen hier täglich praktisch arbeitende Küchen- resp. Servicebrigade der Schule im „Montana" dar.
Illustr. Prospekt und Auskunft sofort auf Verlangen. Telephon (041) 2 55 51
Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im Hotel „Montana"

Mix- und Bar-Lehrkurs
(auch ohne Alkohol) durch internat. Fachmann. Keine vielversprechende Reklame, sondern gründliche Vorbereitung für Bar-Personal und Wirtefachschule in Theorie und Praxis. L. Spinelli, Mixing School, Beckenhofstrasse 10, Zürich. Zweigstelle: Basel, Zürcherstrasse 19, Tel. 22 03 70.

Gesucht
für Sommersaison in Hotel mit 50 Betten (Zentralschweiz): tüchtige
Köchin neben Chef-Patron
Alleinportier
Zimmermädchen
Lingère-Büglerin
Küchenmädchen
Officemädchen
Offerten mit Zeugniskopien erbeten unter Chiffre V W 2957 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison in mittleres Hotel am Thunersee:
Saaltöchter
Zimmermädchen
Alleinportier
Casserolier
Küchenbursche
Officemädchen
Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an W. Hauri, Hotel des Alpes, **Merligen** (Berner Oberland).

Gesucht
per 1. Februar **jüngerer**
KOCH
in soignierten Restaurantbetrieb. Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Gasthof Rössli, **Würenlos** (Aargau).

Küchenchef
tüchtiger, erfahrener Fachmann, **sucht Frühjahrs-Sommerengagement** mit Eintritt im April. Beste Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Offerten erbeten unter Chiffre F M 2979 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Artisten und Musiker
Saal-Dekorationen
durch die
Artisten-Gilde, Zürich 57
Telephon (051) 26 99 55

Stimmungs und Tanz-
Duo
Klavier, Solo-Fox, Akkordeon, Schlagzeug und Gesang, **frei ab Februar.** Offerten unter Chiffre S T 2941 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune dame cherche dans hôtel au Tessin **place** de
gouvernante
ou
aide de direction
Date d'entrée: 15 février. Faire offre sous chiffre J D 2953 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Fräulein, kinderliebend, **sucht Stelle in Hotelfamilie als**
Kinder-fräulein
auf 1. April. Offerten unter Chiffre K F 2990 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
allererste Kraft, sucht Jahres- evtl. längere Sommersaisonstelle in nur Erstklass- und Grossbetrieb zu grösserer Brigade. Offerten erbeten unter Chiffre K A 2944 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in erstklassiges Hotel nach Davos
Etagen-Gouvernante
Sofortige Offerten erbeten unter Chiffre E G 2982 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Hotel mit 90 Betten nach Luzern für lange Sommersaison:
Chefkoch, erstklassiger (Küchenchef)
Köchin, tüchtige
2 Küchenmädchen
Obersaaltochter, bestempfohlene
Serviertochter, sprachenkundige
2 Zimmermädchen, sprachenkundige
Wäscherin
Hausmädchen
Offerten erbeten unter Chiffre S L 2964 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PARK-HOTEL VITZNAU
sucht für die Sommersaison 1954:
Receptionnaire
Bureaupraktikant
Zimmermädchen
Etagenportier
Patissier
Hilfsofficegouvernante
I. Glätterin
Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an E. Rüegger, Direktor, Park-Hotel, **Vitznau.**

Gesucht
in lange Sommersaison
Obersaaltochter
Restaurationstochter
Bureau-Praktikantin
Aide de cuisine
Patissier
Küchenmädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Verdienstansprüchen an Hotel Schützen, **Rheinfelden.**

Hotel Royal und St-Georges, Interlaken
sucht für die Sommersaison 1954
Sekretärin
Bureaupraktikantin
Economat-Officegouvernante
Chefs de partie-Patissier
Commis de cuisine
Chef de rang, Demi-Chefs
Etagenportier
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Lingère-Stopferin
Wäscherin
Glätterin
Chasseur-Nachtportier
Chasseur
Office- und Küchenmädchen
Casserolier
Angestellte, die auf ihren letztjährigen Posten reflektieren wollen sich bitte ebenfalls sofort melden. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an **H. Kurzen, Dir., Hotel Royal und St. Georges, Interlaken.**

Gesucht
in gutes Stadthotel
Saalpraktikantin
Offerten unter Chiffre L N 2986 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Erstklasshotel in Lugano
Saison März-Oktober
Sekretär(in), Etagengouvernante
Economat-Gouvernante
Barmaid, Etagenportier
Zimmermädchen
Saaltöchter
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre E L 2992 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf Mitte März 1954 nach Zürich für neuzueröffnendes Hotel (130 Betten) mit Restaurant und Bar, folgendes Personal:

Küchenchef mit 1 Aide
3 Küchenmädchen
Küchenbursche
Köchin für kalte Küche
Generalgouvernante
6 Zimmermädchen
3 Lingères, 3 Etagenportiers
Hausbursche, Chasseur
Chef de service
6 Restaurationstöchter
2 Buffetdamen

Personal, das gewillt ist, durch gute Leistung als Mitarbeiter anerkannt zu werden und Freude an einem modernen Betrieb hat, meldet sich unter Chiffre Z H 2913 bei der Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommersaison 1954:

Küchenchef
Saucier, Entremetier
Rotisseur, Aide de cuisine
Patissiers
Chef de réception
Journalführer(in)
Office- u. Economatgouvernante
Lingère
gute Stopferin
Hallentochter
Serviertochter
Taverne und Dancing
Etagenportier, Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen an die Hotel- und Bädergesellschaft **Leukerbad.**

Gesucht
für lange Sommersaison (April bis Oktober)

Serviertochter
Buffettochter
Chasseur-Portier
Chef de service-Oberkellner
(evtl. früher).

Offerten mit Zeugniskopien an J. Stilli, Dir., Kursaal, **Baden.**

Gesucht
in Erstklasshotel am Genfersee mit Saisondauer von Mitte April bis Oktober:

Direktions-Sekretärin
Telephonistin
Saucier, Entremetier
Commis-Gardemanger
(evtl. Hotelmetzger)
Commis de cuisine
Etagenportiers, Zimmermädchen
Personalzimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Buffettöchter
Chefs de rang, Commis de rang
Küchen- und Officemädchen (-burschen)
Argentier, Casserolier
Officegouvernante (Anfängerin)
Waren- und Bonkontrolleur
Waren- und Bonkontrolleurhilfe
Chasseurs
Serviertöchter für Brasserie
Lingeriemädchen
Generalgouvernante

Ausführliche Offerten von tüchtigem Personal sind mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen zu richten unter Chiffre E H 2924 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison ab April/Mai:

Maincourantier-Praktikant
Chefs de rang
Demi-Chefs
Commis de rang
Zimmermädchen
Etagenportiers
Chasseurs
Glätterin
Maschinenwäscherin
Casserolier
Küchenbursche
Lingerie-, Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien an Grand-Hotel Beau-Rivage, **Interlaken.**

Gesucht
mit Eintritt März und Saisondauer bis Ende Oktober:

I. Sekretärin
Allgemein-Gouvernante
Buffetfräulein
Saucier
Aide de cuisine
Commis de cuisine
Saal-Restaurant-Töchter
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
Küchenbursche
Officemädchen
Lingère
Privat-Zimmermädchen
Wäscherin

Gefl. Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen unter Chiffre H R 2891 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CARLTON-HOTEL TIVOLI, LUZERN
sucht für Sommersaison 1954:

Journalführer
Bon- und Warenkontrolleur
Praktikant(in) für Bureau und Economat
Logentournant
Chasseurs
Chefs und Demichefs de rang
Commis de rang
Zimmermädchen mit Sprachenkenntnissen
Angestelltenzimmermädchen
Glätterinnen
Mangemädchen
Office- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen erbeten.

GESUCHT

für Sommersaison 1954

Chef de réception-Caissier
Sekretär-Journalführer
Sekretär-Kontrolleur(euse)

Oberkellner I.
Oberkellner II.
Chef d'étage
Chef de rang
Demichef
Commis de rang

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

Lingère
Lingère-Flickerin
Glätterinnen

Economat-Gouvernante
Office-Aide-Economat-Gouv.
Etagen-Gouvernante

Postman-Telephonist
Chasseur-Telephonist
Chasseur
Nachtportier

Barman
Commis de Bar
Barmaid-Restauranttochter
Saaltöchter
Restaurationstöchter
Saal-Praktikantinnen

Koch-Tournant
Communard
Kaffeeköchin I.
Kaffeeköchin II.
Küchenburschen
Küchenmädchen
Officeburschen
Officemädchen

Hilfswäscher
Wäscherin
Lingeriemädchen

Etagenportiers
Zimmermädchen
Hausburschen

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photographie und Gehaltsangaben richte man an das Personalbureau der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, **Luzern.**

LEITERIN
gesucht

mit Fähigkeitsausweis für Restaurationsbetrieb, in Davoser Hochtal (ausserhalb des Kurortes). Kochkenntnisse erwünscht. Eintritt 1. April 1954.
Offerten von gutausgebildeten, erfahrenen Bewerberinnen mit Photo, Zeugniskopien und Referenzen an Postfach 92, Davos-Platz.

Gesucht
in bekanntes Hotel nach Rheinfelden (80 Betten) tüchtiger

Chef de cuisine
Commis de cuisine
Commis-Patissier

Saisondauer Anfang April bis Ende Oktober. Offerten mit Zeugnissen und Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre B H 2889 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Sanatorium: tüchtige, gut ausgewiesene

Chef-Köchin

Offerten mit Zeugniskopien, Lohnanspruch bei freier Station und Photo sind erbeten unter Chiffre OFA 3079 R an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Gesucht
wird auf Anfang März bis November:

1 Saaltochter
1 Saalpraktikantin
1 Zimmermädchen
1 Officemädchen
2 Küchenmädchen

Offerten gefl. an Hotel Bellerive, **Lugano.**

Gesucht
in bestrenommiertes Hotel-Restaurant in Lugano:

Restaurationstöchter, evtl. Kellner
Buffetlehrtochter
Küchenmädchen
Küchenburschen
Zimmermädchen, Wäscherin

Eintritt per 15. Februar oder nach Übereinkunft. Saisondauer bis Ende Oktober. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an Postfach 523 **Lugano-Centrale.**

Gesucht
in Jahresstelle

II. Kaffeeköchin
Kaffeeköchin-Tournante
Economathilfe
II. Journalführer

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre J J 2865 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BAD SCHINZNACH sucht
auf Sommersaison 1954 (April bis Oktober):

II. Oberkellner, Hallenchef
Chef d'étage, Chefs de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Alleinserviertochter
für Stübli
Chefs de partie
Commis de cuisine
I. Economat-Gouvernante
Warenkontrolleur
(Magaziner)
Etagenportier
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Bädergehilfe
Office- und Küchenmädchen
Küchenburschen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Porto an Dir. C. Schaerer, Bad Schinznach. — Bisheriges Personal ist gebeten, Anfragen für die Saison 1954 sofort einzureichen.

Junge, tüchtige Angestellte sucht interessante Saisonstelle als

Sekretärin Telephonistin

in Wintersporthotel. Sprachenkundig (England- und Frankreichaufenthalt). Offerten unter Chiffre D 30166 Lz an Publicitas Luzern.

Ein in allen Sparten des Restaurations- und Hotelgewerbes **versierter Mann**, in den 40er Jahren, **sucht Posten als**

Stütze, Gerant oder Direktor

(evtl. Ausland od. Übersee). Evtl. auch **Pacht oder Kauf** eines nachweisbar guten Betriebes. Offerten erbeten unter Chiffre A 30142 Lz an Publicitas **Luzern.**

37jähriger, lediger Staatsbeamter, von Beruf Sekretär, 170 cm gross, schlank, mit gesunder und seriöser Lebensauffassung, wünscht

Heirat

mit sympathischer Tochter, die es verstehen würde, in einem eigenen Heim eine wohnliche, wohltuende Atmosphäre zu gestalten. Bildzuschriften unter Chiffre SA 270 A an Schweizer-Annoncen AG. «Assa», Aarau.

Kaufmännische Angestellte mit abgeschlossener Lehrzeit **sucht Stelle** als

Telephonistin
oder
Reception

evtl. verbunden mit allgem. Bureauarbeiten. — Deutsch, französisch und englisch sprechend (1jähr. Englandaufenthalt). Offerten unter Chiffre OFA 712 B an Orell Füssli-Annoncen AG., **Bern.**

Gesunder, kräftiger Bursche, 16½jährig, sucht

Kochlehrstelle

Eintritt 1. Mai 1954. Offerten mit Konditionen unter Chiffre P 1089 N an Publicitas Neuchâtel.

Gesucht
für Sommersaison (April bis Oktober) in Hotel mit 60 Betten, Zentralschweiz

I. Saal- u. Restaurationstochter
Saaltochter
Saalpraktikantin
Alleinkoch entremetskundig
Etagenportier allein
Zimmermädchen
Officemädchen

Bildofferten mit Zeugniskopien und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten unter Chiffre Z S 2754 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Das beliebte Hotel von Ascona sucht

Aide de cuisine-Patissier
(helle, elektrische Küche)
I. Portier d'étage
II. Portier-Hausbursche
Saalpraktikantin
Saallehrtochter
Küchenmädchen

Eintritt Ende März. Saison bis Anfang November. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen erbeten an Dir. Schrämli, Sonnenhof, **Ascona.**

***Erstklasshotel in* Luzern**
sucht für die Sommersaison:

gewandten, erfahrenen
Chef-Saucier
(Remplaçant-Küchenchef)
Chef-Entremetier
Gardemanger
Commis de garde
Commis de cuisine
II. Oberkellner, evtl.
Anfangsoberkellner
Chef de rang, Commis de rang
Sekretär-Journalführer
Kontrolleur
für Bon- und Warenkontrolle
und zur Führung der Küchenabrechnungen
Nachtportier
Chasseurs
Etagenportier
Zimmermädchen
Economat-Officegouvernante
Glätterin
Lingeriemädchen
Casserolier, Argentier
Küchenburschen
Officemädchen

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo erbeten an: Direktion Hotel Balances, **Luzern.**

HOSPES 1954
vom 14. Mai bis 21. Juni

INTERNATIONALES RESTAURANT
sucht

Souschef
Chef Patissier
12 Chefs de partie
3 Commis Patissier
15 Commis de cuisine
Chef Communard

Es wollen sich bitte nur gut qualifizierte Kräfte melden. Offerten an G. Reist, Chef de cuisine, Palace Hotel, **Wengen** (Berner Oberland). Ab Anfang März Stadt-Casino, **Basel.**

Gesucht
nach **Lugano-Castagnola**, in Hotel mit 90 Betten, für Saison Anfang März bis Ende Oktober:

Bureaupraktikant(in)
Commis Entremetier
Commis Patissier
Saaltöchter
sprachenkundig
Zimmermädchen
Deutsch, Französisch
Hausbursche
Officebursche

Ausführliche Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre L C 2910 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Küchenchef

in erstklassiges, mittelgrosses Hotel Graubündens mit Zweisaisonbetrieb. Tüchtige, erfahrene, entremetskundige Bewerber mit einwandfreiem, verträglichem Charakter, die fähig sind, eine soignierte Küche zu führen, wollen sich melden mit Gehalts- und Altersangabe, Zeugnissen und Bild unter Chiffre A Z 2937 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel St. Gotthard, Luzern
sucht für die Saison 1954:

Sekretär-Praktikant
Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tournante
Entremetier
Personalkoch oder **Köchin**
Kochlehrling
Kellerlehrling (Caviste)
II. Oberkellner
Chefs de rang
Demi-Chefs
Commis de rang
Küchenburschen
Lingeriemädchen

Bildofferten mit Zeugniskopien erbeten an Direktion Hotel St. Gotthard, **Luzern.**

Gesucht
für lange Sommersaison (Ende März bis Mitte Oktober):

Portier, sprachenkundig
Sekretärin, sprachenkundig
Küchenchef
Junger Koch
Köchin
Zimmermädchen
Saaltöchter, sprachenkundig
Officemädchen
Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Du Lac und Hotel Schweizerhof, **Weggis.**

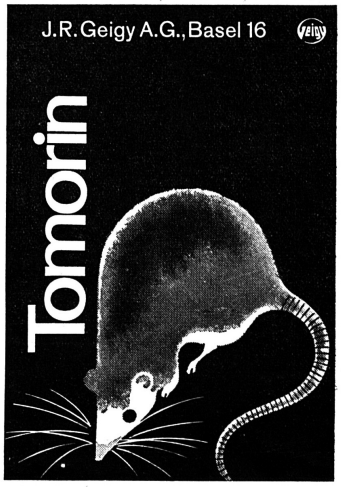
Gesucht
per sofort jüngerer, sauberer

Buffetbursche
evtl.
Buffetlehrtochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hist. Wirtshaus zu St. Jakob, **Basel.**

Tomorin vernichtet Ratten und Mäuse

J.R. Geigy A.G., Basel 16



Führendes, grösseres Hotel
am Vierwaldstättersee, Saison April bis Oktober, sucht:

Chef de réception
Bureaufräulein und -praktikantin
mehrere **Saal- und Restauranttöchter**
Portier-Kondukteur
II. Portier-Hausbursche
Barfräulein, gewandtes
mehrere **Zimmermädchen**
Gouvernante
Buffetfräulein und -praktikantin
Hotelpatissier
Entremetier, Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photos unter Chiffre A 2922 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Hotel-Restaurant am Vierwaldstättersee:

Küchenchef,
junger, tüchtiger, Eintritt Anfang Februar
Aide de cuisine,
junger, tüchtiger, Eintritt Anfang April
Patissier-Aide de cuisine
Eintritt Anfang April
Serviertöchter und **Saaltöchter,**
Eintritt Anfang Februar/März
Zimmermädchen,
Eintritt Anfang März
Küchenburschen und **-mädchen**
Eintritt nach Vereinbarung

Offerten unter Chiffre H R 2933 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison 1954 in erstklassigen Restaurantbetrieb mit Eintritt auf 10. April 1954, evtl. Übereinkunft:

Saucier (Restaurateur)
Commis Saucier
Commis Entremetier
Commis Garde-Manger
1. Lingère
1. Buffetdame
2. Buffetdame

Offerten sind zu richten an Schlosshotel Brestenberg, **Seengen** (Aargau).

Gesucht
in neurenoviertes Passantenhotel mit langer Saison (April bis Ende Oktober):

Koch restaurationskundig
Aide de cuisine (mod. elektr. Küche)
Köchin
Kaffeeköchin
Küchenmädchen
Officemädchen
sprachenkundige **Restauranttöchter**
Lingère gute Näherin
Maschinenwäscherin

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen an **HOTEL WEISSES KREUZ, FLÜELEN** (Vierwaldstättersee).

Gesucht
in Jahresstelle jüngerer, seriöser

PATISSIER

Offerten mit den üblichen Angaben und Bild an Hist. Wirtshaus zu St. Jakob, **Basel.**

Gesucht
per sofort

ZIMMERMÄDCHEN

Englische Sprachkenntnisse erwünscht. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Fam. Fuchs, Hotel Eiger, **Wengen.** Tel. (036) 34132.

Gesucht
für lange Sommersaison (Mai–Oktober)

Küchenchef

Nur Bewerber, die einer grossen Brigade vorstehen können, mit besten Erfahrungen auf Diätküche und lückenlosen Referenzen, wollen sich melden an Direktion Grand Hotel Hof Ragaz, **Bad-Ragaz.**

Gesucht
für längere Sommer- und Wintersaison in führendes Sommer- und Wintersporthotel:

I. Oberkellner, Chefs de rang
Demi-chefs, Commis de rang
Küchenchef, Saucier
Entremetier, Rotisseur
Gardemanger, Patissier
Commis de cuisine
Etagengouvernante, I. Kraft
Zimmermädchen
Portiers
Economatgouvernante, fachtüchtig
Economathilfsmädchen
Concierge, Conducteur
Nachtportier, Chasseur
Lingeriegouvernante
Lingeriemädchen
Küchenmädchen, flinkes
Officemädchen
Angestelltenzimmermädchen
Hotelgärtner,
versierter, mit Qualifikationen für Blumenzucht und Gemüsebau
Hotelmaler, Hoteltapezierer
Kontrolleur, versierter
Hotelsekretär/Sekretärin
für Journal und Kasse

Frühzeitiger Eintritt möglich. Eingaben unter Chiffre S W 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

sucht für Sommersaison folgendes Personal:

a) ***HOTEL VICTORIA***
mit Eintritt Ende April/Mitte Mai:

I. Journalführer
II. Journalführer
Bonkontrolleur-Sekretär
Conducteur mit Fahrbewilligung
Telephonisten(innen)
Liftiers-Chasseurs
Etagenportiers
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
II. Oberkellner
Winebutlers
Chefs- und Demi-chefs de rang
Commis de rang
Courrier-Kellner
Chef-Saucier
Chef-Rotisseur
Chef-Entremetier
Chef-Gardemanger
Chef-Patissier
Commis-Patissier
Commis de cuisine
Angest'köche oder -köchinnen
Aide-Gouvernante/Economat
Office-Gouvernante
Kellermeister
Casseroliers-Argentier-Küchenburschen
Office-Küchenmädchen
Angestellten-Serviermädchen
Angestellten-Zimmermädchen
Näherinnen-Stopferinnen
Glätterinnen
Lingeriemädchen
Gärtner

b) ***HOTEL JUNGFRAU***
mit Eintritt Anfang/Mitte Juni:

Etagengouvernante
Etagenportiers
Zimmermädchen
Liftiers-Chasseurs
Nachtportier
Kaffeeköchin

Alle alten Angestellten, welche sich wieder für ihre Posten interessieren, wollen sich umgehend melden. Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind zu richten an: U. Liggenstorfer, Hotel des Alpes, Arosa.

Gesucht
auf Anfang April in Saisonstelle folgendes fach- und sprachenkundiges Personal:

Küchenchef
entremetskundig
Chef de rang und
Saaltöchter
Sekretärin
für Journal, Kasse und Korrespondenz
Conducteur-Concierge
Lingère-Glätterin

Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Bekanntgabe des Alters und Zivilstandes an Hotel Eden, **Luzern.**

Gesucht
für kommende Sommersaison bei langer Saisondauer im **Waldhaus Vulpera:**

Journalführer, Bonkontrolleur
Warenkontrolleur
Dactylo-II. Telephonistin
Economatgouvernante
Officegouvernante
Lingeriegouvernante
Barman
II. Oberkellner, Chefs de rang
(möglichst diätbewandert)
Demi-Chefs de rang
Serviertochter
für Schwemme und Bierrestaurant
Angestellten-Serviermädchen
Chef-Patissier
Commis-Patissier
Chefs de partie
Commis de cuisine
Bäcker, Metzger
Casseroliers
Argentiers
Küchen- und **Officeburschen**
Küchen- und **Officemädchen**
Portiers, Zimmermädchen
Nachtconcierge, Chasseure
Glätterinnen
Hilfsglätterinnen
Wäscherinnen
Lingeriemädchen
Strandbadabwart

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen beliebe man an die **Direktion Waldhaus Vulpera** zu richten. Letztjährige Angestellte, welche wieder auf ihren Posten reflektieren, wollen sich bitte baldmöglichst melden.

Bestausgew., sprachenk., seit langen Jahren in Zimmer und Service tätige **Hotelangest. sucht baldmögl. Stelle** als

ANFANGS-GOUVERNANTE

Etage bevorz. Erstkl. Ref. liegen vor. Offerten unter Chiffre A G 2943 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
sprachenkundiger

SEKRETÄR (IN)

für Korrespondenz in den drei Landessprachen. Kontrollen, Rentabilitätsberechnungen, Lohnwesen usw. Nur im Hotelfach versierte Bewerber(ünnen) wollen sich melden unter Chiffre T E 2948 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. Februar

Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Schweizerhof, **Basel.**

I. Sekretär

für Reception, Kassa, Korrespondenz in lebhaften Stadthotelbetrieb.
Es kommen nur jüngere Herren mit besten Referenzen in Frage. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten mit Lohnangabe und Photo unter Chiffre B A 2963 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. März

PORTIER

für Haus- und Bahndienst in Badeort Kt. Aargau. Sprachenkundiger junger Mann mit seriösem Charakter melde sich mit Zeugniskopien unter Chiffre B O 2962 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
für Sommersaison ab April/Mai:

Hausbursche-Portier
Sekretärin
Saaltöchter
Zimmermädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel National, **Weggis.**

GESUCHT
für März/April bis Ende Oktober von Hotel-Restaurant in Kurort am Vierwaldstättersee

Alleinkoch
(Restaurationsbetrieb)
Köchin, Hilfsköchin
Küchenbursche, Küchenmädchen
Buffetdame
4 Restauranttöchter
Zimmermädchen
Wäscherin

Offerten unter Chiffre K V 2961 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

chefs de rang
demi-chefs
commis de rang
connaissant la restauration.

Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre L E 2955 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht: tüchtiger, nüchterner

KÜCHENCHEF
ALLEINKOCH

Saison April/Mai bis Oktober. Englisch sprechende

SAALTOCHTER

Zeugnisse und Saläranspruche an Hotel Belmont, **Wilderswil.**

Gesucht THUNERSEE
in gepflegtes Kleinhotel: fähiger

Küchenchef

sowie

Aide oder Köchin

per Ende Februar bis Ende Oktober, auf Wunsch Eintritt auch später. Offerten erbeten an Hotel Strandweg, **Faulensee** (Spiez).

Nahrungsmittelfabrik sucht für Basel-Stadt und Nordwestschweiz sowie Stadt und Kanton Zürich

je 1 Vertreter

zum Besuche der Grosskonsumenten-Kundschaft. Wir bieten gute Verdienstmöglichkeit und bei Eignung Dauerstelle. Ausführliche Offerten mit Bild unter gleichzeitiger Nennung der Gehaltsansprüche sind einzureichen unter Chiffre OFA 55841 A an Orell Füssli-Annoncen AG., **Basel.**

Gesucht
in Badhotel im Aargau: intelligente, arbeitsame

Tochter
mit guter Schulbildung und Umgangsformen, deutsch und französisch, evtl. auch englisch sprechend, **als**

Stütze der Frau
in Büro, Empfang, Etage und Economat. Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre S T 2966 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in grösseres Zweitklasshotel in Luzern in Jahresstelle tüchtiger

Küchenchef

Ferner in Saisonstellen ab Frühling (evtl. Jahresstellen)

2 Aides de cuisine
2 Commis de cuisine
Patissier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre L Z 2975 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison qualifiziertes Personal (Erstklasshotel 150 Betten, Zentralschweiz):

Concierge
Chasseur-Conducteur
Chef de rang
Chef d'étage
Restaurant- und **Saaltöchter**
Barmaid
Chef de cuisine
Patissier
Saucier
Entremetier-Rotisseur
Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Etagengouvernante
Economat-Officegouvernante
Etagenportiers
Zimmermädchen
Personalzimmermädchen
I. Lingère
Lingeriemädchen
Glätterin
Wäscherin

Bildofferten mit Zeugniskopien erbeten unter Chiffre W S 2755 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Hotel Schweizerhof, Vulpera

Chef de réception
Kassier
Journalführer
Kontrolleur
Etagen-, Lingerie- und **Office-gouvernante**
Nachtportier, Chasseur
Etagenportiers
Zimmermädchen
Oberkellner I. und **II.**
Chefs de rang, Demi-Chefs
Commis de rang, Chefs de partie
Commis de partie
Personalkoch oder **Köchin**
Kaffeeköchin
Argentier, Casserolier
Officemädchen
Küchenburschen und
Küchenmädchen
Golfcaddies

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an **E. A. Tagmann, z. Zt. Hotel Belvédère, Arosa.** (Angestellte, die auf ihren letztjährigen Posten reflektieren, wollen sich bitte wieder melden.)

Gesucht für Saison März bis November:

Sekretärin
Bureaupraktikantin
Portiers
Anfangsportier
Portier-Chauffeur
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Küchenhilfen
Kaffeeköchin
Küchenburschen
Küchenmädchen
Lingère

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel du Lac, **Lugano.**

Erstklasshotel im Tessin
sucht für Ende März/Anfang April:

Küchenchef,
tüchtig, sparsam, entremetskundig
Sekretärin-Kassierin
Oberkellner
Concierge
Gouvernante
(Economat-Office, Stütze der Hausfrau)
Lingère-Glätterin
Zimmermädchen
Demi-Chefs
Saalkellner
Saaltöchter
Chasseur
Kaffee-Personalköchin

Offerten unter Chiffre E H 2931 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Gesucht

für Sommersaison (April bis Oktober)

Journalführer(in)
Sekretär-Korrespondent(in)
Etagengouvernante
Economatgouvernante
Lingeriegouvernante
Chefs de rang und **Demi-Chefs**
Commis de rang
Chefs de partie
Casserolier
Etagenportiers
Zimmermädchen
Glätterin-Stopferin
Office- und Küchenhilfspersonal

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Salinenhotel, **Rheinfelden.**

Gesucht

in mittelgrosses Hotel der Zentralschweiz

Büropraktikantin
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Etagenportier

Offerten sind zu richten an Postfach 22137, **Luzern.**

HOSPES

Simple course pour aller et retour

Les entreprises suisses de transport ont montré toute l'importance qu'elles attribuent à l'HOSPES, de Berne en accordant à ses visiteurs le droit d'utiliser le *billet simple course pour le retour* et cela pendant toute la durée de l'exposition, du 14 mai au 21 juin 1954. Cet avantage — du billet simple pour le retour — place l'HOSPES — mot qui en latin veut dire: hôte — sur le même pied que nos grandes expositions périodiques. Cette faveur qu'accordent ainsi nos entreprises de transport, également intéressées au tourisme, facilitera la visite de l'Exposition par les intéressés de toutes les parties du pays et l'étranger fera volontiers usage de cette réduction de prix, à partir de la frontière suisse.

Les cuisiniers de navires américaines les plus réputés seront à l'HOSPES

A côté des nombreuses délégations nationales inscrites au Concours culinaire de l'HOSPES, voici que la grande compagnie de navigation américaine l'«*United States Line*» annonce également sa participation. La délégation sera présidée par M. *Otto Bismarck*, le premier cuisinier en chef de l'«United States», le paquebot le plus moderne et le plus rapide du monde. Secondé par trois autres maîtres queux de cette compagnie, il apprêtera pendant cinq jours, au Restaurant international, les spécialités internationales et américaines, puis présentera au Pavillon de l'Art culinaire les plâts froids les plus somptueux de la cuisine américaine.

Die HOSPES-Sesselbahn

Noch kurz vor Ende des abgelaufenen Jahres hat der Gemeinderat der Stadt Bern beschlossen, das Konzessionsgesuch der HOSPES zur Erstellung einer Sesselbahn vom Bärengraben zum Ausstellungsgelände während der Dauer der HOSPES (14. Mai bis 21. Juni) an den Bundesrat in empfehlendem Sinne weiterzuleiten.

BÜCHERTISCH

Zeitschrift für Fremdenverkehr

Das neue Heft 4/1953 der Zeitschrift für Fremdenverkehr bringt mit einer Reihe interessanter Beiträge die Diskussion über Marktforschung und Werbung im Fremdenverkehr zum Abschluss. Während Prof. *W. Hunziker* (St. Gallen/Bern) das Problem aus dem allgemeinen Zusammenhang mit der Fremdenverkehrsforschung heraus entwickelt, untersucht Prof. *K. Krapf* (Bern) insbesondere die Möglichkeiten und theoretischen Grundlagen der touristischen Marktforschung. Über Methoden und Mittel der Werbung im Fremdenverkehr orientiert in umfassender Weise Dozent *P. Bernecker* (Wien), der sich auf ein eindrückliches Anschauungsmaterial stützt. Zwei weitere Beiträge schneiden das Thema Luftverkehr und Tourismus an: *Max P. Virchaux* (Zürich) gibt die ersten Erfahrungen mit der Einführung der Touristenklasse im Luftverkehr bekannt und *Lickorish/Kershaw* (London) berichten aufschlussreich über den Wettbewerb zwischen Schiff und Flugzeug im Nordatlantik.

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik. 8. Jahrgang, Heft 4/1953. Art. Institut *Orell Füssli AG.*, Zürich 3.

Nummer 4 des *Archivs*, die letzte Nummer von 1953, enthält wiederum eine Reihe von Aufsätzen mit aktueller Bedeutung. *André Marguerat*, der Direktor des Kreises I der SBB, schreibt über «Le chemin de fer et ses efforts de rationalisation face à l'évolution actuelle des transports». Wenn man sich vergegenwärtigt, dass die Zukunft der Eisenbahnen einerseits auf den eigenen Rationalisierungsbestrebungen und andererseits auf einer gerechten Verkehrspolitik beruht, so erkennt man, dass Marguerat sich mit einer lebendigen und wichtigen Materie befasst.

Prof. Dr. *Kurt Leibbrand* äussert sich zum Thema «Öffentlicher und privater Stadtverkehr», ebenfalls in allen grossen Städten ein brennendes Problem. Der Verfasser ist einer der Experten, die am Zürcher Generalverkehrsplan arbeiten und somit mit der Materie besonders vertraut.

Es folgt eine Abhandlung von Dr. *Werner Hürlimann* über «Die Kostenrechnung im Eisenbahnbetrieb» und ferner ein Aufsatz von Prof. Dr. *Albert Kuntzemüller* «100 Jahre schweizerische Eisenbahngesetzgebung. Ein Rückblick und ein Ausblick».

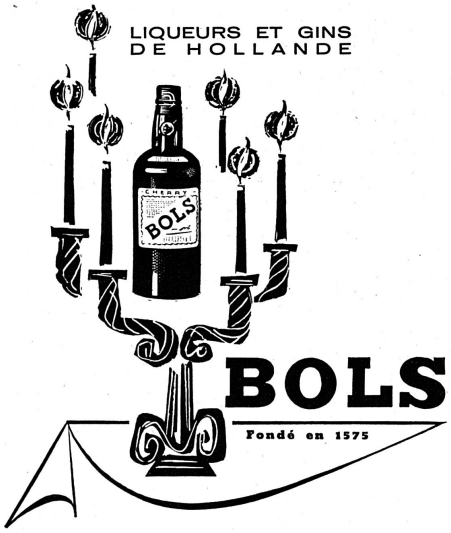
Das *Archiv* schliesst mit der interessanten und reichhaltigen Chronik des Verkehrs und der üblichen statistischen Übersicht über den Verkehr.

Schweizer Journal Nr. 1, Januar 1954. — Eine fröhliche Note klingt im ersten Heft des neuen Jahrganges. «Der Sport hat den Winter besiegt», heisst der erste Beitrag, und dieser Gedanke, der Siegeszug des Wintersportes, findet in jedem Artikel und jedem Bild erneut Ausdruck; ob sich nun Buben auf dem Schulweg im Schnee tummeln, ob Hans Roelli von seinen Erfahrungen als Skilehrer berichtet oder die Weltmeisterin Tenely Albright über den Schlittschuhsport schreibt. In F. K. Mathys' Artikel «Von Brettern, die die Welt eroberten» erfahren wir in Bild und Wort aus der Vergangenheit des Skisportes. Von Wert und Schönheit des Tourenfahrens berichtet Dr. Willy Gyr; die erzählenden Beiträge aus der Welt der winterlichen Berge stammen von Henry Hoek und Sir Arnold Lunn. Dr. F. Galler nimmt Stellung zur Lage des Eishockeyspiels, dieses schnellsten Mannschaftsspieles. — Die weniger populären Sportarten wurden ebenfalls nicht vergessen. Amüsante «Gedanken einer Hotelportier-Seele» lassen hinter die Kulissen eines Grand Hotels blicken, und auch die Mode kommt in einem winterlich-modischen Streifzug zu ihrem Recht. — Das reichhaltige Heft ist zum Preis von Fr. 2.80 an jedem Kiosk erhältlich.

Dr. Donald A. Laird: Menschenführung im Betrieb. *Albert Müller Verlag AG.*, Rüschlikon/Zürich.

Dr. Donald A. Lairds Buch «Menschenführung im Betrieb» hat nicht zum Zwecke, kurzfristige Erfolge aus dem Leben zu erhaschen, sondern es ist vielmehr die Brücke zu einer bewussten Lebensführung. Die Lektüre bietet uns nicht tausend «Du sollst» oder «Du sollst nicht». Laird unterhält seine Leser ganz einfach mit seiner Lebenserfahrung, die er als Industrieberater in den USA. gemacht hat. Und wie er uns seine fesselnden Beispiele so pulswarm mitteilt, macht uns das Lesen erst recht lesenswert. Er erzieht den Menschen zum Führer, indem er ihn lehrt, seine Mitmenschen zu erfassen und sich positiv zu den Geschehnissen des Alltags zu verhalten. Führung bedeutet nach Laird nicht herrschen, sondern lenken. Wo immer Menschen zusammenkommen, ob im Grandhotel oder im kleinsten Kreise, oder auch nur als Gast und Kellner in einem Restaurant, ist derjenige im Vorteil und des Erfolges sicher, der sich auf die Menschenbehandlung versteht und sie anzuwenden weiss. Laird ist Meister dieser Kunst und er lehrt sie dem Leser in seinem Buch auf 140 Seiten.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Inseratenteil: **E. Kuhn**



Agence générale pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Fischstube Zürichhorn
sucht für Saison März/April bis September/Oktober
3 Buffetdamen
1 Buffettochter
15 Serviertöchter
franz. und engl. sprechend, Tranchieren erforderlich
1 Entremetier
exakter und sauberer Arbeiter bei überdurchschnittlicher Entlöhnung
1 Hors-d'œuvrier
2 Commis de cuisine
Patissier, Chasseur
Schriftliche Offerten an C. Hohl, Seestrasse 441 Zürich 38.

Auf Zürcher Stadthotel
mit Restaurant, bestausgewiesener
Hotelier-Restaurateur
mit Zürcher Fähigkeitsausweis als
Direktor gesucht
Handgeschriebene, ausführliche Offerten unter Chiffre OFA 940 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Grosse Auswahl an Hero-Eierschwämmen

Vergangenen Sommer konnten wir grosse Mengen erstklassiger Eierschwämme konservieren. Jetzt ist die richtige Zeit, im Detailverkauf auf diese hervorragende Hero-Spezialität aufmerksam zu machen.

Eine Spezialität der grossen Hero-Auswahl . . . wer sie führt, ist leistungsfähiger!

HERO CONSERVEN LENZBURG

Warm und heimelig

soll Ihr Gast auch das Hotel-Schlafzimmer empfinden.

Klein-Orientalen für Einer- und Zweierzimmer, sowie Spannteppiche schaffen Behaglichkeit und Wärme.

Zahlreiche Lieferungen an Saison- und Stadt-Hotels zeugen von der Beliebtheit dieser Teppiche.

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

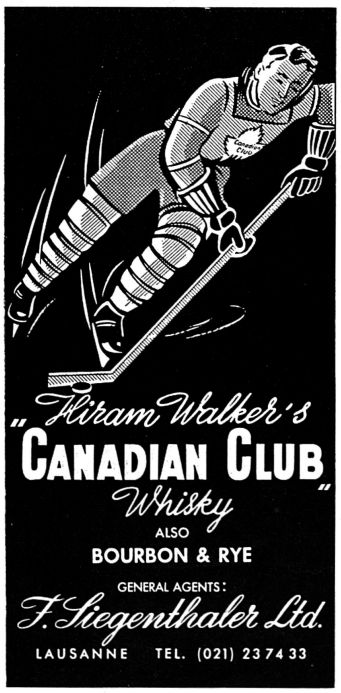
Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

Sternegg

Silberwarenfabrik Schaffhausen

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

Aber gewiss
. . . nur bei Inserenten kaufen



Autom. Waagen
revidiert, mit Garantie, ab Fr. 250.—,
Aufschnittmaschinen
Nationalkassen
Elektrische Kaffeemühlen
verkauft Frau Sigg, Mühlegasse 12, **Zürich 1.**

Schlüsselbirnen

mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend numeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen.
E. Schwägler, Zürich
Gummiwaren — Seefeldstr. 4

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

Beachten Sie bitte den beiliegenden Prospekt! Er enthält interessante Angebote!

CHAMPAGNE
J. Bollinger, Ay-Champagne
Agents et dépositaires pour la Suisse
RENAUD S.A., BÂLE

Giger Kaffee

fein und gehaltvoll
kräftig und ergiebig
vom Guten das Beste!

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22 7 35

Formschöne und gediegene Polstermöbel und Matratzen
für Hotels und Restaurants

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

BOUCHONS Schlittler

Capsules pour bouteilles
Maschines de cave
E. & H. Schlittler Frères
Næfels/Gl.
Téléphone (058) 4 41 50

Silber pflege mit Argentyl

denn für die Pflege des kostbaren Silbers ist nur das Beste gut genug

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

Erfahrene Spezialisten zeigen praktisch, wie Sie grössten Nutzen aus der Anwendung von ARGENTYL ziehen können.

Lerne
Englisch
in London

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

Hotels Restaurants
Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt
G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien — Spitalgasse 32 — Tel. (031) 3 53 02

Inserieren bringt Gewinn

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

VW-Volkswagen

bei uns. — Denn bei uns erhalten Sie ihn zu

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

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

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

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

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

Hôtel-Restaurant

à louer sur route Neuchâtel–Bienne. Etablissement bien situé et bien installé. **Affaire pour bon cuisinier.** Engagement: 1er février 1954 ou au plus vite. Faire offre par écrit avec références, évent. et curriculum vitae à André Ruedin, «La Grillette», **Cressier** (Neuchâtel). Renseignements évent. par tél. (038) 77159.

Auf kleinstem Platz — Grosse Leistung! durch

Hobart

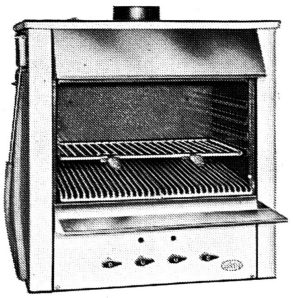
Geschirrwaschmaschinen
Fleischschneidemaschinen
Universal-Küchenmaschinen
Kartoffelschäler / Rahmbläser

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

SURSEE

Der neue SURSEE-
Infrarot-Gas-Grillsalamander
vereinigt alle Vorteile eines modernen Grill-Apparates in sich!

Rasches und äusserst sparsames Grillieren
Einfache Bedienung
Grosse Leistung



Machen auch Sie sich die Vorteile des SURSEE-INFRAROT-GAS-GRILL-SALAMANDERS zunutze und verlangen Sie unverbindliche Offerte

SURSEE-WERKE AG., SURSEE
Telephon (045) 5 76 44